

Restauranttipps

Schaprode | Wenn man Inseln schmecken kann

Die kleine Insel Öhe bei Rügen hat **Cathrin Brandes** kennenlernen dürfen – und den Gastronom und Landwirt Mathias Schilling. Von beiden war sie begeistert.

Wilder Sellerie, rosa Grasnelke, Strand-Flieder, Schafgarbe, Strand-Wermut... Die Namen der Kräuter und Pflanzen die auf den Salzwiesen der Insel Öhe wachsen, klingen wie die Zutaten zu einem würzigen Wildkräutersalat. Aber ob die Bewohner der Insel zum Teilen bereit sind? Schließlich sind diese Pflanzen die bevorzugte Nahrung der 120 Rinder und 80 Schnucken, die das Glück haben, auf der Öhe aufzuwachsen und zu weiden.

Die Insel Öhe ist so etwas wie ein Privatclub für Tiere mit gutem Geschmack. Nur wenige Menschen haben hier überhaupt Zutritt. Einer der Auserwählten ist der junge Landwirt Mathias Schilling (Foto oben links mit xy Blindtext und Marcus Bauermann), dessen Familie die Insel immerhin schon seit 700 Jahren gehört. Seit 2006 betreibt er hier ökologische Viehzucht, unterstützt von seiner Frau Nicolle

und dem anderthalbjährigen Sohn Oskar, der bereits eine vielversprechende Neigung für das Treckerfahren zeigt. Nur die Familie Schilling, die Rinder und die Schnucken wohnen auf der Öhe. Und Liese, die Hühnehündin, die nervös wird, wenn die Tiere nicht da stehen, wo sie sollten. Denn Salzwiesen hin oder her, die Pflanzen im Gemüsegarten schmecken den Rindern und Schnucken auch.



Foto © www.ullhoht.com

Wenn man das Glück hatte, eine Einladung auf die Insel zu ergattern wird man im Hafen von Schaprode von Mathias Schilling mit dem Ruderboot abgeholt. Nur wenige Ruderschläge später gelangt man auf die Öhe und steht schon inmitten der weidenden Rinder. Blonde d'Aquitaine und Limousin sind die Rassen, die der Landwirt wegen ihres zarten, wohl-schmeckenden Fleisches und wegen ihrer Robustheit ausgewählt hat. Robust müssen die Tiere auf der Insel schon sein. Denn sie bleiben Sommer wie Winter draußen auf den Wiesen oder im offenen Stall und was jetzt im Sommer so idyllisch wirkt, erfordert im Winter mit viel Schnee, Eis und kräftigem Wind einiges an Durchhaltevermögen von Tier und Mensch.

Zwei Jahre haben die Tiere Zeit, langsam und natürlich zu wachsen und das schön marmorierte Fleisch aufzubauen, das dann als Salzwiesenfleisch auf den Markt kommt. Geschlachtet und weiterverarbeitet wird in der Rügener Landschlachtereierie vom bekannten Metzger und Slow Food Förderer Marcus Bauermann. Neben den klassischen Cuts wie Filet,



Roastbeef, T-Bone Steaks usw. entstehen auch eine kräftige Rindersalami, Rinderbratwürste, Burger und auch mal eine Leberwurst von der Schnucke. Von der Landschlachtereierie aus erfolgt der Vertrieb an wenige auserwählte Adressen.

Eine davon liegt direkt gegenüber der Insel Öhe im Hafen von Schaprode und heißt neuerdings „Schillings Gasthof“. Der Landwirt hat im vergangenen Jahr das traditionsreiche Gasthaus am Hafen erworben, es behutsam modernisiert und um eine sonnige Terrasse mit Öhe- und Hafenblick erweitert. In den historischen Gast-räumen verbreiten zwei alte Kachelöfen Stimmung und im Winter auch Wärme. Die Wände ziert eine beeindruckende Fotogalerie vieler bekannter Persönlichkeiten, die auf dem Weg nach Hiddensee in Schaprode



Foto © www.ullhoht.com



Foto © www.ullhoht.com

im Gasthaus am Hafen eingekehrt sind. Die Schauspielerin Asta Nielsen, die Tänzerin Gret Palucca, der Rocksänger Dean Reed und erst kürzlich der Schriftsteller Günter Grass.

Mit der Übernahme durch Mathias Schilling hat sich nicht nur der Name des Gasthofs geändert, sondern auch die Speisekarte. Wo früher hauptsächlich Eierspeisen im Angebot waren, liegt jetzt das Augenmerk auf Fleisch- und Fischspezialitäten aus der Region. Steaks, Schnitzel, Schnucken-, Rinderburger und Currywurst gibt es natürlich von der Insel Öhe. Die Hiddenseer Kutterfischer bringen morgens Ihren Fang und der landet dann auf der Tageskarte. Steinbutt, Hornhecht oder Barsch, je nachdem was in den traditionellen Stellnetzen so hängen-geblieben ist.

„Mir ist es wichtig die Region zu stärken und gutes Handwerk zu fördern“, sagt der frischgebackene Gastwirt, „Schaprode soll nicht mehr nur einfach als Durchgangshafen nach Hiddensee wahrgenommen werden, sondern ein eigenständiges kulinarisches Gesicht bekommen“. Viele Pläne hat er noch, um diese Vision Wirklichkeit werden zu lassen. So soll ganz in der Nähe ein Kräutergarten entstehen, um die Küche mit selbstgezogenen frischen Kräutern zu bereichern. Und neben dem Gasthof wartet ein kleiner Hofladen auf seine Eröffnung. Geplant ist sie noch in diesem Jahr. Dort sollen neben den Produkten der Insel Öhe auch andere Rügener Spezialitäten verkauft werden; Käse, Honig, Senf und Konfitüren, alles von regionalen Produzenten.

Schillings Gasthof
Mathias Schilling
Hafenweg 45, 18569 Schaprode
(Insel Rügen),
Tel 038309. 12 16,
www.schillings-gasthof.de
Öffnungszeiten: Okt. bis April, täglich
18 – 23 Uhr, Mai bis Sept, 12 – 24 Uhr,
ggf. tel. erfragen.
Preise: Hauptgang 9,50 – 23,50 Euro



Foto © jagstmühle



Foto © jagstmühle

Heimhausen | Jagstmühle

Wenn Walt Disney eine Mühle für einen seiner Film gebaut hätte, wäre es wahrscheinlich die „Jagstmühle“ geworden! So schwärmte kürzlich Gerd Sych, Convivienleiter von Mainfranken Hohenlohe, von dem romantischen Mühlengebäude und seiner traumhaften Lage im Jagsttal. Damit es sich zum eleganten Landgasthof mit anspruchsvoller Küche entpuppen konnte, wurde das ganze Anwesen gründlich überholt und zu einem einladenden, ländlichen Domizil ausgebaut. An die einstige Kornmühle erinnert noch der Mühlenrad, das heute Strom liefert. Für die Küche ist Slow Food Mitglied Markus Reinauer verantwortlich. Er verlässt sich bei den meisten Gerichten auf

die Produkte der Region, aus denen er feine, regionaltypische Gerichte in bester Slow Food Manier erschafft – Tradition in modernem Gewand. Unbedingt versuchen: Kalbskutteln in Weinsauce mit Bratkartoffeln oder die in kräftigem Rotwein geschmorten Rindsbäckchen mit wirklich herausragend guten handgeschabten Spätzle (20 Eier auf ein Kilo Mehl!) und grünem Salat oder Geschmortes vom Limpurger Weideochsen (Foto oben, ein Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks). Vorzügliche Schafskäse bezieht Markus Reinauer von der Langenburger Schafskäserei, nach dem Hauptgang schmeckt z. B. eine kleine Käseauswahl mit Pflaumenchutney. Auch die Nachspeisen versprechen Genuss: im Winter haus-

