

Greifswalder Spitzenköchin lehrt jetzt an der Berufsschule Wolgast

Antje Büttner vom Restaurant im Pommerschen Landesmuseum in Greifswald gibt ihr Wissen an den Berufsnachwuchs weiter. Zugleich erschafft sie neue Köstlichkeiten.

VON CORNELIA MEERKATZ

GREIFSWALD. Neuerdings pendelt Antje Büttner täglich von Greifswald nach Wolgast – die Spitzenköchin ist jetzt auch Lehrerin. An der Wolgaster Berufsschule unterrichtet sie seit August in ihrem Fachbereich Ernährungswirtschaft für die Koch-Azubis, die angehenden Restaurant- und Hotelfachkräfte. „Ausbildung hat mich schon immer gereizt. Ich gebe gerne meine Erfahrungen in unserem Fachbereich weiter an die nächste Generation“, sagt Antje Büttner.

Aus diesem Grund hat sie sich für eine Seiteneinsteiger-Qualifikation für Berufsschullehrer entschieden. „Wir brauchen gut ausgebildete Fachkräfte, die Spaß am Beruf haben und offen dafür sind, Neues auszuprobieren“, meint sie. Ihren eigenen beiden Koch-Azubis im Restaurant bringt sie zusammen mit Partnerin Ines genau das bei.

„Ich gebe gerne Berufserfahrungen an die nächste Generation weiter.“

Antje Büttner, Restaurant-Inhaberin und Ausbilderin

20 Stunden pro Woche unterrichtet Antje Büttner in der Wolgaster Berufsschule. Je nach Lehrjahr profitieren von ihrem Wissen zwei bis vier Klassen. Danach geht es täglich zurück ins Restaurant „Natürlich Büttners“ im Pommerschen Landesmuseum in Greifswald, um an neuen Kreationen zu tüfteln. Seit 2021 bewirten die Büttners dort ihre Gäste, nachdem sie zuvor zehn Jahre lang in Wieck ein Restaurant hatten.

Eine dieser neuen Büttner-Kreationen sind Kreidebro-



Antje Büttner präsentiert ihre handgemachten Kreidebrocken aus Nougat, die auf der Zunge zergehen. Sie wurden als Leuchtturmprodukt ausgezeichnet. Daneben liegt Treibholz in der Tüte – köstliche Baumkuchenstücke, ebenfalls alles Handarbeit. FOTO: CORNELIA MEERKATZ

cken, die auf der Zunge zergehen. „Sie sind aber nicht zur Stimmverfeinerung wie beim Wolf und den sieben Geißlein gedacht“, betont Antje Büttner und lacht. Vielmehr sind sie eine süße, zart schmelzende Köstlichkeit. Ihren Namen verdanken sie Caspar David Friedrich, dem großen Greifswalder Sohn,

der 1818 die Kreidefelsen auf Rügen malte. „Ein ganzer Felsen, auch wenn die Zutaten Haselnuss-Nougat und weiße Kuvertüre sind, passt nicht in die Tüte. Wohl aber ein paar Kreidebrocken“, sagt Antje Büttner.

Die 100-Gramm-Tütchen sind gelabelt – sie ziert das Gemälde „Greifswalder Ha-

fen“ von CDF und das Logo der Manufaktur. „Es ist alles Handarbeit“, versichert die Spitzenköchin. Für dieses besondere Produkt gab es gerade eine Auszeichnung auf der Gastro-Messe in Rostock: Die Kreidebrocken von „Natürlich Büttners“ sind jetzt Leuchtturmprodukt MV.

Im „Natürlich Büttners“ er-

wartet Besucher schon die nächste neue Köstlichkeit: Tütchen mit kleinen Baumkuchenstücken – genannt Treibholz. Auch das ist alles Handarbeit. „Ich bin eine der Letzten, die noch von Konditormeister Reinhard Knappik aus Wolgast die Baumkuchenherstellung per Hand gelernt haben“, freut sich Antje Büttner.