

Freude über das Logo: Marcel Kiesow, Geschäftsführer vom Sassnitzer Restaurant „Bi'n Fischer un sin Fru", sein Küchenchef Enrico Koggelmann und der Inhaber vom Bergener „Bibo Ergo Sum", Kay Plümecke (v.l.n.r). Fotos: L.R.

33 Restaurants führen jetzt das Logo „Regionale Eßkultur"

Sassnitz. Wenn Enrico Koggelmann privat kocht, darf's gerne auch recht einfach sein. „Sauerkraut zum Beispiel oder Stampfkartoffeln, so wie ich es von Oma kenne". Als neuer Küchenchef des Sassnitzer Restaurants „Bi'n Fischer un sin Fru" kommt Edleres auf den Tisch. Die Gaststätte im Kurhotel der Hafenstadt und die Gastwirtschaft „Bibo Ergo Sum" am Markt in Bergen wurden gestern mit dem Logo „Regionale Eßkultur" ausgezeichnet. Die Ehrung gab es für die Herstellung regionaltypischer Gerichte und die Verarbeitung regionaler Produkte.

„Es ist eine harte Herausforderung, sich zertifizieren zu lassen", lobte Landrätin Kerstin Kassner bei der Übergabe der blauen Restaurant-Plaketten. Daran erkenne der Gast sofort, wo er regionale Küche bekommt. „Den Gästen ist es wichtig, dass unsere Gastronomie etwas Authentisches anbietet, damit hat die Insel ein Alleinstellungsmerkmal."

Für die Auswahl der Restaurants, die die Auszeichnung mit dem Logo beantragt haben, war die Zertifizierungskommission zuständig. Sie kümmert sich um zwei Rügener Qualitätsmarken „Regionale Eßkultur" und „Das Beste von Rügen".

„Regionale Eßkultur" mit dem unverwechselbaren Logo ist ein europaweites Projekt, bei dem der Landkreis seit 1997 gemeinsam mit Bornholm, Südschweden und Swinemünde mitarbeitet. Auf der Insel gibt es derzeit 33 Logobesitzer. Der jetzt ausgezeichnete Geschäftsführer des Restaurants „Bi'n Fischer un sin Fru", Marcel Kiesow, und Kay Plümecke, Inhaber und Koch von der Bergener Gastwirtschaft am Markt „Bibo Ergo Sum", setzen auf einen guten Mix aus traditioneller und leichter Küche.

Derzeit gingen in beiden Restaurants Kohl, Lamm und Wild besonders gut. Fisch in allen Variationen sei sowieso ein Dauerthema auf der Insel, berichteten die Gastronomen. Koggelmann setzt auf sein Motto: Schlicht, natürlich, unterhaltsam – damit meint er, dass die Gäste gerne auch mal in der Küche schnuppern dürfen.

LENA ROOSEN