

nur zum Trinken gekommen. Und so ging es weiter an den Pfaffenteich ins Hotel „Niederländischer Hof“. Bonitotatar mit geröstetem Sesam und Wasabi-Meerrettichmousse auf Kohlrabi-Carpaccio wurde gereicht. Wer zunächst nicht wusste, was Bonitotatar ist, dem konnte Hoteldirektorin Martina Lux-Grella helfen. Es handelt sich beim Bonito um einen Speisefisch aus der Familie der Thunfische.

Kaffee vom Fasan?

Mit zoologischen Erklärungen konnten sich die Gäste allerdings nicht allzu lange aufhalten. Denn vor der Tür des „Niederländischen Hofes“ warteten schon die 35 Limousinen, die das Autohaus Hugo Pfohe mit Chauffeur zur Verfügung gestellt hatte. Weiter ging die Fahrt ins Hotel Arte nach Krebsförden. Feuerkörbe vor den Toren des Hotels empfingen die Gäste in romantischer Atmosphäre. Und doch gab es zunächst ein paar ratlose Gesichter. „Latte Macchiato vom Fasan“ stand auf der Menükarte. Und der eine oder andere wird sich gefragt haben, wie die italienische Kaffee-Spezialität aus dem Federtier kommt. Hotelchefin Jana Maiwirth konnte da für Aufklärung sorgen. Auf die Essenz von der Fasanebrühe wird ein Espresso gegossen – vom Gast.

Ein wenig Arbeit gehört zu jedem guten Genuss. Das galt auch für die Chauffeure der Wagenflotte. Denn auf dem Weg zur nächsten Station, dem Seehotel Frankenhorst, waren zahllose Schlaglöcher in der Schweriner Innenstadt zu umkurven. Für die geübten Fahrer und Fahrerinnen des Autohauses Pfohe war das aber kein Problem.

Hatte der Winter auf dem Asphalt seine Spuren hinterlassen, kam in der farbenfroh fröhlich maritimen Gestaltung in Frankenhorst schon ein erster Hauch von Frühling auf. Geschäftsführerin Petra Schmidt begrüßte alle Anwesenden. Die konnten es kaum erwarten, dass das Saltimbocca vom Seeteufel auf den Tisch kam. Und während mancher noch wehmütig daran gedacht haben mag, wie schön eine Dinner-Tour im Sommer wäre, wenn die traumhafte Umgebung des Seehotels Frankenhorst erst so richtig zu genießen ist, ging die Fahrt schon weiter zum architektonischen Highlight der Tour.

Keine Tour ohne Schloss

Schwerin ohne Schloss ist wie Eifel ohne Turm. Treppen haben beide. Und so mussten die kulinarisch Reisenden die Stufen bis zum zweiten Stock im Schloss bewältigen. Dafür wartete Christien Messerschmidt im Schloss-Restaurant bereits mit dem Hirschrückfilet im Panschettamantel. Herzogliches Ambiente und vorzügliches Wild auf dem Teller – eine Kombination wie gemacht für die Dinner-Tour. Und noch eingenommen von den Genüssen schwebten die Gäste die Treppen wieder abwärts. Denn schließlich ging es jetzt nur ein paar hundert Meter weiter zum Dessert.

Wo ließe sich etwas Süßes besser genießen als in einem Haus, das von einem Österreicher geführt wird. Valentin Resetarits begrüßte die Gäste an der Pforte des Crowne Plaza am Bleicher Ufer. Tiramisú aus Krokant – ein Dessert-Traum bildete den würdigen Abschluss der Dinner-Tour.

Christian Moeller



Genuss mit Arbeit: Der Latte Macchiato vom Fasan.



Das Dessert im Crowne Plaza bildete den Abschluss der Dinner-Tour 2010.



Letzte Vorbereitungen in der Küche des Schloss-Restaurants.



Gespanntes Warten auf die Vorspeise im Niederländischen Hof.