

Lieblingskuchen

Trotz starken Windes kehre ich auf dem Außendeich zurück, zu schön ist heute die Sicht über das Meer bis Amrum und Föhr. Ein letzter Blick auf die schaukelnden Boote am Anleger Hooger Fähre, dann wechsele ich auf den Innendeichweg. Kurz nach der imposanten vierflügeligen Nordermühle kommt der Halt beim Café Anticus genau richtig. Das Ambiente ist heimelig: Bauernmöbel, Großmutter's Leinentischtücher, Geschirr mit Blütendekor. Dazu eine zartgrüne Wandfarbe, die einen fließenden Übergang zum Grün der Insel darstellt. Und natürlich fördert die herzliche Art von Chefin Ingrid Buckley das Wohlbefinden. Die Geschichte des Cafés klingt märchenhaft: Es war einmal eine Bierstube, die eines Tages leer stand. Dann kam ein Ehepaar aus dem Teutoburger Wald, das die Räume mit viel Engagement renovierte. Es eröffnete 2012 ein Café, welches die Einheimischen und ihre Gäste zu lieben begannen. Doch dann erfasste die Besitzer das Heimweh. Der Zufall wollte es, dass Ingrid Buckley in der bayerischen Provinz ihre Anzeige las: „Schönes Café auf Nordseeinsel abzugeben“. Die Fotos sprachen sie an, umgehend reiste die 56-Jährige nach Pellworm. Es war im frostigen Februar, dennoch begeisterte sie sich sofort für die Insel und das Café. Sie spürte, dass dies der Ort für eine mögliche Veränderung sei könnte. Der Zeitpunkt erschien richtig, Tochter Alina hatte eine Ausbildung zur Hotelkauffrau in München begonnen. Ingrid Buckley – eigentlich „branchenfremd“ – wagte den Sprung ins kalte Wasser. Seit März 2014 bäckt sie nun fast täglich ihre laut Karte „unwiderstehlichen Lieblingsskuchen und Lieblingstorten“. Tagesaktuell kündigt die Tafel heute von Sahne-Mohn- und Limette-Minze-Torte, Orangen-Mandel- und Rhabarber-Baiser-Kuchen sowie einer Holunderblüten-Tarte.

„Ich habe schon immer gerne Torten gegessen“, erzählt die gelernte Marktforscherin, die „eine Affinität zu Cafés“ hegt und von einem „grundsätzlichen Interesse an Kaffeekultur“ spricht. Wenngleich sie in München Kurse bei einer Pâtissière besuchte, folgt sie beim Backen doch überwiegend der Intuition. „Wenn mir ein Kuchen schmeckt, dann suche ich sein Rezept, probiere aus, variiere.“ Faszinierend findet sie, dass im Zuge des Backens aus Mehl, Zucker und Eiern ein Gebilde entsteht, welches überhaupt nicht mehr so aussieht wie seine Bestandteile. „Das ist doch toll – wie man mit den Zutaten zaubern kann und das Endprodukt auch noch köstlich schmeckt!“.



Gemütlich eingerichtet: das Café Anticus

Limette-Minze-Torte

Gäste kommen, die Chefin bedient persönlich, ihr charmanter leicht bayerischer Akzent klingt fröhlich durch den Raum. Der Postbote bringt ein Paket mit Limonaden, bekommt eine Cappuccino. Eigentlich ist der spanische Mandel-Orangen-Kuchen, für den Bio-Orangen zwei Stunden gekocht werden, Ingrid Buckleys Favorit. Visuelles Highlight für das Foto-Shooting ist allerdings die Limette-Minze-Torte mit einem von Blüten gezielten Guss. Noch stammen die getrockneten Kornblumen unterschiedlicher Couleur aus den Gefilden der alten Heimat bei Freilassing. Sicherlich werden Verwandte wieder für Nachschub sorgen. Doch in Gedanken ist In-



Bäckt hier ihre Lieblingstorten und -kuchen: Ingrid Buckley

grid Buckley bereits beim Sammeln von Rosenblüten im neuen Zuhause Pellworm. Bald wird sich herumsprechen, dass sie diese nach dem Trocknen sogar kandiert. Einerseits ist phantasievolles Backen ihr Markenzeichen, andererseits vertraut sie ganz auf schlichte Zubereitungen. Wenn die Newcomerin von einem „1,2,3,4,5-Rezept“ spricht und ungern genaue Mengenangaben nennt, weil sie eher „aus dem Handgelenk“ zubereitet, dann tut sich eine Parallele zur Herangehensweise traditioneller Pellwormer Gastronomen auf. Doch nicht nur ihr Pragmatismus am Herd dürfte sie Insel-kompatibel machen. Sie sei „Einsiedelei“ von Kindesbeinen an gewöhnt, die Eltern hatten eine Baumschule. Pellworm erscheint ihr „gar nicht als großer Kontrast“. Sie mag die Weite der Landschaft und freut sich, dass die Menschen sich immer hilfsbereit und entgegenkommend zeigen. Die Zeichen stehen also gut für einen längerfristigen Betrieb. Und mit etwas mehr Routine wird sie im Sommer einen Tages Traum verwirklichen können: „Zu gerne würde ich mal wie eine Touristin einfach vorbeiradeln!“

Es sind noch vier Kilometer bis zum Ausgangspunkt am Hafen. Unterwegs schweifen meine Gedanken zu jenen Plätzen, die auf der heutigen Runde keine Berücksichtigung fanden. Zum Beispiel die modernen Landmarken der Windräder, charakteristisch für die innovative Seite Pellworms, das seit Jahren konstruktiv mit erneuerbaren Energien umgeht. Oder das Restaurant Zur Alten Kirche, wo der Koch neben den Klassikern der Nordsee einen berühmt berüchtigten Getreidepfannkuchen zubereitet. Doch ist genau das vielleicht auch typisch für Pellworm: Obwohl so überschaubar, scheint man immer etwas zu verpassen. Oder umgekehrt: Es gibt stets Gründe wiederzukommen. Glücklicherweise finden im Juni die Pellwormer Rosentage statt ...

AUF EINEN BLICK:

Gasthaus Unter den Linden, Westertilli 23, 25849 Pellworm

Tel. 04844 – 399, www.unterdenlindenpellworm.de

Öffnungszeiten: von April bis Oktober täglich von 11.30 bis 13.30 Uhr und 17.30 bis 21 Uhr, von November bis März von 17.30 bis 20 Uhr;

Ruhetage: mittwochs ganztägig, donnerstags am Mittag

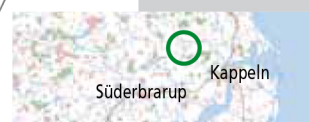
Café Anticus, Nordermiteldeich 61, 25849 Pellworm

Tel. 04844 – 990 51 64, Öffnungszeiten: Täglich von 14 bis 18 Uhr;

Ruhetag: dienstags (in der Nebensaison auch mittwochs)

GUT ZU WISSEN:

Die Fähre nach Pellworm legt am Hafen Strucklahnungshörn auf Nordstrand ab. Es besteht ein Busanschluss zum Bahnhof Husum. Kontakt: Reederei N.P.D.G., Tel. 048 44-755, www.fahre-pellworm.de. Weiter Informationen zur Insel: www.pellworm.de.





ZUM NACHBACKEN:

Limette-Minze-Torte à la Café Anticus

ZUTATEN

... für den Teig

- 1 Päckchen Weinsteinpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Biorapskernöl mit Buttergeschmack
- 3 Eier
- 4 EL Zucker
- 5 EL Mehl
(nach Belieben auch Vollkorn)

... für den Belag

- 500 g Magerquark
- 120 g Zucker
frische Minzeblätter
- 500 ml Sahne
 - 2 Päckchen Sahnesteif
 - 2 Limetten
- 250 ml Limettensirup
 - 1 Päckchen Agartine

... für den Guss

- ½ TL Agar-Agar
- getrocknete Blüten von ungespritzten Blumen

ZUBEREITUNG

1. Eier mit der Küchenmaschine gut schlagen, nach und nach Salz, Zucker und Öl hinzufügen. Das mit dem Weinsteinpulver gesiebte Mehl dazu geben. In gebutterter Springform bei 180 Grad 25 bis 30 Minuten backen.
2. Magerquark mit Zucker und den fein gehackten Minzeblättern (je nach Gusto zwei bis sechs Stück) verrühren. Sahne mit Sahne steif schlagen. Limetten auspressen, mit Limettensirup und Agartine aufkochen, abkühlen lassen. Die Menge halbieren und, solange noch flüssig, der einen Hälfte zwei Esslöffel der Quarkmischung zugeben, gut durchrühren. Dann dem Quark zufügen, mit dem Handmixer mischen. Sahne mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben.
3. Tortenring um Tortenboden legen, Quark-Limette-Minze-Sahne-Masse darauf gießen und glatt streichen. Zwei Stunden kalt stellen.
4. Restliche Limettensirup-Mixtur nochmals erwärmen, Agar-Agar begeben. Abkühlen lassen und in leicht lauwarmem, noch flüssigem Zustand auf die Torte gießen. Sofort die getrockneten Blüten darauf streuen. Kalt stellen.