



Klaus Thiem (vorn) serviert in **Hartmann's Landküche** friesische Tapas. In der **Almer Schlossmühle** (Mitte) kocht Martin Steiner

HUSUM

HARTMANN'S LANDKÜCHE: **Tapas nach Friesenart**

In einem Alter, in dem manche schon an Frührente denken, hat sich der ehemalige Anlagenbauer Klaus Thiem im nordfriesischen Husum den Traum seines Lebens erfüllt: eine eigene Tapas-Bar. In den hinteren Räumen eines Kaufmannshauses hat er einen kulinarischen Treffpunkt mit mediterranem Charme geschaffen.

Eine Speisekarte gibt es nicht, Klaus Thiem erzählt den Gästen, was er heute kocht. Man isst gemeinsam an einer langen Tafel mitten im Lokal; von dort kann man dem Patron in der offenen Küche zuschauen. Gemüse und Obst liefern ihm regionale Biobauern, Ziegenkäse kommt vom „Backensholzer Hof“, der Schafskäse von „Volquardsen“ in Tetenbüll.

Kulinarische Ländergrenzen ignoriert der Weitgereiste. Frisch muss es sein, zu den Jahreszeiten passen. Er überraschte mit Nordseekrabben über blanchiertem Spar-

gel in Chorizosauce, mit knusprig gebratenen fangfrischen Stinten, dazu Blattsalat mit einer Zitronen-Apfel-Olivenöl-Vinaigrette. Auch seine Heimat vergisst er nicht und bietet Birnen, Bohnen und Speck an – als Tapas.

Susanne Dembsky

★ „Hartmann's“, Neustadt 13, 25813 Husum, Tel. 04841-668 22 19, www.hartmanns-landkueche.de, Do, Sa 10-20 Uhr, Fr 10-24 Uhr, Gerichte € 6-10 ☑ 🍴

SAUERLAND

ALMER SCHLOSSMÜHLE: **Ein Kärntner in Brilon**

Martin Steiner, zuletzt verantwortlich für das „Max on One“ im „Jumeirah Hotel Frankfurt“, ist aus der Bankenmetropole in das beschauliche Brilon gezogen. Idyllisch wirkt seine „Almer Schlossmühle“, mit Fachwerk und Bruchstein, schwerem Gebälk und einem lauschigen Biergarten. Am ersten eigenen Herd setzt der gebürtige

Kärntner auf deutsche und österreichische Küche, die stets nachvollziehbar bleiben soll. Da dürfen heimatliche Klassiker wie Wiener Backendl oder Kaiserschmarren nicht fehlen und auch nicht das Wiener Schnitzel, aus dem Kalbsrücken sehr dünn geschnitten und perfekt in Butterschmalz gebraten. Zuvor schmeckten ein filigran ausgearbeitetes Carpaccio von Lachs und Seeteufel, dezent mit Limettenvinaigrette aromatisiert, und ein intensives Pfifferlings-süppchen mit Thymianhaube und Kräuteröl.

Der ebenso nette wie aufmerksame Service empfiehlt ausschließlich deutsche und österreichische Weine, Letztere vorwiegend aus dem Burgenland und Niederösterreich.

Helmut Krause

☑☑☑☑☑ „Almer Schlossmühle“, OT Alme, Schlosstr. 13, 59929 Brilon, Tel. 02964-945 14 30, www.almer-schlossmuehle.de, Di mittag und Mo geschl., Gerichte € 13-28 EC MASTER VISA M 🏠 🍴



So schmeckt Schleswig-Holstein!



Der Titel ist Programm: [Mohltied!], plattdeutsch für: Mahlzeit, ist Ihr kulinarischer Reiseführer durch Schleswig-Holstein. Viermal im Jahr macht das Besseresser-Magazin auf jeweils 180 Seiten Lust auf Genuss im Norden. Freuen Sie sich auf reich bebilderte Café-, Restaurant- und Hof-Porträts, auf Rezepte und Reportagen, Hintergrundgeschichten und Veranstaltungstipps. Erhältlich ist [Mohltied!] im Zeitschriftenhandel für 6,80 Euro – oder für 24,90 Euro im Jahres-Abonnement.

www.mohltied.de

