

Köstliches, das auch der „schlanken Linie“ gut bekommt: Blattsalate der Saison mit gerösteten Nord- und Tiefseekrabben aus der Knoblauchpfanne.



VOIGT'S ALTE BACKSTUBE

## MEHR KÖSTLICHE *Schlemmereien*

Jedes Jahr pilgern Tausende „Naschkatzen“ und Kuchenliebhaber nach List, um in Voigt's Alter Backstube die unwiderstehlichen hausgemachten Kuchen, Torten, Butterwaffeln, verführerisch gefüllten Windbeutel, Salate, Eintöpfe oder genial guten Pfannkuchen zu genießen. 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 seit 1998 von Familie Voigt betriebenen Café-Restaurants hergestellt. Wo immer möglich, wird dem Thema Nachhaltigkeit besondere Beachtung geschenkt. So kommen die Eier für den Teig der berühmten Pfannkuchen, einem der Klassiker aus der Voigt'schen Küche, ausschließlich aus Freilandhaltung. Und die leckeren Pellkartoffeln mit Kräuterquark oder Matjes nach Hausfrau-entart stammen aus der Landwirtschaft des Sylter Bauern Jörg Runkel.

Es sind die einfachen Dinge, die bei Voigts im Mittelpunkt stehen. Gute Zutaten, mit Liebe verarbeitet, ein ansprechend gemütliches Ambiente und von Herzen kommende, natürliche Gastfreundschaft. Ein Rezept, das aufgeht und lange schon zur Hausphilosophie geworden ist: einfache Dinge, gut gemacht.

Natürlich probiert die kreative Küchencrew immer auch mal Neues aus. Und in letzter Zeit kamen so viele schmackhafte Rezepte dabei heraus, dass es seit Juni eine ganz neue Speisekarte gibt. Klar, die Backstuben-Klassiker wie Pfannkuchen, Eintöpfe & Co. sind davon nicht wegzudenken. Aber es gibt auch neue Kompositionen wie die in „Sylter Salathimmel“ geschwenkten Spaghetti mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspänen. 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. 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 den hauseigenen „Kinder fun park“, in dem alle Altersgruppen Beschäftigung finden. ■



Klassiker auf der Kuchenkarte: Die hausgebackenen Windbeutel mit Kirschen und Sahne. *Unten*: Leichte Sommerküche, neu komponiert: die in „Sylter Salathimmel“ geschwenkten Spaghetti mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspänen.



---

*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](mailto:info@altebackstube.de)  
Internet: [www.altebackstube.de](http://www.altebackstube.de)  
Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 21.00 Uhr  
Ruhetag: Mittwoch (November bis März,  
außer Weihnachten/Silvester)  
Eine Woche vor Weihnachten Betriebsferien  
Kreditkarten: EC-cash*