

"Der Preis für das, was wir geschafft haben, ist hoch"

vom 30. März 2013

Eine starke Frau: Der Listerin Konstanze Voigt ist es gelungen, die Alte Backstube in List auch nach dem Tod ihres Mannes Kai auf Erfolgskurs zu halten

LIST | Nachdem sie schnell noch abgeräumt, den Tisch abgewischt und sichergestellt hat, dass es ihren zahlreichen Gästen in der Alten Backstube gut geht, setzt sich Konstanze Voigt zum Gespräch selbst an den Tisch. Neben Frühlingsblumen und Osterküken stellt sie ihren Ingwertee, das Glas bis zum Rand gefüllt. Während der Gast den Tee in schönem weißen Porzellan serviert bekommt, bevorzugt die Inhaberin der Alten Backstube ein rustikales Glas. So trinkt sie auch ihren Kaffee. Ihr Lieblingsgetränk ist aber Tee auf Kräuterbasis, gern mit Ingwer.

Da hat sie bei sich in der Alten Backstube mit 40 Teesorten schon eine feine Auswahl. Seit über einem Jahr führt die ursprünglich aus Itzehoe kommende Hotelfachfrau Voigts Alte Backstube nun allein. Aufgebaut hat sie diesen sehr beliebten Ausflugsort mit ihrem Mann Kai. "Wir beide waren ein gutes Team, haben uns optimal ergänzt", sagt die 49-Jährige, die seit 16 Monaten alleine klarkommen muss. Im Dezember 2011 starb ihr Mann an einem Herzinfarkt.

"Er war der kreative und schnelle Denker, der vor Ideen nur so sprühte und gut Abläufe optimieren konnte", sagt Konstanze Voigt. Sie habe seine Ideen in Tat umgesetzt, wenn auch nicht immer im gleichen Tempo wie er. Es drängt sich die Frage auf, wie es ihr gelingt, den Verlust zu verkraften und den Laden ganz allein zu schmeißen. "Schmerz und Trauer sind natürlich auch da, aber ich erlebe das nicht so. Für mich ist es eher so als wenn Kai immer anwesend ist und ich unsere gemeinsame Kraft hier bin." Und tatsächlich: Kai Voigt scheint in allem, was sie sagt und tut, präsent zu sein. Oft ertappt sie sich dabei, von "uns" anstatt von "sich" zu sprechen. Dabei erzählt sie voller Stolz und Freude von ihm - mit einer solchen Dankbarkeit für ihr gemeinsames Leben, dass der Kummer über den Verlust dahinter verblasst.

Natürlich müsse sie nun auch seinen Part mit übernehmen, was nicht immer leicht sei. Doch versucht sie auch, Aufgaben zu delegieren. So hat sie in Oliver Saar seit seit Februar einen Küchenchef, der alles mitbringt, um der großen Herausforderung einer ganztägigen Küche mit angeschlossenem Laden gerecht zu werden. Konstanze Voigt hat ein Team von

acht festen Mitarbeitern, im Sommer werden es bis zu 25. An einen regelmäßigen freien Tag für sie selbst ist trotzdem nicht zu denken. Für Hobbys bleibt da keine Zeit und mit einem Lachen sagt sie: "Das hier ist ja mein Leben."

Man nimmt es ihr ab. Zu wenig Zeit, findet sie, verbringt sie mit ihrer Tochter und ihrem Sohn. Doch beide (15 und 14 Jahre alt) sollen durchaus auch mal in der Backstube helfen, so dass sie lernen, "wo das Geld herkommt". Wo sie sich entspannt? "Bei der Arbeit im Service, in der Begegnung mit den Gästen" - das mache ihr einfach die größte Freude. Diese Freude springt merklich auf ihre Gäste über. Auf die Frage, ob sie und ihr Mann eine bestimmte Vorstellung bei der Planung der Backstube hatten, sagt sie: "Eigentlich nur gelebte Gastfreundschaft". Und: "Alle sollen sich gleichermaßen wohlfühlen, die Kinder, die Eltern, die Großeltern. Der eine möchte vielleicht schon Abendessen, die anderen noch Kaffee trinken - das soll alles gleichzeitig möglich sein." Und die Kinder brauchen einen Platz zum Spielen, dafür gibts den schönen Garten mit Spielmöglichkeiten.

Voigts haben die Gewohnheiten der Gäste und die der vorbei radelnden Touristen beobachtet; durch die beiden eigenen Kinder haben sie gelernt, was den kleinen Gästen wichtig ist. So kam auch die Idee mit den Pfannkuchen: In der Backstube gab es seit der Eröffnung am 5. Januar 1998 zunächst Kaffee und Kuchen und abends Gerichte der gehobenen Gastronomie. "Beides", so Konstanze, "gibt es schon zigfach auf der Strecke nach List. Entsprechend schleppend lief das Geschäft." Es brachte kaum genug ein, um die vierköpfige Familie vernünftig kleiden zu können. Voigts wurde klar, dass sie etwas ändern mussten. Ihnen wurde geraten, sich zu spezialisieren - ja, nur auf was denn? Auf italienische Küche? "Das sind ja nicht wir", sagt die quirlige Endvierzigerin. Doch dann waren da die vielen Kommentare der Gäste, die die Pfannkuchen, die es nachmittags gab, so lobten. Und auf einmal kam die Idee: Pfannkuchen! Wir spezialisieren uns auf Pfannkuchen!

Nun wurde probiert: All die klassischen Gerichte wie Ente mit Rotkohl, Lachs auf Spinat, Sauerkraut und Bratwurst wurden nun auf Pfannkuchen ausprobiert. Die leckersten Varianten kamen auf die neue Karte. Das war 2000. Langsam, langsam ging es bergauf. Fünf Jahre hat es gedauert, bis es sich weithin herumgesprochen hatte: Sylt hat ein Pfannkuchenparadies, für das sich der Weg lohnt. Dazu kam der "Salathimmel" - das unglaublich leckere Dressing nach einer Rezeptur von Kai Voigt - und die schmackhaften Eintöpfe. Beides so beliebt, dass man es aus ganz Deutschland bei Voigts online bestellt.

"Die ersten Jahre waren sehr hart und der Preis, den wir für das, was wir jetzt geschafft haben, zahlen mussten, ist hoch", sagt Konstanze Voigt - Realistin durch und durch, die sich nichts vormacht. "Und doch festigen uns solche Zeiten", fügt sie hinzu - durch und durch Optimistin ist sie eben auch.

Autor: Dagmar Brudnitzki