

Kohl, Kühe, Katen

Nordseeküste Wenn die Sommerferien anstehen, hauen alle ab – möglichst weit in den Süden, wo viel Sonne, Cocktails mit Schirmchen und Salzwasser auf der Haut locken. Dabei haben wir Strand und Meer direkt vor der Tür. Und leckeres Essen obendrein. Eine kulinarische Reise durch Dithmarschen

► Text: Jasmin Shamsi

► Titelfoto: Yvonne Schmedemann

Flach und fruchtbar: Das Marschland und das Wattenmeer sind ein wichtiger Brut- und Rastplatz für die verschiedensten Vogelarten



Wo man hinschaut: Kohl in allen Variationen. Fruchtbare Marschland weit und breit. Schlick zwischen den Fußzehen, Düngerduft in der Nase, am Horizont puschelige Schafe auf dem Deich. Die ehemalige Bauernrepublik zwischen Nordsee, Eider und Elbe hält an ihren regionaltypischen Spezialitäten ungeachtet aller Food-Trends fest: Wer in Dithmarschen essen geht, kann sich darauf verlassen, Bodenständiges auf der Karte zu finden. Dazu gehören Kohlroutaden und Kohlpfanne, Krabbensuppe und Mehlbündel, Bohnen und Speck, Eiergrog und Friesentorte. Heftig, deftig, lecker. Traditionsbewusstsein wird im Landkreis westlich von Hamburg großgeschrieben: Jährlich im September leiten die Dithmarscher Kohltage die Ernte des heimischen Superfoods ein. Diverse Kohl- und Gemüsemärkte sowie preisgünstige Kohlgerichte in nahezu allen Gaststätten gehören ebenso zum regionalen Fest, wie die Wahl zweier Kohlregentinnen (Bewerbungen willkommen!).



Zum Niederknien:
Seehecht
in der
Ulmenklause,
hauchdünn
im Maisteig
gebraten

Das Sandsteinportal vom Gasthof Oldenwöhrden ist 384 Jahre alt

Für die Hamburger sei das friedvolle Marschland an der Nordsee Ferienland, schreibt Elisabeth Frenz, Autorin des frisch erschienenen Titels „Wochenender“ (Hopp und Frenz). Die Fotojournalistin hat hier unzählige Urlaube verbracht, in wunderschönen Unterkünften genächtigt, in alteingeses-

senen Gaststätten gespeist und Orte fernab des touristischen Trubels für sich entdeckt. Ein bisschen Landluft schnuppern, Nordseewind in den Haaren ... Beim Durchblättern des toll gestalteten Buchs ist die Reisetasche wie von selbst gepackt. Von Hamburg aus lässt sich die Kreisstadt Heide per Bahn oder Auto in eineinhalb Stunden erreichen. Wer sich für die Bahn entscheidet, sollte in jedem Fall ein Fahrrad mitnehmen; in vielen Städten ruht der Betrieb öffentlicher Verkehrsmittel an Wochenenden. Meldorf, Büsum, Wesselburen, Tönning – alles schmucke Ortschaften, die ab Heide über das gut ausgebaut Radwegenetz in rund einer Stunde erreichbar sind.

„Wir haben viele Hamburger Tagesgäste“, sagt Elsbe Paulsen, Inhaberin des Gasthof Oldenwöhrden, der zwischen Heide und Büsum liegt. Die gebürtige Wöhrdenerin betreibt das Landhotel in vierter Generation, übernommen hat sie es 1982. Seit 1914 ist es in Familienbesitz, das soll auch so bleiben: „Meine Jüngste wird das hier alles übernehmen, sobald sie den letzten Schliff an der Hotelfachschule in Hamburg erhalten hat“. Die Mutter von drei



#FoodSZENE

Unsere Kollegin Jasmin Shamsi schlemmt sich für uns durch Hamburg. Als Foodredakteurin spürt sie die Geschichten über Macher und Marken auf und serviert sie uns brühwarm und immer neu gewürzt – ab sofort in jeder Ausgabe von SZENE HAMBURG, online unter www.szene-hamburg.com und auf Facebook unter [@szenehamburg.essentrinken](https://www.facebook.com/szenehamburg.essentrinken)

● essen-trinken@vkfmi.de





Töchtern kann von Glück sprechen, dass ihr Nesthäkchen genauso für den Job brennt wie sie selbst. Der Gastronomie und Hotellerie geht der Nachwuchs aus, das ist kein Geheimnis. Paulsens Küchenteam, darunter zwei junge Auszubildende, kocht ausschließlich mit regional-saisonalen Produkten. Der Anspruch: „Norddeutsche Küche mit Pfiff“. Kohl, Kartoffeln und Fleisch kommen von den Bauern aus der Umgebung, das Gemüse und Obst zum Teil vom Westhof Bio, der Käse aus Sarzbüttel, der Fisch aus Husum vom Fischhaus Loof.

Was man in Dithmarschen gesehen haben sollte? „Die Familienlagune in Büsum kann ich empfehlen. Wenn man allerdings seine Ruhe haben will, fährt man in den Speicherkoog. In Meldorf ist der Dom sehenswert und in Wesselburen das Hebbel-Haus. In der Seehundstation in Friedrichskoog sind gerade zwei Heuler auf die Welt gekommen. In Brunsbüttel kann man Schiffe gucken und am Marktstrand in Heide spielen sie im Sommer alle Volleyball.“ Eine echte Norddeutsche, die Hausherrin: Ist das Eis einmal gebrochen, sprudeln die Döntjes nur so hervor.

Nächste Station: Wesselburenerkoog an der Eidermündung, dort erwartet mich und meine Reisebegleitung ein neu eröffneter Landgasthof. Einem Zwischenstopp in Wesselburen ist es zu verdanken, dass wir die

Ulmenklause am Marktplatz entdecken: Hier wird sensationell frisch mit astreinen Produkten aus der Region gekocht – klassisch zubereitet mit modernem Twist. Heißt: weniger Butter und Speck. „Geballte Frauenpower in der Ulmenklause“, titelte kürzlich eine Doxo-Soap auf Kabel Eins. Inhaber Seçkin Möller-Küçüker hält uns zum Beweis eine Urkunde für den ersten Platz vor die Nase. Star der Gaststätte ist Tanja Möller, Köchin und Betreiberin der Kochschule „Bi uns to Huus“. Zusammen mit ihrer Kollegin Anika Schütt bringt sie Klassiker wie Kohlrouladen und Seehecht nach Müllerin Art auf die Teller. Allein das hausgebackene Kohlbrot vorweg ist köstlich.

325 schreckhafte Schafe, angriffs-lustige Bullen und säugende Kühe, friedlich grasende Pferde, laut trillernde Austernfischer, Seeschwalben und Kiebitze später sitzen wir im wahrscheinlich besten Café der Region, schlürfen Löwenzahnblüten-Schorle und genießen die hausgemachte Wirsing-Lauch-Suppe. Das charmante Koog Café und der zugehörige Hofladen sind fest in der Hand von Familie Wilkens. Mit einem der Familienmitglieder haben wir am Abend zuvor schon Bekanntschaft gemacht, bei einem kühlen Blonden an der Bar des Landgasthofs Ahoi. Hier ein kleiner Schnack, dort ein Nickerchen im Liegestuhl: An der Nordseeküste tickt

die Uhr langsamer. Eine erhol-same Abwechslung zum schnell getakteten Großstadtag – und wenn auch nur für einen Tagesausflug. Kiek mol in! ●

● **Gasthof Oldenwöhrden**, Große Str. 17, 25797 Wöhrden, Tel. 04839 95310; www.oldenwoehrden.de
Ulmenklause Wesselburen, Am Markt 4, 25764 Wesselburen; Tel. 04833 5455505; www.ulmenklause.de
Ahoi Landgasthof, Schülpersieler Str. 1, 25764 Wesselburenerkoog, Tel. 04833 9874002; www.ahoi-landgasthof.jimdo.com
Koog Café, Dammstraße 20, 25764 Wesselburenerkoog, Tel. 04833 425885; www.koog-cafe.de

Drinne Landhausstil, draußen genialer Blick auf die Marschlandschaft: das Koog Café



Urlaub im Kopf

Viel, viel blauer Himmel, Wattewölkchen und feiner Sandstrand: In Yvonne Schmedemanns Fotografien kann man sich verlieren. Und Ruhe finden. Autorin Elisabeth Frenz gibt Ausflugstipps, die sie alle schon selbst erprobt hat.

● **Elisabeth Frenz: Wochenender**, Hamburg 2018, 180 Seiten, 18 Euro



Urlaub im Topf

Schnüüsch, Snirtjebraten, Friesentorte: In rund 70 typischen und ansprechend bebilderten Rezepten erzählen Küchenchefs, Einheimische und Reisende, was norddeutsche Küche für sie ausmacht.

● **Christiane Leesker und Vanessa Jansen: Norddeutsche Heimwehküche**, München 2017, 192 Seiten, 19,95 Euro