

Pressebericht

„Seesterne“ Express I

Erfolgreiche Jungfernfahrt für Seesterne-Express

TOURISMUS Neue Aktion der Gastronomie-Kooperation – Schlemmerreise

WANGERLAND/US – Mit 37 Passagieren an Bord hat der „Seesterne-Express“ seine Jungfernfahrt durchs nördliche Wangerland erfolgreich absolviert.

Der Express ist ein neues Angebot der rührigen Gastronomie-Kooperation „Die Seesterne“, der zehn Gaststätten aus dem Wangerland angehören. Jeweils fünf von ihnen bilden die Haltestellen der beiden Express-Touren. Die Passagiere fahren mit der Bimmelbahn der Spielstadt Hohenkirchen gemütlich von

*Auf abgelegenen
Wege geht es
gemütlich von
Lokal zu Lokal*

Ort zu Ort und kehren in die Lokale ein, wo bereits kulinarische Köstlichkeiten von der Küste auf sie warteten.

Die erste Tour startete jetzt im Zollhaus in Horumersiel, wo neben einem Begrüßungscocktail Matjes- und Lachstatar auf Pumpnickel sowie Feldsalat mit Birnen-Vinaigrette serviert wurden. Weiter ging es über die Stationen Deichgraf in Förrien (Kürbisschaumsuppe mit Einlage), Alte Schmiede in Minsen (in Honig marinierte friesische Poulardenbrust an Brokkoli- soße mit Dauphinekartoffeln) und Javenloch (Warmes Apfel-Zimt-Kompott mit Vanillesoße) bis zum Friesland-Stern in Horum, wo es zum Ab-



Die Wirte der Gastronomie-Kooperation „Die Seesterne“ begrüßten im Zollhaus Horumersiel die Gäste der Jungfernfahrt des neuen Seestern-Express’.

BILD: ULRICH SCHÖNBORN

schluss Ostfriesentorte gab.

Die zweite Tour führt südwärts von Horumersiel über Waddewarden und Hooksiel. An dieser Strecke kümmern sich die Restaurants Mellum, Leuchtfeuer und Waterkant in Horumersiel sowie der

Waddewarder Hof und das Restaurant Zum Schwarzen Bären in Hooksiel um das Wohl der Fahrgäste.

Gut fünf Stunden waren die Premierengäste unterwegs. Bei der Routenwahl hatten die Seesterne möglichst

abgelegene Wege durch die schöne friesische Küstenlandschaft ausgewählt. „Wir waren mit der Resonanz auf die Premiere sehr zufrieden“, so „Seestern“ Sven Klostermann.

➤ Mehr Infos unter
www.die-seesterne.de

Klostermanns Restaurant „Zum Schwarzen Bären“

Lange Straße 15 • 26434 Hooksiel • Telefon: 04425 / 95 81-0 • Fax: 95 81-29

Pressebericht

„Seesterne“ Express II



Die „Seesterne“ laden zu einer kulinarischen Reise durch das Wangerland ein.

Mit der Bimmelbahn durch ein Fünf-Gänge-Menü

„Seesterne“-Gastronomen stellen sich den Fahrgästen vor

WANGERLAND – Mit einer Bimmelbahn gemütlich durch das Wangerland gefahren werden und in fünf verschiedenen Restaurants der Kooperation „Die Seesterne“ haltmachen, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen – das ist ein neues Konzept der zehn rührigen „Seesterne“-Gastronomen.

Es gibt zwei Termine, den 20. Oktober und den 3. November, an denen während einer Rundfahrt jeweils fünf der zehn Restaurants angesteuert werden. Im ersten Haus werden ein Begrüßungs-Cocktail und eine Vorspeise serviert, dazu stellen

die Inhaber ihre Betriebe vor. Dann geht's mit der kleinen Bahn der Nordsee-Spielstadt weiter, zum Beispiel von Horumersiel über Minsen nach Javenloch oder von Hooksiel über Pakens nach Waddewarden. Im zweiten Restaurant erwartet die Gäste dann eine heiße Suppe und im dritten Haus das Hauptgericht. Beim vierten Stopp steht bereits das Dessert bereit. Den krönenden Abschluss bildet im fünften Lokal eine Tasse Ostfriesen-Tee mit selbstgebackenem Kuchen.

Die kulinarische Reise am 20. Oktober beginnt um 11

Uhr mit folgender Tour: Leuchtfeuer, Haus Waterkant (beide Horumersiel), Zum Schwarzen Bären (Hooksiel), Waddewarder Hof, Hotel Melum (Horumersiel). Die Veranstaltung am 3. November startet ebenfalls um 11 Uhr: Altes Zollhaus (Horumersiel), Zum Deichgrafen (Förrien), Alte Schmiede (Minsen), Javenloch an't Diek, Friesland Stern (Horum). Ende der Touren ist jeweils gegen 16.30 Uhr. Anmeldungen und Informationen im Restaurant „Altes Zollhaus“, Telefon 04426/9909140.

Klostermanns Restaurant „Zum Schwarzen Bären“

Lange Straße 15 • 26434 Hooksiel • Telefon: 04425 / 95 81-0 • Fax: 95 81-29

Schauen und Schlemmen für den guten Zweck

AKTION „Tafeln für die Tafel“ der „Seesterne“ am 6. März – Noch Karten zu haben

HORUMERSIEL/KH – Am Sonnabend, 6. März, laden die Köche der Wangerländer Wirt-Kooperation „Die Seesterne“ wieder zum „Tafeln für die Tafel“ ein: Um 19 Uhr beginnt das unterhaltsame Kochen auf der Bühne, moderiert wird es von Wieland Rosenboom aus Horumersiel.

Auf großen Leinwänden können die Gäste die Zubereitung der Speisen beobachten. Geplant sind Menüs mit Basilikum-Kürbiskornpesto an Rotbarbe und Schweinefilet, lauwarmen Fenchelsalat, Rosmarinparfait und viele andere Leckereien. Musikalisch wird das Schaukochen von Uwe Siuts untermalt.

Die Teilnahme an dem Abend kostet 29,50 Euro. Davon geht ein Teil an die „Tafel“ Hohenkirchen. Karten für „Tafeln für die Tafel“ gibt es im Vorverkauf im Hotel „Leuchter“ in Horumersiel (Tel. 04426/99 03 104) und bei der Wangerländer Touristik in Horumersiel (Tel. 04426/98 71 16).

Vor zwei Jahren hatten die „Seesterne“ zum ersten Mal zum „Tafeln für die Tafel“ eingeladen – die Veranstaltung war direkt ein Erfolg. Die „Ta-



Vertreter der zehn „Seesterne“-Gaststätten werben für das Schaukochen am 6. März zugunsten der „Tafel“ in Horumersiel.

fel“ in Hohenkirchen versorgt bedürftige Familien im Wangerland mit Lebensmitteln. Jutta Cramer und Anja Eiben von der „Tafel“ hatten gemeinsam mit den „Seesterne“-Idee des Schaukochens.

Die Wirt-Kooperation unterstützt mit Überschüssen aus ihren Veranstaltungen auch weitere Wangerländer Einrichtungen: Kindergärten, DLRG und Nordseehaus Minsin wurden bereits mit Spenden bedacht.

Weitere Veranstaltungen der „Seesterne“ in diesem Jahr sind das Schollenbraten im Watt vor Schillig (17. August) und vor Hooksiel (2. September) und das 2. Friesenfest in Schillig (23. bis 25. Juli).

Lecker speisen für guten Zweck

TAFELN FÜR DIE TAFEL Rund 90 Gäste lassen sich von den „Seesternern“ verwöhnen



Seesterne-Sprecher Mario Krar (li.) stellte am Ende des Abends das gesamte Team der „Seesterne“ an den Herden und im Service vor.

BILDER: KLAUS HOMOLA

Wangerlands Bürgermeister wurde als Hilfskoch engagiert. Beim Kochen gaben die Profis jede Menge Tipps.

VON KLAUS HOMOLA

HORUMERSIEL – Gebratenes Meerbarbenfilet, Rote-Beete-Suppe mit Meerrettich und Schweinefilet im Speckmantel mit gefüllter Zucchini-Blüte: Es war die Aussicht auf ganz besondere Genüsse, die am Sonnabend rund 90 Personen in den Kurssaal Horumersiel lockte. Unter dem Motto „Tafeln für die Tafel“ wurde im Kreis von Freunden und Bekannten ein Vier-Gänge-Menü verspeist, um Gutes für Bedürftige zu erreichen.

Dazu hatten zum dritten Mal die Wangerländer Gastronomiekooperation „Die Seesterne“ und die „Tafel“ Hohenkirchen eingeladen: Vom Erlös jedes an diesem Abend verspeisten Menüs gehen

fünf Euro an „Die Tafel“. Mit diesem Geld kann die soziale Einrichtung Bedürftigen mit Lebensmitteln helfen.

Ans Publikum gewandt baten die beiden Vertreterinnen der Tafel, Anja Eiben und Jutta Cramer, ihnen Menschen zu nennen, die Hilfe benötigten.



Auf zwei Großbildleinwänden verfolgten die Gäste die Komposition der Speisen, die die vier Seesterne-Köche Horst Abken, Filipe Gregorio, Nicole Kaulen und Sven Klostermann mit Hilfe von Bürgermeister Harald Hinrichs und Wangerlands Touristik-Geschäftsführerin Ute Draschba in einer gut zweistündigen Show am Herd zauberten. Selbst eingefleischte Amateurköche konnten da noch etwas lernen.

„Wir waren am Anfang doch ganz schön nervös“ gestan-

Als Hilfskoch war Wangerlands Bürgermeister Harald Hinrichs für die Zubereitung von Herzoginkartoffeln zuständig.

den die vier Profis. Das legte sich aber ganz schnell, denn bei der Arbeit verlor das Lampenfieber. Und so plauderten die Vier beim Kochen der einzelnen Gänge über den Genuss, den ein lauwarmes Fenchelsalat bietet, über den Geschmack einer Jever-Soße und das köstliche Mango-Chili-Confit. Mango könne auch blutende Wunden stillen, erfuhren die Gäste nebenbei von Nicole Kaulen.

Mittendrin stand Moderator Wieland Rosenboom, der sich nicht nur über die Zubereitung der Speisen Gedanken machte, sondern auch tief in die Kochtöpfe hineinklickte und mit seinen Sprüchen oft ins Schwarze traf. Während der Ruhephasen im Saal – die Gäste waren vertieft in die Mahlzeiten – griff Uwe Siuts in die Saiten seiner Gitarre und unterhielt gelungen mit seinen feinfühlig vorgebrachten Texten.

→ @ Bilder: www.NWZonline.de/fotos-friesland

Klostermanns Restaurant „Zum Schwarzen Bären“

Lange Straße 15 · 26434 Hooksiel · Telefon: 04425 / 95 81-0 · Fax: 95 81-29



Hinter den „Kulissen“ herrscht Hochbetrieb. Auf 80 Tellern wird die Vorspeise angerichtet, die schließlich alle gleichzeitig auf die Tische kommen sollen.

BILDER: SALVERIUS



Bürgermeister Harald Hinrichs (Mitte) musste in der Showküche ebenfalls mit ran. Links Koch Horst Abken, rechts Moderator Wieland Rosenboom.

GASTRONOMIEKOOPERATION DIE SEESTERNE

An der Kochshow waren folgende Betriebe beteiligt: Javenloch an't Diek, Javenloch; Alte Schmiede, Minsen; Zum Deichgrafen, Förrien; Friesland Stern, Horum; Altes Zollhaus,

Horumersiel; Mellum, Horumersiel; Zum Leuchfeuer, Horumersiel; Waterkant, Horumersiel; Zum Schwarzen Bären, Hooksiel; Waddewarder Hof, Waddewarden.

Für guten Zweck genussvoll getafelt

KOCHSHOW Gastronomiekooperation „Die Seesterne“ unterstützt die jeversche Tafel

Zum dritten Mal hieß es im Haus des Gastes „Tafeln für die Tafel“. Der Kursaal war ausverkauft.

HORUMERSIEL/SAL – Wangerlands Bürgermeister Harald Hinrichs zog die weiße Jacke der Gastronomiegemeinschaft „Die Seesterne“ über, griff zur Reibe, ließ sich von Horst Abken, Koch im „Friesland Stern“, kurz erklären, wie er den Meerrettich reiben soll und legte los. Dabei schaute ihm Jürgen Eden mit der Videokamera genau auf die Finger, und dem Moderator Wieland Rosenboom verriet der Bürgermeister, während er den Meerrettich in eine Schüssel mit Schmand einführte, dass er zu Hause selbstverständlich auch mal koche. Im Haus des Gastes hatten die „Seesterne“-Betrie-

be am Samstagabend die Tafel festlich gedeckt. Zum dritten Mal ging dort die Kochshow „Tafeln für die Tafel“ über die Bühne – und zwar im wahrsten Sinne des Wortes: Denn die tadelnden Gäste konnten auf der im Kursaal aufgebauten Showbühne genau verfolgen, wie die vier Gänge ihres Menüs zubereitet wurden. Jeder Handgriff wurde per Kamera auf große Leinwände übertragen und von den „Seesterne“-Köchen und Wieland Rosenboom erklärt und auch mallaunig kommentiert.

Die Veranstaltung zugunsten der jeverschen Tafel in Hohenkirchen war mit 85 Gästen, darunter Harald Hinrichs und die Geschäftsführerin der Wangerland Touristik GmbH Ute Draschba, ausverkauft. Gut für die ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der

Tafel, denn mit einem Teil der Einnahmen unterstützen die „Seesterne“ die Arbeit des gemeinnützigen Vereins. Dafür dankten Anja Eiben und Jutta Cramer von der Hohenkirchener Tafel den Besuchern. Sie hilft Bedürftigen mit Lebensmitteln. „Unser Hauptklientel sind Familien, die Hälfte davon Kindern“, sagte Anja Eiben in ihrem Grußwort, „ihre Schicksale motivieren uns“.

Während Nicole Kaulen (Waddewarder Hof), Sven Klostermann (Zum Schwarzen Bären), Horst Abken (Friesland Stern) und Filipe Gregorio (Altes Zollhaus) auf der Bühne vorführten, wie die einzelnen Gerichte zubereitet werden, herrschte hinter den Kulissen – in der Kursaal-Küche – Hochbetrieb. Dort wurde das Menü für die 85 Gäste angerichtet und dann sofort serviert.



Jutta Cramer (l.) und Anja Eiben von der Tafel freuen sich über die appetitlich angerichtete Vorspeise.

Die Speisekarte des Abends versprach genussvolles Tafeln. Das Menü enthielt als Vorspeise gebratenes Meerbarbenfilet mit Jakobsmuschelfleisch in Basilikum-Kürbiskern-Pes-

to, dann Rote-Bete-Suppe, gefülltes Schweinefilet auf Jeversoße mit gebackener Zucchini-Blüte und Herzoginnenkartoffeln als Hauptspeise und zum Dessert schließlich ein Honig-Rosmarin-Parfait.

Das Showkochen ist für die „Seesterne“ vor allem eine logistische Herausforderung und wurde entsprechend gründlich vorbereitet. Jedes Gericht wurde einmal vorgekocht, angerichtet und dann für die Kollegen fotografiert. Es galt abzusprechen, was vor der Show bereits in den einzelnen Betrieben und was vor Ort in der Küche zuzubereiten ist. Am Donnerstag hatten sich die Akteure dann noch einmal zum Probekochen im Haus des Gastes getroffen. Und die Mühe hatte sich gelohnt, am Samstagabend klappte alles tadellos.

Klostermanns Restaurant „Zum Schwarzen Bären“

Lange Straße 15 · 26434 Hooksiel · Telefon: 04425 / 95 81-0 · Fax: 95 81-29

Pressebericht „Seesterne“ Unternehmerpreis

Der Unternehmerpreis ging an Deharde Maschinenbau, das Modehaus Leffers und die Gastronomie-Kooperation „Seesterne“. Richard Oetker hatte die Schirmherrschaft übernommen.

VON ULRICH SCHÖNBORN

JEVER – Viele Gewinner gab es am Sonnabend bei der Verleihung des Unternehmerpreises auf der Unternehmertag für Friesland, Wilhelmshaven und Wittmund im Schützenhof in Jever. Nachdem bisher drei Firmen aus der Region für den Preis nominiert worden waren, von denen einer zum Sieger gekürt wurde, gab es in diesem Jahr erstmals drei Gewinner. Der Preis ging an die Firma Deharde Maschinenbau aus Varel, an das Mode-

haus Leffers aus Wilhelmshaven und an die Gastronomie-Kooperation „Die Seesterne“ aus dem Wangerland (die **NWZ** berichtete).

Schirmherr und Festredner des Abends war der Geschäftsführer der Bielefelder Dr. Oetker GmbH, Richard Oetker. „Die Gala ist eine großartige Möglichkeit, wichtige Netzwerke zu bilden und von den Ideen, Plänen und Konzepten der Kollegen zu lernen“, betonte Oetker.

Der Unternehmer lobte die Verwurzelung der hiesigen Firmen in ihrer Region: „Aufträge werden ganz selbstverständlich bevorzugt an Unternehmer in dieser Region vergeben“, stellte Oetker fest.

Man schaue auch immer auf die Herkunft des Anbieters, nicht nur auf den Preis des Angebotes. „Friesen kaufen friesisch – das ist die schönste Form der lokalen Wirtschaftsförderung“, betonte Oetker.

*„Friesen
kaufen
friesisch“*

**RICHARD
OETKER**



Festredner Richard Oetker (rechts) fühlte sich in Jever sichtlich wohl. NDR-Moderator Ludger Abeln (links) führte locker durch den Abend.

BILDER: ULRICH SCHÖNBORN

Gastgeber der Unternehmertag waren der Verein Jever Aktiv, der Allgemeine Wirtschaftsverband Wilhelmshaven-Friesland und das Friesische Brauhaus zu Jever, das über die Radeberger-Gruppe zu Oetker gehört. Jever's Bür-

germeisterin Angela Dankwardt dankte Richard Oetker in ihrem Grußwort, dass seit der Zugehörigkeit des Brauhauses zu Radeberger auch in der Traditionsbrauerei das Bekenntnis zur Region wieder deutlich spürbar sei.

Dirk Eden, Vorsitzender des Vereins Jever Aktiv, zeigte sich stolz auf den wachsenden Zuspruch der Unternehmertag, die sich in nur fünf Jahren zu einem wichtigen Wirtschaftsforum entwickelt hat.

Sichtlich stolz waren auch die Preisträger, die vom Vorjahressieger Rüdiger Babatz ein Modell des alten Molenfeuers der 3. Einfahrt in Wilhelmshaven überreicht bekommen.

Alle drei geehrten Unternehmen stehen wirtschaftlich auf gesunden Füßen, sind zukunftsorientiert und regional verwurzelt. Darüber hinaus würdigte die Jury die Kommunikationsbereitschaft nach innen und außen der Firma Maschinenbau Deharde, die Ausbildungsleistung des Modehauses Leffers und die Bereitschaft der zehn Gastronomiebetriebe aus dem Wangerland, als Kooperation „Die Seesterne“ den Konkurrenzgedanken zu überwinden und unkonventionelle Ideen gemeinsam umzusetzen.

Pressebericht „Seesterne“ Unternehmerpreis

Schönste Form der Wirtschaftsförderung

UNTERNEHMER-GALA Festredner Richard Oetker lobt Verwurzelung in der Region – Erstmals drei Preise



„Großer Bahnhof“ auf der Bühne. Drei Preisträger gab es diesmal bei der Verleihung des Unternehmerpreises. Die Preise – ein Modell des Molenfeuers – präsentieren hier (v. li.) Guido Schöttler-Leffers (Modehaus Leffers), Mario Krar und Sven Klostermann (Die Seesterne) und Hans-Ulrich Meier (Deharde).

Klostermanns Restaurant „Zum Schwarzen Bären“

Lange Straße 15 • 26434 Hooksiel • Telefon: 04425 / 95 81-0 • Fax: 95 81-29

Presseberichte

„Nordsee-Messe Münster“

Werder-Trainer lässt sich verwöhnen

TOURISMUS „Seesterne“ bereiten frische Schollen zu



Werder-Trainer Thomas Schaaf (2.v.re.) ließ sich vom „Seesterne“-Team bei der Tourismus-Messe in Münster verwöhnen.

BILD: SEESTERNE

WANGERLAND/MÜNSTER/LR – Wer hätte gedacht, dass die Wangerländer Gastronomie-Kooperation „Die Seesterne“ einmal für Werder Bremen frische Schollen zubereiten würde? Bei der Tourismus-Messe in Münster, wo die „Seesterne“ gemeinsam mit der Nordsee GmbH, der Kur-

verwaltung Wangerooge und der Wangerland Touristik für Urlaub an der Nordseeküste geworben haben, ließ sich Werder-Trainer Thomas Schaaf von den Wirten verwöhnen. SV Werder Bremen ist diesjähriger Träger des Touristik-Award, mit dem die „Nordsee“ Gruppen oder Per-

sonen ehrt, die sich um die Nordseeküste verdient gemacht haben: Die Werder-Elf bereitet sich jedes Jahr auf Norderney auf die Saison vor. Fazit am Ende der dreitägigen Veranstaltung: Wieder einmal ist es den „Seesternen“ gelungen, einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen.

Klostermanns Restaurant „Zum Schwarzen Bären“

Lange Straße 15 • 26434 Hooksiel • Telefon: 04425 / 95 81-0 • Fax: 95 81-29

Presseberichte „Schollenbraten I“

Logistische Höchstleistung bei Niedrigwasser

GASTRONOMEN „Die Seesterne“ aus dem Wangerland luden wieder zum Schollenbraten nach Schillig

Mit nackten Füßen und aufgerollten Hosen patschten die Gäste durch den Schlick. Nur wenige übten Verzicht.

VON SUSANNA JUNGSMANN

SCHILLIG – Bratfisch geht vor Schlick. Gestern Mittag konnten die Strandbesucher vor Schillig dem feinen Duft goldgelber Schollenfilets aus dem Kochzelt mitten im tiefen Schlick nicht widerstehen. Meist mit nackten Füßen, die Hosen über die Knie hochgerollt, strebten sie mit vorsichtigen Schritten weg vom sicheren Strand dem Ziel ihrer kulinarischen Wünsche, „dem Schollenbraten im Watt“ entgegen. Zuerst etwas westwärts Richtung Kartoffelstand, dann mit Kursänderung nach Südost zum Fisch. Dann hart Steuerbord zum Getränkezelt, um schließlich weiß dekorierte runde Stehtische mitten im Watt oder lange Bänke an Bierzeltschen – in diesem Jahr auf dem sicheren Festland – einzunehmen.

An fünf Herden, zwei mehr als im Vorjahr, versuchten die Köche der zehn jeveländischen gastronomischen Betriebe der „Frieslandsterne“ den wartenden Schlangenherr zu werden: „Waddewarder Hof“, (Waddewarden), „Zum Schwarzen Bären“, (Hooksiel), „Friesland Stern“, (Horum), „Javenloch an't Diek“ (Javenloch), „Mellum“, „Altes Zollhaus“, „Leuchfeuer“, „Waterkant“, (alle Horumersiel), „Zum Deichgrafen“ und „Alte Schmiede“ (beide Minsen).

Für das traditionelle Schol-



1500 Portionen Schollenfilet wanderten von der Pfanne auf den Teller.

WZ-FOTO: KNOTHE

lenbraten im Watt vor Schillig bewältigen. „Die Frieslandsterne“ jedes Jahr eine logistische Meisterleistung.

Quasi hinter dem abfließenden Wasser her fahren Radlager und Getränkewagen auf, werden Wasserleitungen gelegt und Gasflaschen ins Watt gehievt.

Pünktlich zur Mittagessenszeit stehen rund 300 Kilogramm, entsprechend 1500 Portionen Schollenfilets, Apfel-Sahnesauce und Kartoffelsalat für jedermann bereit –

diesmal am Vortag und in der Nacht gemeinschaftlich zu- und vorbereitet in der Küche der „Alten Schmiede“.

Ein wenig „zweigeteilt“ mochten gestern Landratten das Vergnügen genossen haben: Während an blütenweißen Tischen fein getafelt wurde, überzog Herd-, Stuhl- sowie Beine und Füße der Köche und Gäste gleichermaßen eine ziemlich dicke dunkelgraue Schlackschicht – diese einzigartige Heilerde, die weder Dreck, Schlamm oder Mo-

rast ist. Einige mochten sich dennoch nicht überwinden. „Wir verzichten auf das Essen“, auferlegte sich ein Ehepaar aus Köln selbst einen Diättag.

„Wir haben unsere Männer hingeschickt“, erklärten drei Damen am Nebentisch, hungrig nach ihren besseren (und heroischen) Hälfte Ausschau haltend.

„Im letzten Jahr lag das Watt trocken und hart da“, erinnerten sich am letzten Tisch Stammgäste. Im nächs-

ten Jahr sieht der Strandverlauf nach den winterlichen Sturmfluten sicher wieder anders aus als in den Vorjahren. Auf jeden Fall aber laden „Die Seesterne“ dann wieder ein zum Schollenbraten im Watt.

Mit dem Erlös bedanken sie und ihre Gäste sich bei den Rettungsschwimmern der DLRG an Wangerlands Stränden, die während der Saison ehrenamtlich tagaus tagein ihre wichtigen Einsätze leisten.

Klostermanns Restaurant „Zum Schwarzen Bären“

Lange Straße 15 • 26434 Hooksiel • Telefon: 04425 / 95 81-0 • Fax: 95 81-29

Presseberichte „Schollenbraten II“



Waltraud Brüling aus Varel unterhielt mit Liedern auf dem Schifferklavier die Schollenesser im Watt vor Schillig.

BILD: KLAUS HOMOLA

Im Watt schmeckt frische Scholle noch mal so gut

SEESTERNE Gäste lassen sich in Schillig 1500 Portionen munden – Essen bis das Wasser kommt

SCHILLIG/KH – „Die Leute hier sind Spitze“, entfuhr es einem Besucher im Watt vor Schillig, als er sich bei den „Seesternen“ seine Portion Kartoffelsalat mit zarten Schollenfilets abholte. Die Wirtkooperation hatte am Montag zum vierten Mal zum Schollenbraten im Watt vor Schillig eingeladen.

Dieses Ereignis zog viele Gäste aus nah und fern an, um dabei zu sein, wenn in

der kurzen Spanne zwischen Ebbe und Flut Schollenfilets gebraten werden. Fünf Riesenspfannen auf Hockerkochen garantierten den Gästen kurze Wartezeiten.

Anders als im Vorjahr war das Watt vor Schillig stark aufgeweicht, so dass die Besucher sich schon etwas anstrengen mussten, um zu den drei Stränden zu kommen – „Schöfeln mit Tellern“ wäre eine passende Beschreibung.

Wie „Seesterne“-Sprecher Mario Klar berichtete, sei der Kartoffelsalat eine Gemeinschaftsleistung aller Beteiligten gewesen. Vorbereitet wurden rund 1500 Portionen.

Für die „Seesterne“ ist diese Aktion immer wieder eine logistische Herausforderung, die sie mit Hilfe der Wangerland Touristik bewältigten. Schon drei Stunden später mussten Geräte und Zelte wieder abgebaut werden,

um vor der auflaufenden Flut sicher zu sein. Mit einem Radlader ließ sich das aber schnell erledigen.

Auch an Musik hatten die Seesterne gedacht. Waltraud Brüling aus Varel war mit ihrem Schifferklavier angereist und Hungarin Brass & Rhythm spielten fetzige Melodien.

Mit ihrer Schollenbrataktion möchten die Seesterne auf die Bedeutung der DLRG

aufmerksam machen. Deren aktive Mitglieder sorgen ehrenamtlich als Badeaufsicht an Stränden und Schwimmbädern für die Sicherheit der Gäste. Ein Teil des Erlöses fließt der DLRG-Ortsgruppe Wangerland zu. Das Geld soll in ein Elektro-Schockgerät investiert werden, das bei Herzstillstand eingesetzt werden kann.

Mehr Bilder unter www.NWZonline.de/fotogalerie-friesland



Ein Genuß war das gebratene Schollenfilet. An frischer, salziger Luft etwas für jeden Gourmet.



Ein Piratessen – das mit dem passenden Outfit noch leichter über die Zunge geht.



Der kleine Stöpsel (l.) an Mutters Hand entpuppte sich am Stehtisch im Watt als reiner „Nimmersatt“.



Eine gute Idee ist das Schollenbraten- und -essen im Watt vor Schillig. Auch wenn der „Waren-Transport“ sich als mühsam erweist, Spaß für jedes Alter machte aber auch das viele Drum und Dran.

Fotos: Biewer



Schollenbraten im Watt vor Schillig
ein Bilderbogen von Axel Biewer



Ganz ohne Abwasch ging es beim Schollenessen nicht zu.



Auch am Strand schmeckte die gebratene Scholle der „Seesterne“-Köche lecker. Die echten „Hardcore“-Fischesser allerdings gingen ins Watt.

Klostermanns Restaurant „Zum Schwarzen Bären“

Lange Straße 15 • 26434 Hooksiel • Telefon: 04425 / 95 81-0 • Fax: 95 81-29

Presseberichte

Gastronomiekooperation Die Seesterne

Showkochen

„Tafeln für die Tafel“

Montag, 25. Februar 2008

WANGERLAND / WANGEROOGE

Jg. 218 / Nr. 47 - Seite 7

„Seesterne“ kochten für Tafelfreunde

120 Gäste folgten der Einladung zur Koch-Show

Im Haus des Gastes ging es zu wie bei Johannes B. Kerner in der TV-Show.

HORUMERSIEL/SAL – Anja Eiben von der Jeverschen Tafel in Hohenkirchen strahlte über das ganze Gesicht. Ihre Idee, eine Koch-Show à la Johannes B. Kerner zu organisieren, wurde am Sonntagabend von Erfolg gekrönt. 120 Tafelfreunde nahmen am Abend an den festlich gedeckten Tischen im Haus des Gastes Platz, um sich – zugunsten der Jeverschen Tafel – von der Gastronomie-Kooperation „Die Seesterne“ mit einem Vier-Gänge-Menü den Gaumen verwöhnen zu lassen, mehr noch: auch bei der Zubereitung der Speisen live dabei zu sein.

Im Saal war eigens zu diesem Zweck eine Show-Küche aufgebaut worden, in der Nicole Kauler, Mario Krar, Sven Klostermann und Kai Neumann wirbelten. Vor den Augen des Publikums richteten sie Salat an, braten Lammrücken, dünsteten Fisch, kochten Gemüse und würzten Suppe. Dabei ließen sie sich von Jürgen Eden und Manfred Eckhoff von der Firma „Dekodigitales erleben“ in Töpfe, Pfannen und auf die Finger schauen: Die beiden filmten jeden Handgriff. Die Bilder wurden dann samt Ton direkt auf eine Großleinwand über-

tragen. Da zischte, bruzelte und dampfte es im Großformat.

In die Rolle von Johannes B. Kerner schlüpften für diese Veranstaltung Joachim Meyer und Wieland Rosenboom. Auf Hoch- und Plattdeutsch interviewten sie Köche, Gäste und Servicekräfte rund um das exklusive Menü.

Um 120 Gästen echte Tafelfreuden zu bereiten, brauchte es natürlich mehr als die vier Show-Köche. Die von ihnen gekochten Speisen reichten nur für acht Personen, die übrigen 112 wurden aus der Küche des Hauses „hinter der Bühne“ versorgt. Dort bereiteten noch einmal acht „Seesterne“-Köche das gleiche Menü zu, das natürlich teilweise bereits in den einzelnen Restaurant-Küchen der Gastronomie-Kooperation vorbereitet worden war. Und zwölf junge Frauen und Männer sorgten anschließend dafür, dass die Gerichte mit Stil auf die Tische kamen.

Und hier noch einmal die komplette Menüfolge: Gedünstetes Filet vom Zander an buntem Salatnest, Lauchcremesuppe mit Shrimps, gebratener Lammrücken unter einer Honig-Senfhaube mit Gemüse und Kartoffelgratin, und als Dessert weiße Schokoladenmousse mit Pumpernickel, Hagebuttenmark und Hippengebäck.

Für Köche und Servicekräfte war die Aktion natürlich auch eine Herausforderung. Wann haben sie schon einmal 120 Gäste gleichzeitig zu bewirten. Sie waren mit sichtlicher Freude dabei und arbeiteten an diesem Abend übrigens unentgeltlich. Vom Eintrittspreis gingen pro Gast fünf Euro an die Jeversche Tafel, die bekanntlich nicht benötigte Lebensmittel sammelt und an Menschen in Not verteilt.



Großes Bild: Wieland Rosenboom schaut Nicole Kauler in den Kochtopf; rechts Sven Klostermann, im Hintergrund Kai Neumann. Unten links: Imke Krar und Conring Cramer machen sich mit dem Lammrücken auf den Weg zu den Gästen. Unten rechts: „Die Suppe ist hervorragend“, urteilt Küchenchef Klaus Schmidt (l.) im Interview mit Wieland Rosenboom und Joachim Meyer (r.).
FOTOS: SALVERIUS



Klostermanns Restaurant „Zum Schwarzen Bären“

Lange Straße 15 · 26434 Hooksiel · Telefon: 04425 / 95 81-0 · Fax: 95 81-29