

Ein Abschied mit Geschmack: Harald Schmitts Erbe am Fleesensee

Harald Schmitt geht nach 50 Jahren in der Gastronomie in den Ruhestand, hinterlässt jedoch bedeutende kulinarische Spuren.

Ein bemerkenswerter Abschnitt im Leben von Harald Schmitt ist zu Ende gegangen. Nach über 50 Jahren, geprägt von Leidenschaft, Hingabe und einem bemerkenswerten Gespür für das Gastgewerbe, verabschiedete sich der Hoteldirektor des Schlosses Fleesensee in den wohlverdienten Ruhestand. Dort hinterlässt er nicht nur große Fußstapfen, sondern auch nachhaltige Veränderungen, die bis weit über die Mauern des Resorts hinaus Wirkung zeigen.

Schmitt begann seine Karriere im Alter von 15 Jahren im Kurhotel Mitteltal und bahnte sich von dort aus seinen Weg durch die gut gefüllten Hallen der Sternegastronomie. Unter den ersten Stationen waren einige der besten Restaurants Deutschlands, darunter das legendäre Restaurant Aubergine, wo er unter der Anleitung von Eckard Witzigmann, dem ersten deutschen Koch mit drei Michelin-Sternen, arbeitete. Diese Prägung, kombiniert mit seiner Kreativität und seinem Innovationstrieb, zeichnete Schmitt aus und ebnete ihm den Weg in die obersten Ränge der Gastronomie.

Kreativität und kulinarische Exzellenz

Besonders hervorzuheben ist Schmitts Engagement für die resorteigene Landwirtschaft am Fleesensee. Unter seiner Aufsicht wurde frisches, regionales Obst, Gemüse und sogar

Angus-Rindfleisch erzeugt, was nicht nur die Qualität der Gastronomie im Resort steigerte, sondern auch ein Zeichen für Nachhaltigkeit setzte. Kulinarische Events wie die jährliche „Küchenparty“ und die „Hummer-Nummer“ erfreuten sich dabei großer Beliebtheit und zogen Gäste aus nah und fern an.

2023 setzte Schmitt mit dem Weinanbau ein außergewöhnliches Projekt um. Zusammen mit dem Winzer Theo Gering aus Nierstein wurde auf einem Hektar Land in der Mecklenburgischen Seenplatte der Grundstein für den ersten regionalen Wein gelegt. In den kommenden Jahren soll hier ein erstklassiger Schaumwein produziert werden, der die Tradition des Weinanbaus in dieser Region zurückbringen wird. Dieses persönliche Herzensprojekt wird Schmitt nun auch im Ruhestand weiter begleiten.

Ein weiterer Höhepunkt in Schmitts Karriere war die Gründung der Fleesensee Rösterei und der Pastaria & Nudelmanufaktur, die eine wachsende Begeisterung für lokale Spezialitäten und hochwertige Gastronomie fördert. Er hat nicht nur die Küchen des Resorts geprägt, sondern auch den dazugehörigen Markt revitalisiert, um Gästen die besten lokalen Produkte näherzubringen.

Mit seinem Rücktritt endet nicht nur seine offizielle Amtszeit als Geschäftsführer. Die Fleesensee Hotelbetriebsgesellschaft hat bereits einen Nachfolger gefunden: Thilo Mühl, der nun als neuer Geschäftsführer zusammen mit den aktuellen Geschäftsführern an Bord ist. Mühl bringt umfangreiche Erfahrungen aus renommierten Häusern mit, und auch seine Visionen für die Zukunft des Fleesensee Resorts sind vielversprechend. „Zunächst werde ich mir einen umfassenden Überblick verschaffen“, sagt Mühl, „aber ich habe auch ein paar Ideen im Kopf.“

Der Abschied von Schmitt war von vielen Emotionen geprägt. Zahlreiche Weggefährten, darunter auch treue Gäste aus der Region, kamen, um ihm die letzten Ehrerbietungen zu erweisen.

Besondere Höhepunkte waren nicht nur die herzlichen Worte und der Dank für seine unermüdliche Arbeit, sondern auch einige Kanonenschüsse, die seinem Lebenswerk die gebührende Anerkennung zollten.

Die Fleesensee Hotelbetriebsgesellschaft und die gesamte Region verlieren mit Schmitt einen Visionär, der durch seine Innovationskraft und seine Liebe zur Gastronomie dafür sorgte, dass der Fleesensee nicht nur ein Ort der Erholung, sondern auch ein kulinarisches Paradies ist. Harald Schmitt wird vielen Menschen in Erinnerung bleiben, nicht nur als exzellenter Gastronom, sondern auch als warmherziger Mensch mit einem besonderen Gespür für die Wünsche der Gäste.

Sein Erbe wird jedoch weiterleben, nicht nur in Form von Weintrauben, die in der Sonne der Mecklenburgischen Seenplatte reifen, sondern auch in der hohen Qualität der Gastronomie am Fleesensee, die er mit so viel Hingabe geprägt hat.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de