

GOURMETGESCHICHTEN

Auf eine Stulle mit Alexandro



VON DIETER BRAATZ, KRITIKER DER ZEITSCHRIFT „DER FEINSCHMECKER“

Wo sich Sylter und Urlauber auf eine „Brotzeit“ treffen: Im letzten Jahr hat Zwei-Sterne-Koch Alexandro Pape seine Gourmetküche im „Fährhaus Munkmarsch“ gegen die „Stullenschmiede“ am Keitumer Kreisel eingetauscht und die modern-rustikale Edel-Kneipe „Brot & Bier“ eröffnet. Mit der positiven Resonanz kann der umtriebige Gastronom zufrieden sein – zumal gleich gegenüber Kollege und Freund Johannes King ebenso erfolgreich seinen „Genuss-Shop“ betreibt.

Ausgangspunkt für Alexandro Papes gastronomische Veränderungen war vor vier Jahren der Start seiner Produktion von Sylter Meersalz in List, das längst nicht mehr nur auf der Insel im Handel ist. Vor einem Jahr begann er, in der „Sylter Genussmacherei“ in List auch Sylter Bier selbst zu brauen: „WATT Blondes“. Weitere Sorten sollen folgen. Ebenso konsequent will Pape seine Pasta-Produktion und Entwicklung passender Saucen ausbauen.

Wo zuletzt eine Leysieffer-Filiale war, hat Alexandro Pape mit seinem ehemaligen Souschef Sven Pietschmann ein urig-gemütliches Lokal eingerichtet, das wesentlich mehr bietet als schlicht nur Bier & Brot, nämlich eine Art Neuinszenierung der Stulle mit kulinarischem Anspruch. Und der beginnt mit einem engagierten Service, der neuen Gästen zur Premiere erst einmal „WATT Blondes“ empfiehlt, das süffige Sylter Bier. Wer aber kein Bier mag, wird mit guten deutschen, auch offen servierten Weinen – etwa vom Nahe-Weingut Emrich-Schönleber – zufrieden gestellt.

Und einen wichtigen Hinweis gibt der Service vorab: Die Schnitten haben eine ansehnliche Portionsgröße, etwa wie größere Hauptgerichte. Trotzdem lasse ich mir eine Vorspeise bringen: „WATT von der Reise“, ein Ofengericht in der Cocotte mit gebratener Entenstopfleber, Sylter Ei, gehobelten Wiesenchampignons und Schnittlauch, dazu ein in Entenschmalz geröstetes Brioche. Ein Genuss! (17 Euro). Das üppige Krabbenbrot, annoziert als „WATT Typisches aus der Nordsee“, stellt mich dann doch vor Kapazitätsprobleme, die ich aber ignoriere: Auf dem Friesenbrot mit Limonenschmand häufen sich die gerade besonders kostbaren Nordseekrabben mit Kartoffel-Speck-Dip und Sylter Ei – ein frischwürziger „Appetithappen“ (24 Euro).

Meine beiden Begleiterinnen nehmen die Warnung des Servicechefs ernst: Ihnen reicht eine Stulle zum Abendbrot. Etwa „WATT Klassisches“: das Leberwurstbrot. Als Basis dient eine Scheibe Landbrot, auf der je zur Hälfte hausgemachtes Gänseleberparfait und Kalbsleberwurst verschmelzen, verfeinert mit Madeira und höchst kulinarisch dekoriert mit Waldorfsalat, Apfelgel, Meerrettich, Walnüssen, Senfcreme und jeder Menge Radieschenscheiben (16 Euro). Oder aber „WATT von der Keule“ (22 Euro): Für dieses Entenbrot wird Gezupftes von der confierten Entenkeule mit Rotkohl, Apfel, Jus und Aniskresse auf Knödelbrot angerichtet – das schmeckt!

Aber damit ist Alexandro Papes Stullen-Parade noch nicht erschöpft: Für die folgenden Urlaubstage bieten sich noch Lachsbrötchen mit Sylter Meersalzbeize (22 Euro) oder „WATT Vegetarisches“ mit Bio-Rauch-Tofu (12 Euro) an. Für Fleischfans hält das „Brot & Bier“-Team seinen „Söl-Burger“ mit Dry Aged vom Chianina-Rind und Pastrami-Streifen (24 Euro) bereit.

Brot & Bier, Gurtstg 1, 25980 Keitum-Sylt, Telefon 04651/936 37 43
Küchenzeiten: Di-Sa 12-17 und 18-21.30 Uhr, So und Mo geschlossen
Sitzplätze: 70 Plätze im Restaurant, 50 Plätze auf der Terrasse
Service: sehr freundlich, engagiert und dabei sehr locker
Fazit: Zwei-Sterne-Koch Alexandro Pape schmiert nun auf Sylt köstliche Stullen zum selbst gebrauten Bier. Das Angebot sollte man auf keinen Fall ausschlagen!



Früher Versicherungsmakler, heute Spitzenkoch: Sebastian Hamester am Timmendorfer Strand

Raffinierter TÜFTLER

Sebastian Hamester, Chef des „Horizont“ in Timmendorfer Strand, ist ein Spätstarter in der Gourmetküche. Er schlägt als Rezept Chicken Teriyaki vor. Teil 4 der Serie „Küsten Köche“

Ungefähr dort, wo jetzt seine Küche steht, lag Sebastian Hamester einst wochenlang im Krankenbett und grübelte, wie sein Leben weitergehen sollte. Als die Entscheidung fiel, griff sie tief ein ins Familienleben: Hamester beschloss, seiner Leidenschaft zu folgen und Koch zu werden. Sein Vater, der mit ihm als Nach-

VON GISELA REINERS

folger in seiner Versicherungsmakler-Firma gerechnet hatte, musste umdenken. Seine Mutter begann, Pläne zu schmieden. Ehefrau Julia war mit von der Partie. Heute strahlen alle, sie haben es geschafft: Das „Strandhotel Fontana“ an Timmendorfs Promenade ist eröffnet, dazu das Gourmetrestaurant „Horizont“. Küchenchef Sebastian Hamester.

Der 36-Jährige grinst fast entschuldigend: „Ich habe immer gern gekocht. Für die Familie, für Freunde, einmal ein Acht-Gänge-Menü für 20 Personen. Die feierten eine Geburtstagsparty, ich stand in der Küche.“ Auch, wenn der Vater an der Entscheidung seines Sohnes zu kauen hatte – unschuldig war er daran nicht. „Er kocht selbst gern. Seine Tomatensoße ist fabelhaft und sein Gänsebraten ist einfach der beste“, sagt Hamester. Die Familie liebte gutes Essen, zu Hause, auf Reisen, in guten Restaurants. „Das gab mir ein Gefühl für

die Zutaten und die Zubereitung.“ Dennoch entschied sich Hamester nach der Schule und einem Aufenthalt in Boston: „Ich lerne Versicherungskaufmann und übernehme Vaters Betrieb.“ So geschah es. Nach der Lehre schob er ein BWL-Studium in Kiel nach, wo er seine spätere Frau kennenlernte. Er selbst kochte nur zum Hobby. 2006 hatte seine Mutter an Timmendorfs Strandallee ein Hotel mit einigen Zimmern gekauft, ein kleines Wohnhaus daneben. Genau dort beschloss ihr Sohn nach einem schweren Autounfall, sein Leben zu ändern.

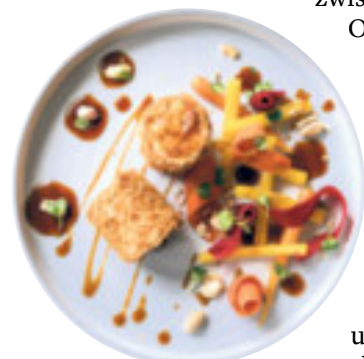
Die Lehre begann bei Karlheinz Hauser auf dem Süllberg, dessen Gourmet-Restaurant zwei Sterne im Michelin schmücken, der ein Bistro betreibt, im großen Ballsaal Feste ausrichtet, auf die Terrasse im Winter eine Almhütte stellt und im Sommer eine Grillstation. „Da lernt man rasch, was Arbeit heißt“, sagt Hamester, „und auch was Hierarchie bedeutet. Aber 16 Stunden in der Küche sind für mich schöner als acht Stunden im Büro.“ Seine Augen glänzen. „Ich habe unglaublich viel gelernt.“

Weil die Familie im Osten Hamburgs lebte und der Weg in den Westen zu viele Stunden in Anspruch nahm, schloss er die Lehre im „Lenz“ in Duvenstedt ab. Die asiatische Küche faszinierte ihn, Reisen nach Asien vertieften die Liebe, die in einer Ausbildung beim bekannten Sushi-Meister Toshi in Los Angeles gipfelte. Wo Steffen Henssler gelernt hatte, konnte Hamester nicht falsch liegen. Eine üppige Karte für Sushi und Sashimi gehört heute zum Angebot im „Hori-

Chicken Teriyaki

- Zutaten**
 4 Brüste von der Maispoularde
 Etwas Keulenfleisch für die Farce
 4 Fingermöhren
 2 gelbe Karotten
 1 Urkarotte
 1 orangefarbene Möhre
 100 g Panko (asiat. Paniermehl)
 50 g geröstete Erdnüsse, gehackt
 2 Schalen rote Shiso-Kresse
 Marinade für Karotten:
 100 ml Dashi (asiat. Fischsud)
 20 ml Sake
 2 Stück Ingwer (daumengroß)
 10 Stiele Koriander
 1 Chilischote
 Karottensaft und Fischsoße zum Abschmecken
 Teriyaki-Soße:
 100 ml Mirin (süßer Reiswein)
 250 ml Geflügelfond
 150 ml Sojasoße
 100 g Zucker
 15 g Speisestärke
Zubereitung
 Für die Marinade Dashi, Sake, Ingwer, Chili und Koriander zusammen kurz aufkochen, abkühlen lassen, mit Fischsoße und Karottensaft abschmecken. Urkarotte und gelbe Möhren schälen und in dünne Streifen schneiden. In der Marinade für mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank legen.
 Poulardenbrüste zwischen Folie platieren und dünn mit Geflügelfarce

bestreichen (60 g gekochtes, kaltes Keulenfleisch oder Brät einer nicht gebrühten Geflügelbratwurst mit 40 g Sahne und etwas Salz im Mixer pürieren). Jedes Filet straff in Klarsichtfolie aufrollen und wie bei einem Bonbon die Enden wasserdicht verknoten. 50 Minuten in 60 °C warmen Wasser garen. Für die Teriyakisoße Mirin mit Geflügelfond aufkochen, Sojasoße und Zucker zufügen, nochmals aufkochen. Mit in kaltem Wasser gelöster Speisestärke binden. Gelbe Möhren schälen, in gleich große Streifen schneiden, mit den Fingermöhren in einer Mischung aus Geflügelfond und Butter garen. Anrichten
 Fleischrolle aus der Folie nehmen, schräg in zwei ungleich große Stücke schneiden. In einer beschichteten Pfanne ohne Öl mit dem größten Teil der Teriyakisoße übergießen und bei starker Hitze einkochen, bis sich die Soße wie ein Film um das Fleisch schmiegt. Aus der Pfanne nehmen und in geröstetem Panko wälzen. Karotten auf dem Teller anrichten, mit Erdnüssen, Panko und Shiso-Kresse garnieren. Rest der Teriyakisoße auf den Teller gießen, Röllchen darauf arrangieren.



zont“, das ausschließlich abends geöffnet ist – nicht nur für Hotelgäste.

Die Beschäftigung mit japanischen und vietnamesischen Gerichten war prägend. Die Teller sind hübsch gestaltet, ohne an Ikebana zu erinnern. Die Portionen von Fisch, Fleisch, Gemüse, Soße sind nicht klein. Die Sättigungsbeilage kann man extra bestellen. Pommes frites oder Bratkartoffeln zum 300 Gramm starken Entrecôte, das mit Sauce béarnaise kommt oder mit Kalbsjus, Selleriepüree oder Jasmin-Reis zum Fisch. Gebratener Steinbeißer mit Schlangenbohnen, Buchenpilzen und Hollandaise macht auch glücklich ohne Kartoffelpüree oder Edamame, die Kerne der unreifen Sojabohne.



WIR VERSUCHEN, AUS ALLEM NOCH DAS LETZTE RAUSZUHOLEN

Die Karte ist verständlich. „Makrele nordisch“ steht da mit Gurke süß & sauer, Meerrettich und Buttermilch, unter Zitronengras-Currycappuccino kann man sich etwas vorstellen. Serviert werden aber raffinierte und aufwendig zubereitete Speisen, die mariniert, pochiert, gebeizt oder geflämmt werden. Beim Chicken Teriyaki weiß man, dass es um gut gewürztes Geflügel geht, leicht, aromatisch, und, begleitet von Karotten in unterschiedlicher Farbe, auch noch hübsch anzusehen.

Nachdem der Chef sich noch bei Jens Rittmeyer (ein Michelin-Stern) zu dessen „Budersand“-Zeiten alles aufgesogen hatte, was sich mit Gemüse zubereiten lässt, kehrte er nach Timmendorfer zurück. Die Eltern hatten beschlossen, ihr Wohnhaus aufzugeben und an seine Stelle einen weißen Neubau zu stellen mit kleinem Wellnessbereich und einem richtigen Restaurant. Bisher hatte es nur Frühstück im „Fontana“ gegeben. Nun ist ihr Sohn sein eigener Herr, während Mutter und Ehefrau das Hotel mit Liebenswürdigkeit, Geschmack und guter Laune führen. Gegenüber, zwischen Promenade und Ostsee, liegt das reetgedeckte „Milchhäuschen“, das zum „Fontana“ gehört, früher eine Frittenbude, jetzt ein feiner Imbiss. Da gibt es saftige Burger, Caesar’s Salad, Currywurst mit hausgemachter Soße und Trüffelmayonnaise zu den Pommes.

Hamester selbst ist ein Tüftler. „Wir versuchen, aus allem noch das Letzte rauszuholen. Das ist energie- und geldschonend.“ Zwiebeln und Stünke werden nicht weggeworfen, sondern im Kombi-Dämpfer getrocknet. „Die werden beim Räuchern im Green Egg, einem Grill- und Räucheröfen für drinnen, auf die Kohle gelegt. Das spart den Kauf von Holzspänen und gibt ein feines Aroma.“ Eine Sellerieknolle wird komplett verwertet: Erst im Salzteig gebacken, dann das Innere ausgehöhlt und mit Nussbutter gemixt als Beilage verwendet. Die Schale wird getrocknet und frittiert, bis sie zum knusprigen Chip wird, der dann geschmorter Kalbsbäckchen begleitet. „Ich liebe Schmorgerichte.“ Und was mag er gar nicht? Rosinen! Und Tofu. „Selbst der beste und feinste schmeckt immer nach Wellpappe.“

Info: www.strandhotel-fontana.de

Was unterscheidet einen Garten von einem Designgarten? Im Designgarten wird dekoriert: Hecke hier, Buchskugeln dort, Rasen blitzblank und nirgends ein Fitzelchen schwarze Erde. In einem Garten dagegen graben wir, pflegen einen Libellentich, ziehen Birnen am Spalier, warten auf den ersten Rhabarber und säen ab Ende April Sommerblumen aus. So wie die Bäuerin Hertha Heidelmann, bei der ich mit sechzehn und siebzehn Jahren Taschengeld im Tabakschuppen verdiente. Sobald die in Frühbeeten vorgezogenen Tabaksämlinge auf den Feldern ausgepflanzt waren und ihr Platz im Garten frei war, säte Bäuerin Heidelmann neben Salat, Rübchen und Bohnen ihre Astern, Strohblumen und Fuchsschwänze.

Jeden Winter lag auf dem Fensterbrett in ihrer Küche der bunte Katalog,

IM GARTEN



Altmodisch, aber schön

VON ELKE VON RADZIEWSKY

aus dem sie meist nach ausgiebigem Studium zwar die immer gleichen Sorten, aber auch immer irgendetwas zum Ausprobieren bestellte.

Astern, die mussten sein, niedrige und hohe, solche mit dicken pummeligen Blüten oder spinnig feinen, in frischem Rosa und einem satten Blau, in dem sich das Rot der Johannisbeere widerspiegelte. Auch Strohblumen gehörten dazu. Sie hingen später, in kleinen Bündeln zusammengefasst, an einer Wäscheleine, die quer durch den Schuppen gespannt war, trocken, im Schuppenlicht und nicht zu warm. Aus diesen Strohblumen stellte Bäuerin Heidelmann kübeldicke Wintersträuße zusammen, die in ihrem Wohnzimmer auf einem mit Elfenbein eingelegten marokkanischen Tischchen neben dem samtbezogenen Sofa standen. Für mich damals ein überwältigender Luxus.

Saat für Astern bietet neben Rasendünger und Torfballen im Frühjahr jeder Baumarkt an, vier oder fünf Sorten mindestens, und meistens landen sie in den Einkaufswagen der Menschen, die auch Bohnen und Pflanzkartoffeln mitnehmen. Doch die altmodischen Trockenblumen sind schwer zu finden, wenn man nicht die Firma Chrestensen in Erfurt kennt, zu deren Geschichte sie gehören. 1867 gründete die Firma (in der Stadt mit der ältesten Kakteengärtnerei Europas) der Träger eines mächtigen Schnauzbartes, der Däne Niels Lund Christensen als „Bouquetfabrik“. Sie fertigte Arrangements aus Trockenblumen, 1893 nahm sie an der Weltausstellung in Chicago teil, um 1900 hatte sie einen Weltruf und eine Filiale in London. Irgendwie schaffte sie es durch die DDR-Zeit, ist noch immer im Besitz der Gründerfamilie und vertreibt heute

tausend verschiedene Pflanzenarten, darunter auch Strandflieder, Hasenschwanzgras, Papierknöpfchen und mehr. Drei Klicks weiter auf ihrer Webseite öffnet sich ein Asternparadies, fünfunddreißig Sorten mit Prinzess-, Pännchen, Straußenfeder, Krallen- und Madeleineastern. Und dann, noch ein gerade heute besonderer Schatz: die extra Abteilung für Kletterpflanzen. Zwanzig Sorten, unter denen sich neben Wicken auch Zierhopfen, Glockenreben, Prunkwinden finden – nicht nur Schmuck für die maßgestrichelte Pergola an der Sonnenterrasse, sondern auch bester Stoff für urbane Guerillagärtner, gut für graue Hauswände, Schuppen, Drahtzäune, Telegrafmasten.

DIE AUTORIN LEITET DAS RESSORT GARTEN BEI „A&W - ARCHITEKTUR & WOHNEN“

www.chrestensen.de