



Hotel Scheelehof

Stralsunds gastliche Seele

Die UNESCO-Welterbestadt am Strelasund ist ein kulturgeschichtliches Juwel von universellem Wert. Beeindruckend sind der Hafen und die Altstadt mit ihren imposanten steinernen Zeugnissen aus fast achthundertjähriger Geschichte. Ein Besuch lohnt auch deswegen, weil in der wunderbar restaurierten Hansestadt stilvolles Logieren und Genießen auf ebenfalls höchstem Niveau anzutreffen sind. Wir waren zu Gast im First-Class-Hotel „Scheelehof“.

Stralsund, Seehandelsstadt am Strelasund. Urkundlich im Jahr 1234 erstmals erwähnt, war sie zur Blütezeit des Städtebundes Hanse neben Lübeck die führende Kraft im Ostseeraum. Seit 2002 zählt die Stadt gemeinsam mit Wismar zum UNESCO-Weltkulturerbe. Über 800 denkmalgeschützte Häuser künden vom einstigen Ruhm der Hansestadt. Wer die Insellage der Altstadt vom Wasser aus betrachtet, wird sogleich einge-

nommen von einer traumhaften maritimen Hafenkulisse. Das Schulschiff „Gorch Fock I“ liegt hier in Schlagweite zum prächtigen „Ozeaneum“, Europas Museum des Jahres 2010, auf Reede. Nur wenige Schritte davon entfernt türmen sich die drei mächtigen gotischen Backsteinkirchen der Stadt auf. Auf Schritt und Tritt trifft der Besucher auf Historisches in formvollendeter Anmutung im Stil der „sundischen Gotik“. Am

Alten Markt residiert das Rathaus aus dem frühen 14. Jahrhundert. Allein drei historische Klöster sind hier anzutreffen. Als „Tor zur Insel Rügen“ ist Stralsund zudem auch verkehrstechnisch und touristisch bedeutsam. Viele Besucher der Welterbestadt gehen hier direkt vor Anker, denn anspruchsvolle Hotellerie und gehobene Kulinarik gehören längst zum genussvollen Stadtbild dazu. Neben dem Original-Bismarck-Hering, der



Das Hotel „Scheelehof“ im Herzen der Stralsunder Altstadt besticht durch seine liebevolle und detailgetreue Restaurierung. Viel Holz und Naturmaterialien charakterisieren etwa die urige Kellerkneipe „Scheele’s Labor (1.)“ oder das stimmungsvolle „Kontor Scheele“.

1871 hier erfunden wurde, dem Ratsherrenwein, dem schwedischen Baumkuchen, dem Stralsunder Störtebeker-Bier und dem Stralsunder Marzipan gibt es weitere erstklassige Genussbotschafter.

Eine der schönsten gastlichen Adressen mit mehrfach ausgezeichnetem kulinarischen Angebot ist das mit vier Sternen superior klassifizierte Hotel „Scheelehof“ inmitten der Stralsunder Altstadt.

Der ganze Reichtum einer großen Epoche

Das Zentrum der Altstadt und der Hafen mit seinen Speichern und dem modernen Meereskundeerlebniszentrum sind jeweils nur zwei Gehminuten entfernt. Das First-Class-Hotel besteht aus insgesamt fünf unter Denkmalschutz stehenden Gebäudeteilen. Es residiert in der Fährstraße, einer der ältesten Straßen Stralsunds (bereits 1270 erwähnt) inmitten des Weltkulturerbes. Sein architektonisches Herz ist das bekannte Scheelehaus, das im 14. Jahrhundert erbaut wurde und heute dank richtungweisender Instandsetzung wieder zu den prachtvollen Giebelhäusern der Hansestadt zählt. Ein Haus mit bewegter Geschichte, zählt es doch zu den ältesten Baudenkmälern der Stadt. Erbaut wurde es um das Jahr 1383. Im 17. Jahrhundert, der Zeit, als Stralsund unter schwedischer Herrschaft stand, wurde die Fassade mit dem geschweiften Stufengiebel und dem Korbbohlenportal neu gestaltet. Die hölzernen Speichergeschosse, der Hausbaum sowie die geschnitzten Fensterhölzer sind erhalten geblieben und vermitteln heute ein Ambiente, das seinesgleichen sucht. Der berühmte Apotheker und Chemi-

ker Carl-Wilhelm Scheele wurde hier im Jahr 1742 geboren und entdeckte später u.a. die chemischen Elemente Sauerstoff und Stickstoff.

Logieren und Genießen wird zum reinen emotionalen Erlebnis, weil es Hotel-Geschäftsführer Eike Sadewater und seine rund 70 Mitarbeiter trefflich verstehen, sinnliche Offerten auf höchstem Niveau zu kreieren. Insgesamt stehen 94 fein ausgestattete Zimmer und Suiten individuellen Zuschnitts sowie 24 sorgsam sanierte Appartements in den Aparthotels „Markt fuffzehn“ und „Altes Schwedisches Konsulat“ in unmittelbarer Nachbarschaft am „Alten Markt“ und in der „Schillstraße“ zur Verfügung. Alle Refugien sind Unikate, unverwechselbar, weil Mobiliar, Design und Dekoration auf die jeweiligen räumlichen Gegebenheiten vom Designer und Innenarchitekten Markus Haasis aus Jena detailverliebt abgestimmt worden sind. Natürliche Materialien, wertvolle Stoffe und warme Farben in Rot und Gold knüpfen an die hanseatische Tradition an. Backstein trifft auf edle Wandtapedierung, gerahmte Geschichte und alte Holzbalken.

Regionale Kochkunst auf kreativem Sonnenniveau

Eine tragende Säule im Scheelehof sind die kulinarischen Welten. Sie sind ebenso vielfältig wie erlesen. Als hanseatisches Restaurant firmiert das Hotel-Restaurant „Zum Scheel“. Ein würdevoller Gastraum mit Galerie und viel Fachwerk. Ein altes Wappen ist zu bestaunen, es wurde liebevoll restauriert und ist dem Stralsunder Stadtwappen nachempfunden. Sommers sitzt man

im lauschigen Innenhof der historischen Gebäude oder im Wintergarten. Im „Kontor Scheele“ sind die hauseigene Kaffeerösterei, ein gemütliches Café und ein kleines Lädchen mit regionalen Spezialitäten untergebracht. Die eigene Kaffee-Röstung „Scheelegold“ ist inzwischen so etwas wie ein Genuss-Botschafter aus Stralsund, und die hausgemachten Kuchen und Torten sind einfach himmlisch lecker. Drittes gastronomisches Outlet ist „Scheel’s Labor“, die urige Kellerkneipe mit Live-Musik am Wochenende. Hier gibt es die begehrten „Scheelehappen“, eine exklusiv für den Scheelehof hergestellte Heringsspezialität aus dem Hause Henry Rasmus in Stralsund. Für Gourmets und weit gereiste Connaissseure empfiehlt sich das geschmackvoll eingerichtete Restaurant „scheel’s“ im historisierten Kellergewölbe. Wer hier die anspruchsvolle regionale Küche der kulinarischen Doppelspitze bestehend aus Björn Kapelke (31) und Henri Zipperling (27) genießt, speist in Stralsunds höchstdekoriertem Restaurant und in einem der besten in ganz Mecklenburg-Vorpommern.

Der Gast kann der ehrgeizigen und talentierten kleinen Brigade in der offenen Showküche bei der Zubereitung der Gerichte und Menüs aus der kreativen Heimatküche mit internationalen Einflüssen unmittelbar zuschauen. Zipperling und Kapelke sind ein eingespieltes Duo. Dritter im Bunde ist der 23-jährige Ben Winkler. Björn Kapelke, der im Relais & Châteaux Hotel „Burg Schlitz“ gelernt hat und weitere namhafte hoch dekorierte Stationen wie das „Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe“, das „Gutshaus Stolpe“ und die „Nixe“ in Binz in



Gediegen-exklusiv ist das Ambiente im Backsteinkeller-gewölbe. Hier ist das Restaurant „scheel`s“ beheimatet.

Ein Trio, von dem noch viel Positives zu hören und genießen sein wird: Björn Kapelke, Ben Winkler und Henri Zipperling (v.l.n.r.).



Ein waschechter Stralsunder: Hoteldirektor Eike Sadewater.

seiner Kochvita listet, ergänzt sich prima mit seinem Pendant Henri Zipperling, der ebenfalls aus Stralsund stammt und nach Stationen in Stralsund und Kühlungsborn (u.a. im Genießer-restaurant „Brunshaupten“ in der Ups-talsboom Residenz Ostseestrand) sowie in Greifswald in seine

Heimatstadt zurückgekehrt ist. Kapelke und Zipperling lieben das Spiel mit Aromen und Texturen auf Basis erstklassiger Grundprodukte. Ihre Küche ist modern, experimentierfreudig, und sie dekliniert das Hauptprodukt einer Kreation gleich mehrfach durch. Wo immer es geht, verarbeitet das Trio lokale Erzeugnisse wie etwa das seltene Skuddenschaf,

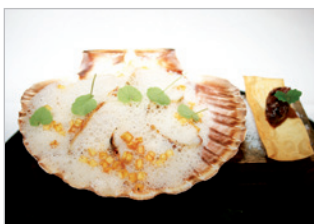
ein ursprünglich aus Ostpreußen stammendes Landschaf. Zander, Dorsch und Köhler liefert der Wolgaster Fischhändler „Birnbäum und Kruse“. Die Kräuter ziehen beide im eigenen Kräutergarten des Scheelehofs, und das Wild kommt von der nahen Ostseeinsel Rügen.

Zu unserem Menü: Den Auftakt bildete eine gelungene Interpretation zum Thema „Zander, Blumenkohl und Mandelschaum“. Ein erstes lukullisches Aha-Erlebnis. Hernach ging es auf superbem Zwei-Sonnen-Niveau weiter. Zunächst: „Jacobsmuschel mit cremigem Lauch, Miniröstkartoffeln und Knäckebrötchen“. Letzteres hatte als Topping ein Chutney von der Weintraube. Ein delikater Gang mit subtiler Aromenbalance. Perfekt! Auch das dann folgende „Kürbissüppchen in Texturen“ war handwerklich tadellos zubereitet. Die hernach gereichte und skandinavische Avantgardisten zitierende

„Edel-Maräne, mit Roter Bete, Quark, Mandelbiscuit und Vanilleschaum“ demonstrierte eindrucksvoll die große Könnerschaft der Doppelspitze im „scheel's“. Hier war jede Geschmacksnuance pointiert gesetzt. Dann ein weiterer Coup. Und dies – eher unerwartet im erfrischenden kulinarischen Niemandsland: Das „Sorbet von der Gurke mit Limettenstaub und Grand Manier-Müsli“ war als Gaumenkitzel so fein ausdifferenziert, dass es hier gleichberechtigt genannt wird. Zum Hauptgang gab es eine kulinarische Pretiose, die ihren Siegeszug in der Gourmandise noch flächendeckend antreten dürfte: „Skuddenschaf, Erbse und Wildreis“. Vom kleinwüchsigen Landschaf kamen das Filet, die geschmorte Keule und die Leber an unseren Tisch. Alle drei Komponenten waren à point zubereitet. Zum Finale ein weiterer Höhepunkt: „Karamell, Milchchip, Quitte und Haselnuss in Texturen“. Finessenreicher als Zipperlings süßes Finale kann ein glanzvolles Menü kaum enden. Châpeau!

Ingo Schmidt ■

Kostproben



„Zander, Blumenkohl und Mandelschaum“, „Jacobsmuschel mit cremigem Lauch“, „Kürbissüppchen in Texturen“, „Skuddenschaf, Erbse und Wildreis“ und „Karamell, Milchchip, Quitte und Haselnuss in Texturen“.

FOODOTOS: INGO SCHMIDT



Gourmetrestaurant „scheel`s“
Hotel Scheelehof

Fährstraße 23-25, 18439 Stralsund
Tel.: +49 (0)3831 28 33-00
Fax: +49 (0)3831 28 33-488
info@scheelehof.de
www.scheelehof.de

Geschäftsführer: Eike Sadewater
Küchenleitung: Björn Kapelke, Henri Zipperling
Service: Mara Börner

Service: Ausgezeichnet
Wein: Gut
Ambiente: Historisch-einzigartig