



## Gastroporträt »Deutsches Haus« auf Usedom

# Tollatsch am Achterwasser

Ja, es gibt sie noch, die letzten Reservate pommerscher Gastlichkeit und Küche – sogar auf der Urlaubsinsel Usedom. Gasthäuser, in denen der Fisch noch frisch vom Kutter kommt und nicht »Catch of the Day« heißt. **Ingeborg Pils** hat solch ein Juwel in Ückeritz entdeckt und den süßen Blutkuchen schätzen gelernt.

Das »Deutsche Haus« ist ein eher unauffälliges Gasthaus. »Gastlichkeit mit Tradition und Innovation« verspricht die Speisekarte, die mit ihrem Metalleinband schwer in der Hand liegt. Solides Handwerk, ist der erste Gedanke, der sich beim Studium der Karte bestätigt: bodenständige pommersche Küche, Fisch und Fleisch, Wurst und Sülzen aus eigener Fertigung. Das hat Tradition.

Die pommersche Küche ist bodenständig und eher deftig, auch im »Deutschen Haus«. Grundnahrungsmittel sind Kartoffeln, die hier »Tüften« heißen und oft als »Usedomer Fischtüften« (Kartoffelstampf mit Fischgewürzen) serviert werden. Dazu kommen die Fische aus Ostsee und Achterwasser, »von vörn und von achtern«. Daraus bereitete man einfache, aber schmackhafte Gerichte zu, die weitgehend auf Fremdeinflüsse verzichteten, so Gudrun Zumpe. »Wir machen auch nichts anderes, ich koche nur, wie ich es von meiner Mutter gelernt habe«, untertreibt die Chefin. Denn so ganz stimmt das nicht. »Inspiration und Innovation«, die sie sich auf ihren Reisen holt, geben ihrer Küche eine eigene Note.

### Küchenkalender

Jeden Donnerstag wartet ein im Backofen knusprig gebratenes Spanferkel mit Bratkartoffeln und Sauerkraut auf hungrige Gäste. Das Sauerkraut rundet Gudrun Zumpe mit fein geriebenen Möhren geschmacklich ab. Was vom Spanferkel übrig bleibt, wird zu »Schöddelsülz« verarbeitet, einem hausgemachten Sauerfleisch, gefertigt nach altem Familienrezept und angerichtet mit Kräuterremoulade und knusprigen Bratkartoffeln.

Der kulinarische Jahreskalender beginnt im »Deutschen Haus« mit dem Monat des Grünkohls im Januar, im März folgen die Heringswochen, im Juni sind Flundern und Hornhecht am besten und der Juli huldigt Kräuterfrische, Gartenobst und pommerschem Beerenmus. Frisch auf den Tisch kommen im August Aal, Lachs und Steinbutt, der September wird mit Kartoffel-, Kohl- und Kürbiswochen eine runde Sache und im Oktober präsentiert die Küche alles, was der Usedomer Forst hergibt: Wild und Pilze.

### Kubanische Frost-Ananas zu DDR-Zeiten

Seit über 200 Jahren besteht das »Deutsche Haus« in Ückeritz, seit drei Generationen ist es in Familienbesitz, Privateigentum war es auch in der DDR. »Zu Weihnachten gab es Zuteilung vom Rat des Kreises«, erinnert sich Gudrun Zumpe, »Dosenchampignons, Letscho, Mandarinen in Dosen und Frost-Ananas aus Kuba.

Fotos: Ingeborg Pils



**Udesomer Fischtopf und süßer Blutkuchen mit karamellisierten Apfelingeln: einfach gut!**

Wenn diese lange genug kochten, konnte man daraus eine ordentliche Bowle machen.« Seit der Wende fühlt sie sich ein wenig wie im kulinarischen Schlaraffenland. Dennoch bleibt sie den regionalen Produkten und Produzenten treu. Den Fisch liefern einheimische Fischer, Wild der ortsansässige Jäger, Fleisch kommt vom Metzger ihres Vertrauens, Gemüse und Obst aus der Umgebung.

1983 übernahm sie mit ihrer Schwester den Gasthof. »Ich mach mir mein Personal selbst«, witzelte damals ihr Vater des Öfteren. Für seine Töchter war es dann auch selbstverständlich, die gastronomische Familientradition weiterzuführen. Während Bettina den Service leitet, führt Gudrun das Regiment in der Küche. »Weberwirtschaft der Frauenpower« titelte die Lokalzeitung einmal. »Unsere Küche schöpft aus dem Schatz überlieferter Geheimnisse – und aus der Familien-Rezeptsammlung«, sagt Gudrun Zumpe. Wie Leberwurst, Griebenschmalz, Blutwurst und Meeressülze, pommersch hausgemacht nach Opa Paul Niemanns Rezepten. Diese Spezialitäten kann man sich übrigens auch im Weckglas nach Hause mitnehmen.

### Pommerscher Blutkuchen

Eine Spezialität aus der Hand der Chefin ist das Pommern-Menü: Mit Kräutern hausgebeizter Lachs auf Salat und Röstbrot, Pommersche Brotsuppe, auf Wiesheu garte Lammkeule in Thymi-

ansauce mit Speckbohnen und zum Dessert »Pommerscher Tollatsch«, ein herzhaft-süßer Blutkuchen. Er wurde früher zweimal im Jahr gebacken, wenn geschlachtet wurde. »Wir Pommern verbrauchen eben alles«, erklärt Gudrun Zumpe die Entstehungsgeschichte des Tollatsch. Das Rezept liest sich ein wenig gewöhnungsbedürftig – es variiert von Familie zu Familie, von Ort zu Ort.

Dafür kocht die Küchenchefin zunächst einen Schweinskopf aus. Die Maske (Kopfschwarte) wird anschließend abgezogen, durch den Wolf gedreht und mit Mehl, Zucker, Semmelmehl, Lebkuchengewürzen und Schweineblut zu einem Teig verarbeitet, aus dem sie dann handgroße Klöße formt. Diese ziehen dann etwa 20 Minuten in der Schweinebrühe gar. »Oft kommen auch Rosinen in den Teig«, sagt Gudrun Zumpe. Sie serviert ihn lieber mit Apfelscheiben, »die geben ihm Frische und aromatische Säure.« Tollatsch wird entweder gleich gegessen oder kalt in Scheiben geschnitten und in Butterschmalz gebraten. »In meiner Kindheit gab es Tollatsch zum Frühstück, als Nachtschick oder zum Kaffee mit einer großen Tasse Muckefuck«, erinnert sie sich. Hans Fallada hat dem Blutkuchen mit der Erzählung »Das Wunder des Tollatsch« ein literarisches Denkmal gesetzt. Sein Fazit: »Tollatschen, das ist eben süße Blutwurst mit Rosinen und Mandeln gebraten, sind – sparsam genossen – ein recht schönes Schlachteessen.« Uns hat nicht nur diese pommersche Spezialität sehr gemundet. ●

Dorfghasthof Deutsches Haus  
Nebenstr. 1, 17459 Ückeritz,  
Tel 038375. 209 40,  
geöffnet Mi bis So 12–14.30 und 17.30–23 Uhr,  
Ruhetage Mo und Di;  
Hauptgerichte 10,90–16,50 Euro,  
Pommern Menü 22 Euro p.P. (ab 2 Personen);  
→ [www.deutsches-haus-ueckeritz.de](http://www.deutsches-haus-ueckeritz.de)

SÜDTIROLER GENUSSFRÜHLING – HOTEL JÄGERHOF

## „Jägerhofs Heuhupfertage“

Genussprogramm > **Alpenrosen-Wanderwochen +  
Wanderwochen mit 2 Hüttenübernachtungen**  
4 oder 7 Nächte ab **ab € 241,-**

GENIESSER- & WANDERHOTEL  
★★★★S  
**Jägerhof**  
Familie Augscheller  
St. Leonhard/Walzen in Passeier  
Südtirol – Italien, T +39 0473 656 250

Prämierte Slow-Food-Naturküche,  
bezügliche Naturholzzimmer – Wellnessoase  
Passeiertal im Meraner Land

SÜDTIROL



[www.jaegerhof.net](http://www.jaegerhof.net)