



Mit Produkten vom Biohof: Lachsfilet mit Reh im Wirsingmantel, walisches Lammkarree, Saté vom Jungschweinrücken, Risotto von schwarzen Linsen und Zitronen-Riesling-Schaum.

BÜSUMER KRABBSTUBE ZUR BARKASSE

HIER ISST der Norden

Vor knapp fünfzehn Jahren haben sich Günther Ahr und seine Frau Angela in Büsum niedergelassen und direkt am Hafenbecken II die Büsumer Krabbenstube Zur Barkasse eröffnet. In dieser Zeit hat sich ihr Restaurant als eine der besten Adressen für Kreationen rund um das Thema Fisch etabliert. Das ist bei dem Erfahrungsschatz von Günther Ahr eigentlich kein Wunder. Er stand u. a. als stellvertretender Küchenchef im renommierten Landhaus Dill an der Elbchaussee in Hamburg am Herd und mit Heinz Wehmann hat er bei diversen Events zusammengearbeitet. „Zwischendurch bin ich zur See gefahren, habe internationale Erfahrungen und Fischrezepte gesammelt“, erläutert der gebürtige Hamburger. Die Fische für seine exzellenten Zubereitungen erhält er fangfrisch vom örtlichen Fischer, so dass im Laufe des Jahres über vierzig verschiedene Sorten Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere in der Restaurantküche kreativ und hand-



Ungewöhnlich, aber lecker: Parfait vom Wirsing und Birnenmousseline an Kohlpralinen mit Blattgold, kandierten Blüten und Kräutern, Schwarzbrotortie auf Millefeuille von frischen Pistazien.

werklich perfekt verarbeitet werden, um als Augen- und Gaumenschmaus auf den fein eingedeckten Tische zu landen. Ein Klassiker, der Büsumer Pfannfisch auf leckeren Bratkartoffeln mit einer Senf-Dill-

Sauce. Vorzüglich auch die mediterrane Fischplatte mit Krustentieren aus der Nordsee und dem Mittelmeer. Gerne unternimmt Günther Ahr Ausflüge in andere Fachgebiete. So fand er während der Arbeit mit der renommierten Kochbuchautorin Marion Kiesewetter, die in ihrem Buch „Aufgefischt“ auch die Büsumer Krabbenstube vorstellt, Spaß an der Veröffentlichung seiner kreativen Rezeptideen. Nach dem 2010 erschienenen Titel „Das isst der Norden“ entsteht in diesem Sommer gemeinsam mit Marion Kiesewetter das zweite Buch „Kohl/traditionelle und neue Kohlgerichte“.

Auch für dieses Buch haben die beiden Küchenexperten viel experimentiert und aus überlieferten norddeutschen Gerichten neue Rezepturen entwickelt, die Günther Ahr natürlich auch in seinem Restaurant genussvoll zelebriert. ■

Inhaber: Günther Ahr
Werftstraße 2, 25761 Büsum
Telefon: 0 48 34 / 27 60
E-Mail: info@smoked-fish.de
Internet: www.buesumer-krabbenstube.de
Öffnungszeiten Küche: 11.00 – 21.00 Uhr
Ruhetag: Mittwoch, Kreditkarten: EC-cash



Günther und Angela Ahr freuen sich mit ihrem Team über den Erfolg ihres Restaurants.