



Die Gäste fühlen sich im „Wiesengrund“ wohl: Kellnerin Renate Mandau mit zwei Nordseeurlauber.

Restaurant „Wiesengrund“ – eine besondere Adresse

„Wir legen Wert darauf, traditionell zu kochen, dies aber nach leichter Art“, sagt Thomas Kott (50), der zusammen mit Willfried Borkenhagen (62) das Restaurant „Wiesengrund“ betreibt. Das großzügige Reetdachhaus liegt am Nordseedeich in Stinteck und hat eine lange Geschichte. Es war Wilma Pe-

tersen, die hier lebte und in ihrer Kaffeestube selbstgebackenen Kuchen anbot. Sie war immer für ihre Gäste da, die Tür stand immer offen.

Vor 20 Jahren kaufte Willfried Borkenhagen das hübsche Haus und stellte sich sogleich in die Backstube. „Backen war



Um den Service und den Hotelbetrieb kümmert sich Thomas Kott.

mein Hobby.“ Die leckeren Kuchen lockten Gäste von weither. Doch Borkenhagen und Kott reichten Kaffee und Kuchen nicht, sie boten auch regionale Speisen an. Das Restaurant entwickelte sich schnell zu einem Geheimtipp, 1995 musste angebaut werden. 80 Plätze umfasst es heute. Die herzliche Atmosphäre, die stilvolle Einrichtung und vor allem die gute Küche hat das „Wiesengrund“ zu einer besonderen Adresse werden lassen. „Jeder soll sich bei uns wohl fühlen.“

Während Willfried Borkenhagen sich vornehmlich um seine Backstube kümmert und Thomas Kott sich mit seinem Team um einen perfekten Service bemüht, zaubern zwei Köche regionale Gerichte. Schon zwei Preise konnten sie beim Nordseeteller-Kochwettbewerb gewinnen. Alle Produkte, die sie verarbeiten, sind frisch angeliefert. Wie das Lammfleisch, das direkt vom Erzeuger kommt. Krabben- und Fischgerichte wünschen sich die Gäste besonders in den Sommermonaten, während im Winter gerne die Spezialität „Halbe Ente aus der Röhre“ gewünscht wird.

Zum „Wiesengrund“ zählen auch Hotelzimmer, 30 Betten stehen zur Verfügung. Weitere 30 Betten hat das Hotel „Insel Büsum“, dem das Dünencafé angegliedert ist. Natürlich gibt es auch dort Kuchen und Torten aus der eigenen Konditorei. Die beiden Hotels sind sehr beliebt, werden auch mal von Promis gebucht. Oder große Firmen laden ihre Mitarbeiter ein, um hier weit weg vom Alltagsstress eine Tagung abzuhalten.

Willfried Borkenhagen in seinem Element: Alle Kuchen und Torten backt er selbst. Fotos: Brumm



Gerne richtet das „Wiesengrund“-Team Feierlichkeiten aus. So wollte ein Paar aus Frankfurt sich in der Mühle „Vergissmeinnicht“ in Friedrichskoog das Ja-Wort geben, im „Wiesengrund“ stilvoll feiern und dort auch Quartier beziehen. Kott: „Alles kein Problem: Vom Brautstrauß bis zum Hochzeitsmenü wurde alles erledigt.“

Ambiente & Geschenkideen



Hotel & Restaurant/Café
Ferienwohnungen
Westerdeichstrich / Stinteck
Am Badestrand / Stinteck 16
Tel. 0 48 34 / 21 47

Ihr
fahrradfreundliches
Ausflugscafé und
Restaurant in
Stinteck.
Nur 10 min. vom
Büsumer
Hauptstrand entfernt,
direkt am Deich mit
großer
Sonnenterrasse.
Di. bis So. ab 11.30 Uhr



Dünencafé Insel Büsum



Hotel & Café
Große Tiefe 32
Tel. 0 48 34 / 96 23-00

Täglich frische
Kuchen und Torten
aus eigener
Konditorei.
Frühstücksbuffet
von 8.³⁰ bis 11 Uhr
Cafézeit ab 13.30



Landidyll
HOTELS & RESTAURANTS

Zentrale Rezeption: (0 48 34) 96 23-00
www.nordsee-wiesengrund.de