

Restaurant!



Am Hafen 19a: eine Adresse, zwei Restaurants. In Kappeln, direkt an der Schlei, liegen „Speicher No. 5“ und „Stark“ unmittelbar nebeneinander.



Speicher No 5

Von Holger Tamm ist nichts zu sehen und zu hören. „Sein Platz ist hinten in der Küche. Nach vorn ins Restaurant kommt er so gut wie nie“, sagt Restaurantleiterin Regina Geske. „Wenn ich koche, dann koche ich, sonst nichts“, erklärt Holger Tamm wenig später, als wir zu dritt an einem der schönen Fensterplätze im hellen Restaurastraum sitzen. Seit zehn Jahren verwöhnen der Koch und die gelernte Pâtissière jeden Abend, außer montags, und am Sonntag auch mittags ihre Gäste – und das auf hohem Niveau. „Wir bieten eine frische und saisonale Küche“, sagt der Küchenchef, und ergänzt „ansonsten sind wir offen für alles.“ Auf der

Speisekarte finden sich daher ebenso Gerichte mit regionaler Note wie mit mediterranen oder asiatischen Einflüssen. Für die Zubereitung nimmt Holger Tamm sich viel Zeit. „Bereits in der Früh beginne ich damit, die Saucen einzukochen, die Suppen anzusetzen und das Gemüse zu putzen.“

Dass der 45-Jährige sein Handwerk versteht, schmeckt der Gast sofort: Fisch – von Dorsch bis Dorade – und Fleisch – von Strauß bis Spanferkel – sind auf den Punkt gegart oder gebraten, die Saucen äußerst geschmacksintensiv, das Gemüse selbstverständlich perfekt gedünstet und auch die Kartoffeln an sich schon eine Reise

weiter auf Seite 76

AUF EINEN BLICK:

Restaurant Speicher
No. 5, Am Hafen 19a,
24376 Kappeln, diens-
tags bis samstags ab
17.30 bis 22 Uhr, sonn-
tags auch 12 bis 14
Uhr, Tel. 046 42-54 51,
www.speicher5.de



wert. „Ich hatte das Glück, bei hervorragenden Köchen zu lernen“, erklärt Tamm bescheiden. Seine Grundausbildung hat er im Restaurant am Marktplatz in Bonn bekommen. Weitere Stationen waren das Domhotel in Köln, das Hilton in Düsseldorf und zwei Jahre auf dem Traumschiff, der MS Berlin. Sein Können weiterentwickelt hat er aber vor allem im Gourmetrestaurant „Graugans“ im Kölner Hyatt Regency Hotel, zuletzt als Küchenchef und stellvertretender Küchendirektor. Dort arbeitete auch Regina Geske – als Chef-Pâtissière. Gemeinsam gingen sie 1996 nach St. Petersburg ins Kempinski-Hotel. Zwei Jahre später sahen sie in der Gaststättenzeitung die Annonce: „Kleines, schnuckeliges Restaurant in Kappeln zu vermieten“. Der Rest ist Geschichte.

Was den Speicher No. 5 auszeichnet, sind aber nicht nur die wunderbaren Vor- und Hauptspeisen, die wechselnden Themen-Abende, die 50 Positionen umfassende Weinkarte oder die intime Atmosphäre eines kleinen Restaurants, in dem nahezu jeder Tisch an einem Fenster steht.

Zu loben ist es auch für Regina Geskes Desserts und süße Sachen. Die „Crème Brulée mit hausgemachtem Sorbet“ oder das „Cappuccinoparfait in der Tasse mit Baumkuchen und Erdbeermark auf einem Teller aus Bitteschokolade“ klingen nicht nur gut – sie schmecken auch fantastisch. Und wegen der selbst gemachten Calvados- und Whisky-Trüffel kommt auch Nachbar Stark schon einmal auf einen Sprung vorbei – auf einen Klönschnack.





KOCK'S

BÜCHER UND WEINE
Lesen und genießen



Bei uns finden Sie in ruhiger und persönlicher Atmosphäre Ihre Bücher und passende Weine zum Lesen und Genießen oder zum Verschenken. Wir beraten Sie gern!

**BÜCHER · WEINE · SPIRITUOSEN
BUCH-SCHENK-SERVICE · PRÄSENT-SERVICE · BESTELL-SERVICE**

Kock's Bücher und Weine · Inh. Ute Klöcker-Walter
Schmiedestraße 26 · 24376 Kappeln/Schlei · Tel. 04642/1504
Fax 04642/5053 · kocksbuch@t-online.de · www.kocksbuch.de

*Tee und andere schöne Dinge,
die einen den Lärm der Welt
vergessen lassen.*

Kappelns Teeladen



*180 verschiedene Teesorten
Ausgewählte Aroma-Kaffees
Außergewöhnliche Keramik
Teezubehör, Gewürze, Heilsteine*

Querstraße 17 · 24376 Kappeln
Telefon 04642 / 2627
www.kappelns-teeladen.de
info@www.kappelns-teeladen.de