

# MEERESL

Seezunge und Steinbeißer, Makrele und Knurrhahn, Krabbe und Steinbutt: Die Na



# EUCHTEN

tur verwöhnt die nordische Küche – und ihre Köche, wenn sie ihr Fach beherrschen

Von **Michael Stoessinger** Fotos: **Christoph Enke**



Maximilian Eberleh auf den Deichwiesen von Neßmersiel gleich neben seinem Fährhaus, wo er fangfrische Makrele verarbeitet. Und natürlich das berühmte Deichwiesenslamm

# A

An Tagen wie diesem zieht es Maximilian Eberleh noch einmal über'n Deich zur Wasserlinie. Ein ungegrübt blauer Himmel hatte seit dem Morgen über dem Land und der See gestanden. Nun gebar die Stille des Windes ein einzigartiges Bild: das graugrünliche Watt, das bügelbrettglatte tintenfarbene Wasser und der rote Glanz der untergehenden Sonne liefen ineinander; ein gerade gezogener Regenbogen. Kein Laut, kein Hauch, keine Bewegung – wie eingefroren wirkte die Szenerie. Im Blick voraus und nur schemenhaft zu erkennen: halb links die Insel Norderney, rechter Hand Baltrum. Minuten später kam jäh die Kühle des Frühlingsabends, Eberleh schloss seine wattierte Jacke und kehrte zurück in sein Fährhaus in Neßmersiel, eingebettet in die sanfte Deichlandschaft.

„Solange ich hier oben auch schon lebe, so ist der Zauber doch nie zur Gewohnheit geworden; und immer wirkt das Naturschauspiel anders“, sagte Eberleh später in seiner behaglichen Gaststube. Die Schlachten der Küche waren da schon geschlagen, weißer Wattenmeer-Heilbutt und Küstenkabeljau enthusiastisch begrüßt und verspeist worden, Geschirr- und Besteckgeklapper an den Tischen hatte leisen Gesprächen Platz gemacht.

Vor gut zwei Jahrzehnten hat Eberleh, in Hannover aufgewachsen, das elterliche Haus übernommen und aus einem Gasthof ein gediegenes Hotel-Restaurant gemacht. „Wenigstens hier gibt's das, was man an der Küste nur allzu oft vergebens erwartet: frischen Fisch, manierlich zubereitet, statt typischer ostfriesischer Convenience-Gastronomie“, schrieb der „Gault Millau“. Und der „Feinschmecker“ zählt Eberlehs Haus zu den „zwölf besten Fischrestaurants Deutschlands“.

Sie sind hier oben fraglos verwöhnt von der Natur: Heilbutt und Scholle, Seezunge und Steinbeißer, Seehecht, Steinbutt und Knurrhahn, dazu Hering, Makrele und die – zugegeben – sündhaft teure Krabbe, in Ostfriesland „Granat“ genannt. Wer es nun für frevelhaft hält, heimische Meeresfrüchte zu essen, der gedulde sich noch ein wenig, bis wir in Cuxhaven und beim Fischhändler Michael Ditzer angelandet sind, der dazu eine unaufgeregt-kompetente Sicht auf die Dinge hat.

Was aber macht der gelernte Koch Eberleh richtig, was die anderen so falsch machen? Es ist das Wissen um die Qualität und ihre Bedingungen. Der behutsame Umgang mit der Kreatur, die noch im gebackenen Mantel aus der heimischen Kleinkartoffel und mit heimischem Quellerschalotten-Gemüse im Rieslingrahmen seine Würde wahr. „Meine Zeit in London war wegweisend: Wir verarbeiteten Gemüse von Jersey, Krustentiere und Fische kamen aus Schottland. Noch heute ist mein Lachs aus Schottland, nicht aus Nor-

in Norddeich liegt. Die Tintenfischen sind Beifang beim Krabbenfischen, leuchten weiß hervor und müssen einzeln herausgeklaut werden. Handarbeit ist teuer, wenn aber Eberleh sie gegen halb elf auf seine Kreidetafel im Gastraum schreibt als besonderes Tagesgericht, sind sie ruckzuck ausverkauft. Die Hausgäste reservieren für den Abend. „Wir nennen sie Springböcke, denn die sind so frisch, die springen noch aus der Pfanne.“

Von Baltrum bezieht Eberleh sein Kalb, „wir kaufen ganze Tiere und

## „SOLANGE ICH HIER LEBE, IST DER ZAUBER NIE ZUR GEWOHNHEIT GEWORDEN“

wegen; der schottische ist qualitativ tausendmal besser, man sieht es den Tieren an“, sagt Eberleh.

Die heimischen Fische bezieht er über fünf regionale Lieferanten, die Krabben kommen aus Dorum bei Bremerhaven: „Die werden vor Ort gepult, sie sind saftig, von viel besserer Konsistenz als die in Marokko oder Polen bearbeiteten.“ Das hat seinen Preis: In diesen Tagen zahlt Eberleh 60 Euro für das Kilo, 15 mehr als für die aus Nordafrika reimportierten. Die kleine Variante, Futterkrabbe genannt, die zu winzig ist zum Pulen, verarbeiten Eberleh und seine Küchenbrigade um Gerold Janssen zu Saucen oder Suppen. „In Olivenöl mit Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch, ein wenig Knoblauch und Kräuterstielen sanft rösten“, erzählt Eberleh, „aber wirklich sanft und gaaaanz langsam rösten, dann Tomatenmark für Färbung und Bindung dazu, die angesetzte Fischbrühe darauf, mit Sahne verkochen, eventuell noch abbinden, damit sie leicht bleibt. Das ist echter Krabben geschmack.“

Und immer wieder mal im Frühjahr steht da, wenn Eberleh gegen halb neun in seine Küche kommt, ein Eimer mit winzigen Tintenfischen. Die hat Jan, ein Krabbenfischer, vorbeigebracht, dessen Boot

arbeiten uns vom Schwänzchen bis zum Kinn durch.“ Die Kälber werden erst schlachtreif, wenn die Mutterkuh keine Milch mehr gibt: „Frisch das Kalb Gras, kann es losgehen. Mutterkuh und Kalb werden eingefangen, die Tiere stehen beim Schlachter über Nacht im Gatter, am nächsten Tag wird das Kalb im wahrsten Sinne des Wortes um die Ecke geführt, hat keinen Stress, die Mutter kehrt zurück auf die Salzwiesen.“

In Sichtweite des Fährhauses grasen die Schafe und Lämmer von Janko Schneider, die sich auf der Tageskarte mitunter als „frisch abgebratene Deichlamm-Frikadellen“ wiederfinden. Die Lämmer, die Kälber, die Fische und Hühner – was immer Maximilian Eberleh verarbeitet, war im Einklang mit der Natur. So, wie der 54-Jährige das einst bei seinem zweiten Lehrmeister Franz Keller gelernt hat, der in diesen Wochen mit aufklärerischem Furor und seinem Buch „Vom Einfachen das Beste“ durch die Lande reist, um gegen Massentierzucht und Turbomästerei zu wettern.

Einem wie dem Gastronomensohn Eberleh scheint der Respekt vor der Natur in die Wiege gelegt, einem wie dem Fischhändlersohn Michael Ditzer auch. Er sitzt in ►



### REZEPT CARPACCIO VON DER WATTENMEER- MAKRELE MIT QUELLER

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

6 fangfrische (!!) Makrelen  
à 250 g, 100 g Queller, 2 Stangen  
Spargel (oder jahreszeitlich passendes  
Gemüse wie z. B. Schwarzwurzeln),  
2 Tomaten, 1 Limone, insgesamt 0,1 l  
Olivenöl, ½ Bund frischen Koriander,  
Salz, Pfeffer, Zucker

#### ZUBEREITUNG

Die Limone heiß waschen und trocken reiben. Das Äußere fein abreiben, danach die Limone auspressen. ½ Limonensaft, ½ bestes Olivenöl vermengen. Koriander mit einem scharfen Messer gleichmäßig klein schneiden, nicht hacken! Makrelen filetieren und die Gräten ziehen. Die Filets auf der Haut lassen. Vier Teller bereitleiten und jeweils ¼ der Marinade mittig drauf verteilen. Mit einem Messer hauchdünne Scheiben vom

Filet herunterschneiden und direkt auf die vorbereiteten Teller geben. Das tranige, dunkle Fleisch der Makrele dabei nicht benutzen. Mit Salz und frisch gemahlenem weißem Pfeffer würzen.

Gut 10 Minuten ziehen lassen und währenddessen die kleine Salatbeilage richten:

Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Queller und passend klein geschnittenen Spargel in einer Teflonpfanne ca. eine Minute in Olivenöl anbraten. Mit etwas Pfeffer und einer winzigen Prise Zucker würzen. Kein Salz! Nun noch kurz die Tomatenstreifen dazugeben, durchschwenken und jeweils mittig auf dem Carpaccio anrichten. Sie bekommen keinen Queller? Versuchen Sie dieses Rezept mit den hellen Blättern vom Kopfsalat. Passt auch hervorragend!

Ein Gedicht: In Rosmarinöl gebratenes Seehechtfilet mit jungem Blattspinat und Spargel (o.). Kreidezeit ist im Fährhaus gegen halb elf, wenn Maximilian Eberleh die Tagesgerichte notiert (r.). Der Queller (ganz r. im Rezept) ist ein Wildgemüse. Der „Spargel des Meeres“ wächst auf Wattböden der Meeresküsten

FOTO: MARTIN BAUMEL



seinem Büro im Cuxhavener Fischerhafen und geht die Bestandsliste vom Vorabend durch: Was haben wir noch, was brauchen wir, was kommt heute Morgen? Er ist kein Großhändler, der die Aldis und Lidl's und die Fischketten beliefert, sondern ein kleiner, feiner Unternehmer: „Wir reden immer erst über die Qualität, dann über den Preis.“

Es ist 6.30 Uhr. Für acht wird die Lieferung aus dem dänischen Hanstholm erwartet, einem der großen Umschlagplätze an der Nordsee. 183.844 Kilogramm Fisch und Meeresfrüchte sind an diesem Tag gemeldet, „ein durchschnittlicher Tag“. Sechs Doraden hat Fernsehkoch Alexander Herrmann für sein Posthotel im fränkischen Wirsberg bestellt, dazu sechs Kabeljauloins. Drei Kilo Kabeljauloins gehen an Marc Rennhack vom Zweisternehaus Sternhagen in Cuxhaven. Und ein Steinbutt, ein fünf Kilogramm schweres Prachtexemplar, das heute Morgen kommen soll, Verkaufspreis: 400 Euro.

## „WIR REDEN IMMER ERST ÜBER DIE QUALITÄT, DANN ÜBER DEN PREIS“

Von der Auktion des frisch gefangenen Fisches in Hanstholm bis zur Auslieferung, einerlei, ob bei Alexander Herrmann in Wirsberg oder jeder Privatperson wo auch immer in Deutschland, vergehen zwei Tage. Die Reise tritt der Fisch vakuumiert, in einer Styroporkiste mit auslauf-sicheren Eispacks bei zwei Grad bestens gekühlt und im Geschmacksoptimum, an. „Die Ware, die bei mir freitagmorgens ankommt, ist am Samstag bis zwölf Uhr spätestens bei Ihnen.“ Die Nordsee gehöre qualitativ zu den zehn besten Fanggebieten weltweit. Und zu den am genauesten kontrollierten: „Es gibt Fangquoten für jede Fischart, für jede Tages- und

Michael Ditzer hält einen Steinbutt in den Händen. Das Prachtexemplar wiegt etwa fünf Kilo. Ditzers Lieferservice 1aFisch versendet über Nacht

Nachtzeit, in jedem Fanggebiet. Jeder Fisch wird kategorisiert“, sagt Ditzer. Ein kompliziertes Konstrukt, aber in Europa sei eine transparente und bestandserhaltende Fischerei gewährleistet.

Ditzer gibt auf seinem Computer „Marine Traffic“ ein und vergrößert den Küstenabschnitt vor Hanstholm: „Sehen Sie, die orangefarbenen Symbole, das sind Fischerboote, da können Sie jedes einzelne anklicken, um die Identität zu checken. Und jedes Boot hat seine Quote. Der Fisch, der hier gefangen wird, ist im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen gefangen worden. Wir haben uns darauf verständigt, dass wir

dem Meer nicht mehr entnehmen als die Zinsen. Das Grundkapital rühren wir, anders als früher, nicht mehr an.“

Und weil das so sei, lasse sich Ditzer auch kein schlechtes Gewissen einreden. Im Blick hat er das gemeinnützige Zertifizierungs-Label MSC, dessen Nutzen er bezweifelt: „Der Fisch, der gefangen wird, ist ja qua Gesetzgeber schon zertifiziert, weil limitiert und überwacht, wir wissen, was wir rausnehmen dürfen. Wem nutzt da ein zusätzliches Siegel?“ Es gebe die großen niederländischen MSC-zertifizierten Boote „mit ein paar Tausend PS“, die zehn Tage am Stück den Meeresboden mit ihren Netzen umpflügen. Und es gebe immer noch viele kleine Fischerboote, die zwei Tage unterwegs seien, bei maximal drei Windstärken und einem Wellengang unter 1,90 Metern. „Die werfen ihre Netze zweimal am Tag aus und agieren tausendmal schonender.“ Ihre Qualität sei viel besser, weil die Tiere nicht dem Massenstress ausgesetzt

seien. „Diese Fischer aber haben nicht das Geld für zusätzliche teure Zertifizierungen und arbeiten doch im Einklang mit den europäischen Gesetzen.“

Michael Ditzer könnte so nun bestimmt noch eine geschlagene Stunde weiter erzählen, aber da kommt von unten der Ruf: „Chef, der Fisch ist da.“ Und der Chef packt mit an, packt aus, legt sich den Fisch zurecht, den Seeteufel, den Kabeljau, den Steinbeißer. Beinahe liebevoll fährt das skalpellscharfe Messer an der Gräte eines zwei Kilogramm schweren Steinbeißers entlang. In Sekundenschnelle sind die Filets freigelegt. Ditzer hat das schon als Junge im elterlichen Betrieb gemacht, angefasst, wenn es eng wurde. Später hat er BWL studiert, seinen Fischversand Cuxfish gegründet, den elterlichen Betrieb übernommen und in einer der alten Hallen ein luftiges und loftiges Restaurant eröffnet – unprätentiös und frei von maritimem Schnickschnack. Die nach einem japanischen Druckver-

Ditzers Verkaufsladen und das loftige Restaurant im alten Cuxhavener Fischerhafen gehen ineinander über. In der nach hinten gelagerten Halle bereitet Ditzers Team den Fisch vor – ob Lachsloins (r. u.) oder furchterregend aussehenden, großartigen Seeteufel

hergestellten Wandbilder stammen vom örtlichen Veterinär. Auf der Tageskarte steht „Filet vom Steinbutt, auf der Haut gebraten, an gegrillter Wassermelone, Salatbouquet und Mandelsplittern“. Für 22,90 Euro.

Immer wieder, sagt Ditzer zum Abschied, frage jemand nach einem Red Snapper. „Wo haben Sie ihn denn gegessen, frage ich dann, am Indischen Ozean? Ah, Malediven, am Strand. Ja, dann behalten Sie ihn mal schön in Erinnerung, und nehmen Sie einen Rotbarsch, das ist nämlich unser Äquivalent hier, ein wunderbarer Fisch – aus heimischen Gewässern.“

Bei Markus Friederici kommt er, der rote Barsch, als Filet im Zitronengras gebraten daher, mit lauwarmem Gemüse Couscous, Joghurt und Limonencreme. Sommerlich leicht, mit asiatisch-orientalischen Bezügen. Letztlich gehe es darum, sagt Friederici, bekannte Geschmacksbilder in einen anderen Kontext zu stellen. Ziegenfrischkäse mit ►



## „DAS REGIONALE LAMM KOMMT MIT KORIANDERHUMMUS AN DEN TISCH“

Walnuss, Feige, Honig und Olivenöl – die bekanntesten Geschmacksbilder arrangiert der 35 Jahre alte Chefkoch des Restaurants Deichkind im herrlich unkomplizierten Hotel Strandgut in St. Peter-Ording in cremigem Risotto. Der Honig stammt von der „Streuobstwiese der örtlichen Grundschule“, wie es auf der Karte vermerkt ist.

Hier beherrscht einer nicht nur sein Handwerk, sondern weiß auch um die Magie des Heimischen – und natürlich die des zeitgemäßen „Storytellings“. Streuobstwiese, örtliche Grundschule, das klingt nach einer guten Geschichte, nach Nähe, Intensität – und ein wenig auch nach der legendären „Sansibar“ des Schwaben Herbert Seckler auf Sylt, wo auf der Tageskarte ein Salat mit Feigen,

Serrano-Schinken, Parmesan und „Morsumer Honig von Familie Lobach“ angepriesen wird. Nun ist es nicht so, dass Friederici die Karte der „Sansibar“ herunterlädt und abschreibt. Das hat er nicht nötig. Aber er hat dort oben in Rantum die ersten 15 seiner 20 Berufsjahre verbracht; zuletzt als Souschef. Mit 15 in die „Sansibar“? Man mag es nicht glauben, aber wenn man dem kräftigen, sehr offenen und von seiner Arbeit beseelten Menschen gegenübersteht, versteht man es. Mit den Worten des norddeutschen TV-Kochs Tim Mälzer: „Born to cook.“

Die Jungs in seiner Schule hatten Werkunterricht, Markus schloss sich den Mädchen und der Hauswirtschaft an, beendete die Hauptschule als Jahrgangsbester und ging

Riesig ist sie wirklich nicht, die Küche im Hotel Strandgut von St. Peter-Ording. Das Geheimnis ist – wie in jeder professionellen Küche – die perfekte Organisation. Küchenchef Markus Friederici (l.) und sein Team kochen in der Hauptsaison täglich für 300 Gäste. Immer frisch, Convenience-Food lehnt Friederici ab. Alles ist handgemacht (u.l.)

mit noch nicht 16 bei Seckler und dem damaligen Küchenchef Sven Büttner in die Lehre. Auf seine Blindbewerbung hatte Seckler binnen drei Tagen persönlich reagiert. 1500 Essen verließen damals in der Hochsaison die Küche – pro Tag. Als Friederici 2015 die „Sansibar“ Richtung St. Peter-Ording verließ, waren es 4500! „Ein mörderisches Pensum, auch wenn du mit 30 Köchen zusammenarbeitest, von denen immer 14, 15 da sein müssen. Da lebst und stirbst du mit der Organisation – und mit der Produktqualität, die immer noch erstklassig ist. Da lässt der Herbst nichts drauf kommen“, erzählt Friederici.

In den ersten Jahren konnte er in den Wintermonaten noch raus, nach Südafrika, auf die Malediven, aufs Kreuzfahrtschiff – Stationen, die ihm wegen der Internationalität der Köche und Küchen so viel brachten; später ging das dann nicht mehr. „Die ‚Sansibar‘ läuft das ganze Jahr auf Touren, im Sommer ist das natürlich speziell. Als Koch bereitest du morgens ab neun Frühstück für 250 Personen vor, während der Frühstückszeit beginnen die Vorbereitungen für den Mittag, während der Mittagszeit bereitest du den Abend vor, dann kommen um 18 Uhr die ersten 300 Gäste, um 20 Uhr das Ganze noch einmal. Um zwanzig nach zehn bist du raus, etwa um die Zeit, wenn die Spüler-Spättschicht kommt.“ In seinem letzten Jahr 2015 habe die „Sansibar“, erinnert sich Friederici, unter anderem neuneinhalb Tonnen Pommes und 70 Tonnen Fisch, „davon 16 Tonnen Scampi“, umgesetzt.

In der „Strandgut“-Küche hat es der Niedersachse etwas entspannter. Bei 150 Sitzplätzen und zwei Schichten in der Hochsaison kommt er auf rund 300 Essen pro Tag. Keine Kleinigkeit, aber für einen „Sansibar“-gestählten Koch mit hohem Organisationsgrad und entsprechender Leidenschaft zu schultern. Friedericis Kreativität sind (derzeit noch) Grenzen gesetzt, weil ein breit aufgestelltes Hotel mit nur einem Restaurant zwangsläufig Küchenklassiker und Mainstream-Geschmäcker bedienen muss. „Aber ich kann Aromatiken verändern, das regionale Lamm mit Korianderhummus an den Tisch bringen, in Ras el-Hanout gebraten, mit Kichererbsenpüree serviert. Und auf mei-

ne Karte gehört die Hamachi-Makrele mit Gewürzöl ebenso wie ein vernünftiges Gulasch.“

Was auch immer er anfasse, eines komme nicht infrage: Convenience-Food. Alle Saucen- und Suppenansätze fertigen Friederici und seine siebenköpfige Brigade selbst, ob Gemüsefond oder Teriyaki-Sauce. Burgerbrötchen und Baguette werden eigens gebacken, „nur mit Dinkel. Und die Süßkartoffelpommes schälen und schneiden wir selbst.“ Das Rindfleisch allerdings fürs Roastbeef, Filet oder die Burger kommt aus Nebraska. Aber auch an der Fleischfront ist Veränderung in Sicht: In Medelby bei Flensburg züchtet das Brüderpaar Nissen neuerdings Bisons. 26 Tiere umfasst die Herde mittlerweile. „Die liefern mir in Zukunft Ribeye. Das Fleisch ist sensationell, denn die Tiere bekommen kein Kraftfutter, sondern leben von Heu, Stroh, Getreide, trinken Wasser aus dem Graben, leben absolut naturnah.“ Und werden, immer die Leittiere, unter veterinärer Aufsicht aus der Herde geschossen.

Am Abend dann tischt Markus Friederici auf. Vitello tonnato klassisch, Burrata mit Ofentomate und hausgemachtem Baguette, Maishuhnsalat mit Sesam-Senf-Dressing und asiatischen Aromaten, Thunfisch-Tataki mit Süßkartoffelstampf und Korianderpesto, Feldsalat mit Granatapfel, Frischkäsefeta-Creme mit gerösteten und karamellisierten Walnüssen. Er weiß einen entspannten Hotelchef Karsten Werner neben sich, der zugleich einer der beiden Gesellschafter ist. Was das Geschäft ungleich erleichtert. „Weil wir direkt und schnell entscheiden können, flache Hierarchien haben, alle per Du sind, ein wenig skandinavisch. Die Gastronomie war das Schwierigste“, sagt Werner, „sie musste locker sein, also zum Stil des Hauses passen, dabei gleichzeitig breit aufgestellt und natürlich gut. Das hat der Markus geschafft, der ja eigentlich ein typischer ‚Sansibar‘-Mensch ist.“

Als aber eines Tages der Sohn des Küchenchefs aus der Schule kam und seinen Vater gefragt habe: Papa, warum haben wir keinen Rasen?, erzählt der Hotelchef, da habe Markus Friederici zu seiner Frau gesagt: Wir müssen die Insel verlassen, wir werden auf Sylt nie ein Haus mit Garten haben. ✎