



In Bad Arnis, der kleinsten Stadt Deutschlands, steht auf dem Ostseefjord das Restaurant „Zur Schleiperle“. Geführt wird es seit über 30 Jahren von Hans-Werner Broderius und seiner Frau Annemarie.

Champagner-Gefühle und Liebeserklärungen

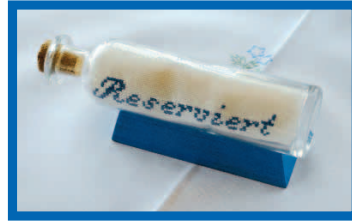
Ein Besuch in einem der wohl besten Fischrestaurants der Schleiregion

Von Weitem sieht es aus wie eine venezianische Gondel mit einem Himmel aus Leinen. Etwas zu kurz geraten vielleicht und das Holz eine Spur zu hell. Als wir näher kommen, entdecken wir im Boot eine Flasche Champagner und einen Strohhut. Ist hier ein Romeo auf dem Weg zu seiner Julia? Wir gehen weiter auf den Planken und stehen wenige Meter später vor einem Schränkchen. In geschwungenen Lettern steht dort geschrieben: „Butter – Parfüm der Küche“. Wir sind zweifellos an einem Ort, der Sinnlichkeit verströmt. Auf der Terrasse sitzen zwei Paare und blinzeln in der Sonne. Sie genießen den Blick auf die Schlei, die Segelboote, das an-

dere Ufer – und schweigen. Auf dem einen Tisch stehen zwei Gläser Wein, auf dem anderen zwei Tassen Kaffee. Das Wasser sieht aus, als sei es von Perlen übersät.

Das Champagner-Gefühl auf der Schlei

Als wir das Restaurant betreten, werden wir Jahrzehnte zurückgeworfen. Auf der rechten Seite steht wuchtig ein historischer Tresen, vor uns ein altes Kanapee und an den Wänden hängen Fotos, die bis zu 100 Jahre alt sein müssen. Das Motiv hat über die Jahrzehnte zweifellos eine Metamorphose



durchgemacht. „Die ersten Jahrzehnte war die Schleiperle eine Dampfschiffwarte“, sagt Annemarie Broderius und heißt uns willkommen. Ein Tisch mit Ausblick und gestickter Decke wartet schon. In der Speisekarte tummeln sich Heringe aus der Schlei, Schleibutt und Schleiaale, Dorsch und Schnepel, Zander und Scholle. Insgesamt gut zwei Dutzend Fischgerichte. Wir entscheiden uns für eine Spezialität des Hauses: Zanderfilet aus dem Ofen, in Crème fraîche gegart, Salzkartoffeln und Omas Gurkensalat. Während wir auf unseren Fisch warten, ziehen – nur wenige Meter entfernt – immer wieder Segelschiffe an uns vorbei. Am Heck erkennen wir deutsche, dänische und schwedische Flaggen. Eines der Schiffe legt direkt an der Schleiperle an.

Eine halbe Stunde später stehen dampfende Teller vor uns: der Zander. Daneben ein gut gekühlter Grauburgunder vom Weingut Heger aus dem Kaiserstuhl. Das Filet zergeht auf der Zunge. Die buttrig-säuerliche Note steht ihm ausgezeichnet. Der Weißwein harmoniert perfekt dazu. Wenig später bringt Annemarie Broderius den Fisch für den Nebentisch, an dem zwei ältere Paare sitzen. Einer der Männer sagt mit unüberhörbar bayerischem Akzent: „Das fängt ja gut an: unser Champagner-Wochenende an der Schlei“.

Irgendwie haben auch wir ein Champagner-Gefühl. Die hektische Betriebsamkeit aus unserem Büro ist weit, weit weg, obwohl wir wenige Stunden zuvor noch ein Teil davon waren. Und erst jetzt erkennen wir den Rahmen mit der

gestickten Schrift, die über dem Durchgang hängt: „Wer keine Zeit hat, lebt nicht“, steht dort. Ein schönes Motto für einen Ort, an dem es weder auf die Minute noch auf die Stunde anzukommen scheint. In diesem Moment steht Inhaber und Küchenchef Hans-Werner Broderius am Tisch und begrüßt uns. Die Verabredung mit ihm hatten wir beinahe vergessen. Bei einer Runde hochprozentigen „Schlubberchen“ erzählt er, wie er zur Schleiperle gekommen ist.

Der Traumberuf und die Schleiperle am Haken

„Koch wollte ich eigentlich schon immer werden“, so der 57-Jährige. Bereits als Kind hat er mit seinem Vater – der aus der Dampfschiffwarte Anfang der 1950er Jahre das Restaurant Schleiperle machte – Fisch, Kräuter und Gemüse eingekauft. Nach einer Lehre im „Deutschen Haus“ in Schleswig arbeitete Broderius als Koch im Kieler Logenhaus und in Flensburg, bevor er 1977 die Schleiperle übernahm. Seitdem hat er das Restaurant zu einem beliebten kulinarischen Treffpunkt gemacht – vor allem für die Schlei-Segler, aber auch für viele Wochenendausflügler aus dem Kieler und Flensburger Raum. Mitte der 90er Jahre ist er gemeinsam mit seiner Frau ein Wagnis eingegangen: Er schickte die Schleiperle auf eine Reise zehn Meter weiter in die Schlei hinein. Alles ohne Netz und doppelten Boden – und ohne die Absicherung durch eine Assekuranz. Zwei Schwimmkräne

AUF EINEN BLICK:

Restaurant
Zur Schleiperle
Strandstraße
24399 Bad Arnis
Tel. 046 42-20 85
Öffnungszeiten:
Dienstags bis
sonntags ab 11 Uhr,
von Ende Oktober
bis Karfreitag
geschlossen



nahmen das Haus damals auf den Haken und hievt es auf die neue Fläche, die auf 57 neuen, 18 Meter langen Pfählen ruht. Die Schleiperle überstand die „Flugreise“, wurde bald darauf umgebaut und erhielt eine schöne Veranda, auf der heute bis zu 30 Gäste die ungestörte Sicht auf die „Tochter der Ostsee“ (Broderius) genießen können.

Die Liebe an der Schlei

Vom Kochen kann Hans-Werner Broderius auch heute noch nicht genug bekommen. Für ihn ist es ein kreativer Beruf und eine große Leidenschaft. „Auf den Geschmack kommt es an“, sagt er, „und auf das richtige Gefühl bei der Verarbeitung“. „Hausmannskost mit Liebe“ nennt Broderius seine Küche selbst. Aber es ist eine mit durchaus hohem Anspruch. Immer wieder verändert er seine Gerichte leicht, probiert neue Saucen und Beilagen aus. In der Küche auf der Schlei

wird selbstverständlich alles frisch zubereitet. Die Produkte kommen zum großen Teil aus der Region. Den Fisch holt er aus der Kappeler Fischräucherei Föh. „Bei uns gibt es garantiert nichts aus dem Mittelmeer“, erklärt Broderius, der am liebsten selbst jeden Tag Fisch isst. Am Nachmittag bleibt seine Küche zwar kalt, doch die Gäste werden dennoch verwöhnt: mit herrlichen Kuchen und Torten. Auch diese sind, natürlich, alle selbst gebacken. Beim nächsten Mal wollen wir unbedingt die Rhabarber-Aprikosen-Torte probieren.

Auf die Flasche Champagner angesprochen, die wir in dem Boot neben dem Steg gesehen haben, antwortete Broderius: „Essen gehen sollte ein Erlebnis sein. Der Champagner ist einfach ein Bild dafür, wie hier gekocht wird.“ Als wir uns kurz darauf verabschieden, blickt der charismatische Hausherr über die Schlei, scheint nachzusinnen und sagt dann wie für sich: „Für mich ist die Schleiperle wie eine Frau. Ich liebe sie.“

**Abenteuer Natur**

Am Fähranleger Sundsacker – genau gegenüber von Bad Arnis – lädt das Team von „Event Nature“ zu Gruppen-erlebnissen der besonderen Art ein, zum Beispiel zum Kuttersegeln auf der Schlei. Mehr Infos gibt es im Internet unter www.kuttersegeln-schlei.de. Oder bei der Tourist Information Schleidörfer, Tel. 046 41-20 47, www.ostseefjordschlei.de.