



Familie Klostermann feiert Jubiläum 50 Jahre „Zum Schwarzen Bären“

Lange Straße 15, Hooksiel

WZ
ANZEIGEN
SPEZIAL

Klostermanns führen Restaurant seit 50 Jahren

HOOKSIEL/WAN – Klostermanns Restaurant „Zum schwarzen Bären“ in Hooksiel zählt zu den schönsten gastronomischen Betrieben Frieslands. Aber auch zu den ältesten, denn schon, als das Haus 1765 gebaut wurde, führte es Hinrich Bohlen Focken als Wirtschaft, und das stolze 55 Jahre lang.

Doch der „Black Teddy“, wie der Gasthof von seinen vielen Freunden auch gern genannt wird, darf in diesem Jahr besonders feiern, denn am 20. Mai jährt sich der Tag,

an dem Herbert Klostermann ihn 1964 übernahm.

Unter Führung des gebürtigen Wilhelmshavener, der im Ratskeller der Jadestadt eine Kellnerlehre absolviert hatte und anschließend noch eine Koch-Lehre und die Hotelfachschule nachlegte, durchlief der „Schwarze Bär“ allerdings 1987 eine grundlegende Umwandlung zu dem Schmuckstück, das er heute ist. Küchenmeister Herbert Klostermann und Ehefrau Christa wagten sich nach sehr erfolgreichen Jahren an einen



Christa Klostermann (hinten) mit Schwiegertochter Kathrin und Sohn Sven sowie der dritten Generation Klostermann Erik, Joyce und Zoe. Ein Foto im Bullauge über dem

Stammtisch erinnert an Firmengründer Herbert Klostermann, der vor sechs Jahren plötzlich verstarb (kleines Bild).

WZ-FOTOS: GABRIEL-JÜRGENS



Friesisch gemütlich und stilvoll modern ist die Einrichtung der Traditionsgaststätte „Klostermanns Restaurant Zum Schwarzen Bären“ in Hooksiel.

Totalumbau für 1,2 Millionen DM. So, wie sich „Klostermanns Restaurant Zum Schwarzen Bären“ heute präsentiert, wurde es am 18. Dezember 1987 nach dreimonatiger Intensivumbauphase wiedereröffnet. Von der deftigen Wirtschaft stieg der Betrieb auch speisekartenmäßig in edlere Gefilde auf. Direkt gegenüber dem idyllischen al-

ten Fischerhafengelegen, blieb die Einrichtung des Restaurants auch weiterhin urig und mit viel maritimem Flair. Während T-Bone-Steaks, viel Seefisch und andere Meeresfrüchte verwöhnte Gaumen beglücken, kann man umgeben von echten alten Seefahrtsutensilien in „Käp'n Tedjes Stube“ auf flauschigen Sofas sitzen. Am gepflegten

Messingthresen schmeckt das frisch gezapfte Bier gleich noch mal so gut. Hier prangt auch der große runde Stammtisch mit den eingelassenen „Stammtischdaseinsberechtigungsplaketten“, auf denen sich so mancher Ortsprominente mit seinem Namenszug verewigt hat.

Fortsetzung auf Seite 67

Sektempfang zum Jubiläum am Dienstag

Fortsetzung von Seite 66

In friesisch blauen Farbtönen präsentiert sich das „Bärenzimmer“ mit dem offenen Kamin und dem Blick auf das Hookstief, an dem bei schönem Wetter die Außenterrasse zum Verweilen einlädt. Wenn man die Trennwand öffnet, wird das „Bärenzimmer“ zusammen mit der anschließenden „Sielwärterkammer“ zum stilvollen Gesellschaftsraum für Tagungen und kleinere Veranstaltungen. Auch hier ist das Ambiente mit Fischkuttermodell und der Knotenausstellung maritim anheimelnd. In eben diesen Räumen haben Herbert Klostermann und sein Sohn Sven, der als Koch und Hotelfachmann seit 2001 in den Familienbetrieb eingestiegen ist, zum 20-Jährigen im Herbst 2004 mit der Reihe „KUNSTVOLLESSEN“ eine Kleinkunstreihe eröffnet. Diese erfreut sich mit Künstlern wie beispielsweise Bauchredner Jörg Jara oder dem Gesangsduo „Bidla Bu“, seither größter Beliebtheit mit ihrer Mischung aus Kultur und Viergangmenü.

Und natürlich wurde auch das jetzige 50-jährige Jubiläum mit einem solchen Abend gefeiert, zu dem am 8. Mai der Comedian Kalle Pohl kam. Dabei war aber auch Fernsehkoch Heinrich Wächter an den Herden, den Sven Klostermann schon während einer seiner Ausbildungsstationen in der Türkei kennenlernte. Junior Sven Klostermann,



Einladend ist hier nicht nur das Äußere. Auch das Ambiente und die Küche machen Lust auf Friesland. WZ-FOTOS: GABRIEL-JÜRGENS

Koch und Hotelfachmann mit etlichen beruflichen Stationen in namhaften Häusern unter anderem in Bremen, in Hannover und in der Türkei, ist seit 2001 wieder im elterlichen Betrieb tätig. 2007, noch zu Lebzeiten von Herbert Klostermann, hat er die Lei-

tung übernommen. Er gab dem „Black Teddy“ den neuen Namen „Klostermanns Restaurant Zum Schwarzen Bären“, um die Tradition des Hauses und den Familiennamen zusammenzubringen. Schmerzlich war der Einschnitt, den der plötzliche Tod



Als Gast kann man sich bei Klostermanns rundum wohl fühlen, die Tische sind liebevoll gedeckt und die Küche hält so manchen Leckerbissen bereit.



Beliebt ist auch der urige Stammtisch des „Black Teddy“. Hier schmeckt das Bier zu den Döntjes besonders gut.

von Senior Herbert vor sechs Jahren mit sich brachte. Heute können Christa Klostermann, Chef Sven und dessen Ehefrau Kathrin, die ebenfalls vom Fach ist, bereits mit den „Mini-Chefs“ Erik, Zoe und Joyce auf die dritte Generation in Klostermanns Restaurant „Zum Schwarzen Bären“ hoffen.

Für den eigentlichen Jubiläumstag am kommenden Dienstag, dem 20. Mai, heißt die Familie Klostermann nun alle, die dem Hause verbunden sind, herzlich willkommen zu einem Sektempfang mit kleinem Imbiss.