

# GENIESSER-GUIDE

Restaurant-Tipps in Deutschland und Europa. Und diesmal von Nord bis Süd

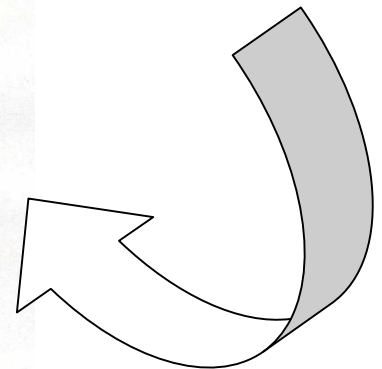


## NESSMERSIEL

### Hotel-Restaurant Fährhaus

„Bei uns ist alles frisch, von friesischen Fischern gefangen und Qualitätsmachern aus der Region produziert. Was wir nicht bekommen, machen wir selber“, erklärt Maximilian Eberleh, Slow-Food-Mitglied und Chef vom Neßmersieler „Fährhaus“. „Das Roggenschrotbrot backen unsere Köche, den Kuchen meine Frau. Ihre Mohntarte ohne Boden ist Legende. Ich bin für die Ostfriesentorte zuständig, in der jede Menge eingelegte Rumrosinen stecken.“ Und so gleicht die Speisekarte ostfriesischer Heimatkunde: Die Deichlammkeule stammt aus Roggenstedt, das zarte Schnitzel vom Salzwiesenkalb vom Adrianenhof in Neßmergrode, das Jungschwein in einer saftig-säuerlichen Eisbeinsülze aus Münkeboe. Die sensationell nach Kartoffeln schmeckenden Kleikartoffeln gedeihen in fettem ostfriesischem Lehm Boden, Kräuter und Gemüse wachsen beim Gründeicher Bio-bauern, ein Ziegenfrischkäse aus Pilsum ist

Füllung eines Buchweizenpfannkuchens. Natürlich spielt der eben in Greetsiel und Neßmersiel angelandete Fisch die Hauptrolle: Küstenkabeljau, Kutterschollen, Seezunge, Steinbeißer, Heilbutt, Krabben, in der Saison Matjes und im Mai/Juni auch schon mal ein Heringshai. Und wenn die Gäste bei Niedrigwasser im Watt vor Borkum pazifische Austern und saftig-salzigen Queller gesammelt haben, dann machen Eberlehs Köche daraus ein friesisches Festessen. Auch die anderen Fischgerichte, die ein überaus freundliches Team in üppigen Portionen (gibt's auch kleiner) serviert, fallen in diese Kategorie. Maximilian Eberleh ist bei großen Köchen in die Lehre gegangen (Norbert Schuh/Hannover, Harald Wohlfahrt/Baiersbrunn). Seine frische Küstenküche ist immer dicht am Produkt, nicht auf modische Schäumchen und arabisches Gewürzkästchen angewiesen und trotzdem ideenreich. Das gilt auch für die ostfriesischen Regionalitäten wie Updrögte Bohnen und Snirtjebraten. Und wenn's am



Neßmersieler Hafen hinterm alten Deich kalt wird, auch für den Grünkohl, den Eberleh klassisch mit Schweineschmalz, im Haus gepökelten Kasseler und Hafergrütze kocht, dann aber mit goldgelb gebratenen Schollenfilets und Grieben servieren lässt. Tipp: Für die Nacht stehen 20 freundliche Hotelzimmer bereit. RENATE PEILER

Dorfstraße 42, 26553 Neßmersiel

Tel. 0 49 33/3 03

[www.fahrhaus-nessmersiel.de](http://www.fahrhaus-nessmersiel.de)

tägl. 11.30–21.30 Uhr. Bitte reservieren!