

REPORTAGE & INTERVIEW

## Gutes Kaffeegeschäft, weil die Qualität stimmt



Kulinarik in der Arche Noah: Hier werden Fisch, Steaks, Pasta- und Salatvariationen angeboten / Foto: Arche Noah

Zweimal Gastronomiegenuss in der ersten Reihe am Nordseestrand: Geschäftsführer Nisret Peci führt das Erfolgskonzept seiner Arche Noah in der Osteria bei Peci fort und setzt dabei unter anderem auf Melitta Professional.

Am weiten Sandstrand von St. Peter-Ording steht sie in vorderster Reihe, die Arche Noah. Auf meterhohen Pfählen gebaut, genießt man dort auch bei Flut den fantastischen Ausblick auf die Nordsee und den gastronomischen Service, zum Beispiel die Weine von Sansibar oder Heißgetränke von Melitta Professional. Wer Appetit mitbringt, findet frischen Fisch auf der Karte, auch die Steaks sind begehrt, ganz zu schweigen von den beliebten Pasta- und Salatvariationen.

Jederzeit frisch

Auf der Arche Noah stehen in Corona--Zeiten gut 300 Plätze zur Verfügung, etwa die Hälfte davon auf der vergrößerten Terrasse. Heißgetränke sind oben im Restaurant und unten auf der Terrasse ein Dauerthema. Fünf Kaffeefullautomaten Melitta Cafina XT8 sorgen dafür, dass Kaffeespezialitäten, Kakao und Tee jederzeit frisch zubereitet, in großer Vielfalt und gleichbleibender Topqualität *by Touch* zur Verfügung stehen. Ein hölzerner Servicevorbau am Treppenaufgang zur Arche erweitert ihr Einzugsgebiet deutlich: Von hier aus werden nicht nur die Terrassengäste mit Getränken versorgt, zwei Ausgabestellen stehen auch für den To go-Verzehr den Strandbesuchern zur Verfügung, hygienisch sicher durch eine Holzwand voneinander getrennt. Abstand halten ist in Corona--Zeiten Pflicht. Der Blick hinter die Verkaufstresen verrät, was hier geht. Die Melitta Cafina XT8, das Flaggschiff der

XT-Serie für bis zu 250 Tassen pro Stunde, ist gleich dreifach aufgestellt, inklusive Milchkühlschrank für zweimal 5,5 Liter Frischmilch. Mehrere hundert Heißgetränke werden an guten Tagen zum Mitnehmen ausgegeben.

"Bei diesem Betrieb muss alles passen?"

"Das Kaffeegeschäft läuft bestens, weil die Qualität stimmt?", berichtet Betriebsleiter Avni Salihu. "Bei diesem Betrieb hier draußen am Meer muss alles passen, das Produkt, die Zubereitung und der Service." Das Miteinander mit seinem Kaffeepartner ist ihm sehr wichtig. "Wenn ich meinen Ansprechpartner brauche, ist er für mich da." Gemeint ist Jochen Krauß, der nicht nur die Kaffeemaschinen, sondern auch die Kaffees, den Kakao und das Teesortiment passgenau auf die Bedürfnisse der Arche Noah zugeschnitten hat.

Bei der Verkostung fiel die Wahl auf den würzigen Espresso Melitta Bacio d'Oro, 70 Prozent Arabica- und 30 Prozent Robusta-Bohnen aus Süd- und Zentralamerika, italienisch geröstet. Als zweite Bohnensorte verwendet die Arche Noah den vollmundigen Café Crème Melitta Monte d'Oro mild. Aus dem Kakaosortiment kommt der Melitta Cioccolata Style Premium Chocolate zum Einsatz. "Ich möchte nicht wissen, wie viele Kilometer ich auf dem Weg über die Brücke schon gesammelt habe. Aber ich komme immer gerne hierher", strahlt der Gebietsleiter von Melitta Professional. Gleiches gilt für seine Kollegen vom Technischen Kundendienst, die allerdings mit ihren Service-Fahrzeugen so nah wie möglich an die Arche heranfahren.

Wärmend von außen und innen

Ihre Lage an der Seebrücke verschafft der Arche Noah eine Sonderstellung. "Wir sind der einzige Pfahlbau am Strand, der ganzjährig trockenen Fußes zu erreichen ist", berichtet Salihu. Deshalb habe Geschäftsführer Nisret Peci nach der Übernahme und Umbenennung des Betriebes im Jahr 2013 entschieden, auch im Winter die Türen zu öffnen. Das musste sich aber erst mal herumsprechen. "Am Anfang saßen wir hier allein. Im zweiten Jahr lief es schon besser, im dritten Winter dann ganz gut und mittlerweile haben wir durchgängig Saison."

In jeder Jahreszeit strömen inzwischen die Gäste nach St.-Peter-Ording, darunter auch viele Kurzurlauber aus Nordrhein-Westfalen oder Wochenendtouristen aus dem Großraum Hamburg. "In den kalten Monaten sind bei uns die Heißgetränke noch mehr gefragt", sagt der Arche-Chef. Wenn die Sonne scheint, machen es sich die Ausflügler auch im Winter auf der Terrasse bequem, von außen wärmen dann Fleecedecken von Melitta, von innen Kaffeespezialitäten, Tee oder Mixgetränke. Mit an der Spitze der Beliebtheit liegt der heiße Kakao, je kühler die Außentemperatur, desto häufiger mit einem Schuss Rum genossen. "Tote Tante" heißt diese Spezialität hier in Nordfriesland.

Peci und Salihu haben offenbar vieles richtig gemacht auf der Arche Noah. Dazu gehören auch Sonderveranstaltungen wie Firmenfeiern und seit fünf Jahren sogar Trauungen. "Wir sind von Gästen darauf angesprochen worden und das Standesamt in Garding hat unseren Vorschlag aufgegriffen."

Neueröffnung in Büsum wieder mit Melitta

Nisret Peci ist nicht nur in St. Peter-Ording als innovativer Gastronom und Geschäftsmann bekannt. Im August 2018 hat am Strand von Büsum die Osteria bei Peci eröffnet. In bester Lage mit 280 Außenplätzen und Blick über den Deich aufs Meer hinaus, werden viele Erfolgskomponenten der Arche Noah fortgeführt. Melitta Professional ist auch hier als

Kaffeepartner mit Rund-um-Kompetenz an Bord. Die Melitta Cafina XT8 ist dreifach vertreten, zweimal im Restaurant und einmal am vorgelagerten Kiosk für das starke To-go-Geschäft am Strand. Auch beim Kaffee und Kakao setzt Peci auf die gleichen Sorten wie in der Arche Noah.

Ein Mix aus sturmfesten Stahlträgern, warmen Holzwänden und hohen Glasfronten prägt das moderne Design der Osteria. Ein Highlight ist der große, weitgehend überdachte Außenbereich. Windschutzscheiben und gemütliche Sitzbereiche auf verschiedenen Ebenen an massiven Holztischen und Hochtischen machen die Terrasse ganzjährig zum begehrten Platz in der ersten Reihe. Das beliebteste Schauspiel bietet sich hier an schönen Abenden, wenn die Sonne langsam im Meer versinkt. ?Da muss man gar nicht nach Capri fliegen?, heißt es in diesen Momenten.

#### FACTS

Die Arche Noah und die Osteria bei Peci in St. Peter-Ording beziehungsweise Büsum werden von Nisret Peci geführt.

Betriebsleiter in der Arche Noah ist Avni Salihu.

Kulinarik in der Arche Noah: Fisch, Steaks, Pasta- und Salatvariationen.

Bei den Heißgetränken unterstützt das Unternehmen Melitta Professional mit seiner Technik und Kaffee-, Tee- und Kakaosorten.

Fokus auf die Außengastronomie, die ganzjährig von den Gästen in St. Peter-Ording beziehungsweise Büsum genutzt wird.