

# Ein Flensburger Schatz:

## „Im alten Speicher“

*Ein bisschen versteckt liegt es schon, das Restaurant „Im alten Speicher“. Aber das haben Schätze ja so an sich. Und ein Schatz ist es in mehrfacher Hinsicht.*



Das historische Backsteingebäude aus dem Jahr 1766 weckt mit seiner ockerfarbenen Fassade und den schönen Fenstern Erinnerungen an die Blütezeit der alten Handelsstadt Flensburg. Diesen gediegenen, aber weltoffenen Stil haben die Betreiber des Restaurants, Angelika Strauß und José de Abreu, nicht nur in der äußeren Gestaltung und der Einrichtung aufgegriffen, sondern auch auf Küche und Service übertragen.

So bewahren die Räumlichkeiten zwar die historische Anlage des ehemaligen Getreidespeichers, wurden aber mit sicherem Stilgefühl, modernen Elementen und warmen Farben ins rechte Licht gerückt. Im Parterre steht ein Clubraum für kleine, geschlossene Gesellschaften zur Verfügung, während sich das Restaurant in der oberen Etage befindet. An sommerlichen Tagen sitzt man zwischen Rosen im urigen, gepflasterten Innenhof.

Auf diesen edlen äußeren Rahmen ist die Küche perfekt ausgerichtet. Küchenchef Uwe Petersen und sein kongenialer Kol-

leagues team serviert kleine Gerichte zu günstigem Preis. Das Service-Team versteht es meisterhaft, die Gäste im Mittelpunkt ihrer Aufmerksamkeit zu haben, ohne durch ständige Präsenz aufzufallen, ihre Wünsche zu erfüllen, aber so gekonnt, dass sie es gar nicht bemerken.

Als sich Strauß und de Abreu vor 10 Jahren auf dieses gastronomische Abenteuer eingelassen haben, waren sie wohl fest entschlossen, mit ihrem hochwertigen Konzept aus dem alten Speicher ein gastronomisches „Schätzchen“ zu machen. Dass sie es tatsächlich geschafft haben, und das mit fast unveränderter Besetzung, spricht für sich.

### Restaurant „Im Alten Speicher“

Speicherlinie 44  
24937 Flensburg  
Tel. 04 61 / 1 20 13  
[www.speicher-ist.net](http://www.speicher-ist.net)

„Wir möchten unseren Gästen ein Gefühl wie bei einer privaten Einladung zu Hause vermitteln.“

lege Goitom Abraha verstehen es, auch kulinarisch die Balance zu halten zwischen der deftigen norddeutschen Küche und leichten internationalen Leckereien, saftigen Steaks vom Lava-Steingrill und vegetarischen Köstlichkeiten. Feinste Zutaten sind da selbstverständlich, regionale Lieferanten sorgen für die nötige Frische. A la carte speisen die Gäste von 17 bis 22.30 Uhr, und mittags von 11.30 bis 14.30 Uhr werden mit dem Mittags-



Im „Alten Speicher“ lässt es sich schön feiern.