



Kolb – Urlaub auf LANGE OOG

Wissenswertes & Kulinarisches

Wenn die Strandhalle erzählen könnte...

Ein kleiner Rückblick in die Historie der Strandhalle entführt Sie in die weit zurück liegende Vergangenheit der Strandhalle.

Die heutige Strandhalle blickt auf eine bewegte Vergangenheit zurück. Nach der Übernahme des Bades durch das **Kloster Loccum** wurde **1885** ein hölzernes Aussichtszelt für 150 Personen in Strandnähe gebaut, die „Abtei“. Als **1891** die Gefahr der Unterspülung zu groß wurde, versetzte man das Zelt weiter in das Innere der Insel und vergrößerte es zugleich.

Ab **1889**, unter der Pacht des Hoteliers Ahrenholz, konnten Gäste in der „Abtei“ ihrem sportlichen Vergnügen beim Tennis oder Krieket nachgehen oder sich bei kühlen Getränken erfrischen.

Nach dem Tod von Ahrenholz **1904** übernahm ein Jahr später der Hotelier **Carl Hühne** die „Abtei“, die



jedoch immer baufälliger wurde.

1916 setzte eine schwere Sturmflut der Strandhalle so zu, dass ein späterer Abbruch unvermeidbar war.

Julius Falke übernahm **1920** die Überreste der zer-

störten Strandhalle und eine alte Militärbaracke, um erneut ein Etablissement am Strand zu errichten.

1936, am 18. Oktober, zerstörte die Oktoberflut die Strandhalle. Ein fünfter Wiederaufbau an gleicher

Stelle erfolgte **1937** durch **H. Pommeranz**. Auch dieses Gebäude wurde nach folgenschwerer Sturmflut demontiert und anderenorts wiederaufgebaut.

1954 entschied sich Pommeranz, die Strandhalle, die

den Witterungen nicht mehr standhielt, endgültig abzubauen. Durch den Erwerb eines Grundstückes auf einer hohen Düne – der „**Punschdüne**“ – konstruierte man eine Strandhalle auf festen Steinfundamenten.

1960 erwarb der Gastronom **Heinz Wiebecke** das gesamte Anwesen.

1970 wurde der Innenraum mit einem Lastenaufzug und einer Treppe modernisiert.

Im Herbst **1978** erwarb schließlich Eibo Wagner die Strandhalle und übergab sie zum **01.01.1999** an seine Tochter, die die Strandhalle im **Oktober 2005** schließlich an die **Familie Cramer** aus Meppen verkaufte.

Seit **März 2006** ist die Strandhalle an **Frau Birgit Kolb-Binder und Antje Kolb** verpachtet, die diese nach großzügigen Renovierungsarbeiten neu eröffneten. Im **Mai 2007** wurde die Terrasse vergrößert. Im **November 2008** erhielt die Strandhalle den Carlsberg Preis.

Highlights in den Wintermonaten

Käsefondue

Das traditionelle Fondue hat seinen Ursprung in der Schweiz und ist dort ein regelmäßig zubereitetes Nationalgericht. In diesem Fall ist die Hauptzutat des Fondues geschmolzener Käse. Heutzutage gibt es jedoch in der Schweiz und in weiteren Ländern zahlreiche Abwandlungen und verschiedene Rezepte des Traditionsgerichts. Grundsätzlich wird jedoch immer etwas in einem großen Topf geschmolzen oder erhitzt, in das verschiedene Lebensmittel eingetaucht werden können. Während die Schweizer relativ häufig in den Genuss von Fondue kommen, wird in Deutschland meistens nur zu Feiertagen oder besonderen Anlässen vom Fondue-Set Gebrauch gemacht. In vielen deutschen Familien und Freundeskreisen hat Fondue gemeinsam mit Feuerzangenbowle zu Weihnachten und/oder Silvester Tradition. Deshalb möchte es sich Ihr Strandhallenteam auch nicht nehmen lassen, Ihnen dieses traditionsreiche Essen in den Wintermonaten anzubieten.

Unsere Auswahl: (für 2 Personen)

Original Schweizer Käsefondue	33,60
Käsefondue mit Tomatenwürfel	35,80
Käsefondue mit Champignons	35,80
Käsefondue mit winterlichem Gemüse	36,00
Strandhallenspezialität „Schweiz trifft Nordsee“	
Käsefondue mit gebratenen Garnelen	37,00

Jedes Käsefondue wird mit einem Brotkorb und kleinen Kartoffeln serviert. Dazu können Sie sich Salat vom Buffet zusammen stellen.

Hausgemachter heißer Apfelpunsch

– ohne Alkohol	2,70
– mit Amaretto	4cl 4,90
– mit Rum	4cl 5,10
– mit Cointreau	4cl 5,10
– mit Calvados	4cl 5,10

Feuerzangenbowle

Glas	5,90
Topf (20 Portionen)	92,50

Stellen Sie sich ihre eigene Feuerzangenbowle am Tisch zusammen. Mit original Strohrohr und eigenem Zuckerhut. Und so funktioniert es: Den Zucker auf die Feuerzange über den Topf legen, mit Rum beträufeln und anzünden. Ehe die Flamme verlöscht, mit einer Schöpfkelle Rum nach gießen. Ist der Zucker vollständig in die Bowle getropft, ist die Feuerzangenbowle fertig. Und wie damals schon Herr Pfeiffer sagte: Zum Wohl!

Heiße Winterfreuden

Heißer Caipi	7,70
Calvados, Amaretto, Pitu, Limone	
Glas Seemannsgrog	mit 4cl Rum 4,90
Glas Glühwein	3,30
Hausgemachter Eierpunsch	4,90
Glas Zitrone natur, mit Honig	2,80
Sanddornrog mit Honig	mit 4cl Rum 5,40
Sanddornsaft mit Honig	3,30
Jager-Tee	3,50

Desserts

Bratapfel mit karamellisierten Mandeln und Nüssen	3,10
– mit Vanillesauce	4,10
– mit Vanilleeis	4,10
– mit Nutella-creme	4,50
Crème Brulée	8,90
Karamellierte Marillen-Knödel mit Vanilleschaum	7,90
Käsevariation mit frischem Baguette dazu empfehlen wir Ihnen unseren Bordeaux trocken, würzig, fruchtbetont	7,10 5,10

Heiße Waffeln

– mit Zimt und Zucker	2,70
– mit Puderzucker	2,50
– mit Sahne	3,00
– mit Vanilleeis	3,60
– mit Apfelpotpott	3,80

Lecker Eierpfannkuchen

– mit Puderzucker	4,10
– mit Zimt und Zucker	4,20
– mit Vanilleeis	5,30
– mit Apfelpotpott	5,40
– mit Nutella	5,70

Kuchen und Torten

(aus der Hausbäckerei vom Cafe Leiß)

Marmorkuchen	2,20
gedeckter Apfelkuchen	2,40
Schokotorte	2,50
Sandorn - Sahne	2,70
Bratapfelkuchen	2,50
Apfelstrudel	– mit Vanillesauce 3,70 – mit Vanilleeis 3,70