

Feierten am Biike-Wochenende ihr
Backstuben-Jubiläum 10 Jahre –
10 Monate – 10 Wochen – 10 Tage:
Konstanze und Kai Vogt.



VOIGT'S ALTE BACKSTUBE

EIN STÜCKCHEN SYLT-URLAUB *für zu Hause*

Wer ein Stückchen Sylt-Urlaub mit nach Hause nehmen möchte, für den gehört Voigt's Alte Backstube nicht nur zu einer der ersten kulinarischen Anlaufstellen, sondern auch zu einer der letzten. Sehr zur Freude der großen Fangemeinde der Backstube, kann man einige Leckereien aus dem Lister Leckerschmecker-Paradies mit nach Hause nehmen oder sich auch per Post zuschicken lassen. Angefangen hat alles mit dem Dressing „Sylter Salathimmel“, dessen Rezeptur auf dem im hauseigenen Kräutergarten prächtig gedeihenden Liebstöckel basiert und das ohne jede Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker hergestellt wird. Auch heute ist der „Sylter

Salathimmel“ der Topseller des Verkaufsangebots, dicht gefolgt vom Friesentorten-„Bausatz“ und vier verschiedenen Kuchen im Glas, hausgemachten Pfannkuchen und Eintöpfen. Aber sicher schmecken die Spezialitäten der Familie Voigt im idyllischen Garten am Süderhorn am allerbesten. Wie schon der Name treffend wiedergibt – eine ausgezeichnete Adresse für alle Kuchen- und Kaffeefreunde. Ein breites Spektrum an Kaffee- und Teespezialitäten erfreut den Kenner und die Friesentorte gilt als eine der besten der Insel. Ebenso lecker und begehrt sind alle anderen süßen Variationen – von den fast schon legendären „Sturmsäcken“ (verführerisch gefüllte Windbeutel) und herrlich lockeren Butterwaffeln über die auch für Diabetiker erlaubte Buchweizentorte bis zu den unwiderstehlich guten Pfannkuchen, die ganz nach Wahl in vielen süßen und herzhaften Arten auf der Karte stehen. Andere schwärmen von den knackigen Salaten, der längst klassischen halben Ente mit

Kirschrotkraut oder den hausgemachten Eintöpfen. Und darin liegt das eigentliche Erfolgsgeheimnis von Konstanze und Kai Vogt, die von 12 bis 21 Uhr ihr breites kulinarisches Spektrum in allerbesten Qualität anbieten – für jeden Geschmack, für jede Gelegenheit und jede Tageszeit. Ja, selbst für Unterhaltung sorgt das sympathische Gastgeberpaar. Jeden Freitag (in der Saison) ab 19 Uhr werden die köstlichen Schlemmereien von Livemusik begleitet, das Spektrum reicht von Pop bis Klassik. Und die kleinen Gäste freuen sich über den hauseigenen „fun park“ in dem Kinder aller Altersgruppen Beschäftigung finden. ■

*Inhaberin: Konstanze und Kai Voigt
Süderhorn 2, 25992 List
Tel.: 0 46 51 / 87 05 12, Fax: 0 46 51 / 95 80 93
E-Mail: info@altebackstube.de
Internet: www.altebackstube.de
Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 21.00 Uhr
Ruhetag: keiner, in der Nachsaison mittwochs
Kreditkarten: EC-cash*



Zur Freude der großen Backstuben-Fangemeinde kann man sich einige der Leckereien aus der Backstube wie das Dressing „Sylter Salathimmel“ per Post nach Hause schicken lassen. Glasdach, Fußbodenheizung und Heizstrahler verlängern auf der Terrasse die Open-air-Saison.

