

Cafés auf dem Land? – Nee, Kaffeelandhäuser!

Das Kuchenhaus in Brodersby & Café Lindauhof in Boren

Text: Stephan OPITZ · Fotos: Anna LESTE-MATZEN



In Berlin geht man „konditern“, vorzugsweise bei Kranzler, in Wien ins Kaffeehaus, in Kiel zu Fiedler. In Wien gabs die ersten Cafés, den Türken seis gedankt und der Weitsicht vom Prinzen Eugen, genau: der edle Ritter, der sich der morgenländischen Sitte, Kahwa zu sich zu nehmen, nicht verschloss, sondern sie ins mühsam von der Türkenbelagerung befreite Wien hereinließ.

Kaffeetrinken in größeren öffentlichen Zimmern, seine Ruhe dabei haben oder mit anderen ratschen, plaudern, quatschen, rauchen (das ist wohl ein für alle Mal vorbei!), sich die Köpfe heiß reden und vielleicht auch ein Stück Kuchen essen: Das hat mit größeren Städten zu tun. Es soll dort immer mal wieder zu intensiveren Damenversammlungen an nachmittäglichen Tortentischen, garniert mit Tassen „echten Filterkaffees“, gekommen sein und immer noch kommen.

Aber das hatte alles nichts, praktisch rein gar nichts, mit dem platten Land zu tun. Doch so allmählich, so ganz allmählich im 17., 18. Jahrhundert, eroberte der Kaffee als Getränk auch das Land. Denn er galt als kostbar und anregend: „Ei! wie schmeckt der

Coffee süße / lieblicher als tausend Küsse“ singt Liesgen in der durch jahrzehntelange Kaffeehausbesuche in Leipzig inspirierten Kaffeekantate von Johann Sebastian Bach, ein bisschen holprig gereimt von Bachs Texter Christian Friedrich Henrici, genannt Picander, einem Postmeister.

Der Kaffeedurst der Sachsen ist legendär – aber wer einmal in einem skandinavischen Land war, der weiß, dass dieser Kaffeedurst an den sächsischen Grenzen nicht haltgemacht hat. Und es muss ja nicht so sein im Norden, wie es der isländische Nobelpreisträger Halldór Laxness schildert: Und dann trank ich ca. 23 Tassen jener braunen Brühe, die man auf Island als Kaffee bezeichnet.

Im [Mohltied!] Land hat der Kaffee das Land erobert. Und zwar schon längst, lange vor der Erfindung von [Mohltied!]. Denn eine, sagen wir mal, nordfriesische Kaffeetafel hat sagenhaften Ruf und Zuschnitt. Und begründet damit eine Tradition, die in vielen Kuchen- und Kaffeehäusern auf dem Land sich inzwischen niedergeschlagen hat. Oma Margot aus Bredstedt weiß eine eiserne Regel: „Wenn zwei Tage hintereinander Kaffeetafel war, dann kam



am zweiten Tag keine angeschnittene Torte auf den Tisch!“ Das war schon wohl Hunderte von Jahren so, und über die Gediegenheit der Torten sollte man sich keine Gedanken machen, die waren immer schon toll.

Sparen bei der Kaffeetafel? Ausgeschlossen! Warum aber bauerliche Gesellschaften hier oben oder auch im Bergischen Land sich das antun, nach einer habhaften Mittagsmahlzeit und vor einem zünftigen Abendbrot am Nachmittag Torten von der Massivität des Matterhorns sich einzuverleiben – ursprünglich hatte das wohl mit festlichem Zurschaustellen von Reichtum auch zu tun, immer aber schon und auch noch heute mit: Lust. Mit schöner Verfressenheit. Mit Leckermäulerei.

Der kann man nun in zwei flotten neuen Kaffeelandhäusern an der Schlei frönen. Am besten macht man das per Fahrrad (Auto geht auch gut) von Schleswig oder Süderbrarup aus und nimmt als erstes Ziel das Kuchenhaus an der Missunder Fährstraße in der Gemeinde Brodersby. Einfach runter zur Schlei rollen und dann rechts auf das hübsch hergerichtete Bauernhaus von 1913 achten, hellblaue Einfassungen und weißer Putz. Das haben

Kerstin Tschekan und Jörg Wiltfang im vergangenen Frühjahr hergerichtet – Kerstin kommt aus Thüringen und stellte bei einer Erkundungstour in der Gegend fest: Hier fehlt ein Café. Denn Thüringer sind Leckermäuler, so die flotte Chefin.

Eigentlich waren die beiden auf der Suche nach einem Haus, in dem sie schicke Ferienwohnungen herrichten konnten. Das hat als Nebenzweig des Cafés aber auch geklappt. Kerstin Tschekan weiß zwar viel vom Kuchenbacken, aber kann nicht alles alleine machen – die Kuchenbäckerin im Kuchenhaus heißt Frauke Jürgensen, ist von Haus aus Bäuerin und kann alles. Vor allem tolle Kuchen backen und die mit den absolut freundlichen Servicekräften auf die Tische bringen. Mit ihr zusammen arbeitet Gerda Hansen. Fraukes Orangen-Frischkäse-Torte ist ein Gedicht. Und zwar ein modernes. Nichts mehr von Totschlagtrümmertorte. Und alle anderen Torten und Blechkuchen sind einen Blick ebenso wie jeden Biss wert.

Wer erstmal was Herzhaftes will, der ist mit „Käse trifft Brot“ auf der Speisekarte klasse bedient. Die meisten Gäste sind inzwischen Einheimische, erzählt Kerstin Tschekan – mit der ersten Saison ist sie sehr

AUF EINEN BLICK:

Das Kuchenhaus
Missunder Fährstr. 24
24864 Brodersby
Tel. 046 22-956 90 90
www.das-kuchenhaus.de
Öffnungszeiten:
Freitags und samstags
von 13 bis 18 Uhr,
sonntags (auch Frühstück)
von 9 bis 18 Uhr



Mit Liebe zum Detail:
Kerstin Tschekan und
ihr Kuchenhaus



AUF EINEN BLICK:

Café Lindauhof
Lindauhof 4
24392 Boren
Tel. 046 41-37 10
www.cafelindauhof.de
Öffnungszeiten:
Montags bis freitags
von 12 bis 19 Uhr,
samstags und sonntags
von 9 bis 19 Uhr,
im Winter nur am
Wochenende



zufrieden und für den Winter (dann ist nur am Wochenende auf) hat sie sich ein flottes Kulturprogramm vorgenommen. Die Eisbude vor dem Haus wird dann geschlossen haben und wir alle werden in dem hellen, wunderhübsch skandinavisch inspirierten Gastraum Platz haben und es uns gut gehen lassen.

Was macht man mit einem Haus an der Schlei aus dem 17. Jahrhundert, das jahrzehntelang als Filmkulisse diente? Und das seit Anfang des 19. Jahrhunderts als nobles Bauernhaus in Familienbesitz ist? Sonja Karberg hat so ein Haus geerbt – und dann kam im letzten Herbst der Drehschluss für die Fernsehserie „Der Landarzt“. Die junge Tourismusmanagerin baute ab 2013 eine Existenz als Chefin des „Café Lindauhof“ im Landarzthaus auf: Ein derart ebenso seltenes wie schönes Bauwerk in Schleswig-Holstein, an der Enge von Lindaunis versteckt hinter Schilf und hohen Bäumen gelegen, ist doch durch das Ende einer Vorabendserie nicht zu erschüttern.

Sonja Karberg engagierte ihre drei „Kuchendamen“ Carina Schwartz, Carina Böhm und Barbara Banaschewski und los gings. Die Backfeen sorgen für ein Kuchenangebot, das nordfriesische Ansprüche, siehe

oben, nicht fürchten muss; für Frühstück und kleine herzhaftere Mahlzeiten ist auch gesorgt. Im großen Garten streicht der starke Ostwind bei schönstem Wetter oben über die Gipfel der hundert Jahre alten Bäume – auf dem Rasen sitzen wir windgeschützt, trinken viel zu viel Kaffee, weil es einfach gemütlich ist. Und bestellen doch noch ein zweites Stück Kuchen.

Sonja Karberg plant schon weiter – die kleine Mittagsmahlzeit oder ein flottes Vesper am Nachmittag werden auch im Landarzthaus angeboten. Und zwar mit großer „regionaler Verbundenheit“ – darauf legt die Chefin Wert.

Beide Häuser überzeugen – und vielleicht darf am Ende erwähnt sein, dass die [Mohltied!] Herausgeber einen notorischen Kaffeemahlzeitablehner auf die Reise geschickt hatten. Zu den modernen Kuchenfrauen an der Schlei. Der Ablehner ließ sich überzeugen – doch doch, das ist gar keine so schlechte Sache, vor allem wenn man auch Blechkuchen und Käsebröte kriegt. Und beides bitte in ff Qualität. Doch die Schleikuchenfrauen – die überzeugen alle. Weil sie selbst wissen, was sie wollen: Kaffeelandhäuser.

*Ehemalige Filmkulisse:
Sonja Karberg und ihr
Café Lindauhof*



Lecker aus den Kaffeelandhäusern!



Die Kuchenhaus-Lieblingstorte zum Nachmachen:

FRAUKE JÜRGENSENS ORANGEN-FRISCHKÄSE-TORTE

ZUTATEN

... für den Teig:

- 125 g Butter
- 225 g Löffelbiskuits

... für die Füllung:

- 12 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Zucker
- 400 g Frischkäse
- 500 g Quark
- 1 Zitrone
- 2 Orangen
- 250 g Sahne

ZUBEREITUNG

1. Butter schmelzen und mit gemahlene Löffelbiskuits vermengen, eine Tortenplatte dünn einölen und einen Springformrand darauf setzen, die Teigmasse auf die Platte geben und fest andrücken, dann mindestens zwei Stunden kalt stellen.
2. Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Zucker, Frischkäse, Quark, etwas geriebene Zitronenschale, geriebene Orangenschale, den Saft einer Zitrone und zweier Orangen verrühren.
4. Gelatine ausdrücken und in einem Topf schmelzen, mit zwei Esslöffeln Frischkäsemasse verrühren und dann zügig unter die übrige Masse geben; wenn die Masse „Straße zieht“, geschlagene Sahne unterheben und auf den Boden streichen.
5. Über Nacht kalt stellen.



Die Lindauhof-Lieblingstorte zum Nachbacken:

SILKE KARBERGS GEWITTERTORTE

ZUTATEN

... für den Teig:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 TL Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 0,5 TL Backpulver

... für die Baiser-Masse

- 4 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 80 g Mandelblättchen

... für die Füllung:

- 400 ml Sahne
- 2 TL Sahnesteif
- 1 Glas Stachelbeeren
(je nach Saison und
Belieben)
- 2 Päckchen weißen
Tortenguss

ZUBEREITUNG

1. Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, in zwei Springformen aufteilen und jeweils bei 150 Grad etwa zehn Minuten gold-gelb backen.
2. Baiser-Masse steif schlagen, Masse auf beide Böden verteilen, Mandeln darüber verteilen; Böden weiterbacken bis Mandeln leicht bräunlich werden.
3. Einen Boden sofort nach dem Backen in zwölf Stücke teilen, zweiten Boden im Ganzen erkalten lassen, Tortenring ansetzen.
4. Tortenguss mit Stachelbeersaft aufkochen, Stachelbeeren dazugeben, abkühlen lassen.
5. Sahne steif schlagen, die Stachelbeermasse unterheben, die Füllung auf dem Boden verteilen, die zwölf Stücke darauf setzen.