

Krabbenbrötchen und Störfilet



Stephie und Susanne hatten sich zu einem „Wellness-Weekend“ verabredet: Ayurveda, Gemüsesäfte und so. Plötzlich hatten wir zwei Männer ein Wochenende ohne Frauen vor uns – was also wollten wir bis zur Sportschau tun? Vielleicht auch ein wenig „Wellness“ und endlich zu unserer lange geplanten Schlemmer-Entdeckungstour durch Schleswig-Holstein aufbrechen? Nur: Womit beginnen? „Zum Frühstück unbedingt Krabbenbrötchen in Büsum“ sagte Dennis. „Na gut“, sagte ich, „aber am Sonntag geht’s nach Plön ins neue Restaurant von Patron Stolz.“

Sonnabend früh machen wir uns auf den Weg. Dennis aus Hamburg, ich aus Neumünster. Die erste halbe Stunde im Zug verschlafte ich. Die zweite lese ich über Krabben, die genau genommen Nordseegarnelen sind. Porre werden sie auch genannt, Granat oder Kraut. Mit „Heide, hier Heide“ werde ich jäh aus meiner Lektüre gerissen. Nach Büsum geht es in gut zwanzig Minuten mit der AKN. Treffpunkt dort ist der „Regio-Store“. Dennis sitzt nahe der

Theke und trinkt Kaffee. „Eigentlich sollten wir hier frühstücken“, begrüßt er mich. „das kostet hier alles fast nichts!“. Ich blicke zu den bunten Tafeln: „4 halbe gut belegte Brötchen mit 1 Pott Kaffee 2,70 Euro“. „Und keine Speise über drei Euro“, tönt es hinter dem Tresen. Es ist Rolf Platz, der seit einem Jahr das „Regio-Bistro“ leitet. Trotz der Preise drängt Dennis zum Aufbruch – er will nur eins: Krabbenbrötchen. Die bekommt er. Und was für welche! Abgezählt sind die Krabben in „Dat feine Fischhus“ jedenfalls nicht. Und es gibt sie in mehreren Variationen: als wunderbare hausgemachte Krabbensuppe, als feiner Cocktail oder deftiger „Strammer Krabben-Max mit Spiegelei“. „Das ist noch viel besser, als ich es mir vorgestellt habe“, schwärmt Dennis und bestellt sich bereits sein zweites Brötchen.

Zum Mittagessen geht es dann weiter nach Reinsbüttel. Der „Gasthof Leesch“ liegt nur 3 Minuten vom Bahnhof entfernt und verwöhnt uns derart reichlich mit Büsumer Krabbensuppe, feinen Matjeskanapees, einer üppigen und vorzüglichen Fischpfanne „Uthlande“ – mit Filets von Scholle und Lachs, Büsumer Krabben, Gemüse, Senfsauce und Bratkartoffeln –, zarten Rinderfiletspitzen und einer tollen Crème brûlée, dass wir die Imbisse am Bahnhof und am ZOB in Heide, die uns von Bekannten ans Herz ge-

legt wurden, doch lieber bei einem anderen Ausflug ausprobieren wollen. Dennis sagt, essen gehe er heute nicht mehr, er wolle jetzt nach Hause fahren und Sport-schau gucken.

Sonntagmittag treffen wir uns in Neumünster wieder. Vom ZOB geht es mit dem VKP-Bus nach Plön. Vom ZOB sind es dann nur wenige Minuten bis zu unserem Ziel: dem „Restaurant Stolz“. Die erste Überraschung des Abends ist ein Amuse-gueule: Königsberger Klopse von feinsten Konsistenz auf Kapernspinat. Sehr gut! Danach die Currycremesuppe mit Flan vom Plöner Hecht. Hier wird der elegante Currygeschmack von einer leicht fruchtig-säuerlichen Ananasnote aufs Schönste ergänzt – und der Flan ist ein Gedicht. Man hat das Gefühl, als weite sich der Gaumen. Herrlich! Als Hauptspeise bringt die aufmerksame Frau Stolz Störfilet mit Limonenhäube auf geschmorten Vanille-Zwiebeln. Der Fisch ist in der Häube elegant aufgehoben, und so etwas wie die Vanille-Zwiebeln habe ich noch nie gegessen. Hier kocht jemand mit regionalen Produkten anspruchsvoll, einfallsreich, kreativ. Wunderbar! Dennis schmecken seine Ententerrine, das Steinpilzrisotto, das Plöner Lamm und die Tonkabohnenmousse auch vorzüglich. Merkwürdig nur, dass Dennis sich über meine

blumigen Beschreibungen lustig macht: „Elegant aufgehoben, sicher, Herr Fischer!“

Spät ist es, als wir beglückt und leicht beauscht den fünfminütigen Weg zum Bahnhof einschlagen. Wie gut, dass wir gefahren werden. Und das nächste Mal dürfen dann vielleicht auch unsere Frauen mit.

Michael Fischer



Ö: aus Hamburg und Westerland stündlich mit dem Regionalexpress nach Heide (Holst.), von dort mit der Schleswig-Holstein-Bahn nach Büsum; aus Neumünster alle zwei Stunden mit der Schleswig-Holstein-Bahn nach Büsum; aus Kiel und Lübeck stündlich mit dem Regionalexpress nach Plön; aus Neumünster außerdem mit der Buslinie 360 nach Plön

Regio-Store im Bahnhof Büsum, täglich 7:00–18:00 Uhr, So. 8:00–16:00 Uhr ■ Dat feine Fischhus, Alleestr. 5 in Büsum (etwa 10 Minuten zu Fuß vom Bahnhof), täglich 9:30–18:00 Uhr (warme Küche von 11:00–15:00 Uhr), T. 04834/6620 ■ Gasthof Leesch in Reinsbüttel, Dorfstraße 14 (nur einige Schritte vom Bahnhof entfernt), Di.–So. 12:00–14:00 Uhr und 17:00–22:00 Uhr, Mo. Ruhetag, T. 04833/2289, www.leesch.reinsbuettel.de ■ Restaurant Stolz, Markt 24 in Plön, Di.–So. 18:00–24:00 Uhr, Sonn- und Feiertage 12:00–15:00 Uhr, Mo. Ruhetag, T. 04522/50320, www.restaurant-stolz.de

Sommer in Schleswig-Holstein

TIPP 1

Eingehängter beim Fußball. Der „Hummer-Korb“ ist ein Büsumer Kneipen-Original. Hier gibt es nicht nur Live-Fußball und Formel 1, sondern auch eine preiswerte, deftige Westküstenküche. Ab September wird mit „Muscheln satt für 10 Euro“ geworben. Spezialität: „Eingehängter“ (Anchovis in Korn) für 1,30 Euro.

Hummer-Korb, Bahnhofstraße 5, Büsum, täglich ab 10:00 Uhr, T. 04834/8909



Ö: vom Bahnhof bequem zu Fuß zu erreichen

TIPP 2

Alter Bahnhof – junge Küche. Das Bistro-Restaurant „Alter Bahnhof 1913“ im Bahnhof Travemünde Hafen, 23570 Travemünde, T. 04502/777310, Mo.–Fr. ab 11:30 Uhr, Sa. ab 12:00 Uhr, So. ab 10:00 Uhr (bis 14:00 Uhr Brunch), www.alterbahnhof-1913.de



Ö: aus Lübeck stündlich mit dem Regionalexpress nach Travemünde

Alter Bahnhof 1913, Vogteistraße 13 (im Bahnhof Travemünde Hafen), 23570 Travemünde, T. 04502/777310, Mo.–Fr. ab 11:30 Uhr, Sa. ab 12:00 Uhr, So. ab 10:00 Uhr (bis 14:00 Uhr Brunch), www.alterbahnhof-1913.de



TIPP 3

Orient in Bad Oldesloe. Türkische Gastfreundschaft und orientalische Fleischspezialitäten, die auf einem offenen Grill zubereitet werden, erwarten den Reisenden im „KöZ 1“ im Bahnhof Bad Oldesloe. Zu türkischer Musik kann man sich rote Linsensuppe (2,50 Euro) schmecken lassen, Dürüm Kebap mit Salat und Tzaziki (4 Euro) oder Lamm in allen Variationen – von Lammieren („Böbrek“, 7 Euro) bis zu den besonders zarten Lammlfilets („Kuzu Filet“, 42 Euro). KöZ 1 – Das Grillhaus im Hauptbahnhof, Käthe Kollwitz-Str. 8, 23843 Bad Oldesloe, T. 04531/670597, Mo.–Fr. 11:00–23:00 Uhr,

Sa. 12:00–0:00 Uhr, So. 13:00–22:00 Uhr



Ö: ab Hamburg Hbf alle 30 Minuten entweder mit dem Regionalexpress oder mit der Regionalbahn nach Bad Oldesloe; aus Lübeck stündlich mit dem Regionalexpress

TIPP 4

Hühnchen auf der Terrasse. Die „Gockelerie“ im Itzehoeer Bahnhof hält, was der Name verspricht. Hier gibt es (fast) alles rund ums Huhn – und das ist eine Reise wert. Angefangen beim Klassiker, dem halben Hähnchen für 2,55 Euro, bis zur üppigen „Gockelpfanne“ für 5,50 Euro. Im Sommer genießt man Schenkel & Co. auf der großen Terrasse direkt auf dem Bahnsteig. Gockelerie, Bahnhofstraße 32 (direkt im Bahnhof), 25524 Itzehoe, T. 04821/63000, täglich 11:00–23:00 Uhr

