



Dauergast im Café: Die „Trümmertorte“ mit luftig-leichtem Baiser und fruchtiger Frischkäsefüllung.



UNTER DEN STARENSCHWÄRMEN

Land & Lecker Zu Gast im „Café Zollhaus“ in Rodenäs (Schleswig-Holstein)

Noch pfeift ein eisiger Nordostwind über die Wiedingharde, den Landstrich im äußersten Nordwesten Schleswig-Holsteins. Der Frühling tut sich schwer, die karg wirkende Landschaft hinterm Nordseedeich zu erobern. Ein lautes Gezwitzcher hebt an und ein Blick nach oben verrät den Ursprung: Einer von vielen Schwärmen aus Abertausenden Staren rauscht in beeindruckender Formation durch die Luft. „Sort Sol“, schwarze Sonne, heißt das Phänomen in dänischer Sprache, die hier ebenso häufig zu hören ist, wie Deutsch. Die Kultur der Gegend ist skandinavisch geprägt. Viele Wiedingharder sind Mitglied der dänischen Volksgruppe in Südschleswig. Die wechselvolle Geschichte des, ehemals zu Dänemark gehörenden, Nordens von Schleswig-Holstein kommt in Kultur und Sprachenvielfalt zum Ausdruck. Neben Deutsch und Dänisch werden hier, am nördlichsten Ende des Nordfriesischen Festlands, noch drei weitere Sprachen ge-

sprochen: Plattdeutsch, Friesisch und Sønderjysk, eine lokale Kleinsprache. Die Starenschwärme kommen jedes Jahr und mit ihnen Naturfreunde aus ganz Dänemark und Norddeutschland, um sie zu beobachten. In unmittelbarer Nähe zum Naturschutzgebiet „Rickelsbüller Koog“, wo es neben den Staren auch Seeadler und andere seltene Tiere zu beobachten gibt, betreibt Maren Nielsen in einem alten Zollhaus, am ehemaligen Grenzposten „Siltoft“ gelegen, ihr gleichnamiges Café. Das „Café Zollhaus“, ehemals Bestandteil der im gleichen Haus ansässigen Kulturstation, ist seit 2011 in den Händen der gelernten Krankenschwester, die schließlich in der Konditorei ihre Berufung gefunden hat. Das Café war eigentlich als kleiner Nebenerwerb an Wochenenden geplant, ist aber inzwischen, je nach Jahreszeit, an bis zu fünf Tagen in der Woche geöffnet. Es hat sich zu einem Anziehungspunkt für Besucher entwickelt, die, nicht

nur zur Starenzeit, gerne kommen, um hier Maren's legendäre Torten in der Tradition des „Sønderjysk Kaffeboard“, der gemütlichen dänischen Kaffeetafel, zu probieren. Immer ist die „Trümmertorte“ Bestandteil davon. Die fruchtige Frischkäsetorte mit dem zerbrechlichen Deckel aus Mandelbaiser, dem sie ihren Namen verdankt, ist eine regionale Spezialität an der nördlichen Nordseeküste und beiderseits der Grenze beliebt. Je nach Jahreszeit wird ihr cremiges Inneres mit verschiedenen Früchten zubereitet. Wenn man das Café über die, an warmen Tagen geöffnete, großzügige Holzterrasse betritt, fällt dem Gast sofort die umfangreiche Bücherwand im hinteren Teil ins Auge. Dieser öffentliche Bücherschrank wird noch immer von der „Kulturstation“ betrieben. Jeder, der möchte, kann sich dort Bücher aussuchen und sie ausleihen oder behalten. Die Kulturstation betreut auch die

Nicht nur zur Starenzeit kommen die Besucher ins „Café Zollhaus“. Im alten Zollhaus serviert Maren Nielsen traditionell eine dänische Kaffeetafel.

wechselnde Kunstaussstellung im Café. Zusammen mit Maren Niensens Kaffeekannensammlung, die sie liebevoll auf Fensterbänken und Tischchen dekoriert hat, geben die Bücher und Bilder dem Raum den Charme eines großen gemütlichen Wohnzimmers, in dem man sich gerne zu einem „Schnack“ mit Freunden niederlässt. An den Öffnungstagen füllt sich das Café Zollhaus schnell mit Gästen, und bald hört man von allen Tischen muntere Gespräche in mehreren Sprachen, es werden Tortenstücke und Kaffee bestellt, mit dänischen Kronen oder Euro bezahlt, Termine angefragt und gebucht. Die Besitzerin bleibt gelassen. Die besondere skandinavische Gemütlichkeit muss man erleben, um sie zu verstehen. Das freundschaftliche dänisch-friesische „Du“, das auch unter

Fremden oft verwendet wird, trägt sicher seinen Teil dazu bei. Neben dem Cafébetrieb bietet das Café Zollhaus auch Sonderveranstaltungen an. Am Ostermontag und Muttertag sowie im Winter an den Adventssonntagen gibt es für angemeldete Gäste traditionell einen üppigen Brunch. „Für Gruppen richte ich im Winter gerne ‚Julefrokost‘ an, ein dänisches Weihnachtsbuffet mit vielen traditionellen Fisch- und Fleischgerichten, Juleøl (Weihnachtsbier) und nicht zu wenig Aquavit“, sagt Maren Nielsen. Wer an den Wochenenden das Café Zollhaus besuchen möchte, sollte aufgrund seiner Beliebtheit einen Tisch reservieren lassen. ■

Text: Marion Wick, Fotos: André Reuter

Café Zollhaus, Norddeich 3, 25924 Rodenäs, Tel.: 046 68/9 58 89 80, www.cafe-zollhaus.eu, Öffnungszeiten: Sa + So 14 – 17 Uhr (Februar), Fr – So 14 – 17 Uhr (März und April), Mi – So 14 – 18 Uhr (Hauptsaison)

TRÜMMERTORTE

Zutaten für 1 Form (Ø 26 cm)

RÜHRTEIGBÖDEN: 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 4 Eigelb, etwas Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone, 1 Prise Salz, 170 g Weizenmehl, 2 TL Backpulver

BAISER: 4 Eiweiß, 150 g Zucker, 100 g gehobelte Mandeln

FÜLLUNG: 2 kleine Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht à 175 g), 200 g Frischkäse, 200 g Schmand, 1 EL Aprikosenmarmelade, 600 ml Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif

AUßERDEM: Butter für die Form

Für die Rührteigböden die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Ei und Eigelb nacheinander gut unterrühren. Zitronenabrieb und Salz dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Backofen auf 150 Grad (Umluft) vorheizen.

Für das Baiser das Eiweiß mit dem Zucker sehr steif schlagen. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten. Nacheinander zwei Böden backen. Dafür jeweils die Hälfte des Rührteigs in die Form füllen, die Hälfte des Eischnees darauf verteilen und mit einem Löffel Spitzen ziehen. Die Hälfte der Mandeln darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung die Mandarinen abtropfen lassen. Frischkäse, Schmand und Marmelade verrühren und kühl stellen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Unter die Frischkäsemasse heben. Die Mandarinen untermischen. Die Füllung auf einem Boden verteilen und den zweiten Boden daraufsetzen. Vor dem Servieren 2 bis 3 Stunden kühl stellen.

Tipp: Nach Belieben Mandarinen durch andere Früchte ersetzen.