



Flensburg



Maritime

Winterküche

Authentizität und die historisch gewachsene Nähe zur Seefahrt prägen das Erscheinungsbild des »Hotel Hafen Flensburg«. In dessen Kombüse wird kreativ, hochwertig, leicht und natürlich maritim gekocht – auch im Winter.

TEXT: ANJA WERNER FOTOS: HENRIK MATZEN

Eine einzigartige Insel der Gastlichkeit, vor zwei Jahren eröffnet an dem Ort, wo das historische und maritime Herz der alten Seefahrerstadt Flensburg schlägt – das ist das an der Schiffbrücke gelegene »Hotel Hafen Flensburg« mit seinem Restaurant, der »Columbus Genusswirtschaft«. Aus acht alten Gebäuden, das älteste stammt aus dem 15. Jahrhundert, ist – kombiniert mit einigen neu errichteten Komplexen – ein Ensemble aus 69 Zimmern und Apartments entstanden.

Bei den Gästen löst es zwei Reaktionen aus: Staunen und Wohlfühlen. Für beide gibt es gleich mehrere gute Gründe. »Dieses Haus hat eine Seele, es erzählt eine Geschichte«, sagt Geschäftsführerin Kirsten Herrmann. Und die dreht sich in dem Stück Flensburger Altstadt, in dem einst der Rumhandel blühte und es mit den Fachwerkhäusern des Oluf-Samson-Gangs ein Rotlichtmilieu gab, das Seefahrer als eines der weltweit gemütlichsten bezeichneten, natürlich um das Meer. Maritim und zugleich schlicht und edel – das macht auch das zeitlos schöne Ambiente in allen Räumlichkeiten des »Hotel Hafen Flensburg« aus. Alte Seekarten, ein historischer Kompass und weitere Relikte von alten Schiffen werden kombiniert mit Design-Lampen und modernen Ledermöbeln, die vielfach wie Schiffsrümpfe mit glänzenden Nieten versehen sind. Der Blick aus den Fenstern auf die nur wenige Meter entfernte Förde vermittelt fast das Gefühl, auf einem Schiff zu sein. Fernweh, die Sehnsucht nach dem Meer und alle Sorgen scheinen dann wie von einer frischen Brise weit weg geweht. Doch bei aller Besonderheit des hochwertigen Interieurs, der vielen uralten Balken, schiefen Wände und niedrigen Decken, betont Kirsten Herrmann: »Ohne unsere Crew gebe es diese Wohlfühlatmosphäre für unsere Gäste nicht.« Und auch der junge Küchenchef Daniel Ockert ergänzt: »Wir verstehen uns alle als private Gastgeber, die Motivation zum Verwöhnen ist dadurch besonders hoch.«

Frisch, kreativ, geschmacksintensiv, aber leicht und natürlich maritim ist das Wintermenü, das der 29-Jährige zusammen mit Hendrik Clausen in der »Columbus«-Kombüse für den LandGang zubereitet. Dafür steht vor allem die exzellente Fischsuppe, in deren Fonds so edle Meerestiere wie Seezunge und Hummer verkocht werden. Dazu kommen würzige Wintergemüse wie Sellerie und Fenchel sowie Hochprozentiges wie Pernod und feiner weißer Portwein. Stundenlang



Würziges Wintergemüse steht unter anderem auf der Einkaufsliste für das LandGang-Menü (o.). Für die Vorspeise wurden Avocados, Süßkartoffeln und flambierter Ziegenkäse kombiniert (u.). Alle Gänge zeigen, dass im »Columbus« mittlerweile einen guten Schritt über dem Niveau gekocht wird, das ursprünglich geplant war.





Erst 29 Jahre jung ist Küchenchef Daniel Ockert. Er liebt seinen Job und die Arbeit im »Columbus«, wo ein positives Betriebsklima herrscht. »Wir verstehen uns alle als private Gastgeber, die Motivation zum Verwöhnen ist dadurch besonders hoch.«

Ihr sei wichtig, »dass es den Menschen gut geht«. Und das gilt auch für ihre eigene Crew. Für ein positives Betriebsklima sorgt täglich das gemeinsame Frühstück und Abendessen. »Ich welchem Betrieb sitzt der Chef schon jeden Tag mit seinen Mitarbeitern an einem Tisch, mir sind diese Zeiten sehr wichtig«, sagt die Geschäftsführerin mit dem strahlenden Lächeln, die sich nicht nur als Kapitän, sondern auch mal als Maat oder Smutje sieht. Vergleichbar wie auf einem Kreuzfahrtschiff sind alle Mitarbeiter des »Hotel Hafen Flensburg«, in dem es auch eine Captain's Lounge und ein Wellness-Deck gibt, für die Gäste sicht- und ansprechbar. »Das ist nur in einem privat geführten Hotel möglich, dazu kommen die sicher von der Nähe zu Dänemark geprägten flachen Hierarchien«, sagt Kirsten Herrmann. Die schätzt auch der junge Küchenchef an seinem Job. »Sicher, ich trage Verantwortung, aber ich habe auch die Freiheit, Neues auszuprobieren, mich mit meiner Crew auszuleben und weiterzuentwickeln, das macht einfach Spaß«, schwärmt Daniel Ockert. Und auch in der Freizeit liege die Ostsee ja vor der Haustür, löse ein Strandbesuch sofort Urlaubsstimmung aus – vergleichbar mit einem freien Tag an Bord eines Kreuzfahrtschiffes auf dem Meer.

Und auch wenn das besondere Haus der Gastlichkeit für immer im historischen Hafen Flensburgs festgemacht hat, so ist es doch zu einem wohltuenden Heimathafen für Urlauber, Einheimische und Tagungsgäste geworden. 🍴

Hotel Hafen Flensburg
Restaurant »Columbus Genusswirtschaft«
 Schiffbrücke 33 · 24939 Flensburg
 Tel.: 0461-16068200 (Tischreservierung)
 info@hotel-hafen-flensburg.de · www.hotel-hafen-flensburg.de

Der historische Hintergrund

Am Standort des »Hotel Hafen Flensburg« befand sich bereits im Jahr 1853 ein Hotel. Dieses Herzstück des heutigen Ensembles ist unter dem Namen »Kayser's Hof« bekannt, benannt nach dem Besitzer Marcus Hinrich Kayser. Sogar der dänische König Friedrich VII. nächtigte im Jahre 1854 samt Gefolge fünf Tage dort. Vor dem Bug des Hotels verläuft parallel zur Förde die Schiffbrücke, die älteste Einkaufsstraße der Stadt, die bereits im 15. Jahrhundert erwähnt wird. Obwohl der Name es vermuten lässt, hat sich dort niemals eine Brücke befunden. Ihr Name bezeichnet hingegen ihre einstige Funktion als Hafenanlage. Steuerbord liegt der nach einem alten Kaufmann benannte Oluf-Samson-Gang, der bereits im 17. Jahrhundert beschrieben wird und heute zu den schönsten Altstadtstraßen der Stadt zählt. Backbord des Hotels, entlang einer historischen Häuserzeile, befindet sich der Herrenstall, einst die kürzeste Verbindung zwischen Hafen und der Duburg. Das Alter dieser kleinen Gasse ist nicht bekannt, doch die erste Erwähnung ihres Namens kann spätestens auf die Mitte des 16. Jahrhunderts datiert werden. Nördlich des Hotels liegt zudem die historisch ebenfalls bedeutsame Norderstraße, die zum heutigen Wahrzeichen Flensburgs, dem Nordertor, führt.

Karamellisierter Ziegenkäse mit Süßkartoffel und Avocado

ZUTATEN (für 4 Personen)

Avocadotatar

- 🍴 2 Avocados
- 🍴 1 TL Sambal Oelek
- 🍴 ½ Limette, Saft
- 🍴 Salz

Süßkartoffelpüree

- 🍴 500 g Süßkartoffeln
- 🍴 2 Zwiebeln
- 🍴 10 ml Rapsöl
- 🍴 100 ml Wasser
- 🍴 Salz
- 🍴 Pfeffer
- 🍴 Muskatnuss

Ziegenfrischkäsetaler

- 🍴 320 g Ziegenfrischkäse
- 🍴 3 EL brauner Rohrzucker

Wildkräuter-Vinaigrette

- 🍴 50 ml Rapsöl
- 🍴 50 ml Weißweinessig
- 🍴 20 g Senf
- 🍴 Salz
- 🍴 Zucker
- 🍴 50 g Wildkräuter

Garnitur

- 🍴 2 Avocados
- 🍴 Salz
- 🍴 40 g Buchenpilze
- 🍴 2 EL Sonnenblumenkerne

ZUBEREITUNG

Avocadotatar

Zwei Avocados schälen und in Würfel schneiden. Mit Sambal Oelek, Limettensaft und Salz nach Belieben abschmecken.

Süßkartoffelpüree

Die Süßkartoffeln schälen und vierteln. Zwiebeln ebenfalls schälen und klein hacken. Gehackte Zwiebeln mit den Süßkartoffelspalten in Rapsöl anschwitzen. Anschließend Wasser zugeben und so lange kochen, bis die Süßkartoffeln weich sind. Flüssigkeit abgießen, pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Ziegenfrischkäsetaler

Ziegenfrischkäse zu Talern formen und mit braunem Rohrzucker karamellisieren.

Wildkräuter-Vinaigrette

Rapsöl mit Weißweinessig, Senf, Salz und Zucker mixen. Darin die Wildkräuter marinieren.

Garnitur

Zwei Avocados in Spalten schneiden, mit Salz würzen und abflämmen. Mit Buchenpilzen und Sonnenblumenkernen ausgarnieren.





Nordische Fischsuppe

ZUTATEN (für 4 Personen)

Fischfond

- ☞ 1 Zwiebel
- ☞ 100 g Sellerie
- ☞ 2 Seezungenkarkassen
- ☞ 1 Eiweiß
- ☞ 6 cl Pernod
- ☞ 4 cl Noilly Prat
- ☞ 100 ml trockener Weißwein
- ☞ 1 TL Fenchelsaat
- ☞ 2 TL schwarzer Pfeffer
- ☞ Wasser

Hummerfond

- ☞ 2 Zwiebeln
- ☞ 100 g Sellerie
- ☞ 3 Karotten
- ☞ 50 g Ingwer
- ☞ 2 EL Tomatenmark
- ☞ 1 EL Pflanzenfett
- ☞ 6 cl Cognac
- ☞ 4 cl weißer Portwein
- ☞ 3 Hummerkarkassen
- ☞ 1 EL Hummerbutter

Crostini

- ☞ 1 Baguette
- ☞ 2 EL Pflanzenfett
- ☞ 1 Rosmarinzwig
- ☞ 1 Thymianzwig
- ☞ 2 Knoblauchzehen

Fertigstellen

- ☞ 200 g Doradenfilet
- ☞ 200 g Kabeljau
- ☞ 200 g Heilbutt
- ☞ 200 g Garnelen
- ☞ Salz
- ☞ 200 g Sellerie, Karotte, Tomate
- ☞ Fenchel

ZUBEREITUNG

Fischfond

Zwiebel und Sellerie schälen und würfeln. Das Gemüse, die Seezungenkarkassen und das Eiweiß in einen Topf geben. Pernod, Noilly Prat und Weißwein angießen. Fenchelsaat und Pfeffer dazugeben. Anschließend mit Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist, und langsam aufkochen. 15 Minuten köcheln lassen und passieren.

Hummerfond

Zwiebeln, Sellerie und Karotten schälen und würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Das Gemüse mit Ingwer und Tomatenmark mit Pflanzenfett anrösten. Mit Cognac und Portwein ablöschen und entzünden. Unterdessen die Hummerkarkassen im Ofen 25 Minuten bei 170 °C rösten. Karkassen und Fond in einen Topf geben und 2 - 3 Stunden köcheln lassen. Passieren und so lange reduzieren, bis der gewünschte Geschmack entsteht. Vor dem Servieren mit Hummerbutter abbinden.

Crostini

Das Baguette mit dem Pflanzenfett in einer Pfanne goldbraun anrösten. Kräuterzweige und Knoblauch dazugeben und etwas aromatisieren lassen.

Fertigstellen

Die Fischfilets und die Garnelen mit Salz würzen und im heißen Fischfond gar ziehen lassen. Sellerie und Karotte schälen und fein würfeln, beides kurz mitgaren. Tomate fein würfeln und mit Fischfilets und Garnelen im tiefen Teller anrichten. Den Hummerfond angießen und mit gegartem Gemüse und Fenchel garnieren. Nach Belieben die zuvor gefertigten Crostini über die Suppe streuen.

Husumer Lammrücken mit Rosenkohl und Serviettenknödel

ZUTATEN (für 4 Personen)

Kräuterkruste

- ☞ 150 g Butter
- ☞ 50 g Paniermehl
- ☞ ½ Bund Rosmarin
- ☞ ½ Bund Thymian
- ☞ 2 Eigelb

Serviettenknödel

- ☞ 100 ml Milch
- ☞ 600 g altbackenes Brötchen
- ☞ 30 g Schnittlauch
- ☞ 30 g Petersilie
- ☞ 1 Knoblauchzehe
- ☞ 1 Zwiebel
- ☞ 4 Eier

Lammrücken

- ☞ 1,2 kg Lammrücken mit Knochen
- ☞ 2 Zwiebeln
- ☞ ½ Sellerieknolle
- ☞ 3 Karotten
- ☞ 3 Knoblauchzehen
- ☞ 2 EL Tomatenmark
- ☞ 300 ml Rotwein
- ☞ ½ Bund Rosmarin
- ☞ ½ Bund Thymian

Rosenkohl

- ☞ 200 g Rosenkohl
- ☞ Salz
- ☞ 1 Zwiebel
- ☞ Butter
- ☞ Muskatnuss
- ☞ Pfeffer

Fertigstellen

- ☞ etwas Butter

ZUBEREITUNG

Kräuterkruste

Die Butter kräftig aufschlagen und das Paniermehl dazugeben. Rosmarin und Thymian fein hacken und mit Eigelb unter die Buttermasse heben. Gleichmäßig durchkneten.

Serviettenknödel

Die Milch aufkochen, vom Herd nehmen und dann die Brötchenwürfel darin einweichen. Nun Schnittlauch und Petersilie, Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Die Zwiebel etwas anschwitzen und anschließend zusammen mit Kräutern, Knoblauch und den Eiern zur Brötchenmasse geben. Den Teig gut durchkneten und dann in ein Tuch einschlagen. Er muss im Salzwasserbad 10 Minuten garen. Anschließend beiseitestellen.

Lammrücken

Den Lammrücken vom Knochen lösen und diesen im Ofen rösten. Das ausgelöste Fleisch im Bräter von allen Seiten anbraten. Zwiebeln, Sellerie und Karotten schälen und würfeln. Die Knoblauchzehen fein hacken. Gemüse und Knoblauch mit den Knochen anbraten. Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen. Den Sud über mehrere Stunden köcheln lassen, passieren und weiter reduzieren. Zuletzt mit Rosmarin und Thymian verfeinern.

Rosenkohl

Die Röschen putzen und in Salzwasser kochen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Den Rosenkohl darin glasieren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen

Den Knödel in dicke Scheiben schneiden und in etwas Butter von beiden Seiten anbraten. Die vorher gefertigte Kräutermasse auf den Lammrücken streichen und unter dem Backofengrill gratinieren. Zwischen 60 und 62 °C Kerntemperatur ist der Lammrücken noch rosa. Aus dem Ofen nehmen und schräg in Tranchen schneiden. Die Sauce erneut erwärmen und angießen. Den Rosenkohl halbieren und zusammen mit den Knödeln servieren.





Kokos-Crème-brûlée mit Ananas

ZUTATEN (für 4 Personen)

Sorbet

- ☞ 500 g Ananas
- ☞ 160 ml Ananassaft
- ☞ 30 ml Zitronensaft
- ☞ 150 g Zucker
- ☞ 35 g Glukose

Crème

- ☞ 185 ml Kokosmilch
- ☞ 400 ml Sahne
- ☞ 60 g Zucker
- ☞ 2 EL Kokoslikör
- ☞ 30 g Kokosraspeln, geröstet
- ☞ 6 Eigelb
- ☞ etwas Zucker

Ananas

- ☞ 1 Ananas
- ☞ 2 EL Zucker
- ☞ 100 ml Ananassaft
- ☞ 2 Langpfeffer
- ☞ 1 Vanilleschote

Kokos-Gel

- ☞ 500 ml Kokosmilch
- ☞ 75 g Zucker
- ☞ 7 g Agar-Agar

ZUBEREITUNG

Sorbet

Die Ananas schälen und grob würfeln. Mit Ananassaft, Zitronensaft, Zucker und Glukose aufkochen und pürieren. Abkühlen lassen und für 2 Stunden in den Tiefkühler geben. Alle 30 Minuten mit einer Gabel umrühren, damit sich regelmäßige Eiskristalle bilden können.

Crème

Kokosmilch, Sahne, Zucker, Kokoslikör und Kokosraspeln in einen Topf geben und aufkochen. Die warme Flüssigkeit in die Eigelbe geben, verrühren und passieren. Die Kokoscrème auf tiefe Teller verteilen und 1 ½ Stunden im Ofen bei 94 °C garen. Zuletzt mit Zucker bestreuen und flambieren.

Ananas

Die Ananas schälen und in Würfel schneiden. Den Zucker karamellisieren, mit Ananassaft ablöschen und mit Langpfeffer und Vanilleschote 5 Minuten köcheln lassen. Pfeffer und Schote herausnehmen. Den noch warmen Fond auf die Ananaswürfel geben.

Kokos-Gel

Kokosmilch mit Zucker und Agar-Agar in einem Topf aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und sobald die Kokosmilch abgekühlt ist, pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

Anrichten

Von dem Sorbet eine Nocke abnehmen und auf die Crème geben, die marinierten Ananaswürfel dazulegen und mit Tupfen von dem Kokos-Gel verzieren.

Gut zu wissen: Kokosmilch

Die Kokosmilch ist nicht die fast klare Flüssigkeit aus der Kokosnuss, sondern das fettreiche Ergebnis aus mit Wasser püriertem und anschließend ausgepresstem Kokosfruchtfleisch.

WIE SCHMECKT EIGENTLICH
KUNST?



**FLENSBURGER
BRAUART**
INTERNATIONALE BERSPEZIALITÄTEN

WELTOFFEN. INNOVATIV. LEIDENSCHAFTLICH. BODENSTÄNDIG.