

Mit der Fährbude kehrt Tradition zurück

Mit Speisen und Getränken am Fähranleger in Beidenfleth wird auch ein Stück Dorfgeschichte wieder lebendig

Sabine Kolz

Ob zu Fuß, per Fahrrad, auf dem Motorrad oder im Auto – Wer an den Fähranleger Beidenfleth kommt, dessen Blick fällt unweigerlich auf ein Transparent: „Fährbude“ steht darauf, und es weist zu einem in unmittelbarer Nähe stehenden Kiosk hin. Mit der Fährbude wird dort quasi Dorfgeschichte ein Stück weit wiederbelebt.

Seit 1588 werden in Beidenfleth Fußgänger über die Stör gebracht, seit 1620 gibt es das Fährprivileg. Knapp 220 Jahre später wurde dem damaligen Fährmann Simon Ralfs die erste Krügerkonzession von König Friedrich VI. erteilt. Ralfs war es verboten, selbst Bier zu brauen oder Branntwein zu brennen, seine Gäste im Fährhaus durften nicht „übermäßig Saufen und Schwelgen“, wie es historisch überliefert ist. Nach der wechselvollen Geschichte des Beidenflether Fährhauses hat Thorsten Luft aus Hamburg vor fünf Jahren das Anwesen gekauft, um dort zu wohnen. „Als wir im Garten gesessen und die vielen Rad- und Motorradfahrer auf der Fähre



Thorsten Luft und Freya Peters in der Fährbude freuen sich auf ihre Gäste.

Foto: Sabine Kolz

gesehen haben, kam die Idee, dass hier ein Imbiss fehlt“, erzählt Luft. Er und seine Partnerin Freya Peters sahen darin eine Chance, die Fähre weiter zu beleben und noch bekannter zu machen.

Als sich Thorsten Luft die Gelegenheit bot, kaufte er

sich einen mobilen Verkaufswagen, den er jetzt als Kiosk in seine Auffahrt neben dem Fähranleger gestellt hat. Er will seine Fährbude selber bewirten, hat dazu bei der IHK Kiel eine Schulung besucht und die „Erlaubnis einer Schank-

und Speisewirtschaft“ erlangt. „Ich bin im Deichvorland der Stör der einzige Gastwirt mit einer Schank-erlaubnis“, sagt er schmunzelnd. Die behördliche Abnahme ist erfolgt, der Betrieb kann unter Corona-Regeln starten.

Ab Ostern wollen Thorsten Luft und Freya Peters am Beidenflether Fähranleger Gäste mit „Fähr-Pflegung“ kulinarisch verwöhnen. Dabei setzen sie auf regionale Produkte, arbeiten mit dem örtlichen Markttreff und dem ortsansässigen Bäcker

zusammen. „Wir wollen nicht nur Pommes-rot-weiß“, betont Luft. Die Fährbude bietet neben Getränken und Kaffeespezialitäten belegte Brötchen mit Lachs, Glückstädter Matjes oder Kremperheider Eiersalat. In den Hotdogs stecken Beidenflether, Grevenkoper und Dithmarscher Würste.

„Ich bin im Deichvorland der Stör der einzige Gastwirt mit einer Schank-erlaubnis.“

Thorsten Luft
Betreiber der Fährbude

Und natürlich gibt es auch Pommes – aus Süßkartoffeln, aber auch „ganz normale“. „Wir werden unsere Karte mit den Wünschen unserer Kunden abstimmen“, kündigt Thorsten Luft an. Ob Brat- oder Currywurst mit Pommes, ob Hotdog oder Kaffee und Kuchen, Thorsten Luft ist flexibel.

Geöffnet hat die Fährbude immer am Wochenende und an Feiertagen zur Mittagszeit und bis die Fähre Feierabend macht. Außer bei schlechtem Wetter.