

*Baedeker* SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER NORDSEEKÜSTE

# Kulinarische Landpartie

- Essen an der Küste: Scholle ist nicht alles
- Von Lämmern, Matjes, Käse und Kohl
- Feste, Erzeuger, Gasthöfe und Melkhuskes

ISBN 978-3-8297-1226-2



9 783829 712262

€ 19,95 [D]  
€ 20,60 [A]



## *Kulttier der Küste: Krabben*

► Seite 4

## *Schlemmerstraßen für Käsefans*

► Seite 7



## *Köstlicher Kohl*

► Seite 10

## SCHOLLE IST NICHT ALLES

**Nichts gegen ein Fischbrötchen aus der Hand oder eine goldbraun gebackene Scholle mit Speck und Bratkartoffeln – einfach wunderbar und köstlich. Aber wer vielfältigerem Genuss auf die Spur kommen will, muss zu einer kulinarischen Landpartie an der Nordseeküste aufbrechen.**

Einen guten Einstieg bietet das **Ostfrieslandmahl »Ars Kulinaris«**, bei dem sich drei bis vier Mal pro Jahr Kunst und Kulinarik zwischen Weser und Ems vermählen. An ungewöhnlichen Orten – Kunstzentren, Biolandhöfen oder sogar unter freiem Himmel in der Wallheckenlandschaft – kreieren Gastronomen vor den Augen der Gäste ein mehrgängiges Mahl mit den besten Produkten der Region. Während der Zubereitung – und des gemeinsamen Dinners – präsentieren Künstler aus dem Rheiderland in einer gemeinsamen Ausstellung ihre Werke.

Danach geht die Entdeckungsreise erst richtig los: Lust auf frisch gepulte Krabben? Deftigen Kohl? Zartes Lamm? Oder einfach »bloß« ein frisches Glas Milch aus dem »Melkhuske«? Blättern Sie um!



*Schon mal kein schlechter Anfang...*

### *Wichtige Adressen Ostfrieslandmahl*

#### **Ostfrieslandmahl**

ONNO e.V.

Große Stiege 34

D-26826 Weener / Stapelmoor

Tel. (049 51) 43 67

[www.onno-net.de](http://www.onno-net.de)

Menü: 20–30 €, Dauer ca. 2,5 Std.

Termine unter [www.ostfriesland.de](http://www.ostfriesland.de)

## KULTTIER DER KÜSTE

**Ob im Salat, in der Suppe oder Bulette, auf dem Frühstücksbrötchen, mit Rührei und Schwarzbrot oder einfach aus der Tüte fangfrisch direkt vom Kutter: Nordsee-Krabben sind köstlich!**

Auch Porre, Granat oder Sandgarnele genannt, wird die Nordseekrabbe erstmals in der 1624 heraus-

men, und so auf der Straße daran knorpeln, gerade so wie die jungen Leute Obst naschen.« Erst 100 Jahre

später konnten sich auch die Friesen für den Genuss der rotbräunlichen, abgekochten Krabben begeistern. Heute sind Krabben aus der Küche der Nordseeküste nicht mehr wegzudenken. In jedem Hafen werden sie frisch vom Kutter verkauft, in unzähligen Restaurants auf immer neue Weise variiert.

Die größte Kutterflotte ist mit 27 Schiffen im romantischen Greetsieler Hafen zuhause. Alljährlich am letzten Samstag im Juli treffen

sich die einheimischen Fischer zur traditionellen **Kutter-Korso-Fahrt** und schmücken ihre Schiffe mit bunten Fahnen zur Fahrt auf hoher See – Gäste sind an Bord herzlich willkommen! Der Kartenverkauf für den beliebten vierstündigen Törn beginnt bereits Monate im Voraus. Landratten können im Hafen bei Krabbenpulwettbewerben mitmachen oder zuschauen und die kulinarischen Köstlichkeiten von der Waterkant genießen.



*Auslaufen zum Kutter-Korso*

gegebenen Schrift von Stephanus von Schonevelde über die Fischarten an der Küste erwähnt – als Viehfutter zur Schweine- und Entenmast. In England hingegen gehörten die »Crangon crangon«, so ihr lateinischer Name, schon 1799 neben Austern zu den »Naschereyen der Londonern«, wie eine zeitgenössische Quelle belegt: »Man sieht viele Leute ein Maaß Krabben in ihr Taschentuch neh-

## Wichtige Infos Krabben

### **Kutter-Korso**

Karten bei  
Touristik-GmbH Krummhörn-Greetsiel  
Zur Hauener Hooge 11  
D-26736 Greetsiel  
Tel. (049 26) 91 88- 0  
[www.greetsiel.de](http://www.greetsiel.de)

### **WEITERE KRABBEFESTE**

#### **Büsumer Krabben- und Fischtage**

Ende August, [www.buesum-information.de](http://www.buesum-information.de)

### **Krabbenitag**

#### **Fedderwardsiel**

mit Krabbenpulmeisterschaften, Mitte Oktober

### **Hooksieler Krabbentage**

Ende Juli / Anfang August,  
[www.hooksieler-krabbentage.de](http://www.hooksieler-krabbentage.de)

### **Husumer Krabbentage**

Mitte Oktober, [www.husum-tourismus.de](http://www.husum-tourismus.de)

*Frisch abgekochte Krabben auf den  
Husumer Krabbentagen*

