



**Musical-Premiere in Hohenfelde**  
30 Kinder in historischen Kostümen spielten und sangen sich in die Herzen der Zuschauer. **Seite 10**



**IHRE REDAKTION**

Redaktion: 0381/365 410  
Leserservice: 01802/381 365  
Anzeigen: 01802/381 366

**GUTEN TAG, LIEBE LESER**



**Barbara Hendrich**  
barbara.hendrich@ostsee-zeitung.de

**Rechtschreib-Muffel sollten umziehen**

Die Wiederholung macht den Meister. Wenn jemand das zehnte Mal hört: „Du, Dein Adressaufkleber ist falsch. Straße schreibt sich mit 'Busen-Es'“, dann wird er es korrigieren. Vielleicht. Wer auch bei Fuß oder Ruß unsicher ist, ob das Eszett noch immer zeitgemäß ist, kann es mit Sprechen versuchen. Probieren Sie es! Ein langgezogener Vokal, wie bei Fuß oder Ruß, lässt mit ziemlicher Sicherheit das „ß“ stehen wie eh und je. Wer immer noch unsicher ist, für den gibt's an dieser Stelle gratis einen auch von Journalisten genutzten Trick: Tragen Sie doch einfach die Leiche zur Post. Kennen Sie das nicht? Dann sei es hier verraten. Als zwei Polizisten vor einem Restaurant eine Leiche finden, wollen sie das protokollieren. „Wie schreibt man eigentlich 'Restaurant'“, fragt der eine. Nach längerem Nachdenken sagt der andere: „Komm, wir tragen die Leiche zur Post.“ Für die eingangs erwähnte Straße hieße das: umziehen in einen Weg.

**GESICHT DES TAGES**



Aufgewachsen in Tübingen, führte ihn sein beruflicher Weg später nach London, Singapur und Dubai, aber auch nach Frankfurt und schließlich nach Hamburg, in die Lieblingsstadt von Tim Hansen. Seit einem Jahr ist er der stellvertretende Direktor des Grand Hotels in Heiligendamm. „Es ist toll hier. Ein willkommener Ausgleich zu meinem eigentlichen Großstädter-Dasein“, sagt Tim Hansen, der sich nun in einem kleinen Häuschen in Brodhagen niedergelassen hat, gern Rad fährt, die Ostsee genießt und regelmäßig im Fitnessstudio trainiert. Foto: Dorit Wehmeyer



Seit zwei Jahren kocht Christoph Koch im First-Class-Hotel Prinzenpalais, das jetzt als einziges der Region Eingang in ein Reise-Kochbuch fand. Das historische Gebäude wurde 1821 von Doberans berühmtestem Sohn, dem Baumeister Carl Theodor Severin, erbaut. Foto: Barbara Hendrich

# Reisebuch empfiehlt Doberaner Hotel

Das Prinzenpalais hat es an die erste Stelle der Empfehlungen in einem Reise-Kochbuch geschafft. Im Edelstahl-Trakt des Hotels kocht Christoph Koch.

Von Barbara Hendrich

**Bad Doberan** – „Spargel muss bissfest sein. Ich empfinde weichen Spargel als Sünde“, sagt Christoph Koch. Der 31-Jährige kocht seit zwei Jahren im Prinzenpalais am Alexandrinenplatz im Herzen Doberans. In einem jetzt erschienenen Reise-Kochbuch mit dem etwas umständlichen Titel „10,10 Zehnzehn“ wird das Vier-Sterne-Hotel unter hundert Empfehlungen als erstes erwähnt und vorgestellt.

Obwohl Christoph Koch mit 31 Jahren noch recht jung für einen erfahrenen Küchenmeister ist, hat er sich schon in europäischen Spitzenküchen die Bratengerüche um die Nase wehen lassen. Der gebürtige Stralsunder, der in Sassnitz auf Rügen Koch lernte, arbeitete zum Beispiel zwei Jahre in der Schweiz, vier Jahre auf Usedom, stand in der

Warnemünder Yachthafen-Residenz am Herd und bekochte die Gäste des Rostocker Steigenberger Hotels Sonne. Seit zwei Jahren steht er nun auch hinter den Töpfen und Pfannen des Prinzenpalais'.

**●● Gegen Schnellkochtöpfe habe ich eine Antipathie.**

**Christoph Koch vom Prinzenpalais**

Als Rezept aus der Küche von Christoph Koch wird im Buch eine Fasanenbrust nach Art der Prinzessin Alexandrine ausführlich beschrieben. Die spätere Großherzogin soll selber gern auf die Jagd gegangen sein. Das Prinzenpalais serviert die Fasanenbrust mit einer Sauce Mornav, mit Spargelspitzen, Rotweinschalotten und Herzoginkartoffeln. Wie der junge Koch der OZ sagte, bevorzugt er immer frisch zubereitete Gerichte. „Wir haben deshalb eine kleiner gehaltene und einfach geschriebene Speisekarte.“

Zum Dekorieren verwendet Koch am liebsten „schöne Gartenkresse“. Die Zeiten von Petersilie

seien endgültig vorbei, sagt er und schmunzelt in Erinnerung an Omas Petersilienzeit.

Auch in der Freizeit ist Kochen das bevorzugte Hobby von Christoph Koch. Das tut er dann allerdings etwas anders als in seiner Arbeitsstelle, dem edlen klassizistischen Severin-Bau, der 2009 umfassend saniert wurde. Gern isst Koch, der Koch, Hausmannskost. „Ich mag Senfeier und Königsberger Klopse. Am liebsten so, wie meine Mutti sie kochte“, sagt der Single freundlich lächelnd. Er ist übrigens der festen Überzeugung: „Mütter kochen immer gut.“

Unverständlich erscheint ihm, „dass Fleisch oft nur eine geringe Wertschätzung erfährt“. Viele würden zum Beispiel Rinderfilet ganz durchgegart verlangen. Seiner Ansicht nach verliere es dabei an Geschmack. Es sollte immer rosa gegessen und „nicht totgegart werden“, wie er es nennt.

Von Schnellkochtöpfen hält der junge Koch übrigens gar nichts. Er

habe halt eine Antipathie gegen sie. „Wenn ich koche, nehme ich mir dafür auch Zeit“, sagt er. Generell gehe seiner Ansicht nach die Kochkunst wieder in Richtung klassische Küche, also weg von Hochtechnologiem oder gar Showküche, die mit Stickstoff zaubere.

Das Buch „10,10 Zehnzehn“ aus dem Mafini-Verlag in Bad Kissingen listet in zehn ausgewählten Urlaubsregionen Deutschlands insgesamt einhundert empfehlenswerte Hotels auf. Es stellt ihren Chefkoch und jeweils ein besonderes Rezept des Hauses vor. Aus Mecklenburg-Vorpommern werden außerdem erwähnt: Hotel zur Post in Bansin, Parkhotel in Bergen, Ostsee-Hotel Dierhagen, Radisson Blu in Rostock und Phönix Reuterhaus in Wismar. Das First-Class-Hotel Prinzenpalais erwähnt das Buch zu allererst.

„10,10 Zehnzehn. Das Reise-Kochbuch“, Mafini Verlag Bad Kissingen, 1. Auflage 2011

## Neues Telefonbuch ist da

**Bad Doberan** – Wie die Telekommunikation Nord mitteilt, hat sie ein neues Telefonbuch für Bad Doberan und Umgebung herausgegeben. Ab heute kann „Das Örtliche“ unter anderem in der Kröpeliner Nordoel-Tankstelle, im Sanitzer Rathaus und bei der Post abgeholt werden.

Per Internet wollten Doberaner im Vorjahr über auf den Seiten von dasoertliche.de sich in erster Linie über Metallwaren und Fleischereien informieren, teilte der Telefonbuch-Verlag mit. Diese Begriffe wurden am häufigsten aufgerufen, wenn Doberaner nach gewerblichen Kontakten suchten. Der Begriff „Mode“ folgte auf dem dritten Platz. „Hotels“ und „Restaurants“ gehören ebenfalls zu den Top 5 bei den Suchabfragen.

Für andere elektronische Medien werden auch in diesem Jahr Dienste angeboten. So zum Beispiel für die Suche nach einem Restaurant, einem Geldautomaten oder einer Apotheke. Es gibt die mobile Suche unter mobil.dasoertliche.de und den Das Örtliche Apps für das iPhone.

**IN KÜRZE**

**Ausbildungsberufe bei der Bahn werden vorgestellt**

**Rostock** – Am Donnerstag um 16 Uhr werden Ausbildungsberufe der Deutschen Bahn im Berufsinformationszentrum der Agentur für Arbeit Rostock, Kopernikusstraße 1a, vorgestellt. Informiert wird u. a. über Lokführer, Logistiker und kaufmännische Experten.

**Morgen können sich Bürger im Kreistag äußern**

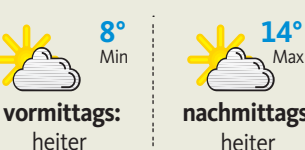
**Bad Doberan** – Die 11. öffentliche Sitzung des Kreistages Bad Doberan findet morgen um 15 Uhr im großen Festsaal der Kreisverwaltung statt. Um 16 Uhr wird die Sitzung für die Bürgerfragestunde unterbrochen, in der sich Bürger öffentlich äußern können. Danach wird u. a. über einen Ausschuss für den Bürgerentscheid zur Namensfindung des neuen Kreises beraten. Außerdem schlagen die Abgeordneten einen Kreisnamen vor.

**POLIZEIREPORT**

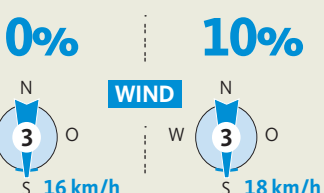
**Ein Wildunfall und viele Parkplatzsünder**

**Bad Doberan** – Zwölf Unfälle gab es am Osterwochenende in und um Doberan. So wurde u. a. zwischen Neubukow und Teschow ein Reh überfahren, bei Satow fuhr ein Auto gegen eine Leitplanke und vier Parkplatz-Rempler begingen Unfallflucht.

**LOKALES WETTER**



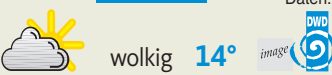
**NIEDERSCHLAGSRISIKO**



**SONNE & MOND**

auf: 5.49 unter: 20.36  
auf: 3.19 unter: 13.27

**MORGEN**



## Bürgermeister: „Jetzt ist Bargeshagen startklar für 725“

Neue Linde und Gedenktafel starten Jubiläumsjahr

**Bargeshagen** – 66 große und auch ganz kleine Bargeshäger waren am Sonnabend auf die Wiese am Käteteich gekommen. Mit dabei die Feuerwehr der Gemeinde mit ihrer starken Jugendgruppe.

Bürgermeister Hans-Peter Stuhr hatte zum Festakt eingeladen. Gemeinsam mit Kurt Podstata pflanzte er eine fast drei Meter große Linde. Damit sei Bargeshagen startklar für das Jubiläumsjahr, sagte der Bürgermeister. Er und Podstata bekräftigten, dass die Vorbereitungen für die Festwoche vom 14. bis 19. Juni auf Hochtouren liefen. „Höhepunkt wird der Umzug mit Pfer-

den und Wagen am Sonnabend, dem 18. Juni, sein. Das macht noch sehr viel Arbeit“, sagte Bürgermeister Stuhr. Podstata ergänzte: „In 20 Bildern wird der Umzug chronologisch die Geschichte zeigen. Auf 17 Tafeln wollen wir erklären, was zu sehen ist.“ Beide zeigten sich sehr zufrieden über die Mitarbeit von Bürgern und Unternehmen. Es sei ein großes Glück, dass die Kostüme vom Volkstheater ausgeliehen werden könnten.

Ebenfalls am Sonnabend wurde am Picknick-Tisch neben der Linde eine Gedenktafel mit geschichtlichen Daten angebracht. bahe



Schwer in Aktion: Bürgermeister Hans-Peter Stuhr (r.) und Kurt Podstata pflanzten am Sonnabend neben dem Käteteich eine Linde. Damit wurde das Jubiläumsjahr des Dorfes offiziell eröffnet. Foto: Barbara Hendrich