





Kai und Konstanze Voigts „Alte Backstube“ steht auch nach zehn Jahren noch für himmlische Tortenträume. Verführerisch locken Kuchen- und Tortenspezialitäten hinter dem neuen Tresen (linke Seite).

VOIGT'S ALTE BACKSTUBE

LECKERSCHMECKER-Paradies

Kinder, wie die Zeit vergeht! Mit Stolz blicken Kai und Konstanze Voigt heute auf ihr zehnjähriges Jubiläum, das sie im Januar 2008 begehen konnten, zurück. In all den Jahren wurden die Gastgeber nicht müde, ihre „Alte Backstube“ zum Wohle und Gefallen der Gäste gut auf Kurs zu halten. „Die schönste Erkenntnis daran ist, dass wir inzwischen nicht nur auf einen festen Gästestamm, sondern auch auf einen festen Mitarbeiterstamm zählen dürfen,“ betont Kai Voigt.

Das Bestreben von Kai und Konstanze Voigt war es von Anfang an, nicht nur die Tradition der guten Bäckerei- und Kochkunst fortzusetzen, sondern aus dieser kleinen Oase in der Lister Dünenlandschaft einen individuellen Ort der Gastlichkeit zu schaffen. Die enorme Resonanz gibt den Gastgebern Recht. Und das Angebot hat es in sich. Mit den über sechzig verschiedenen Pfannkuchen sowie feinen Kaffee-, Kuchen- und Tortenspezialitäten vermag Voigt's Alte Backstube seinen zahlreichen Freunden das Leben ein wenig versüßen.

Voigt's Friesentorte mit dunkel gebackenem Blätterteig gilt bei Gästen ohnehin



Der Versand mit Dosenkuchen, Pfannkuchen, Salatsoße und Teesorten bringt ein Stückchen Sylt-Urlaub in den Alltag.



Sylter Spezialitäten wie Buchweizentorte, Friesentorte und Windbeutel sind eine Offenbarung für „Süßschnäbel“.

als eine der besten auf der Insel. Ebenso einfallsreich und begehrt sind alle anderen selbstgebackenen Tortenvariationen des Hauses – von der Malakofftorte über die Buchweizentorte bis zur Orangentorte. Allein dreißig verschiedene Kaffeespezialitäten und rund vierzig erlesene Teesorten von „Ronnefeldt“ erfreuen den Kenner. Bei schönem Wetter werden sie – wie die süßen, salzigen oder vegetarischen Pfannkuchen – auch im schönen Garten serviert. Dort schmecken auch Köstlichkeiten von der Speisekarte wie die halbe Ente mit Kirschkraut oder die leckeren hausgemachten Eintöpfe noch mal so gut. Wer nach unvergesslichen Ferientagen das „kulinarische Sylt“ im Alltag noch einmal einfangen möchte, für den offe-

riert Voigt's Alte Backstube Sylter Schokoladen-, Früchte-, Nuss- und Sandkuchen in Dosen zum Mitnehmen oder Zusenden – ein schönes Stückchen Urlaub für zu Hause. Neben Dosenkuchen stehen fünf verschiedene Pfannkuchen, leckere Salatsoßen und Teesorten zum Versand bereit. ■

*Inhaberin: Konstanze Voigt
 Süderhorn 2, 25992 List
 Telefon: 0 46 51 / 87 05 12
 Telefax: 0 46 51 / 95 80 93
 E-Mail: info@altebackstube.de
 Internet: www.altebackstube.de
 Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 21.30 Uhr
 Ruhetag: Mittwoch, in der Saison kein
 Ruhetag, Kreditkarten: EC-Karte*