

HotelMOSAIK

Das Gäste-Magazin / Frühjahr 2013 / 12 Euro / Ihr persönliches Exemplar

DIGITALER BAROCK

Die brasilianische Küche erzwingt mit moderner Computertechnik einen neuen Blick auf das überraschend. Hier das Bild „Stockage 104“. Ein



WURST VON DER INSEL RÜGEN

Wem die Wurst nicht wurst ist, muss die von Marcus Bauermann unbedingt mal probieren. Der Landschlachter auf Rügen mit dem leicht sächelnden Ton produziert mit Herz und Bauch. Einzigartige Salami, im Naturdarm gereift und luftgetrocknet, ehrliche Leber- und Blutwurst im Glas, einen mit Edelschimmel gereiften Schinken – ebenfalls luftgetrocknet. Muss man noch erwähnen, dass er das Fleisch vom Bauern aus der Nachbarschaft holt und selbst schlachtet? Ein echter Fleischer eben. Aber kein bisschen von gestern. Die Würste verbringen eine wochenlange Reifezeit in Hightech-Klimakammern, die für die perfekte Kelleratmosphäre sorgen. Und er experimentiert an seiner Leberwurst noch weiter. Immer etwas besser soll sie werden. So schmeckt's. Sein Motto: „Essen ist Glück für mich. Pures Glück. Gute Wurst braucht weder Brot noch Butter.“ Alles zu beziehen direkt in der Rügener Landschlachtereie in Parchitz oder über // www.ruegenfleisch.de



80 HotelMOSAIK *****

BLA

Junge A
Schwun

OF
IN

Das
Sch

ERWACH

Meran lädt zum Wellnessurlaub
zwischen Apfelblüte und Weinprobe