

Kirchspielkrug Tetenbüll - Eiderstedter Spezialitäten + mehr

Essen wie "Gott auf Eiderstedt": "Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen." Das wissen wir Eiderstedter in besonderem Maße und halten uns gern an dieses alte Sprichwort. Denn die Küche des Eiderstedters ist nicht nur reichhaltig und abwechslungsreich, sondern lebt auch vom Einfallsreichtum und den Kochkünsten unserer Vorfahren.

Unsere Spezialitäten

Dienstag: Saure Rolle

Donnerstag: Eiderstedter Mehlbeutel

Sonntag: Weinsuppe

Ansonsten bieten wir täglich folgende Gerichte:

- Sauerfleisch mit Bratkartoffeln
- Matjes "nach Hausfrauenart" mit Bratkartoffeln
- Kohleintopf mit Lammfleisch
- Bauernfrühstück mit Schinken
- Labskaus "Friesische Art" mit Fisch + Spiegelei
- 2 Putenschnitzel mit Pommes Frites
- Rumpsteak vom Eiderstedter Rind mit Zwiebeln, Kräuterbutter + Bratkartoffeln
- Currywurst mit Pommes Frites

Saure Rolle

mit Seefelder Gemüse gibt es nur auf Eiderstedt. Die Saure Rolle besteht aus Rindfleisch und wird Ihnen jeden Dienstag bei uns frisch gebraten serviert.

Eiderstedter Mehlbeutel

mit Kirschsoße und Kasslerbauch kochen wir schon seit Jahrzehnten an jedem Donnerstag für Sie. Dieses Gericht wurde früher auf den Höfen oft gekocht.

Weinsuppe

und Schinken gab es früher zur Kindstaufe, Konfirmation, Hochzeit und Beerdigung. Man nennt es auch "Freud und Leid". Dieses Gericht gibt es für Sie an jedem Sonntag.

Geschichte

Seit wann der Kirchspielkrug besteht, lässt sich heute nicht mehr genau ermitteln. Aber sicher ist die Gaststätte schon längere Zeit vor 1880 betrieben worden.



Um 1880 befand sich der Kirchspielkrug im Eigentum des "Krögers und Häuslers" Johann Friedrich Johannsen. Nach dessen Tod erwarb 1889 Jann Schätzel den Kirchspielkrug, der ihn jedoch 1906 weiter an Karsten August Thomsen aus Schwesing verkaufte. Damals war sogar noch eine Kegelbahn vorhanden.

1907 wurde das Vorhaus erneuert. Der Kirchspielkrug blieb nun bis zum Jahr 1970 im Besitz der Familie Thomsen. Zuletzt betrieb ihn die Tochter Alma Thomsen. Am 1. April 1960 wurde die Gaststätte an das Gastwirtsehepaar Ernst und Elfriede Saß aus Dithmarschen für 10 Jahre verpachtet.

Nach Pachtabschluss kauften am 15. Mai 1970 das Gastwirtsehepaar Hans Jakob und Thea Claußen den Kirchspielkrug. Viele Renovierungsarbeiten standen an,



Jeden Donnerstag in Tetenhüll

Eiderstedter Mehlbeutel

(Rezept für sechs Personen)

200 g gebräuter ger. Kartoffeln, 10 Dec. 3 Eierweizen,
300 g Mehl (Mehl) werden als Teig in einer
Ischbeutzel geformt und zusammen mit Koolbe Sauch
in Wasserbad oder Sauce gebräut. Guten Appetit!

Die Kuchengießerei Tetenhüll

und 1979 wurde auch der Saal grund-
überholt und durch Hinzunahme der
bisherigen Durchfahrt und des Bühnen-
raumes erweitert.

Die öffentliche Saaleinweihung erfolgte
am 17. Mai 1980 mit einem großen Fest,
bei dem auch gleichzeitig das 10-jährige
Gaststättenjubiläum und der 10-jährige
Hochzeitstag des Gastwirthehepaares
gebührend gefeiert wurden.

Durch den enormen Umbau wurde eine
variable Saalgröße erreicht, die nunmehr
bis zu 140 Personen Platz bietet.

Mittlerweile hat Sohn Dietmar Claußen
das Wirtshaus übernommen.



Eiderstedter Weinsuppe mit Schinken

(Rezept für vier Personen)

400 g. Weinsuppe, 200 g. Schinken, 100 g. Kartoffeln
in 1,5 Liter Wasser 10 Minuten kochen, dann einen Liter
kaltes Wasser und 200 g. Kartoffeln dazugeben und alle
zusammen aufkochen. Mit einem Schöpf Löffel kann man
die Suppe auch aufheben.

Guten Appetit