



Der Hafen von Husum. Bei Ebbe liegen alle Schiffe auf dem Trockenen

Kürtz und gut

Der Food Editors Club Deutschland tagte in Husum

28. bis 30. April 2017

Husum who? Drei Tage im nördlichsten Landkreis Deutschlands, von Freitag Abend bis Sonntag Mittag: Stippvisite auf dem platten Land. Dichtes, spannendes Programm, made by Jutta Kürtz aus Kiel. Präzise Vorbereitung, straffe Durchführung. Kürtz und gut.

„In Husum kann man alles zu Fuß erreichen“, hatte die Chefin geschrieben. Brav tippelt der Berichterstatter mit seinem Köfferchen, viel zu spät wegen der Bahn, vom Husumer Bahnhof zum Hotel Altes Gymnasium („erstes Haus am Platze“) und dann weiter zum Nordfriesischen Lammkontor. Zweimal 600 Meter zu Fuß, erfrischend im Nordseewind nach der langweiligen verspäteten Bahnfahrt von Köln über Hamburg und Schleswig endlich nach Husum.

Im Lammkontor, im uralten Anwesen einer ehemaligen Brauerei, ist für uns bei flackerndem Kamin im alten Eiskeller der Tisch gedeckt. Es gibt ein Lamm-Menü, und das ist vom Feinsten:

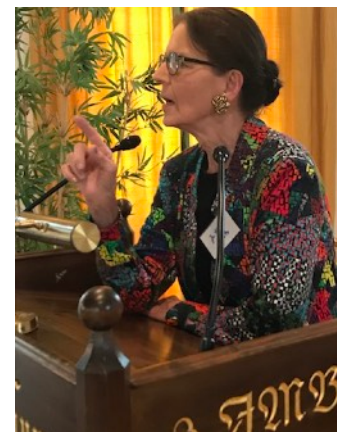


Duo vom Hattstedter Spargel an rosa gebratenen Salzwiesenlamm-Nüsschen

Geschmortes vom nordfriesischen Salzwiesenlamm auf Kartoffel-Pastinakenstampf der Linda-Kartoffel aus Treia

Gratiniertes Ziegenkäse an Rosenmarmelade von Nordstrand

Nordfriesischer Dessertteller mit Eiderstedter Buttermilchsüppchen, Erdbeer-Rhabarber-Grütze, Holunderblüten-Parfait.



Husum in Kürze

An der Nordseeküste, 140 km nördlich von Hamburg und 80 km südöstlich von Sylt

Einwohner: 22.430

1867 preußisch, davor dänisch

Heute zu Schleswig-Holstein, Kreisstadt von Nordfriesland (die Autos mit NF)

Berühmter Sohn:
Theodor Storm



Nicht nur die Küche ist vergnüglich, auch der Service der Familie Sönke Magnus Müller unter Leitung der Chefin ist liebenswürdig und schnell. Alte Häsinnen und Hasen treffen auf sympathische Neulinge beiderlei Geschlechts, die darauf hoffen, morgen in den Club aufgenommen zu werden.

Prominente sind auch dabei: Dr. Sybil Schlepegrell, geborene von Schönfeld (90), Gründungs- und Ehrenmitglied unseres Clubs und von uns stets „die Gräfin“ genannt, Antje Blum, 1989–1993 Präsidentin des FEC und ebenfalls Ehrenmitglied, und natürlich der amtierende Präsident Peter Zöls, der eine lange Bahnfahrt aus der Vendée an der Atlantikküste hinter sich hat. An seinem Tisch ist der letzte Stuhl frei, wo sich der Berichterstatter vergnügt niederlässt.

Es wird spät, aber nicht zu spät für den zeitigen Tagungsbeginn am nächsten Morgen. Alle, die nicht gerade aus Hamburg angereist sind, spüren langsam die Strapazen des Anmarschweges.



Samstag, 29. April 2017

Wir tagen in der ehemaligen Aula des Alten Gymnasiums mit prachtvollem Deckengestühl. Lenka Hansen-Möhrk, die Besitzerin des Hotels, stellt die Geschichte ihres Hauses vor. Jutta Albert, Geschäftsführerin vom Husumer Tourismus-Marketing, präsentiert die Highlights von Husum.



Dann wird mit so viel Eifer gearbeitet bis zum Mittag, dass wir sogar die Kaffeepause verpassen. Kurzerhand legen wir sie mit der Käse-Verkostung zusammen, die Thilo Metzger-Petersen, sympathischer Juniorchef der Rohmilchkäserei Backensholz, für uns vorbereitet hat. Es folgt ein Vortrag von Doris Ehrhardt, Journalistin und Kommunikations-Coach, über den Umgang mit Verlagen und anderen Kunden.

Ein Dankeschön für Kollegin Doris Ehrhardt, überreicht von Vize Marie-Louise Barchfeld.



Zwei gestandene Stadtführer warten vor dem Hotel auf uns. Sie werden uns Husum zeigen, und wir nutzen den Moment für ein Gruppenfoto.

Allerlei Wissenswertes und Interessantes vermitteln uns Volker Springer und sein Kollege beim Rundgang durch Husum. Wir entdecken, dass man nur sieht, was man weiß, und sind überrascht von der Vielfalt der kleinen Stadt. Der kleine Hafen, die Wasserreihe, das an Stelle der ehemaligen Werft erbaute neue Rathaus, die schmucklose Kirche am belebten Markt, das Theodor-Storm-Museum - nur einige der vielen Eindrücke, die ihren Höhepunkt im Bistro „La Mer“ finden, wo uns ein Krabbenfischer die Kunst des Krabben-Pulens vermittelt und ein Fischerei-Experte erklärt, warum es die Krabben heutzutage so schwer haben, sich gegen die gefräßige Konkurrenz des Wittlings durchzusetzen.



Die Pulerei ist ein mühsames Geschäft für jeden, der es noch lernen muss: Um ein Krabbenbrötchen zu schaffen, wie es auf dem Husumer Markt für fünf Euro angeboten wird, braucht mancher mehr als eine halbe Stunde.

Da ist es leichter, sich von der Friesischen Kaffeetafel zu bedienen, die anschließend im Schlosscafé aufgetischt wird. Dort nämlich, im Schloss vor Husum, endet die Stadtführung. Es gibt Schmalzbrote, frische Futtjes und sahnige Friesentorte, dazu Pharisäer und Tote Tante (auch Lumumba genannt), was zu einigen Spekulationen führt. Dann haben wir ein wenig Zeit, uns hübsch zu machen für die abendliche Gala.





Die Gala. Sie ist traditionell der Höhepunkt jeder Jahrestagung, verlangt ordentliche Klamotten und bietet stets etwas Besonderes. Jutta Kürtz hatte dafür das Husumer Handwerker-Haus ausgesucht. Dort werden im Rahmen des Theodor-Schäfer-Berufsbildungswerks körperlich und mental beeinträchtigte Jugendliche in gastgewerblichen Berufen ausgebildet, ebenso wie im Schlosscafé am Nachmittag.

Unter der Leitung von Küchenchef Thomas Friess kommt nach dem Aperitif ein festliches Menü auf den Tisch, kombiniert mit einer besonderen Weinreise: Solaris, ein Weißwein aus dem schleswig-holsteinischen Weingut Ingenhof in Malente-Malkwitz, ein Öko-Bier namens Urstrom von der Brauerei Sauer & Hartwig in Flensburg, vom Firmenchef persönlich vorgestellt, und ein klassisch hergestellter Rhum (mit h) von der Dolleruper Destille.

Die Speisen: Kraftbrühe vom Wiedingharder Masthuhn mit kleiner Roulade, Gemüse und Backerbsen; Gugelhupf von Eiderfischen mit Zanderfilet im Teigblatt an Krabbensauce mit Erbsenmus und Spargel; Husumer Protestschwein trifft Hallig-Rind (gefülltes Schweinefilet und geschmortes Rinderbäckchen) und zum Dessert Nordstrander Pharisäercreme mit Futties und Sanddortsorbet. Herzlicher Beifall.

Literarisches Zwischenspiel vor dem Hauptgang: Die Gräfin rezitiert aus den Werken von Theodor Storm.



Sonntag, 30. April 2017

Noch einmal, und mit beachtlichem Programm, versammeln sich die Food-Editoren zur Fortsetzung ihrer Jahrestagung. Wir einigen uns für das kommende Jahr mit dem 50jährigen Jubiläum des FEC auf den Gründungs-Ort Frankfurt, und die Damen vom Organisationskomitee stellen ihre Ideen vor.

Mit einem Fachvortrag von Eckhard Voß, Chefredakteur des Magazins „Mohltied“ und Vorstandsmitglied von „FEIN-HEIMISCH Genuss aus Schleswig-Holstein“ schließt die Jahrestagung. Herzlicher Dank an die Organisatorin, die für den Nachmittag noch einen Besuch im Nolde-Museum in Seebüll organisiert hat.



Mit Dank für die geschätzte Aufmerksamkeit:
Joachim Römer, Schriftführer des FEC

Fotos: Ira Schneider und Verfasser

