

Erstklassiges Turnier für Pferdefans

OBERHOF. Kati Lekander hat mit ihrer neunjährigen Stute von Cascadello I beim Tagesturnier in Oberhof im Hauptspringen Klasse M den Sieg geholt.

Wenige Tage nachdem sie bereits in Bad Segeberg gewonnen hatte. Ein fulminanter Einstieg bei den ersten drei Turnieren für ihren neuen Arbeitgeber Enno Glantz in Hohen Wiesenendorf. Zweite wurde Janna Pierstorff aus Rühn. Der dritte Platz ging nach Grevesmühlen an Juliane Weihs auf Galanthis.

Das Zwei-Phasen-Springen Klasse L zuvor hat Janna Pierstorff mit dem 14-jährigen Brisco gewonnen. Auf Platz 2 ritt Sarah Krüger (Gadebusch) mit Clevers Cingsley. Carolin Scheepers (Valluhn) wurde Dritte.

Kati Lekander gewann auch die Springpferdeprüfung Klasse A mit der fünfjährigen Stute Carlotta EG vor Philipp Makowei (Gadebusch) auf Chaconema PS. Im Punktespringen Klasse A führte Alexander Brandt (Neuendorf) die Ehrenrunde auf dem elfjährigen D'Vino an. Luisa Teichmann vom Gastgeberverein Oberhof wurde auf dem Pony Harmony Zweite.

Es gab eine L-Dressur die Andrea Gabriel-Vogt (Klützer Winkel) auf dem zehn Jahre alten Destaro W mit deutlichem Vorsprung vor Janette Hacker (Zehlendorf) und La dernière chance gewann. Dagmar Schlüter (Zarpen) wurde auf Wentino Dritte. Auch die Zwei-Sterne A-Dressur endete zugunsten von Andrea Gabriel-Vogt und Destaro W. Sarah Weidemann (Bad Schwartau) wurde auf Davy Jones B Zweite.



Andrea Gabriel-Vogt mit Destaro W. FOTO: FRANZ WEGO



Kellner Olaf Lenschow (l.) mit dem Klassiker Geflügelleber auf Berliner Art als Hauptgericht und Koch Leander Bremer mit der Vorspeise: karameillisierter Ziegenfrischkäse mit Tomatensalat nach Bruschetta-Art und hausgemachtem Knäckebrot.

FOTO: DIRK HOFFMANN

Boltenhagen: Gäste lieben Klassiker

Das Restaurant des Tarnewitzer Hofs wartet mit deutschen und italienischen Gerichten auf / Urlauber mögen es

VON DIRK HOFFMANN

BOLTENHAGEN. Gerade hat Leander Bremer die Geflügelleber Berliner Art mit Apfelpotpott, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln zubereitet. „Das ist eines der am besten gehenden Gerichte“, sagt der Koch im Restaurant des Tarnewitzer Hofs im Ostseebad Boltenhagen. Einheimische wie Urlauber mögen dieses traditionelle Gericht.

Auch die traditionelle Kutscherpfanne mit Hähnchenbrust, Schweinefilet und kleinem Rumpsteak sowie das Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken sind weitere Klassiker. Sie dürfen auf der Speisekarte des Restaurants nicht fehlen, wie die stellvertretende Chefin der Hotelanlage, Nicole Kühnemann, sagt.

Was beim Blick auf die Karte auffällt: Hier gibt es neben weiteren Landhaus-Speziali-

täten auch italienische Klassiker wie Linguine al salmone (Lachswürfel mit Tomatensahnesoße, Kirschtomaten, Rucola und Grana Padano). Die italienische Küche hatten die Kühnemanns nach dem

„Es war mein Traumberuf und ist es heute noch.“

Nicole Kühnemann, Vize-Chefin

Verkauf des Hotels „Auszeit“ vom dortigen Restaurant „Portofino“ zusammen mit dem damaligen Personal in den Tarnewitzer Hof übernommen.

Für weitere Gaumenfreunden sorgen neben den Klassikern auch wöchentlich wechselnde Menüs. Zu sich nehmen diese und andere Gerichte die Gäste am liebsten auf der Sonnenterrasse. Hier die untergehende Sonne bei

einem leckeren Menü und einem Glas Wein oder anderen Getränken zu erleben, das hat etwas.

„Es ist ein super Essen gewesen. Die Nudelgerichte waren richtig spitze“, sagt der aus Jena kommende Urlauber Dr. Jörg Seidel. Das hört Nicole Kühnemann gerne, zumal ihre Gäste mit den Jahren anspruchsvoller geworden sind. Angebot und Qualität müssen stimmen, wie sie sagt. Das belegen auch die Google-Rezensionen mit 4,5 von 5 möglichen Sternen.

2003 war Nicole Kühnemann in das Familienunternehmen, in dem ihre Mutter Christiane Kühnemann-Springmann die Chefin ist, mit eingestiegen. Davor hatte sie reichlich Erfahrungen in der Hotellerie gesammelt. Zuerst nach dem Abitur im Kempinski-Hotel in Hamburg, wo sie lernte und dann im Marketingbereich arbeitete. Eine

weitere Station war ein Hotel in Wiesbaden. Nach einer Ausbildung zur Betriebswirtin an der Hotelfachschule in Hamburg ging sie für ein Jahr nach Brighton in England, wo sie in einem 5-Sterne-Hotel tätig war.

So ganz nebenbei erwähnt Nicole Kühnemann, dass sie im Jahr 2000 in Heidelberg zur Champagner-Königin gekürt wurde. Besser als sie kannte sich keine der Teilnehmerinnen bei dieser bundesweiten Prüfung mit dem erlesenen Getränk aus.

Nach Brighton kehrte Kühnemann auch beruflich in ihren Heimatort Boltenhagen zurück, was sie bis heute nicht bereut hat. „Es war mein Traumberuf und ist es heute“, sagt Nicole Kühnemann. Nach wie vor sind es vor allem Gäste aus den neuen Bundesländern, die hier ihren Urlaub in einem der Hotelzimmer, Apartments, in einer Ferien-

wohnung oder in einem Ferienhaus der Anlage verbringen. Dazu kommen Kurortzuschlossene aus Schleswig-Holstein und Hamburg.

„Wir haben kurze Entscheidungswege. Außerdem sind wir jeden Tag für die Gäste und unsere Mitarbeiter da“, so Kühnemann auf die Frage, was das Familienunternehmen von manch anderen größeren Unternehmen in der Hotelbranche unterscheiden würde. Und wie wichtig ihnen die 35 Angestellten sind, zeigt sich darin, dass sie alle zwei Jahre zusammen eine größere Reise unternehmen. Zuletzt waren sie im Februar vier Tage auf Mallorca, davor schon zwei Mal mit der Color Line in Norwegen oder besuchten gemeinsam für einige Tage Berlin. Das Hotel machte dann immer eine Pause. Auch das zeichnet das familiengeführte Unternehmen in Boltenhagen aus.

TRAUERANZEIGEN

Nachruf

Mit schwerem Herzen nehmen wir Abschied von einem wahrhaft bemerkenswerten Menschen.

Wolfgang Schumacher

*17.02.1939 †06.08.2023

Sein Name wird immer mit den Anfängen unseres Vereins verknüpft bleiben, denn er war einer der Ideengeber und Initiatoren, die 1994 den Grundstein für unsere Gemeinschaft legten.

Sein Engagement, seine Leidenschaft und sein Einsatz für die Interessen der Handwerker und Gewerbetreibenden im Klützer Winkel haben unseren Verein zu dem gemacht, was er heute ist.

In diesen schweren Stunden möchten wir den Angehörigen unser tiefstes Beileid aussprechen und ihnen unsere aufrichtige Anteilnahme vermitteln.

Die Mitglieder des Handwerker- und Gewerbevereins Klützer Winkel e.V.

Unendlich traurig, aber voller Dankbarkeit für all die Zeit, die wir mit dir verbringen durften, ließen wir dich liebevoll aus unseren Händen gehen.

Ilse Subat

geb. Rosenow * 28.08.1947 † 03.09.2023



In Liebe

Dein Friedhelm
Deine Söhne
Enrico
Andy mit Diana
Deine Enkel
Tim, Saina und Nio
Deine Urenkelin Hellena
sowie alle Verwandten und Bekannten
und alle, die sie lieb und gern hatten

Grevesmühlen, im September 2023

Die Trauerfeier findet am Freitag, dem 8. September 2023, um 11.00 Uhr in der Trauerhalle auf dem Friedhof in Grevesmühlen statt.

FÜR SIE DIENSTBEREIT

Bestattungen

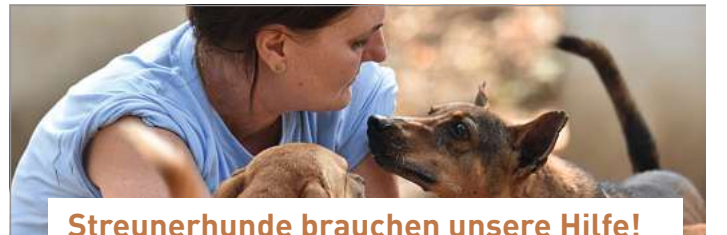
Edgar Berg + Söhne (Tag und Nacht) 03 88 25/2 22 68
402957201_001023

Abendfrieden Bestattungen GmbH 24 h, jeden Tag für Sie da! 0 38 41/76 32 43
403066201_001023

Trauerhilfe Dietrich (Tag und Nacht) 0 38 41/28 35 71
403091501_001023

Störungsaufnahme

Zweckverband Grevesmühlen – Bereitschaftsdienst..... 03881 757-0
403115801_001023



Streunerhunde brauchen unsere Hilfe!

VIER PFOTEN rettet Tiere in Not und beschützt sie. Weltweit.

Helfen Sie mit!
Unterstützen Sie unsere Arbeit mit IHRER Spende.

VIER PFOTEN Spendenkonto (GLS Bank)

IBAN DE86 4306 0967 1193 1759 00

BIC GENODEM1GLS



www.vier-pfoten.de/spenden