

► Schleswig-Holstein

Er gibt sich gern friesisch-herb

Das Restaurant Seekiste von Wellem Peters ist eine gastronomische Institution auf Amrum / Spezialitäten für Touristen

AMRUM. So wird man eher selten in einer Gaststätte begrüßt: „Dann kommen Sie mal rein, damit ich Sie wieder rauswerfen kann“, sagt Wellem Peters und geht voran. Ja, ja, im ganz hohen Norden ist eben nicht nur das Bier friesisch-herb – und wohl nirgendwo auf der Insel Amrum ist es friesisch-herber als in Peters' Restaurant Seekiste.

Die Art und die Sprüche des Chefs und seiner Leute verleihen der Seekiste Charakter. Der gefällt den Leuten, weil er authentisch ist. Peters, der auch mit 68 Jahren noch Jeans und Jeanshemd trägt, ist auf Amrum geboren, betreibt die Seekiste seit 1984 – und hat sie zu einer Institution gemacht. Entsprechend hoch ist der Stammgästeanteil, entsprechend gering darf der Marketingetat ausfallen.

Originelle Website

Mit seinem Konzept als „offizieller Ausrichter der friesischen Lebensfreude“, wie es auf der Website scherzhaft heißt, hebt sich das Restaurant ab von den zig Mitbewerbern auf der Insel. Pizza von zugereisten Gastronomen gibt es woanders, die Seekiste bietet Einheimisches (inklusive Erklärungen für die Touristen): „Tote Tante“ (heiße Schokolade mit Rum), „Qualle mit Sand“ (Sandkuchen mit Früchten und Vanillequark), „Schornsteinfeger“ (kross gebratene Heringsfilets) oder „Friesische Bescheidenheit“ (Steak mit



Papagei und Gastronom: Wellem Peters vor seinem Restaurant Seekiste – der bunte Vogel ist Teil des Logos

Foto: Alexander Schmolke

Krabbenragout). Renner sind neben Fisch- vor allem Lammgerichte. „Und die Krabben“, darauf legt Peters wert, „sind im Norden gepult, nicht in Marokko!“ Der 68-Jährige wacht als gelernter Koch nach wie vor über die Küche, in der er indes nur noch ausnahmsweise stundenlang steht. Dabei weiß er sehr gut, worauf es am Herd ankommt, kochte einst in St. Moritz, für das Königshaus in Schweden oder auf Sylt. „Aber als ich von dort täglich mit Tränen in den Augen nach Amrum rübergeschaut habe, wusste ich, dass es Zeit für die Rückkehr ist“, erzählt er vom Entschluss vor fast drei Jahrzehnten, etwas Eigenes auf seiner Heimatinsel aufzubauen.

Eigentlich wollte er es dabei ruhiger angehen lassen, alles etwas kleiner halten, so in Richtung Bier und Krabben-

brot. Jedoch sprach sich unter den Gästen schnell herum, dass man bei ihm gut essen kann, und so wuchs nach und nach doch das kulinarische Angebot. Sogar im Gault Millau stand

das kleine Restaurant zwischenzeitlich. „Damit war's aber vorbei, als wir nicht der – ich sag mal – Anregung entsprochen haben, weiße Tischdecken aufzulegen“, erzählt der Amrumer. „Aber das ist nicht meine Welt, hier sollte es friesisch-rustikal sein.“ Und so ist es heute noch.

Hoher Stammgästeanteil

Da Wellem Peters sich die Arbeit immer so eingerichtet hat, dass sie ihm Freude bereitet, geht er nach wie vor täglich von seinem gegenüberliegenden Wohnhaus ins Restaurant. „Meine Frau sagt schon mal, ich sollte doch auf der Couch sitzen bleiben“, erzählt er, aber dann denke er an den Spruch eines Kollegen: „Wer früher in Rente geht, wird früher alt.“ Und aufs Altwerden hat Peters, der aktuell an einem Kochbuch schreibt, keine Lust – zumal es bei der Arbeit immer noch viel zu lachen gibt. Zum Beispiel jetzt wieder, da der Getränkelieferant den Laden betritt. „Moin, ich hab meinen Nachfolger dabei“, sagt der und deutet auf seinen Begleiter. „Na ja, schlechter als du kann der auch nicht sein“, gibt Peters zurück.

Wie gesagt: In der Seekiste mag man es friesisch-herb. Und das erklärt auch den hohen Stammgästeanteil. Solides Kochhandwerk, moderate Preise und ein Wirt als Kommunikator und Aushängeschild – das sichert der Seekiste den geschäftlichen Erfolg.

Alexander Schmolke

Restaurant Seekiste

- **Inhaber:** Wellem Peters
- **Restauranotyp:** Vollrestaurant
- **Sitzplätze:** 48 innen und rund 50 außen
- **Preise (Hauptgerichte):** 17 bis 25 Euro, im Schnitt knapp 20 Euro
- **Mitarbeiter:** 7
- **Kontakt:** Smajat 2
25946 Nebel/Amrum
Tel. 04682 640
www.seekiste-amrum.de