Gourmetrestaurant „norditeran“ in Bordelum: Neues Bistro mit hochwertigem „Fast-Food“

Schnelles Essen zum Genießen

Bastian Baumgarten, Restaurant-Fachmann, Hotelbetriebswirt, und Küchenchef Malte Peters blicken auf mittlerweile sechs äußerst erfolgreiche „norditeran"-Jahre zurück. Auch in diesem Jahr wurde das Bordelumer Gourmet-Restaurant von Gault Millau-Testern besucht und mit 13 Punkten ausgezeichnet - und „spielt" damit in einer Liga mit bekannten Koch-Promis wie Tim Mälzer oder Cornelia Poletto. Die beiden Gastronomen sind sich allerdings bewusst, dass gerade in unserer Region für die Gäste nicht immer die „haute cuisine" im Vordergrund steht.

Malte Peters und Bastian Baumgarten haben auch aus dem Restaurant-Bereich offene Ohren und Augen für die „Kundschaft nebenan". Fotos: Wauer

Fastfood der besonderen Art

Deshalb haben sie direkt neben ihrem Restaurant ein Bistro eröffnet, in dem es ebenso qualitativ hochwertiges und leckeres Essen gibt, allerdings in einer etwas „schnelleren“ Variante. „Das bedeutet keineswegs Fastfood im herkömmlichen Sinn. Aber es bedeutet, dass in nicht üppig bemessenen Mittagspausen gut gegessen werden kann und auch Gäste nach der Arbeit direkt zum Essen kommen können, ohne sich vorher umziehen zu müssen“, erläutert Bastian Baumgarten zur Bistro-Philosophie, die besonders auch jüngere Gäste anspricht.

Hochwertige Zutaten

Selbstverständlich werden auch im Bistro alle Speisen frisch aus qualitativ hochwertigen Zutaten zubereitet, aber die Zubereitung ist eben etwas weniger zeitaufwändig als im Restaurant. Alle Speisen gibt es selbstverständlich auch zum Mitnehmen. „Unser Anspruch an die Qualität des Essens und des Services ist nicht weniger hoch als im Restaurant", ergänzt Malte Peters. Das Bistro und das Restaurant sind nicht nur räumlich deutlich erkennbar getrennt, sie haben auch zwei unabhängig voneinander arbeitende Küchen. „Das Bistro ist keine Änderung des 'norditeran'-Konzeptes, sondern eine Ergänzung“, betont Bastian Baumgarten. Die Initialzündung für die Bistro-Gründung kam bei Umbaumaßnahmen: Auf dem Dachboden wurde ein alter Pizza-Ofen des Vorgängers entdeckt, der wieder aktiviert werden konnte.

Pizza, Pasta, Burger und Salate

Neben Pizza-Variationen stehen unterschiedliche Burger (mit gegrilltem Fleisch/Geflügel oder auch vegetarisch) auf der Bistro-Karte, die von Pasta und Salaten komplettiert wird. Außerdem gibt es einen täglich wechselnden Mittagstisch.

Alle Angebote sind im Internet ersichtlich unter www.norditeran.com. Die Bistro-Küche leitet Florian Johannsen, während Levka Schacht für den gewohnt perfekten Service zuständig ist.

Küchenchef Florian Johannsen vor dem Pizza-Ofen, der die Initialzündung gab für die Eröffnung des zusätzlichen Bistros.

Ehemalige Schweine-Box als Tresen

Das Bistro im ehemaligen Stall ist eher puristisch eingerichtet. Der vordere und der hintere Teil werden optisch getrennt durch die ehemalige Schweine-Box, die inzwischen als Tresen dient. Deutlich erkennbar sind noch die Futtertröge, daneben sorgt ein wasserführender Ofen für Wärme im gesamten Haus. Die niedrige Decke blieb im Original erhalten, ebenso wie die alten Stahlträger. In schnörkellosen Regalen an den Wänden präsentieren sich Weine aus vieler Herren Länder, die im Bistro und Restaurant ausgeschenkt oder auch direkt an die Kunden verkauft werden. Insgesamt ergibt sich ein klares, stimmiges Ambiente, in dem nicht nur gut gegessen, sondern durchaus auch gemütlich gefeiert werden kann - wie sich erwiesen hat. „Wenn unsere Gäste Spaß haben, dann verlängern wir auch gern einmal unsere Öffnungszeiten", versichert Malte Peters. Denn für das Bistro gilt wie für das Restaurant: Zufrieden sind die beiden Gastronomen, wenn ihre Gäste glücklich nach Hause gehen.

Vor ihrer Rückkehr nach Nordfriesland studierte der Bordelumer Bastian Baumgarten Hotel-Betriebswirtschaft, während der Bredstedter Malte Peters seine Ausbildung zum Koch absolvierte. Gemeinsam haben sie im Berliner „Borchardt" gearbeitet, der „Promi-Kantine" wie sie scherzhaft sagen. Dort haben beide gelernt, was Spitzengastronomie bedeutet - wie spannend der Umgang mit Promis und wie aufreibend der Arbeitsalltag sein kann. In Bordelum konzentrieren sie sich auf ihre Kompetenzen und bilden erfolgreich Nachwuchs aus. Beiden liegen nicht nur zufriedene Gäste am Herzen, sondern auch ebensolche Mitarbeiter, und damit beweisen sie nicht nur fachliche, sondern auch soziale Kompetenz.

Anmeldung erwünscht

Längst hat sich die „norditeran"-Perfektion einen guten Ruf weit über unsere Region hinaus erworben, und deshalb bitten Bastian Baumgarten und Malte Peters um vorherige Anmeldungen - auch für das Bistro: **Unter Tel. 04671-9436733 sind Reservierungen und Absprachen möglich, geöffnet ist das Bistro von Dienstag bis Samstag jeweils von 12 bis 14 und ab 18 Uhr.** *(wau)*

Levka Schacht kümmert sich um den perfekten Service und das Wohl der Bistro-Gäste.

PETER CLAUSEN LANDTECHNIK
Herzlichen Glückwunsch zur Neueröffnung.
Wir wünschen Euch alles Gute und weiterhin viel Erfolg.
Kirchenweg 3 · 25852 Ost-Bordelum
Tel. 04671-91350 · Fax 04671-913535
www.pcl-landtechnik.de

norditeran
Restaurant · Feinkost · Bistro
Freude am Essen
Dorfstraße 12
25852 Bordelum
Fon: 04671 - 943 67 33
www.norditeran.com

KÜCHEN CHRISTIAN
Erstklassige Beratung
Wir gratulieren zum neuen Bistro!
Das Team von Küchen Christian
Küchen Christian GmbH & Co.KG
Telefon 0 48 46 / 64 90
www.kuechen-christian.de

Blumenhof
Schönes für Haus und Garten
Wir wünschen Bastian und Malte alles Gute und weiterhin viel Erfolg!
Inh. R. Martensen
Dorfstraße 9 in 25852 Bordelum
Tel. 0 46 71 / 94 32 215
www.blumenhof-bordelum.de

Wir gratulieren Euch herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg!
SCHLEIFEREI SCHULZ NORDFRIESLAND
Bahnhofstrasse 1
25821 Bredstedt
Tel : 04671 - 2595
...mit uns schneidet man besser ab !

michaelsen
/ wärme
wasser
luft /
Der Technikpartner für das norditeran

„Wir gratulieren herzlich zur Neueröffnung und freuen uns auf die weitere gute Zusammenarbeit.“
Mike Breuel
Geschäftsfeldverantwortlicher Firmenkunden
Norditeran Bordelum
Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.
Wir machen den Weg frei.
Sprechen Sie mit uns:
04671/403-8540
mike.breuel@vrbankniebuell.de
VR Bank eG Niebüll

KANZLEI MAX JÜRGENSEN
Rechtsanwälte und Notar
Wir gratulieren und wünschen viel Erfolg
Max Jürgensen
Rechtsanwalt & Notar
Katharina Schütt
Rechtsanwältin
im Angestelltenverhältnis
Markt 29 - 31 • 25821 Bredstedt • Tel: 04671-931031

Wir wünschen viel Erfolg mit dem neuen „Bistro“.
Rechtsanwälte und Notare
Jannsen, Feddersen, Stark & Dr. Otzen
Für alle Fälle.
Nähe. Kompetenz. Erfahrung.
Büro Niebüll
Hauptstraße 14
Telefon 04661-96 360
info@niebuell.jfso.de
Büro Bredstedt
Süderstr. 42
Telefon 04671-20 65
info@bredstedt.jfso.de
Büro Husum
Großstraße 18
Telefon 04841-83 600
info@husum.jfso.de
www.jfso.de

Wir wünschen Bastian & Malte alles Gute zur Eröffnung !
EICHHORN'S CATERING & COCKTAILS
www.altes-heizwerk.de
Altes Heizwerk
Kultur & Veranstaltungszentrum
Burger & Bar
EICHHORN'S GARDING // DREILANDENHALLE

Frisch ist es im Norden...
100 Jahre 1909 – 2009
hansen fruchthof
Alles Gute zur Eröffnung!
Westerallee 159
24941 Flensburg
Tel. 04 61 / 1 50 710
www.hansen-fruchthof.de

Thomas Jensen
Praxis für Zahnmedizin und Prophylaxe
wünscht für's Bistro alles Gute und viel Erfolg!
Zahnarztpraxis Thomas Jensen | Holmer Ring 3 | 25920 Risum-Lindholm

Wir gratulieren zum neuen Bistro.
NORTH TEC BIOGAS
OPTIMIERUNG & ERWEITERUNG
Wir holen das Beste für Sie raus
...mit unserer kompakten, wartungsfreundlichen NT Separationseinheit zur Trennung der festen und flüssigen Bestandteile des Gärsubstrates:
Flüssige Bestandteile werden genutzt, um den Fermenterinhalt rührfähig zu halten.
Feste Bestandteile werden ausgelagert und schaffen so Platz im Gärrestlager.
Separationseinheiten sind jederzeit nachrüstbar.
NT Separationseinheiten
Kontakt: NORTH-TEC BIOGAS
T. +49 4671 92 79 800
M. info@north-tec.de
powered by Biogas Piraten.de

Wir gratulieren und danken für die gute Zusammenarbeit.
Ihre Mediaberaterin
Reinhilde Wiese
Tel. 04841/89653251
reinhilde.wiese@diewochenschau.de
Die WochenSchau