



Neueröffnung

SPEICHER 77

RESTAURANT - LOUNGE - SAAL

Norden,
Neuer Weg 77Wir gratulieren
und wünschen
viel Erfolg!

OGV

GETRÄNKE & MEHR

OGV Ostfriesischer Getränkevertrieb GmbH
Friedrichstraße 14a | Tel. 04931 9088-0 | info@ogv-getraenke.de
26506 Norden | Fax 04931 9088-22 | www.ogv-getraenke.deWir gratulieren
zur
Neueröffnung!

C. E. POPKEN

Eisenwaren für Haus + Garten

Norden · Glückauf 15

MALERMEISTER
FREESE SEIT 1896

IHR KREATIVER PARTNER FÜR GLAS, DECKE, WAND & BODEN

VIEL GLÜCK UND ERFOLG
ZUR NEUERÖFFNUNG!KNYPHAUSENSTRASSE 32 · 26506 NORDEN
☎ 0 49 31 / 44 46 · WWW.MALERMEISTER-FREESE.DEWir wünschen
viel Erfolg!Meeresspezialitäten für Gastronomie & Handel
Kleinbahnstraße 23 · 26736 Greetsiel · Tel. 04926-909570
www.siebrandsfisch.deLiebes Speicher-Team,
wir freuen uns auf leckere Speisen aus duftenden
Töpfen in historischen Räumen!
Alles Gute zum Start dieses tollen Projekts wünscht
das Team der NBG.

NORDER BAU & GRUND GMBH

Neuer Weg 48 · 26506 Norden · Telefon 0 49 31/99 99 19 10
www.norder-bau-grund.deHERZLICHEN
GLÜCKWUNSCH ZUR
NEUERÖFFNUNG

Ostfriesischer Kurier

auch
online
lesen!

Viel Kritik am Haushalt

Olaf Grohn
SKN-Anzeigen-Service
Stellmacherstraße 14, Norden
Tel. 04931 / 925-155
olaf.grohn@skn.info

Ihre Tageszeitung

Ostfriesischer Kurier

Restaurant bietet regionale Frische

Der „Speicher77“ verspricht traditionelle Küche mit modernen Twist

NORDEN Heute öffnet der „Speicher77“ seine Pforten für die Öffentlichkeit. Wer die gute regionale Küche probieren möchte, sollte möglichst schnell zum Telefon greifen und sich einen Platz reservieren. Denn mit 80 Plätzen hat das Restaurant eine Menge Kapazitäten, doch bei einer Eröffnung sollte der Gast auf Nummer sicher gehen, wenn er Wartezeiten vermeiden möchte. Lange hat die Behindertenhilfe Norden nach einem passenden Standort gesucht: Dieses Jahr hat sie einen gefunden und kann nun das inklusive Restaurant „Speicher77“ eröffnen. Hier werden Mitarbeiter mit und ohne Teilhabeeinschränkungen zusammenarbeiten, um den Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten. In dem historischen Gebäude, erreichbar in der Norder Fußgängerzone, am Neuen Weg 77, trifft die moderne Küche auf ein traditionelles, ostfriesisches Speisenangebot, bei dem die Frische und Regionalität der Produkte ein zentraler Bestandteil ist. Im rustikal wirkenden Gemäuer mit dem modernen Ambiente verleitet schon der Eingangsbereich zu dem Gedanken, dass hier Tradition und Moderne aufeinandertreffen. Dies spiegelt sich sowohl im Angebot als auch bei den Mitarbeitern

Günther Gerdes (v. l.), André Memenga, Andreas Wille, Dennis de Vries, Daniel D'Addia und Onno Sikken
Fotos: Ute Bruns

wider. Denn durch die Betriebsleiter Daniel D'Addia und Frank Weiß haben schon von Anfang an ein junger moderner Geist und große Erfahrung im Gastronomiebereich zusammengespült. Beide bringen Erfahrung aus der Norder Szene mit und wissen, wie sie ihre Kundschaft am besten für sich gewinnen.

Die Lounge, mit eigener Theke und Einblick in die moderne Küche, lädt auch abends zum Verweilen ein und dazu, den ein oder anderen Cocktail nach dem Essen oder dem Stadtpaziergang zu genießen. Der großzügig gestaltete Gastraum bietet Platz für 52 Personen und genügend Freiraum, sodass Einschränkungen kein Problem darstellen. Zusammen

mit dem Lounge-Bereich können 80 Gäste in dem Lokal Platz finden. Zudem gibt es im ersten Stockwerk einen Saal, der vermietet sein wird. „Wer bei uns für eine Feierlichkeit unterkommt, muss auch keine Angst haben, wenn kurzfristig etwas fehlt, eine Torte oder Ähnliches bekommen wir schon organisiert“, sagt Geschäftsführer der Behindertenhilfe Norden, Günther Gerdes. Es ist ihm wichtig, den Nordern einen Platz für Veranstaltungen zu bieten, da durch die Corona-Einschränkungen viele Säle geschlossen wurden. Auf der Speisekarte des neuen Restaurants finden sich daher vor allem Speisen aus Produkten, die quasi vor der Haustür zu finden sind. Ein

ausgewähltes Fischangebot aus der Nordsee, wie Kabeljau und Zander wird dem anspruchsvollen Gast geboten, aber auch viel „vom ostfriesischen Weiderind“ verspricht Daniel D'Addia, einer der Betriebsleiter in der neuen Gastronomie. Denn auf Massenprodukte und Waren aus fernen Regionen möchte man nach Möglichkeit verzichten. Dafür zähle man auf die Unterstützung ausgewählter Landwirte und Produzenten aus der Umgebung. „So gibt es auch durch die saisonal wechselnden Angebote viel Abwechslung auf der Speisekarte.“ Denn auf diese Weise setzt das Restaurant auf Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit in der modernen Gastronomie.

Fortsetzung Seite 27



Moderne Einrichtung im historischen Umfeld.



Der ursprüngliche Charakter des Speichers bleibt erhalten.



Wir gratulieren zur Neueröffnung!

ARJES
KÄLTE - KLIMA - GROSSKÜCHENRitzweg 3
26624 Südbrookmerland
Tel. 04942 - 848
oder 5566

E-Mail: Kaelte-Klima-Arjes@t-online.de