



PIERRE NIERHAUS

BROT UND BIER, SYLT

Der aus dem Sylter Fährhaus bekannte Sternekoch Alexander Pape geht mit seiner brandneuen Abendbrot-Stube Brot und Bier neue Wege. Mit dem erst kürzlich gemeinsam mit seinem Küchenchef Sven Pietschmann eröffneten Lokal folgt er dem Trend der Sterneköche zu mehr Volksnähe, weniger Etikette und ganz viel Regionalität. Zugleich nimmt Pape den internationalen Trend der monothematischen Restaurants auf, die sich auf nur eines oder ganz wenige Produkte, die aber in Bestform, spezialisieren. Nomen ist Omen und so konzentriert sich Pape auf Brot und Bier, beides – dem aktuellen Manufakturgedanken folgend – nach eigenen Rezepturen und von Produzenten seines Vertrauens hergestellt. Das Bier braut die Sylter Genussmacherei, das Brot backt Oliver Deilmann. Serviert wird das Brot schlicht mit bester Butter, kombiniert mit hausgemachten Frikadellen, Krautsalat und Senf mit unterschiedlichen Belägen bis hin zum Kaviar und zur Foie gras. Alle Gerichte werden direkt vor den Augen der Gäste zubereitet. Das Design ist klar und rustikal in erdigen Tönen. Angeschlossen ist ein Shop für den Direktverkauf Sylter Produkte. Lokal und Shop befinden sich in einer umgebauten Tankstelle in verkehrsgünstiger Lage am Keitumer Kreisel. Gleich gegenüber befindet sich der Shop von Johannes King, sodass Touristen und Einheimische am Kreisel gleich zwei erstklassige Adressen vorfinden.

ERFOLGSFAKTOREN

- Ursprüngliche Rezepte auf Topniveau
- Trendthemen Regionalität und Manufaktur
- Craft-Trendprodukte Bier und Brot
- Volksnah und bodenständig, deshalb keine Schwellenangst, sowie bezahlbar für jeden Tag



PIERRE NIERHAUS ist der Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche mit langjähriger Erfahrung als Gastronomieunternehmer, Trendexperte und Konzeptberater. Regelmäßig veranstaltet er Trendtouren für Hospitality-Profis.

Die nächste Gastroexpedition: Trend Expedition Tokio
06. 09. – 09. 09. 2016 | www.nierhaus.com



Pur oder gespritzt:
**fruchtiger
Genuss**
direkt aus dem Rauch Tal!



www.rauch.cc