

GEHEIMTIPP
Kummerower See



SCHLÖSSERHERBST

Kulinarische Highlights im historischen Ambiente

12.10.-28.10.2018

mehr erfahren: www.1000seen.de/schloesserherbst

ERLEBNISREICH
Kummerower See

1000seen.de/kummerowersee

Mecklenburgische
Seenplatte

Liebe Besucher des SCHLÖSSERHERBSTES,

wir freuen uns, Ihnen hier Blatt für Blatt unseren neuen SCHLÖSSERHERBST präsentieren zu können. Zahlreiche einmalige, abwechslungsreiche Veranstaltungen mit kulinarischen und musischen Genüssen in den alt-ehrwürdigen Gemäuern erwarten Sie!

Lassen Sie sich verzaubern vom Charme der Guts- und Herrenhäuser, seien Sie gespannt auf die Erzählungen der Eigentümer, die diese Häuser und damit ein wichtiges Stück Geschichte und regionale Identität mutig gerettet haben und mit ihren persönlichen Ideen und Lebenswegen neu erfinden.

Die Gutshäuser waren und sind zu allen Zeiten Mittelpunkt des Dorfes gewesen, ob kulturell, gesellschaftlich oder wirtschaftlich, einfach: lebensnah. Hier wurde gearbeitet, getanzt, gesungen, gekocht, gewohnt und Kultur gelebt. In diesem Sinne will der SCHLÖSSERHERBST wieder daran anknüpfen und traditionelle Nutzungen neu interpretieren.

In dieser Broschüre können Sie sich nun durch unsere Angebote blättern! Wir hoffen, Sie lassen sich mit dem SCHLÖSSERHERBST Blatt für Blatt anregen, inspirieren und zum Kommen animieren!

Dank gilt allen Protagonisten, den Eigentümern, Künstlern und Kunstschaffenden, Musikern, Köchen und guten Seelen, die dazu beitragen, dass dieser Herbst in den Gutshäusern ein Besonderer wird!

Ihre Tourismuskordinatorin Kummerower See
Angelika Groh

TÄGLICH, 12.-28.10. 18:00-21:00 UHR

4-Gänge-Menü im Seeschloß Schorssow

17166 Schorssow, Am Haussee 3
38,00 EUR

Genuss im Schloss-Restaurant Kulinarik: Es wird " Wild"

Das Menu ist dem Namensgeber des Schlossrestaurants, Carl Gustav von Moltke gewidmet, dem Oberjägermeister. Damals wie auch heute stammt das Wild selbstverständlich aus heimischen Wäldern. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen: Wildschweinschinken, Gepfefferte Wildkraftbrühe, Pfifferlinge, Hirschrouladen, Rotweincreme ...

*Anmeldung unter Tel.: 039933 79 0
Sonja Agarwalla*

Freitag 12.10. 17:00-19:00 Uhr

Elektromobilität trifft Gutshaus

17166 Alt Sührkow, Pohnstorf 17,
Gut Pohnstorf

Preis: pP 5,00 EUR / pK kostenlos

Warum das Licht nicht ausgeht, wenn vier E-Autos laden

Kulinarik: Süßes und Salziges aus dem Gutsgarten

Wie funktioniert das Laden von Elektroautos eigentlich genau? Was ist ein Lastmanagement? Ersetzen E-Bikes (Pedelecs) ein Auto? Ist der batterieelektrische Antrieb wiederum nur der Übergang zur Energiespeicherung mit Wasserstoff? Das Gut Pohnstorf ist vollständig elektromobil mit zwei Elektroautos und fünf E-Fahrrädern. Ein Verbrennungsmotor ist nicht einmal mehr im Rasenmäher. Gutsherr Dr. Fabian Söseemann vermittelt Grundkenntnisse in Elektromobilität und zeigt Ihnen die elektrische Installation mit Lastmanagement und vier Ladepunkten. Zum Abschluss können Sie eine Runde mit den E-Fahrrädern (Pedelecs) fahren und sich den Kuchen oder die Quiche der Gutsherrin schmecken lassen.

*Anmeldung unter Tel.: 03996 152131 oder
info@gut-pohnstorf.de*

Fabian Söseemann

Samstag 13.10. 18:30-22:00 Uhr

Kochkurs in der Gutsküche Pohnstorf

17166 Alt Sührkow, Pohnstorf 17,
Gut Pohnstorf

Preis: 65,00 EUR

Kochen, Tafeln und Genießen mit Chefkoch Robert Bluhm

Kulinarik: Wildküche

Gemeinsam mit insgesamt 12 Kochteilnehmern bereiten Sie ein 3-Gänge-Menü rund um das Thema "Wildküche, Kurzgebratenes und Geschmortes vom Wild" zu.

Robert Bluhm ist Chef de Cuisine im "Fischers Küche" in Waren an der Müritz. Dort wie auch beim herbstlichen Kochen im Gutshaus Pohnstorf ist es ihm wichtig, Produkte und Fleisch aus der Region zu verwenden. Das Wild kommt natürlich aus Mecklenburgs Wäldern.

Beim Kochkurs erfahren Sie Tipps zum richtigen Einkauf, über fachgerechte Vor- und Zubereitung bis zum perfekten Anrichten der Teller. Sie kochen ca. 3 Stunden das leckere Menü und genießen dies anschließend bei einem passenden Glas Wein an unserem großen Esstisch im Blauen Salon.

Und wer Lust hat, das Gutshaus Pohnstorf noch ein wenig länger zu genießen, kann ein Zimmer oder eine Ferienwohnung zur Übernachtung buchen. Das Frühstück machen wir dann für Sie.

*Anmeldung unter Tel.: 03996 152131 oder
info@gut-pohnstorf.de*

Kamila Söseemann

Sa/So 13.10./14.10. 13:00-17:00 Uhr

Geheimnisvolle Zeitreise durch die Welt der Zeichnungen

17159 Dargun, Kloster- und Schlossanlage,
über der Stadtinfo

Preis: frei

Ausstellung "Ruinen und Schätze" von Christian Kabuß, Gespräch mit dem Künstler, Pianomusik zum Bild Ihrer Wahl

Kulinarik: tea time

Zum Abschluss eines turbulenten Ausstellungsjahres findet der Altkalener Maler zurück zu den Wurzeln. Zu sehen ist eine liebevolle Auswahl von Zeichnungen aus wichtigen Phasen seines Schaffens – von der frühen Studie bis zum aktuellen Großformat. Das geheimnisvolle Dunkel der frühen Weißenseer Arbeiten, die Winkel Venedigs, noch nicht gezeigte Schätze aus verborgenen Mappen laden zur Zeitreise ein, zu einem spannenden, freundlichen Beginn der dunklen Jahreszeit und zur Romantik des Mecklenburger Schlösserherbstes. Als Verkaufsausstellung konzipiert, stimmt die Schau ein auf die kommende Zeit der Feste und des Schenkens.

Christian Kabuß, ohne Anmeldung

Sonntag 14.10. 13:30-16:30 Uhr

**Im ehemaligen Kloster-Gästehaus geht es rund
(um die Kartoffel)**

17159 Dargun, Kloster- und Schlossanlage,
Uns lütt Museum

Preis: pP: 2,50 EUR pK: 0,50 EUR

Aktionstag Kartoffel

Kulinarik: Mecklenburger Erdäpfel

Im ehemaligen Gästehaus des Klosters werden traditionell noch immer Gäste begrüßt. An diesem Tag sind alle herzlich willkommen, die sich für die Kartoffel interessieren: Es werden moderne und historische Geräte der Kartoffelernte und Kartoffelsortierung gezeigt, alte Techniken vorgeführt und Kulinarisches von der Kartoffel angeboten. Kaffee und Kuchen gibt es im Museumscafé.

*Anmeldung unter: info@museum-dargun.de
Marlies Claassen*

Montag bis Freitag 15.-19.10. 10:00 Uhr

Darguner Schloss-Impressionen

17159 Dargun, Stadtinformation

Preis: 2,00 EUR

Kloster- und Schlossanlagenführung, Ausstellung des Künstlers Christian Kabuß

Kulinarik: Vielfältiger regionaler Genuss

Von Zisterziensermönchen erbaut, erlebte die Anlage im Laufe der Jahrhunderte eine wechselvolle Geschichte. Nach der Reformation wurde das Kloster zum Schloss umgebaut. 1873 zog die erste Ackerbauschule Mecklenburgs in die Räumlichkeiten, die jedoch am Ende des zweiten Weltkrieges einem verheerenden Brand zum Opfer fiel. Heute können in den imposanten Mauern des einstigen Klosters die Kunstwerke von Christian Kabuß bestaunt werden. Im Anschluss lädt der "Klostervogt" zur Verkostung regionaler Produkte ein! (Verkostung ist nicht im Preis inbegriffen)

Anmeldung unter Tel.: 039959 22381

Heike Niemann

Freitag 19.10. 19:00-20:00 Uhr

**Verkostung der "Alten Pomeranze" im
Gewölbekeller einer Wasserburg**

17139 Gielow, OT Liepen 32

Preis: 10,00 EUR

**Vortrag und Führung auf der Wasserburg
Kulinarik: Bitterer Genuss**

Verkosten Sie im Gewölbekeller aus dem 15. Jh. den Bitterlikör "Alte Pomeranze", den wir nach einem uralten Rezept selbst herstellen. Dazu reichen wir Schmalzbrote. Umrahmt wird das Angebot von Führung und Vortrag der Eigentümer Hubertus und Verena Graf Hahn zur Historie der Wasserburg und Insel, zur Familiengeschichte des bedeutenden Adelsgeschlechtes von Hahn und zur Manufaktur. Im Anschluss kann noch geplaudert, der Hofladen besichtigt oder über die Insel spaziert werden.

*Anmeldung unter Tel.: 039957 298860 oder
manufaktur@alte-pomeranze.de
Verena Gräfin Hahn*

Samstag 20.10.19:00-21:00 Uhr

Barock bis Folk - Musik aus dem Schmelz-Tiegel London

17168 Lelkendorf, Schlosshalle

Preis: 25,00 EUR

**Musik-Programm, unterhaltsam und lehrreich
moderiert von: LA RISONANZA Potsdam
Kulinarik: Brezel und Sekt**

Gute Laune Musik des italienischen Frühbarocks mit Markus Catenhusen (Barock-Violine), Franziska Borleis (Barock-Violoncello) und Susanne Catenhusen (Cembalo): Ende des 17. Jahrhunderts stieg London zum bedeutendsten Finanzzentrum auf. Musiker vieler Länder kamen in die Metropole. Italiener, wie A. M. Veracini, aber auch deutsche Musiker, wie G.F. Händel bereicherten das bürgerliche Konzertleben. Hören Sie genau hin!
(V e r k ö s t i g u n g e x k l u s i v e)

*Anmeldung unter Tel.: 039956 20014
oder info@schloss-lelkendorf.de
Mechthild von Levetzow*

Samstag 20.10. 19:00-21:00 Uhr

Kummerower Schlosskonzert

17139 Kummerow, Schloss

Preis: 29,50 EUR

Der renommierte Pianist Nicholas Rimmer präsentiert sein Programm "...Prayers and Jokes..."

Kulinarik: Wein und fein

Der in England geborene Pianist Nicholas Rimmer studierte Klavier an der Hochschule für Musik und Theater in Hannover bei Christopher Oakden und Musikwissenschaft an der Cambridge University. Er rundete seine kammermusikalische Ausbildung bei Wolfram Rieger und dem Alban Berg Quartett ab. Er erhielt den Preis des Deutschen Musikwettbewerbs gleich zweimal: 2006 als Klavierpartner und 2010 mit dem Leibniz Trio. 2009 gewann er zusammen mit Nils Mönkemeyer den Parkhouse Award in London. Rimmer ist Gast bei renommierten Festivals in Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern, Aldeburgh, Schwetzingen, Ludwigsburg, Luzern und Lockenhaus. (Verköstigung exklusive)

Anmeldung unter Tel.: 039952 235180

oder post@schloss-kummerow.de

Juliane Henke

Samstag 20.10. 16.30-23:00 Uhr

Das barocke Tafelmahl

18279 Lalendorf, Herrenhaus Vogelsang

Preis: 77,00 EUR

**Herrschaftliche Tafelfreuden, musikalische
Leckerbissen, anmutige Shows und verschiedene
Zauberwesen**

Kulinarik: Tafelmahl

Herrenhaus Vogelsang lädt fürstlich ein - sinnlich, barocke Tafel, mit Sektempfang, opulenter Szenerie und raffinierten Klängen. Ab 16.30 Uhr öffnet das neogotische Herrenhaus seine charmant-maroden Türen, um die Gäste bei einem bezaubernden Sektempfang auf den sinnlichen Abend einzustimmen.

Anmeldung unter Tel.: 0381 128 93 92

Isabel und Robert Uhde

Sonntag 21.10. 19:00-22:00 Uhr

Chansons vom Hecht

17111 Sommersdorf, Gutshaus

Preis: 5,00 EUR

Impressionen aus Afrika und Südamerika für das Auge und Ohr

Kulinarik: Wein und Snacks

Der Maler und Bildhauer Peter Hecht erzählt von seinen aufregenden Arbeits- und Studienreisen in Afrika und Südamerika und spielt dazu auf der Gitarre, singt seine eigenen Chansons auf spanisch und deutsch und zeigt eine Auswahl seiner Arbeiten, die auf diesen Reisen entstanden sind.

*Anmeldung unter Tel.: 0162 9502862 oder
hecht-art@gmx.de*

Peter Hecht

Montag bis Freitag 22.-26.10. 10:00 Uhr

Kloster- und Schlossanlage Dargun: Blick in die Ferne

17159 Dargun, Stadtinformation

Preis: pP 2,00 EUR pK 1,00 EUR

Aussichtsturbesteigung der Klosteranlage; Ausstellung des Künstlers Christian Kabuß Kulinarik: Mit allen Sinnen

Entdecken Sie Dargun aus luftiger Höhe vom Aussichtsturm der Kloster- und Schlossanlage: 92 Stufen einer Wendeltreppe führen zur Aussichtsplattform in 25m Höhe. Hier bietet sich ein traumhafter Blick über die Kleinstadt, den Klostersee und über die Kloster- und Schlossanlage, an guten Tagen bis zum Kummerower See. Zum Abschluss verwöhnen Sie Ihre Sinne beim "Klostervogt" mit Produkten aus der Region. (Die Verkostung ist im Preis nicht inbegriffen)

*Anmeldung unter Tel.: 039959 22381
Heike Niemann*

Donnerstag 25.10. 16:00-19:00 Uhr

Wolkwitzer Herbst: "Gott schuf, Linné ordnete"

17111 Borrentin, Wolkwitz, Gutshaus

Preis: 10,00 EUR

**Gutshausführung; Ausstellung der Malerin
Friederike v. Stackelberg; Vortrag über den
schwedischen Botaniker Carl v. Linné
Kulinarik: Rund um den Apfel**

Das Anfang des 19. Jahrhundert erbaute Gutshaus Wolkwitz erstrahlt seit diesem Jahr wieder im historischen Glanz. Familie Rabe öffnet an diesem Tag die Türen des zweigeschossigen Putzbaus in klassizistischer Architektur und führt Sie durch das liebevoll sanierte Gemäuer. Im Saal des Obergeschosses ist eine Ausstellung der Malerin Friederike v. Stackelberg zu sehen. Da Wolkwitz im ehemals schwedischen Vorpommern liegt, gibt es einen Vortrag über den schwedischen Botaniker Carl v. Linné. Es spricht der in Greifswald gebürtige und in Kiel lebende Mediziner Dr. Reinhard Laszig. Genießen Sie Selbstgebackenes aus hauseigenen Äpfeln. Der Apfelsaft wird für Sie von der im Ort ansässigen Familie Gall/Ohly frisch gepresst. Zum Abschluss werden Sandwiches in hauseigenen Kreationen gereicht. (Verköstigung ist im Preis nicht inbegriffen) Ab 16 Uhr Ausstellungsbesuch (die Künstlerin ist anwesend), Apfelsaft und Gebackenes, 16.30 Hausbesichtigung/Gespräch mit den Gutshauseigentümern, 18 Uhr Vortrag, ab 19 Uhr Gemeinsamer Ausklang des Abends.

Anmeldung unter: rabe-schwichtenberg@t-online.de

Annkatrin Rabe

Freitag 26.10. 19:00-20:00 Uhr

**Verkostung der "Alten Pomeranze" im
Gewölbekeller einer Wasserburg**

17139 Gielow, OT Liepen 32

Preis: 10,00 EUR

**Vortrag und Führung auf der Wasserburg
Kulinarik: Bitterer Genuss**

Verkosten Sie im Gewölbekeller aus dem 15. Jhd den Bitterlikör "Alte Pomeranze", den wir nach einem uralten Rezept selbst herstellen. Dazu reichen wir Schmalzbrote. Umrahmt wird das Angebot von Führung und Vortrag der Eigentümer Hubertus und Verena Graf Hahn zur Historie der Wasserburg und Insel, zur Familiengeschichte des bedeutenden Adelsgeschlechtes von Hahn und zur Manufaktur. Im Anschluss kann noch geplaudert, der Hofladen besichtigt oder über die Insel spaziert werden.

*Anmeldung unter Tel.: 039957 298860 oder
manufaktur@alte-pomeranze.de
Verena Gräfin Hahn*

Samstag 27.10. 16:00-20:00 Uhr

Tango Argentino

17166 Alt Sührkow, Pohnstorf, Gutshaus

Preis: 15,00 EUR

Tanzkurs im historischen Ambiente des Gutshauses Pohnstorf

Kulinarik: Erfrischend und gegen den kleinen Hunger

Sie wollten schon immer mal Tango Argentino lernen? Die Kinder sind aus dem Gröbsten raus und nun ist es höchste Zeit für eine gemeinsame Aktivität? Freunde von Ihnen tanzen schon Tango, schwärmen immer davon? Oder Sie suchen ein schönes Geschenk? Wir bieten einen speziellen vierstündigen Tango Argentino-Einsteigerworkshop im wunderbaren Tanzsaal auf Gut Pohnstorf an. Mit und ohne Vorkenntnisse ... alle sind herzlich willkommen. (Verköstigung exklusive)

Anmeldung unter Tel.: 03996 152131 oder
info@gut-pohnstorf.de

Kamila Söseemann

Zu Gast bei unseren Nachbarn
Samstag 13.10.18:00

Gemütliches Entenessen

Entenessen als 3-Gang-Menü

18233 Klein-Strömkendorf, Ostsee Gutshaus

24,90 EUR

Anmeldung unter Tel.: 038294 15949
Herr Beu

Zu Gast bei unseren Nachbarn
Freitag 26.10.18:00

Weinverkostung mit Essen

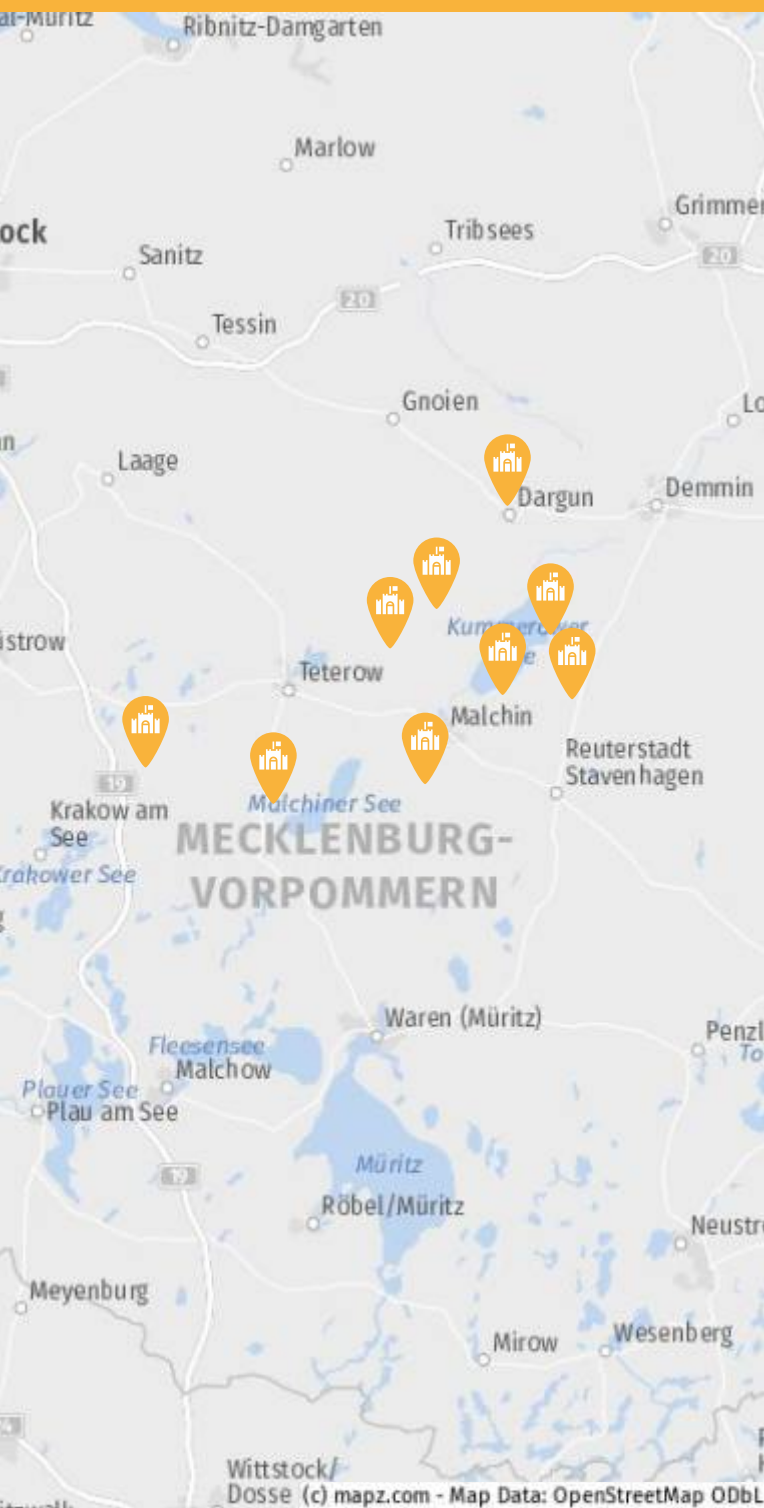
18233 Klein-Strömkendorf, Ostsee
Gutshaus

24,50EUR

Weinverkostung mit leckerem Essen

Anmeldung unter Tel.: 038294 15949
Herr Beu

Näher als Sie denken



*Bitte melden Sie sich zu allen
Veranstaltungen vorher an!*

(Änderungen vorbehalten)