

Überraschung!

Ein bisschen Vertrauen in den guten Geschmack und das Können Klaus Thiems muss man als Gast schon mitbringen. Dafür sind die Kleinigkeiten, die er in Hartmann's Landküche im Herzen von Husum zaubert, umwerfend lecker. Versprochen!

Text: Claudia RESHÖFT · Fotos: Frederik RÖH

„Moin, moin, wie wollt ihr sie denn haben: mit Fleisch, mit Fisch, vegetarisch – oder von allem ein bisschen?“, fragt Klaus Thiem. Gemeint ist die Auswahl der Appetithäppchen – oder besser auf Neudeutsch Tapas –, die in Hartmann's Landküche zubereitet werden. Eine Speisekarte sucht man in diesem urgemütlichen Lokal vergebens. Das Credo des Kochs und Inhabers Klaus Thiem lautet nämlich: „Ich koch' nur, worauf ich gerade Lust habe und was gerade marktfrisch im Angebot ist.“ Na, dann lassen wir uns einfach mal überraschen ...

Während Thiem in der Küche auf einer Arbeitsfläche, die ohne Übertreibung gerade mal so groß ist wie ein Handtuch, Salate wäscht und fachmännisch Calamaretti ausnimmt, sind wir versucht, ihn mit Herrn Hartmann anzusprechen. Wäre ja naheliegend. Aber der Name seiner Bar ist keineswegs der des Betreibers, sondern eine

Hommage an das weit über die Grenzen Husums hinaus bekannte Tanzcafé, das hier einst beheimatet war.

Zu Hartmann's Landküche gelangt man, wenn man von der nostalgisch anmutenden Geschäftsstraße Neustadt mitten durch das Einrichtungsgeschäft „Renatenhof“ spaziert. Hat man dem dort ausgestellten, klaren skandinavischen Design widerstanden, landet man im Gastraum. In der Mitte ein langer Tisch, wie gemacht für zwanglosen Klönschnack. An den Seiten kleine Nischen mit hochstehenden Bistrotischen und handgefertigten Kelimkissen. Alles wirkt ein bisschen so, als hätte jemand erst auf dem Dachboden eines weitgereisten Seemanns herumgestöbert und dann noch Anleihen aus Omas guter Stube gemacht. Im Sommer findet man Platz im Innenhof, bei dessen Gestaltung Klaus Thiems offensichtlich von seinen zahllosen Reisen inspiriert wurde. Bevor





der gebürtige Niedersachse das Kochen zum Spätberuf machte, war er als Anlagenbauer in der Welt unterwegs. Sein Kochstil ist ein würziger Mix aus französischer, spanischer, orientalischer und deutscher Küche. Er sagt: „Nach Rezept kochen kann ich nicht. Ich mach' das alles aus dem Bauch heraus.“

Schon früh hatte Thiem sich dem guten Essen verschrieben. Mit 14 Jahren probierte er an Mutters Herd aus, was Küche und Keller hergaben. „Mit 28 wollte ich eine Tapasbar eröffnen, habe dann aber erst einmal meine rein technische Seite ausgelebt“, sagt der Schnellredner, der im Fischerhemd und mit Kapitänsbart vor uns steht. Das Kochen aber blieb seine Leidenschaft.

Damit Thiem sein „Hobby“ weiterhin Spaß macht, öffnet Hartmann's Landküche nur Donnerstag, Freitag und Samstag. „Wäre doch langweilig, wenn meine Gäste jeden Tag das Gleiche essen würden. Außerdem will ich mir den Spaß und meine Kreativität erhalten“, sagt er. Die Gefahr, dass seine Gäste sich langweilen würden, besteht allerdings nicht. Denn das Angebot wechselt täglich – „was halt da ist“.

Morgens serviert Christina Röver, die gute Seele des Lokals, mit ihrem direkten Berliner Charme ein spätes Frühstück, mittags kleine Gerichte für

Fleisch-, Fisch- und Gemüseliebhaber sowie eine Tagessuppe, abends Tapas, so viel man essen kann und mag. Mit diesen Kleinigkeiten kommt Thiem auch all jenen entgegen, die sich nur schwer für ein Gericht entscheiden können, es abwechslungsreich mögen und denen allein der Anblick eines überfüllten Tellers auf den Magen schlägt.

Eines ist aber immer gleich: Was Thiem zum Kochen bringt, ist marktfrisch und von bester Qualität. „Wer gute Produkte verwendet, muss gar nicht mehr viel machen. Damit hat man schon mal die beste Basis geschaffen“, ruft er aus der offenen Küche, während wir eine köstlich-cremige Kartoffelsuppe mit Bärlauch löffeln. Und die andere Wahrheit über seine Köstlichkeiten? „Die Lust am Experimentieren. Aber man muss schon wissen, was geschmacklich zusammenpasst“, schmunzelt er.

Bei ihm scheint irgendwie alles zu passen. Selbst die kulturellen Veranstaltungen, bei denen Hartmann's Landküche zu einem so entspannten Treffpunkt wird, dass man sich plötzlich irgendwo auf einem orientalischen Basar oder auf dem Marktplatz eines französischen Dorfes wähnt. Alle drei Wochen räumt der Weltgerichte dann abends die lange Tafel einfach hinüber in die Geschäftsräume des Renatenhofs (selbstverständ-

AUF EINEN BLICK:
Hartmann's
Landküche
Neustadt 13
25813 Husum
Tel. 0173-905 04 25
www.hartmanns-
landküche.de
Öffnungszeiten:
Donnerstags von 10
bis 18 Uhr, freitags
von 10 bis 22 Uhr,
samstags von 10 bis
20 Uhr. Tischreser-
vierung für den
Abend wird
dringend empfohlen.
Feierlichkeiten auf
Anfrage.



*Hartmann's
Landküche: Gut
gelaunt verwöhnt
Klaus Thiem seine
Gäste mit Tapas.
Und auch das
Service-Team sorgt
für lockere
Stimmung: Sandra
Lichtenberg,
Christina Röver und
Jan Christensen
(von links).*



lich mit Einverständnis der Betreiber) und schafft Platz für Jazzbands, Autoren und Chansonetten. Wir bestellen nach der Tagessuppe eine Rindsleber auf Postelein und Frühlingsalaten. Dazu serviert Christina uns ihr selbst gebackenes Brot. Eigentlich bin ich jetzt schon satt, aber es ist allemal noch Platz für die butterzarten Calamaretti mit Minikartöffelchen und Kirschtomaten auf jungem Spinat. Bei aller Liebe zu Crossover-Experimenten: Thiem kann auch bodenständig. Seine Pommes frites sind der Renner (nur Donnerstag-

mittag), außerdem schmort er Klassiker wie Rouladen oder Coq au vin. Was wir empfehlen würden? Einfach mal reinschauen und sich überraschen lassen!

GUT ZU WISSEN:

Hartmann's Landküche liegt in der gemütlichen Einkaufsstraße namens Neustadt. Das Auto kann man auf dem Sparkassen-Parkplatz stehen lassen. Von dort geht man knapp zwei Minuten zu Fuß. Alle drei Wochen steht eine kulturelle Veranstaltung auf dem Programm – aktuelle Infos dazu auf der Homepage.



besonders* ERLEBEN: Bunte Stadt am Meer

„Doch hängt mein ganzes Herz an dir / Du graue Stadt am Meer“, so dichtete einst Husums berühmtester Sohn Theodor Storm. Wer heute durch die Nordseestadt schlendert, wird wohl mehr der Farben froh, die der Stadt ihr heutiges Antlitz geben. Nur im „Poetenstübchen“ wirkt es noch so düster wie zu Dichters Zeiten. Hier, in seinem Haus in der Wasserreihe 31 – dem heutigen Theodor-Storm-Zentrum – entdecken Sie die Dichterschmiede von „Pole Poppenspäler“ oder anderen berühmten Novellen. Neben den Wohnräumen präsentiert die Dauerausstellung Objekte, die das Storm-Archiv in den letzten 50 Jahren zusammengetragen hat.

www.storm-gesellschaft.de, www.husum-tourismus.de
Mehr besondere Momente unter: www.sh-besonders.de