

MIT EINFACHEN DINGEN *viel erreichen*

Es muss nicht immer Sternecuisine sein, die für zufriedene Bäuche und strahlende Seelen sorgt. Ganz im Gegenteil. Oft sind es gerade die einfachen Dinge, ein herzhafter Eintopf wie früher bei der Mutter oder ein saftiger Käsekuchen, wie ihn die Großmutter immer buk, die glücklich machen. Und genau diese Philosophie verfolgen Konstanze Voigt und ihre Mitarbeiter in der Alten Backstube in List: Einfache Dinge, gut gemacht. Gute Zutaten, mit Liebe verarbeitet, ein ansprechend gemütliches Ambiente, gepaart mit von Herzen kommender, natürlicher Gastfreundschaft – ein Rezept, das aufgeht. Da wundert es wenig, dass jedes Jahr Tausende Naschkatzen und Kuchenliebhaber nach List pilgern, um bei Konstanze Voigt und ihrem ebenso fesch wie motivierten Team die unwiderstehlichen hausgemachten Kuchen, Torten, Butterwaffeln oder verführerisch gefüllten Windbeutel zu genießen. Wer keinen Appetit auf Süßes hat, wählt aus dem leckeren Angebot an knackigen Salaten, unwiderstehlichen Pfannkuchen oder anderen Leibgerichten wie Pasta, verschiedenen Eintöpfen & Co. Was im gemütlichen Restaurant, dem Wintergarten und in der zauberhaften Gartenoase auf die Tische kommt, wird nach eigenen Rezepten in der Backstube und der Küche des Café-Restaurants hergestellt. Wo immer möglich, wird dem Thema „Nachhaltigkeit“ besondere Beachtung geschenkt. Natürlich probiert die kreative Küchencrew immer auch mal Neues aus, ergänzt sie die sehens- und lesenswerte Speisekarte mit schmackhaften Rezeptnovitäten, wie den in „Sylter Salathimmel“ geschwenkten Spaghetti mit Antipasti und Schafskäse. Ein herrliches Sommergericht. Das hausgemachte Salatdressing schmeckt natürlich in erster Linie über den knackfrischen Salat-Variationen der Alten Backstube. Und weil es bei den Gästen so gut ankommt, kann man es in Flaschen abgefüllt mitnehmen oder im Online-Shop bestellen, wie einige der köstlichen, ebenfalls hausgemachten Lister Teekreationen, Kuchen, Eintöpfe und Liköre auch.



Ziehen an einem Strang: Konstanze Voigt (vorne links) mit ihrem engagierten Team.



Köstliches, das auch der „schlanken Linie“ gut bekommt: Blattsalate der Saison mit gerösteten Nord- und Tiefseekrabben aus der Knoblauchpfanne. Ein Klassiker auf der Kuchenkarte ist der Windbeutel mit Kirschen und Sahne.

Das Engagement der sympathischen Backstuben-Crew geht jedoch weit über die reine Kulinarik hinaus. Jeden Freitag (in der Saison) ab 19.00 Uhr werden die Schlemmereien von Live-Musik – das Spektrum reicht von Pop bis Classic – begleitet. Und die kleinen Gäste freuen sich über die Sandkiste mit Rutsche und Hochsitz im Garten. ■

*Inhaber: Familie 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 – 21.00 Uhr
Ruhetag: November bis März Mittwoch,
außer Weihnachten/Silvester
Kreditkarten: EC-cash*