

BÜSUMER KRABBenSTUBE ZUR BARKASSE

FORMIDABLE *Fischküche*

Seit mehr als zwölf Jahren ist das Restaurant „Zur Barkasse“ als Büsums Eldorado für Fischfans etabliert. Gastgeber Günther Ahr, der das Restaurant zusammen mit seiner Frau Angela leitet, ist ein echter Hamburger Jung, der bereits im renommierten Landhaus Dill an der Elbchaussee als stellvertretender Küchenchef gearbeitet und auch schon an der Seite von Heinz Wehmann bei diversen Events gestanden hat. „Zwischendurch bin ich zur See gefahren, habe internationale Erfahrungen und Fischrezepte gesammelt“, erläutert Günther Ahr. 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 handwerklich perfekt verarbeitet werden, um dann als Augen- und Gaumenschmaus auf den fein eingedeckten Tischen zu landen. Ein Klassiker: der Büsumer Pfannfisch auf leckeren Bratkartoffeln mit einer Senf-Dill-Sauce. Vorzüglich auch die mediterrane Fischplatte mit Krustentieren aus der



Links: ein wahrer Genuss – Büsumer Salzlammhaxe auf Dithmarscher Gemüseturm und Mole Sauce (Schokoladen-Chili-Sauce). *Rechts:* Dreierlei von der Jacobsmuschel mit Spargelspuma und Himbeervinaigrette.

Nordsee und dem Mittelmeer. Günther Ahr, so scheint es, ist bemüht, besondere Schlemmererlebnisse zu kreieren, die für die Gäste nach einem Besuch in Büsum jahrelang unvergesslich bleiben. Ein richtiger Rezeptfinder ist er und neuerdings auch ein Sushi-Spezialist, der die japanischen Spezialitäten ganz frisch zubereitet. Gerne unternimmt Günther Ahr Ausflüge in andere Fachgebiete. So entsteht derzeit in enger Zusammenarbeit mit der

bekannten Kochbuchautorin Marion Kiewetter das Buch „Abgespeckt und aufgepeppt“, in dem traditionelle norddeutsche Gerichte modern interpretiert werden. ■

*Besitzer: Günther Ahr
Werftstr. 2, 25761 Büsum, Tel.: 0 48 34 / 27 6
E-Mail: info@smoked-fish.de
Internet: www.buesumer-krabbenstube.de
Öffnungszeiten Küche: 11.00 – 21.00 Uhr
Ruhetag: Mittwoch, Kreditkarten: EC-cash*



Gemeinsam mit ihrem Team führen Günther und Angela Ahr eines der besten Fischrestaurants an der Westküste.

A LA CARTE 63

**Ihre Büsumer Krabbenstube „Zur Barkasse“
In der Gourmet Zeitschrift a la Carte Ausgabe, August 2009**