

Restaurant Schlie Krog, Sieseby

Frischer Wind an der Schlei



seit über drei Jahrzehnten das lukulische Aushängeschild der Schlei-Region.

Patron mit Sterneerfahrung

Ein wahrer Logenplatz für Genießer. Sommers sitzt es sich kaum schöner als auf der herrlichen Freiterrasse des ehemaligen Bürgermeister- und Pastoratshauses mit Blick aufs Wasser und Segelboote. Alexander Groba hat im März 2015 den renommierten „Schlie Krog“ von Renate und Peter Möller übernommen, die hier über 30 Jahre die kulinarische Fahne hochgehalten haben. An diese Tradition der ambitionierten, produkt- und jahreszeitenbezogenen, verfeinerten Regionalküche möchte der gebürtig aus Räckelwitz in der sächsischen Oberlausitz stammende Patron und Küchenchef anknüpfen. Den Beruf des Koches erlernte er einst in Balderschwang im Allgäu im Hotel „Hubertus Alpine Lodge & Spa“, ehe Groba weitere prägende Karriereschritte unternahm, beispielsweise bei Alfons Schuhbeck in dessen Münchner „Südtiroler Stuben“, im „Schweizer Haus Maloja“ im Engadin und später bei der Althoff-Hotel-Collection. Auch das seinerzeit hoch bewertete „Outer Roads“ in Bremen und die „Gastwirtschaft Wichmann“ in Hannover zählen zu den Stationen des heute 30-jährigen „Schlie Krog“-Patrons.

Zwischen regional und weltläufig

Im Koordinatenfeld von „Tradition und Moderne“ ist die Kulinarik verortet.

Der „Schlie Krog“ im malerischen Dorf Sieseby an der Schlei zählt seit über 30 Jahren zu den besten kulinarischen Adressen der Region. An diese gelebte Tradition knüpft seit März 2015 Patron und Küchenchef Alexander Groba erfolgreich an. Seine klassisch-moderne Küche lohnt den Umweg in das romantische Gasthaus am Ostseefjord.

Ein Fjord in Deutschland? Jawohl, den gibt es. Auf stattlicher Länge von annähernd 42 Kilometern zieht sich die Schlei von der Küste an der Geltinger Bucht bis hinein in die Stadt Schleswig. Und dazwischen inszeniert die Natur eine Landschaft zum Verlieben. An ihren Ufern residieren uralte Güter, im Mai blüht allerorten in den sanft hügeligen Wiesen- und Weidelandschaften der Raps. Ein Meer in Gelb, ganz nah dem Ostseestrand. Pittoresk anmutende Dörfer, zumeist komplett aus Fachwerkhäusern bestehend, machen die Idylle perfekt. Wie an einer Perle aufgezogen reihen sich hübsche Orte wie Brodersby, Bad Arnis (die kleinste Stadt Deutschlands), Kappeln oder Maasholm

aneinander. Ein Postkartenmotiv ragt dabei heraus: Das malerische Dorf Sieseby mit seinen romantisch anmutenden Reetdachhäusern. Das schönste Dorf an der Schlei steht als Flächendenkmal komplett unter Denkmalschutz. Im Jahre 1267 erstmals erwähnt, gibt es seit alters her zwei bauliche Fixpunkte in Sieseby. Zum einen die 800 Jahre alte dreistufige Kirche mit ihren spätromanischen, gotischen und barocken Bauelementen, zum anderen den „Schlie Krog“ im Unterdorf, der wie einige weitere Häuser seit dem Jahr 1887 zum Besitz des herzoglichen Hauses zu Schleswig-Holstein-Sonderburg-Glücksburg gehört. Er ist unser Reiseziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit und Kulinarik, und

Zeitgemäß und frisch zubereitet sind alle Speisen, die Vielfalt des fangfrischen Fischangebotes aus der nahen Ostsee ist beachtlich. Das Netzwerk der heimischen Lieferanten und Produzenten ist von erfreulicher Güte. Das Reh-, Dam- und Sika-Wild kommt aus der Eigenjagd S. H. Christoph, Prinz zu Schleswig-Holstein. Lokale Landwirte liefern „Angelner Schrotmastkalb“, eine andere Spezialität ist das „Husumer Anchorenalm“. Im eigenen Hausgarten zieht der sympathische Krug-Wirt Kräuter in Bio-Qualität. Dass Alexander Groba sich an seiner neuen Wirkungsstätte in die Punkte kochen und damit höhere kulinarische Weihen anstreben kann, bewies er mit dem nachfolgenden Degustationsmenü. Ihm kompetent zur Seite steht im Service Restaurantleiterin Tanja Hoffmeister.

Als erste Kostprobe schickte sie ein „Grüne Erbse-Sorbet und Pulver auf Pumpernickel mit Zwiebelmarmelade, Schnittlauchpesto, weißem Speckschaum, Vanillesalz und Bacon“. Ein frech-frischer Auftakt! Auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau folgte eine „Roulade von Wachtel, Wildgarnele und Serranoschinken auf mit Sanddorn, Vanille und Olivenöl marinierten Spargelspitzen an Rhabarberkompott“. Zu begeistern wusste auch die „Cappucci-

no-Essenz vom Angelner Schrotmastkalb mit Kalbspraline im Kürbiskernmantel und gebackenem Eierstich“. Dass Groba mit sicherer Hand frugale Geschmacks-träger in seine Kreationen einbaut, unterstrich er mit der „mit Trüffelpüree gefüllten Kartoffelkiste auf Erbsengelee, Bundmöhre und Waldmeisterschaum“. Dazu à part serviert: „Ostseekabeljau auf Selleriemus mit flüssigem Zitrusbutterra-violo und Karottengrün“. Ebenfalls von ausgezeichneter Güte. Gelungen auch der Hauptgang: „In Rauchöl konfierte weiße Wildgarnele und Husumer Rinderfilet mit Bärlauchstampf und Spitzkohl an zweierlei Soßen“. Surf & Turf der feinen Art! Groba lernte einst die Patisserie in der Schweiz, diese fundierte lukullische Kompetenz charakterisierte den Menüab-schluss mit „Schnitte von Passionsfrucht, Joghurt und belgischer Schokolade mit Quittensorbet in der Hippe“. In der Summe des Gebotenen ein tadelloser Auftritt. Ein Tipp zu guter Letzt: Wer nach so viel Genuss sein Haupt mit Blick auf den Fjord betten und am nächsten Morgen ein herzhaftes Gourmetfrühstück genießen möchte, der wählt aus den beiden frisch renovierten Gästeappartements das ihm genehme aus.

Ingo Schmidt ■



„Schlie Krog“-Patron und Küchenchef Alexander Groba und Restaurantleiterin Tanja Hoffmeister stoßen auf eine erfolgreiche Zukunft in Sieseby an.



Oben: Das Restaurant ist im linken Flügel (Foto) in nostalgisch-friesischem Stil eingerichtet, im rechten Raum zeitlos modern. Unten: Der Schlie Krog und die uralte dreistufige Kirche prägen das Ortsbild des Unterdorfes in Sieseby, das als Flächendenkmal komplett unter Denkmalschutz steht.

Kostproben



„Grüne Erbse-Sorbet und Pulver auf Pumpernickel mit Zwiebelmarmelade“, „Roulade von Wachtel, Wildgarnele und Serranoschinken“, „Mit Trüffelpüree gefüllte Kartoffelkiste auf Erbsengelee, Bundmöhre und Waldmeisterschaum mit Ostseekabeljau auf Selleriemus“ und „In Rauchöl konfierte weiße Wildgarnele und Husumer Rinderfilet mit Bärlauchstampf und Spitzkohl“ sowie „Schnitte von Passionsfrucht, Joghurt und belgischer Schokolade mit Quittensorbet in der Hippe“.



Schlie Krog

Dorfstraße 19, 24351 Sieseby
Tel.: +49 (0)4352-2531
service@schliekrog.de
www.schliekrog.de

Inhaber und Küchenchef: Alexander Groba
Restaurantleitung: Tanja Hoffmeister

Service: Sehr gut
Wein: Gut
Ambiente: Kleinod-Idyll