

Mein lieber Scholli – Frieslands feine Fische



FÖHRER KRÄUTERKÜCHE

„Ich habe damals nicht geglaubt, daß die Setzlinge angehen würden“, sagt Jörn Sternhagen. Vor fünf Jahren hatte er einige Stöcke Rosmarin, Thymian, Salbei und einen Currystrauch in seinen eindrucksvollen Kräutergarten auf Föhr gepflanzt. Mit Erfolg: Sie haben nicht nur das raue Nordseeklima überlebt, sondern auch den schlammigen Boden akzeptiert. Und nun verfeinert das Gesträuch die friesischen Traditionsgerichte. Sternhagen ist einer der besten Köche der Insel. Das „Landhaus Laura“, ein al-

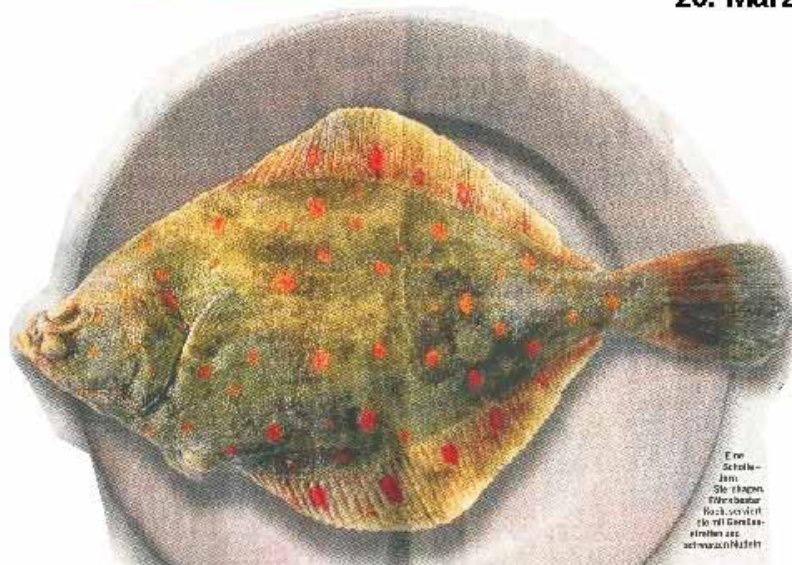
ter Reethof aus dem Jahre 1872 im hübschen Friesendorf Oevernum, hat er rundum renoviert und in einem freundlichen Mix aus friesischen und skandinavischem Landhaus-Stil eingerichtet.

„Ich kombiniere Omas Küche mit meinen Kräutern“, sagt Sternhagen. Seine Pflanzen entwickeln durch das langsame Wachstum im kühleren Klima des Nordens ausgeprägte Aromen. Für sein „Wattenmeermentü“ erhielt Sternhagen und sein Kollege Jörg Schallenberg beim „International Wadden Sea Gastronomy Award 2003“, einem internationalen Kochwettbewerb der Nordseeanrainer Dänemark, Niederlande und Deutschland, eine Auszeichnung. Die „Porrenpannsopp“, eine Cremesuppe von Föhrer Kartoffeln mit Klößchen von Nordseegarnelen verfeinerte er mit einem Zweig des Curry-Strauches.

Für das Hauptgericht „Grotvadders Lachs“ gart Sternhagen Nordsee-Lachsfilet in der Zeitung – zusammen mit Friesengeist-Kurkuma-Rahm und den Blättern der Zitronenverbene, einem mit Oregano verwandten Kraut. Sogar im Winter kann Sternhagen Blättchen aus dem nördlichsten Kräutergarten der Republik zupfen. Das Klima ist rau, doch im Winter friert es hier so gut wie nie.



**Welt am Sonntag Nr. 12
20. März 2005**



Erne
Schola-
Jem
Sie haben
für einen
Nachschick
10 ml Gerste-
süßholz 200
schwarz/weiß