



Die Traditionsadresse in Schwerin: Das Weinhaus Uhle in der Altstadt ist mit seinen prachtvollen Räumlichkeiten heute wieder eine Bastion des guten Geschmacks.



Hotel-Restaurant Weinhaus Uhle, Schwerin

Das wachgeküsste Juwel

Im Herzen der Schweriner Altstadt ist das derzeit beste Restaurant der Landeshauptstadt beheimatet. Im traditionsreichen Weinhaus Uhle bilden Weinkompetenz und feine Kulinarik eine genussvolle Liaison. Die Protagonisten des Aufbruchs in verheißungsvolle Zeiten sind Annika und Dirk Frymark als Gastgeber und Holger Mootz und Ronny Bell als fulminant aufkochende Küchenchefs.

Sie ist die Kleine unter den Landeshauptstädten und gilt als städtebauliches Juwel: Schwerin, die Kapitale Mecklenburg-Vorpommerns. Im Jahr 1160 erhielt sie von Heinrich dem Löwen die Stadtrechte. Später waren es die mecklenburgischen Herzöge, die Schwerin zu ihrer prachtvollen Residenz ausbauten. Davon profitiert die Stadt noch

heute, alles überragend sind der mächtige Schweriner Dom mit seinem imposanten fast 118 Meter hohen Turm und das märchenhaft schöne Residenzensemble mit dem Schloss im Stile des romantischen Historismus, zwischen 1825 und 1883 auf der Schlossinsel errichtet. In direkter Nachbarschaft befinden sich das Staatliche Museum und das Mecklenburgische

Staatstheater, beide ebenfalls von solitärer Schönheit. Seit 2014 steht das Ensemble auf der Tentativliste zum UNESCO-Weltkulturerbe. Schwerin empfiehlt sich vor allem im Sommer als eine flächendeckende Attraktion, es locken die Open-Air-Schlossfestspiele vor der spektakulären Kulisse des Residenzschlosses, die zauberhaft schöne Altstadt mit engen

Gassen und zahlreichen Sehenswürdigkeiten. Und es ist der Schweriner See, mit 63 km² Fläche immerhin der viertgrößte in deutschen Ländern, der die „Stadt der sieben Seen und Wälder“ zum lohnenswerten Reiseziel macht.

Die Wiedergeburt der ersten Adresse

Uns zieht es in das Herz der Schweriner Altstadt. Hier ist in unmittelbarer Nähe zum Dom das „Weinhaus Uhle“ verortet, eine Traditionsadresse von Rang, die jüngst von den neuen Inhabern Annika und Dirk Frymark mit ganz viel Leidenschaft zu neuem, strahlendem Leben erweckt wurde. Das Weinhaus ist prall gefüllt mit Stadt- und Landesgeschichte, seit dem Jahr 1751 gibt es die Weinhandlung Uhl(e), sie ist die älteste der Stadt und des Landes, zu ihren Kunden zählte seit jeher die bessere Gesellschaft und einst der mecklenburgische Adel. Zuletzt lag die Pretiose nach mehrfachen Betreiberwechseln im Dornröschenschlaf, verfiel zusehends. Bis zu dem Zeitpunkt, als sich die beiden Schweriner Gastronomen Annika und Dirk Frymark des Objekts mit ganz viel Herzblut und

Engagement annahmen und das begehrte Gebäude von den Eigentümern, dem Trierer Bürgerverein, im Herbst 2016 für zunächst 25 Jahre pachteten. Von außen leuchtet die historische Beschriftung am Mauerwerk, und innen kommt der Gast kaum aus dem Staunen heraus, so schön, so nostalgisch und gleichzeitig modern mutet das Hotel-Restaurant Weinhaus Uhle an. Dirk und Annika Frymark, die zuvor jahrelang mit großem Erfolg die „Alt Schweriner Schankstuben“ führten, ist der viel zitierte große Wurf gelungen. Alles, aber auch wirklich alles ist bis ins letzte Detail stimmig und stimmungsvoll konzipiert, seien es die gläsernen Leuchter im elegant-charmanten Weinbistro mit angeschlossener Weinhandlung, die aufwändig restaurierten Prachträume in der Beletage, wie beispielsweise der historische Rittersaal mit seiner Stuckverzierung und den kostbaren Gemälden und Intarsien oder das gewölbte Gourmet-Restaurant. Erst im Dezember vergangenen Jahres eröffneten die beiden Vollblutgastronomen das dazugehörige Hotel mit insgesamt 16 hochwertig ausgestatteten Zimmern und den beiden ultimativen Executive-Suiten (annähernd 90 qm

groß) mit Traumblick über die Altstadt-silhouette Schwerins.

Wine & Dine vom Feinsten

Annika und Dirk Frymark sind Wein-enthusiasten und weit gereist im Metier der vinophilen Genüsse. Sie kennen nahezu alle Winzer persönlich, deren Weine sie offerieren, immerhin sind dies rund 250 in der Weinhandlung und gar 300 im stilvollen Gourmetrestaurant. Im urban inszenierten Weinbistro gibt es kleine, feine Köstlichkeiten und mittags einen bei den Schwerinern sehr nachgefragten erstklassigen Business-Lunch (auch sonntags) auf tollem gustatorischem Niveau. Die Feinspitze haben die angenehme Qual der Wahl, denn im noblen Gourmetrestaurant geht es zu abendlicher Primetime nochmals finessenreicher zu.

Seit Anfang April zaubern die beiden gleichberechtigten Küchenchefs Holger Mootz (47) und Ronny Bell (26) eine kreative Jahreszeitenküche in lukullischer Exzellenz. Sie zählt bereits nach wenigen Monaten zum Besten, was die Region rund um Schwerin derzeit zu offerieren vermag. Ein Traumduo, das in der Erweiterung mit dem Gastgeberpaar zum Klee-



Kostproben



„Müritz-Zanderterrine/Orangenfenchel/Limonengel/Porree-Limonenschaum“, „Taubenbrust/Couscous/Mango/Gojibeere/Grüner Spargel/Avocado- & Ingwergel/Tonkabohne“, „Medaillon von der Lotte/Gelber Staub/Brunnenkresse/Die Bete/Sanddorn-Risotto“, „Linumer Wiesenkalb/Filet/Holunderlack/Bäckchen/Gelbe Möhre/Buchenpilz/Anna Kartoffel 2.1.“ & „Pommerscher Krummstiel 1804/Alter Balsam/Buchweizen/Vanille“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

blatt des Erfolgs avancieren wird. Denn beide Chefköche ergänzen sich trefflich, harmonisieren dank mehrerer gemeinsamer Stationen („Märkische Stuben“ in der Residenz am Motzener See beispielsweise) vorbildlich. Wo immer es der hohe Qualitätsanspruch erlaubt, verwenden sie gerne regionale Produkte. Ihre ambitionierte Küche vereint aber auch die Aromen der Welt und zeigt sich von einer beachtlichen Souveränität, was Perfektion und Geschmacksdichte angeht. Unser Degustationsmenü startete mit einer gleich dreifachen Amuse-Bouche-Ouvertüre. Zunächst mit „Müritz-Zanderterrine/Orangenfenchel/Limonengel/Limonenmatte/Limonenschaum/Zanderfilet/Krosse Haut/Porree-Limonenschaum“. Gefolgt von „Taubenbrust/Couscous/Mango/Gojibeere/Grüner Spargel/Avocado- und Ingwergel/Tonkabohne“ und es mündete schließlich in „Süßkartoffel/Püree/Chip/Schaum/Gelbe Linsen“. Ein Miniaturmenü mit kulinarischen Petites, die in hochloblicher Darbietung wunderbare Aromenakkorde boten. Zum Dahinschmelzen lecker notierten wir den ersten Gang: „Die Foie Gras/Gewürz-Aromen/Traubenreduktion/Hefe/Kakao“. Das war ganz große Geschmacksperformance und Savoir-vivre von feinsten Art. Ebenfalls annähernd auf dem Niveau unserer Höchstbenennung feierten wir den hernach gereichten „Wolfsbarsch/Krosse Haut/Safran-Bouillon/Zweimal Erbse/Petersilienwurzel/Affila Kresse“, bot er doch abermals

Ein Quartett, das in der Landeshauptstadt von Mecklenburg-Vorpommern aufhorchen lässt: Die Inhaber Dirk und Annika Frymark und die beiden Küchenchefs Ronny Bell (l.) und Holger Mootz inmitten der vinophilen Köstlichkeiten der Weinhandlung mit abgeschlossenem Bistro.

perfekte Garpunkte und ein pointiertes Arrangement der Geschmacksträger. Von beeindruckender Leichtigkeit dargeboten, folgte die vegetarische Kreation „Wurzeln und Knollen in Texturen/Ur-Tomate/Ziegenkäse/Frühlingskräuter“. A point zubereitet war auch das „Medaillon von der Lotte/Gelber Staub/Brunnenkresse/Die Bete/Sanddorn-Risotto“. Exzellent das filigran ausbalancierte Spiel aus Süße und Säure, Erdigkeit und Frucht. Es folgte der an Perfektion nicht zu überbietende Hauptgang mit den Komponenten „Linumer Wiesenkalb/Filet/Holunderlack/Bäckchen/Gelbe Möhre/Buchenpilz/Anna Kartoffel 2.1“. Einfach grandios! Die Patisserie, eine Herzensangelegenheit von Küchenchef Ronny Bell, setzte den großartigen Schlussakkord, zunächst mit dem Predessert „Waldmeister/Rhabarber/Kerbel“ und final mit „Pommerscher Krummstiel 1804/Alter Balsam/Buchweizen/Vanille“, eine hinreißend gelungene Illusion zum Thema Apfel. Ein süßes Meisterwerk mit dem Potenzial zum Signature Dish. Und weil zudem die das Menü begleitende Weinreise von exorbitanter Güte war, zögern wir nicht, das Weinhaus Uhle aus dem Stand mit zwei Sonnen plus zu dekorieren. Glückwunsch nach Schwerin!

Ingo Schmidt ■



Wine & Dine

Gourmetrestaurant Weinhaus Uhle

Schusterstraße Str. 13, D-19055 Schwerin
Tel.: +49 (0)385 489 394 30
mail@weinhaus-uhle.de
www.weinhaus-uhle.de

Inhaber: Annika und Dirk Frymark
Küchenchefs: Ronny Bell und Holger Mootz
Restaurantleitung: Annika Frymark und Janet Probian

Service: Sehr gut
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Gediogene Eleganz