



Im Sommer gehören die knackigen Salatvariationen zu den Chartbreakern der Speisekarte. Ihr Geheimnis: das Hausdressing „Sylter Salathimmel“, das man sich auch per Post nach Hause schicken lassen kann.



Am Ortseingang von List liegt einer der reizvollsten kulinarischen Stopps auf Sylt: Voigt's Alte Backstube. Charmante Gastgeber: Konstanze und Kai Vogt. Im Wintergarten lässt sich die Open-Air-Saison bis spät in den Winter verlängern.

VOIGT'S ALTE BACKSTUBE

EINFACHE DINGE, gut gemacht!

Einfache Dinge, gut gemacht.“ Diese Devise zieht sich wie ein roter Faden durch Voigt's Alte Backstube in List. Das trifft auf den charmant-liebenswürdigen Service genauso zu wie auf die fast schon legendären Leckereien aus der Backstube, die für zahllose Urlauber zu Sylt gehören wie das Meer und der Wind. Wie schon der Name treffend andeutet, zieht das Lister Leckerschmeckerparadies vor allem Kuchen- und Kaffee-freunde in seine Bann. Was in Voigt's Alter Backstube an Selbstgebackenem auf den Tisch kommt gehört zweifellos zum Leckersten zwischen List und Hörnum. Doch der Reiz liegt eigentlich ganz woanders: Man kann hier einfach keinen Fehler machen. Hauptsache, man bringt Appetit

mit. Und dann ist es egal, in welche Richtung es geht. Soll es was Süßes sein? Aus Kai Voigts Backstube kommen täglich frische hausgemachte Kuchen, Torten, Butterwaffeln, verführerisch gefüllte Windbeutel und unwiderstehlich gute Pfannkuchen. Der Teig wird ausschließlich mit Freilandeiern vom „Hansen Hof, Morsum, Sylt“ hergestellt und je nach Gusto mit Zimt und Zucker, mit Vanillequark und Sauerkirschen und in vielen anderen Variationen serviert. Oder soll es lieber etwas Herzhaftes sein? Auch da folgen Konstanze und Kai Voigt ihrem Motto „Einfache Dinge, gut gemacht“. So rangieren die Eintöpfe, die es erfreulicherweise als normale und als kleine Portionen gibt, und die Salatvariationen in der Beliebtheitskala der Backstube ganz weit oben. Das Geheimnis der knackfrischen Salate liegt in dem hauseigenen Dressing „Sylter Salathimmel“, dessen Rezeptur auf dem im hauseigenen Kräutergarten prächtig

gedeihenden Liebstöckel basiert und das ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker hergestellt wird. Sehr zur Freude der großen Backstuben-Fangemeinde kann man das Dressing „Sylter Salathimmel“ und einige andere hausgemachte Leckereien aus dem Lister Leckerschmecker-Paradies mit nach Hause nehmen oder sich per Post zuschicken lassen. Das Engagement der sympathischen Gastgeber geht weit über die reine Kulinarik hinaus. Jeden Freitag (in der Saison) ab 19.00 Uhr werden die köstlichen Schlemmereien von Livemusik begleitet, das Spektrum reicht von Pop bis Classic. ■

*Inhaber: Konstanze und Kai 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.voigts-sylt.de
Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 21.00 Uhr
Ruhetag: keiner, Kreditkarten: EC-cash*