

FRÜHSTÜCK  BROTZEIT
SÜSSES  EIS
KAFFEE  TEE
KALTE GETRÄNKE





Gleich hinterm
Eis



Drei Generationen, 363 Tage im Jahr für das Wohl der Gäste im Einsatz. Da gibt es viel zu erzählen – spannende Storys aus dem Schoko-Sahne-Kosmos finden Sie jeweils am Ende der Speisekarten-Kapitel. Viel Spaß beim Stöbern und Lesen:



Zum Abschluss der
süßen Karte

Tatort hinter der
Kaffee- & Teekarte

Die Ladys verstecken
sich am Ende der
Frühstückskarte

Last but
not least!



Liebe Gäste und Freunde des Cafe Wien!

Eine Speisekarte mit bunten Magazin-Geschichten? Wo gibt's denn sowas? Na, hier bei uns. Wir denken uns gerne Neues aus. So dass es uns eine Freude ist und unseren Gästen hoffentlich auch. Wenn Neues sich bewährt, nehmen wir es gerne auf in unser Repertoire. Vielleicht wird es sogar ein Klassiker. So war es irgendwann bei jeder unserer 45 Tortensorten, den 350 Schokoladengeschmäckern, den Frühstücksv Variationen oder auch bei den veganen Gerichten auf der Tageskarte. Und so wird es wahrscheinlich auch gehen mit der komplett ganzheitlichen Produktion unserer Schokolade der Zukunft. Über genau solche Themen möchten wir Sie und Euch auf dem Laufenden halten. Mit unseren Magazin-Geschichten, die wir bunt auf die Speisekarte verteilt haben. Alle, für die Gedrucktes langsam zu »old school« daher kommt, können unsere Karte auch per QR-Code auf ihr Smartphone holen.

Meinungen austauschen, spielerisch sein, sich dem Neuen öffnen, ausprobieren, auch mal scheitern, Ungewohntes ermöglichen – das ist das Salz in der Suppe oder auf »konditorisch«: der kleine Trüffel oben auf der Schoko-Sahne-Torte. So halten wir es in unserer Familie und hier im Geschäft mit unserem 90-köpfigen Team, das für uns wie eine weltläufige, große Familie ist. Genauso wichtig ist, dass wir seit mehr als 58 Jahren für Verlässlichkeit und Tradition stehen. Ein Ort der geliebten Rituale, des Wiedersehens und der Begegnung. Gelebte Tradition ist wie ein Kokon für die Seele. Gerade in stürmischen Zeiten. Die Sylter Natur um uns herum zeigt, wie es geht: Die Flut folgt verlässlich auf die Ebbe und umgekehrt. Das ist beruhigend und gibt dem Leben am Meer den Rahmen.

Oder anders: Dass es im Cafe Wien immer ein Stück Friesentorte gibt, einen netten Schnack bei Bedarf, zu Weihnachten den Adventskalender und zum Geburtstag ein Tischfeuerwerk – das ist für viele unserer Gäste ein kleiner Beitrag zum Urlaubsglück und für die Sylter Locals ein Anker im Alltag.

»Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers«, sagte Jean Jaurès, ein französischer Historiker, so treffend. Genauso sehen wir das auch.

Eine schöne Zeit im Cafe Wien wünschen Euch und Ihnen

Ingrid Langmaack

Tania Langmaack

Tom Langmaack

Janna Langmaack



FRÜHSTÜCK

SÜSS ODER HERZHAFT, MIT VIELEN EXTRAS ODER SCHLICHT, ÜBERAUS
GEHALTVOLL ODER GESUNDHEITSBEWUSST: UNSER FRÜHSTÜCK
FÜR DEN PERFEKTEN START IN EINEN WUNDERBAREN INSELTAG.
UNSER FRÜHSTÜCK GIBT ES TÄGLICH BIS 13:00 UHR.

MINI FRÜHSTÜCK 8,50 €

zwei Brötchen, Butter, Marmelade, je eine Scheibe
Wurst und Käse und ein gekochtes Ei

FRÜHSTÜCK VITALIS 14,50 €

zwei Vollkornbrötchen, Butter, Marmelade, Putenauf-
schnitt, Käse, frischer Quark, hausgemachtes Pflaumenmus,
Kräuterquark, Vollkornmüsli/hausgemachtes Granola mit
Milch, frisches Obst und Joghurt

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK 12,00 €

ein Buttercroissant, ein Baguettebrötchen, Butter,
Marmelade, Honig, frischer Quark, Pflaumenmus und
ein gekochtes Ei

CAFE WIEN FRÜHSTÜCK 18,50 €

zwei Brötchen, Butter, zwei Scheiben Brot, Marmelade,
Honig, Nuss-Nugat-Creme, frischer Quark, hausgemachtes
Pflaumenmus, Aufschnitt, Käse, frisches Mett, verschiedene
Salate und ein gekochtes Ei

WIR BEHALTEN UNS VOR, FÜR EIN ZUSÄTZLICHES GEDECK (OHNE FRÜHSTÜCK)
5,00 € ZU BERECHNEN.

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK 16,50 €

zwei Brötchen, Brotauswahl, Butter, Marmelade, Honig, frischer Quark, hausgemachtes Pflaumenmus, Käse, Kräuterquark, Joghurt, hausgemachtes Granola, Obst und ein Rührei von zwei Eiern

GOURMET FRÜHSTÜCK 21,80 €

zwei Brötchen, Brot, Butter, Marmelade, Honig, Nuss-Nugat-Creme, frischer Quark, hausgemachtes Pflaumenmus, Kräuterquark, verschiedene Salate, Mett, Aufschnitt, Käse, Lachs und ein gekochtes Ei, dazu ein Glas O-Saft oder ein Glas Sekt, 0,1 l

SKANDINAVISCHES FRÜHSTÜCKSPATTE 18,80 €

verschiedene kalte Fischleckereien: Lachs, Nordseekrabben* mit Rührei, Matjes mit Hausfrauensauce und Honig-Senf-Sild, serviert mit Vollkornbrot, Brötchen und Butter

VESPERPLATTE 17,50 €

unser Frühstück für Langschläfer, gibts bis Feierabend: Brot und Brötchen, Butter, roher und gekochter Schinken, Mettwurst, Käse, Mett und Fleischsalat

SYLT FEINSCHMECKER FRÜHSTÜCK PRO PERSON 28,00 €

mit allem, was das Herz begehrt. Es gibt alles satt nach, daher servieren wir das Feinschmecker Frühstück nur tischweise.

WIR BEHALTEN UNS VOR, FÜR EIN WEITERES GEDECK 5,00 € ZU BERECHNEN.

* MIT BENZOESÄURE

BELEGTE BRÖTCHEN (BIS 13 UHR)

mit Käse	5,80 €
mit Aufschnitt	5,80 €
mit Mett	5,80 €
mit Schinken, roh oder gekocht	7,80 €
mit Räucherlachs	8,50 €

EIERSPEISEN ZUM FRÜHSTÜCK

UNSERE EIERSPEISEN SERVIEREN WIR MIT HAUSGEMACHTEM SYLTER FRIESENVOLLKORNBROT UND BUTTER

RÜHREIER natur	8,80 €
RÜHREIER mit Schinkenwürfeln	9,80 €
RÜHREIER mit krossem Bacon und Bratwürstchen	11,50 €
SPIEGELEIER natur	8,80 €
SPIEGELEIER mit krossem Bacon	9,80 €
SPIEGELEIER mit Schinken	9,80 €
KRÄUTERRÜHREI mit Tomaten	10,80 €
STRAMMER MAX zwei Spiegeleier auf gewürfeltem Schinken	12,00 €
NORDSEEKRABBen* MIT RÜHREI ODER SPIEGELEI	15,50 €

HABEN SIE EINEN GRUND ZUM FEIERN?

Unser Frühstücksangebot für Gruppen ab zehn Personen:
Sie laden ein, wir decken den Tisch. Mit allem, was zu einem
ordentlichen Frühstück dazugehört (ohne Getränke).

Auf Vorbestellung	pro Person	23,50 €
	Kinder, pro Lebensjahr	1,00 €

* MIT BENZOESÄURE

FÜR GESUNDHEITSBEWUSSTE

OBSTSALAT mit frischen Früchten der Saison	9,50 €
FRUCHTJOGHURT mit viel frischem Obst	11,50 €

GETRÄNKE ZUM FRÜHSTÜCK

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2l 6,50 €
GLAS SEKT	0,2l 7,50 €
CAFE WIEN FRUCHTCKTAIL	0,4l 8,50 €
unser alkoholfreier Vitaminstoß aus Früchten der Saison	

KINDERFRÜHSTÜCK (FÜR KLEINE GÄSTE BIS 14 JAHRE)

mit Brötchen, Butter, Marmelade, Nuss-Nugat-Creme, Wurst und einer Überraschung	8,00 €
MÜSLI mit Obst und Milch	7,00 €
RÜHREI mit 1 Brötchen	6,80 €
FROSTIES mit Milch	6,00 €
FROSTIES mit Milch	8,00 €
die doppelte Portion für Erwachsene	

ZUM ZUSAMMENSTELLEN & ERGÄNZEN

(UNSERE BROTE SIND ALLE HAUSGEMACHT)

SCHEIBE LANDBROT	1,20 €	PORTION NORDSEEKRABBen*	10,00 €
SCHEIBE VOLLKORNBROT	1,20 €	PORTION LACHS	7,50 €
SCHEIBE HEFEZOPF	1,20 €	HONIG-SENF-HERING	5,00 €
BUTTERCROISSANT	2,20 €	FÜNF GARNELEN	9,50 €
EINFACHES BRÖTCHEN	1,20 €		
SESAMBRÖTCHEN	1,20 €	KLEINES MÜSLI	3,00 €
MOHNBRÖTCHEN	1,20 €	NATURJOGHURT	2,40 €
ROGGENBRÖTCHEN	1,20 €	FRUCHTJOGHURT	2,40 €
BAGUETTEBRÖTCHEN	1,20 €	SCHALE OBST	4,00 €
VOLLKORNBRÖTCHEN	1,80 €	VANILLEQUARK HAUSGEM.	3,50 €
TOAST	1,20 €		
		FLEISCHSALAT	3,50 €
BUTTER	20 g	GEFLÜGELSALAT	3,50 €
		EIERSALAT	3,50 €
FRISCHKÄSE	3,00 €		
SCHEIBE TILSITER	1,60 €	GEKOCHTES EI	1,80 €
SCHEIBE GOUDA	1,60 €	RÜHREI VON 2 EIERN**	4,50 €
BRIE	1,60 €	SPIEGELEI VON 2 EIERN**	4,50 €
KRÄUTERQUARK	2,40 €		
		HALBE AVOCADO	3,80 €
SCHEIBE SCHINKEN	2,20 €	AUFGESCHN. TOMATE	1,80 €
SCHEIBE KOCHSCHINKEN	2,20 €	GURKENSCHNITTE	2,00 €
SCHEIBE SALAMI	1,20 €		
SCHEIBE MORTADELLA	1,20 €	PFLAUMENMUS	2,20 €
SCHALE METT	3,00 €	ROTE MARMELADE	1,80 €
SCHEIBE PUTENAUFSCHNITT	2,00 €	GELBE MARMELADE	1,80 €
		HONIG	1,50 €
		NUTELLA	1,50 €
		QUARK	2,20 €
		SYLTELLE VOLLMILCH O. ZARTBITTER	4,00 €

* MIT BENZOESÄURE | ** NUR ALS ERGÄNZUNG ZUM FRÜHSTÜCK OHNE BROT UND BUTTER



SYLTER GRANOLA

UNSER HAUSGEMACHTES GRANOLA

MIT MILCH ODER HAFERMILCH, VANILLEQUARK, FRUCHTJOGHURT
ODER NATURJOGHURT

01 | CRANBERRY & ZIMT 9,80 €
mit Pinienkernen, Sonnenblumenkernen,
Cranberrys und Zimt

02 | HASELNUSS 9,80 €
mit Mandeln und Haselnüssen

03 | SCHOKOMÜSLI 9,80 €
mit Mandeln und Zartbitterschokolade

04 | FLORENTINER MÜSLI 9,80 €
mit Kürbis-, Sonnenblumenkernen und Mandeln

05 | HIMBEERE & HASELNUSS 9,80 €
mit Mandeln, Haselnüssen und Himbeeren

DAZU
OBSTSALAT 5,00 €
ERDBEEREN (IN DER SAISON) 5,00 €
BANANEN 5,00 €
BEERENFRÜCHTE (IN DER SAISON) 5,00 €



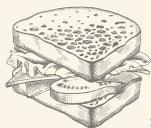
Sylter Granola FÜR ZUHAUSE

Unser hausgemachtes Knusper-
müsli können Sie auch mitnehmen.
Alle Sorten sind sowohl im hübschen
Bügelglas als auch im Nachfüllpack
erhältlich.



BUTTERBROT, KNIFTE,
STULLE & SCHNITTE

Unsere Lieblinge



HAUSGEMACHTES TOAST-SANDWICH

Veggie – <i>Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Salat</i>	7,80 €
Ei – <i>Rührei, Tomate</i>	8,80 €
Pute – <i>Putenbrustaufschnitt, Pfirsich, Salat, Tomate, Gurke</i>	8,80 €
Thuna – <i>Thunfisch, Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln</i>	9,50 €
Hawaii – <i>Kochschinken, Ananas, Käse, Tomate, Gurke, Salat</i>	12,00 €
Sylt Spezial – <i>Kochschinken, Bacon, Käse, Tomate, Gurke, Salat</i>	14,00 €
Huhn – <i>gebratene Hähnchenbrust, Avocado, Tomate, Gurke, Salat</i>	14,00 €



HAUSGEMACHTES LANDBROT

Camembert – <i>Camembert, rotes Zwiebelconfit</i>	11,80 €
Honig-Senf – <i>Honig-Senf-Sild</i>	9,80 €
Frischkäse – <i>mit Tomate</i>	9,80 €
Matjes – <i>mit Hausfrauensauce</i>	11,80 €
Kräuterquark – <i>Kräuterquark, Radieschen, Zwiebeln</i>	9,80 €
Tilsiter Käse	9,80 €
Holsteiner Katenschinken	11,50 €
Holsteiner Mettwurst – <i>mit Gewürzgurke</i>	9,50 €
Mett – <i>frisches Mett, Zwiebeln</i>	9,50 €



HAUSGEMACHTES FRIESISCHES VOLLKORNBROT

Mett	9,50 €
Gouda oder Tilsiter	9,50 €
Kräuterquark	8,50 €
Knoblauch-Schafskäse	10,50 €
Mettwurst – <i>mit Gewürzgurken</i>	9,50 €
Camembert – <i>mit rotem Zwiebelconfit</i>	10,50 €
Kochschinken	10,50 €

Mach Dir die Welt,...

Unsere leckeren Brote im Baukastensystem:
Sie suchen sich die Grundlage, den frischen
Belag und alles drumherum aus...

Los gehts: einfach 1., 2., 3., 4., 5., 6. auswählen!

1. Grundlage – je Scheibe 2,00 €

Vollkornbrot
Sylter Landbrot

Weizenbrötchen
Vollkornbrötchen

Toast



2. Aufstrich

einer inklusive:

Butter oder
Frischkäse

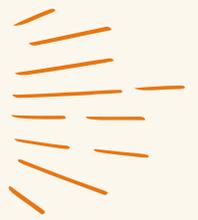


3. Topping de luxe

Gouda	4,00 €	Mettwurst	4,00 €
Tilsiter	4,00 €	Mett	4,00 €
gratinierter Ziegenkäse	5,50 €	Mortadella	3,00 €
Knoblauch-Schafskäse	6,00 €	Katenschinken	5,00 €
Mozzarella	4,00 €	Kochschinken	4,00 €
Camembert	4,00 €	Würfelschinken	4,00 €
Frischkäse	4,00 €	gebratener Bacon	1,50 €
Käse zum Überbacken	2,00 €	Putenbrustaufschnitt	3,00 €
		gebr. Hähnchenbrust	4,50 €
		Fleischsalat	3,00 €
Kräuterquark - hausgem.	3,00 €	Thunfisch	3,50 €
Eiersalat	3,00 €	Matjes	5,00 €
hartgekochtes Ei	1,80 €	Honig-Senf-Sild	4,50 €
Rührei von 2 Eiern	3,00 €	Nordseekrabben*	7,50 €
Spiegelei von 2 Eiern	3,00 €	Räucherlachs	6,00 €
Avocado	3,50 €		

* MIT BENZOESÄURE

...wie sie Dir gefällt!



...und wir stapeln für Sie hoch!
Warm oder kalt – wie Sie mögen.

4. noch was Frisches?!

je 0,80 €

Tomate
Gurke
Paprika
Zwiebeln
Eisbergsalat

Rucola
Champignons
Radieschen
Gewürzgurken
Ananas
Pfirsich



5. und obendrauf

je 2,20 €

hausgemachtes Pesto
Preiselbeeren
Honig-Senf-Sauce
Sahnemeerrettich

hausgemachter Erdbeersenf
rotes Zwiebelconfit
Pinienkerne
Hausfrauensauce

6. und die alles
entscheidende Frage:
warm oder
kalt?!





Kompetent, fröhlich und kaum aus der Ruhe zu bringen – das Tresenteam im Cafe Wien: Vivien Garelli, Kathrin Weidner, Eman Mohamed, Nele Dell Missier und Jenny Fiedler.



Die Superwomen vom Tortentresen

Hier werden Sie geholfen... Selbst, wenn es turbulent zugeht: Rund um den legendären Schoko-, Torten- und Trüffeltresen des Cafe Wien bewahren elf patente Damen stets die Ruhe und erteilen geduldig Auskunft über Besonderheiten von Obstschnittchen, von veganer Macadamia-Nuss-Schokolade, dem Strandgöreteo oder den Champagnerkugeln. Wahlweise erklären sie auch den Weg zum Strand.

Fachkundig, beflissen und mit persönlicher Note. Fünf der elf Superwomen vom Tresenteam des kleinen Schokoladens und des Haupthauses stellen wir in dieser Magazinausgabe vor.

NELE DELL MISSIER



Nele kommt zur Arbeit aus Niebüll, hat italienische Vorfahren und verbrachte ihre ersten Lebensjahre auf Hallig Hooge. Die Beschaulichkeit und nordische Exotik ihres XS-Heimatinselchens liebt sie bis heute und verbringt so viel Zeit dort wie möglich. Auch »Land unter« kann Nele nicht schrecken. Weder auf der Hallig, wenn die Wellen hoch an den Fuß der Warft schlagen, noch im Sylter Arbeitsleben, wenn es im Paradies der süßen Vielfalt hoch hergeht. Nele liebt am Cafe Wien das familiäre Miteinander, die multikulturelle Belegschaft und die Verantwortung, die jeder Einzelne zum Gelingen des großen Ganzen übernimmt. Nele ist übrigens gelernte Buchhändlerin und empfiehlt daher auf besonderen Wunsch gerne auch mal Bücher: »Die Fantasy-Buchserien von Cassandra Clare mag ich persönlich sehr!«, versichert Nele.

.....

KATHRIN WEIDNER

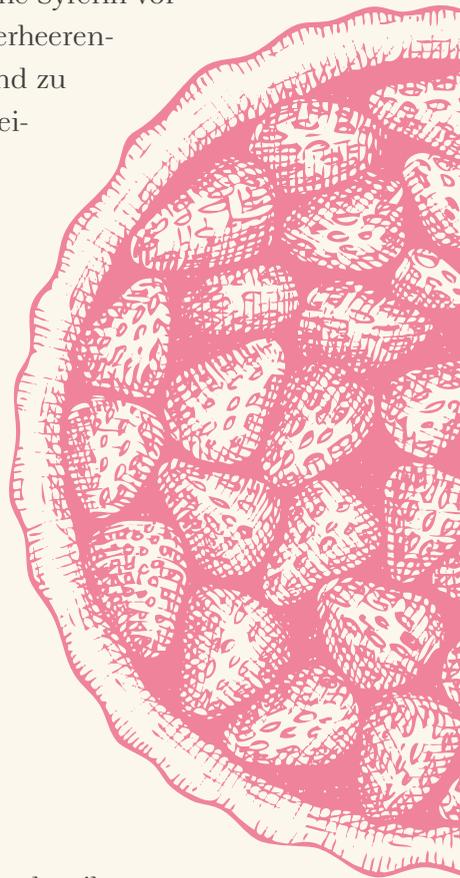


Kathrin verströmt ein besonderes Maß an Souveränität, ganz gleich welche Aufgabenstellung gerade anliegt. Die gebürtige Schwerinerin ist u.a. für die Dienstpläne des Damen-Dreamteams verantwortlich und versucht dabei, allen Bedürfnissen Rechnung zu tragen. Im Eingangsbereich erwies sie sich als unerschütterlich bei der Umsetzung des jeweiligen Corona-Protokolls. »Wir haben so viele zauberhafte Gäste. Aber klar: Ausnahmen bestätigen die Regel. Auch in stressigen Momenten freundlich, aber eindeutig zu sein, das ist mein Ziel«, meint Bereichsleiterin Kathrin. Eigentlich wollte sie vor zwölf Jahren einfach nur mal raus aus dem Job – Kathrin ist vom Fach. Daher besuchte sie Freunde in Niebüll. Schließlich gefiel es ihr in Nordfriesland so gut, dass sie blieb. Das Arbeitsamt vermittelte sie ans Cafe Wien. Sie mochte diesen munteren Betrieb in Westerland City sofort. Jahrelang pendelte sie, wie so viele Kollegen, aufs nahe Festland. Kathrin genießt das Rundum-Inseldasein. »Ich möchte mit niemandem tauschen – für kein Geld der Welt«, sagt sie und ist dabei wie immer sehr überzeugend.



EMAN
MOHAMED

Die 45 verschiedenen Torten-Kreationen im Sortiment bringt womöglich weltweit niemand mit einem schöneren Lächeln an die Frau und an den Mann als Eman Mohamed. Den Auftrag, die Kundschaft mit Köstlichkeiten zu versorgen, die den Moment krönen, den hat Eman mit Freude angenommen. Bevor sich die kurdische Syrerin vor sechs Jahren entschied, dem verheerenden Kriegsgeschehen in ihrem Land zu entfliehen, arbeitete Eman als Rechtsanwältin in ihrer Heimat. Sie blickt auf einen qualvollen und langen Fluchtweg zurück. Ich lebte dann erst in Schweden und in Frankfurt«, erzählt die schöne Frau in aller Offenheit. Inzwischen möchte sie ihre Zweitheimat Sylt nicht mehr missen. Die Arbeit auch nicht. Sie liebt die Natur, die Freiheit, Sicherheit und inzwischen auch die norddeutsche Mentalität. Zusammen mit ihrem Mann lebt Eman in List. Eman pflegt intensiven Kontakt mit ihrer weit verzweigten Familie und vermisst natürlich jede*n Einzelne*n. Schweres Heimweh ist ihr allerdings inzwischen fremd. »Sylt ist jetzt mein Zuhause geworden«, sagt Eman mit ihrer charmanten Art.



Über ihren Beruf redet sie gerne. Weil sie ihn mag und weil sie's raus hat. Das wurde Vivien auch von der Innung attestiert: Sie wurde vor ein paar Jahren schleswig-holsteinische Landesmeisterin im Verkauf von Backwaren. Kunden und Gäste im Cafe Wien mit ihrer »maßgeschneiderten« Torte zu versorgen, ist der Niebüllerin ein Ansporn. Auf ihr Urteil kann man bauen: Für ihr persönliches Empfinden ist die Himbeer-Mascarpone-Torte die beste von allen. Was übrigens mehrere Mitarbeiter sagen und daher für sich spricht. Ware zu verpacken und

VIVIEN
GARELLI



damit zwischendurch etwas zu tun, das keiner Beratung bedarf, schätzt die Niebüllerin ebenso. »Ich bin so etwas wie die Müsli-Beauftragte im Hause«, meint sie augenzwinkernd. Welche der köstlich crunchigen Cafe-Wien-Granolas bei der Produktion in Tinnum geordert werden müssen, hat sie stets im Blick.

.....

Jenny gehört schon seit 16 Jahren zum Cafe-Wien-Dreamteam.

Dass sie sich jemals an das Ambiente einer Stadt, wenn diese auch noch so klein und so besonders wie Westerland sein möge, gewöhnen würde, war in ihrer Jugend nicht absehbar. »Ich

war als Kind und Jugendliche ein Landei durch und durch«, gesteht die schnelle

Jenny. In der Nähe des niedersächsischen Hildesheims wuchs sie in aller Idylle auf und lernte dort Verkäuferin in einer Landbäckerei. Aber dann war da dieses Stellenangebot von Sylt, in Westerland. Jenny musste erst einmal den Atlas zu Rate ziehen, um Sylt so richtig zu orten.

Als sie dann im Zug im falschen Abteil landete und plötzlich in Dagebüll-Mole stand, wäre sie wahrscheinlich am liebsten wieder Richtung Hannover umgekehrt. Doch sie biss die Zähne zusammen und kam wenig später in Westerland an. Heute ist Jenny begeisterte Insulanerin.

Im Cafe Wien kennt sie jeden der vielen Stammkunden mit Namen und weiß auch um besondere Vorlieben. Sie selbst mag es zuhause eher deftig – ist aber ein stiller Fan der Trüffeltorte à la Wien.



**JENNY
FIEDLER**

Im Sommer arbeiten im Cafe Wien, dem Schokoladenlädchen und der Manufaktur in Tinnum insgesamt 90 Menschen aus 18 Nationen. Im Team ist es eher die Regel als die Ausnahme, seinem Job lange treu zu bleiben. Margret Pörksen ist seit 1979 mit Begeisterung im Dienst für glückliche Kunden.



HAUSGEMACHTER VANILLEQUARK

ES GIBT TATSÄCHLICH GÄSTE, DIE BEHAUPTEN, SIE WÜRDEN NUR WEGEN UNSERES VANILLEQUARKS ZWEIMAL JÄHRLICH NACH SYLT KOMMEN. DAS SCHREIT DOCH NACH EINEM SELBSTVERSUCH ZUR ÜBERPRÜFUNG.

VANILLEQUARK MIT REINER VANILLE – UNSERE SPEZIALITÄT

Pur	8,50 €
Mit Erdbeeren (nur in der Erdbeerzeit)	11,80 €
Mit Mark von frischen Erdbeeren (nur i. d. Erdbeerzeit)	11,80 €
Mit Bananen	11,80 €
Mit frischem Obstsalat	11,80 €
Mit Kirschen – heiß oder kalt	10,80 €

OBSTIGES

Obstsalat aus frischen Früchten mit hausgemachtem Vanilleeis, Schlagsahne oder pur	10,80 €
--	---------



BLAUBEEREN

(NUR IN DER SAISON)

MANCHMAL GIBT ES SIE NUR IM JULI UND AUGUST, MANCHMAL SCHON IM JUNI UND SOGAR NOCH BIS IN DEN SEPTEMBER HINEIN: WENN DIESE FRÜCHTCHEN SAISON HABEN, MACHT UNSERE KARTE GERNE EINIGE WOCHEN LANG BLAU.

BLAUBEEREN mit Schlagsahne	9,80 €
BLAUBEEREN mit hausgemachtem Vanilleeis	9,80 €
WAFFEL mit Blaubeeren und Vanillequark	12,00 €
VANILLEQUARK mit Blaubeeren	11,80 €
PFANNKUCHEN mit Vanilleeis	14,50 €

UNSERE BACKSTUBE MACHT GENAUSO BLAU — MIT BLAUBEERKUCHEN IN DEN TOLLSTEN AUSFÜHRUNGEN. UNSERER VERKÄUFER*INNEN BERATEN SIE GERN.



DESSERTS

WAS EIN DESSERTTEUR IST? JEMAND, DER BEIM HAUPTGANG AM LIEBSTEN FLÜCHTET UND EINFACH SCHON MAL SCHNELL ZUR NACHSPEISE ABBIEGEN WÜRD. DAFÜR HAT NICHT NUR UNSERE »QUALLE AUF SAND« VOLLES VERSTÄNDNIS.

SYLTER ROTE GRÜTZE 10,50 €

täglich frisch gekocht aus Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen, serviert wahlweise mit hausgemachtem Vanilleeis, Vanillesauce, flüssiger Sahne oder Milch

QUALLE AUF SAND — EIN SYLTER KLASSIKER 13,50 €

Nusskuchenbruch mit viel frischem Obst und Vanillequark

TEA TIME 16,50 €

fühlen Sie sich wie bei Lisbeth mit unserer Tea Time Etagerere mit Gurkensandwiches, hausgemachten Pralinen, Teegebäck und Schokoladenbruch



SCHOKOLADEN- FONDUE

WER AUF DER INSEL URLAUB MACHT, SOLLTE MINDESTENS EINMAL ANGELN GEHEN. AM BESTEN MIT VIEL OBST IN UNSEREM SCHOKOFONDUE. AUFSPIESSEN, REINTUNKEN, GENIESSEN. WIR GARANTIEREN AUCH FÜR DIE PERFEKTE FANGQUOTE.

Mmmmhhh, mit viel frischem Obst und warmer Schokolade aus der Sylter Schokoladenmanufaktur, wahlweise Vollmilch oder Zartbitter

12,50 €

nur mit Banane

10,50 €

nur mit Erdbeeren
(in der Erdbeersaison)

12,50 €

GEBÄCK- SPEZIALITÄTEN



ÜBER UNSERE BERÜHMTE TORTEN SAGEN WIR HIER NICHTS, DIE SPRECHEN EINFACH FÜR SICH. AM BESTEN ALLE EINMAL DURCHPROBIEREN UND DANN DEN FAVORITEN KÜREN. ES MUSS JA NICHT UNBEDINGT AN EINEM TAG SEIN.



ORIGINAL SYLTER STURMSACK

HAUSGEMACHT AUS DER BRANDMASSE, DIE IM KUPFERKESSEL ABGERÖSTET WIRD

UNSER WINDBEUTEL GEFÜLLT

Mit Erdbeeren und Sahne (nur in der Erdbeerzeit)	11,80 €
Mit Kirschen und Sahne	9,80 €
Mit Roter Grütze und Sahne	9,80 €
Mit Blaubeeren und Sahne (nur in der Blaubeerzeit)	11,80 €
Mit hausgem. Vanilleeis, Erdbeeren und Sahne (nur in der Erdbeerzeit)	12,80 €
Mit hausgem. Vanilleeis, Kirschen und Sahne	11,80 €
Mit hausgem. Vanilleeis, Roter Grütze und Sahne	11,80 €



HAUSGEMACHTE BUTTERWAFFELN, MILCHREIS & KAISERSCHMARRN

HAUSGEMACHTE BUTTERWAFFELN

nackt mit Puderzucker 5,80 €

BUILDING A WAFFEL

+ Sahne	1,60 €
+ hausgemachtes Eis nach Wahl	3,00 €
+ hausgemachter Vanillequark	3,50 €
+ Kirschen	2,40 €
+ Rote Grütze	2,40 €
+ Eierlikör	3,00 €
+ Rumkirschen	3,00 €
+ heiße Zimtpflaumen	3,80 €
+ Pflaumenmus	2,20 €
+ Erdbeeren (nur in der Saison)	3,50 €
+ Blaubeeren (nur in der Saison)	3,50 €
+ Obstsalat	3,50 €
+ Nuss-Nugat-Creme/Syltella	4,00 €
+ Beeren (nur in der Saison)	6,00 €

MILCHREIS

Mit Zimt und Zucker	9,50 €
Mit Kirschen	11,50 €
Mit hausgemachter roter Grütze	11,50 €

KAISERSCHMARRN

Mit Preiselbeersahne und Vanillesauce	18,50 €
Mit heißen Zimtpflaumen und Vanilleeis	18,50 €
Mit Apfelmus und Vanillesauce	18,50 €



Wenn Innovation und Tradition sich glänzend verbinden, dann beschreibt das den Stil, mit dem Tania Langmaack das Cafe Wien lenkt.

Auf einen Chai-Tee mit der Chefin



INTERVIEW

Bei genauer Betrachtung gibt es im Cafe Wien natürlich vier Chefs. Ingrid, Frau der ersten Stunden, seit 1966 jeden Tag im Einsatz (außer wenn sie mal auf Reisen ist). Tom, ihr Enkel, der Junior, an die 30, aber mit jeder Faser in der Verantwortung, Toms „kleine“ Schwester Janna, frisch ausgebildete Hotelfachfrau und gerade mit eingestiegen ins Familienbusiness und natürlich Tania, die seit den 90er-Jahren mit dieser seltenen Mischung aus visionärem Denken, Geschäftssinn und Intuition die Erfolgsgeschichte des Familienbetriebs um etliche Kapitel weiter schrieb. »Nebenbei« zog sie drei prächtige Kinder groß – und verkörpert das Bild der selbstbestimmten Geschäftsfrau in Reinkultur.

Euer Repertoire umfasst online etwa 3.500 Posten. Ihr gehört mit 90 Mitarbeiter*innen in der Saison zu den größten Sylter Unternehmen. Du bist den Weg Deiner Eltern mit Freude und Innovationslust weitergegangen. Hat Dein Vater Willi manchmal »Veto« eingelegt bei Deinen Entscheidungen?

Tania Langmaack: Zu all seinen grandiosen Eigenschaften gehörte auch, dass mein Vater mich immer hat machen lassen. Wenn ich ihn mit meinen Projekten sicher auch manche schlaflose Nacht gekostet habe. Als wir 2006 die Schokoladenmanufaktur in Tinnum bauten, war er zunächst sehr skeptisch, denn er war überhaupt nicht überzeugt, im Geschäftsfeld Schokolade so doll zu expandieren. Die Bank übrigens auch nicht. Aber er hat es sich nicht anmerken lassen. Von seinen Zweifeln habe ich wenig gespürt.

Fleiß, Mut und Handwerkskunst sind bei Euch schon in der vierten Generation sehr ausgeprägt. Auch Deine Omas und Opas waren äußerst tüchtige Westerländer*innen.

Tania Langmaack: Meine Großeltern mütterlicherseits hatten das Milchgeschäft in der Strandstraße an der Ecke zur Neuen Straße. Dort bin ich mehr oder weniger groß geworden. Meine Großmutter Frida Carstensen war eine krasse Frau – mit allerbesten Ideen. Ein Beispiel: Als in den Kriegs- und Nachkriegsjahren das Beliefern der Kinderheime und Hotels mit Milch weitgehend ausfiel, wurden bei ihr im Milchladen Sahnebonbons produziert. Oma Frieda ist dann mit der Ware auf die Reeperbahn gefahren und hat »Sylter Sahnebonbons« verkauft. Sylt im Produktnamen zog schon damals. Die Bonbons gingen auf der Hamburger Meile weg wie geschnitten Brot.

In den beiden Büchern der Sylter Autorin Susanne Matthiessen wird thematisiert, wie rustikal die Kindheit von Sylter Heranwachsenden im Wirtschaftswunder und den beiden Jahrzehnten danach so war. Du und Susanne Matthiessen vom gleichnamigen Pelzgeschäft, ihr hattet den gleichen Freundeskreis. Deine Familie kommt in den halbfikionalen Romanen natürlich auch vor. Würdest Du sagen, Deine Kindheit war rau und ruppig?

Tania Langmaack: Natürlich waren unsere Eltern in den 70er-Jahren sehr mit ihrem jeweiligen Business beschäftigt. Das Saisongeschäft war damals noch viel härter, als es das heute ist. Aber ich würde sagen, ich hatte die tollste Kindheit überhaupt. Wir waren hier zwischen Strand- und Friedrichstraße eine Gang mit 32 Kindern. Wie eine Riesenfamilie. Alle haben irgendwie aufeinander aufgepasst. Dadurch, dass wir alle relativ viel Freiheit genossen, konnten wir natürlich auch viele Abenteuer bestehen. Grenzen gab es ja für die meisten von uns trotzdem. Das war ein perfekter Nährboden für alle diejenigen Kinder, die liebevolle Eltern hatten, trotz wenig Zeit im Sommer. So wie bei mir. Als meine Eltern ihr Haus in Morsum bezogen, war das für mich als Jugendliche übrigens die Höchststrafe – so weit weg von dem, was mein Leben ausmachte.

Hast Du als Kind mithelfen müssen?

Tania Langmaack: Ja, aber ich habe das supergerne gemacht. Hier, wo jetzt unser Büro ist, direkt überm Laden, war früher unser Wohnzimmer und mein Kinderzimmer. Aber ein Großteil unseres Lebens spielte sich eben unten im Café ab. Erdbeeren putzen und die Getränkeausgabe – das waren meine Lieblingsaufgaben.



INTERVIEW



Offenbar wird man ja doch massiv von dem geprägt, was man als Kind so aufsaugt. Man macht es ähnlich

oder eben ganz anders. Du hast Deine Kinder auch zu großen Teilen hier im Laden aufgezogen. Gab es für Dich je ein alternatives Lebensmodell?

Tania Langmaack: Ich habe ja nach dem Abi Steuerfachgehilfin gelernt. Aber eher, weil mein Vater drauf bestanden hat, dass ich »etwas Ordentliches« mache, bevor ich Konditorin werde. Aber für mich war das Ehrensache, in die Fußstapfen meiner Eltern zu treten. Ich interessiere mich auch heute für ganz viele unterschiedliche Lebensbereiche – aber zu meinem Beruf und dieser Aufgabe gibt es keine Alternative. Ich liebe das, was ich tue – nach wie vor. Nur gestehe ich mir inzwischen auch zu, auch mal andere Interessen mit Leben zu füllen.

Leben ist Veränderung. Die Insulaner waren schon immer kritisch mit der Entwicklung auf ihrem Eiland. Das »Zuviel« wurde allerdings noch nie so heftig thematisiert wie jetzt. Glaubst Du, der Zauber der Insel ist perdu?

Tania Langmaack: Diese Insel mit ihrer nach wie vor unglaublichen natürlichen Schönheit, dem begrenzten Raum und mit einer fast beispiellosen touristischen Infrastruktur weckt seit dem Beginn des »Fremdenverkehrs« vor 170 Jahren Begehrlichkeiten aller Art. Sylt ist noch heute einer der schönsten Orte weltweit. Man hat aber schon vor Jahrzehnten versäumt, die Entwicklung stärker zu steuern und Grundstücksverkäufe z. B. durch Erbbaurecht zu verhindern. Die Entwicklung zu einem insularen Ausverkauf ist hausgemacht und fast jede*r Sylter*in hat aktiv dazu beigetragen. Der Pfad, auf dem wir hier gehen, ist verdammt schmal. Die strukturelle Entwicklung ist kaum mehr rückgängig zu machen. Ich bin der vielleicht unpolitischste Mensch, den es gibt, aber ich glaube fest daran, dass es gelingt, den Tourismus auf Sylt in eine sanftere Zukunft zu führen.

Wenn Du manchmal von den Monaten September bis April in den 70er-Jahren sprichst, dann hat man schon ein wenig Sehnsucht, oder?

Tania Langmaack: Zum Glück romantisiert man ja die Vergangenheit gerne durch die Retro-Brille. Natürlich war das herrlich einsam und frei. Aber es gab auch die andere Seite. Ich weiß, dass es für viele Unternehmer hier in Westerland knallhart war, den Winter zu überstehen. Da wurden dann schon mal die geerbten Ölgemälde von der Wand genommen und gegen Bares getauscht, um Brot auf dem Tisch zu haben und die Rechnungen zu bezahlen. Ich weiß nicht, ob wir uns das wieder herbeisehnen sollten.

Das Rezeptbuch

Wie gut, dass Firmengründer Willi Langmaack die traditionsreichen Rezepte des Cafe Wien in diesem Buch fein säuberlich festgehalten hat. Trotz der voranschreitenden Digitalisierung im Hause, die gerade durch die Pandemie noch einen ordentlichen Schups bekommen hat. Aber sogar Tom, der ein Freund digitaler Prozesse ist, schaut regelmäßig in Opas Rezeptbuch.



SOUVENIR TIPPS

66 x Cafe Wien

Auf Facebook gibt es Dutzende Foren und Gruppen, in denen Sylt-Liebende Fotos und Erkenntnisse austauschen. Eine Gruppe mit 150.000 Mitgliedern ist die, die schlicht »Sylt« heißt. Als dort eine Urlauberin unlängst nach Tipps für Souvenirs fragte, bekam sie nicht weniger als 189 Antworten. 66 davon empfahlen, im Cafe Wien, dem kleinen Laden in der Strandstraße oder in der Manufaktur zu suchen, um garantiert fündig zu werden. Die »Syltella« stand als Empfehlung besonders hoch im Kurs. Was soll man sagen: Bei all den grandiosen Mitbringsele, die Sylt zu bieten hat, so weit vorne zu rangieren – das freut uns!

.....

1A SYLTER KINDERBÜCHER

Willi und Wilma in der Backstube

Als Souvenir oder Urlaubslektüre für den Nachwuchs gibt's nichts Wertvolleres als die Bilderbücher von Ava Dreessen und ihrem Team vom »Noah-Verlag«. Die feinsinnig illustrierten Sylt-Abenteuer des kleinen Willi und seines Hundes Wilma empfehlen wir vom Cafe Wien auch aus einem sehr persönlichen Grund: Denn Verlegerin Ava und Junior-Chef Tom haben zusammen einen Sohn: Noah, die vierte Cafe-Wien-Generation ist ein kleiner Wirbelwind und wie sein Vater und seine Oma gerne in der Backstube unterwegs. Er ist der Namensgeber für den Verlag seiner Mama, deren Hund natürlich Wilma heißt. Und dass das dritte große Abenteuer von Willi (wie der Firmengründer) und Wilma auch in der Backstube spielt, ist ebenfalls kein Zufall. Ableger der großen Abenteuer gibt es auch im Mini-Buch-Format. Zur Ansicht im Café, zu kaufen im Sylter Buchhandel oder online hier: www.noahverlag.de





EISIGE GETRÄNKE

WENNS MAL WIEDER RICHTIG HEISS HERGEHT UND AUCH IM WINTER EIN ECHT COOLER GENUSS: UNSERE MILCHSHAKES, UNSERE KÜHLEN KLASSIKER UND DIE VIELEN GESUNDEN SMOOTHIES AUS OBST UND GEMÜSE.

EISKAFFEE 9,00 €

EISSCHOKOLADE 9,00 €
mit hausgemachtem Eis

MILCHSHAKES

Vanille 9,00 €

Erdbeer 9,00 €

Banane 9,00 €

Schokolade 9,00 €

... UND GERNE AUCH AUS ALLEN ANDEREN VORHANDENEN EISSORTEN

SANFTER ENGEL

Orangensaft mit Vanilleeis und Sahne 9,50 €

FRUCHT-COCKTAIL 0,4l 8,50 €

ein ganz besonderer Vitaminstoß
aus Früchten der Saison



SMOOTHIES

PURE FRUCHT-SMOOTHIES

HIMBEER-BANANE-APFEL	9,00 €
ORANGE-ANANAS-KOKOS	9,00 €
ANANAS-ERDBEER	9,00 €
ORANGE-ERDBEER-BANANE	9,00 €
MELONE-BANANE-ERDBEER	9,00 €
KIRSCH-KOKOS	9,00 €

JOGHURT-FRUCHT-SMOOTHIES

HIMBEER-BANANE-JOGHURT	9,00 €
ERDBEER-JOGHURT	9,00 €
KIRSCH-BANANE-JOGHURT	9,00 €
HIMBEER-JOGHURT	9,00 €
ERDBEER-MELONE-JOGHURT	9,00 €

COCKTAIL-SMOOTHIE

PIÑA COLADA OHNE ALKOHOL	9,80 €
--------------------------	--------

GEMÜSE-SMOOTHIES

GURKE-JOGHURT	9,00 €
ORANGE-MÖHRE-INGWER	9,00 €



EIS

HAUSGEMACHT AUF SYLT

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN STELLEN WIR TÄGLICH SELBER FRISCH HER. NUR SO KÖNNEN WIR GARANTIEREN, DASS KONSERVIERUNGSMITTEL, GESCHMACKSVERSTÄRKER UND ANDERE CHEMISCHE ZUSATZSTOFFE IN UNSEREM EIS NICHTS ZU SUCHEN HABEN. WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FRISCHE VOLLMILCH, SAHNE, EIER UND BESTE FRÜCHTE.

FRAGEN SIE NACH UNSEREM TAGESPROGRAMM!

JE KUGEL 3,00 €

PORTION SAHNE 1,60 €

TOPPINGS JE 2,00 €

Erdbeer-Himbeer-Sauce (hausgemacht, aus frischen Früchten)

Schokoladensauce

Karamellsauce

EISBECHER

PORTION HAUSGEMACHTES EIS drei Kugeln	9,00 €
PORTION HAUSGEMACHTES EIS mit Sahne	9,80 €
KINDEREIS MIT SMARTIES	7,50 €
EIS FÜR ZWEI ein Riesen-Eisbecher mit viel frischem Obst und Sahne	25,50 €
SPAGHETTI-EIS Vanilleeis mit Erdbeersauce und weißen Schokoladenspänen	12,50 €
SCHOKOLADENBECHER drei Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce, Schokoladenspänen und Sahne	12,50 €
TRÜFFELTELLER drei Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit Schokoladenspänen, unseren hausgemachten Trüffeln und Sahne	14,50 €
SCHWARZWALDBECHER drei Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Schwarzwälder Kirschwasser, Kirschen und Sahne	12,50 €
SYLTER EISTRAUM drei Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit viel Eierlikör und Sahne	12,50 €
EISBECHER MALAGA drei Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit eingelegten Rumrosinen und Sahne	12,50 €
AMARETTO-BECHER drei Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit Amaretto, Makronengebäck und Sahne	12,50 €

BAILEYS-BECHER	13,50 €
drei Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit knackig gerösteten Nüssen und Mandeln, Baileys Irish-Cream und Sahne	
NUSSKNACKER	13,50 €
drei Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit vielen knackigen, karamellisierten Nüssen	
JOGHURTEISBECHER	13,50 €
drei Kugeln Joghurt-Eis mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne	
ERDBEEREISBECHER	13,50 €
drei Kugeln Vanille- und Erdbeereis, frische Erdbeeren und Sahne	
TUTTI FRUTTI	13,50 €
drei Kugeln Vanille- und Fruchteis, viel frisches Obst und Sahne	
SÜDSEEBECHER	13,50 €
drei Kugeln Vanille- und Fruchteis, viel frisches Obst, leicht abgeschmeckt mit Maraschino und Sahne	
KARIBIKBECHER	13,50 €
drei Kugeln Vanille- und Fruchteis, viel frisches Obst, Blue Curaçao, Sekt und Sahne	
BANANENSPLIT	13,50 €
eine Banane mit Vanille- und Schokoladeneis und Sahne	



EIS & HEISS

3 KUGEL VANILLEEIS mit Rumtopf 12,50 €

Schon im Winter setzen wir unseren Rumtopf an, damit er im Sommer richtig schön durchgezogen ist. Himbeeren, Kirschen, Erdbeeren, Pflaumen, Mirabellen und Aprikosen baden dafür in echtem Jamaica-Rum ...

3 KUGEL VANILLEEIS mit warmer Karamellsauce 12,50 €

ein Gedicht mit hausgemachtem Butterkaramell aus der Sylter Schokoladenmanufaktur

3 KUGELN VANILLEEIS

mit heißer Schokoladensauce und Sahne 12,50 €

mit heißen Kirschen und Sahne 12,50 €

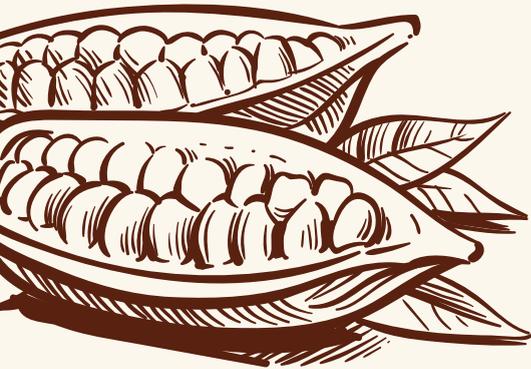
mit heißen Zimtpflaumen und Sahne 12,50 €

mit heißen Himbeeren und Sahne 12,50 €

mit heißem Eiergrog 12,50 €



*Chocolate is the
answer... who cares, what
the question was.*



+++ NEW + NEW + NEW +++

From Bean to Cafe Wien

Ähnlich wie in den 80er-Jahren dem Wein ging es nach der Jahrtausendwende dem Kaffee und der Schokolade. Sie erlebten einen massiven Imagewandel, wurden von klassischen, traditionsreichen Genussmitteln zu einem Stück Kulturgut. Welche Schokolade man isst, welchen Kaffee man wie trinkt ist Ausdruck von einem bestimmten Lifestyle – beinahe schon ein Statussymbol. Einer, der sich in allen Fragen zum Thema Schokolade auskennt, ist Junior-Chef und Schokosommelier Tom Langmaack. Er hat große Pläne....



Wenn der Chocolatier selbst so leidenschaftlich in sein Produkt beißt, ist das das beste Indiz für Qualität.

Im Cafe Wien gibt's mit 350 Sorten garantiert die Richtige für jede Lebenslage. In der Tat versteht unser Team ganz viel von Schokolade. Einer weiß allerdings am meisten: Junior-Chef Tom. Er gehört seit ein paar Jahren zu der weltweit winzigen Gruppe der diplomierten Schokoladen-Kenner. Mit diesem Können wird er bald »maßgeschneiderte Schokolade« herstellen.

Der Expertenbegriff »From Bean to Bar« löst bei ihm mit seinem geschulten Geschmack schon lange ein Kribbeln aus. Denn von der »Bohne zur Tafel« steht für Schokolade mit allerfeinsten, individuellen Aromen. Dieser Begriff beschreibt einen ganzheitlichen Herstellungsprozess, der bei der Auswahl der Kakaobohnen beginnt, über das Sortieren, die Röstung, das Mahlen und Conchieren geht und bis hin zur fertig verpackten Tafel im Regal reicht. Alle Schritte liegen in der Hand einer einzigen Manufaktur. Das ist aufwendig, kostenintensiv. »Über dieses komplexe Verfahren und seine insgesamt zwölf Arbeitsschritte habe ich schon meine Diplomarbeit geschrieben. Nur, wenn man wirklich alles selbst macht, ist jedoch Schokolade mit einzigartigen Geschmacksnuancen herstellbar«, schwärmt der

ambitionierte Konditormeister und Sommelier.

Bislang arbeitet die Sylter Schokomanufaktur mit den bereits fertigen Kakao-Grundprodukten, die in der Manufaktur nach hauseigenen Rezepten weiterverarbeitet, aromatisiert, verfeinert und vollendet werden. Jetzt bald wird die ganzheitliche Schoko-Herstellung dazukommen: »Wir haben den Maschinenpark für alle Arbeitsschritte angeschafft und können demnächst starten. Wir brauchen jetzt eigentlich nur noch eine leistungsstärkere Stromversorgung!«

Wie viel Schokolade dann in Tinum mit der From-Bean-to-Bar-Methode produziert wird, welche Sorten es geben wird, was die letztendlich wohl kosten werden? »Wir werden sehen. Das gilt es noch zu entscheiden. Es ist jedenfalls eine wunderbare und riesige Herausforderung, die da vor uns liegt. Wie bei allen Innovationen im Cafe Wien betrachten wir das als Abenteuer, werden bis zur Marktreife noch viel experimentieren und einen Schritt nach dem anderen gehen. Ich freu mich jedenfalls sehr darauf«, meint Tom mit jener Gelassenheit, mit der es die Langmaacks schon weit gebracht haben.





Janna & das Verwöhn-Gen

DIE »NEUE« IM CAFÉ UND IM »HAUS SILENDI«

Wenn man wie **Janna Langmaack** auf einer Insel in der Nordsee zwischen Tortenschachteln und Trüffelcrème groß wurde, ist die Sehnsucht »da mal rauszukommen« und sich womöglich einem völlig anderen Metier zuzuwenden, irgendwann vielleicht riesengroß!?

Wir haben bei der »Betroffenen« mal nachgefragt, wie es bei ihr so war: »Als Mädchen wollte ich immer Lehrerin werden«, erinnert die 2023 examinierte Hotelfachfrau vom »Alten Fährhaus« und Jüngste der drei Langmaack-Geschwister. Von ihren Kinderjahren in Wenningstedt mit all den anderen »Bullerbü«-Wesen aus der Nachbarschaft schwärmt sie uneingeschränkt: »Freier hätte man nicht aufwachsen können«, versichert Janna in der Küche ihres Elternhauses.* Wie bei ihren Brüdern bestand ein Großteil ihrer Kindheit aus endlosen Inselabenteuern. Der andere Teil spielte sich im Café ab.

»Das gemeinsame Mittagessen mit Oma, Opa, Mama und Papa an Tisch 1 war immer die »heilige Stunde«, erinnert sie. Mit ihren Freundinnen an den XL-Geräten in der Konditorei eigene Kekskreationen zu fabrizieren und sie dann auf der Promenade und in der Fußgängerzone an die Frau und an den Mann zu bringen, lag bei Janna auf der Liste der Lieblingsbeschäftigungen weit vorne.

Als Heranwachsende kam bei ihr dann die Lust auf weite Welt: Sie verbrachte ein High-School-Jahr in den USA. Nach ihrem Abitur war der Plan, Lehrerin zu werden vom Tisch. Sie schrieb sich für den Studiengang »Markenmanagement« in Hamburg ein. Durch die Corona-Einschränkungen war das Studium jedoch eher Frust als Freude. »Ich fühlte mich am falschen Platz. Das Online-Studieren hat wirklich überhaupt keinen Spaß gemacht.«

Sie war in den Pandemie-Jahren viel auf Sylt, auch wegen ihren beiden vierbeinigen Lieblingswesen aus dem ungarischen Tierschutz. Wenn das Pandemie-Reglement es zuließ und

das Cafe Wien aufhatte, half sie ihrer Mutter, ihrer Oma und dem Team im Service. »Ich hab's selbst gespürt, aber mein Bruder Tom hat's zuerst ausgesprochen: »Du hast einfach wie Mama und Oma das Verwöhn-Gen auf der DNA und siehst so glücklich aus, wenn Du anderen schöne Momente bescherst«, hieß die Beobachtung, die für Janna zum Schlüsselmoment wurde. »Warum soll ich nicht einfach das



*Im Buch »Zuhause am Meer«, das Ende Juli 2024 erscheint, wird neben 19 weiteren Sylter Familiengeschichten auch die Kindheit der Langmaacks in Wenningstedt erzählt.

»Das fühlt sich soooo richtig an«

machen, was ich am liebsten mag?«, fragte sie sich, als Tom ihr das Angebot machte, in mittel-naher Zukunft den Service im Café zu leiten.

Hinzu kam, dass das Westerländer Gästehaus** der Familie von Grund auf umgestylt und renoviert wurde und langfristig jemand brauchte, der sich um Marketing und Vermietung kümmert. »Eine Super-Kombi für mich«, befand Janna. Eine gute Ausbildung sollte dann für sie zum das Fundament werden, um als Gastgeberin im Cafe Wien einzusteigen: 2021 begann Janna ihre Hotelfach-Lehre im »Fährhaus« und ist jetzt, da sie die Prüfungen in der Tasche hat, sofort mit in ihren Familienbetrieb eingestiegen. »Das fühlt sich soooo richtig an«, meint eine junge Frau mit Berufung. Ausschließen, dass sie zwischendurch nochmal in der Welt Erfahrungen sammelt, möchte sie nicht.

Ob Bent, der mittlere Sohn des Hauses, nun auch noch irgendwann miteinsteigt? Er bessert in den Semesterferien jedenfalls immer sein Studentensalaire mit Jobs im Cafe Wien auf. Ob er als angehender Touristiker allerdings auf seiner Heimatinsel landen wird, steht völlig in den Sternen.



**Stadtvilla Silendi:
Tania und Janna
Langmaack sind die Gast-
geberinnen in reizvollen
Appartements - mitten
in der City und trotzdem
tiefenentspannt.



KAFFEE & TEE



ALLE KLASSIKER AUF EINEN BLICK: FÜR DIE NETTE KAFFEERUNDE ODER ZUM FRÜHSTÜCK, EINFACH ZWISCHENDURCH ODER GLEICH NOCHMAL. AUF DER TERRASSE SERVIEREN WIR LEIDER KEINE TASSEN.

POTT KAFFEE	4,80 €
KÄNNCHEN KAFFEE	6,50 €
KÄNNCHEN ENTKOFFEINERTER KAFFEE	6,50 €
SCHWEIZER SCHÜMLI KAFFEE	6,00 €
Tasse für Tasse frisch gemahlen, mit der feinen Schaumkrone	
MILCHKAFFEE	5,00 €
CAPPUCCINO	4,80 €
ESPRESSO	3,50 €
DOPPELTER ESPRESSO	5,00 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	5,20 €
TASSE SCHOKOLADE	4,80 €
KÄNNCHEN SCHOKOLADE	6,50 €
PORTION SAHNE	+ 1,00 €
CHAI LATTE	6,50 €
MATCHA LATTE	6,50 €
ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUCH GERN MIT HAFERMILCH	Aufpreis 1,00 €
<hr/>	
TASSE ECHTE VALRHONA-SCHOKOLADE	6,20 €
Die wohl beste Trinkschokolade der Welt	
<hr/>	

TRINKSCHOKOLADE



Sylter Schokoladenmanufaktur

GEBEN SIE SICH DIE KUGEL MIT UNSEREN HAUSGEMachten TRINKSCHOKOLADEN!
EIN RÜHRENDES VERGNÜGEN DER BESONDEREN ART: WIR SERVIEREN IHNEN HEISSE MILCH,
MINISCHNEEBESEN UND KUGELN IHRER WAHL — SIE RÜHREN UM UND FERTIG IST DER
HOCHGENUSS. DIE KUGELN LIEFERT NATÜRLICH UNSERE SYLTER SCHOKOLADENMANUFAKTUR!

ALLE TRINKSCHOKOLADEN KÖNNEN SIE AUCH MIT NACH HAUSE NEHMEN. SCHAUEN SIE IN
UNSEREM LADENGESCHÄFT NACH.

UNSERE SORTEN TRINKSCHOKOLADE:

Zartbitter pur	Walnuss Muskat (Zartbitter)
Vollmilch pur	Cappuccino (Vollmilch)
Zimt Vanille (Zartbitter)	Kakao Nugat (Vollmilch)
Chili (Zartbitter)	Ingwer (Zartbitter)
Weißer Schokolade	Rum (Zartbitter)
Honig (Vollmilch)	Erdbeer (Weiße)
Karamell (Vollmilch)	Mandarine Zimt (Zartbitter)
Cafe Noir (Zartbitter)	Amaretto (Zartbitter)
Schoko Minze (Zartbitter)	Haselnuss (Zartbitter)

UND DAZU JAHRESZEITLICHE SONDERSORTEN:

Braune Kuchen (Zartbitter)
Spekulatius (Zartbitter)
Lebkuchen (Zartbitter)

JE SORTE 7,80 €

MANCHMAL MUSS ES WAS BESONDERES SEIN. WENN ES BESONDERS KALT IST, WENN ES MAL WAS MIT SCHUSS SEIN SOLL, WENN ES RICHTIG GEMÜTLICH WIRD, WENN EIN KLEINER STIMMUNGSMACHER GEBRAUCHT WIRD. ODER EINFACH NUR SO. WEILS SCHMECKT.

HEISSE SPEZIALITÄTEN

SYLTER PHARISÄERKAFFEE mit Rum und Sahne	8,80 €
RÜDESHEIMER KAFFEE mit Asbach Uralt	8,80 €
IRISH COFFEE mit Tullamore Dew	8,80 €
KAFFEE KIRSCH mit Schwarzwälder Kirschwasser	8,80 €
KAFFEE ORANGE mit Cointreau	8,80 €
HOLLÄNDISCHER KAFFEE mit Eierlikör	8,80 €
KAFFEE AMARETTO	8,80 €
CAPPUCCINO BAILEYS	8,80 €
CAPPUCCINO AMARETTO	8,80 €
CAPPUCCINO mit Champagnertrüffelkür	8,80 €
RUSSISCHE SCHOKOLADE mit Rum und Sahne	8,80 €
SCHOKOLADE AMARETTO	8,80 €
KALINKA SCHOKOLADE mit Wodka	8,80 €
EIERGROG Manche sagen, der beste der Insel ...	8,80 €

HAUSGEMACHTER SYLTER APFELPUNSCH	7,00 €
HAUSGEMACHTER SYLTER APFELPUNSCH mit Wodka	8,80 €
HAUSGEMACHTER SYLTER APFELPUNSCH mit Calvados	8,80 €
HAUSGEMACHTER TEEPUNSCH MIT ORIGINAL »DE GEELE KÖM«	8,80 €

HAUSGEMACHTER SYLTER WINTERPUNSCH	8,80 €
-----------------------------------	--------

Nicht aus dem Tetra Pak, sondern selbstgekocht mit Rotwein, Orange, Zimt, Kardamom und Cointreau!

AROMATISIERTE SCHOKOLADE ODER MILCHKAFFEE

Gerne aromatisieren wir Ihre Schokolade oder Ihren Kaffee in folgenden Geschmacksrichtungen:

Chili
 Marzipan
 Zimt
 Amaretto
 Vanille
 Karamell
 Schokolade
 Chai

AUFPREIS 1,00 €

TEE

A close-up photograph of a white ceramic teacup filled with a golden-brown tea. The cup is decorated with a yellow and green floral pattern. It sits on a matching saucer with a similar pattern, which also holds a round, golden-brown cookie. In the background, a white teapot with a yellow and green floral band is visible, along with a blurred plate of yellow fruit. The entire scene is set on a rustic wooden table.

HEISS GELIEBTER STIMMUNGSMACHER: HIER GIBTS TEE IN ALLEN FARBEN, VON SCHWARZ ÜBER GRÜN BIS ROT ODER WEISS, UND IN UNENDLICH VIELEN VERSCHIEDENEN GESCHMACKSSORTEN

KRÄUTERTEE

SYLTER STURMTIEF mit Brombeerblättern, Fenchel, Melisse, Wollblumenblüten, Anissamen, Spitzwegerichblättern, Hagebuttenschalen, Apfelstücken, Haselnussblättern, Ringelblumenblütenblättern, Holunderblüten, Holunderbeeren, Pfingstrosenblütenblättern und Pfefferminze

PFEFFERMINZTEE erfrischend und rein

FRÜHTAU mit Pfefferminze, Hibiskusblüten, Zitronenmyrte und Lemongrass

SYLTER FRISCHE BRISE Kräutermischung mit Holunderbeeren, Lemongrass, Fenchel, Pfefferminze, Nana-Minze, Wollblumenblüten und Kaktusblüten

QUELLE DES GLÜCKS Kräuter-Früchtemischung mit spritzig frischen Zutaten, Apfelstücken, Zitruscheiben, Lemongrass, Verbena, Zitronenmyrte und Ringelblumenblütenblättern

SOMMER-PUNSCH eine Kräuter-Früchteteemischung mit Brombeerblättern, schwarzen Johannisbeerblättern, Ananasstücken, Zucker, Apfelstücken, Bohnenschalen, Papayastücken, Ananas-Chips, Saflorblütenblättern

CITRO KICK Apfelstücke, Hibiskusblüten, Zitronenverbene, Zitruschalen, Zitronenmelisse, Lemongras, natürliches Zitrusaroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure; Kornblumenblütenblätter

STRANDGÖRE mit Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Beerenblättern, Zitronenverbene, Melisse, Sanddornbeeren, Ananasstücken, Blutorangenscheiben, Hibiskusblüten, Lemongrass, Apfelecken, Sonnenblumenblütenblättern, Ringelblumenblütenblättern, Saflorblütenblättern

KÄNNCHEN

6,80 €

KRÄUTERTEE

BASILIKUM ERDBEER mit Brombeerblättern, Hibiskusblüten, Melisse, Apfelstücken, Basilikum (8%), Apfelecken, natürlichem Aroma, Erdbeerstücken (2%), Kornblumenblütenblättern

SYLTER SONNENGRUSS CHAI mit Fenchel, Ingwer, grünem Tee, Gerstengras, Süßholz, Hagebuttenschalen, Zimt, Anissamen, schwarzem Pfeffer, Saflorblütenblättern, Gewürznelken, natürlichem Aroma

KAMILLENTÉE wohltuend und mild

HOLUNDERBLÜTE mit Holunderblüten (54%), Zitronengras, Heidekrautblüten, natürlichem Aroma, Himbeeren, Granatapfelkernen

STURMTIEF mit Brombeerblätter, Fenchel, Melisse, Anissamen, Spitzweigerichblätter, Hagebuttenschalen

HEIDEKRÄUTER mit Lemongras, Hibiskusblüten, Kamillenblüten, Nana-Minze, Süßholz, schwarze Johannisbeeren, Holunderblüten

KRÄUTERGEIST mit Holunderbeeren, schwarze Johannisbeerblätter, schwarze Johannisbeeren, Rote-Beete-Stücke, Hagebuttenschalen

KÄNNCHEN

6,80 €



TEEGENUSS FÜR ZUHAUSE

Sie finden unser gesamtes Teesortiment auch hier im Laden, in der Sylter Schokoladenmanufaktur in Tinnum oder bequem rund um die Uhr in unserem Onlineshop: www.cafe-wien-sylt.de

SCHWARZER TEE

FRIESISCHER SONNTAGSTEE »LEKKER TEETIED«

kräftig-aromatische Mischung feiner Assamtees. Das Prädikat »Lekker« ist bezeichnend für die volle und weiche Tasse nach Original-Rezept

DARJEELING FIRST FLUSH MARGARETS HOPE

blumig und spritzig, Frühjahrsplückung von der Plantage Margarets Hope mitten in den Bergen des Vorhimalaya

DARJEELING SECOND FLUSH FTGFOP 1

Plantagente aus der besten Erntezeit Juni-Juli, mit feinem Muskatel-Charakter

ASSAM TGFOP 1 HAZELBANK

Dieser kleine, malerisch gelegene Garten produziert einen der weltbesten Tees. Dieser Tee wurde nach Hazel, der Tochter des berühmten Staatsbeamten Dr. Mead, benannt. Die Fülle, die Größe und die Farben seiner Spitzen machen ihn zu unserem Favoriten

ENGLISCHE MISCHUNG

feinste Blattmischung aus Ceylon-, Darjeeling- und Assamtee mit aromatischer Tasse

CEYLON ORANGE PEKOE »SHAWLANDS«

aus dem berühmten Anbaugebiet Nuwara Eliya. Das feine Aroma verdankt er der Höhe des Anbaugebietes, fast 2000 Meter über dem Meeresspiegel

ENTKOFFEINERTER TEE (CEYLON)

leichter schwarzer Tee, schonend entkoffeiniert, Koffeingehalt max. 0,1 %

KÄNNCHEN

6,80 €

FRIESENTÉE-GEDECK »LEKKER TEETIED«

serviert mit frischer Sahne, Kandiszucker, einer feinen Auswahl hausgemachter Pralinen und Original »De geele Kôm«

9,50 €

AROMATISIERTER SCHWARZER TEE

EARL GREY mit Bergamottöl

VANILLE TEE mit Vanillestücken

WILDKIRSCH mit Kirschstücken

SYLTER TRÜFFEL TEE mit Macadamianüssen, Kakaokernen und Kokos

ROSENMARZIPAN mit Mandeln, Rosenknospen und Rosenblütenblättern

RHABARBER-SAHNE mit dem frühlingfrischen Geschmack von Rhabarber und einem Hauch Sahne

CHAI TEE nach indischer Überlieferung mit Pfeffer, Zimt, Kardamom, Ingwer und Nelken

INGWER Schwarztee mit würziger Ingwernote

KARAMELL mit Karamellgeschmack und Macadamianüssen

MARACUJA mit Pfirsichstücken und Sonnenblumenblättern

IRISH CREAM mit Whisky-Kakao-Geschmack und einem Hauch Vanille

MARSALA CHAI mit Ingwer, Zitruschalen, Piment, Kardamom, rosa Pfeffer, Nelken, Sternanis und Muskat

ZIMT feiner Ceylontee mit Zimt

ORANGE mit Schalen und Blüten, sonniger Geschmack

ROTER WEINBERGPFIRSICH mit Weinbeeren, Apfelstücken, Ringelblumenblütenblättern und natürlichem Aroma

KÄNNCHEN

6,80 €

GRÜNER TEE

EIN VIELSEITIGER KLASSIKER, ÜBER DEN SO VIEL ERZÄHLT WERDEN KANN. ES GIBT UNZÄHLIGE ARTEN DER GRÜNTEEPRODUKTION, UNZÄHLIGE ANBAUREGIONEN, KRÄFTIGE ODER MILDE GRÜNE TEES. UM ES KURZ ZU MACHEN: GRÜNER TEE IST EINE EIGENE TEE-DIMENSION, PROBIEREN SIE SICH DURCH UND FINDEN SIE IHREN FAVORITEN.

DARJEELING (FTGFOP 1)*

hellgelbe Tasse, fruchtig-frisch aus der besten Erntezeit, eine absolute Rarität

GRÜNER ASSAM KHONGEA

ein Premiumtee mit honiggelbem Aufguss aus der Mai-Produktion

CHINA GREEN MONKEY

Affenpfortentee, handgerollt

CHINA GRÜNER SENCHA

Special grade, erlesener Geschmack, erlesene Exportqualität

GUNPOWDER TEMPLE OF HEAVEN

hart gerollter Kugeltee, heller Aufguss, angenehm herb

CHINA JASMIN CHUNG HAO

sehr feines Aroma durch exquisite Jasminblüten

MATCHA TEE

aus den Präfekturen Uji/Kyoto, wird als Pulver in der Schale serviert und Sie gießen ihn selbst auf

KÄNNCHEN

6,80 €

* (SFTGFOP 1) = SPECIAL FINE TIPPY GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE 1

EIN SORGFÄLTIG AUSGESIEBTER BLATT TEE MIT VIELEN HELLEN UND GOLDBRAUNEN BLATTSPITZEN, VOLLBLUMIGEN AROMA UND ZARTEN BLÄTTERN DER ALLERHÖCHSTEN QUALITÄTSSTUFE

AROMATISIERTER GRÜNER TEE

GRÜNER HÜPFER aromatisierter grüner Tee und Oolongtee mit Erdbeer-Orangengeschmack, römischer Kamille und Sonnenblumenblüten

ZIMTSTERN mit Rosenblütenblättern, Mandeln, Nelken, Vanille und Kardamom

VANILLE mit Bourbon-Vanille und Sonnenblumenblütenblättern

SYLTER GUTE ERNTE mit Apfelgeschmack, Zimt, gehackten Mandeln und Vanille

GINKGO mit Orangen-Sahne-Geschmack und Orangenblütenblättern

SÜDSEEPERLE mit Ananas-Aprikosen-Geschmack

CHILLED ORANGE entkoffeinierte Grünteemischung mit Orangenstücken, Aroma, Hibiskusblüten, Zitruschalen und Orangenblütenblättern

GRÜNER APFEL Oolong Tee mit Aroma, Apfelstücken, Zimt, gehackten Mandeln und Vanillestücken

KÄNNCHEN

6,80 €

GELBER TEE GELBER TEE BLIEB LANGE ZEIT EIN PRIVILEG BUDDHISTISCHER MÖNCHHE.

IN EUROPA SIND DIE VERFÜGBAREN MENGEN SEHR GERING.

CHINA KEKECHA

Erstmalig gelangt dieser Tee in den Export nach Deutschland. Kekecha zeichnet sich durch seinen extrem niedrigen Koffeingehalt (0,35%) aus, zudem ist er absolut pestizidfrei. Der Geschmack ist frisch und rein

CHINA HUANG DA CHA

Sein Aroma verrät Spuren von Schokolade und Kaffee, charakteristisch sind die Stängel, die dem Tee ein süßes Aroma verleihen

KÄNNCHEN

6,80 €

WEISSER TEE

GEPFLÜCKT WERDEN FÜR DIESEN TEE NUR BLÄTTER VOM ERSTEN AUSTRIEB DES FUDING DAI BAI CHA, DEM BIG WHITE TEA BUSH. DIE URPFLANZE LEBT IN DEN TAI-MU-BERGEN.

CHINA PAI MU TAN

ein Tee der besonderen Art. Das Blatt bleibt in seiner natürlichen Form, die Tasse ist schwachgelb und ausgesprochen fein und duftig

WEISSER DRACHE exquisite Mischung aus feinsten weißen Tees

TAI MU BERGE ein sehr edler weißer Tee, süßlich duftend

CHINA MAO FENG lieblicher und erlesener Geschmack

TRÄNE DER PEONIE mit Lychee-Geschmack und Pfingstrosenblüten

QUELLE DER WEISHEIT mit Mini-Teeziegeln, Teeblüten, Pfingstrosenblüten, Lychees und Lemongrass

SYLTER NÄCHTE mit Lavendelblüten und Bourbon-Vanille

HIMBEER-PHYSALIS mit Himbeerstücken und Physalis

JAPANISCHE KIRSCHBLÜTE

mit Teeblüten, Paklumbblüten und Rosenblütenblättern

KÄNNCHEN

6,80 €

CHINA YIN ZHEN

Der dem Kaiser vorbehaltene Tee (»Yin Zhen« – dem Kaiser) ist eine Kostbarkeit, die weltweit ihresgleichen sucht – sehr heller, zarter Aufguss

KÄNNCHEN

8,80 €

ROOIBUSCH-TEE

DER AUS SÜDAFRIKA STAMMENDE, KOFFEINFREIE ROTBUSCH-TEE IST EIN MUTLTALENT. IN SEINER HEIMAT IST ER ALLTAGSGETRÄNK, WIRD ZUM KOCHEN, IN DER KOSMETIKHERSTELLUNG UND SOGAR BEIM HAAREFÄRBen GENUTZT. UNS SCHMECKT UND BEKOMMT ER EINFACH GUT.

ORIGINAL reiner unvermischter Rooibusch-Tee

ROOIBUSCH VANILLE

mit Bourbon-Vanille-Aroma und Ringelblumenblütenblättern

ORANGE mit Zitruschalen, Hibiskusblüten, Aroma und Teeblüten

CHAI MASSAI

mit Zimt, Kardamom, Zitruschalen, Ingwer, Pfeffer, Sternanis und Nelken

LEUCHTFEUER mit Zimt-Orangengeschmack und Nelken

GUTEN ABEND

naturbelassene Rooibuschmischung mit Pfefferminze, Kamillenblüten, Fenchel, Lemongrass, Zitronenmelisse, Kardamom, Baldrianwurzel, Blütenpollen, Lavendelblüten, Salbeiblättern und Muskatnuss

ZANZIBAR mit Sahne-Karamellgeschmack und Saflorblüten

ZAUBER DER SAVANNE

mit dem vollfruchtigen Geschmack von Ananas, Mango und Zitrusfrüchten

STERNSCHNUPPE

mit Zitruschalen, Apfelstücken, Kokosraspeln, gehackten Mandeln und Rosenblütenblättern

MARZIPAN MIT NUSS mit gehobelten Mandeln, Rosenknospen und Rosenblütenblättern

SGT. PEPPER mit Erdbeer-Pfeffer-Geschmack, rosa Pfeffer, Erdbeerstücken und Chilischoten

SYLTER SOMMERWIND

mit Erdbeer-Sahne-Geschmack, Brombeerblättern und Erdbeerstücken

SYLTER MORGENRÖTE mit Himbeer-Vanillegeschmack

SEELENWÄRMER mit Zimt, Vanille, Sonnenblumenblütenblättern und rosa Pfeffer

SYLTER SOMMERBRISE

mit Orangengeschmack, Schokolade, Hibiskusblüten und Lemongrass

SANDDORN ORANGE mit Sanddornbeeren, Zitruschalen und Ringelblumenblütenblättern

NØRTHERN BERRY KISS

mit Wacholderbeeren, Brombeeren, Beerenblättern (Brombeerblätter, schwarze Johannisbeerblätter), süßen Brombeerblättern, Aroma, Cranberry-scheiben, Himbeeren, Heidelbeeren und Preiselbeeren

KÄNNCHEN

6,80 €

GRÜNER ROOIBUSCH

SAMOA mit Pfirsichgeschmack

ROTE FRÜCHTE mit schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeerstücken und Sauerkirschen

SANDDORN-SAHNE

mit Sanddornbeeren, Macadamianüssen und Saflorblütenblättern

SYLTER SÜSSE SÜNDE mit Pfirsich-Erdbeer-Geschmack, Rosenblütenblättern und Kornblumenblütenblättern

HOT LEMON mit Zitronen-Pfeffer-Geschmack, Zitruschalen, Zitronen-Crispies, natürlichem Aroma, rosa Pfeffer, Chilischoten und Orangenblütenblätter

KÄNNCHEN

6,80 €

FRÜCHTETEE

SYLTER ROTE GRÜTZE TEE mit Hibiskusblüten, Weinbeeren, Holunderbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Heidelbeeren

HIMMELBEERE mit Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Himbeeren, Aroma und Brombeerblättern

SYLTER SÜSSES FRÜCHTCHEN mit Hibiskus, Apfel, Papaya, Ananas, Weinbeeren, Sauerkirschen, Hagebuttenschalen und Himbeeren

SYLTER RUMTOPF-TEE mit kräftigem Rum-Geschmack, Hibiskusblüten, Weinbeeren, Holunderbeeren, Erdbeerstücken und Himbeeren

CAIPIRINHA

mit Rum-Limonen-Geschmack, Apfelstücken, Lemongrass und Zitruschalen

INGWER PUR schön würzig und mit der gewissen Schärfe

APFEL-INGWER

mit Apfel- und Ingwerstücken, Rosenblütenblättern und Johannisbeerblättern

BIRNE-INGWER mit Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Papayastücken, Bimenecken, Kokos-Chips, Ingwer, natürlichen Aromen, Ringelblumenblütenblättern

KANDIERTER INGWER mit Ingwerwürfeln, Hagebuttenschalen, Ananasstücken, Mangostücken, Apfelstücken, Ingwer, Apfelecken, weißen Hibiskusblüten, natürlichem Ingwer-Extrakt

SANDDORN-INGWER mit Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Rooibusch-Tee, Sanddornbeeren, Ingwer, Karotten, Hibiskusblüten, natürlichem Aroma, Saflorblütenblättern

INGWER-ZITRUS mit Ingwer (45%), Süßholz, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfefferminze, Pfefferkörner, Zitronenöl

SYLTER ABENDROT mit Erdbeer-Sahne-Geschmack, Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebuttenschalen und Erdbeerstücken

APFEL SPRITZ mit Apfelstücken, weißen Hibiskusblüten, Weinbeeren, Hagebuttenschalen, Krokantstücke und gehackten Mandeln

APFELTRAUM HOLUNDERBLÜTE mit Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Holunderblüten, und Süßholzwurzel

SYLTER SOMMERSONATE fruchtig-sonnige Komposition aus Apfel, Hagebuttenschalen, Erdbeerstücke, Hibiskusblüten, Rote-Beete-Stücke, Himbeerstücke, Sauerkirschen und Roten Johannisbeeren

SCHLEMMERAPFEL mit Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Weinbeeren, Aroma, Zimt und Vanillestücken

BEERENSEXTETT mit Weinbeeren, Hagebuttenschalen, Brombeeren, Apfelstücken, Hibiskusblüten, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Rote-Beete-Stücken, Brombeerblättern und Schlehenfrüchten

SYLTER FRÜCHTESYMPHONIE mit weißem Tee, Apfelstücken, Rooibusch-Tee, Zitrusseiben, Apfelecken, Sonnenblumenblütenblättern, Kornblumen-blütenblättern, Verbena, Rosenblüten, Lemongrass und Zitronenmyrte

BROMBEER-FLIEDERBEER mit Holunderbeeren, Hibiskusblüten, Brombeeren, Weinbeeren, Aroniabeeren, Johannisbrotstücken, süßen Brombeerblättern, Kornblumenblütenblätter

SYLTER ROSENZAUBER mit Apfel, Hibiskusblüten, Rosenblütenblättern (6%), Rosenknospen (2%), Aroma

HOLUNDERBLÜTEN-PFIRSICH mit weißem Tee, Apfel, Holunderblüten (5%), natürliches Aroma, Pfirsich, Ringelblumenblütenblätter

KÄNNCHEN

6,80 €

NUGATPFLÄUMCHEN mit Apfelstücken, Pflaumenstücken mit Trennmittel, Reismehl, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Rote-Beete-Stücke, gehobelten sowie gebrannten Mandeln, Weinbeeren, braunem Kandis, Vanillestücken und Lavendelblüten

SANDDORNRÖSCHEN mit Weinbeeren, Holunderbeeren, Sanddornbeeren, Süße-Brombeerblätter, Hibiskusblüten, Zitruschalen, Hagebuttenschalen, Heidelbeeren und Saflorblütenblätter

KÄNNCHEN

6,80 €

SCHOKOLADEN-TEE

SCHATZ DER MAYA schwarzer Tee mit Kakaokernen und Schokolade

HEISSE SCHOKOLADE Rooibusch-Tee mit Kakaokernen, Zimt, Kardamom, Ingwer, Zichorienwurzel und Pfeffer

SCHOKO KOKOS Rooibusch-Tee mit Schokolade, Kakaokernen, Kokos und Johannisbrotstücken

SPICY CHOCOLATE mit Kakaokernen, Zichorienwurzel, Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, rosa Pfeffer und Kokos-Chips

KÄNNCHEN

6,80 €

WINTERTEE

WEGEN DER BESONDEREN KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN AUF SYLT VERKAUFEN WIR SIE ÜBRIGENS GANZJÄHRIG.

SYLTER WINTERMÄRCHEN

aromatisierter schwarzer Tee mit Zimt, Äpfeln, Mandeln und Vanille

VANILLEKIPFERL

aromatisierter schwarzer Tee mit Amaranth, Mandeln, Krokant, Macadamianüssen, Kaktusblüten, Teeblüten und Vanille

ZIMTSTERN

aromatisierter grüner Tee mit Nelken- und Zimtgeschmack, Mandeln, Kardamom und Rosenblütenblättern

FRÜCHTETEE GEBRANNTER MANDEL

mit Apfelstücken, Zimt, Mandeln und Rote Beete

FRÜCHTETEE SCHLITTENFAHRT

mit Orangengeschmack, Weinbeeren, Hagebuttenschalen, Kardamom, Macadamianüssen, gehackten Mandeln, Koriander, rosa Pfeffer und Vanille

SYLTER KAMINFEUER

Früchteteemischung mit Äpfeln, Hibiskus, Hagebuttenschalen, gehackten Mandeln, Rooibusch-Tee und Vanille

WEIHNACHTSFRÜCHTETEE

mit Zimt- und Nelkengeschmack, Holunder, Ananas, Papaya, Apfel, Hagebuttenschalen, gehackten Mandeln und Zimt

ROOIBUSCH BRATAPFEL mit Apfel- und Zimtgeschmack

ROOIBUSCH GEBRANNTER MANDEL

mit kandierten Zuckerherzen, gehackten Mandeln und Nüssen

ROOIBUSCH PFEFFERNUSS-ORANGE mit Koriander, Aroma, gehobelten

Mandeln, Zitruschalen, Pistazienkernen und rosa Pfeffer

KÄNNCHEN

6,80 €



DIE BESTEN GESCHICHTEN SEIT 1969

Sex, Crime and Rock'n Roll

Ein Kaffeehaus in bester Lage, ob auf einer Insel oder irgendwo anders auf dem Erdenrund, dient immer der Kommunikation, dem Austausch von harten Fakten und rosaroten News, die nicht zwangsläufig jeder Betrachtung standhalten müssen. Ein Café ist auch Ort der Poesie, an dem das Leben eine Spur süßer ist als da draußen. Bei uns werden Geselligkeit und soziales Miteinander tatsächlich intensiv kultiviert, Feste gefeiert, Freude geteilt, Freundschaft gepflegt, gelacht, geflirtet, aber auch Tränen vergossen, Ideen gesponnen, Geschäfte unter Dach und Fach gebracht.

Nicht, dass die Köstlichkeiten auf dem Tisch je eine Nebenrolle spielen würden, aber der »menschliche Überbau« ist wichtiger Teil der Philosophie. Seit der Eröffnung des Cafe Wien 1969 blicken wir natürlich auf etliche skurrile Geschichten zurück, die den »ganz normalen Wahnsinn« deutlich sprengen. Über »Sex und Rock'n'Roll« sprechen wir in der nächsten Ausgabe. Hier und jetzt unsere beiden besten Crime-Storys:



BLUTBAD VOR DEM TORTENTRESEN

Es ist ein regnerischer Augustnachmittag. Auch vor Jahrzehnten schon ein absoluter Garant für Dreier-Reihen und eine leicht angespannte Energie vor dem legendären Verkaufstresen des Cafe Wien. Plötzlich schupst ein Mann in der etwas diffusen Warteschlange eine schwangere Frau so unliebsam beiseite, dass sie stürzt. Der werdende Vater ist außer sich, setzt in diesem Augenblick nicht auf ein klärendes Wort, sondern auf die Kraft seiner Fäuste, um den Rüpel mit seinem Verhalten zu konfrontieren. Es entspinnt sich eine kurze, aber vehemente Wild-

westprügelei, in deren Folge der rüpelige Kunde in den Tresen stürzt, dieser zersplittert, Blut spritzt. Dann herrscht Stille. Nach einer Schockstarre vor und hinter dem Tresen gehen Akteure, Mitarbeiter*innen wie Zeug*innen des Geschehens dazu über, Fassung zu gewinnen und sich einen Überblick über die Schäden an Mensch und Materie zu verschaffen. Die künftige Mutter ist zum Glück

längst wieder auf den Beinen, entsetzt, aber gänzlich unbeschadet. Die Männer scheinen leicht verletzt. Ein Gast an einem Tisch fragt

»Auf welchem

Programm wird das denn

jetzt gezeigt?«

in die relative Stille: »Auf welchem Programm wird das denn jetzt gezeigt?« Eine Bemerkung, die der Szenerie eine beinahe absurd-komische Note verleiht, aber glücklicherweise auch die Anspannung nimmt.

Polizei und Krankenwagen werden gerufen, Zeugen befragt und das Chaos beseitigt. Die Prügelknaben samt der schwangeren Frau kommen in die Nordseeklinik, um kurze Zeit später wieder entlassen zu werden. Ein paar Wochen später werden der aggressive Gast und der prügeln- de Vater in spe sich vor Gericht verantworten müssen. Die gesamte Tortenproduktion des Tages? Perdu – entweder wegen des Blutes oder wegen gefährlicher Glassplitter. Wer will, bekommt an diesem aufregenden Tag im Café noch einen Schnaps. Dann schließt das Haus wie sonst nur am 24. oder 25. Dezember.

In der Nachbetrachtung hat Tania Langmaack eine spannende Theorie für den Fall: »Wir haben das häufiger mal, dass Gäste mit Diabetes komplett unterzuckert sind und dann aggressiv werden. Vielleicht hätte der Mann sich einfach bei uns an der Schlange vorbei melden sollen, dann hätte er ein Stück Butterkuchen bekommen und das Ganze wäre nicht zur blutigsten Begebenheit in über 50 Jahren Café-Geschichte geworden.«



DIE KUTSCHE IST FUTSCH

An ihr kommt niemand vorbei, ohne mit den Augen zumindest einen Moment hängen zu bleiben: Die gewaltige, vierspännige Porzellan-Kutsche im hinteren Gastraum, links neben dem Türbogen Richtung Küche, gehört zum Cafe Wien wie die unzähligen Orchideen und die ultimativ kitschigen Christbaumkugeln in der Weihnachtszeit. »Ich muss 20 gewesen sein, als ich im Steuerbüro lernte. Zu einem schnellen Frühstück kam ich jeden Morgen zu meinen Eltern ins Geschäft«, erzählt die Chefin Tania Langmaack. Hätte ihr Vater Willi sie nicht darauf aufmerksam gemacht, wäre es ihr im ersten Moment gar nicht aufge-

»Zu einem schnellen

Frühstück

kam ich jeden Morgen

zu meinen Eltern ins

Geschäft.«

fallen. »Die Kutsche ist futsch – und mit ihr alle Meißner-Porzellan-Teller«, konstatierte Papa Langmaack außer sich. Ein Langfinger war ins Café eingebrochen und hatte die wertvollen Stücke entwendet. So schon schlimm genug. Noch schlimmer: Ingrid und Willi hatten sich das schicke Porzellan als Deko für ihr wildes Café-Projekt von der gesamten Sylter Verwandtschaft zur Hochzeit schenken lassen. Das Entsetzen über diesen dreisten Diebstahl war groß. Klar, eine Versicherung übernahm den Schaden und es konnte in Meissen eine neue Kutsche in Auftrag gegeben werden. Aber das Urvertrauen der Langmaacks war erschüttert. Gerade hatten alle das Ereignis verdaut, als das Diebesgut komplett und in bestem Zustand bei einem Hehler im Harz feilgeboten wurde. Doch die Polizei war den Missetätern auf die Schliche gekommen und im Cafe Wien gab es kurzfristig zwei Kutschen.

Als Familie Langmaack ihren Hund Nala 2018 in Ungarn aus einem Tierschutzprojekt abholte, machte sie Stopp in der ältesten Porzellanmanufaktur der Welt in Meissen – nahe der Grenze zur tschechischen Republik. Im Kofferraum: die Kutsche, die in dem heute modernen Betrieb liebevoll restauriert wurde und jetzt an ihrem Platz steht, so unerschütterlich, als wäre nie etwas gewesen.

GETRÄNKE



WASSER · BRAUSE · SCHORLEN

WASSER mit oder ohne Kohlensäure, wahlweise auch mit Limone, Zitrone oder Ingwer	0,5 l	5,00 €
	1,0 l	9,50 €
COCA COLA *, COCA COLA ZERO *	0,2 l	4,50 €
BITTER LEMON ***	0,2 l	4,50 €
INDIAN TONIC ***	0,2 l	4,50 €
GINGER ALE ***	0,2 l	4,50 €
GLAS VOLLMILCH	0,3 l	3,80 €
APFELSAFTSCHORLE	0,33 l	4,50 €
RHABARBERSAFTSCHORLE	0,33 l	4,50 €
JOHANNISBEERSCHORLE	0,33 l	4,50 €

SÄFTE

ORANGENSAFT frisch gepresst	0,2 l	6,50 €
APFELSAFT	0,2 l	4,50 €
JOHANNISBEERNEKTAR	0,2 l	4,50 €
RHABARBERSAFT	0,2 l	4,50 €
ROTER TRAUBENSAFT WEINGUT METZGER, PFALZ	0,2 l	8,00 €



HAUSGEMACHTE EISTEES & LIMONADEN

HAUSGEMACHTER EISTEE

ROOIBUSCH-EISTEE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND MARACUJA	0,4 l	6,80 €
FRÜCHTE-EISTEE MIT VIELEN VERSCHIEDENEN FRÜCHTEN	0,4 l	6,80 €
KRÄUTER-EISTEE MIT FRISCHER MINZE	0,4 l	6,80 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

FRÜCHTE	0,4 l	6,80 €
INGWER-GURKE	0,4 l	6,80 €
ERDBEER	0,4 l	6,80 €
PFIRSICH-ROSMARIN	0,4 l	6,80 €
LIMONE	0,4 l	6,80 €
ORANGE	0,4 l	6,80 €

FROZEN LIMO

PFIRSICH	0,3 l	6,80 €
HOLUNDER ZITRONE	0,3 l	6,80 €
ZITRONE HIMBEER	0,3 l	6,80 €

SEKTSECCOWEINBIER



PROST ODER »SÜNHAIR«, WIE WIR SYLTER SAGEN. MIT DIESEN GETRÄNKEN LÄSST ES SICH GUT ANSTOSSEN. SÜNHAIR HEISST ÜBRIGENS ÜBERSETZT »GESUNDHEIT« ODER »WOHLSEIN«.

SEKT, CHAMPAGNER UND ANDERE GLÜCKLICHMACHER

GLAS SEKT		0,2 l	7,50 €
SEKT mit Erdbeeren		0,2 l	8,50 €
FLASCHE SEKT		0,7 l	30,00 €
FLECKENMAUER SECCO weiß	WEINGUT GÖHRING	0,7 l	30,00 €
FLECKENMAUER SECCO rosé	WEINGUT GÖHRING	0,7 l	30,00 €
FLECKENMAUER SECCO Moscato	WEINGUT GÖHRING	0,7 l	30,00 €
für den Freund feinherber Prickelware, Chefins Liebling			
RUINART CHAMPAGNER rosé		0,7 l	128,00 €
RUINART BRUT		0,7 l	99,00 €
UNSERE BERÜHMTE ERDBEERBOWLE		0,2 l	9,50 €
APEROL SPRITZ		0,2 l	8,50 €
RHABABER SPRITZ		0,2 l	8,50 €
HUGO		0,2 l	8,50 €
LILLET WILD BERRY		0,2 l	8,50 €
PORT TONIC weißer Portwein mit Tonic-Water		0,2 l	8,50 €

ALKOHOLFREIE SPEZIALITÄTEN

ROTER TRAUBENSAFT	WEINGUT METZGER, PFALZ	0,2 l	8,50 €
		0,7 l	30,00 €
RAUMLAND TRAUBENSECCO		0,7 l	30,00 €

WEISSWEIN

IM AUSSCHANK

GRAUBURGUNDER	FRITZ WASSMER, BADEN	0,2 l	8,50 €
RIESLING PAULESSEN trocken	ANDREAS BENDER	0,2 l	8,50 €
GELBER MUSKATELLER	WEINGUT GÖHRING	0,2 l	8,50 €
SAUVIGNON BLANC	HOFMANN, RHEINHESSEN	0,2 l	8,50 €
WEISSBURGUNDER	ALEXANDER LAIBLE, BADEN	0,2 l	8,50 €

FLASCHEN

GRAUBURGUNDER	FRITZ WASSMER, BADEN	0,7 l	30,00 €
RIESLING PAULESSEN trocken	ANDREAS BENDER	0,7 l	30,00 €
SAUVIGNON BLANC	HOFMANN, RHEINHESSEN	0,7 l	30,00 €
WEISSBURGUNDER	ALEXANDER LAIBLE, BADEN	0,7 l	30,00 €

ROSÉWEIN

IM AUSSCHANK

ROSÉ trocken	ANDREAS BENDER, PFALZ	0,2 l	8,50 €
CUVÉE ROSÉ feinherb	GÖHRING, RHEINHESSEN	0,2 l	8,50 €

FLASCHEN

ROSÉ trocken	ANDREAS BENDER, PFALZ	0,7 l	30,00 €
CUVÉE ROSÉ feinherb	GÖHRING, RHEINHESSEN	0,7 l	30,00 €

ROTWEIN

IM AUSSCHANK

RIOJA CRIANZA	BODEGAS LAN, SPANIEN	0,21	8,50 €
SAN JACOPO CHIANTI CLASSICO	VICCHIOMAGGIO, ITALIEN	0,21	8,50 €
SPÄTBURGUNDER	GÖHRING, RHEINHESSEN	0,21	8,50 €

FLASCHEN

RIOJA CRIANZA	BODEGAS LAN, SPANIEN	0,71	30,00 €
SAN JACOPO CHIANTI CLASSICO	VICCHIOMAGGIO, ITALIEN	0,71	30,00 €
SPÄTBURGUNDER	GÖHRING, RHEINHESSEN	0,71	30,00 €

WEINSCHORLE

weiß oder rot		0,21	8,00 €
---------------	--	------	--------

ALKOHOLFREIE SPEZIALITÄTEN

ROTER TRAUBENSAFT	WEINGUT METZGER, PFALZ	0,21	8,00 €
		0,71	30,00 €
RAUMLAND TRAUBENSECCO		0,71	30,00 €

SPIRITUOSEN

SHERRY 15 % Vol.	5 cl	4,50 €
PORTWEIN 20 % Vol.	5 cl	4,50 €
DE GEELE KÖM 38 % Vol.	2 cl	3,00 €
HELBING 35 % Vol.	2 cl	4,00 €
WODKA 40 % Vol.	2 cl	4,00 €
GIN 38 % Vol.	2 cl	4,00 €
FERNET BRANCA 42 % Vol.	2 cl	3,50 €
RAMAZOTTI 30 % Vol.	2 cl	4,00 €
ASBACH URALT 38 % Vol.	2 cl	4,00 €
REMY MARTIN VSOP 40 % Vol.	2 cl	6,00 €
COINTREAU 40 % Vol.	2 cl	4,00 €
AMARETTO DI SARONNO 28 % Vol.	2 cl	4,00 €
BAILEYS IRISH CREAM 17 % Vol.	2 cl	4,00 €
CALVADOS 40 % Vol.	2 cl	5,00 €
GRAPPA 40 % Vol.	2 cl	5,00 €

»PIEKFEINE BRÄNDE« VON BIRGITTA RUST

BIRGITTA RUST HAT DAS GESCHAFFT, WOFÜR VIELE ANDERE IHRER ZUNFT VIELE LANGE JAHRE BENÖTIGEN: ERST IM NOVEMBER 2011 HAT SIE IHRE DESTILLERIE »PIEKFEINE BRÄNDE« AM BREMER EUROPAAFEN ERÖFFNET UND BEREITS IM FOLGEJAHR WURDEN IHR BEI DER WICHTIGSTEN FACHMEISTERSCHAFT DER ZUNFT — DER »DESTILLATA« IN ÖSTERREICH — GLEICH VIER SILBERMEDAILLEN VERLIEHEN.

HASELNUSSGEIST	2 cl	6,80 €
WILLIAMSBIERNENBRAND	2 cl	6,80 €
WALDHIMBEERGEIST	2 cl	7,00 €

LONGDRINKS

GIN TONIC	4 cl	9,50 €
WODKA LEMON	4 cl	9,50 €

BIERE (AUS DER FLASCHE)

PILS welches sagt Ihnen gerne Ihre Bedienung	0,33 l	4,00 €
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
ALSTERWASSER von Flensburger	0,3 l	4,00 €
ERDINGER Hefeweißbier	0,5 l	5,80 €
ERDINGER alkoholfrei	0,5 l	5,80 €

STURMBRÄU — BIER VON SYLT (MEHR DAZU AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN)

SCHNUTENSCHLECKER Golden Ale	0,33 l	6,50 €
KIEK AN Brown Ale	0,33 l	6,50 €
KAMPENER PILS	0,33 l	6,50 €
STRANDWEIZEN	0,33 l	6,50 €

HAUSGEMACHTE LIKÖRE

UNSERE JÜNGSTE ERFINDUNG: EINE KLEINE, FEINE SERIE SYLTER LIKÖRE. GUTGELAUNT UND BUNT, FRUCHTIG ODER SAHNIG. IM WINTER GIBTS DANN ZUSÄTZLICH NOCH DREI SAISONALE SPEZIALAUSGABEN.

CHAMPAGNERTRÜFFEL	2 cl	4,50 €
CAPPUCCINO SAHNE	2 cl	4,50 €
MARZIPAN SAHNE	2 cl	4,50 €
EIERLIKÖR Pur, Haselnuss oder Marzipan	2 cl	4,50 €
WILLIAMSBIERNE	2 cl	4,50 €
SAUERKIRSCH GRAPPA	2 cl	4,50 €
WEINBERGPFIRSICH	2 cl	4,50 €
HOLUNDERBLÜTEN	2 cl	4,50 €
ROSENBLÜTEN	2 cl	4,50 €
SINGLE MALT WHISKY SAHNE	2 cl	4,50 €
KAKAO KARAMELL SAHNE	2 cl	4,50 €
SALZKARAMELL SAHNE	2 cl	4,50 €
WINTERZEIT	2 cl	4,50 €
BRATAPFEL	2 cl	4,50 €
WINTERPFLÜMLI	2 cl	4,50 €

WIR SETZEN AUF REGIONALE PRODUKTE

Köstlich und garantiert ohne Jetlag

Nordfriesen – ob die auf den Inseln, den Halligen oder die vom Festland: Das sind Menschen, für die ein doppeltes »Moin« schon Gesabbel ist. Und das ist mehr als ein Klischee. Das Vertrauen der Menschen von der Westküste muss man sich verdienen. Wenn jedoch der Knoten einmal geplatzt ist, entstehen wunderbare, einzigartige Verbindungen, die kein Orkan wegpusten kann. Das Cafe Wien verarbeitet, wo immer es geht, Produkte aus Nordfriesland. Diese Waren haben garantiert keinen Jetlag vom Transport. Sie sind superfrisch und ehrlich, wie die Menschen, die sie anbauen und herstellen. Etliche Nordfriesen und eine Winzerin aus Rhein-Hessen stellen wir Ihnen in unserem Speisekartenmagazin vor.



GLÜCKLICHE KARTOFFELN VOM FREILAUFENDEN BAUERN

Wir sind
REGIONAL

Was auf seinem Lieferwagen steht, sagt alles: »Kartoffel-Express – glückliche Kartoffeln vom freilaufenden Bauern«. Hoffmann liebt das Augenzwinkern, eigentlich alles, was dem Ernst des Lebens ein Schnippchen schlägt. Darum findet man ihn und seine Liebste, Steffi Jansen, in der Idylle ihres Hofes am Morsumer Ortseingang auch gerne mal in dem kleinen Gehege für die Ziegen und die beiden Schweinchen, die »Bacon« und »Schinken« heißen. Ihr Name ist kein Programm. Denn sie



Die Kartoffel aus Morsum hat Legendenstatus. Etliche Gastro-Betriebe auf der Insel schwören auf die gute Sylter Knolle von Boy-Henning Hoffmann und seiner Frau Steffi.



sind »Lustschweine«, die wahrscheinlich nie auf irgendeinem Teller landen werden. »Wenn man das hier nicht liebt, dann muss man gar nicht antreten. Work-Life-Balance interpretieren wir hier irgendwie anders. Klassisches Wochenende und sowas kennen wir natürlich nicht«, meint Boy-Henning trocken.

Das Sylter Urgestein war zunächst Heizungsmonteur, bevor er sich entschloss, den elterlichen Hof zu übernehmen. Das tat er dann aber »volle Kanne«. Steffi, gebürtige Keitumerin, gelernte Einzelhandelskauffrau und Pferdenärrin, brachte eigene Projekte mit ein. Daraus ist ein buntes »landwirtschaftliches Unternehmensportfolio« entstanden.

Der Kartoffelanbau und -handel, die Ferienappartements und der Pensionsstall bilden das Fundament. Dazu kommt die Direktvermarktung der Kartoffel (Merke: In Norddeutschland hat Kartoffel auch im Plural kein En), der hofeigenen Eier, Marmeladen und anderer ländlicher Produkte im Hofladen. Die »Hoffmannsche Kartoffel« bedarf nicht vieler Worte – sie ist selbsterklärend, festkochend, vielseitig und zu jeder Saison köstlich. Man findet sie in kleinen Gebinden im Sylter Einzelhandel (z. B. bei »Nah und frisch« in Rantum, bei »Edeka« in Hörnum oder bei »Edeka« Rasmussen, schräg gegenüber in der Strandstraße). Das Cafe-Wien-Küchenteam schwört auf den Morsumer Erdapfel, die »Sansibar«-Köche nicht minder. Ausgeliefert wird die Ware zumeist vom Bauern selbst – eskortiert durch den Hofhund. Bestellung und Lieferung der guten Knolle erfolgt reibungslos über WhatsApp.

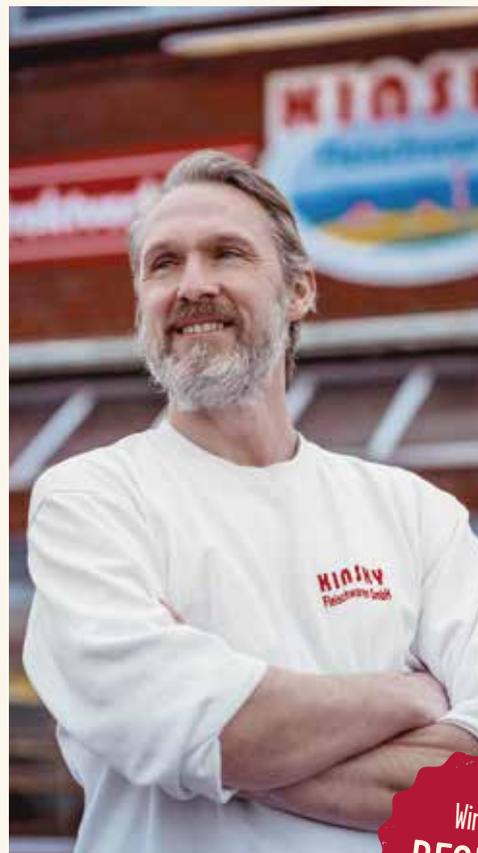
Das Kartoffel-Business und das Hofleben (dazu gehört auch ein gemeinnütziges Kartoffelfest am letzten Sonntag in den Sylter Herbstferien) ruhen bei den Hoffmanns auf vielen Schultern. Großmutter Hella gibt Gästen bei Bedarf gerne auch ihr Können im Klöppeln, Stricken, Häkeln und Spinnen weiter. Steffi und Boy-Henning halten es nicht für ausgeschlossen, dass einer der drei Heranwachsenden sich irgendwann für die Landwirtschaft entscheidet. »Jeder soll das tun, wofür er brennt. Aber unsere Kinder teilen die Liebe zum Hof«, freuen sich die beiden bei ihrer kleinen Pause am Lusttiergehege.

www.sylt-bauernhof.de

»IST FLEISCH IHR GEMÜSE, HERR KINSKY?«

Wenn der Handel mit Fleisch das Business der Wahl ist, liegt die Vermutung nahe, dass der Chef nicht unbedingt vegetarisch lebt. »Stimmt, aber wir halten es so, wie es in den meisten Familien früher war. Wir essen an zwei oder drei Tagen die Woche Fleisch – ganz bewusst und mit viel Genuss«, gibt Arne Kinsky Einblick in den Speiseplan. Zusammen mit seinem Cousin und seinem Bruder leitet er den mit 115 Mitarbeiter*innen für Nordfriesland eindrucksvoll großen Traditionsbetrieb – mit hochmoderner Schlachtereie und Produktionsstätte, sieben Filialen, zwei Verkaufswagen sowie einem Party- und einem Lieferservice. Das Cafe Wien bezieht bei Kinsky den Aufschnitt fürs Frühstück. »Eigentlich ist es heute nicht anders als bei unserem Opa, nur größer und vielseitiger. Die Tiere aus der unmittelbaren Umgebung werden hier geschlachtet und weiterverarbeitet – eben auch zu Wurst und Aufschnitt, zum Teil nach alten und sehr bewährten Rezepten«, beschreibt Kinsky.

Opa Kinsky schrieb Erfolgsgeschichte. Am Ende des Zweiten Weltkriegs musste er mit seiner Familie die Schlachtereie, das Hab und Gut, das Zuhause in Pommern zurücklassen und fliehen. Die Familie überlebte, landete in Bredstedt. Bald begann Eberhard Kinsky mit Hausschlachtungen auf den Hö-



Arne Kinsky hält es persönlich mit dem Fleischgenuss so, wie es schon sein Großvater tat: stets von höchster Qualität, aber nicht unbedingt täglich

Wir sind
REGIONAL

»Eigentlich machen wir noch das,
was unser Großvater tat. Nur ist
der Betrieb viel größer, moderner
und vielseitiger geworden.«



fen im Umkreis und eröffnete 1950 seine eigene Schlachtereier. Das Geschäft florierte und das Unternehmen handelte bald schon über Bredstedt hinaus, auch mit den Inseln und Halligen mit Fleisch- und Wurstwaren.

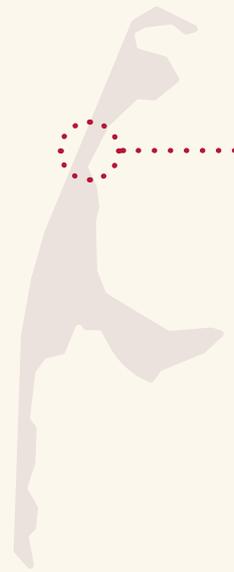
Einmal die Woche ist Schlachttag. »Die Schweine, Rinder und Schafe, die bei uns geschlachtet werden, kommen aus der näheren Umgebung zu uns. Die Zusammenarbeit mit den Landwirten ist über viele Jahre gewachsen und extrem vertrauensvoll. Uns ist ein kurzer Transport und der respektvolle Umgang mit den Tieren sehr wichtig«, formuliert Arne Kinsky sein Verständnis von Tierwohl.

Biobetriebe gäbe es im Kreisgebiet noch wenige, berichtet der Experte. »Doch da ist gerade viel in Bewegung«, weiß Kinsky. Im eigenen Betrieb auf Transparenz und Nachhaltigkeit zu setzen, ist ihm und seinem Team ein großes Anliegen. »Wir haben im Verkauf erfolgreich auf Eco-Boxen umgestellt, die der Kunde immer wieder mitbringt. Auf Einwegverpackung zu verzichten und Prozesse innovativ umzustellen, wo immer es geht, ist die Aufgabe des Moments. Auch dass wir irgendwann Produkte für Vegetarier und Veganer anbieten, ist nicht ausgeschlossen. Wir wachsen mit den Bedürfnissen und den Anforderungen.« Welches Verhältnis Arne Kinsky wohl zur Jagd hat? »Ich jage nicht, ich angle – allerdings als Fliegenfischer mit sehr geringem Ertrag«, meint der Fleischexperte lachend. www.kinsky-bredstedt.de

»ABER BITTE MIT SAHNE...« AUS LANGENHORN!

Sahne ist für die fleißigen Konditor*innen des Cafe Wien nicht irgendein Produkt, sondern der Schlüssel zum Erfolg fast aller Torten. Derjenige, der das »Tortenwunder« vom Cafe Wien mit zu verantworten hat, heißt auch Arne – wie der Arne vom Aufschnitt. Mit Nachnamen aber Rahn, so wie der Fußballer. Arne Rahn ist auf dem grünen Rasen ebenfalls eine Legende – allerdings als Chef-Schiedsrichter seines Vereins, der SG Langenhorn/Enge-Sande. Bei einem Match der Kreisliga lernte der Geschäftsführer der genossenschaftlichen Meierei auch den Cafe-Wien-Juniorchef Tom kennen. Denn der kickt mit Hingabe beim Herrenteam der SCN in Wenningstedt. Die beiden Männer mochten sich – trotz der natürlichen Skepsis des Spielers gegenüber dem Schiri – auf Anhieb.

Und so kam irgendwann der »Sahnedeaal« zustande. Arne Rahn wäre hauptberuflich übrigens am liebsten Schornsteinfeger geworden. Wie es um die kleine genossenschaftliche Meierei in dem Dorf nördlich von Bredstedt ohne ihn stünde, steht in den Sternen. Klar ist jedenfalls, dass Rahn den Dreh raus hat, diesen kleinen ländlichen Betrieb durch alle Unwegsamkeiten, Veränderungen und Dynamiken zu brin-



Wie gut, dass er kein Schornsteinfeger geworden ist: Seine Entscheidung, in der Meierei von Langenhorn eine Ausbildung zu machen, ist ein Segen für die Region. Denn Arne Rahn hat es verstanden, den kleinen genossenschaftlichen Betrieb durch alle Wogen zu führen.

gen, die die Verarbeitung und der Handel mit Milchprodukten in den letzten Jahrzehnten mit sich gebracht hat.

Als er in den späten 80er-Jahren in der Langenhorner Meierei seine Ausbildung machte,

holten die »Kutscher« noch auf 170 Betrieben der Umgebung die Milch ab. Das Sortiment der Meiereiprodukte war recht klassisch. Heute sind noch 38 Milchbauern in der Genossenschaft, allerdings jeder einzelne mit mehr Kühen als früher.

Der Trend in ländlichen Regionen der letzten Jahrzehnte: Kleine Meiereien schlossen, wurden von großen Unternehmen übernommen. Nicht so in Langenhorn. Da ist man zwar klein, aber nach wie vor stark und frei wie der nordfriesische Wind. »Es ist uns halt gelungen, unsere Nische zu finden. Es läuft bei uns. Wir sind ein gesunder Betrieb, bleiben flexibel und innovativ – dann wird das schon«, meint der engagierte Geschäftsführer.

Neben der Verarbeitung der Rohmilch zu Trinkmilch und Sahne wird in Langenhorn vor allem Sauermilchquark produziert, der dann ziemlich weit weg in verschiedenen Orten Deutschlands, in Österreich und in Tschechien das Grundprodukt zur Herstellung des legendären »Harzer Roller«-Käses ist.

Direktvertrieb spielt in Langenhorn aber natürlich auch eine Rolle. Und das geht z. B. so: Zweimal die Woche geht eine respektabel große Fuhre allerbesten Milch und Sahne auf ihre Reise über den Hindenburgdamm. Cafe-Wien-Hausmeister Udo, im ersten Leben Tischler und ein Kartenspielkumpel von Arne Rahn, wohnt in Dörpum, ein Dorf weiter, und fährt morgens von zuhause mit dem Sylter Kühlmobil los, um die Waren einzuladen und zur Arbeit zu fahren. »Die Milch-Sahne-Connection funktioniert perfekt«, freut sich Rahn. Beste Qualität zu liefern, neue Vertriebswege in der Direktvermarktung zu entwickeln, innovative Ökostandards zu etablieren, die Anlage und das Team für die Zukunft aufzustellen – all das ist Arne Rahns Herausforderung. In jedem Wort, dass er über »seinen Laden« verliert, schwingt Leidenschaft mit. Da soll man nochmal sagen, Nordfriesen hätten kein Feuer.



»PROBIEREN SIE MAL... ...WEIN VON FAMILIE GÖHRING AUS RHEIN-HESSEN«

Regionale Produkte sind unser Ding. Wenn die Menschen, die diese Lebensmittel herstellen, Freunde sind, macht uns das besonders stolz: Die Beziehung zum Traditionsweingut von Katrin und Arno Göhring ist ein gutes Beispiel. Die Eltern von Katrin sind die Paten von Cafe-Wien-Junior Tom. Katrin verliebte sich in einen Winzer aus der Nachbarschaft. Sie ließ ihren Job als Reiseverkehrskauffrau sausen und stieg knietief ein in den rheinhessischen 19-Hektar-Vorzeige-Betrieb, der sich in der vierten Generation der Produktion von Weinen widmet, die immer wieder für ihre Exzellenz ausgezeichnet werden.

»Wollte ich diesen Mann, musste ich mich auch für den Wein entscheiden. Denn Arno ist von ganzem Herzen Winzer. Wir beherrschen hier den Spagat zwischen Tradition und Moderne und sind mit einem facettenreichen Sortiment allerbesten Rebsorten in Weiß-, Rosé- und Rotweinen auf dem Markt«, resümiert Katrin, die mit ihren beiden Töchtern jeden Sommer in Wenningstedt urlaubt. Vergangenes Jahr stand bei Katrin und Arno auf dem Gut plötzlich Tania Langmaack vor der Tür, überzeugte sich einmal mehr von den Weinen des Hauses und setzt sie jetzt mit auf ihre Karte. »Wir sind zu 95 Prozent ein Endverbraucher-Weingut. Wir freuen uns, nun auf Sylt in der Gastronomie vertreten zu sein. Ach übrigens – seit Corona haben wir auch einen Online-Shop. Falls begeisterte Cafe-Wien-Gäste zuhause unsere Weine trinken möchten...«, meint Katrin überzeugend.

Wir sind
REGIONAL

...BIER VON FELIX KNOCHENHAUER AUS DER »STURMHAUBE«

Wächst man auf Sylt auf, kennt man alle anderen Jugendlichen – zumindest mit Namen, meistens persönlich. So haben die drei Langmaack-Kinder und die drei Knochenhauers bestimmt mehr als eine Schnittmenge. Bei den Knochenhauers prägte der Vater als Direktor des »Hotel Stadt Hamburg« mit seinem Führungsstil eine Ära. Seine Kinder ließen sich alle in der Premium-Hotellerie ausbilden. Felix, heute 32, kam vor zwei Jahren zurück auf die Insel, nachdem er in Kanada Karriere machte, um die »Sturmhaube« in Kampen mit neuem Leben zu füllen. »Ich treffe jeden Tag Entscheidungen, die ich vorher noch nie getroffen habe«, charakterisiert Felix seine Riesenaufgabe, die er mit Bravour meistert. Nach dem radikalen Umbau des Hauses in Traumlage wird es im Obergeschoss ein Mini-Hotel geben (ab Herbst 2022), ein Restaurant mit XL-Terrasse (ab Herbst 2022), ein Strandversorgungs-Konzept (ab Mai 2022) und eine Brauerei im Keller (sobald möglich). Mit dem Bierbrauen hat Felix schon angefangen, bevor es in Kampen in die Produktion ging. Er erwarb die Produktionsstätte einer Mikro-Brauerei in Niebüll, lagerte die ein, entwickelte Rezepturen für ein dunkles und ein helles Craft-Bier und ließ das »Sturmbräu« zunächst in Flensburg brauen. So war die charakterstarke Biersorte »Schnuten-Schlecker« schon bei uns auf der Karte, bevor die Produktion in Kampen losgehen konnte.



Was bisher geschah...

1967 wird Ingrid und Willis Tochter Tania geboren. Sie tritt in die Fußstapfen ihrer Eltern und übernimmt 1996 geschäftliche Verantwortung.

2006 kann die hochmoderne, gläserne Produktionsstätte mit Verkaufs- und Genussraum im Tinner Gewerbegebiet eingeweiht werden.

2018 stirbt Cafe-Wien-Gründer Willi Langmaack.

2022 Schokolade, wie es sie ansonsten nirgendwo auf der Welt gibt – das ist der Anspruch! Von der Kakaobohne bis zur verpackten Tafel im Regal wird in der Tinner Manufaktur der gesamte Herstellungsprozess ganzheitlich möglich sein.

1966 eröffnet das Cafe Wien in der Strandstraße.

2002 wird die Schokoladenmanufaktur gegründet und mit der Produktion von Tafeln aller Geschmacksrichtungen, von feinen Pralinen und schokoladigen Mitbringseln (auch für den »Kleinen Laden« in der Strandstraße und den Versandhandel) begonnen.

2012 beginnt Tom, der älteste Sohn von Tania, die Konditorenausbildung und trägt seit 2017 Verantwortung in der Backstube.

2019 Seit 2019 darf sich Tom als einer von wenigen Menschen weltweit mit dem Titel »Schokoladensommelier« schmücken. Seine Expertise fließt täglich in die Produktion ein. Er gibt sein süßes Wissen bei Seminaren weiter und tauscht sich mit Kollegen aus.

2023 Janna, Schwester von Tom, Tochter von Tania und Enkelin von Ingrid Langmaack schließt ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau ab und steigt als Gastgeberin mit ins Familienbusiness ein.

Bei allem Wandel ist ganz sicher: Die Geschichte des Cafe Wien geht weiter. Mit der ungebremsten Freude daran, Gästen und Freunden des Hauses das Leben mit tollen Produkten, mehr Nachhaltigkeit und Regionalität, mit Service, neuen Ideen und viel Herzenswärme zu versüßen.

Auf viele gesellige Momente!



Cafe Wien GmbH & Co. KG · Strandstraße 13 · 25980 Westerland

Telefon: 04651 / 53 35 · Fax: 04651 / 295 10

E-Mail: info@cafe-wien-sylt.de · www.cafe-wien-sylt.de

Öffnungszeiten Winter: 9.00 bis 19.00 Uhr

Sommer: 9.00 bis 21.00 Uhr

DER KLEINE SCHOKOLADENLADEN

Strandstraße 13 · 25980 Westerland

SYLTER SCHOKOLADENMANUFAKTUR

Zum Fliegerhorst 15 · 25980 Tinum

Telefon: 04651 / 299 15 01 · Fax: 04651 / 299 48 48

www.cafe-wien-sylt.de

Ein Stück Sylt für zuhause? Wir versenden weltweit!

Impressum:

Gestaltung: in medias red. GbR · www.inmediasred.de

Redaktion Magazinteil: Imke Wein · www.fofftein.net

Fotos: VOSS/Jens Schmidt; Nicole Mai-Westendorf; Maike Hüls-Graening;

AdobeStock/JackF; Caito; Pixel-Shot; Natika; bigacis; marchiez; scerpica;

iStock/Magone; EvThomas; bajinda

Druck: Medianordprint · www.media-nord-print.de

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN
MEHRWERTSTEUER SOWIE DES BEDienungSGELDES.**