Anzeigen-Sonderthema

Eröffnung am 15.06.2023

Herzlich Willkommen zu Haus!

Die Ottendorfer bekommen ihr geliebtes Café Brüning wieder zurück

Höchster Genuss, Entspannung und Lebensfreude. Dafür stand das legendäre Café Brüning im Herzen von Otterndorf. Seit jeher und war das Café die erste Adresse für süße Verführungen. Nun feiert es seine Wiederauferstehung.

„Wir wollen das Café Brüning den Otterndorfern zurückgeben, damit die Älteren ihr Café wiedererkennen und sich bei uns wieder zuhause fühlen", betont Gastronom Andreas Vogel, der das Traditionshaus langjährig gepachtet hat. Sehr zur Freude der Familie Brüning, die den Familienbetrieb nach über 70 Jahren aus gesundheitlichen Gründen und ohne Nachfolger bereits 2018 aufgegeben hatten. Mit dem zwischenzeitlich übernommenen Café konnten sie und auch die Gäste sich nicht recht anfreunden, sodass es seit 2020 wieder leer stand. Und das in attraktiver Lage, mitten im Herzen von Otterndorf! Nun soll wieder Leben durch Andreas Vogel und sein Mitarbeiterteam in die Räumlichkeiten einziehen.

Das Flair des früheren Café Brüning soll wieder spürbar werden

„Früher hat die heutige „Oma Brüning" die Torte mit einem Lächeln auf den Teller drapiert und so soll es auch wieder werden", verspricht Andreas Vogel. „Natürlich werde man das Café nach und nach modernisieren. Doch nicht auf einen Schlag. Sonst erkennen die Gäste „ihr Café Brüning" nicht wieder. Eines ist Andreas Vogel wichtig: „Es ist nicht unser Café und auch nicht Brünings. Es gehört den Gästen", betont er. Behutsam und sanft werden weitere Neuerungen folgen. Die kompletten alten Möbel werden übernommen. Neue Fußböden, Fenster, Decken und eine neue Eingangstür werden eingebaut, ebenso ein neuer Eistresen. Die Möbel, die hausgemachten Torten und das Flair, das hier geherrscht hat, sollen die Otterndorfer wiederbekommen, damit sie nach Hause kommen können. Früher war das Café Brüning eine Institution, zu der Gäste von weither kamen, um ihren Kaffee zu trinken, ein Eis zu essen oder einen Tee mit Stövchen serviert bekamen. „Selbstbedienung, wie es vorher war, funktioniert einfach nicht bei älteren Leuten", so Andreas Vogel.

40 Sorten Eis, 20 verschiedene Torten – und alles mit viel Liebe gemacht

Betriebsleiterin des Cafés wird Jana Martens. „Sie arbeitet bereits neun Jahre bei uns und kommt aus der Region. Es ist wichtig, wenn man die Menschen vor Ort kennt und ihre Erwartungen", so Andreas Vogel. 280 Plätze wird das Café bekommen: 150 innen, 130 außen. Und noch etwas Besonderes, auch wenn es keiner weiß, aber Andreas Vogel weiß es. Er ist ganz stolz auf einen 100 Jahre alten Spiegel aus dem legendärem Café Kranzler der 1920er Jahre vom Ku'damm in Berlin. „Ich bin Berliner und dieser Spiegel hing in meinem Elternhaus. Sie haben jahrzehntelang Restaurants auf dem Ku'damm in Berlin betrieben und waren Nachbarn vom Café Kranzler. Jetzt bekommt das Prachtstück einen Ehrenplatz in dem Kult-„Café Brüning", strahlt er in alter Erinnerung und bekräftigt: „Die guten alten Zeiten waren eben doch nicht so verkehrt. Wenn ich in Otterndorf einen Kaffee trinke, habe ich Zeit und möchte die Langsamkeit genießen und meinen Kaffee zelebrieren. Wenn mir die Torte schmeckt, dann esse ich vielleicht auch noch ein zweites Stück mehr."

Vonseiten der Stadt bekommt der Unternehmer alle Unterstützung, die er braucht. Denn die Stadt freut sich, wenn der Platz wiederbelebt wird. Zur Eröffnung kommen Mitarbeiter aus anderen Betrieben, um dem Ansturm gerecht zu werden. „Zwei eigene Konditorinnen haben wir ebenfalls", erzählt Andreas Vogel voller Begeisterung. Sie sollen die doppelte Tortenanzahl zur Eröffnung vorbereiten. Wichtig ist ihm, dass das Personal seine Arbeit mit Liebe und Leidenschaft macht.

Der Name Brüning bleibt erhalten

„Der Schriftzug mit dem Namen Brüning bleibt, auch wenn er eigentlich überholt werden müsste", so der Gastronom, bemüht um die Verantwortung, das Café im Glanzlicht alter Zeiten, mitten im Ort erscheinen zu lassen.

> *„Wir wollen das Café Brüning den Otterndorfern zurückgeben, damit die Älteren ihr Café wiedererkennen und sich bei uns wieder zuhause fühlen."*

Das Erste, was der Gast sieht, ist unsere Soft-Eismaschine. Sie müsse immer super sauber sein und das Personal mit einer strahlend weißen Jacke das beste Softeis verkaufen, was man nur haben kann: Hergestellt mit den besten Grundzutaten, die wir extra aus Dänemark importieren – cremig, sahnig, mit bunten oder Schokostreuseln – eben, wie es immer war.

Die Eissorten im Tresen sind ganz etwas Besonders: Wie „Oma's Kuchenteig-Eis, Marzipan Eis mit echtem Marzipan oder Zitroneneis mit Yuzo Zitrone. Alles ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Aromen oder andere Zusatzstoffe. Selbstverständlich wird es auch veganes Eis und laktosefreie Sorbets geben. Das Eis ist nach allen Deutschen und europäischen Richtlinien zertifiziert und man besitzt sogar eine Zertifizierung nach Halal. Alle Soßen sind hausgemacht!

Für jeden Appetit wird gesorgt

Es wird auch Frühstücksangebote von 8.30 bis 11.30 Uhr geben - ein süßes, ein herzhaftes, eines mit Fisch, ein veganes und ein Pärchenfrühstück mit einem Glas Prosecco, frischen Früchten und Croissants. Eierspeisen gibt es auch, aber richtige und nicht aus dem Tetrapack. Eier, Mehl und Milchprodukte sollen aus der Region kommen, ebenso wie die Marmeladen, wenn sie nicht eh selbst hergestellt werden. Die Milch wird täglich aus Schleswig-Holstein frisch angeliefert.

Ab 17.30 Uhr, wenn die Leute vom Strand kommen, können sie noch Kleinigkeiten bestellen, wie Flammkuchen, Schinken- oder Käseplatte, Antpasti oder Paninis. Bei schönem Wetter mag man noch gern ein bisschen draußen sitzen, ganz nach italienischer Lebensart. Und, dem nordischen Wind angepasst, in Strandkörben.

Zur kühleren Jahreszeit werde man Lesungen oder Ähnliches anbieten, so der Plan. Andreas Vogel sprudelt voller Ideen. Er würde auch gern die Landfrauen in die Backstube einladen und backen lassen.

Auch, wenn die Torte vielleicht nicht so perfekt aussieht wie vom Konditor – sie schmeckt.

Selbstgebackene Brötchen und Brot sollen angeboten werden. Darin sind Liebe und Zeit eingebacken. Für diese ehrlichen Produkte stehen die Kunden auch Schlange, ist sich Andreas Vogel sicher. Eine manuelle Brötchenpresse aus der Mitte des letzten Jahrhunderts soll dafür wieder zum Leben erweckt werden. Sogar eine Baumkuchenmaschine mit einer offenen Feuerstelle gibt es hier noch.

Die alten Rezepte wurden von Familie Brüning zur Verfügung gestellt. „Überhaupt lassen sie uns von ihrer jahrelangen Erfahrung profitieren", freut sich Andreas Vogel. Mit der Eröffnung kommen wir auf eine dreistellige Anzahl von Mitarbeitern und sind glücklich, dass wir so viele tolle Menschen für uns gewinnen konnten." Freuen wir uns auf die Wiederauferstehung des Cafés Brüning Otterndorf, das jetzt wieder den Otterndorfern gehört. *jt*

Café Brüning, Inh. Andreas Vogel
Am Kirchplatz 2-4
21762 Ottendorf

DIERS® HOLZBAU
...mehr Ideen & Lebensraum.
WIR BAUEN FREIRÄUME...
...DENN ZUKUNFT BRAUCHT RAUM.
BRÜNING bauunternehmen
Wir gratulieren zur Neueröffnung!

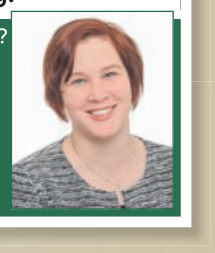
NAST 14 NATURSTEIN
Matthias Nast
Steinmetz und Bildhauerei
• Grabmale • Nachinschriften
• Einfassungen • Fensterbänke
• Hauseingänge • Treppen
Wir wünschen viel Erfolg!
Raiffeisenstraße 20 • 21762 Otterndorf
Tel. 04751 - 3328 • www.naturstein-nast.de

Wir wünschen alles Gute zur Neueröffung und viel Erfolg!
S&S Wand - und Bodendesign
Tel. 0160 5649046 | Mail: info@wandboden.design
info@wandboden-design.de

MDK
DIENSTLEISTUNGSBETRIEB
Montage ▪ Reinigung ▪ Wartung
www.mdk-dienstleistungsbetrieb.de
MIRIAM BÖSEN-KUIPERS
Mobil 0152 - 33 89 91 70
miriam-boesen@t-online.de
Cuxhavener Straße 3
21762 Otterndorf
Telefon 04751 - 900 793
Fax 04751 - 900 795

Herzlichen Glückwunsch zur Neueröffnung und für die Zukunft viel Erfolg wünscht
Le
Leisentritt Elektrik
Inh. Gerd Meyer e.K.
Rufen Sie uns an.
Süderwisch 7 a
Otterndorf
(04751) 4522

Kompetenz & Erfahrung
Hinck HausBau
Zimmerei • Dachdeckerei • Tischlerei
Schlüsselfertiges Bauen in Holz- und Massivbauweise
Geschäftsführer Simon Allers
Wir gratulieren herzlich zur Neueröffnung und wünschen viel Erfolg!
Raiffeisenstr. 4, 21762 Ottendorf, Tel.: 0 47 51 / 91 41 - 0
info@hinckzimmerei.de, www.zimmerei-tischlerei-otterndorf.de

Herzlichen Glückwunsch!
Das Team der CNV-Medien gratuliert herzlich zur Neueröffnung des Café Brüning.
Möchten auch Sie mit Ihrer Anzeige dabei sein?
Kontaktieren Sie mich per E-Mail oder rufen Sie mich an!
Wiebke Jordemann
wjordemann@cuxonline.de, 0 47 21- 585 232

Cuxhavener Nachrichten cnv-medien.de
Niederelbe-Zeitung cnv-medien.de

MANGELS + PUTZIG GmbH
Sanitär Heizung Service
Cuxhavener Strasse 26
21762 Otterndorf
Telefon: 047 51 - 35 75 • Fax: - 34 53
Mail: info@mangels-putzig.de
www.mangels-putzig.de