



Zu Gast in Nordfriesland

Der „Rote Haubarg“ bittet zu Tisch:
mit einer modernen Interpretation
der traditionellen Küstenküche

Text: Anneke Fröhlich Fotos: Dennis Williamson

Welch ein Ausblick aus den Sprossenfenstern der Restaurantküche! Jens-Uwe Grohme kann die weite Sicht übers flache Land bis zum Deich aber nur selten genießen. „Ich bin schließlich zum Arbeiten hier, nicht zum Rausgucken“, frotzelt der

Küchenchef im Restaurant „Roter Haubarg“ und grinst. Mehr als 30 Jahre an der Küste haben aus dem gebürtigen Bayern fast einen Norddeutschen mit dem oft beschworenen trockenen Humor gemacht – und einen Meister der friesischen Küche. Im Topf zischt und brutzelt es gerade gehörig: Für sein Lammgulasch brät



Lecker vom Lamm: Die salzhaltige Luft und ein raues Klima sorgen für den herzhaften Geschmack des Fleisches



Frühling in Friesland: der „Rote Haubarg“, umgeben von Natur. Die Kacheln in der Gaststube stammen aus Holland



Grohme zunächst die Fleischwürfel scharf an. „Mit ordentlich Hitze, denn nur so entwickeln sich die aromatischen Röststoffe“, erklärt der 57-Jährige. Lamm in diversen Variationen gehört nicht nur in der Osterzeit zu den Klassikern im „Roten Haubarg.“ Kein Wunder, sind die endlosen Salzwiesen Nordfrieslands doch die Heimat abertausender Schafe, die hier allerbeste Lebensbedingungen vorfinden, mit ihren Klauen die Deiche verfestigen und so die Küste schützen. „Ich weiß, dass die Tiere hier in der Nachbarschaft gut aufgewachsen sind“, sagt Grohme. Er ist überzeugt: „Die salzige Luft und das raue Klima sorgen für den besonders feinen Geschmack.“

Das großzügige Bauernhaus ist mehr als 350 Jahre alt

Inzwischen köchelt das Gulasch mit Gemüse, Rotwein und Gewürzen vor sich hin – Zeit für einen Rundgang durch das alte Gebäude. Dabei handelt es sich um ein Schmuckstück mit langer Geschichte: Vermutlich im Jahr 1647 wurde das mächtige, den Naturgewalten trotzte Bauernhaus errichtet. Unter dem 18 Meter hohen Dach fanden Herrschaft und Gesinde, Tiere, Heu und Stroh Platz. Von den mehreren 100 Haubargen, die einst auf Nordfrieslands Halbinsel Eiderstedt standen, sind allerdings nur ein paar Dutzend erhalten geblieben. Der „Rote Haubarg“ ist als einziger für die Öffentlichkeit zugänglich. Außer dem Restaurant mit gemütlichen Gaststuben und Trauzimmer beherbergt er ein kleines Museum.

Wioletta Gattorf, seit Jahresbeginn Pächterin des traditionsreichen Lokals, kann nur Vermutungen über den Namen des strahlend weißen Prachtbaus anstellen: „Bis vor rund 170 Jahren hatte das Haus wahrscheinlich ein rotes Ziegeldach“, so die gelernte Hotelfachfrau aus dem nahen Friedrichsstadt, die sich in das einzigartige, heute reetgedeckte Gebäude verliebte – und auch ein wenig in den Teufel: Dem Fürsten der Finsternis ist es einer Legende zufolge zu verdanken, dass sich ein winziges Haus über Nacht in den mächtigen Haubarg verwandeln konnte.

Der bettelarme Bewohner des Häuschens hatte, um eine gute Partie für die

reiche Nachbarstochter zu werden, dem Satan seine Seele versprochen, wenn dieser ihm ein großzügiges Gebäude mit 100 Fenstern bauen würde. Mit List und Glück war bei 99 Fenstern Schluss. Die Seele blieb unangestastet – und die beiden Liebenden konnten heiraten.

Eine Figur im Garten erinnert an sagenhafte Zeiten

Eine Bronzestatue im Garten, die seit ein paar Jahren von der anrührenden Sage erzählt, gilt unter den Gästen als beliebtes Fotomotiv – genauso wie die Delfter Kacheln im Pesel, der guten Stube des Hauses. Viele der blauweißen Kunstwerke aus Holland entstammen dem Baujahr des Gebäudes und sind beeindruckende Zeugnisse des damaligen Keramikhandwerks.

Aus der Küche zieht derweil verlockender Duft herüber: Das Lammgulasch ist fast fertig. „Mit Fenchel, Staudensellerie, Curry und Koriander gebe ich dem Klassiker eine exotische Note“, verrät Jens-Uwe Grohme. Schon immer waren die Nordfriesen offen für neue Ideen, die sie oft selbst von ihren Seefahrten mitbrachten. Gleichwohl lieben und leben sie ihre Traditionen – kulinarisch mit Fisch und Krabben aus der Nordsee, mit Milchprodukten und mit Gemüse, das auf dem fruchtbaren Marschboden prächtig gedeiht. Hauptsache deftig – die frische Seeluft macht hungrig.

Dass man in Nordfriesland durchaus auch süßen Leckereien zugetan ist, beweisen die hausgemachten Kuchen und Torten im „Roten Haubarg“ – allen voran die Friesentorte. Die Komposition aus luftigem Blätterteig, Pflaumenmus und reichlich Sahne muss man probiert haben. „Am besten mit einem Pharisäer“, sagt Wioletta Gattorf. Bei dem friesischen Nationalgetränk handelt es sich um Kaffee mit Rum und Sahne. Wen Hochprozentiges zur Mittagsstunde schreckt – es gibt auch eine stilechte alkoholfreie Alternative: Friesentee mit Kluntje, also einem Stück Kandis. Und einem Wulkje obendrauf: einem Schuss süßer Sahne.

» **Kontakt:** Roter Haubarg, Sand 5, 25889 Witzwort; Tel. 0 48 64/8 45; www.rotersaubarg.de

FOTO: (AUSSENANSICHT ROTER HAUBARG) © IMAGO

Küche regional
Nordfriesland



Gaumenfreuden aus dem Norden: Lammgulasch und eine Friesentorte mit Pflaumen



Lammgulasch

(Zutaten für 4 Personen)

- 1 ausgelöste Lammschulter, ca. 1 kg
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Fenchelknolle
- 3 Stangen Staudensellerie
- 1 Karotte
- etwas Olivenöl
- 30 g Tomatenmark
- ½ TL Curry
- ½ TL Koriander
- Pfeffer
- 250 ml Rotwein
- 1 TL Salz
- Lamm- oder Kalbsfond

1. Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. 2. Gemüse putzen, grob würfeln, Staudensellerie in Stücke schneiden. 3. Fleisch bei starker Hitze in Olivenöl kräftig anbraten, Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls anrösten. Das Gemüse dazugeben. Mit Curry, Koriander und Pfeffer würzen, mit Rotwein ablöschen. Salzen. 4. Die Hitze reduzieren und das Lammgulasch zugedeckt etwa 1 Stunde schmoren lassen. Zwischendurch umrühren und bei Bedarf mit etwas Lamm- oder Kalbsfond Flüssigkeit ergänzen. Portionsweise servieren.

Dazu passen Bandnudeln oder Knödel und ein gemischter Salat.

Friesentorte

(Zutaten für 12 Stücke)

- 2 Blätterteigböden mit je 26 cm Durchmesser
- 1 Eigelb
- Hagelzucker
- 500 g Pflaumenmus
- 1 l Schlagsahne

1. Einen Blätterteigboden mit einer Gabel einstechen. Den anderen mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und in zwölf Stücke schneiden. Beide Böden bei 210 Grad etwa 15 Minuten lang backen. 2. Die Böden auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. 3. Den unzerteilten Boden erst mit Pflaumenmus, dann mit Schlagsahne bestreichen. Die zwölf Stücke als Deckel aufsetzen und mit etwas Sahne garnieren.

Dazu passt ein Pharisäer oder ein Friesentee mit Kluntje.

