

Wir Insulaner

Ausgabe 5/2016

Barbara Meyerhof übernahm das »Klein Helgoland« am Föhrer Yachthafen:

Das Gesicht hat gewechselt, der Genuss bleibt ...

Genuss auf Föhr hat eine neue Note und einen neuen Namen: Wie berichtet, übernahm Barbara Meyerhof das »Klein Helgoland« am Wyker Yachthafen zum Saisonstart dieses Jahres und führt es in der Tradition ihres Vorgängers weiter. Dazu

gehört eine gute Bistro-Küche mit verschiedenen Spezialitäten ebenso wie die Auswahl an Torten, mit der Klaus Imlau das Café und Restaurant unter anderem bekannt gemacht hatte. Die neue Gastgeberin übernahm einen Teil des bewährten Teams

und brachte mit Bastian Lanfer einen neuen Küchenchef mit. Auch stellte sie speziell für die Tortencreations eine Konditorin ein.

Barbara Meyerhof und ihr Mann, der in Bremen als Gynäkologe praktiziert, haben eine Tochter und einen Sohn. Als Caspar vor sieben Jahren mit seiner Bremer Mannschaft zum Fußballaustausch zum FSV Wyk auf Föhr kam, war es nicht nur um ihn geschehen. Auch für seine Eltern, die inzwischen ein Haus in Utersum besitzen, war die Insel Liebe auf den ersten Blick – und das »Klein Helgoland« Barbara Meyerhofs Lieblingslokal. Als sie gehört habe, dass Klaus Imlau etwas Neues plane, habe sie sich sofort um das Café beworben und unter 70 Mitbewerbern den Zuschlag erhalten, freut sie sich.

Die Leidenschaft zu qualitativ hochwertigen Produkten und ihre Freude, eine herzliche Gastgeberin zu sein, haben die Bremerin zu dem Schritt – das »Klein Helgoland« zu übernehmen – bewegt. Seit über 15 Jahren ist sie als »Botschafterin« deutscher kulinarischer Spezialitäten in der Welt unterwegs, unlängst erst wieder auf dem Weihnachtsmarkt im schottischen Edinburgh, wo sie



Mit Schwung in die Zukunft: Die neue Gastgeberin (re.) mit ihren Mitarbeitern aus Küche und Service.

zusammen mit ihrer Mutter und ihrer Tochter feinste Christstollen, würzige Würste und Schinken sowie regionale Bratenspezialitäten präsentierte. Dass die neue Speise- und Getränkekarte des »Klein Helgoland« eine erlesene Auswahl an schottischen Classic Malt Whiskys enthält,

braucht deshalb nicht speziell erwähnt werden. Vielleicht aber der Räucherofen, den die neue Pächterin des Cafés vom schottischen Weihnachtsmarkt mitbrachte. In diesem wird Fisch für die die Räucherfischterrine geräuchert – oder auch für die Kartoffelsuppe mit Räucherfisch.

Barbara Meyerhof schwärmt von der Atmosphäre auf der weiten Terrasse oberhalb des Yachthafens, vom Blick über das Wattenmeer und den Genussmomenten mit dem maritimen Flair. Dieses und alles andere, was das »Klein Helgoland« ausmacht, will sie erhalten. Und dazu gehört ebenfalls das Brunch mit Räucherlachs, Rührei und Bacon, mit herzhaften Salaten und vielen Föhrer Leckereien, das immer ab 11 Uhr angeboten wird (aber nur nach Anmeldung).

Das Speiseangebot reicht neben dem Räucherfisch und der Kartoffelsuppe aus Föhrer Kartoffeln

bis hin zum Lammcurry »Echt friesische Karibik« mit Reis auf einem Palmblatt, von Pasta bis hin zum Lachs und dem Föhrer Ziegenkäse, denn die Bremerin legt besonderen Wert auf regionale Produkte. Vom Fass fließt das »Flensburger Edles Helles«, es gibt eine Karte mit handverlesenen Weinen und nicht nur den Pharisäer, sondern 24 weitere Kaffeespezialitäten mit und ohne Alkohol – wie zum Beispiel den »Black Pearl«, benannt nach dem gleichnamigen legendären Piratenschiff. Feinste Teesorten, Kakaokreationen und leckeres Eis runden das Angebot ab. Und zum krönenden Abschluss eines jeden Abends trifft man sich zum Sundowner auf der Terrasse.

Das »Klein Helgoland« bietet durchgehend von 12 bis 21 Uhr warme Küche an. Nachmittags haben die Torten ihren großen Auftritt, und Montag und Dienstag ist Ruhetag.



Vielen Dank für das Vertrauen,
wir freuen uns auf die
gemeinsame Zukunft!

TADSEN

Getränke-Fachgroßhandel

Alkersum / Föhr · ☎ 0 46 81 - 44 55 · www.tadsen.de



Traumhafter Ausblick von Wintergarten und Terrasse