



PRESSEINFORMATION

St. Peter-Ording
Nordseeheil- und Schwefelbad

22.07.2021

St. Peter-Ording Aus der Seekiste wird Salt & Silver am Meer

Salt & Silver aus Hamburg werden die neuen Pächter des Pfahlbaurestaurants „Seekiste“ am Böhler Strand in St. Peter-Ording. Am 1. Januar 2022 werden Johannes „Jo“ Riffelmacher und Thomas „Cozy“ Kosikowski gemeinsam mit Tobias Beck, Florian Kleinschmidt, Küchenchef Simon Lindow und Barchef Özgür Gezer das legendäre und beliebte Pfahlbaurestaurant mit neuem Konzept und Namen übernehmen.

Die jetzigen Pächter der Seekiste, Dirk und Meike Haupt, möchten nach 14 Jahren zum Ende der Saison aufhören und sich neuen Herausforderungen widmen. Die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording hatte Anfang des Jahres die Verpachtung des Gastronomiebetriebes ausgeschrieben und zahlreiche Bewerbungen erhalten. „Salt & Silver konnten mit ihrem kreativen und nachhaltigen Konzept überzeugen. Wir freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit“, so Katharina Schirmbeck, Tourismus-Direktorin der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording.

Die Weltreisenden, die im Herzen von Sankt Pauli die Salt & Silver Zentrale - zwei Restaurants nebeneinander – betreiben, möchten nun nach über zwölf Jahren in der Großstadt einen neuen Lebensabschnitt in St. Peter-Ording beginnen. Ihr Ziel ist es, nicht nur ein Restaurant zu eröffnen, sondern ebenfalls ein Haus oder einen Hof in der Nähe zu finden, um dort zu leben, sich niederzulassen und Personalunterkünfte zu schaffen.

Riffelmacher ergänzt: „Wir möchten zukünftig hauptsächlich mit Bio-Erzeugern aus der Region zusammenarbeiten und Frisches aus dem Norden modern und kreativ zubereiten.“ Bereits seit drei Jahren bauen die Gastronomen in Hamburg besondere Kräuter- und Gemüsesorten selbst an, die sie auf ihren Reisen kennengelernt haben und in ihre Gerichte einfließen lassen.

Eins ist klar: Es wird ein Restaurant, das den ganzen Charme der Region in sich vereint und in ein einzigartiges Geschmackserlebnis verwandelt.

Das bestehende Personal der Seekiste wird übernommen und in das Team von Salt & Silver integriert werden.

Wir bitten um Veröffentlichung.