

Strandhafer

Text: Kim Julia Schöffler
Fotos: Anna Leste-Matzen

Wer über die Terrasse in das Herzstück des Restaurants vordringt, entdeckt sofort die leuchtend rote Berkel neben dem Eingang, die den fein-nussigen Pata Negra vom Iberico-Schwein in hauchdünne Scheiben schneidet. Und natürlich legt der Chef auch höchstpersönlich Hand an. Diese kleine Köstlichkeit ist nur eine von vielen Gaumenschmeichlern, die der Inhaber seinen Gästen anbietet. Auch das Aligot – eine sehr feine Kartoffelcreme mit Käse verfeinert – steht immer wieder bei wechselnden Gerichten mit auf der Karte. Der 49-Jährige gerät mit seinem unverkennbaren österreichischen Akzent ins Schwärmen: „Ist das nicht der Hit? So cremig und vollmundig.“ Das ist es und zeigt, dass Stefan O. Huemer mit sehr viel Leidenschaft an dieses neue Projekt herangegangen ist. „Ich bin schon sehr viel in der Welt herumgekommen und hätte theoretisch auch so weitermachen können, aber ich wollte mir meinen eigenen Traum verwirklichen und da kam diese Ausschreibung in Wenningstedt gerade richtig“, verrät er. Ein bisschen kurios wirkt es bei seinem Lebenslauf aber dennoch: Österreich, Malediven, Beverly Hills, Dubai, Saudi-Arabien, Berlin, Salzburg, Nachhaltigkeitsstudium in Harvard. Immer in führenden Positionen in Hotels oder auf Vorstandsebene. Und jetzt eben Sylt.

Für das „Strandhafer“ hat er große Ambitionen und hat sich für die Erarbeitung der Speisekarte Hilfe von Sternekoch Tommy Eder geholt. Vor Ort setzt der bekannte Sylter Koch Dieter Jensen die Gerichte um und sorgt für gleichbleibende Qualität.

Stefan O. Huemer ist Gastgeber aus Leidenschaft und da wundert es nicht, dass er 2023 den Zuschlag für das Restaurant am Wenningstedter Strand bekommen hat. Im Dezember hat er sein „Strandhafer“ eröffnet und hat sich im Bistro- und Restaurantgeschäft viel vorgenommen.

„Derzeit haben wir eine Mischung aus Bistro- und Abendkarte – von vielen Orten das Beste“, erzählt er und meint damit zum Beispiel die Currywurst aus 70 Prozent Wildfleisch und 30 Prozent Bio-Schweinefleisch oder die kräftige Zwiebelsuppe mit Gruyère und Weißbrot. Aber auch ein schönes Thai-Curry oder das typische Wiener Schnitzel fehlen nicht auf der Karte. Am Abend gibt es außerdem feine Fischgerichte, Hummer oder ein zartes Rinderfilet, und für die Kids hausgemachte Pommes und Fischstäbchen, Trüffelpommes und Ähnliches. Serviert werden die Speisen in schönem Ambiente mit viel Strandhafer, hohen Decken, hellem Holz sowie türkisfarbenen Akzenten, die vor allem durch die Kunst von Natascha Dänner geprägt werden. „Auch dieser besondere Bistro-Tisch ist von ihr gemacht“, erklärt Stefan.

Im Sommer, wenn die 469 Strandkörbe stehen, wird es dann richtig digital, denn lästiges Anstehen am Kiosk gehört dann endgültig der Vergangenheit an. „Die Strandkörbe sind mit QR-Codes ausgestattet. Darüber

kann man bestellen, erhält eine Nachricht, wenn die Speisen und Getränke abholbereit sind, und kann darüber auch gleich bezahlen. So lässt sich der Tag am Strand einfach viel schöner genießen“, findet Stefan und strahlt. Fast so wie der Sonnenuntergang, den der Inhaber liebevoll Royal Kiss nennt, und selbstverständlich hat er auch für diese besondere Zeit am Abend eine Idee. Freitag und Samstag legt ab 17 Uhr ein DJ auf und es gibt große 1-Liter-Pitcher mit wechselnden Sundowner-Klassikern.





PANNA COTTA MIT RHABARBEREIS & KERBELÖL

PANNA COTTA

1 Liter Sahne, 160 g Zucker
1 Vanille Schote
50 g Weiße Schokolade
6 Gelatineblätter

RHABARBEREIS

160 g Rama Cremefine
zum Aufschlagen
200 g Rhabarber, 2 EL Wasser
4 TL Honig, 400 g Erdbeeren
1 EL Zitronensaft
2 Pck. Vanillezucker
1 Spritzer flüssiger Süßstoff
1 Prise Salz

KERBELÖL

1 Bund Kerbel
200 ml Traubenkernöl
1 TL Zitronensaft

PANNA COTTA

Die Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Gelatineblätter in 200 ml Wasser aufweichen, ausdrücken und zur Masse geben. Die Panna Cotta 3-5 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. In Gläser abfüllen und im Kühlschrank anziehen lassen, bis es fest ist.

RHABARBEREIS

Cremefine im Thermomix mit dem Schmetterlingseinsatz nicht ganz steif schlagen, umfüllen und kalt stellen. Rhabarber in Stücke schneiden und mit Wasser und Honig geschlossen auf Stufe 1 bei 80 °C mixen, nach etwa 5-10 Minuten um-

füllen und kühlen. Erdbeeren mit Rhabarberkompott, Zitronensaft und Vanillezucker fein pürieren. Sahne unter die Erdbeer-Rhabarber-Masse ziehen und mit Zucker oder Süßstoff und Salz abschmecken. Masse etwa 30 Minuten in einer Eismaschine oder 3-4 Stunden im Eisfach gefrieren lassen.

KERBELÖL

Die Kerbelblätter abzupfen und grob hacken. Öl in einem Topf auf 40 °C erhitzen und in einen Rührbecher füllen. Kerbel und Zitronensaft dazugeben. Alles fein pürieren. Das Kerbelöl durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen.

Plop Dich ans Meer.

NEU!

- KRÄFTIG WIE DER KÜSTENWIND.
- MILD WIE DAS SONNENLICHT.
- UNGEFILTRT WIE DER ECHE NORDEN.

BIER
BEWUSST
GENIEßEN.
DIE DEUTSCHEN BRAUER
f @FLENS

Jetzt probieren. Flensburger Strand-Lager.