Köchin aus Kapstadt eröffnet Pop-up-Restaurant

GASTRONOMIE Vegane Garnelen, Backfisch und Lachs auf der Speisekarte des „Saint Sea“ in Horumersiel

VON ANDREA NEBEL



Isabelle Bernard betreibt bis Ende August ein Pop-up-Restaurant im Hotel Arche Noah in Horumersiel. Die 31-Jährige serviert dort pflanzliche Varianten von Backfisch, Garnelen und weiteren Meeresgerichten. BILD: ANDREA NEBEL

HORUMERSIEL – Eigentlich lebt Isabelle Bernard in Kapstadt. Für diesen Sommer hat die 31-Jährige ihre Wahlheimat gegen die Nordsee getauscht. Im Hotel Arche Noah betreibt sie bis Ende August das Pop-up-Restaurant „Saint Sea“. Auf der Speisekarte stehen pflanzliche Varianten von Backfisch, Garnelen, Lachs oder Thunfisch. Für Bernard ist es mehr als nur ein Restaurant – es ist ein lang geplantes Experiment.

Familienurlaub

Das Pop-up gebe ihr die Möglichkeit, sich als Gastronomin auszuprobieren, ohne sich dauerhaft zu binden. Gleichzeitig möchte sie den Gästen zeigen, wie vielfältig pflanzliche Meeresküche sein kann. Geboren wurde Bernard in Pinneberg. Dass sie heute in Kapstadt zu Hause ist, begann mit einem Familienurlaub. Die Stadt begeisterte ihre Familie so sehr, dass schon wenige Monate später der nächste Aufenthalt folgte. Während andere nach den Ferien wieder in den Alltag zurückkehrten, ließ Kapstadt Bernard nicht mehr los. Sie verbrachte schließlich jeden deutschen Winter dort. Inzwischen ist Südafrika ihr Lebensmittelpunkt.

Zum Kochen kam sie zunächst eher zufällig. Über ihren Lebensgefährten sprang sie kurzfristig als Köchin bei einem Retreat ein. Aus einem Auftrag wurden viele weitere. Bernard kochte zunächst nebenberuflich, später hauptberuflich als Privatköchin für Familien, Retreats und Veranstaltungen. Heute ist sie dafür in Europa ebenso unterwegs wie in Südafrika. Zwei Monate arbeitete sie zuletzt als Küchenchefin in einem Eco Village in Frankreich, bevor sie nach Horumersiel kam.

Kochen spielte in ihrer Familie schon immer eine große Rolle. Ihr Vater ist Koch. Als Bernard und ihre Schwester beschlossen, auf Fleisch zu verzichten, probierte er für seine Töchter vegetarische und vegane Gerichte aus. Eine klassische Kochausbildung kam für Bernard dennoch nicht infrage. Weil sie kein Fleisch zubereiten wollte, absolvierte sie später stattdessen eine vegane Kochausbildung in Indien. Dort lernte sie Gerichte aus aller Welt kennen – von Indisch bis zur französischen Küche und Sushi.

Idee wird Wirklichkeit

Die Idee für ein Restaurant mit pflanzlichen Meeresgerichten entstand bereits vor rund vier Jahren. Im Rahmen eines Kurses entwickelte Bernard das Konzept, verwarf den Gedanken aber zunächst. Erst als ihre Schwiegermutter, der das Hotel Arche Noah (Strandweg 15 bis 19) gehört, sie erneut auf das leer stehende Restaurant ansprach, griff sie die Idee wieder auf. Seit Anfang Juli serviert sie dort nun unter dem Namen „Saint Sea“ nachmittags Snacks und Kuchen, am Abend ein pflanzenbasiertes Drei-Gänge-Menü. Besonders gefragt sei der pflanzliche Backfisch. Den typischen Meeresgeschmack erzeugen unter anderem fein gemahlene Nori-Algen. Dass das funktioniert, erlebt Bernard immer wieder. Ein älteres Ehepaar habe nach dem Essen nicht glauben wollen, dass auf dem Teller gar kein echter Fisch lag. Im August möchte sie die Speisekarte noch einmal um weitere Gerichte ergänzen.

Missionieren möchte Bernard aber niemanden. Sie wolle zeigen, dass Meeresgerichte auch ohne Fisch schmecken können. Wenn sich das Sommerprojekt bewährt, könnte sie sich gut vorstellen, auch in den kommenden Jahren im Sommer nach Horumersiel zurückzukehren. Das Restaurant ist bis Ende August geöffnet. Mittwochs ist Ruhetag. Von 15 bis 18 Uhr gibt es Snacks und Kuchen, ab 18 und dann bis 21 Uhr wird das Abendmenü serviert. Für den Abend empfiehlt Bernard eine Reservierung unter 0171/6760922, auch per WhatsApp.



Der pflanzliche „Lachs“ gehört zu den Gerichten, die Isabelle Bernard im Pop-up-Restaurant „Saint Sea“ serviert. BILD: ANDREA NEBEL



Gleich hinter dem Deich: Im Hotel Arche Noah in Horumersiel hat Isabelle Bernard ihr Pop-up-Restaurant „Saint Sea“ eröffnet. BILD: ANDREA NEBEL

B 210 zwischen Wittmund und Jever ab Mitte August gesperrt

VERKEHR Sanierungsarbeiten an Fahrbahn und Fahrradweg

WITTMUND/JEVER/LR – Die Bundesstraße 210 wird ab Mitte August zwischen Wittmund und Jever für Sanierungsarbeiten gesperrt. Nachdem die Sanierung der B 210 zwischen dem Flugplatz und dem Ortseingang Wittmund in der vergangenen Woche erfolgreich abgeschlossen worden ist, steht nun ein weiteres Projekt vor der Umsetzung.

Ab Mitte August erfolgt die Erneuerung der B 210 zwischen dem Ortsausgang Wittmund und Jever, wie die Niedersächsische Landesbehörde für Straßenbau und Verkehr in Aurich mitteilt. Auf einer Länge von vier Kilometern werden die Fahrbahn sowie ein kleiner Teil des Radweges saniert. Die Verkehrsfreigabe soll – eine gute Witterung vorausgesetzt – bis Ende September erfolgen. Aufgrund des Arbeitsschutzes ist die Umsetzung der Maßnahme nur unter Vollsperrung möglich.

Schulbusse können passieren

Die zu sanierende Strecke beginnt hinter der Einmündung des Dohuser Weges (kurz hinter der Einfahrt zum Krankenhaus) in Wittmund und endet vor der Einmündung des Ottenburger Weges, kurz vor der Ab- beziehungsweise Auffahrt Jever-West. Anliegerinnen und Anlieger können ihre Grundstücke in der Regel erreichen. Die Ortschaft Asel ist während der Bauarbeiten jedoch ausschließlich aus südlicher Richtung über die Horster Straße erreichbar. Schulbusse können die Baustelle passieren. Während der Fräs- und Asphaltierungsarbeiten muss jedoch zeitweise mit Behinderungen gerechnet werden.



In Wittmund beginnt die Sperrung hinter der Einfahrt zum Dohuser Weg. BILD: CHRISTOPH KIEFER

Umleitung über Leerhafe

Die Umleitung wird vor Ort ausgeschildert. Sie führt aus Richtung Wittmund über Leerhafe (L 11/Hauptstraße) sowie Rispel und Cleverns (L 813/Sandelermöns) nach Jever beziehungsweise in umgekehrter Richtung zurück nach Wittmund. Die Kosten belaufen sich auf etwa 1,5 Millionen Euro und werden vom Bund getragen.

Aktuelle Informationen rund um die Baumaßnahme und den Ablauf gibt es jederzeit auf der Projektseite im Internet unter www.bundesstrasse210.de. Die Landesbehörde dankt allen Verkehrsteilnehmenden für ihr Verständnis für die bevorstehenden Bauarbeiten und den damit einhergehenden Einschränkungen.