Sonderdruck aus „Bootswirtschaft" Nr. 6 / Juni 1966

Deutsche Boots- und Schiffbauer

Boots- und Jachtwerft H. Siegfried, Eckernförde

Heinrich Siegfried

Am Strand von Eckernförde liegt die Werft H. Siegfried in einer günstigen Lage für Kunden aus der Fischerei, der Marine und dem Wassersport. Sie wird von dem Gründer Heinrich Siegfried gemeinsam mit seinem Sohn, dem Bootsbaumeister und Schiffbau-Ing. Fr.-W. Siegfried, sowie in der kaufmännischen Leitung durch den Schwiegersohn Karlfrieder Moll betrieben.

Heinrich Siegfried wurde am 9. Juli 1893 als Sohn des selbständigen Schlachtermeisters Friedrich Siegfried in Brockdorf Krs. Steinburg geboren. Er lernte in der Zeit von 1908—1911 bei Schiffbaumeister G. Junge in Wewelsfleth den Holz- und Eisenschiffbau. Während seiner Lehrzeit hat Heinrich Siegfried seine Kenntnisse durch Privatzeichenunterricht vervollständigt. Als Geselle arbeitete er im Jachtbau in Überlingen (Bodensee) und am Starnberger See. Als Geselle fuhr er 18 Monate lang als 1. Zimmermann nach Mexiko, Australien und Chile. 1914 wurde er zur Marine eingezogen und diente als U-Boot- und Tiefseetaucher auf dem Bergungsschiff SM „Vulkan". Mit Abschluß des 1. Weltkrieges machte sich Heinrich Siegfried am 9. November 1918 im Boots- und Schiffbauer-Handwerk in Eckernförde selbständig. Die Meisterprüfung als Schiffszimmerer legte er am 30. April 1919 vor dem Prüfungsausschuß der Handwerkskammer Flensburg ab. Er richtete seine Werft für Holz- und Eisenschiffbau ein. Zur Tätigkeit des Betriebes gehörten auch Taucherei und Bergung.

Spezialität ist der Bau von Fischereifahrzeugen verschiedener Größen für das In- und Ausland. Solche Schiffe wurden nach Island, Mexiko, Panama, Chile, Ägypten, Südafrika, Dänemark und Schweden geliefert. Daneben hat die Werft erfolgreiche Jachten für das In- und Ausland gebaut.

Einen wesentlichen Teil der Arbeit nimmt jetzt die Reparatur von Marinefahrzeugen ein. Außerdem ist ein Verkehr mit selbstgebauten Fahrgastschiffen auf der Ostsee angegliedert, dem Heinrich Siegfried besondere Fürsorge widmet. Der Betrieb zählt durchschnittlich 65 Beschäftigte.

Heinrich Siegfried hat nicht nur einen leistungsfähigen Betrieb aufgebaut, sondern sich in seiner lebhaften und aufgeschlossenen Art seit langem der Mitwirkung in seiner Berufsorganisation und für die Öffentlichkeit gewidmet. Er war Mitbegründer der Boots- und Schiffbauer-Innung Flensburg und jahrzehntelang hindurch deren Obermeister. Nach dem Zusammenschluß seiner Innung Flensburg mit der Lübecker Innung zur Landesinnung Schleswig-Holstein im Jahre 1962 ist er deren stellvertretender Obermeister. Sein besonderes Interesse für den Nachwuchs hat er durch rege Mitarbeit im Gesellen- und Meisterprüfungsausschuß bekundet. Viele tüchtige Boots- und Schiffbauer sind aus der Lehre in seinem Betrieb hervorgegangen. Seiner Heimatstadt Eckernförde hat er als Ratsherr gedient.

In langer, zäher Arbeit haben Heinrich Siegfried und mit ihm nunmehr sein Sohn und Schwiegersohn eine Werft geschaffen, deren Erzeugnisse und Dienstleistungen weithin einen guten Ruf genießen. Damit geben sich die Inhaber noch nicht zufrieden. Sie haben und verfolgen Pläne, die einen weiteren Ausbau und eine noch größere Leistungsfähigkeit herbeiführen sollen.

Luftaufnahme von der Siegfried-Werft

Fischkutter für Island

Einen Grund zu feiern gibt esimmer.

Sie planen eine Geburtstagsfeier, Ihre Hochzeit, Konfirmation, Betriebsfeier, die nächste Weihnachtsfeier, geschäftliche Meetings oder Tagungen, dann sind Sie in der „Siegfried Werft" hier im schönen Eckernförde an der richten Adresse.

In unserem Haus stehen Ihnen drei verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung:

Unser „Hauptrestaurant"

In unserem Restaurant im Erdgeschoss können Sie nicht nur Köstlichkeiten von unserer aktuellen Speise- und saisonalen Karte genießen, sondern es bietet Ihnen außerdem auch Platz für Feierlichkeiten bis zu 80 Personen. Ein Terrassenanschluss gibt Ihnen die Möglichkeit bei schönem Wetter den Terrassenbereich z.B. für den Empfang mit zu nutzen.

Gerne buchen wir Ihnen hier eine „geschlossene Gesellschaft" ab 50 Personen.

Unser „Clubraum"

Unser Clubraum befindet sich im ersten Stock, mit Blick auf den schönen Eckernförder Hafen. Für kleinere Feiern, Tagungen oder Meetings ist dieser Raum perfekt. Er bietet Platz für bis zu 30 Personen.

Hier ist auch die Benutzung eines Beamers mit ausziehbarer Leinwand möglich.

Unser Raum „Borby"

Dieser Raum befindet sich im Erdgeschoss und ist ebenfalls für kleinere Feiern bis zu 20 Personen gut geeignet.

Dieser Raum ist barrierefrei zu erreichen.

***

Wir stehen Ihnen für ein unverbindliches Beratungsgespräch gern zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie hierfür vorab einen Termin, damit wir ausreichend Zeit für Sie einplanen können.

***

Gern können Sie und Ihre Gäste auch bei uns übernachten und am nächsten Morgen bei einem ausgiebigen Frühstück die Feier Revue passieren lassen.

Suppen

Tomatencremesuppe
mit Basilikumpesto ..... *7,90 Euro*

Büsumer Krabbensuppe
mit Krabbenfleisch und Cognac aromatisiert ..... *9,90 Euro*

Rotes Currycremesüppchen
mit Garnelen im Backteig ..... *9,90 Euro*

Zu allen Suppen reichen wir Ofenbaguette.

Salate

Wir servieren Ihnen gemischte Blatt- und Gemüsesalate
mit herzhaftem Dressing, dazu ofenfrisches Baguette.

Salat mit würzig mariniertem Hirtenkäse ..... *16,90 Euro*

Salat mit Scampis
in Knoblauchbutter gebraten mit feurigem Dip ..... *18,90 Euro*

Salat mit gebratenen Fischfilets ..... *18,90 Euro*

Auch als Vospeise möglich

Kleine Portion ..... *je* *15,90 Euro*

Regionales

Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Bratkartoffeln ..... *17,90 Euro*

„Seemanns Labskaus“ *mit Roter Bete,*
Rollmops und Spiegelei an Salatbeilage..... *19,90 Euro*

Vegetarische Gerichte

Gemüseschnitzel
mit Salsa-Dip und Süßkartoffelpommes ..... *18,90 Euro*

Herzhafte Tortellinis
mit einer Gemüsefüllung, dazu Curryrahmsauce
und sautierte Bambussprossen ..... *18,90 Euro*

Vegane Bratwurst mit Couscous
und saisonales Gemüse ..... *18,90 Euro*

Fleischgerichte

Schnitzel „Holsteiner Art“
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage ..... 19,90 Euro

„Werftpfanne“
drei kleine Steaks, Rinderhüfte, Schweinefilet
und Pute gebraten, mit Champignons a la Creme,
Gemüse und Bratkartoffeln, in der Pfanne serviert 26,90 Euro

Rumpsteak
mit rosa Pfeffersauce, sautierte Champignons,
Kräuterbutter und Prinzessbohnen, Bratkartoffeln 29,90 Euro

Fischgerichte

„Seglerpfanne“
verschiedene Fischfilets in Butter gebraten
mit einer leichten Senfsauce, dazu eine Gemüseauswahl
und Bratkartoffeln, in der Pfanne serviert ..... 26,90 Euro

Kutterscholle mit Speck
dazu Bratkartoffeln und Salatteller ..... 28,90 Euro

„Quartett von feinen Fischfilets“
eine Auswahl von Fischfilets gebraten,
mit sautiertem Flusskrebs- und Muschelfleisch,
an zweierlei Saucen, Gemüse und Kräuterreis ..... 29,90 Euro

Desserts

Holsteiner Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne, Hippengebäck..... 5,90 Euro

„Creme Brülee“
feine Vanillecreme mit braunem Zucker gratiniert 6,00 Euro

Für 2 Personen:

Dessertvariation „Siegfried Werft“
feine Dessertspezialitäten an Fruchtsaucen
mit exotischen Früchten garniert,
dazu Sahne und Hippengebäck..... 12,90 Euro

Bitte schauen Sie auch in unsere Eiskarte!!

Hinweis: *Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte.*

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	4,10 Euro
Gerolsteiner Sprudel	0,75l	5,90 Euro
San Pellegrino	0,50l	4,80 Euro
Gerolsteiner Naturell	0,25l	4,10 Euro
Gerolsteiner Naturell	0,75l	5,90 Euro

„Sinalco“

Cola	0,3l	4,20 Euro
Orange	0,3l	4,20 Euro
Zitrone	0,3l	4,20 Euro
Spezi	0,3l	4,20 Euro
Spezi	0,5l	5,30 Euro

„Schweppes“

Tonic	0,2l	4,20 Euro
Bitter Lemon	0,2l	4,20 Euro
Ginger Ale	0,2l	4,20 Euro

Biere

König Pilsener	0,3l	4,20 Euro
König Pilsener	0,5l	5,50 Euro
Alsterwasser	0,3l	4,20 Euro
Alsterwasser	0,5l	5,50 Euro
Köstritzer	0,3l	4,20 Euro
Köstritzer	0,4l	5,10 Euro

Benediktiner Weißbier

Weizen	0,5l	5,50 Euro
Dunkel	0,5l	5,50 Euro
Alkoholfrei	0,5l	5,50 Euro
Vita Malz	0,33l	4,20 Euro
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	4,20 Euro

Säfte und Schorlen

Apfelsaft	0,3l	4,20 Euro
Apfelschorle	0,3l	4,20 Euro
Apfelschorle	0,5l	5,50 Euro
Kiba	0,3l	4,20 Euro
Kiba	0,5l	5,50 Euro
Rhabarberschorle	0,3l	4,20 Euro
Rhabarberschorle	0,5l	5,50 Euro
Traubensaft	0,2l	4,20 Euro
Johannisbeerensaft	0,2l	4,20 Euro
Orangensaft	0,3l	4,20 Euro

Aperitifs

Aperol Spritz	0,2l	6,90 Euro
Hugo	0,2l	6,90 Euro
Martini Dry	5cl	4,10 Euro
Martini Rosso	5cl	4,10 Euro
Martini Bianco	5cl	4,10 Euro
Sherry Dry Seco	5cl	4,00 Euro
Sherry Medium	5cl	4,00 Euro
Campari Soda	5cl	5,90 Euro
Campari Orange	5cl	5,90 Euro
Prosecco	0,2l	4,10 Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Heiße Getränke und Kaffeespezialitäten

Becher Kaffee	3,50 Euro
Irish Coffee	5,90 Euro
Espresso	3,10 Euro
Cappuccino	3,40 Euro
Pharisäer/Grog	5,20 Euro
Latte Macchiato	3,70 Euro
Becher heiße Schokolade mit Sahne	3,80 Euro

Teespezialitäten

-viele verschiedene Sorten zur Auswahl-

Ein großes Glas Tee	3,30 Euro

Bitter

Jägermeister	2cl	3,10 Euro
Fernet Branca	2cl	3,20 Euro
Gammel Dansk	2cl	3,20 Euro

Kleine Verteiler

Malteser Akvavit	2cl	3,20 Euro
Linie Akvavit	2cl	3,20 Euro
Jubiläums Akvavit	2cl	3,20 Euro
Grappa	2cl	4,90 Euro

Whisky

Jack Daniels	2cl	3,50 Euro
Ballantines	2cl	3,50 Euro