



# PRESSEINFORMATION

## **Pfahlbaurestaurants und mehr Kulinarische Vielfalt in St. Peter-Ording**

St. Peter-Ording, September 2016 – Wer an St. Peter-Ording denkt, hat sofort seine Markenzeichen vor Augen: die Pfahlbauten und ihre beliebten Restaurants mit großartiger Aussicht an den fünf Strandabschnitten. Jedes der Restaurants hat seine eigenen Schwerpunkte, alle sind einen Besuch wert. Doch auch am und hinterm St. Peter-Ordinger Deich hat sich in Sachen Kulinarik in den vergangenen Jahren viel getan. Heute präsentiert sich das Nordseeheil- und Schwefelbad mit einem vielseitigen gastronomischen Angebot, in dem Gourmets und die Freunde einer kreativen, jungen Küche genauso auf ihre Kosten kommen wie die Liebhaber der traditionellen norddeutschen Küche.

### **Schlemmen mit Panorama**

Einzigartig sind die St. Peter-Ordinger Pfahlbaurestaurants an den fünf Strandabschnitten, die in sieben Metern Höhe große Geschmackserlebnisse und tolle Aussichten bieten. Jedes der Restaurants hat seinen eigenen Charakter. Am bekanntesten ist die **Arche Noah** am Ende der Seebrücke im Ortsteil Bad mit kleinen Speisen, Salaten und internationaler Küche von Pasta bis Burger und Steak. Auf der Speisekarte der **Seekiste** am Böhler Strand dominieren Fisch- und Krabbengerichte, daneben finden sich zum Beispiel Salzwiesenslamm und Hausmannskost wie Labskaus. Das **Strandcafé Silbermöwe**, gelegen am Strandabschnitt Ording-Nord, ist das traditionsreichste Pfahlbaurestaurant in St. Peter-Ording und spezialisiert auf nordische Genüsse wie Hering, Dorsch, Krabbensuppe und Halligbrot. Am Ordinger Strand serviert die **Strandbar 54° Nord** frische saisonale Gerichte und Snacks nicht nur für den Strandtag. Die **Strandhütte** schließlich ist das Tagesrestaurant am Strandabschnitt Süd mit kleinen, feinen Speisen der Saison. Abends verwandelt sie sich in **Axel's Restaurant**.

Die Arche Noah ist ganzjährig geöffnet, Strandhütte/Axel's Restaurant von Mitte März bis Anfang Januar, Seekiste, Strandcafé Silbermöwe und Strandbar 54° Nord von Ostern bis Ende Oktober.

### **Feine Adressen für Genießer**

Angebote der gehobenen Küche finden Feinschmecker heute in drei St. Peter-Ordinger Restaurants. Axel's Restaurant, das abends im Pfahlbau am Strandabschnitt Süd seine Gäste begrüßt, setzt vorwiegend auf regionale Produkte – vom Eiderstedter Rind und Oldensworter Lamm bis zum Holsteiner Gemüse und Nordsee-Makrele – und komponiert daraus außergewöhnliche Gerichte. Eine umfangreiche Weinkarte rundet das Angebot ab. Aalernhüs Grill, das Restaurant des Fünf-Sterne-Hotels Aalernhüs im Ortsteil Bad serviert u.a. Rindfleisch bester Qualität aus Argentinien und den USA als Tatars mit verschiedenen Marinaden oder Steaks sowie fangfrische Fische, Krabben und Garnelen aus Nordsee und Atlantik. Dazu werden u.a. Weine aus Deutschland, den USA und Argentinien serviert. Axel's Restaurant und Aalernhüs Grill sind im Guide Michelin 2016 gelistet, Axel's Restaurant ist zudem im Gault Millau vertreten.

Das Restaurant Sandperle im Ambassador Hotel & Spa mit Blick auf die Seebrücke hat sich ebenfalls den regionalen Zutaten verschrieben. Als Mitglied des Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V. zaubert die Küche ihre Speisen zu mindestens 60 Prozent mit Qualitätsprodukten aus Schleswig-Hol-



# PRESSEINFORMATION

stein. Ergänzt wird der Genuss um ein großes Angebot internationaler Weine. Das Restaurant Sandperle ist zudem Gastgeber des jährlich stattfindenden Schleswig-Holstein Gourmet Festivals.

Aalernhüs Grill und Restaurant Sandperle haben ganzjährig geöffnet, Axel's Restaurant von Mitte März bis Anfang Januar.

## Restaurants mit Tradition und regionalen Spezialitäten

Zahlreiche Restaurants mit langjähriger Tradition hält das idyllische Zentrum des Ortsteils Dorf bereit. In den Restaurants **Am Kamin**, **Friesenstube**, **Kiek in**, **Oltdorfer Krug**, **Spökenkieker**, **Wanlik Hüs** und **Wendt's goode Döns** stehen unter anderem saisonale norddeutsche Spezialitäten wie Matjes-Variationen, Fisch und Krabben, Grünkohl und Lamm, manchmal auch Steckrüben, Kohlgerichte oder Martinsgans auf der Speisekarte. Im Ortsteil Bad finden sich viele norddeutsche Gerichte auf der Speisekarte des Restaurants **Marsch & Meer** im Strandhotel.

Die Restaurants haben – teilweise mit Urlaubszeiten im Winter – ganzjährig geöffnet.

## Kreative, internationale Küche

In den letzten Jahren hat sich zudem eine neue Generation an Restaurants mit junger Küche etabliert. Dazu gehört **Deichkind**, das Restaurant und Bistro des Strandgut Resort im Ortsteil Bad, das mit Blick auf die Dünen kreative – auch vegane – Speisen und Snacks im Angebot hat. Das Restaurant des Beach Motels, **Dii:ke**, im Ortsteil Ording hat u.a. originell belegte Pizzen aus dem Holzofen auf der Speisekarte. Nur ein paar Häuser weiter findet sich mit dem **Esszimmer** das Restaurant des Hotels Zweite Heimat, dessen Küche aus regionalen Produkten abwechslungsreiche Speisen bereitet. Eine Besonderheit ist hier die Craft-Bier-Karte.

**Die Fliegerei** ist das Restaurant und Bistro mit individueller Küche aus regionalen Zutaten am Flugplatz St. Peter-Ording. Direkt an der Seebrücke erwartet **Gosch** seine Gäste mit einem breiten Angebot an Fischspezialitäten und Meeresfrüchten. Neben zahlreichen Fischgerichten bietet **Die Insel** den Gästen in zentraler Lage im Ortsteil Bad auch Suppen, Ofenkartoffeln, Salate und Flammkuchen. An der Promenade im Ortsteil Bad, mit Blick auf Salzwiesen und Dünen befindet sich außerdem das Restaurant **Strand No. 1**, das ab 15 Uhr eine Bistrokarte für den kleinen Appetit und ab 18 Uhr die Abendkarte mit kreativen Fisch- und Fleischspezialitäten bietet.

Die Restaurants haben – teilweise mit Urlaubszeiten im Winter – ganzjährig geöffnet.

Weitere Details und aktuelle Informationen sind unter [www.st-peter-ording.de](http://www.st-peter-ording.de) zu finden. Dort steht auch eine Vielzahl an Quartieren zur Online-Buchung bereit.

## St. Peter-Ording

Das Nordseeheil- und Schwefelbad verbucht jährlich rund 2,3 Millionen Übernachtungen (346.000 Übernachtungsgäste, 500.000 Tagesgäste). Bei ca. 4.000 Einwohnern verfügt die Gemeinde über etwa 17.000 Gästebetten. Den ersten Gast empfing St. Peter-Ording im Jahr 1838, das erste Hotel eröffnete 1877. Mit dem Anschluss an die Bahn 1932 wuchs die Bedeutung als Ferienort weiter. Seit 1949 ist der Ort als Bad anerkannt. 1958 wurde direkt bei der Dünen-Therme die Schwefelquelle entdeckt. Einzigartig an der deutschen Westküste ist die Ausdehnung des Strands, der ca. 12 km lang und bis zu 2 km breit ist. Er ist Teil des Nationalparks und UNESCO Weltnaturerbes Wattenmeer.