



Das Angebot im Laden wurde seit der Eröffnung laufend angepasst. Auch für die neue Saison hat das Team schon etliche Ideen - vom Frühstückspaket bis zur Torte.

FOTO: STEFAN HOEFT



Insa Obieglo, Antje Kumm und Astrid Streich (von rechts) warten ab sofort wieder auf Kundschaft.

FOTO: STEFAN HOEFT

Hier soll bald die erste Broocker Schlosstorte serviert werden

Von Stefan Hoeft

Der Broocker Dorfladen mit seinem Bistro startet in die zweite Saison. Sie wird mit Sicherheit länger als die erste und steuert auf eine süße Krönung des kulinarischen Angebots zu.

BROOCK – „Natürlich könnten es immer mehr Kunden sein. Aber für das verschlafene Tollensetal, finde ich, war es schon ziemlich beachtlich. Und wir hatten auch keinen einzigen Tag, wo mal keiner da war.“ Diese persönliche Kurzbilanz zieht Astrid Streich für die erste Saison des 2023 eröffneten Dorfladens mit Café-Bistro und Biergarten an der Schlossanlage Broock.

Die Frau aus dem nahen Neu Buchholz gehört von Anfang an zum Team und freut sich nicht nur deshalb, wie sich diese aus einem ehemaligen Kleinviehstall geschaffene Einrichtung mit direktem Blick aufs Tollensetal innerhalb weniger Monate etabliert hat. Es existierten inzwischen durchaus Stammkunden aus der Nachbarschaft, das Gros an der Kasse aber stellten Touristen. Egal, ob nun direkt wegen Broock und Umgebung angereist oder wegen anderer Ziele in Vorpommern. Es soll sogar Dienstreisende von weither geben, die diesen Anlaufpunkt fest einplanen.

Eröffnet worden war er Ende April mit dem verlängerten Wochenende zum Mai-Feiertag. Damals lockten dieses Ereignis und das damit verbundene Programm Hunderte Besucher. Und dass der Ansturm immer dann besonders groß ausfällt, wenn gleichzeitig in der ehema-

ligen Gutsanlage etwas los ist, setzte sich ein ums andere Mal fort. Mitunter kamen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dann kaum nach mit der Bestellung und Bedienung, auch einige Extra-Termine bis hin zu privaten Feiern im Café oder Schloss beziehungsweise dem historischen Marstall stellten Herausforderungen dar – letztere schon aus Transport-Gründen. Schließlich soll die Dorfladen-Besatzung zunehmend die gesamte Gastronomie für diesen Bereich übernehmen.

Gegenwärtig sind sie zu dritt – und mit einer neuen Chefin, Insa Obieglo. Die 32-Jährige ist gelernte Erzieherin, stammt ursprünglich aus Greifswald und wohnt seit kurzem im Loitzer Ortsteil Rustow, wie sie im Gespräch mit dem Nordkurier verrät. Die Teamleiterin freut sich auf den Job in Broock und will nicht nur zu Ostern einige neue Ideen ausbrüten, hat bereits Spuren in der außerkulinarischen Auslage des Geschäfts hinterlassen.

Dort gibt es nun deutlich mehr Mitbringsel aus der Region, sei es für den Eigenbedarf oder als Geschenk. Bisher erfreuen sich neben Angeboten für die Dekoration vor allem Honig aus dem Tollensetal und Marmelade großer Beliebtheit, auch von den Broocker Stoffbeutel-Tummeln sich mittlerweile eine Menge in der ganzen Republik. Manches andere, das räumen sie ein, entspreche von der Preisklasse wohl nicht ganz so dem Inhalt hiesiger Portemonnaies.

Bei der Speisekarte setzen die Damen erstmal wieder auf Altbewährtes, gerade aus der heimischen Backstube. Schließlich stellten die selbstgemachten Ku-



Exotisches begeistert am Tollensetal: Die Flammkuchen haben sich inzwischen als das kulinarische Hausgericht etabliert.

FOTO: STEFAN HOEFT



Christian Schmidt, Projektleiter der Broocker Schlossbesitzer, machte jetzt auch als Gärtner bei der Frühjahrsbepflanzung vorm Dorfladen eine gute Figur. Im Hintergrund ist das neue „Gewächshaus“ zu sehen, das als zusätzliche Schlechtwettervariante für die Bistro-Gäste gedacht ist.

FOTO: STEFAN HOEFT

chen bisher den absoluten Renner dar, wie Astrid Streich erläuterte. Basis des Angebots seien drei Standards, die saisonal teils etwas verändert würden: Käsekuchen mit Fruchtspiegel, Schokotarté und Obstkuchen. Für dieses Jahr basteln sie überdies an der Rezeptur für eine eigene Broocker Torte samt unverwechselbarer Kennzeichnung: „Da sind wir gerade beim Testen

und Kosten“, so die Neu Buchholzerin. Selbst Kekse mit dieser Marke könnten noch folgen. „Die Ideen gehen uns da nicht aus“, versichert Insa Obieglo.

Beim herzhaften Repertoire nehmen die sonst in Vorpommern eher als exotisch geltenden Flammkuchen längst den Status eines Hausgerichtes ein. Egal ob nun in der Standardausführung oder der vegetarischen

mit Camembert und Preiselbeeren. Hinzu kommen saisonale Variationen wie etwa mit Spargel oder Kürbis. Beliebt seien auch die Suppen von der Ausfuhrung mit Linsen bis hin zur Soljanka, bevorzugt mit dem frischen Brot aus dem eigenen Ofen.

Als Ergänzung mit Imbiss-Charakter – sogar gegen den anfänglichen Widerstand der Geschäftsführung – hat sich derweil die Bockwurst etabliert: Da sei rasch reagiert und dem Wunsch gerade der einheimischen Gäste entsprochen worden. Eine klassische Mittagversorgung hingegen scheint vorerst weniger gefragt: „Ich habe einiges anderes versucht, wie Hackbraten und mal Salate. Aber die Resonanz war da eher übersichtlich“, berichtet Astrid Streich.

Ein neues Geschäftsfeld könnte sich mit der jetzt anstehenden Einrichtung von einigen Wohnmobil-Stellplätzen an der Schlossanlage eröffnen. „Da werden wir vielleicht sogar ein Frühstückspaket anbieten, wenn das gewollt ist. Das richtet sich dann aber nach Anzahl und Bestellung.“ Zunehmen könnte mit dieser Art Kunden auch der Verkauf von kleinen Haushaltsdingen wie Zahnbürsten und Zahnpasta. Die tatsächlich 2023 bereits einige Male über den Tresen wechselten. Was das übrige Sortiment angeht, seien jederzeit Ergänzungen möglich. „Da sind wir immer offen für Tipps“, macht Insa Obieglo klar.

Angepasst an die ersten Erfahrungen hat sich der Dorfladen schon bei den Öffnungszeiten. So wurde relativ schnell entschieden, neben dem Montag auch den Dienstag als Ruhetag

einzuführen, um bei den Arbeitsstunden mehr Spielraum für den Rest der Woche zu bekommen, vor allem nach hinten hinaus. Schließlich würden sich die Vorpommern eher zum späteren Nachmittag zu so einem Ausflug aufmachen, schildern die drei Frauen. Gegenwärtig stehen die Türen mittwochs bis samstags jeweils von 13.30 Uhr bis 19 Uhr offen, an Sonn- und Feiertagen von 11 Uhr bis 17 Uhr. „Das gilt erstmal nur für März und April, in der Saison wird sich das sicher noch ändern“, heißt es.

Angesichts des viel früheren Starts, des bisherigen Zuspruchs und der Mund-zu-Mund-Propaganda hoffen die Verantwortlichen für 2024 nochmals auf einen kräftigen Zuwachs bei den Gästezahlen. Dazu sollen nicht nur das neue „Gewächshaus“ als zusätzliche wetterfeste Sitzmöglichkeit und die üblichen Events in der Gutsanlage wie beispielsweise Osterfeuer, „Kunst:Ofen“, Mittsommerremise und Schloßherbst beitragen, sondern manches eigene Angebot des Dorfladens.

Das reicht von der Frauentagsfeier bis zu musikalischen Veranstaltungen und saisonalen Höhepunkten wie dem Kürbisfest. Aber auch ohne diese Extras sei durchgängig immer etwas los gewesen, erinnert sich Astrid Streich. Sogar draußen vor der Tür und im Biergarten: „Wir haben wirklich noch bis Oktober die Tische und Stühle draußen gehabt. Und im Dezember saßen die Leute vor dem Fenster und haben heißen Apfelpunsch genossen.“ Kurz vor Weihnachten war dann Schluss, ging die Einrichtung in die Winterpause. Die nun beendet ist.



So sah der Saisonstart 2023 für das Kulturfloß aus – wer will in diesem Jahr über die Peene schippern?

FOTO: MATTHIAS DIEKHOF

Von Anke Krey

Nicht nur Seadler, Biber und Schilf können die Musiker erleben, die mit dem Kulturfloß unterwegs sind. Wer hat Lust, im Sommer entlang der Peene Land und Leute zu entdecken?

VORPOMMERN – Wer hat Lust, mit dem Kulturfloß über die Peene zu schippern?

Kulturfloß sucht Musiker für einzigartige Konzertreise

Vom 14. Juni bis zum 7. Juli haben auch in diesem Jahr Musiker die Chance, die ausgefallenste Tour ihres Lebens zu spielen. Denn mit dem Hausboot können sie atemberaubende Natur erkunden, und zugleich Musik ins Peenetal bringen.

Das Kulturfloß ist zwischen Anklam und Verchen unterwegs. Auf dem Tourplan stehen Konzerte an klei-

nen Wasserwanderrastplätzen, verwunschenen Waldgaststätten und Dorfkneipen. Auf dem Boot müssen mindestens zwei Personen über 18 Jahre sein. Vier Personen können damit komfortabel reisen, eine Schlafmöglichkeit gibt es für bis zu sechs Leute. Alle Technik, die für den Auftritt nötig ist, ist mitzubringen. Im Gegenzug gibt es die Gage aus dem Hut,

und das Boot steht kostenfrei zur Verfügung. Garantiert wird zudem ein unvergessliches Erlebnis.

Wer also seine Musik schon immer mal mitten in die vorpommersche Natur bringen wollte, der kann sich bis zum 15. März mit einem kleinen Text und Links zu seiner Musik unter info@t30-min.de bewerben, mit dem Betreff „Kulturfloß 2024“.