

Hotel-Restaurant Weinhaus Uhle, Schwerin

Meisterhaftes aus Schwerin

Vorbei sind die Zeiten als die Kapitale Mecklenburg-Vorpommerns auf der Karte der Genießer nicht oder nur unzureichend verzeichnet war. Im „Weinhaus Uhle“ im Herzen der Altstadt kultivieren die Inhaber Annika und Dirk Frymark eine formidable Gastlichkeit und ihre beiden Küchenchefs Holger Mootz und Ronny Bell eine fabelhafte Kulinarik von überregionaler Strahlkraft. Unser Report zum Wiederbesuch.

Der Ort der kulinarischen Handlung im Zeichen erlesener Gastlichkeit: das weithin bekannte Traditionshaus „Weinhaus Uhle“ im Herzen der Schweriner Altstadt. Eine Genussklave von zauberhafter Anmut, die das Gastronomienpaar Annika und Dirk Frymark vor zweieinhalb Jahren gepachtet und unter Einbeziehung des Denkmalschutzes ebenso aufwändig wie liebevoll restauriert hat. Nur zwanzig Schritte vom Schweriner Dom entfernt residiert ihr Weinhaus in verkehrsberuhigter Lage. Dem feinen Restaurant ist ein veritables Boutique-Hotel mit 16 noblen Zimmern und zwei exklusiven Suiten mit traumhaft schönem Blick über die Dächer der Altstadt angeschlossen. Die Ursprünge reichen

weit zurück, denn seit dem Jahr 1751 gibt es die Weinhandlung Uhl(e), sie ist damit die älteste der Stadt und des Landes. Wer auf sich hielt, der zählte zur handverlesenen Kundschaft, darunter auch der mecklenburgische Hof und seine Bediensteten. In den weitläufigen Gewölbekellern ruhten einst weit über 1 Million Flaschen Wein. Noch heute ist das Weinhaus Uhle die erste Adresse für exquisiten Wein-Genuss. Und dass es aktuell auch die weithin beste Adresse für Genießer in der Landeshauptstadt Mecklenburg-Vorpommerns ist, das ist den sympathischen Gastgebern und ihren beiden gleichberechtigten Küchenchefs Holger Mootz (49) und Ronny Bell (28) zu verdanken. Unser Wiederbesuch manifestiert eine signifikante Steigerung der bereits vor Jahr und Tag von unserem Magazin hochbewerteten Kulinarik im ehrwürdigen Gourmetrestaurant.

Schwerins bestbenotete Küche

Ein wunderschöner Platz zum Schauen und Genießen im Weinhaus Uhle in der Schusterstraße ist auch das Bis-

Leidenschaftliche Gastgeber und Genussbotschafter in der Landeshauptstadt Schwerin: Annika und Dirk Frymark, seit 2016 Pächter des Weinhauses Uhle.

tro „George“, in das die stylische Bar, ein kleiner Deli und die Weinhandlung mit ihren rund 300 Positionen integriert sind. Hier serviert die Küche eine exzellente Auswahl feiner, unkomplizierter Spezereien und mittags einen über alle Zweifel erhabenen Business-Lunch in tadelloser lukullischer Güte. Und dies zu einem erfreulichen Preis-Genuss-Verhältnis. Uns zieht es aber an die fein eingedeckten Tische des historischen Gewölbensaals, denn wir sind Teil einer Vor-Premiere und dürfen das soeben aus der Taufe gehobene neue 8-gängige Degustationsmenü goutieren, an dem Ronny Bell, der gebürtige Rügener, und Holger Mootz, der Niedersachse aus Clausthal-Zellerfeld, die vergangenen Wochen kreativ gearbeitet haben. Beide stehen inzwischen im Fokus veröffentlichter Wertschätzung, für den letzten Berichtszeitraum gab es für beide 16 Punkte im Gault & Millau zu verzeichnen, und auch die Ernennung von Ronny Bell zum „Talent des Jahres“ in MV macht deutlich, mit welcher kulinarischen Meisterschaft der Genießer rechnen darf. Wir preisen beide im Brustton höchster Überzeugung, denn was das kongenial sich ergänzende Küchenchefduo mit seiner Brigade an regional motivierter und international flankierter Kulinarik aufischt, das ist uns aktuell die Höchstbenotung der drei Sonnen in der Königskategorie Grand Chef/Gourmet wert.

Das Menü der drei Sonnen

Unser Menü startete nach einer köstlichen hausgebackenen Brotvariation mit einer dreifachen Overtüre feinsten Petites. Zunächst servierte uns die omni-präsente und stets charmant-herzlich agierende Gastgeberin Annika Frymark „Gemüsepraline mit geräucherter Paprikamayonnaise“, gefolgt von „Steckrübe (Püree und roh mariniert) mit Zwiebelextrakt und krossem Wirsing-Chip“ und zum übergeordneten Thema „Der Wald“ Maronenpüree/Steinpilzsud/Buchenpilze/Kräuterseitlinge/Matcha-Sponge/Goji-Beere (Beere und Schaum). Eine verheißungsvolle Trilogie aus herzhaft-erdigen Aromen mit virtuosem nuancenreichem Spiel aus Textur und Geschmack. Dann folgte „Die Pinie“: Kernig & cremig/Schnibbelbohnen, Speck vom Hofgut Gallin/Birne. Eine über alle Maßen gelungene Neu-Inszenierung des Klassikers „Birnen, Bohnen und Speck“. Bell und Mootz



Das Weinhaus Uhle ist die gastliche Traditionsadresse in Schwerin. Die Ursprünge des Weinhauses gehen auf das Jahr 1751 zurück. Die historischen Räumlichkeiten unter den reich verzierten Kassettendecken wie beispielsweise der „Rittersaal“ versprühen Noblesse und Charme. In der Weinhandlung kann der Gast/Kunde aus über 300 Weinen auswählen.

rücken die Pinie in den Mittelpunkt, die Kerne gibt es geröstet, als Creme und in gemahlenem Zustand. Erstklassiger Lardo und Speck vom Biogut Gallin, Schnibbelbohnen und die pochierte und abgeflämte Birne sorgen zusätzlich für kontrastreiche Aromenvielfalt. Die bot in beeindruckender Manier auch „Der Butt“ mit den Komponenten Heilbutt/wilder Blumenkohl/Endivie/Knackerbensen/Sesambruch/Yuzu-Mayonnaise. Perfekt gegart kam der leicht angebräunte Edelfisch daher, Mootz und

Bell hatten ihn mit einer Misopaste als geschmacksverstärkendes Topping versehen und ihm mit dem Sesambruch-Eis einen süßlichen Konterpart an die Seite gestellt. Auch für diese Kreation notierten wir die Höchstbenotung. Welche Geschmacksdichte perfekt zubereitetes Gemüse auf sich vereinen kann, wenn Spitzenköche es zielführend bearbeiten, das dokumentierte die Komposition „Der Acker“, bestehend aus Mais / Beta-Karotte/Brunnenkresse/Rübchen/Vollkornerde. Anschließend folgte abermals

ein Gang, dem wir das Attribut „ganz großes Gaumenkino“ attestieren: „Das BBQ“ mit Short Ribs/Rauch/Schweriner Rauchaal/Blutwurst-Ravioli/Perlzwiebeln. Ein Gericht, das zum Signature Dish taugt und noch lange die Feinspitze begeistern sollte. Annika Frymark servierte dazu eine halbtrockene 2005er Zeltinger Himmelreich Auslese** vom Weingut Molitor. Welch ein großartiger, beglückender Moment! Hernach mundete uns „Der Winterkabeljau“: Skrei/Meerfenchel/Anis/Aromen/



Kostproben



„Die Pinie“: Schnibbelbohnen / Speck vom Hofgut Gallin / Birne, „Der Wald“: Maronenpüree / Steinpilzsud / Buchenpilze / Kräutersaitlinge / Matcha-Sponge / Goji-Beere, „Der Winterkabeljau“: Skrei / Meerfenchel / Anis / Aromen / Kerbel / Algen, „Der Acker“: Mais / Beta-Karotte / Brunnenkresse / Rübchen, „Gemüsepraline mit geräucherter Paprikamayonnaise“, „Der Butt“: Heilbutt / wilder Blumenkohl / Endivie / Knackerbsen / Sesambruch, „Das Lamm“, „Das BBQ“: Short Ribs / Rauch / Schweriner Rauchaal / Blutwurst-Ravioli / Perlzwiebeln, „Die Weiße Schokolade“: Original Beans Edel Weiß 42% / Pommerscher Krummstiel / Sellerie / Zitrus, „Der Lewitzer Ziegenkäse“ und „Das Marzipan“: Lübecker Marzipan / Buchweizen / Preiselbeere.



Das höchstbenotete Chefköchduo in Mecklenburg-Vorpommerns Hauptstadt: Ronny Bell und Holger Mootz.

Kerbel/ Algen. Zum Hauptgang gab es unter der Überschrift „Das Lamm“ Rücken vom irischen Salzwiesenlamm unter der Bärlauchkruste, Backe, Zunge, Bratwurst (aus Zungenfarce), Aubergine, fermentierten Knoblauch und Lauteracher Alblinse. Ebenfalls ein Gericht zum Zungeschnalzen. Selbiges bescheinigen wir dem Folgegang „Der Lewitzer Ziegenkäse“ mit den Komponenten geflämte Creme/Palmzucker/Basilikumsorbet/Umami/Süße Tomate. Dass Ronny Bells ganz große Leidenschaft dem süßen Handwerk gehört, das unterstrich er zunächst mit dem Pré-Dessert „Das Marzipan“ mit dem Dreiklang aus Lübecker Marzipan/Buchweizen/Preiselbeere und anschließend mit „Die weiße Schokolade“: Original Beans Edel Weiß 42 %/Pommerscher Krummstiel/Sellerie/Zitrus. Ein auch optisch brillantes Menüfinale, in dem Bell die Illusion des von der Insel Rügen stammenden Winterapfels Pommerscher Krummstiel meisterhaft inszeniert. Denn das eigentliche große Thema des süßen Schlussakkords ist die weiße Original Beans Schokolade, die der Patissier vielfältig verarbeitet und beispielsweise als Ganache superb darbietet. Eingelegte Staudensellerie, Zitrusgel, Staudensellerie-Sorbet und Apfel-Sellerie-Chutney sorgen für ein vielschichtiges Genusserebnis aus Süße und Säure. Chapeau! Unser Fazit: Die Vakanz von Schwerin als erstklassige Genussdestination, sie gehört endgültig der Historie an. Mit dem Quartett Annika und Dirk Frymark, Holger Mootz und Ronny Bell hat der kulinarische Aufbruch in der Landeshauptstadt seine wegweisenden Botschafter gefunden.

Ingo Schmidt ■



Grand Chef / Gourmet

Gourmetrestaurant
Weinhaus Uhle

Schusterstraße 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

Service: Sehr gut
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Gediegene Eleganz