



Die Wildentenbrust ist garniert mit gebratenen Apfelkugeln und Apfel-Fliederbeer-Chutney (das Rezept finden Sie in der Kochkiste auf Seite 68).



AUF DER DIELE

Zu Gast im Landgasthof „Der Alte Auf“ in Fiefbergen in der Probstei (Schleswig-Holstein)

Nach dem Alten Auf, einem äußerst temperamentvollen Grafen, hat Christopher Wulff seinen Landgasthof in Fiefbergen benannt. Einer Sage nach jagte der Graf zu Pferd mit dem Schlachtruf „Auf! Auf!“ durch das Probsteier Land. Genau hier, in dem Örtchen Fiefbergen, befindet sich auch das 1840 erbaute Niedersachsenhaus mit dem Restaurant, dem der Alte Auf seinen Namen gab. Fast 500 Jahre ist der Fiefberger Hof mit großem Bauernhaus und Stallungen in Familienhand. Bis Ende der 80er Jahre betrieben Christopher Wulffs Eltern hier noch Landwirtschaft mit Schweinen und Pferden. Später verpachteten sie das Land und ersannen mit ihren Söhnen neue Nutzungskonzepte. Nach ersten Erfahrungen in der Gastronomie entschloss sich Christopher Wulff mit 27 Jahren, auf der Diele seines Elternhauses ein Restaurant zu eröffnen. Dort, wo der Betriebswirt heute gemeinsam mit seiner Frau Marta Fisch vom Schönberger Strand oder Wild aus eigener Jagd serviert, war die Wirtschaftsdiele des elterlichen Betriebes. In den seitlichen Kammern, in die sich heute Gäste wie in ein Separee zurückziehen können, schliefen einst die Mägde und Knechte. Später wohnten hier Studenten

aus Kiel, die Christopher und seinem Zwillingenbruder bei den Schulaufgaben halfen. Behutsam verwandelte der Gastronom den Wirtschaftsraum in einen Gastraum von rustikaler Gemütlichkeit. Als Boden wählte er handgeformte Terrakotta-Fliesen. In die Mitte des Raumes ließ er einen großen offenen Kamin einbauen. Die Tische mit massiven Ahornplatten und leicht gedrehten Füßen konnte er bei der Auflösung eines alten Dorfkruges erstehen. Kurz darauf auch die passenden Stühle im Stil des Biedermeiers. Zwei Biedermeiersofas aus der Familie laden zum Sitzen in lauschigen Ecken ein. Als Jäger und Angler schloss sich Christopher Wulff bald dem Netzwerk „Feinheimisch“ an, das sich qualitativ hochwertigen Produkten aus der Region verschreibt. Weit mehr als die Hälfte der Lebensmittel in seinem Restaurant bezieht der Gastronom aus Schleswig-Holstein. Wildgerichte und fangfrischer Fisch finden sich das ganze Jahr über auf der kleinen Karte. „Im Wechsel mit den Jahreszeiten“, erklärt Christopher Wulff, erneuern er und der Chefkoch Ralf Harrer die Gerichte alle acht Wochen. In der kalten Jahreszeit können sie häufig Dammwildragout, Wildschwein oder

Christopher Wulff führt den Landgasthof auf der Diele eines alten Niedersachsenhauses. Wo seine Vorfahren Getreide droschen, serviert er Feines aus der Region.

Wildente empfehlen. Ebenso Scholle oder Steinbutt aus der Ostsee und Barsch aus dem Passader See. Vornweg sendet der Koch einen Gruß aus der Küche, dazu gibt es selbst gebackenes Brot. Wie einst der Bauernhof so funktioniert auch der Landgasthof als Familienbetrieb. Christopher Wulffs Frau Marta hilft, soweit es ihre Zeit mit zwei kleinen Kindern erlaubt, im Service und in der Buchhaltung mit. Die Mutter kümmert sich liebevoll um den Blumenschmuck und der Vater um den Außenbereich mit großem, gewachsenem Garten, der für die Gäste bei schönem Wetter offensteht. Im Herzen der Probstei ist Fiefbergen ein guter Ausgangspunkt für Ausflüge in die Region. Als Teil des ostholsteinischen Hügellandes ist die Probstei reich an Seen, wie dem Passader See oder dem Selenter See. Nur wenige Autominuten entfernt liegt der Schönberger Strand. Hier lädt der Deich zum Wandern und Radfahren ein. Und wen es in die Stadt zieht, erreicht in einer halben Stunde Kiel. Auf! Auf! ■ Text: Isa von Bismarck-Osten Fotos: André Reuter

Landgasthof „Der Alte Auf“, Christopher Wulff, Am Dorfteich 15, 24217 Fiefbergen, Tel.: 043 44/41 55 25, www.der-alte-auf.de, Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 17.30 Uhr

WILDENTENBRUST AUF WARMEM SCHWARZWURZELSALAT

Für 4 Personen (als feiner kleiner Imbiss für Gäste)
4 Wildentenbrüste (à 120 g),
4 dünne Scheiben Holsteiner Katenschinken,
je 1 Stiel Rosmarin und Thymian, Butterschmalz
SCHWARZWURZELSALAT:
4–6 Stangen Schwarzwurzeln, Saft von ½ Zitrone,
2 EL heller Balsamicoessig, 1 EL Olivenöl, 1 EL Walnussöl,
Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Schnittlauch
AUSSERDEM:
eventuell Wildentenjus zum Garnieren

Für den Salat die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abbürsten (dabei Handschuhe tragen). Die Enden abschneiden und schälen. Sofort in Zitronenwasser legen. Schräg in dünne Scheiben schneiden. In wenig Wasser etwa 5 Minuten bissfest garen. Abgießen, das Kochwasser auffangen. Kalt abschrecken. Für die Marinade den Essig mit 2 EL Kochwasser vermischen. Das Öl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig würzen. Das Gemüse darin etwa 30 Minuten marinieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Die Entenbrust von Haut und Sehnen befreien. Die Brüste mit dem Schinken fest umwickeln. Die Kräuter waschen, von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Entenbrüste damit bestreuen. Butterschmalz erhitzen, das Fleisch von beiden Seiten jeweils 2 bis 3 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen 6 bis 8 Minuten garen. Das Fleisch sollte rosa sein. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und einige Minuten ruhen lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Schwarzwurzeln mit der Marinade erwärmen und dann abtropfen lassen. Die Entenbrüste aufschneiden. Schwarzwurzeln und Entenbrüste auf den Tellern anrichten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Schnittlauch bestreuen. Nach Belieben mit Wildentenjus garnieren und sofort servieren.