

Genießen am Hafen

von Jens Mecklenburg



SPEICHER NO 5 IN KAPPELN

In der August-Ausgabe beschrieb ich meine kulinarischen Urlaubserlebnisse an der Geltinger Bucht. Das Ergebnis war nicht berauschend. Dabei kann der anspruchsvolle Gast in der Region zwischen Flensburg und Schleswig wunderbar essen. Sogar bei absoluten Spitzenköchen: in Glücksburg bei Dirk Luther (Alter Meierhof), in Oeversee bei Bodo Lööck (Historischer Krug). Aber auch in Siesby bei Peter Möller (Schlie-Krog) kann der Gast mit Freude speisen. Weniger bekannt, aber ebenfalls eine gute Adresse ist der Speicher No. 5 in Kappeln – mein kulinarischer Ausflugsstipp für März.



Kappeln für Besseresser

Hier kocht Holger Tamm seit 10 Jahren in einem ehemaligen Speicherhaus direkt am Hafen eine zeitgemäße ambitionierte Frischeküche. Seine Partnerin Regina Geske kümmert sich derweil kompetent und freundlich um den Service. Das kleine Restaurant verbreitet eine freundliche, intime Atmosphäre. Der Gast schaut von fast allen Plätzen aufs Wasser. Tamm hat in Bonn gelernt, zwei Jahre auf der MS Berlin und zuletzt im Kempinski Hotel

St. Petersburg als Küchenchef gearbeitet. Dort lernte er auch seine Partnerin kennen. In Kappeln fanden sie das ideale Haus: fein aber nicht übertrieben, intensiv für nur wenige Gäste kochen.

Seine Kreationen wie Pot au Feu von Edelfischen und Entenbrust auf Cassis-Jus mit Speckrosenkohl können sich sehen und vor allem schmecken lassen, auch der Dorsch, Zander und das Lamm munden.

Als gelernte Konditormeisterin ist Regina Geske für die Desserts zustän-

dig. Das Cappuccinoparfait in der Tasse mit Baumkuchen schmeckt wunderbar, wie auch ihr Konfekt zum Espresso. Die Weinkarte ist klein und überschaubar. Die anständige Mittelklasse ist vertreten.

Wenn Holger Tamm noch ein wenig mehr klare Line fahren würde – weniger Schnickschnack auf dem Teller, größerer Einsatz regionaler Spitzenprodukte, exotische Produkte streichen – könnte aus einem guten sogar ein sehr gutes Haus werden. Das Niveau hat er. Immerhin verlieh ihm jüngst der Michelin einen der begehrten „Bib Gourmands“ für seine gute und gleichzeitig preisgünstige Küche. Nur 13 Häuser in Schleswig-Holstein dürfen sich über die Auszeichnung der roten Feinschmeckerbibel freuen. Der Speicher ist in Kappeln und Umgebung die beste kulinarische Adresse und einen Ausflug wert.

■ **Speicher No 5**
Am Hafen 19a, 24376 Kappeln,
Tel. 04642 / 54 51
www.speicher5.de
Geöffnet: Di-Sa ab 17.30 Uhr,
So auch 12 bis 14 Uhr

