

Alte Pommernkate

Rügener Bauernmarkt & Hofcafé



2023



1979



1995

VIELFALT REGIONALITÄT GENUSS HANDARBEIT

In diesem Jahr gibt es die „Alte Pommernkate“ bereits seit 20 Jahren. Großartige, regionale Erzeugnisse finden im Bauernmarkt ihren Platz und erhalten die Wertschätzung, die sie verdient haben. Unsere Gäste treffen außerdem auf einen Ort der Gemütlichkeit im Hof-Café und können hier die hausgemachten Speisen genießen. Mit vielen Ideen, Herzblut und Motivation entstanden über zwei Jahrzehnte immer neue Bereiche, wie zum Beispiel die Fischräucherei, die Nudel-Werft, die Keks-Fabrik und ganz neu: das Säge-Werk.

Zudem ist das Produktsortiment der regionalen Erzeuger über die Jahre stets angewachsen. Jeden Tag wird bei uns aufs Neue die familiäre und gemütliche Atmosphäre gelebt, die Genuss und Einkaufen auf eine besondere Weise miteinander verbindet. In 20 Jahren hat sich einiges verändert und ist gewachsen. Deshalb möchten wir euch mit dieser Jubiläumszeitung mit auf unsere Reise nehmen, mit all dem, was wir in diesen zwei Jahrzehnten aufgebaut und erlebt haben, aber vor allem auf das, was euch heute bei uns erwartet. **Wir freuen uns, dass Ihr da seid!**

- April 2003**
Gründung Alte Pommernkate GmbH und Eröffnung Bauernmarkt
Seite 2-3
- Herbst 2009**
Eröffnung Fischräucherei
Seite 5
- 2018**
Eröffnung der gläsernen Nudel-Werft in Ramin
- März 2023**
Eröffnung Säge-Werk
Seite 8
- Juli 2002**
Erwerb des ehemaligen „Rasthauses Ramin“
- 2008**
Eröffnung Dachgeschoss
- Juli 2015**
Eröffnung des grössten Schaufensters von Rügen
- Juli 2021**
Eröffnung der Nudel-Werft in Lauterbach
Seite 10
- Dezember 2002**
Erster kleiner Adventsmarkt in Ramin
- Sommer 2003**
Eröffnung Backstube
- 2011**
Eröffnung Schlemmermeile
Seite 4
- 2016**
Gründung Nudel-Werft
Seite 6
- 2020**
Übernahme der Markthalle Barth
Seite 10
- Juli 2009**
Eröffnung Hof-Café
Seite 4
- April 2022**
Eröffnung der gläsernen Keks-Fabrik in Ramin
Seite 7
- April 2023**
20 Jahre „Alte Pommernkate“

20 JAHRE ALTE POMMERNKATE

Liebe Leserinnen und Leser,

mit dieser Jubiläumszeitung zu unserem 20-jährigen Bestehen möchten wir uns bedanken: bei Ihnen, als unseren Gästen, die Sie uns regelmäßig immer wieder besuchen oder auch wenn Sie uns gerade erst kennen lernen.

Ihnen, als unseren Kundinnen und Kunden danken wir in erster Linie für die Treue und die Neugier an unserem Treiben, unseren Partnern und Lieferanten danken wir für die stete Bereitschaft, unseren Bauernmarkt mit Ihren hochwertigen Erzeugnissen zu füllen und uns in unserer Vision zu unterstützen. Wir leben in einer Zeit, in der uns immer wieder bewusst gemacht wird, wie wichtig die Unterstützung der kleinen regionalen Produzenten und der Aufbau regionaler Kreisläufe ist. Unsere Partner finden bei uns die Bühne, um ihre Produkte in entsprechender Qualität zu präsentieren und Ihnen damit näher bringen zu können.

Auf diesem Wege bedanke ich mich auch bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die mit uns diesen Weg gegangen sind und immer noch gehen, ein wichtiges Mitglied in unserem Team geworden sind und so dazu beigetragen haben, dass die Alte Pommernkate als ein Ort der Gemütlichkeit und Gastfreundschaft wahrgenommen wird.

Die Alte Pommernkate hat sich in den vergangenen Jahren mit guter Teamarbeit zu einem bedeutenden Erzeuger entwickelt, was ursprünglich nicht geplant war, aber der unbedingten Ausrichtung auf immer mehr Regionalität geschuldet ist. Diese Entscheidung, Regionales immer mehr in den Vordergrund zu stellen, werden wir konsequent weitergehen, was sich in vielen neuen Ideen - wie jüngst dem Rügener Säge-Werk - widerspiegelt.



Hiermit nutzen wir auch die Gelegenheit, Ihnen die Alte Pommernkate vorzustellen, den Weg der vergangenen 20 Jahre zu zeigen und lassen Sie einen Blick hinter die Kulissen werfen.

Ihr Marco von Kessel
ALTE POMMERNKATE GMBH

„Die Alte Pommernkate zeigt durch den Umgang mit und die Verbindung von Regionalprodukten sowie durch den Namen, dass dort groß - über die Grenzen der Insel Rügen hinaus - gedacht wird. Diesen Beweis hat die Alte Pommernkate in den vergangenen 20 Jahren erbracht, auch mit der Eröffnung der Markthalle in Barth. Das war für mich ein wunderbarer Tag. Denn auch an diesem Standort werden verschiedenste Produkte regionaler Produzenten gemeinsam vermarktet und somit den Kunden der Kauf von Regionalprodukten erleichtert. In guter Erinnerung habe ich auch die Nudelbeute, mit der ich nach der Eröffnung der Nudel-Werft der Alten Pommernkate meine nudelaffine Familie überraschen konnte. Es gibt nur wenige, die den Schwung schaffen und eine echte Marktposition gegenüber den großen Unternehmen einnehmen. Meine herzlichsten Glückwünsche an die Alte Pommernkate und das gesamte Team zum 20-jährigen Jubiläum!“

Dr. Stefan Kerth
Landrat Vorpommern-Rügen



UNSER BAUERNMARKT



VISION | WERTSCHÄTZUNG | REGIONALITÄT

Der Wunsch nach einem zentralen Markt mit regionalen Produkten kam Geschäftsführer Marco von Kessel schon während des Agrarstudiums. Diesen dann in die Tat umzusetzen war gar nicht so leicht. Die richtige Lage, Ausbaumöglichkeiten, regionale Produzenten finden - das war vor 20 Jahren eine große Hürde. Das ehemalige „Rasthaus Ramin“, das nach 6 Jahren Leerstand und über 9 Monaten Renovierungsarbeiten eine neue Aufgabe bekam, wurde am 1. April 2003 zunächst als kleiner Markt eröffnet. Mit 3 MitarbeiterInnen auf 150 m² Ladenfläche wurde die „Alte Pommernkate“ zum Leben erweckt. Mittlerweile ist der Bauernmarkt zu dem Größten in ganz Vorpommern gewachsen. Mit über 5.000 Artikeln finden Sie bei uns regionale Produkte des täglichen Bedarfs, ausgefallene Geschmackserlebnisse, kulinarische Handarbeit mit viel Liebe und individuelle Präsente. Dabei begleitet das Thema Nachhaltigkeit und die Anerkennung der Leistung regionaler Produzenten das gesamte Team von Anfang an.

HEIMATGEFÜHL | EXPERIMENTIERFREUDE | VIELFALT

Unser Team des Bauernmarktes setzt konsequent auf hochwertige Regionalprodukte. Das Angebot umfasst unter anderem Wurst der Gademower Landschlachtere & Käse von der Müritz, Konfitüren von Rügener Obst & Honig aus Altfähr, Sanddornprodukte jeglicher Art, Tee & Kaffee, Saft von DERERs, Wein & Likör von der Kelterei Leithoff, Störtebeker Bier, Glenn's Senf, Dips & Gewürze, süße Leckereien aus Stralsunder Marzipan, Öl & Essig, Brote von der Bäckerei Peters und vieles mehr. Je nach Jahreszeit bieten wir Obst und Gemüse aus der Region an, vor allem Kartoffeln und Äpfel. Im Frühling und Frühsommer beeindruckt ein buntes Pflanzensortiment in unserem geschützten Innenhof. Etwa 40 Erzeuger aus der Region sind hier vertreten. Hinzu kommt eine wachsende Anzahl eigener Erzeugnisse aus den Manufakturen der Pommernkate, wie Nudeln, Salze, Zucker, Gewürze oder Backmischungen und unser Kekssortiment



Heidrun, 56 -
Unsere Mitarbeiterin
der ersten Stunde

HEIDRUNS GEHEIMTIPP

Heidrun, du bist von Anfang an dabei und schätzt die familiäre Atmosphäre im Team. Du bist eine treue Begleiterin der ersten Stunde. Wenn man dich nach deinem Lieblingsprodukt fragt, was antwortest du? „Ich mag die Produkte von ‚Rügenkosmetik‘ sehr. Meine Töchter sogar so sehr, dass sie seit Jahren nichts anderes mehr benutzen und auf die Gesichtspflegelinie schwören. Ich persönlich bin auch ein großer Fan unserer Seifen. Sie erinnern mich an meine Kindheit. Kein Vergleich zu früher, weil es mittlerweile so viele Duft- und Farbvariationen zu entdecken gibt, aber das Gefühl ist dasselbe - VERTRAUT. Auch unsere Kunden schätzen diese nachhaltige und plastikfreie Körperpflege immer mehr.“



WOHLBEFINDEN | LITERATUR | KUNSTHANDWERK

In unserem Dachgeschoss kommen Nützliches, Unterhaltung und Ästhetik zusammen. Hier finden Sie Literatur über die Insel und ihre Geschichte, die Ostsee und unsere schöne Natur gehören neben Rad- und Wanderkarten zum umfangreichen Sortiment. Geschenkartikel, maritime Souvenirs und Bernsteinschmuck für eure Lieben könnt Ihr hier finden. In der Geschenkwelt des Dachgeschosses kann nach Herzenslust gestöbert werden, denn hier begeistert eine riesige Auswahl an regionalem und kreativem Kunsthandwerk, Textilien und Accessoires. Geschmackvolle Dekorationsbeispiele inspirieren zur Nachahmung im eigenen zu Hause. In unserem Wintergarten im Erdgeschoss präsentieren wir Euch zum Beispiel einzigartige Kunst aus Keramik vom Insel e.V. und kunstvolle Dekoration von „Meergeschenke“ aus Treibholz.



Antje, 53 -
Unsere Dekofee

ANTJES GEHEIMTIPP

Antje, auch du bist schon 17 Jahre lang unsere Begleiterin und als gelernte Floristin war dein Aufgabenschwerpunkt schnell gefunden: Dekorieren des gesamten Marktes und Arrangieren des Pflanzensortiments. Dabei gehst du völlig auf und du machst das richtig gut! Aber Antje, nun verrate uns doch mal, was dein absolutes Lieblingsprodukt bei uns ist: „Die Salamis von der Gademower Landschlachtere, vor allem die Kreidfelsensalami. Die esse ich selbst super gern und wenn mir mal keine Geschenkideen einfallen, gibts für Freunde und Familie immer eine Wurst. Da freut sich jeder drüber.“

UNSER HOF-CAFÉ MIT SCHLEMMERMEILE



GASTFREUNDSCHAFT | FRÜHSTÜCK | GEMÜTLICHKEIT

Nachdem der Bauernmarkt schon einige Jahre aktiv war, merkten wir immer, wie traurig die Gäste waren, dass Sie unsere hausgebackenen Kuchen zu Hause essen mussten. Also haben wir Platz gemacht, Maurerkelle, Mörtel und Steine in die Hand genommen und angebaut.

Nach der Fertigstellung 2009 konnten wir dann das Hof-Café eröffnen, welches Sie heute auch in Form des Cafés mit dem Dachgeschoss vorfinden. Seither könnt Ihr unsere Leckereien direkt vor Ort genießen.

Viele unserer Besucher zelebrieren die An- und Abreise von der Insel bei einem leckeren Kuchen mit einer heißen Tasse Kaffee oder starten bei uns mit einem köstlichen Frühstück in den Tag. Denn bei uns genießen unsere Gäste kulinarische Vielfalt von früh bis spät, vom Frühstücksbuffet über Mittagsgesichte bis hin zu unseren Kuchen & Torten.

Unser Hof-Café wurde immer beliebter und der Platz reichte bald nicht mehr aus. Also bauten wir 2011 unsere Schlemmermeile an und konnten so alle unsere Besucher viel schneller mit Ihren Bestellungen versorgen. Uns ist wichtig, dass ihr euch wohl fühlt, also heizen wir im Winter unseren Kaminofen für eine gemütliche Atmosphäre an und im Sommer öffnen wir euch den Wintergarten und die Sonnterrasse für den Genuss an der frischen Luft.

HAUSMANNSKOST | NUDELLIEBE | GAUMENSCHMAUS

Für die Insulaner sind wir eine Stammadresse für frische Brötchen oder Brot am Morgen für zu Hause. Viele kennen uns auch in der Nebensaison als eine zuverlässige Adresse zum Frühstück. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet wird im Hof-Café jeden Morgen zubereitet. Ob am warmen Kamin oder in unserem Hof, ein gemütliches Plätzchen ist immer zu finden. Zur Mittagszeit besuchen uns nicht nur Urlaubsgäste, auch Stammgäste finden Ihren Weg zum Mittagstisch zu uns. Ob Gerichte mit Nudeln aus der Nudel-Werft, Fisch oder ein frisch zubereitetes Schnitzel, jeden Tag gibt es eine neue Auswahl an deftiger Hausmannskost.



TORTENKUNST | KUCHEN | EISGENUSS

Noch vor Sonnenaufgang werden hier die Backöfen vorgeheizt. Für unsere Konditorinnen beginnt eine lange Schicht, die am Ende unzählige Bleche Kuchen und Torten zum Vorschein bringt. Schon zur Frühstückszeit durchweht ein Duft frischgebackenen Kuchens das Hof-Café. Ob die beliebte Schwarzwälder Kirschtorte, eine schwedische Apfeltorte oder unser traditioneller Käsekuchen, hier findet jeder etwas nach seinem Geschmack.

Das Geheimnis des guten Geschmacks unserer Torten und Kuchen liegt in der Art der Herstellung und den Zutaten: Wir backen wie unsere Großmütter, nur mit Mehl, Zucker und den entsprechenden natürlichen Zutaten. Fertigmischungen und künstliche Zutaten gibt es bei uns nicht. So bleibt es nicht aus, dass die ein oder andere Torte vom privaten Rezeptbuch unserer Konditorinnen Einzug in die Backstube der Alten Pommernkate gefunden hat. Ein unbedingt nennenswerter Bereich ist auch unsere Eis-Bar. Hier bieten wir euch das leckere BoddenLandEis in ganz vielen verschiedenen Sorten an. Ob eine Kugel in der Waffel oder ein ganzer Eisbecher, beides ist möglich und ist auch für ganz viele Gäste ein Grund nochmal uns nochmal reinzuschauen.

INES' GEHEIMTIPP

Ines, seit über 3 Jahren bist du nun schon unsere „Haus- und Hofköchin“ und bringst jeden Tag frisch unsere Stamm- und Tagesgerichte auf die Teller. Welches Gericht kochst du besonders gern? „Ich bin eigentlich eher der süße Zahn und bereite am liebsten einen guten Eierkuchen zu. Das mögen alle gern - ob groß oder klein.“

Und was ist dir besonders wichtig in der Küche? „Das das Essen wirklich appetitlich aussieht. Besonders die Farbe eines Schnitzels macht viel aus, ob ein Kunde sich für oder gegen ein Schnitzel bei uns entscheidet.“



↑
Ines, 51 -
Unsere Hofköchin

JUTTAS GEHEIMTIPP

Jutta, du bist seit 14 Jahren hier in der Schlemmermeile und bist bei der Speisenauswahl unseren Kunden, die unschlüssig sind, immer gern behilflich. Was ist deine Empfehlung? „Beim Mittagsangebot der Klassiker: Unsere frischgeklopften Schnitzel mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln. Zum Nachtisch ganz klar ein Eisbecher vom „Boddenlandeis“ - für mich das beste Eis weit und breit.“

Und wer gerne bei unserer Kuchen- und Tortenauswahl zuschlagen möchte: Die Marzipantorte oder der Mohn-Vanille-Kuchen - wobei hier alle grandios sind.“



↑
Jutta, 60 -
„Schlemmerlee“
im Hof-Café

DANAS GEHEIMTIPP

Dana, du bist seit 13 Jahren bei uns und sorgst mit deiner freundlichen Art mit den Anderen gemeinsam dafür, dass sich unsere Gäste wohl fühlen. Das zeigst du unseren Kunden jeden Tag. Nun sag uns doch bitte noch deinen Geheimtipp aus unserem Angebot, was jeder probiert haben muss: „Das ist leicht zu beantworten: Die Quarkdesserts von der Rüggener Molkerei Inselfrische aus Poseritz bei unserem Frühstücksbuffet oder für zu Hause im Markt. Wir haben immer verschiedene Sorten zur Auswahl und mir fällt es immer schwer daran vorbeizugehen. Schön, wenn so richtig gute Produkte dann auch noch aus der Region sind.“



↑
Dana, 37 -
„Schlemmerlee“
im Hof-Café

UNSERE FISCHRÄUCHEREI



HANDWERK | TRADITION | LEIDENSCHAFT

Etwa ein Jahr nach Eröffnung des Bauernmarktes begannen wir den Fisch in den Fokus zu rücken. Stück für Stück entwickelte sich daraus die heutige Fischräucherei mit nunmehr drei Räucheröfen, in denen wir täglich nach traditioneller Weise auf Buchenholz räuchern. Hier wird schonend mit Meersalz und Kräutern gewürzt und anschließend geräuchert. Lasst Euch vom Duft in die Fischräucherei leiten!

VERFEINERN | SPEZIALITÄTEN | LECKERBISSEN

Den traditionellen Matjes- und Bismarckhering veredeln wir zu verschiedenen Kräutermatjessorten, ob mit Bärlauch, Bruschetta, Pfeffer oder Knoblauch. Die Brötchen mit Matjes, Bismarckhering, Kräutermatjes, Brathering, Aal, Heilbutt, Makrele oder Lachs bereiten wir frisch vor Euren Augen zu. Unser Lachsbrötchen mit selbstgemachter Honig-Senf-Sauce ist ein Gedicht und hat bereits die Silbermedaille für Rügens bestes Fischbrötchen gewonnen. Es hat sich weit herumgesprochen, hier Frische und Qualität vorzufinden. Saisonal zaubert unser Hofgrill vor allem den Kindern mit frischen Pommes, einem knusprigen Backfisch oder einer würzigen Currywurst - selbstverständlich nach eigener Rezeptur - strahlende Gesichter. Doch Begeisterung kommt auch bei den Feinschmeckern mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat auf.



Elke, 59 - Unsere
Käuchermeisterin
mit Leidenschaft

ELKES GEHEIMTIPP

Elke, du bist mit Leidenschaft in der Räucherei und sorgst für höchste Qualität. Wenn man dich fragt, woher du weißt, dass der Fisch aus dem Ofen kann, antwortest du: „Nach Gefühl!“ - Das zeigt, Du machst deine Arbeit mit Leidenschaft. Aber mal „Butter bei die Fische“, was ist dein Geheimtipp hier in der Fischräucherei: „Das ist eine schwere Frage, da ich absolute Fischliebhaberin bin und jeder Fisch für mich eine Delikatesse ist, aber der von uns kaltgeräucherte Lachs ist immer eine gute Wahl! Und wenn Sie von der hausgemachten Fischfrikadelle nur eine mit nach Hause nehmen, werden Sie das bereuen. Nehmen Sie lieber gleich zwei mit.“



UNSERE NUDEL-WERFT



ERZEUGER | FEINSCHMECKER | REGIONALPRODUKT

Wir wollten etwas selbst herstellen. Aber was?! Nachdem Geschäftsführer Marco von Kessel ein eigenes Produkt entwickeln wollte und nach reifer Überlegung auf die einfache und doch so vielfältige Nudel stieß, war die Idee mit guter Teamarbeit schnell umgesetzt. Seit 2016 läuft die erste Nudelmachine mit anfangs 5 veredelten Nudelsorten und nach vielem Ausprobieren, Verwerfen und Entwickeln bieten wir euch mittlerweile über 50 verschiedene Varianten aus unserer Rügener Nudel-Werft an. Von Seealge über Knoblauch, bis Schoko und Bier, spart die Nudel-Werft an keiner Geschmacksrichtung. Zwei Tage wird die aus Wasser, Hartweizen und dem entsprechenden Gewürz hergestellte Nudel luftgetrocknet. Die Besonderheit in der Produktion liegt bei der Bronze-Matrize, die am Ende eine besonders gute Saucenhaftigkeit auf den Teller zaubert. Das wir auf der Insel Rügen selbst Nudeln produzieren, kann man kaum glauben, deshalb eröffneten wir 2018 unsere gläserne Manufaktur in Ramin. So kann jeder bei der Produktion zusehen und sich von der Handarbeit überzeugen. Erlebt ein kulinarisches Italien-Flair nach Rügener Art bei uns in Ramin auf Rügen!

GUTE ZUTATEN | HANDWERK | HERZBLUT

Auch hier ist uns Nachhaltigkeit wichtig. An unserer „UNVERPACKT-STATION“ könnt ihr euch die gewünschte Menge in wiederverwendbaren Behältern oder Papiertüten abfüllen. Unsere Nudeln sind auch über die Region hinaus sehr beliebt. Deswegen bieten wir diese auch in unserem Online-Shop an. Seit dem Sommer 2021 ist die „Rügener Nudel-Werft“ auch im Lauterbacher Hafen zu finden. Nachdem wir Euch immer viele Rezepte zu Nudelgerichten, Salaten und Desserts empfohlen haben, hat uns die Lust gepackt, Euch das Ganze direkt selbst anzurichten. Neben unserem breiten Nudelsortiment findet ihr in Lauterbach warme Nudeln, Nudelsalate und Nudel-Desserts zum Mitnehmen. Lasst Euch überraschen und kommt vorbei!



BÄRLAUCH-NUDELN CARBONARA-ART

✂ 2 PERSONEN | ⌚ 15 MINUTEN

Zutaten

- 350 g Bärlauch-Nudeln
- 100 g Speckwürfel
- 100 g Sahne (30% Fett)
- 30 g Milch (3,5% Fett)
- 1/2 TL gemahlener Pfeffer
- Prise geriebene Muskatnuss
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 frische Eier
- 2 Bärlauchblätter oder frisches Basilikum
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Speckwürfel in einer Pfanne kurz braten. Sahne, Milch, Pfeffer, Muskat und die Hälfte des Parmesans in einer separaten Schüssel mit einem Schneebesen verrühren und die gebratenen Speckwürfel hinzugeben. Pfanne vom Herd nehmen, Eier hineinschlagen, verrühren und leicht stocken lassen. Anschließend Nudeln abgießen und unterheben. Mit restlichem Parmesan und Bärlauchblättern garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Weitere leckere Nudelrezepte finden Sie auf unserer Homepage:
www.altepommernkate.de/Nudelrezepte



← Magdalena von Kessel, 26 - Unsere „Nudel-Entwicklerin“

MAGDALENAS GEHEIMTIPP

Magdalena, Ihr habt in der Familie die verschiedenen Nudelrezepte entwickelt. Hast du ein besonderes Lieblingsrezept, welches du gern mit den Nudeln zubereitest? „Ich liebe die Zimt-Nudeln mit Apfelmus, die wir auch in Lauterbach als Desserts anbieten. Bei der herzhaften Variante steht bei mir die Curry-Nudel hoch im Kurs. Aber aus jeder Nudel lässt sich viel zaubern. Ich freu mich besonders, wenn wir begeisterte Kunden haben, die uns ein tolles Nudelrezept schicken.“

UNSERE KLEINE KEKS-FABRIK



HANDARBEIT | OMAS BACKBUCH | KÖSTLICHKEITEN

Kekse haben unsere Konditorinnen schon eine ganze Weile für euch gebacken. Nachdem die Beliebtheit unserer Strandaler und des Schwarz-Weiß-Gebäcks immer größer wurde, experimentierten unsere Konditorinnen immer wieder mit unzähligen althergebrachten Keksrezepten. Nach einer strengen Auswahl finden nur die besten Kekse aus Großmutter's Backbuch oder neueste Kreationen den Weg in den Verkauf. Unser Sortiment ist gewachsen und bietet für jeden Geschmack die richtige Auswahl. Unsere „relativ“ neue Ergänzung zur Backstube ist die kleine gläserne Keks-Fabrik seit April 2022, denn unser Anspruch ist es auch hier, euch von unserer Handarbeit zu überzeugen. Hier könnt Ihr Euch anschauen, wie wir ausschließlich mit natürlichen Zutaten köstliche Kekse backen.



NACHHALTIGKEIT | NATÜRLICHE ZUTATEN

Eine nachhaltige und dennoch für den Keks optimale Verpackung war uns sehr wichtig, aber in der Kombination nicht einfach umzusetzen. Unser Becher besteht aus PLA (Polylactid) und ist damit ein nachwachsender Rohstoff und industriell kompostierbar. Die Besonderheit ist, dass der Becher wiederverschließbar ist und damit ideal zum Mitnehmen. Damit schmeckt unser Keks lange und trocknet nicht aus, denn durch unsere Rezepturen ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker ist eine gute Verpackung noch wichtiger.



Maria, 40 – Unsere „Keksmeisterin“ mit Herzblut



MARIAS GEHEIMTIPP

Maria, du backst seit Eröffnung der Keks-Fabrik unsere Keksrezepte. Die Kunden schauen dir dabei oft ganz gespannt zu, denn eine Keks-herstellung von Hand, außerhalb von zu Hause, ist selten geworden. Dich erlebt man immer mit guter Stimmung bei der Arbeit. Was gefällt dir daran besonders?

„Ich freue mich wirklich darüber, zu sehen, dass unsere Gäste die kurz vorher von mir gebackenen Kekse aus dem Regal nehmen - ich habe ja alles im Blick“, sagt sie augenzwinkernd. „Täglich kommen Menschen und begrüßen mich und sagen: ‚Ich brauche Nachschub!‘ - Diese Regelmäßigkeit zeigt mir, dass wir das hier gut machen.“

UNSER SÄGE-WERK



Steffi, 33 - unsere
Holzkünstlerin

HOLZKUNST | HANDWERK | KREATIVITÄT

Wir lieben Holz - ein wunderbar vielfältiges Material, dass sich seit Eröffnung der Alten Pommernkate als treuer Begleiter erweist. In unserer Einrichtung und Dekorationen findet es sich überall wieder: Regale, Tresen, Tische und was wir sonst im Alltag benötigen und selbst umsetzen können, machen wir auch selbst. Warum? - Damit wir es genauso haben, wie wir es brauchen und es uns vorstellen. Hierfür sind unsere Hausmeister die Konstrukteure und Erbauer in Einem, die wir euch auch im Artikel „Hinter den Kulissen“ vorstellen. Haben wir eine Idee, machen sie es möglich. Zufällig war unser Gebäude ursprünglich für die Nutzung als Säge-Werk gebaut worden. Umso schöner, dass durch ein entpupptes Talent unserer langjährigen Mitarbeiterin Steffi, das Gebäude nun zumindest zu einem kleinen Teil auch wieder dessen eigentliche Berufung findet.

INDIVIDUALITÄT | RÜGENLIEBE | TALENT

Seit Anfang des Jahres hat Steffi nun im Obergeschoss Ihre Werkstatt, wo Sie Ihr Talent frei entfalten kann. Im „Säge-Werk“ stellt sie allerhand Gebrauchsgegenstände und schöne Dinge her, die aufgrund der individuellen Beschaffenheit von Holz Ihren einmaligen Charakter bekommen. Hier entstehen Unikate, denn keines gleicht dem anderen - Dinge, die jeder braucht, aber noch nicht so schön bekommen hat. Sei es ein Holzbrett für die Küche, eine neue Uhr für das Wohnzimmer oder einen Geschenkanhänger. Der Kreativität sind im „Säge-Werk“ keine Grenzen gesetzt. Holzartikel sind eine Bereicherung für jedes Geschenk und als dekoratives Element verleihen sie jedem Raum mehr Gemütlichkeit. Bei uns können Sie sich auch eine rustikale Holzkiste individuell gestalten lassen, um darin Ihr Geschenk oder Präsent noch schöner zu verpacken. Ein Besuch im Dachgeschoss lohnt sich immer.

STEFFIS GEHEIMTIPP

Steffi, du bist seit 15 Jahren bei uns und hast schon deine Ausbildung hier gemacht. Erzähl uns doch mal, wieso nach so vielen Jahren, dein Extra-Talent erst jetzt zum Vorschein kam und welche Produkte du ganz besonders gern herstellst: „Bei einem Gespräch vor einem Jahr mit dem Chef über regionale Dekorationsartikel erzählte ich ihm von meinen Holzbasteleien zu Hause. Also legte ich los und freute mich über die positive Resonanz, die ich bekommen habe. Meine Ideen kommen mir oft beim Einschlafen und dann versuche ich sie gleich am nächsten Tag umzusetzen. Besonders beliebt sind die Magnete, aber mein Herzensstück sind die Uhren, denn damit hat es angefangen - die sind in jedem Wohnzimmer ein Hingucker.“



KOMM FRÜHSTÜCKEN!



GROSSES
FRÜHSTÜCKSBUFFET
TÄGLICH 7 - 11 UHR

15,- € / Person*

* Kinder: bis 3 Jahre kostenfrei /
4-6 Jahre 7,50 € / 7-11 Jahre 11,- €

GETRÄNKE

Kaffee, Tee und heißer Kakao,
diverse Säfte, Wasser, Milch
EXTRAS: Sekt + 3,95 € / Piccolo,
Kaffeespezialitäten + 1 € / Tasse

FRÜHSTÜCKSKLASSIKER

große Auswahl an Brot- und Brötchen,
verschiedene Cornflakes und Müsli, Rühr-
und Kochei, Bacon, kleine Bratwürstchen,
Käsevariationen, Wurstspezialitäten,
Feinkostsalate, verschiedene Marmeladen,
Nuss-Nougat-Creme, Honig von
der Insel Rügen, frisches Gemüse
(Tomaten, Gurke, Paprika)

SÜSSES

Auswahl an hausgemachten Kuchen,
Äpfel und saisonales Obst nach Verfüg-
barkeit, Quarkspeisen und Rote Grütze

AdobeStock_67902034

EURE LIEBLINGE



Nils Peters,
Geschäftsführer und
Bäckermeister



BROT VON DER BÄCKEREI PETERS

NICHT NUR BÄCKEREI-ROMANTIK, SONDERN TATSACHE! Nils Peters, Geschäftsführer der Bäckerei Peters aus Sassnitz/Mukran, beliefert uns mit seinen unvergleichlichen Brotspezialitäten und bestückt regelmäßig unser „Peters-Brotregal“ direkt am Eingang unseres Marktes - immer frisch aus der Bäckerei. Wenn man ihn nach seinem Geheimrezept fragt, warum seine Brote tagelang frisch bleiben und immer noch so gut schmecken, antwortet er, was die meisten Kundinnen und Kunden kaum glauben können, weil es so romantisch klingt, aber Tatsache ist: Das Getreide für sein Brot wird auf Rügen angebaut, in einer langjährigen Partnerschaft mit dem Landwirtschaftsbetrieb Venz Hof. Es wird in der eigenen Mühle, welche sich in der Backstube befindet, stets frisch vermahlen und darf drei Tage ruhen, ehe es zu Teig verarbeitet wird. Dieser bekommt ebenfalls ausreichend Zeit zum Reifen, damit Mehl und Wasser optimal miteinander verquellen. So entsteht ein Brot, das bis zur letzten Scheibe frisch bleibt und den besonderen Geschmack Rügens in sich trägt. Was sich einfach anhört, ist jedoch eine logistische Meisterleistung und fordert das handwerkliche Können des Bäckermeisters und seines Teams. Wir freuen uns, obwohl wir die am weitesten von der Backstube von Nils Peters entfernte Verkaufsstelle sind, Euch diese leckeren Brote anbieten können.

GLENNs SENF

SENF KANN MEHR ALS BRATWURST! Was Glenn Martin von GLENNs Senf und Nils Peters gemeinsam haben, ist der Fokus auf Nachhaltigkeit und einen möglichst geringen CO₂-Fußabdruck. Kurze Transportwege und höchste Qualität zeichnen auch die Senf-Delikatessen aus. Die Senfsaat kommt nicht von irgendwoher, denn Glenn Martin achtet vor allem bei der Hauptzutat auf norddeutsche Herkunft. So wird dieses Rügener Produkt nicht nur regional verarbeitet, sondern regionale Prinzipien werden hier gelebt. Die Senfsorten mit dem unverwechselbaren Design schmecken nicht nur hervorragend, sondern sehen auch noch richtig cool aus. Aktuell besteht das Sortiment aus 7 Sorten und einem 3er Geschenkset. Für jeden Geschmack ist was dabei und die Sorten sind passend abgestimmt als Veredelung für verschiedene Gerichte. Hier werden auch die Ketchupliebhaber umgestimmt.



Glenn Martin,
Geschäftsführer



Jürgen
Nordmann,
Geschäftsführer

BIER VON DER STÖRTEBEKER BRAUMANUFAKTUR

BIER KANN MAN BEI UNS NICHT NUR TRINKEN, SONDERN AUCH ESSEN. Ein Fakt zu Beginn: Die Störtebeker Brauspezialitäten können Sie bei uns im Bauernmarkt und im Hof-Café klassisch in Flaschen für den Genuss zu Hause oder auch hier im Biergarten, erwerben. Aber wir von der Alten Pommernkate nutzen das Bier auch noch für die Nudelherstellung! Unsere Biernudeln werden mit dem malzig-röstigen Starkbier zubereitet. Fans der Biermarke freuen sich immer wieder neue Sorten aus dem Stralsunder Brauquartier zu entdecken. Mit über 20 Sorten bieten die Störtebeker Brauspezialitäten für jeden Geschmack das passende Bier und begeistern unsere Besucher immer wieder, wenn Sie in die Welt der Biere eintauchen. Denn Bier kann so viel mehr sein als nur Pils und Schwarzbier. Probieren Sie doch auch mal das alkoholfreie Hefeweizen oder eine andere der angebotenen Varianten. Auch wenn die Regionalität für uns im Vordergrund steht, sind wir stolz, ein Produkt im Sortiment zu haben, das bei deutschlandweiten und internationalen Wettbewerben immer wieder für den eigenständigen und charakterstarken Geschmack ausgezeichnet wird.



RÜGENER RAPSÖL

RÜGENER RAPSÖL TRIFFT ALTE POMMERNKATE Der junge Mann auf dem Foto ist Andi - er arbeitet nun schon seit über 10 Jahren bei einem Landwirtschaftsbetrieb in der Gemeinde Ramin und genießt mit seinen Kollegen oft die Mittagspause bei uns. Hier gönnt er sich ein deftiges Schnitzel oder eines unserer Tagesgerichte. In seiner Arbeitszeit sorgt er unter anderem dafür, dass das Rügener Rapsöl, welches wir Euch auch in unserem Bauernmarkt anbieten, hergestellt werden kann: Als gelernter Landwirt kümmert er sich von der Aussaat bis zur Ernte um diese gelb-leuchtende und so vielseitige Nutzpflanze. Der Rügener Landhandel ebenfalls aus der Gemeinde Ramin presst bei schonenden Temperaturen die geernteten Rapskörner und gewinnt so das bereits mehrfach ausgezeichnete Öl. Ein echtes Produkt Rügener Handarbeit - hier steckt die Bestnote für Ihre Lieblingspeisen drin. Und hier schließt sich ein nennenswerter regionaler Kreislauf. Aber Andi, verrate uns doch mal dein Lieblingsgericht mit dem Rügener Rapsöl für zu Hause: „Nudeln mit Ricotta-Walnuss-Pesto - da kommt mir nur das Rügener Rapsöl rein. Und es ist schön zu wissen, wo es herkommt.“



Andi, 30
Landwirt bei der APV
in Røthenkirchen



Ursula, 87
und Alfred, 88
aus Stralsund



UNSERE KUCHEN UND TORTEN

GENUSSVOLLE RITUALE HALTEN JUNG! Ursula und Alfred aus Stralsund sind uns aufgefallen - Warum? Weil Sie seit langer Zeit täglich unsere Gäste sind. Alfred erzählt uns, dass Sie im Sommer auch mal woanders hinfahren, das sei aber selten. Auf die Frage nach dem warum, erfahren wir aber ein schönes Kompliment: „Wegen der Quark-Sahne-Torte!“ Die teilen sich die beiden immer, weil: „...wenn man jeden Tag Kuchen genießt, muss man das ja in Grenzen halten“, sagen die beiden schmunzelnd. Dazu gibts einen Latte-Macchiato und einen Tee. Die beiden verbinden das mit einem anschließenden Spaziergang in der Region, denn sie freuen sich, dass Sie bei uns außerdem barrierefrei parken können und fühlen sich sehr wohl. Alfred und Ursula lassen uns auch an ihren Erinnerungen teilhaben, sie erzählen von Ausflügen mit ihren Kindern, als diese noch klein waren, auf die Insel Rügen und von den Zwischenstopps hier in der damaligen Raststätte „Rügenland“. Als große Überraschung zeigt uns Alfred noch ein Foto aus dem Jahr 1967, wie er als damaliger Sportlehrer der Offizierschule in Stralsund mit der Handballmannschaft hier Rast machte. **Danke Ursula und Alfred für eure Treue!**

UNSERE AUSSENPOSTEN



DAS NUDELBISTRO IN LAUTERBACH

RÜGENER NUDEL-WERFT

Nachdem die Nudeln bekanntlich bei uns eine große Rolle spielen, und wir immer wieder von Euch nach Rezepten gefragt werden, überlegten wir, dass wir die Rezepte doch am besten selbst mit unseren Nudeln umsetzen. Im Juli 2021 haben wir im Lauterbacher Hafen unsere kleine „Rügener Nudel-Werft“ als Bistro eröffnet. Hier könnt Ihr Euch unsere Nudelkreationen in Form von warmen Nudelgerichten, Nudelsalaten und Nudel-Desserts schmecken lassen. Erfreut Euch bei der maritimen Atmosphäre direkt am Wasser, mit Blick auf die kleine Nachbarinsel Vilm, an unseren Nudelkreationen. Und natürlich findet Ihr in Lauterbach auch eine große Sortenvielfalt für zu Hause, fast so wie bei uns in Ramin.

www.nudel-werft.de



MARKTHALLE BARTH

DER REGIONALLADEN IN BARTH

Die Markthalle Barth entstand aus einem Verbund regionaler Erzeuger und gehört seit September 2020 zu unserer Alten Pommernkate dazu. Hier findet Ihr einen wunderbaren Regionalladen mit zahlreichen, handgefertigten, mit viel Liebe zum Detail hergestellten Produkten. Von Malerei der Sigfried Elsenhans, über Keramik aus Rubitz, Kosmetik von Jolu bis zu Probiotika von Ostseeprobiotika aus Stralsund. Doch auch Lebensmittel fehlen hier nicht: Schlemminer Senf, Öle der Ostseemühle, Honig der Imkerei Gerhardt, Wurstspezialitäten vom Gut Darß, Eier vom Schöler Landeierhandel und unsere Nudeln und Kekse fehlen hier natürlich auch nicht. Zudem findet Ihr ein sehr gut sortiertes Weinregal. Unsere Mitarbeiterinnen packen auch gerne individuelle Präsente und beraten Euch, wenn es darum geht, das passende Geschenk für Eure Liebsten zu finden.

Lasst Euch von Regionalität überzeugen!
www.markthalle-barth.de



UNSERE RÄTSEL-SEITE

Kaffee, Tee oder Kakao?



RÄTSEL LÖSEN UND HEISSGETRÄNK GEWINNEN!

- 1: Kekssorte aus unserer Keks-Fabrik, die vegan ist und super lecker.
- 2: Welche Figur prägt unser Firmenlogo?
- 3: Wie heißt der türkisfarbene Likör aus unserem Markt?
- 4: Wie heißt die Rügener Molkerei, wo die Frischkäsebällchen aus unserem Markt produziert werden?
- 5: Welchen Vornamen trägt eine Senfmarke aus unserem Markt?
- 6: Wie nennt sich bei uns der neue Bereich, wo wir euch rund ums Holz großartige Handwerkskunst fertigen?
- 7: Aus welcher Stadt kommt das Bier aus unserem Markt?
- 8: Wie viele Pakete Nudeln musst du wählen, um diese zu einem Vorzugspreis von 10 € zu erhalten?
- 9: Wie heißt das Schloss, in dem unser einziges Weingut in MV tolle Weine herstellt?
- 10: Wo befindet sich auf Rügen unser Bistro, wo ihr unsere Nudeln in verschiedenen Variationen essen könnt?
- 11: Wie heißt unser Regionalladen in Barth?
- 12: Welcher Wochentag ist der Name einer unserer Brotbackmischungen?
- 13: Von welchem Muttertier ist die Milch der „Rügen-Kosmetik“ aus unserem Markt?
- 14: Von welcher Stralsunder Kelterei ist unser leckerer Sanddorn-Nektar?
- 15: Aufgrund welcher Zutat ist eine Salzmischung bei uns braun?
- 16: Aus welcher gelbblühenden Nutzpflanze wird das Rügener Öl gewonnen?
- 17: Welches beliebte Fossil wird auch als Gold der Ostsee bezeichnet?
- 18: Welchen Fisch nutzen wir für unsere beliebten Räucherhäppchen?
- 19: Wie heißt unser Badezusatz, der aus Milch gewonnen wird?
- 20: Auf welchem Holz wird traditionell unser Fisch geräuchert?

Zieh mir etwas Buntes an!



Ordnung schaffen im Gemüseregal

FINDE 7 FEHLER IN UNSEREM GEMÜSEREGAL!



Alte Pommernkate
Rügener Bauernmarkt & Hofcafé

Einlösbar mit dem richtigen Lösungswort gegen ein Pott Kaffee, Tee oder Kakao bis zum 31.12.2023 in der Alten Pommernkate GmbH, Hauptstraße 2a, 18773 Ramin. *Gutscheine nicht in bar einlösbar.*

GEWONNEN!
1 Pott Kaffee, Tee oder Kakao

LÖSUNGSWORT
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

HINTER DEN KULISSEN



Täglich Zwiebeln-Schneiden in der Hof-Küche



Grill-Brot-Abfüllung



Abfüllung des Molkebades



Detlef baut neue Regale im Bauernmarkt



Frisch aus dem Räucherofen



Maria verpackt die Kekse in die Becher



Lavendelkekse der Kekse-Fabrik



Die Schlemmermeile wird neu gebaut: Urve legt Hand an

IMPRESSUM

Herausgeber: Alte Pommernkate GmbH, Hauptstr. 2a, 18573 Ramin auf Rügen, www.altepommernkate.de

ViSDP: Magdalena v. Kessel, Maria Oswald | **Texte:** Alte Pommernkate GmbH

Fotos: Magdalena v. Kessel, Burwitz/Pocha, Arndt Gläser | **Redaktionsschluss:** März 2023 | **Auflage:** 10.000

Gestaltung/Druck: rügendruck GmbH/Christin Liedtke

Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Angaben übernimmt der Herausgeber keine Gewähr, soweit nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit gegeben ist, ebenso für Satzfehler und Auslassungen. Änderungen bleiben vorbehalten. Nachdruck verboten.

Auflösung Seite 11

