



PRESSEINFORMATION

Nordfriesisches MuKu Eis jetzt auch in Büsum

Neueröffnung MuKu Eis Café auf der Alleestraße in Büsum



MuKu Eis Café in Büsum eröffnet am Samstag, 18.04.2015



Stylisch und frisch



Terrasse des neuen MuKu Eis Café

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

Mit viel Liebe von Hand gemacht: Das MuKu-Eis im neuen MuKu Café lockt ab 18.04.2015 in die Alleestraße 50 nach Büsum. Die Gastgeber Detlef Scheler und Axel Schlichte haben sich mit dem MuKu Café einen Traum erfüllt: Neben dem bekannten Pharisäer-Café im [Pharisäerhof](#) in Nordstrand bietet es nun 65 Innen- und 55 Terrassenplätze in bester Lage in Büsum. Das MuKu-Eis aus der hauseigenen Eis-Manufaktur ist aus frischer Vollmilch von freilaufenden Nordstrander Kühen hergestellt und erinnert an die bekannte alte Eismarke aus Hildesheim Mitte der siebziger Jahre. Auch Frühstücksspezialitäten sowie Kaffee und Kuchen stehen auf der Menükarte.

Büsum, 13. April 2015: Der [Pharisäerhof](#) ist nicht „nur“ für Café mit Schwips legendär. Ganz neue Geschichte schreiben die Gastgeber Detlef Scheler und Axel Schlichte mit dem MuKu Eis aus der hauseigenen Eis-Manufaktur. Neben dem Café im Pharisäerhof eröffnet nun am Samstag, 18. April 2015, das erste MuKu Eis Café in Büsum. In der Einkaufs- und Fußgängerzone, direkt auf der Alleestraße 50, werden neben nordfriesischem Eis dann auch ein umfangreiches Frühstücksangebot – ob süß, herzhaft, kräftig oder federleicht – und Kaffeespezialitäten sowie täglich frische Torten und Kuchen angeboten. Fehlen darf dabei natürlich der Pharisäer nicht, mit dem die Nordstrander früher den Pastor hinter das Licht führten. Für die Torten und Kuchen



PRESSEINFORMATION

werden Früchte der Saison, Sahne von den Nordstrander Kühen und Eier vom Bauer Nissen als Zutaten genutzt.

Zur Geschichte des MuKu Eis

„Moin moin, wir sind Detlef Scheler und Axel Schlichte. Unsere Leidenschaft gehört dem Eis – schon seit wir als Spitzbuben auf hohe Bäume geklettert sind und den ein oder anderen Streich gespielt haben. Mit Eis waren wir immer zu zähmen. Viele Jahre später brachte uns das Eis dann gänzlich zum Schmelzen: Wir fertigten gemeinsam unser erstes selbst gemachtes Schokoladeneis. Genug, um den Beschluss zu fassen, das Handwerk zu lernen und künftig köstliches, echt nordfriesisches Eis herzustellen. Zuhause sind wir hier auf Nordstrand und so gut wie alles, was wir für unser Eis verwenden, kommt auch von hier und damit direkt aus der Natur. Aus der Leidenschaft wurde Hobby, aus dem Hobby MuKu!“ erläutert Detlef Scheler zum neuen Konzept.

Mit viel Liebe von Hand gemacht, bereiten Detlef Scheler und Axel Schlichte in der Eisküche des Pharisäerhofs das Eis aus natürlichen Rohstoffen, wie frischer Vollmilch und Sahne von freilaufenden Kühen aus Nordstrand, echten Früchten und hochwertigsten Zutaten zu. Das Ergebnis ist ein wundervoll, intensiver Geschmack, den sich die Gäste des neuen MuKu Cafés auf der Zunge zergehen lassen können.

Weiterführende Links:

Hotel Pharisäerhof: www.pharisaerhof.de

Nordstrand Tourismus: <http://www.nordstrand.de/>



PRESSEINFORMATION

Auszug aus der Menü-Karte:

MuKu – Eisbecher

Rotbunte MuKu	6,20 €
Vanille - & Erdbeereis, frische Erdbeeren, Sahne & Soße	
Swattbunte MuKu	5,90 €
Buttermilch–Blaubeer-, Brombeer & Vanilleeis, Sahne & Blaubeeren	
Tüddel Büddel	6,20 €
Vanille-, Malaga- & Haselnusseis und Rum	
Watt´n Nebel	6,20 €
Vanille-, Pfefferminz- & Stracciatellaeis & Milchschaum	

Nordische Spezialitäten

Pharisäer	3,50 €
Tote Tante	3,50 €
Teepunsch	2,70 €
Grog von 4 cl Rum	2,90 €

Kuchen

Stück Torte	2,90 €
Stück Blechkuchen	2,50 €
Erdbeertorte (Saisonbedingt)	3,20 €
Sanddorntorte	3,20 €
Stormbüddel	4,50 €