



Das majestätisch-märchenhaft anmutende Schloss Schwerin und das Traditions-Restaurant „Weinhaus Uhle“ sind zwei Top-Botschafter der Landeshauptstadt von Mecklenburg-Vorpommern.



Das Bistro „George“ ist ein Schlaraffenland für den stimmungsvollen Weingenuss aus über 300 Positionen. Kulinarisch geboten wird Bodenständig-Verfeinertes in bester handwerklicher Machart.



Hotel-Restaurant Weinhaus Uhle, Schwerin

Schweriner Sternstunden

Zu Wiederbesuch im „Weinhaus Uhle“ in der Altstadt der Landeshauptstadt. Annika und Dirk Frymark haben für ihr kulinarisches Reich eine neue kreative kulinarische Doppelspitze gefunden: Hans-Georg Ogrissek und Bastian Opitz offerieren im „Gourmetrestaurant 1751“ des Schweriner Traditionshauses eine fulminante Speisenfolge aus Heimat und Weltoffenheit.

Gesucht, gefunden und von uns für ausgezeichnet befunden. So könnte man die neue kulinarische Doppelspitze im renommierten „Weinhaus Uhle“ in Schwerin kurz und prägnant umschreiben. Anlässlich unseres jüngsten Wiederbesuchs in Schwerins traditionsreichem Genießerrestaurant im Herzen der Altstadt erlebten wir die Küche im noblen „Gourmetrestaurant 1751“ in bestechender Form. Dargeboten wird sie seit kurzem im Doppelpack von den beiden gleichberechtigten Küchenchefs Bastian Opitz und Hans-Georg Ogrissek, zwei Meistern ihres lukullischen Fachs, die hoch motiviert und mit spürbarer Lust am Herd stehen. Unter dem weit- und umsichtigen Patronat von Dirk und Annika Frymark, den omnipräsenten und leidenschaftlichen Gastgeber im Vier-Sterne-Superior-Hotel in der Schusterstraße, scheint das Chefköche-Duo so richtig aufzublühen. Ihr bis zu sieben Gänge umfassendes Degustationsmenü jedenfalls vereint in souveräner Manier Fein-Regionales

mit weltläufigen Aromen und es lässt aufhorchen, was die Pointierung der Geschmacksbilder anbelangt. Wir waren schon immer bewundernde Fans der ambitionierten Küche im Weinhaus Uhle, das im Jahr 1751 als Weinhandlung seinen Anfang nahm, doch heuer sind wir es noch ein Stückweit mehr. Selten haben wir in norddeutschen Gefilden und schon gar nicht in Mecklenburg-Vorpommerns Landeshauptstadt so ausgezeichnet gespeist wie in dem prächtigen Gewölberestaurant mit seiner intimen Ambiance aus Gediegenheit und historischer Anmut.

Küchenchef-Duo begeistert vom Start weg

Hier machen sich zwei kreative Herdzauberer auf, die kulinarische Pole-Position in Schwerin und darüber hinaus nicht nur zu festigen, sondern mit einer nachhaltigen, puristischen Jahreszeitenküche auszubauen. Anika und Dirk Frymark, die das altherwürdige „Weinhaus Uhle“ im Jahr 2016 übernahmen,

es grundsanierten und zu einem gastlichen Juwel mit 16 Zimmern und zwei Suiten wandelten, merkt man die pure Freude und Aufbruchstimmung an, die mit dem Engagement der beiden Protagonisten in der Weinhaus Uhle-Küche einhergehen. Vor einem Jahr kam der heute 38-jährige Hans-Georg Ogrissek ins Schweriner First-Class-Domizil. Der

Gastgeber und Genießer in Vollendung: Seit dem Jahr 2016 führen Annika und Dirk Frymark das First-Class-Domizil in der schmucken Altstadt von Schwerin..



gebürtige Schweriner ist ein weitgereister Koch. Nach seiner Ausbildung im „Hotel Alpenblick“ in Ramsau (Österreich) folgten weitere internationale Stationen, darunter das „The Grove“ im britischen Watford, ferner die Kanalinsel Jersey und das seinerzeit mit zwei Michelin-Sternen dekorierte „Petite Mort“ in Perth (Australien). Zurück in Deutschland, kochte Ogrissek im „Lippischen Hof“ in Bad Salzflun und im Restaurant „Vlet“ in der Hamburger Speicherstadt in verantwortlichen Leitungspositionen. Bastian Opitz stammt aus Lauchhammer in Brandenburg und listet ebenfalls namhafte Stationen in seiner Vita. Der Ausbildung in der „Feinkostinsel am Märkischen Meer“ in Bad Saarow folgten weiterhin bekannte Adressen wie „Reinhardt“, „Borchardt“, „InterConti“ und „Waldorf Astoria“ in Berlin, die „Alte Posthalterei“ im bayerischen Zusmarshausen sowie die mehrfach prämierte „Alte Überfahrt“ in Werder. Seit Anfang April bereichert Opitz gemeinsam mit Ogrissek das kulinarische Portfolio des Weinhauses. Dazu zählt auch das bestens frequentierte Bistro „George“, ein frankophil anmutender legerer Hot Spot im Herzen der Landeshauptstadt, in direkter Nachbarschaft zum „Gourmetrestaurant 1751“ verortet. Erstklassig und zu sehr moderaten Preisen wird auch in dem mit reichlich liquiden Genüssen gefüllten Bistro Genussvolles aus der Heimat offeriert. Die Produzenten, Lieferanten und Netzwerkpartner stammen bevorzugt aus der Region rund um Schwerin. Annika und Dirk Frymark sind mit Hingabe genussaffine Menschen, stets auf der Suche nach dem besten verfügbaren Produkt. Diese aufsuchende Leidenschaft gilt auch dem vinophilen Fach. Die Frymarks kennen die Welt des Weines bestens, jährlich starten sie zu Entdeckungs- und Verkos-

tungsreisen rund um den Globus. Inzwischen ist ihr Buch der Weine mit über 300 Kreszenzen gefüllt, darunter wahre Schätze abseits ausgetretener Pfade. Die das Menü begleitende Weinreise wird mehrstimmig mit der Küchenbrigade abgesprochen. Dem Zufall wird hier nichts überlassen, höchste Qualität und deren permanente Überprüfung zählen zum Impetus des Handelns.

Genussküche mit breitem Aromenspektrum

Bastian Opitz und Hans-Georg Ogrissek ergänzen sich trefflich. Beide eint das Talent Heimatgenuss mit kosmopolitischer Aromenvielfalt zu kombinieren. Die französische Klassik als Fundament ist klar erkennbar, doch die (mutig-offensive) Erweiterung hin zu einem erweiterten Geschmackshorizont, etwa einer fern(k)östlichen Provenienz aus süß-sauer-scharfer Aromatik ist signifikant. Das Duo arbeitet souverän mit Texturen und Temperaturen. In der eigenen Fermentationskammer werden die „Jahreszeiten konserviert“, um die es den beiden in ihrer filigranen, niemals schweren Saisonküche vornehmlich geht. Hier entstehen auch die formidablen Miso- und Fischsaucen. Auch wenn beide ihr Degustationsmenü „Quer durch die Heimat“ nennen, so steht dennoch die Tür zur Welt sperrangelweit offen. Der Weinhaus-Uhle-Küche geht es um den reinen Geschmack. Das war schon immer so, doch mit dem neuen Küchenchefgespann deutet sich bereits beim ersten gemeinsam kreierte Fine-Dining-Menü ein Mehr an Gaumenkitzel, ein Mehr an Twist und ein Mehr an Tiefe an. Das erstklassige und immer handverlesene Grundprodukt ist der eigentliche Star, ihm ein Optimum an Geschmack zu entlocken, wird als die eigentlich

klare Linie der Brigade „schmeckbar“. Dies gelingt fulminant und wird auch optisch reizvoll in Szene gesetzt. Unser Testmenü vereinte Handwerk und Kochkunst, Purismus und Umami-Power, Einfachheit und Raffinesse, Tradition und Surprise. Da trifft beispielsweise im hinreißend gelungenen Pré-Dessert eine Süßkartoffel-Ganache auf einen mit Ahornsirup glasierten Bacon sowie auf verbranntes Brioche-Eis und Erdnusschaum. Der in Salzteig gebackene und gepickelte Sellerie in Texturen wird von einem subtilen Miso-Butterschaum und australischer Wintertrüffel eskortiert. Der Ike Jime Saibling von den Müritzfischern ist gebeizt, bekommt eine Nocke Wasabi-Eis an die Seite und die „Miso-Algen“ entpuppen sich als fermentierter Eisbergsalat. All das geht auf, weil es Ogrissek/Opitz bestens verstehen, daraus eine Geschmacksharmonie aus Kontrast und Vereinigung herzustellen. Zum Signature Dish taugt der Hauptgang unseres Menüs: „Gans Wild“ bringt Rehfilet, Gänseleber und Wildschweinpraline auf einen Teller und dazu noch diverse Komponenten wie fermentierten Blumenkohl, Goji-Beere, gepickelte Fichtensprossen und wilden Fenchel. Ein kulinarischer Waldspaziergang der Extraklasse! Wir notierten alles auf Top-Niveau und finden auch für den Service nur lobende Worte. An diesem Abend wurde er in der stillvollen Kulisse des prachtvollen Restaurants herzlich-kompetent von Patronin Annika Frymark und Chef de Rang Daria Brandstetter geleitet. Zutiefst beglückt und beseelt von einer famosen Genussreise erneuern wir unsere Höchstbewertung und setzen das imaginäre Pluszeichen noch dazu als Signatur für die abermalige Steigerung in Küche und Keller. Glückwunsch nach Schwerin!

Ingo Schmidt



Das prachtvolle „Gourmetrestaurant 1751“ und seine beiden Protagonisten: die Küchenchefs Bastian Opitz (li) und Hans-Georg Ogrissek.

Degustationsmenü von Bastian Opitz und Hans-Georg Ogrissek



Apéro | Kartoffelfrischkäsepraline |

Unser hausgemachtes „Schwarzbrot“ | Sauerrahmbutter

Grüße aus der Küche | Cannelloni | Ziege | Brombeere | Schwarzes Zwiebelmousse | Teriyaki | Kohlrabi | Borretschblüte

Der lke Jime Saibling | gebeizt | Meeresspargel | Algen | Wasabi-Eis

Der Sellerie | Miso-Butterschaum | Australischer Winter-Edelrößel

Der Müritzhecht | Chicorée crème | gebrannter Apfel

Kaviargang – N25 Kaviar Oscietra | Tatar vom Wagyu | Eigelb gefroren | Sourcream | Hähnchen-Dashi

„Gans Wild“ | Reh | fermentierter Blumenkohl | Gänseleber | Steinpilz | Wildschwein-Praline

Erfrischung | Orangensud | Limetten-Thymian-Sorbet

Das Mecklenburger Wagyu-Rind in zwei Gängen | Essenz mit Enoki-Pilzen | Gebraten & geschmort | Heujus | Zwiebel | Bergkäse

Der Käse von der Kleinen Ziegerei | Frischkäse | Schokolade | Cassis

Pré-Dessert | Süßkartoffel-Ganache | Ahornsirup | „Verbranntes“ Brioche-Eis | Glasierter Bacon | Erdnusschaum

Die Schokolade | Variation von der „Original Beans“ | Himbeere

Süßes Finale – Pralinen-Trio | Passionsfrucht mit Cornflakes-Crunch | Tonkabohnen-Ganache | Schafgarbe-Praline mit weißer Schokolade



Grand Chef/Gourmet

Gourmetrestaurant 1751

Weinhaus Uhle

Schusterstraße 13-15
D-19055 Schwerin

Tel.: +49 (0) 385 489 394 30

mail@weinhaus-uhle.de

www.weinhaus-uhle.de

Inhaber: Annika & Dirk Frymark

Küchenchefs: Bastian Opitz & Hans-Georg Ogrissek

Maitre: Annika Frymark

Chef de Rang: Daria Brandstetter

Service: Sehr gut

Wein: Ausgezeichnet

Ambiente: Gediegen elegant