

Bald gibt es Eis und Würstchen aus Lupinen

Eigentlich haben Lupinen in erster Linie als Viehfutter gedient, es sei denn, man pflanzte sie in den Garten oder stellte sie in eine Vase. Inzwischen ist es gelungen, Lupinen ohne Bitterstoffe zu züchten. So sind sie auch für den menschlichen Verzehr geeignet. Allerdings spielen nur ihre Eiweiße eine entscheidende Rolle. Die können eine Alternative für andere pflanzliche Eiweiße sein, wie die des Tofu. Oder tierische Eiweiße ersetzen, wie sie auch in der Milch vorkommen.

Ein Unternehmen in Ribnitz-Damgarten hat jetzt erste „Prototypen“ eines neuen Speiseeises getestet, das neben Eiweiß aus Lupinen Rapsöl enthält. Auf tierische Inhaltsstoffe kann dabei verzichtet werden. Zum nächsten Sommer soll das neue Eis auf den Markt kommen. Auf jeden Fall regional in Mecklenburg-Vorpommern.

Auch ein Schlachter in Greifswald nutzt das Eiweiß der Lupine. Er will demnächst vegetarische Würstchen herstellen, ganz ohne Eiweiß.

Ermöglicht hat diese Entwicklungen das BioCom Valley, eine Initiative für Biotechnologie und Gesundheit des Landes Mecklenburg-Vorpommern mit Sitz in Rostock und Greifswald. Als eine der mehr als zwanzig BioRegionen Deutschlands vertritt die Initiative ein branchenübergreifendes Netzwerk im Bereich der modernen Bio- und Medizinwissenschaften und -technologien sowie der Gesundheitswirtschaft. Dieses Netzwerk ist eng verknüpft mit anderen Netzwerken der Ostseestaaten. Es hat aber auch



Blaue Lupinen liefern Eiweiß zur menschlichen Ernährung FOTO: PA

enge Verbindungen zu einer ähnlichen Institution in Japan.

Es ist durchaus üblich, dass zum Beispiel Problemlösungen in Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern aus Kopenhagen, Turku, Osaka und Rostock erarbeitet werden. Zu den Aufgaben von BioCom Valley gehört es, Wissenschaft, Finanzen und Unternehmen zusammenzubringen und damit den Anstoß zur Umsetzung von Ideen zu geben. Seit der Gründung 1996 hat sich die Anzahl der Beschäftigten in der Life-Science-Branche in den knapp 90 Firmen des Landes auf etwa 2200 mehr als verdreifacht. *Holger Lippke*

Mehr Infos unter: www.bcv.org



Der Schnäpel alias Wandermaräne ist eine pommerische Spezialität

FOTOS: PA/CHROMORANGE/OKAPIA; MONTAGE: DIE WELT/SCHMIDT

Der Schnäpel schmeckt wieder

Seltener Steinlachs lockt Gourmets und Genießer nach Mecklenburg-Vorpommern

■ Von *Nikolas Rechenberg*

In den 20er und 30er Jahren strömten die Berliner in Scharen nach Usedom an die Pommerische Bucht und ans Stettiner Haff. Schon damals machte Seeluft hungrig und sie labten sich in den Restaurants der Ostseeküste am Schnäpel und stärkten sich für den nächsten Ausflug. Der Schnäpel, auch Steinlachs genannt, war beliebt und teuer – und doch geriet er in Vergessenheit.

Zu DDR-Zeiten lebten die Fischer gut vom Fischfang, nach der Wende brach das Fisch-Vorkommen durch Überfischung ein. Der Schnäpel-Fang ging auf 2,5 Tonnen im Jahr zurück, niemand wollte ihn mehr haben. Heute haben sich die Umweltbedingungen verbessert, infolge eines mehrjährigen Programms von Bund und Land haben sich die Bestände des Edelfisches wieder erholt.

Mecklenburg-Vorpommern investierte im vergangenen Jahr 105 000 Euro in den Besatz. In die Darßer Boddenkette wurden 555 000 Schnäpel ausgewildert. Das Landesmarketing Mecklenburg-Vorpommerns nutzt die Renaissance des Schnäpels geschickt. Hilfreich ist dabei, das sich die Ansprüche der Touristen geändert

haben: Einfacher Genuss ist gefragt, wenig Gräten und bezahlbare Küche – der Schnäpel ist beliebt wie nie zuvor.

Gerettet hat den Schnäpel der Wissenschafts-Verein Fisch und Umwelt, der mit dem Insti-



FOTO: PA/ZB

Ein Ostsee-Fischer richtet seine Netze für die nächste Fangfahrt

Gourmet-Adressen

Schnäpel-Paradiese

Hotel Dünenschloss, Strandpromen. 32, Tel. 038378/30 818. www.duenenschloss.de.

Restaurant Fischkopp, Seestr. 66, Bansin, Tel. 038378/80 623.

Restaurant 1900, Aurelia Hotel Sankt Hubertus, Grenzstr. 1, Heringsdf., Tel. 038378/477 60.

Rankwitzer Hof, Dorfstraße 15, Rankwitz, Tel. 038372/705 63.

Restaurant Le Croy, Rakower Straße 9, Greifswald, Tel. 03834/77 58 45. In diesem Restaurant im Pommerschen Landesmuseum kocht Sternekoch Stefan Frank.

tut für Fischerei in Rostock zusammengearbeitet. Seit Anfang der neunziger Jahre setzen sich die Mitglieder um Geschäftsführer Norbert Schulz für Forschungs- und Aufzuchtprojekte ein, der damals kleine Bestand wurde durch Züchtung wieder aufgestockt.

Der schmackhafte Fisch steht jetzt wieder auf den Usedomer Speisekarten und ist vor allem wegen seines niedrigen Fettgehaltes beliebt und köstlich. Die Küchenchefs machen sich den Spaß und konkurrieren um die besten Rezepte, bieten ihn in allen Variationen: als Filet mit Kartoffeln und Schmand, über Buchenholz geräuchert oder als Fischsuppe.

Die Spezialität von Rainer Kopp aus dem Restaurant Fischkopp ist Schnäpel im Reibekuchenmantel. Jörg Gleißner, Küchenchef im Heringsdorfer Restaurant 1900, serviert ihn filetiert mit Kürbis und „schwarzen Nüssen“, das sind eingelegte Walnüsse. Und Jürgen-Uwe Kreisler, Küchenchef des Rankwitzer Hofs, serviert ihn als Carpaccio mit Kokosmilch, legt dazu den Roggen des Schnäpels als „Pommerschen Kaviar“ auf. Aber auch auf Wiesenbärenklau und Petersilienwurzelpesto ist er unwiderstehlich und selbst als Fischpraline

im Schokoladenmantel soll er Seegäste verzaubern.

Erstmals erwähnt wurde der Schnäpel im 16. Jahrhundert. Berühmtheit erlangte er durch sein spitzes, schnabelähnliches Maul. Er ist fettarm und bekömmlich, selbst Kaiser Wilhelm und Prince Charles äußerten sich wohlwollend über sein Filet. Im vergangenen Sommer warb sogar die schwedische Königin Silvia für den Fisch, berichtet Norbert Schulz.

Allerdings bekommen die Fischer nicht so viel Geld für ihn, noch nicht. Nur 1,60 Euro das Kilo, so viel wie für Dorsch – Aal und Zander bringen ein Vielfaches. Vielleicht ist deswegen auch die Nachfrage immer noch größer als das Angebot, obwohl inzwischen bis zu 50 Tonnen aus der Ostsee gezogen werden. Fast nur im November und Dezember ist die Fischerei erfolgreich, weil er dann zum Laichen in die Peene, das Achterwasser und das Stettiner Haff wandert. Im Frühjahr zieht er ab. Nur selten erwischen Fischer im Sommer einen der bis zu fast einen Meter großen Fische.

In Rostock an Bord gehen

Der Hafen von Rostock hat sich als bedeutender Standort der Personen-Schiffahrt entwickelt. Er ist Heimathafen der Aida-Kreuzfahrt-Schiffe. Immer wieder ist es ein erhebender Anblick, wenn eines der Schiffe durch den Seekanal zwi-



Ausflugsschiff Selene im Hafen von Warnemünde F.: LANDESMARKETING MV

schen den beiden Außenmolen gleitet, um an den Kais von Rostock-Warnemündes Hafen festzumachen. Aber auch viele andere Kreuzfahrtschiffe laufen den Hafen an. Insgesamt rechnet man hier mit knapp 100 Besuchen für das Jahr 2007. Dabei werden etwa 120 000 Touristen die Stadt an der Warnow besuchen und die Schiffe viele Schaulustige anlocken.

Eine weitere maritime Attraktion Warnemündes sind die großen Fähren, die auf ihrem Weg nach Skandinavien täglich auf dem Seekanal Richtung Ostsee fahren. Wer möchte, kann auch selbst auf einem der Schiffe in den Norden reisen. Die Reederei Scandline, deren

Fähren u. a. nach Dänemark fahren, bietet dazu auch Tagesfahrten an. Eine Passage zum dänischen Hafen Gedser dauert ein Stunde und 45 Minuten. Von da aus kann man mit dem Auto zahlreiche Ziele des nördlichen Ostsee-Anrainerstaates besuchen, u. a. die Hauptstadt Kopenhagen.

Wer nicht ganz so weit reisen, aber dennoch einige Zeit auf dem Wasser verbringen möchte, dem steht eines der zahlreichen Ausflugsdampfer im Warnemünder Hafen zur Verfügung. Mit ihnen können Touristen entweder ein lehrreiche Hafenrundfahrt unternehmen oder auch ein Stück auf das offene Meer hinausfahren. *sts*

Anzeige

ROMANTIK HOTELS
SONNENINSEL USEDOM
SEEHOTEL AHLBECKER HOF
★★★★★
Ein Seetel Hotel

Direkt an der Strandpromenade mit 600m² märchenhaftem Hallenbad/Wellnessbereich

Ü/F im DZ p.P. ab € 87,-

"Salz & Me(h)er"
4 Tage / 3 ÜN, 3 x Gourmet-Frühstück vom reichhaltigen Buffet, 1 Glas Sekt zur Begrüßung, 2 x Abendmenue in 3 Gängen, tägl. Tageszeitung, Bademantel (fehlweise), 1 Öl-Salz-Behandlung und unbegrenzte Wohlfühlstunden in der Bade- & Wellnesslandschaft
pro Person im DZ ab € 403,-

17419 Seebad Ahlbeck
☎ 038378 / 620 • Telefax 62100
www.seetel.de • ahlbecker-hof@seetel.de
Fragen Sie nach unserer neuen Video-CD!