

Hörnummer Köstlichkeiten



Schon die Fahrt zum südlichsten Ort der Insel ist Entspannung pur. Am Fenster ziehen die Dünenlandschaften der Insel vorbei, hier und da blickt man auf das weite Watt. In Hörnum angekommen, fühlt man sich sofort glücklich und unbeschwert, wie als Schulkind in den Sommerferien. Möwen kreischen, Kinder laufen mit Keschern Richtung Strand, im Hafen liegen Fischkutter und nebeneinander werden Fischbrötchen verkauft. Inmitten dieser glücklichen Atmosphäre liegt das „Café Lund“, eine Hörnummer Institution. In den Sommermonaten füllen sich die Plätze im Garten bereits am Morgen schnell. Kein Wunder – das ofenfrische Butter-Croissant gehört zu den leckersten der Insel.



Der Name „Café“ stapelt ein bisschen tief. Das „Café Lund“ ist nämlich eigentlich noch viel mehr: Ein Café und Restaurant mit eigener Konditorei, Bäckerei und Eisherstellung. Jens Lund leitet heute den Betrieb in der dritten Generation. Lund ist ein echter Nordfrieser. Meistens mit einem Cap der Sylter Marke „Inselkind“ auf dem Kopf und einer Schürze, die verrät, dass der Chef hier selbst backt und kocht. Anfangs wortkarg, taut er schnell auf, wenn er vom Café erzählt, das er und seine Familie mit Leidenschaft betreiben. Gegründet wurde es 1940 von seinen Großeltern und war ursprünglich eine Bäckerei, die mit ihren Produkten die deutsche Wehrmacht versorgen sollte. „Oma und Opa haben die Bäckerei eigentlich gegründet, um zu »

verhindern, dass mein Opa für den Krieg eingezogen wurde. Nach kurzer Zeit wurde er aber doch an die Front berufen und fiel. Meine Großmutter führte die Bäckerei nach dem Krieg zehn Jahre allein weiter – eine echte Power-Frau“, erzählt Jens Lund. 1950 erweiterte sie die Bäckerei um eine kleine Kaffeestube. „Sie hatte damals allerdings ein paar Tische weniger als wir heute, nämlich genau drei“, lacht der Hörnummer. Seine Großmutter bot Kaffee und selbstgemachte Kleinigkeiten an: Rote Grütze oder Hühnerfrikassee fanden schnell den Gefallen der Gäste und der Platz reichte nicht mehr aus.

Die Bäckerei diente in der damaligen Zeit zur Versorgung der Menschen im Ort: „Das war nicht mit unserem heutigen Angebot vergleichbar. Meine Oma hatte zwei Sorten Brot im Angebot“, erinnert sich der Enkel. Das Café, das seine Großmutter inzwischen von der Wehrmacht gekauft hatte, wurde ausgebaut und bot fortan Platz für mehr Gäste. In den Siebzigerjahren stieg dann auch der Vater von Jens Lund mit in den Betrieb ein. Die Liebe zum Backen liegt in der Familie: Lunds Großvater war Bäckermeister, sein Vater Bäcker- und Konditormeister. „Mein Vater steht auch heute noch gerne in der Backstube“, sagt Jens Lund, der selbst Konditor und Küchenmeister ist und mehrere Jahre lang Chef-Pâtissier im renommierten Hamburger „Hotel Vier Jahreszeiten“ war. „Die Küche bei uns im Café ist durch meinen Vater gewachsen. In seinen Wanderjahren hat er viel gesehen und gelernt, was guten Geschmack ausmacht“, berichtet der Junior-Chef. Geschmack und Handwerkskunst sind den Lunds wichtig und zeichnen die Speisen und Backwaren aus. Wer einmal in einen herrlich duftenden Kopenhagener aus der Backstube des Cafés gebissen hat, wird wissen, was gemeint ist.

Wer bei Lund isst, der weiß, woher sein Essen stammt. In der Speisekarte können die Gäste sehen, woher die Zutaten kommen und was das Besondere an den Gerichten ist. Nachhaltigkeit ist Jens Lund sehr wichtig. Auch wenn es einen Mehraufwand bedeutet, weil alle Produkte komplett von Hand hergestellt werden, werden in der Küche



Jens Lunds Großmutter Christine „Stina“ Lund (links) in der alten Bäckerei mit einem kleinen Sortiment.

keine Fertigprodukte verwendet, ebenso wenig in der Bäckerei. Es gibt zudem immer ein veganes Gericht. Einer der wichtigsten Lieferanten Lunds befindet sich sogar auf der Insel, das Erdbeerparadies Braderup. Dort baut die Familie Volquardsen Produkte in Bio-Qualität an. Mittwochs, an seinem freien Tag, fährt Lund gerne nach Braderup auf den Hof der Volquardsens: „Kaffee trinken, schnacken und ein bisschen was ernten. Für mich ist das dann keine Arbeit, sondern Entspannung. Ich schätze den persönlichen Kontakt sehr. Langsam lerne ich immer mehr über die angebauten Produkte, wann etwas besonders gut schmeckt und wie ich es dann bei uns in der Küche am besten einsetze. Die ersten Gurken, die geerntet werden, schmecken zum Beispiel besonders intensiv. Daraus mache ich dann Gurkeneis.“

Gurkeneis ist eine der Spezial-Eissorten von Jens Lund's „Sölring Iskream“ (Sylter Friesisch). Für Wagemutige gibt es in der Kühltheke schon mal Kreationen wie „Melone-karamellisierter Katenschinken-Eis“. Schmeckt richtig lecker, besonders,



wenn sich der Geschmack des krossen Schinkens entfaltet.

Eis gab es im Café schon immer. 1959 kaufte die Großmutter von Jens Lund die erste Eismaschine – zuvor waren sie der erste Laden im Ort, der Eis am Stiel verkaufte. Damals eine kleine Revolution! Heute stellt Jens Lund zwei Mal die Woche Eis her. Mit den besten und leckersten Zutaten. In der Vitrine in der Bäckerei befinden sich immer zwölf Eissorten. Bis jetzt hat der 31-jährige zwischen 160 und 180 Geschmacksrichtungen ausprobiert: „Ich experimentiere gerne. Hauptsache, es schmeckt den Gästen.“

Traditionalisten finden neben den ausgefallenen Sorten natürlich auch die Klassiker wie Stracciatella oder Erdbeereis im Angebot. Das vegane Schokoladen-Eis ist im Übrigen zweifelsfrei das beste Schokoeis weit und breit. Allein dafür lohnt sich eine Fahrt nach Hörnum!

Jens Lund ist in Hörnum aufgewachsen. Neben seinem Vater arbeitet auch seine Schwester im Café – ein echter Familienbetrieb eben. „Früher habe ich die Ruhe hier gehasst. Als Jugendlicher will man da sein, wo was los ist. Jetzt ist es das, was ich am

meisten an Hörnum schätze. Ich fahre eher selten mit dem Auto, ich nehme lieber das Longboard“, sagt er. Vor zwei Jahren hat er die Räume des Restaurants selbst renoviert. Eine befreundete Innenarchitektin unterstützte ihn dabei. „Alleine hätte ich das nie so hingekriegt!“ Die baulichen Maßnahmen nennt er „Zurück-Renovierung“. Das sieht man an Details wie den Türknöpfen im Bauhaus-Stil, die bereits viele Gäste haben kommen und gehen sehen. Die Einrichtung ist traditionsverbunden, kombiniert mit modernen, nordischen Designklassikern wie Lampen des dänischen Designers Louis Poulsen. Aus einem großen Fenster schaut man hinaus auf einen üppigen Hortensienstrauch, der in den schönsten Farben blüht.

Wer etwas übrig hat für gutes Essen und exzellenten Geschmack, der sollte das Café Lund unbedingt besuchen. Und wenn es nur auf eine Kugel Eis ist, die auf jeden Fall in der knusprigen und oberleckeren Waffel gegessen werden sollte. Wer einmal in der Bäckerei stand, wird dem verführerischen Duft nach frischem Brot nicht widerstehen können und spätestens am nächsten Morgen zurückkommen, um dann auch noch einmal die Brötchen zu probieren. *

