

# Gastlichkeit im Norden

Heute: »MS Nordertor« in Husum



Claude Alexander Bruhn mit einer Fischspezialität. Doch selbstverständlich gibt es auf dem Schiffrestaurant »MS Nordertor« nicht nur Köstlichkeiten aus dem Meer.

FOTO: MÜLLER-BELZER

■ »MS Nordertor« von Claude A. und Annelie Bruhn ist eines der ältesten betriebenen Restaurantschiffe

## Das schwimmende Restaurant am Hafen

**HUSUM (mb)** – Dass Deutschlands Norden meeresumklungen ist, hat sich bei Einheimischen und Touristen seit geraumer Zeit gleichermaßen rumgesprochen. Wenn das jedoch noch nicht maritim genug erscheint, der hat auf dem »MS Nordertor« die Möglichkeit, stationär in See zu stechen. Das Schiff, seit 1997 in den Händen von Claude Alexander Bruhn, gehört zu den ältesten betriebenen Gastronomieschiffen in Deutschland. Sein Kapitän war von Düsselndorf, wo er eine Studentenknipe hatte, nach Nordfriesland, in die Heimat seiner Frau Annelie, gekommen. Wer den Diplom-Psychologen Bruhn als Kapitän und Wirt auf seinem Schiff erlebt, könnte jedoch zu dem Glauben gelangen, er wäre auf diesem Schiff bereits geboren. Schon mit dem Betreten der Gangway eröffnet

sich dem Gast ein Gefühl des Wohlbefindens. Wer nun totale Angst vor der Seefahrt hat, und solche soll es ja auch geben, der darf sich an den Tischen vor dem Schiff niederlassen und dort die abwechslungsreichen Angebote des »MS Nordertor« genießen. Bereits vorgebildet, denn vor dem Aufgang stehen Reiter mit den Tagesangeboten und Spezialitäten, lässt man sich im Freien oder im 65 Plätze bietenden Restaurantdeck des knapp 27 Meter langen Schiffes nieder. Ein separater Rauchsalon und Clubraum mit 25 Plätzen befindet sich im Unterdeck, die überdachte und windgeschützte Terrasse bietet nochmals 15 Gästen Platz. Wenn übrigens die sehr abwechslungsreiche Geschichte des Motorschiffs interessiert, der kann diese detailliert in der Speisekarte nach-

lesen. Dort findet man allerdings zunächst ein sehr umfangreiches Angebot an kalten und warmen Speisen, geschickt zusammen gestellt, so dass für jeden Geschmack etwas dabei sein sollte. Ab 12 Uhr bereiten Annelie Bruhn und Maria Petersen in der Kombüse die Leckereien für die Gäste zu. Neben Salaten, Vorsuppen und »Suppen«, die fast schon satt machen«, weiß man mit Kleingkeiten und »Dies & Das & Jenes« den kleinen Hunger zu stillen oder den großen Appetit anzuregen. Der Fischfreund kommt besonders auf seine Kosten, denn Fischgerichte finden sich in allen Variationen, mit vielen Zutaten, kalt oder warm und stets frisch in den einzelnen Rubriken der Speisekarten. Tunfisch im Salat, Krabben in der Suppe oder mit Beilage, Fischsuppe, Ofenkartoffel mit Matjesfilet- oder

Räucherlachsstreifen, Seelachsfilet, Nordseescholle, Wildlachssteak oder gleich ein Fisch-, Lachs-, Nordsee- oder Hafenteller mit unterschiedlichen Fischarten – da bleiben wirklich keine Wünsche offen. Sogar die Fischstäbchen für die Kleinen fehlen nicht. Nun ist aber nicht jeder, der ein Schiff betritt, ein Freund von Meerestieren. Und so dürfen auch Fleischesser ruhig an den gemütlichen Tischen auf dem »MS Nordertor« Platz nehmen, denn ob Strammer Max, Kalter-Braten-Teller, diverse Schnitzelvariationen, Sauerfleisch, Steaks oder Roastbeef, auch hier kann die Wahl zur Qual werden. Das fünfköpfige Team des Restaurantschiffs weiß die Gäste gut zu beraten und über aktuelle Angebote zu informieren. Kalte oder warme Getränke, mit und ohne Alko-

hol, auch die Getränkeauswahl zeigt sich riesig und teilweise ausgefallen. Von Kaffee satt über diverse Sorten Flensburger vom Fass bis zu einer Auswahl von Longdrinks lässt wohl auch an dieser Stelle Kapitän Bruhn die Gäste an seiner langjährigen Erfahrung als Kneipier teilhaben. Als besondere Spezialitäten des »MS Nordertor« gelten die täglich frischen, hausgemachten Kuchen und Torten sowie das Frühstücksbuffet, das Sonn- und Feiertags angeboten wird und so beliebt ist, dass eine Anmeldung auf jeden Fall zu empfehlen ist. Kapitän Bruhn stellt sein Schiff auch gerne für Festivitäten zur Verfügung, entweder in Teilen, oder als Ganzes. Dann müssen die anderen Passagiere leider am Ufer bleiben.

### Osterkrug Treia

Esskultur und Gastlichkeit

Restaurant  
im  
Hafen  
Veranstaltungsräume  
Catering



Jeden Sonntag ab 10.30 Uhr bis 13.00 Uhr  
Brunch im Osterkrug mit vielen lockeren Gerichten

Er nur 12,90 € pro Person

Wir freuen uns über Ihre Reservierung - Ihr Team vom Osterkrug Treia

Telefon 0 46 26 / 15 00  
Info@osterkrug-treia.de

24090 Treia

Telefax 0 46 26 / 15 02

www.osterkrug-treia.de

PostScriptBild

45256\_968103242\_2

Genießen Sie unsere  
regionale Küche



Maritime Atmosphäre  
zu lächelnden Präsent!

»MS Nordertor«  
Angebot des Monats

Das historische  
Restaurantschiff

Nordseescholle

Ab 14 Uhr hausgemachte  
Kuchen und Torten ab 1,-€

ohne Getr.  
Speise  
mit Kartoffelsalat  
10,80  
11,-€

• Sonn- und feiertags  
ab 10 Uhr Frühst.  
Frühstücksbuffet pp.  
inkl. Kaffee, Tee, Marmelade

Separater Clubraum für 30 Personen  
www.nordertor.info • Husum • Tel. 0 48 41 / 77 94 96