

IM ALTEN SPEICHER



Als José de Abreu und seine Geschäftspartnerin Angelika Strauß vor gut einer Dekade nach einem Objekt für ein Restaurant nach dem Muster eines Steakhouse suchten, da schien das Haus mit seiner zwar etwas versteckten, aber doch zentralen Lage und dem Charme, den alte Häuser nun einmal haben, wie dafür gemacht. „Es war sozusagen Liebe auf den ersten Blick“, erzählen sie schmunzelnd. Seither bewirten sie hier ihre Gäste, die vor allem eines am Restaurant „Im alten Speicher“ schätzen – dessen Beständigkeit.

Denn Küchenchef Uwe Petersen und sein Stellvertreter Goitom Abraha und auch einige der Servicekräfte sind genauso seit der Eröffnung des Restaurants im November 1996 Bestandteil des eingespielten Teams wie Inhaber und Geschäftsführer José de Abreu und Mitinhaberin Angelika Strauß selbst. Für eine konstante Qualität sorgen auch die verlässlichen Partner, allesamt Flensburger Unternehmen, die das Haus seit Anbeginn beliefern.

An sieben Tagen in der Woche bietet das Restaurant „Im alten Speicher“ mittags eine wöchentlich wechselnde Auswahl an kleinen Gerichten, bei der für jeden Geschmack



Restaurant
„Im alten Speicher“

Speicherlinie 44
24937 Flensburg

Telefon 04 61 / 1 20 18

www.speicher-ist.net

In einem der für Flensburg typischen Höfe, zwischen der Großen Straße und der Speicherlinie, liegt das Restaurant „Im alten Speicher“. Hat man erst den Weg in den Hof gefunden, ist es nicht mehr zu übersehen. Besonders bei schönem Wetter strahlt das in einem kräftigen Gelb gestrichene alte Backsteinhaus in der Sonne und wird so auch immer wieder zum Fotomotiv der Touristen. Errichtet wurde das inzwischen denkmalgeschützte Gebäude im Jahr 1766 als Kornspeicher. Damals reichte der später in diesem Bereich verlandete Flensburger Hafen noch bis zur heutigen Angelburger Straße.

etwas dabei ist, und am Abend Genüsse à la carte. Die feste Abendkarte wird ergänzt durch ein monatlich wechselndes Angebot nach Saison, von Wildgerichten über Spargel bis hin zu besonderen Fischvariationen. Nach wie vor ist das Haus für seine Steaks bekannt, beliebt sind vor allem die auf dem Lavasteingrill zubereiteten; aber auch wer lieber vegetarisch isst, kommt auf seine Kosten.

So international wie das Team des Betriebs ist auch das Publikum. Vor allem viele Skandinavier planen auf ihren Reisen in die Ferien im Süden Zwischenstopps in Flensburg ein, um „Im alten Speicher“ essen zu gehen – einen auf dem Hinweg und einen auf dem Rückweg. Manche dieser Gäste kennen José de Abreu und Angelika Strauß inzwischen seit Jahren.

Neben dem im oberen Stockwerk gelegenen eigentlichen Restaurant verfügt das Haus im Untergeschoss über einen separaten Raum, der sich für kleinere Familienfeiern oder Geschäftsessen mit bis zu 14 Personen anbietet. Beide Bereiche sind in warmen Farben gestaltet und stilvoll eingerichtet, ohne dabei altbacken zu wirken.

Im Sommer bietet die Terrasse vor dem Haus die Möglichkeit, etwas abseits von der Hektik der Einkaufstraßen ringsum, in angenehm entspannter Atmosphäre genussvoll zu speisen.



Duett von Lachs und Scampi

Zubereitung

Zutaten

- 4 Lachsfilets à 180 – 200 g
- 12 Scampi
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 400 ml Wasser
- 400 ml Weißwein
- 400 g Schlagsahne
- Zitronensaft
- Mehl
- Öl zum Braten
- Salz
- Pfeffer
- Küchenkräuter nach Belieben

Lachsfilets säubern, leicht salzen und mit Zitronensaft beträufeln, anschließend in etwas Mehl wenden. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Für die Sauce die Zwiebelwürfel in etwas Öl glasig dünsten. Wasser und Weißwein hinzugeben und kurz aufkochen. Dann die Schlagsahne hinzugeben und reduzieren lassen (ggf. leicht binden). Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Küchenkräutern nach Belieben abschmecken. Die Scampi aus der Schale lösen, auf dem Rücken einschneiden und den Darm entfernen. Die letzten 3–4 Minuten bei dem Lachs mitbraten. Weißweinsauce als Saucenspiegel auf dem Teller verteilen, darauf je ein Lachsfilet und 3 Scampi anrichten. Als Beilage empfiehlt sich Reis.