



Schlemmen wie bei Königin Luise



Genussporträt

Im alten Ostpreußen wurde Weihnachten groß gefeiert: Wochenlang bereiteten die Marjellchen edle Gebäcke für ihre Liebsten vor, um die gemeinsame Zeit zu versüßen. Eine Tradition, die im Café Königsberg wieder lebendig wird. Neben Stollen, Plätzchen und Strietzel hält die Winterzeit dort auch eine royale Schlemmerei bereit.

Ach ja, die Royals. Allüren, Dramen und jede Menge Unterhaltung schenken sie uns Normalsterblichen. Auch Königin Luise von Preußen sagt man Extravaganz nach – wenn auch vor allem der kulinarischen Art. Ihre Dinnerveranstaltungen im Schloss Paretz im brandenburgischen Havelland waren legendär. Dahinter steckte tiefe Überzeugung für weltliche Genüsse. So soll die Königin gesagt haben: »Möge Gott mich davor bewahren, meinen Geist zu pflegen und mein Herz zu vernachlässigen.« Wer das gut nachempfinden kann und jetzt Lust auf ostpreußische Leckereien bekommen hat, der muss keine Zeitreise ins 18. Jahrhundert machen. Eine Fahrt nach Itzehoe ins Café Königsberg genügt. Die Konditorei mit Bistro hat sich die Genussfreude der Königin nämlich als Inspiration für ein wahrlich royales Frühstücksbuffet genommen. Pünktlich zur Weihnachtszeit lässt es sich im Kaffeehauscharme, mit Königsberger Geschirr und unter den wachsamten Augen der Königin Luise gut gemeinsam schlemmen. Warme Speisen aus der Küche, frisch zubereitetes Rührei und Omelett, Fisch, Obst, Aufschnitt – vegetarische und vegane Alternativen nicht zu vergessen – hausgemachte Brötchen und natürlich Gebäck gibt es. Denn gerade beim Gebäck zeigt sich die ganze ostpreußische Weihnachtsvorfreude.

FOTOS: SCHICHTWECHSEL GMBH

Wochenlang wurde damals gebacken, um sich dann mit Familie und der ganzen Nachbarschaft zum gemeinsamen Essen und Feiern zu treffen. Diese Tradition hat zum Teil überlebt, denn noch immer wird die Weihnachtszeit gerne für Familientreffen genutzt. Und auch der Geschmack dieser Zeit ist überliefert, in alten Plätzchenrezepten und Gebäck, das die Kaffeehaustheken des Cafés Königsberg füllt. Angefangen bei den Stollen, von denen es ab November gleich zwölf Sorten zum direkten Essen und zum Mitnehmen gibt: von Amarena-Kirsch-Dessertstollen mit gehackten Walnüssen über ostpreußischen Butterchriststollen bis hin zu kleinen Mohn- und Nussstollenzweigen. Noch süßer wird es mit Königsberger Marzipan. Das enthält mit 90 Prozent be-

Königin Luise von Preußen war bekannt für ihre extravaganten Dinner. Nachempfinden lässt sich das beim Frühstücksbuffet ab dem 9. November.



Im Café Königsberg werden ostpreußische Leckereien wieder erlebbar. Besonders fein ist dabei das Königsberger Marzipankonfekt (oben), gefüllt mit Schokolade oder Fondant, sowie der Amarena-Kirsch-Dessertstollen mit Walnüssen (rechts).



sonders viel Mandeln, wird mit Rosenwasser veredelt und von Hand mit verschiedenen Füllungen versehen. Auch der Baumkuchen wird im Café Königsberg noch traditionell auf einer Walze und von einer Meisterin gebacken.

Für die Genüsse im Café Königsberg lieferte aber nicht nur eine Königin Inspiration, auch richtige ostpreußische Omas. Mit denen hat der Inhaber des Cafés Königsberg, Fassi Rohparwar, es sich zur Aufgabe gemacht, einen authentischen ostpreußischen Strietzel zu entwickeln. »Das ist besonders bei den Gewürzen sehr kompliziert, da befinden wir uns im Milligrammbereich«, erklärt er. Zahlreiche Backversuche später gelangen zwei Versionen mit Mohn und Marzipan. Ein Stück immaterielles Erbe, wieder schmeckbar. Es ist nur eines von vielen Details des Cafés, die das alte Königsberg für einen Nachmittag, ein Frühstück oder ein Mittagessen aufleben lassen. Dazu gehören nicht nur der Geschmack oder die Einrichtung, sondern auch die gemeinsame Zeit mit Familie und Freunden. Eine weihnachtliche Tradition, aber auch eine royale, wenn man Königin Luise fragt.

Café Königsberg · Edendorfer Straße 194 · 25524 Itzehoe
Tel.: 04821-1333131 · www.cafe-koenigsberg.de
Jeden Tag geöffnet von 5 bis 18 Uhr



FOTOS: VARUNA MITRA (4), ADOBE STOCK (1)

Genussporträt

Senf steht wohl in jedem Kühlschrank des Landes, die Allerweltssoße, die viele dort vergessen, zugleich aber irgendwie auf jede Wurst gehört. Dabei kann Senf so viel mehr sein: Er ist ein exzellenter Geschmacksintensivierer, kann sauer, fruchtig oder scharf schmecken. Das ganze Spektrum hochwertigen Senfs haben ausgerechnet zwei Filmschaffende wieder erlebbar gemacht.

Eine Kostprobe war genug, um Julien Pohl zu überzeugen: »Das solltest du verkaufen«, ist seine instinktive Reaktion auf den selbst gemachten Senf seines Freundes Uwe Mansshardt. Der renommierte Stuntman hatte zehn Jahre am Rezept getüftelt, doch die Idee, das weiterzuentwickeln, war neu und zuerst auch noch etwas ungewohnt. Es brauchte weitere zwei Jahre, bis die beiden Freunde den Sprung wagten und ein Unternehmen aufzogen, benannt nach zwei indischen Göttern, Varuna und Mitra. Indien kennt den Senf bereits seit Tausenden Jahren und schätzt das Gewürz sowohl als wichtigen Bestandteil der ayurvedischen Küche als auch als Heilmittel. Um genau diese Rückbesinnung auf die Besonderheit des Senfs geht es den beiden Gründern, und das ist Grundlage ihres Konzepts: Kompromisslos hochwertige Bio-Zutaten, individuell zusammengestellt, ohne künstliche Aromen – eben ein Senf, der wieder all das darf, was er kann: Ein Steak beim Grillabend veredeln, aber auch als Öl dem Kuchen die feine Zitronennote verleihen. Denn Senföl schmeckt nussig und fruchtig, nicht scharf, ein ganz neues Geschmackserlebnis für die meisten. Wie gut und anders das schmeckt, erlebt man am besten selbst, das mussten auch die beiden Gründer schnell merken. Der schönste Onlineshop bringt nicht viel, wenn Menschen wenig Erfahrung mit hochwertigem Senf haben, sondern dabei erstmal an den Geschmack des allgegenwärtigen und hellgelben Tafelsenfs denken. Uwe Mansshardt kam daher auf die Idee, einen Showroom zu eröffnen, auch um den direkten Kontakt zu den Kunden zu haben. Dabei sollte der Raum nicht nur zum Verkauf dienen, sondern interaktiv genutzt werden und viele Informationen zu Senf und den einzelnen Zutaten, wie dem handgemachten Rauchsatz, vermitteln. Die Einrichtung und das Konzept waren so besonders, dass den beiden Gründern nichts anderes blieb, als es selbst zu machen. Seit Juni 2024 können Kunden dort alles über die Gründer, neue Projekte, wie den eigenen Senfanbau, und die einzelnen Produkte erfahren – wozu selbstverständlich eine ausgiebige Kostprobe gehört. Eine kleine Geschmacksreise, wenn man so will, in die Tiefe und Komplexität eines vermeintlichen Allerweltgewürzes.

Varuna Mitra · Dorfstraße 2 · 23847 Sierksrade
Tel.: 04501 8284785 · Onlineshop: www.varunamitra.com
Öffnungszeiten Showroom: Fr. und Sa. 10 - 16 Uhr

Anzeige



Moelleux au Citron mit Zitronen-Senföl

ZUTATEN (für 8 Stücke)

- 100 g Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 50 g Weizenmehl
- 100 g blanchierte, fein gemahlene Mandeln
- 10 - 15 g Varuna Mitra Zitronen-Senföl (Dosierung nach Geschmack)
- 90 g Puderzucker
- eine Prise Varuna Mitra Fleur de Sel-Zitrone

Außerdem

- Handmixer
- Backform

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 °C vorheizen und die Backform einfetten. Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen, dann abkühlen lassen. Die Eier und den Zucker zu einer schaumigen Creme schlagen. Nun langsam die Butter hinzugeben und gut rühren, bis alles vermischt ist.

In einer weiteren Schüssel Weizenmehl und die gemahlene Mandeln miteinander vermischen, dann den Mehl-Mandel-Mix langsam unter die Buttercreme und das Zitronen-Senföl heben. Den Teig in die Backform geben und für 25 bis 30 Minuten backen, bis der Rand leicht braun, die Mitte aber noch hell ist. Für den Zuckerguss den Puderzucker mit einem Esslöffel Wasser und ein paar Tropfen Zitronen-Senföl mischen. Den Zuckerguss auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und mit einer Prise Fleur de Sel-Zitrone verfeinern.

Himmliche Auszeit mit Fördeblick

Eine traumhafte Loge zum Genuss einer einzigartigen Naturkulisse bietet der Fakkellaarden auf der dänischen Seite der Flensburger Förde. Auf einem Hügel zwischen Meer und Wald werden Gäste durch exzellente Kulinarik, luxuriöse Zimmer und hyggelige Gastfreundschaft verwöhnt.

Was für ein Blick! Vom ersten Moment an zieht das Meer die Gäste des Hotels Fakkellaarden in seinen Bann. Wie im Märchen, losgelöst von allem Alltäglichen, scheint das zauberhafte Anwesen auf den Hügeln des dänischen Ufers der Flensburger Förde zu schweben. Maritimer genießen als in diesem von höchster Lebensqualität und hyggeliger Gastlichkeit geprägten Spilitär geht kaum. Von nahezu allen Fenstern, Terrassen und Balkonen des in den 1930er-Jahren nur wenige Kilometer hinter der dänischen Grenze errichteten Hotels blickt man auf den malerischen Fjord mit seinen Yachten und Segelbooten. Mit grenzenloser Leidenschaft fürs Schöne hat der neue Besitzer das Interieur des Fakkellaarden mit seinen gelben Außenwänden und roten Dächern renoviert und neu gestaltet. Dänische Behaglichkeit mit Kaminfeuern und alten Deckenbalken trifft auf modernes, schlicht schönes skandinavisches Design. Schon die Lampen an Wänden und Decken lassen schwärmen. Wie auch die Einrichtung der in Strand- und Muschelfarben eingerichteten 26 Zimmer und Suiten, einige davon mit eigenem Whirlpool. Die Lieblingszimmer des neuen Hotelchefs liegen ganz im Norden, wie Lasse Paulsen bei einem persönlichen Rundgang verrät: »Hier ist es besonders ruhig und doch hat man einen schönen Blick auf den Hotelgarten.«

Für die kulinarischen Genüsse ist das Team von Chefkoch Steffen Snitgaard verantwortlich. »Das Beste aus der regionalen und der französischen Küche«, so fast der 38-Jährige die Küchenphilosophie zusammen, und meint damit den vielseitigen lukullischen Spannungsbogen von Kartoffeln aus der Nachbarschaft über Krabben aus der Nordsee bis hin zu Thunfisch aus dem Mittelmeer und Austern aus dem Limfjord. Noch wichtiger als hochwertige Produkte und eine exzellente Verarbeitung ist dem Dänen aber, »dass unsere Gäste eine richtig gute Zeit haben«. Unverzichtbar dafür ist die einzigartige Naturkulisse, die man für kein Geld der Welt kaufen kann. Teile davon, wie Steine und Muschelschalen, nutzt Steffen Snitgaard gerne, um seine kulinarischen Kreationen in Szene zu setzen. »Mitten in der Natur zu sein, macht auch

was mit dem Team, wir kommen mit großer Freude zur Arbeit«, sagt

Chefkoch Steffen Snitgaard zaubert mit seinem Team Köstlichkeiten, die im Turmrestaurant oder auf der Terrasse mit Meerblick serviert werden.



Regionale Köstlichkeiten wie Krabben werden gerne auf Steinen und Muscheln vom Ostseestrand angerichtet (rechts). Im Keller des Fakkellaarden lagern Spitzenweine aus Frankreich und Deutschland (oben).



der junge Spitzenkoch, unter dessen Regie der Fakkellaarden mit seinem Restaurant, seinem Turmrestaurant und seiner Barlounge zu einer der ersten gastronomischen Adressen im südlichen Dänemark avancieren soll. Herzlich willkommen sind neben Gourmets aber auch Besucher, die einen Mittagssnack oder Kuchen aus der eigenen Patisserie genießen möchten. In der dänischen Grenzregion ist der Fakkellaarden bereits ein Geheimtipp. »Gerne würden wir auch mehr deutsche Gäste begrüßen«, sagt Marketingchef Michael Merkentrup. Das neue Führungsteam möchte die Hemmschwelle vor einem Besuch des Hotels mit eigenem Strandzugang nehmen, dessen Atmosphäre gar nicht elitär, sondern entspannt und persönlich ist. Der größte Luxus des Fakkellaarden ist sowieso die Natur. Und so zieht es den nach vielen Genussmomenten glücklichen Gast vor der Abfahrt auch noch einmal auf die Terrasse. Auf diesem himmlischen Fördeblick kann man sich, ob bei Sonne oder Regen, dem Meer einfach nicht entziehen. Der letzte Blick über die Ostsee dürfte für viele zum Versprechen werden, an diesen märchenhaften Ort herzlicher Gastlichkeit zurückzukehren.

*Hotel Fakkellaarden
Fjordvejen 44 · 6340 Krusau/Dänemark
www.fakkellaarden.dk/de*

