

Presse Information

Die Schlossköchin

Sabine Teubler kocht auf Burg Schlitz

Heimat im Topf und im Herzen

Hohen Demzin /2011. Man nehme eine junge Frau mit Biss und einem Herzen, das für ihre Heimat schlägt. Man schenke ihr Vertrauen und einen kapitalen Hirsch. Sie wird ihn nicht beweinen, weil er sterben musste für den Genuss. Routiniert greift Sabine Teubler zu und freut sich an seinem starken Rücken. Ein Prachtkerl - was für eine köstliche Herausforderung! So geschehen auf Burg Schlitz, im Herzen von Mecklenburg Vorpommern.

Die Schlossküche ist das Revier von Sabine Teubler. Gleich draußen vor der Tür fängt das private Jagd Revier von Burg Schlitz an – es liegt eingebettet in einen 180 ha großen Landschaftspark, der das herrschaftliche Landpalais umgibt. Auch „fremde“ Jäger sind bei Sabine Teubler gerne gesehen – am liebsten, wenn sie „Beute“ im Köcher haben. Ob Hase oder Reh, Wildsau, Hirsch, Rebhuhn oder Goldfasan – die junge Schlossköchin weiß, damit umzugehen. Gerade einmal 32 Jahre ist sie alt. Sie kommt aus einem guten „Stall“. In Mecklenburg Vorpommerns erstem Sterne Restaurant hat sie gelernt. Dann hat sie den Standort gewechselt. Aus „Ich weiß am Haus am See“ ist eine veritable Burg geworden. Auf Burg Schlitz schwingt sie seither den Kochlöffel. Mit ihrer zupackenden Art und dem feinen Gespür für Aromen und Texturen machte sie sich schnell unentbehrlich im Kreise der Küchenherren, die vor ihr das Küchen-Regiment führten. Sie kamen und gingen. Sabine Teubler ist geblieben. Seit Juni 2009 ist sie Küchenchefin auf Burg Schlitz. Und sie ist liebend gerne hier, denn hier fühlt sie sich zu Hause.

Presse Information

Eine große Freude ist es für die heimatverbundene Köchin, wenn Gäste sich Gerichte wünschen, die es so nur hier in ihrer Heimat gibt: Die Ente vom Bauern um die Ecke, oder das Huhn aus dem Dorf mit knackig frischem Gemüse aus dem Vorgarten der Bauersfrau, abgerundet mit feinen Kräutern aus dem Schloss-Garten.

Wilde Kräuter aus Leidenschaft

Eine Leidenschaft, die Sabine Teubler schon als Auszubildende für sich entdeckt hat, ist das Kochen mit Wildkräutern. Ob Giersch, Schaafgabe oder wilder Kerbel, sie weiß genau, wann diese besonderen Geschenke der Natur wachsen und wo sie zu finden sind. So geschieht es, dass alte Rezepturen aus der Schlossküche heute zu neuen Ehren kommen. Denn auch früher schon bedienten sich die Leibköche derer, die auf Burg Schlitz residierten, der Kräuter, die am Wegesrand wuchsen. „Das passt sehr viel besser hierher als molekulare Experimente mit all' ihren unterstützenden Zusatzstoffen“, sagt die Köchin. Und so sitzen die Gäste in froher Schar gestern wie heute an langen Tischen und tafeln. Oder sie genießen in kleiner Runde, häufig auch in trauter Zweisamkeit. Zum Beispiel in verschwiegenen Separées. Je nach Bestuhlung finden 30 bis maximal 40 Gäste im Restaurant im Wappensaal Platz. Für kleinere und größere Gesellschaften gibt es zahlreiche elegante Salons und repräsentative Festsäle. Die Weinkarte umfasst 150 Positionen. Ein Fokus ist auf die Weine aus den neuen Bundesländern gesetzt. Auch einer der Lieblingsweine des Schlossherrn ist mit dabei. Ein Riesling von Schloss Proschwitz in Sachsen.

Am allerliebsten naturbelassen

Schon vor über hundertfünfzig Jahren wurden auf Burg Schlitz Gerichte serviert, die aus den heimischen Wäldern, Seen und Auen kamen. Daran knüpft Sabine Teubler an. Die Kompositionen entstehen nach Lust der Köchin und Laune der Natur. Ihre Kochkunst ist klassisch französisch geprägt. Solide – von Grund auf. Naturbelassen, so mag

Presse Information

es Sabine Teubler am liebsten. Auch in ihrer Freizeit. Lange Spaziergänge dienen ihr als Kontrastprogramm zum Arbeiten unter Dampf in der Küche. Und dann gibt es da noch ihre große „Familie“. Sie besteht aus zahlreichen Kamerunschafen, die Sabine Teubler züchtet. Manchmal gibt sie eins davon ab – für besonders liebe Gäste.

Das Schlosshotel liegt ca. 1,5 Autostunden von Berlin und Hamburg entfernt. Der Flughafen Rostock-Laage wird von München, Frankfurt, Stuttgart, Köln, Düsseldorf und Zürich angefliegen. Bahnstationen sind von Hamburg aus kommend Teterow – von Berlin aus reist man über Waren an.

Weitere Informationen gibt's unter Tel. 03996 127 00 oder unter info@burg-schlitz.de. Die ganze Welt von Burg Schlitz öffnet sich dem Besucher unter www.burg-schlitz.de

Presseinfos: Lydia Malethon, PR Profitable, Tel. 0611 166 96 15, e-mail : l.malethon@pr-profitable.de