

Kultgetränke stilvoll genießen

Amrum: Tote Tante, Gin und Wasser

Das sind in aufsteigender Reihenfolge die Kultgetränke der kleinen Nordseeinsel Amrum – 22 Kilometer ab vom Festland, ganz dahinten, wo der Leuchtturm steht. Tote Tante, dieses Kultgemisch aus Kakao und Rum wird im Sommer gern zu butterweicher Friesentorte genossen, im Winter möglichst auch. Daneben gibt es mittlerweile ein sehr eigenes Sonnenuntergangsgetränk – und beliebtes Mitbringsel: Den Inselgin, den der Amrumer Stefan Klindtberg gemeinsam mit dem Amrumer Krabbenfischer in einem der langen, kalten Inselwinter ausbaldowert hat: „So haben wir uns die Zeit vertrieben und im Dienst der guten Sache experimentiert“, sagt Klindtberg, der auf der Insel einen Elektrofachbetrieb führt. Benannt nach der Sprache der Amrumer Inselfriesen „Öömrang Gin“, gewürzt mit Nordseesalz, Tonkabohne, Kardamom, Amrumer Rose und Wacholder und eingeschenkt in den passenden Gläsern genießt man ihn auf der Insel mit Blick auf Sonne, Endlosstrand, Friesenhaus oder einfach nur Meer. Aber auch der Gin kann dem Amrumer Wasser nicht das Wasser reichen. Einige Gastronomen haben es bereits auf der Karte – mit kleinstem Preis in schöner Karaffe. Das Wasser ist so rein wie fast nirgendwo, die Werte veredeln jedes Papier auf dem sie stehen, sagt auch der Chef der Amrumer Versorgungsbetriebe Christoph Hagenbruch, der nach Jahren in Entwicklungsländern auf Amrum wassertechnisch im Paradies angekommen ist. „Wir holen mit fünf Brunnen das Wasser aus einer Süßwasserlinse unter der Insel. Die darf man sich nicht als Bassin vorstellen, sondern als Schicht aus Sand und Kies, die Süßwasser speichert.“ 40 Meter dick, 12 Meter tief, gespeist durch zufeinst gefiltertes Regenwasser. Es ist kalt getrunken ein Gedicht, heiß auch: sanft und geschmackvoll. Und es läuft in jeder Amrumer Ferienwohnung aus dem Hahn. Hat das Stil?!

www.amrum.de

Wo man in Husum stilvoll genießt

Egal, ob kultiger Pharisäer, leckere Deichlimo oder ein Schimmelreiter Aquavit – wo könnte man die norddeutschen Getränke besser genießen, als auf einer Terrasse mit Blick auf die Nordsee? So wie zum Beispiel bei der „WunderBar am Dockkoog“. Hier direkt an der Husumer Badestelle treffen sich Gäste und Einheimische, um beispielsweise den Sonnenuntergang zu erleben.

Mit einer ebenso schönen Aussicht und eher klassischen Cocktails und Getränken punktet „Bartelli“. Über die Dächer Husums schweift der Blick bis zur Nordsee, der Hafen liegt direkt zu Füßen und bietet mit seinem Wechsel von Ebbe und Flut immer wieder neue Motive.

Kaffee mit Schuss in den verschiedensten Varianten gibt es auch im Restaurant des „Roten Haubarg“ in Witzwort. So auch den Pharisäer, ein typisch nordfriesisches Getränk aus handgebrühtem Kaffee, frischer Schlagsahne und einem guten Rum. Dieser lässt sich von der Terrasse des traditionsreichen Eiderstedter Hauses mit Blick in die herrlich grüne Umgebung oder drinnen in einer der gemütlichen Stuben genießen.

www.husum-tourismus.de

Großstadt-Feeling auf Föhr

Wer beim Föhrer Nationalgetränk an Teepunsch oder Pharisäer denkt, liegt falsch. Denn typisch für Föhr ist vor allem der Manhattan. Von den zurückkehrenden Amerikaauswanderern mit auf die Insel gebracht, gehört der Manhattan zu Föhr wie die Friesentorte. Er wird zu jedem Anlass als gekühlter Aperitif mit einer Cocktailkirsche gereicht. Ein Cocktail, der es in sich hat, denn in ihm schlummern so manche hochprozentige Geheimnisse. Der typische Föhrer Manhattan besteht aus je einem Drittel Whisky, rotem und weißem Wermut. Ein bisschen New York auf Föhr genießen. Prost!

www.foehr.de

Liebevoll hinterm (Eider-) Deich

Im „Café liebevoll hinterm Deich“, und zwar genau hinter dem Eider-Deich, lässt es sich so richtig gut gehen. Platz nehmen im Lieblingsplatz „Strandkorb“ und über Felder in die Weite blicken, das entspannt und tut gut. Christiane und Nils Hinten sagen: „Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und möchten unseren Gästen einfach eine schöne Zeit bei uns bieten. Wir selber haben uns in den weiten Blick bis zum Deich, in die malerischen Sonnenuntergänge und diese einmalige Ruhe verliebt. Dieses Erlebnis möchten wir mit unseren Gästen teilen. Hierzu bieten wir neben fantastischen, hausgemachten Torten, kleinen herzhaften Köstlichkeiten und Frühstück unsere beliebten Kultgetränke an. Der Geschmack eines Getränkes entfaltet sich jedoch immer erst zu etwas ganz Besonderem, wenn die Atmosphäre und die Umgebung passen. Erst dann entstehen echte Erlebnisse.“ Nur 5 Gehminuten vom „Café liebevoll hinterm Deich“ befindet sich der Alte Fähranleger, der bis zum Bau der Eider-Eisenbahnbrücke 1877 genutzt wurde. Neben den Strandkörben im Café-Garten lassen sich die Liebevoll-Kultgetränke wie Eiskaffee, Aperol Spritz, ein zünftiges Bier oder der Klassiker „Prosecco“ auch mitnehmen und hier genießen.

www.liebevoll-hinterm-deich.de und www.echt-eider.de

Süffig, wohltuend und eine echte Büsumer Spezialität: Uroma Wiebkes traditioneller Eiergrog

Der Eiergrog ist das Kultgetränk der Nordsee und man munkelt er hat seinen Ursprung in Büsum. Die Erfindung geht bis ins späte 19. Jahrhundert zurück und lässt sich angeblich der Familie Ohlen zuschreiben:

Claus Johannes Ohlen hatte ein feines Gespür fürs Geschäft und den richtigen Standort dafür: So eröffnete er 1889 in der alten Poststation die noch heute existierende Gastwirtschaft „Zur alten Post“. An einem kalten, regnerischen Oktobertag im Jahre 1907 fuhr die Dame des Hauses, Wiebke Ohlen, mit dem Pferd und offenem Wagen zu Ihrer Tante nach Schafstedt. Diese „lange Reise“ dauerte damals gut drei Stunden und so kam Frau Ohlen durchgefroren und mit ersten

Anzeichen einer Erkältung bei ihrer Tante an. Um ihr schnell etwas Gutes zu tun, der drohenden Erkältung Einhalt zu gebieten und sie aufzuwärmen, wurde ihr von der alten Dame ein Eiergrog zubereitet. Ein altes Familienrezept! Frau Ohlen erholte sich dadurch so rasch und war begeistert, woraufhin sie den Eiergrog nach ihrer Rückkehr in dem Restaurant „Zur alten Post“ im Jahr 1907 einführte. Auch nach über 120 Jahren begeistert der Eiergrog noch immer viele Gäste.

Neben weiteren traditionellen Kultgetränken wie der „Toten Tante“ oder dem leckeren „Pharisäer“ werden im Restaurant „Zur alten Post“ auch moderne Kultgetränke in Form einer Weinbar ausgeschenkt. Sowohl im Flaschenweimbereich als auch im Offenausschank ist für jeden etwas dabei. Die oberste Maxime ist bedingungslose Qualität! Dafür wird jeden Monat ein „Wein des Monats“ vorgestellt, der als besonders hochwertig erachtet wird und der den Offenausschank ergänzt. Doch trotz der neuen Kultgetränke war, ist und bleibt der Eiergrog der traditionelle Büssumer Muntermacher für kalte und dunkle Tage!

www.buesum.de

Auf Eiderstedt trinkt man Eiergrog nach dem Originalrezept der blonden Kathrein

In Katingsiel auf der Halbinsel Eiderstedt befindet sich, versteckt hinterm Deich, die älteste Schankwirtschaft der Nordseeküste, die Schankwirtschaft Andresen. Bei Betreten des urigen Reetdachhaus, welches 1668 gebaut wurde, fällt jeglicher Stress und jegliche Hektik von einem ab, stattdessen fühlt man sich in den historischen Stuben mit den alten Möbeln und Öfen in der Zeit zurückversetzt. Besonderes Schmuckstück ist die berühmte, denkmalgeschützte Kachelstube mit ihren originalen Delfter Kacheln. Auf bequemen Sofas lässt sich hier so manch schöne Stunde verbringen und so manche regionale Spezialität genießen. Weit über die Grenzen Norddeutschlands bekannt ist die Schankwirtschaft für seinen Eiergrog. Dieses Kultgetränk wird nach dem Originalrezept der blonden Kathrein, einem alten Familienrezept, zubereitet und heiß serviert. Besonders gut schmeckt er zu einem Stück Trümmertorte, aber auch deftige Brote und Bratkartoffelgerichte werden in der

nordsee

presseinformation

Schankwirtschaft gereicht.

www.spo-eiderstedt.de

Pressekontakt:

Nordsee-Tourismus-Service GmbH
Malte Keller
Zingel 5, 25813 Husum
Tel.: 04841/89 75 11
Fax: 04841/48 43
E-Mail: presse@nordseetourismus.de
Internet: www.nordseetourismus.de

Die Nordsee-Tourismus-Service GmbH (NTS) ist die zentrale Tourismusmarketing-Organisation der gesamten Nordsee Schleswig-Holstein - von der Elbe im Süden bis zur dänischen Grenze im Norden, inklusive der schleswig-holsteinischen Insel- und Halligwelt. Sie ist die Kommunikations- und Marketingschnittstelle für die touristischen Orte, Gemeinden, Kreise, Institutionen und Verbände entlang der Nordsee. Das gemeinsame Ziel ist es, mehr Gäste für einen Aufenthalt an der Nordsee Schleswig-Holstein zu gewinnen, denn: Das Urlaubserlebnis an der Nordsee stärkt Körper, Kopf und Seele. Zusammen mit den Nachbarländern und der Nationalparkverwaltung Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer setzt sich die NTS für nachhaltigen Tourismus im UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer ein. Mehr unter: www.nordseetourismus.de