

GETRÄNKE
ESSMANN

**SONDER-
AUSGABE**

ESSPERTISE

Schleswig-Holstein



„Mit uns kann man verlässlich planen“

DORN Biervertriebsgesellschaft mbH in Kiel übergibt Gastronomiegeschäft



Gewohnt innovativ

Standort Bordesholm vereint Verlässlichkeit und modernste Logistik



Der Geschmack des Nordens

"The Northman" Gin bringt regionale Aromen in die Flasche

... und alles läuft.

Clausthaler. Das Alkoholfreie.



ESSPERTISE

INHALT



EDITORIAL



BRANCHE

- 08** „Mit uns kann man verlässlich planen“ –
DORN Biervertriebsgesellschaft mbH in Kiel übergibt Gastronomiegeschäft
- 10** Gewohnt innovativ – Standort Bordesholm vereint Verlässlichkeit und modernste Logistik
- 13** Gemeinsam für die Genussregion – Verein „Feinheimisch“ fördert Produkte aus Schleswig-Holstein



GENUSS

- 20** Matjes, Mädchenröte und Möwenschiss – Die schleswig-holsteinische Küche
- 22** StrandHotel Seeblick by LUZIFER – Teuflich lecker mit himmlischer Gemütlichkeit
- 25** Urtypisch und unabhängig – Bier für Kenner: Dithmarscher Privatbrauerei
- 28** Heimathafen für Genießer – Hafenwirtschaft in Kiel-Holtenau
- 31** Der Geschmack von Insel und Meer – Jan-Philipp Berner serviert Sterneküche in „Sylt“
- 34** Der Geschmack des Nordens – „The Northman“ Gin bringt regionale Aromen in die Flasche
- 36** Ristorante Casa Tripaldi – Original italienische Küche am Hafen von Laboe
- 39** Einfach, aber echt! – Pogue Mahone Irish Pub in Kiel
- 40** Dem Hafen so nah – Exklusives Ambiente im Längengrad in Kiel



MEDIATHEK

- 45** Land von Wasser und Wunder



REISEN

- 50** In 80 Getränken um die Welt – Flensburger: Schleswig-Holsteins Klangvollstes
- 52** Schleswig-Holsteins wilde Mitte – Kleine Abenteuer in Bad Segeberg
- 56** Backsteinromantik – Verträumte Gassen und Hansegeschichte erleben in Lübeck
- 60** Erholung pur am Ostseestrand – Natur, Strand und Meer in Eckernförde
- 65** Tagesausflug an die Westküste – Schleswig-Holstein natürlich erleben



PUNKT.

- 70** Der ewige Schelm

IMPRESSUM Herausgeber: Getränke Essmann KG | Pöttkerdiek 2 | 49808 Lingen | Tel.: 0591 91 30 0 | www.getraenke-essmann.de

Konzeption/Gestaltung: Schön! Agentur für Strategie, Design & Vertrieb GmbH | Kaiserstraße 10b | 49809 Lingen | Tel.: 0591 80 76 000

www.agentur-schoen.de Redaktion: pro-t-in GmbH | Schwedenschanze 50 | 49809 Lingen | Tel.: 0591 96 49 43-0 | www.pro-t-in.de

Redaktionsleitung: Katharina Mehring Druck: Bitter und Loose GmbH | Mergenthaler Straße 18 | 48268 Greven | Tel.: 02571 91 82 0

Die Redaktion übernimmt für unerbeten eingesandte Manuskripte, Bildmaterial und Unterlagen keine Haftung.

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Es ist gute Tradition in der ESSpertise, bedeutende Ereignisse mit einer Sonderausgabe zu würdigen. Wir freuen uns sehr, dass die Kundschaft der bisherigen DORN Biervertriebsges. mbH in Kiel seit dem 1. Juni 2022 vertrieblisch durch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG betreut und logistisch vom Essmann-Standort in Wattenbek/Bordesholm beliefert wird. Damit ist diese zukünftig Teil der Essmann-Familie und auch der Deutschen Getränke Logistik (DGL). Für die Kunden bietet dies zahlreiche Vorteile: Sie profitieren vom riesigen Essmann-Sortiment und der umfangreichen Gastro-Expertise. Mehr dazu erzählen Torben Veen, der bisherige DORN-Inhaber Robert Dahlmann und ich im Interview.

Die Belieferung aller Kunden findet künftig vom Standort Wattenbek/Bordesholm aus statt. In den vergangenen Jahren haben wir umfangreiche Investitionen in das Logistikzentrum getätigt – mehr dazu verrät Ihnen unser Standortleiter Thorsten Hammerich. Oberstes Ziel der rund 100 Mitarbeiter ist es, unseren Kunden in Schleswig-Holstein und Hamburg sowohl in der Logistik als auch in der persönlichen Beratung ein „Rundum-Wohlfühl-Paket“ zu bieten.

Eins haben die bisherigen und neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gemeinsam: Sie brennen für Getränke, Gastronomie und die Region. Wir freuen uns sehr, dass so viele ehemalige DORN-Mitarbeiter ihre langjährige Expertise fortan bei der EGS und Getränke Essmann einbringen. Auch dank ihnen sind wir in Schleswig-Holstein nun noch ein Stückchen mehr zu Hause.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre,

Ihr



Markus Rütters

Vorsitzender der Geschäftsführung (CEO)
DGL Deutsche Getränke Logistik



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Mit der Übernahme aller vertrieblichen Aufgaben der DORN Biervertriebsges. mbH in Kiel schlägt die Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG mit der Getränke Essmann KG als Logistikpartner ein neues Kapitel für den Essmann-Standort in Wattenbek/Bordesholm auf. Wir freuen uns, zukünftig noch präsenter in Schleswig-Holstein zu sein – ein Bundesland, in dem wir zahlreiche besondere Kunden betreuen dürfen, von der Wunderino-Arena und dem Holstein-Stadion bis zu den vielen herausragenden Gastronomien. Dazu gehört für uns auch, dass wir uns ab sofort im Verein Feinheimisch engagieren, der regionale Produkte aus Schleswig-Holstein bekannter macht. Mehr über diese tolle Initiative lesen Sie ab Seite 13.

Wir möchten Sie daher nicht nur über die Übernahme aller vertrieblichen Aufgaben und der zukünftigen Belieferung der ehemaligen DORN-Kundschaft informieren, sondern Sie auch mitnehmen auf eine Reise durch das Genussland Schleswig-Holstein. Geschmacklich hat der hohe Norden so einiges zu bieten: Von traditionsreichen Brauereien wie Dithmarscher und Flensburger bis hin zu jungen Spirituosen-Startups ist alles dabei. Auch die einzigartige Landschaft ist immer eine Reise wert. Wir haben für Sie einige Ausflugstipps zusammengestellt, die beweisen, dass Schleswig-Holstein in jeder Ecke sehenswert ist: ob West- oder Ostküste, ländliche Mitte oder urbanes Zentrum.

Nicht zuletzt stellen wir Ihnen wieder verschiedene hervorragende Gastronomiebetriebe vor. So vielfältig wie das Land ist auch die Restaurant-Landschaft – und ich freue mich, dass wir nun noch mehr dieser wunderbaren Gastronomien beliefern und beraten dürfen.

Auf eine gute und erfolgreiche Zusammenarbeit,

Ihr



Torben Veen

Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter
Getränke Essmann KG





Foto: © alwisobott



BRANCHE

„MIT UNS KANN MAN VERLÄSSLICH PLANEN“

DORN BIERVERTRIEBSGESELLSCHAFT MBH IN KIEL ÜBERGIBT GASTRONOMIEGESCHÄFT

Traditionsunternehmen trifft Zukunftslogistik: Im Zuge der Betriebseinstellung der Fa. DORN Biervertriebsges. mbH in Kiel (kurz: DORN) hat die Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (kurz: EGS), eine Tochtergesellschaft der Deutschen Getränke Logistik (DGL), seit dem 1. Juni den gesamten Kundenstamm und alle vertrieblichen Aufgaben übernommen. Die EGS setzt als Logistikpartner und Dienstleister die Getränke Essmann KG (kurz: Essmann) ein. Neben dem Wareneinkauf, der Warenbeschaffung und Belieferung der Gastronomie-Objekte werden auch weitere Serviceleistungen von Essmann für die EGS übernommen.

Für die ehemaligen Kunden von DORN bedeutet dies den Anschluss an eine zukunftsfähige Logistik, die EGS und Essmann können durch die Zusammenarbeit ihre Präsenz in Schleswig-Holstein und Hamburg verdichten und Essmann die Logistik in Wattenbek/Bordesholm optimieren. Die größten Gewinner sind jedoch die Kunden, wie DGL-CEO Markus Rütters, Essmanns Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter Torben Veen und der ehemalige DORN-Inhaber Robert Dahlmann im Interview berichten: Sie profitieren vom enormen Knowhow und dem umfangreichen Sortiment – und das direkt vor Ort.

Wie ist es zu der Übergabe des Kundenstammes von DORN an die EGS gekommen?

Robert Dahlmann: Wie es üblich ist, wenn man im gleichen Markt tätig ist, haben wir regelmäßig Kontakte gehabt. Herr Veen hat uns über lange Jahre besucht und wir haben uns ausgetauscht. So entstand letztendlich in unserem Haus die Idee, dass der Kundenstamm von DORN - aufgrund der von uns geplanten Betriebseinstellung - an die EGS übergeben werden könnte.

Markus Rütters: Da wir ein sehr großes Sortiment anbieten, kaufen Wettbewerber in der Region mitunter Ware bei uns. So ist es zu einem ersten Kontakt beziehungsweise einer ersten Zusammenarbeit gekommen.



↑ Nah am Kunden: Getränke Essmann kennt die Region und sorgt mit einem tiefen Sortiment und kompetenten Vertriebsmitarbeitern für guten Service.

Worin liegen die Vorteile für beide Seiten?

Robert Dahlmann: Als kleiner Betrieb können wir einfach nicht das leisten, was ein großes Unternehmen leisten kann. In einem verschärften Wettbewerbsumfeld zu bestehen, ist heute allein viel schwieriger als in einer Unternehmensgruppe wie sie Essmann beispielsweise angehört. Auf diesem Weg können die Arbeitsplätze der DORN-Mitarbeiter am Standort von Essmann bzw. bei der EGS gesichert und unsere Kunden noch besser begleitet werden. Das Knowhow in der Logistik von Essmann, die Kapitalstärke in schweren Zeiten, die Beratungsmöglichkeiten der EGS für die Kunden vom Sortiment bis hin zu betriebswirtschaftlichen Dingen – das konnten wir allein in diesem Umfang nicht mehr bieten.

Torben Veen: Durch die Übernahme der vertrieblichen und logistischen Aufgaben hat sich unser Kundennetz weiter verdichtet. So lassen sich neue Synergien schaffen für eine noch bessere und flexiblere Logistik – in ganz Schleswig-Holstein sowie in Hamburg. DORN und die Familie Dahlmann waren so verantwortungsvoll, für ihre Kunden den leistungsstärksten vertrieblichen und logistischen Partner für die Zukunft zu finden.

Markus Rütters: Herr Dahlmann verweist zurecht darauf, dass es schwierig ist, sich als kleiner mittelständischer Betrieb zu behaupten. Mit unserem Schritt schaffen wir Stabilität für die Zukunft – sowohl für die Mitarbeiter von DORN als auch für die Kunden. Aufgrund unserer Größe haben wir eine konstant hohe Belieferungsqualität und wir können unsere Touren immer weiter optimieren. Wir sind ein verlässlicher Partner, der auch investiert – in Systeme, in Technik, in Menschen.

Was bedeutet der Wechsel für die bisherigen Kunden von DORN? Was ändert sich für sie – oder auch nicht?

Torben Veen: Die Kunden von DORN werden durch die Übergabe an die EGS von Essmann als einem der modernsten, auf die Zukunft ausgerichteten Getränke-logistiker Deutschlands beliefert mit einem Sortiment von rund 6.000 Artikeln, darunter eine große Auswahl u. a. an Fassbieren, Weinen und Spirituosen. Auch Hygieneartikel können über Essmann bezogen werden. Diese Sortimentsvielfalt und -tiefe ist in Schleswig-Holstein beispiellos. Das liegt auch daran, dass Essmann zahlreiche Handelskunden beliefert. Von der daraus resultierenden logistischen Kompetenz und der Sortimentsvielfalt profitieren auch die Kunden in der Gastronomie.

Wir verfügen zudem über einen sehr modernen Fuhrpark und die Belieferung erfolgt über den Essmann-Standort Wattenbek, der zentral in Schleswig-Holstein liegt. So können alle Vertriebsgebiete perfekt erreicht werden, von der West- bis zur Ostküste, von Flensburg bis Hamburg. Hinzu kommt das sehr moderne Eventequipment für Veranstaltungen.

Die Vertriebsmitarbeiter von DORN, allen voran Herrn Dahlmanns Sohn Richard Dahlmann, sind weiterhin Ansprechpartner für die Kunden. Sie sehen ihre Zukunft langfristig in der Essmann-Familie und können dadurch die bestehenden Kunden weiterhin betreuen und begleiten.

Markus Rütters: Im Zuge der Erweiterung um die Kunden von DORN haben wir auch in neues Equipment und neue Fahrzeuge investiert, eben weil wir dauerhaft ein zuverlässiger und partner-schaftlicher Lieferant sein wollen.

Robert Dahlmann: Was Essmann in Sachen Ausstattung alles bietet, das hätten wir als kleiner Mittelständler niemals leisten können.

Welche weiteren Vorteile bietet ein großes Unternehmen wie Essmann den Kunden?

Torben Veen: Wir arbeiten zum Beispiel ausschließlich direkt mit den Herstellern zusammen und fahren diese direkt an.

Markus Rütters: Ein großes Unternehmen wie wir mit einer Kombination aus Strecken- und Gastronomielogistik hat natürlich einen anderen Stellenwert in der Industrie als ein kleiner, regionaler Vermarkter und Händler. Diese können allein aus wirtschaftlichen Gründen nicht zur tiefsten bayerischen Brauerei fahren und alle drei Monate eine Palette holen. Da wir diese Artikel zum Teil auch für Getränkefachmarktketten benötigen, können wir all unseren Kunden eine besondere Sortimentstiefe bieten.

Robert Dahlmann: Essmann hat auch sehr viel in Wein-Knowhow investiert und hält eine hohe Lager- und Logistikkapazität für Wein vor. Dieses Rundum-Sorglos-Weinpaket reicht ja von der Beratung über die Kartenerstellung bis zur Personalschulung, und und und.

Wie hat sich Getränke Essmann in Schleswig-Holstein entwickelt?

Torben Veen: Wir sind seit 2011 präsent in Schleswig-Holstein und mit unserer Gastro-Expertise dürfen wir viele große Kunden wie die Wunderino-Arena und das Holstein-Stadion beliefern oder Großveranstaltungen wie die Kieler Woche, die Holstenküste in Neumünster oder den Schlagermove Hamburg mit Getränken versorgen bzw. mit Veranstaltungsequipment ausstatten.

Markus Rütters: Der Standort in Wattenbek arbeitet zudem sehr pragmatisch und kundennah und wird nicht zentralistisch gesteuert.

Robert Dahlmann: Diese regionale Orientierung ist wichtig. Alles ist in Schleswig-Holstein, alles ist nah beim Kunden. In Wattenbek arbeiten Schleswig-Holsteiner – aus der Region für die Region.

Vielen Dank für das Gespräch! ●

GEWOHNT INNOVATIV

STANDORT BORDESHOLM VEREINT VERLÄSSLICHKEIT UND MODERNSTE LOGISTIK

In seiner gerade einmal elf Jahre alten Geschichte kann der Getränke-Essmann-Standort Bordesholm auf eine beachtliche Entwicklung zurückblicken. Die größte Veränderung fand jedoch in den vergangenen Monaten statt: Mit der Übernahme des gesamten Kundenstammes und aller vertrieblichen Aufgaben im Zuge der Betriebseinstellung der Fa. DORN Biervertriebsges. mbH in Kiel (kurz: DORN) durch die Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (kurz: EGS) hat der Essmann-Standort umfassend in Technik und Personal investiert – immer mit dem Ziel, den Kunden den bestmöglichen Service zu bieten. Denn neben dem Wareneinkauf, der Warenbeschaffung und Belieferung der Gastronomie-Objekte werden auch weitere Serviceleistungen von Essmann für die EGS übernommen.

Standortleiter Thorsten Hammerich kennt Getränke Essmann Bordesholm wohl so gut wie niemand sonst, schließlich ist er von Anfang an mit dabei – und eigentlich sogar noch länger. Hammerich war für die Schleswig-Holsteinische Getränke-logistik (S.H.G.) tätig, die zusammen mit der Cohrt & Siems Getränke GmbH in Getränke Essmann aufging. Am 1. Januar 2011 öffnete Getränke Essmann Bordesholm seine Tore, als vierter Standort nach Lingen, Westerstede und Dorsten. Seitdem hat sich einiges getan. „Wir haben den Standort einmal komplett auf links gedreht“, erinnert sich Thorsten Hammerich. „Wir haben viele Baumaßnahmen durchgeführt: eine Leergutüberdachung und eine Leergutsortieranlage gebaut, die komplette Infrastruktur des Hofes geändert. Wir haben eine komplett neue Disposition gebaut. Die Regalierung wurde erneuert, neue Prozesse und modernste Staplertechnik eingeführt. Wir haben alles den Prozessen und der Umschlaggeschwindigkeit angepasst.“

NEUESTE TECHNIK, NAH AM KUNDEN

Zum 1. Juni dieses Jahres hat DORN seinen Geschäftsbetrieb eingestellt und den Kundenstamm an die EGS übergeben, welche wiederum Getränke Essmann als logistischen Partner einsetzt. Damit kamen zu den 250 Gastronomiekunden in Bordesholm auf einen Schlag knapp 400 weitere hinzu. Darüber hinaus beliefert der Standort etwa 150 Handelskunden. Um dem erhöhten Bedarf gerecht zu werden, wurden vier weitere LKW angeschafft sowie acht weitere Fahrer angestellt. „Wir haben nun 21 eigene LKW“, so der Standortleiter. „Dazu kommen Spediteure, die hier anliefern und abholen. Insgesamt haben wir hier eine LKW-Frequenz von 50 bis 60 Fahrzeugen pro Tag.“ Zudem investierte der Standort in neue Stapler und Kommissioniergeräte. Aktuell sind rund 2.800 Artikel am Lager verfügbar, inklusive Wein und Spirituosen. „Wir schlagen im Jahr 7,5 Millionen Kisten um – Vollgut wohlgemerkt. Im Tagesausgang sind das 35.000 Kisten Vollgut, dazu kommen



Foto: © Getränke Essmann KG

↑ Große Anforderungen stellt das Leergutmanagement an die Getränkelogistik: Mit einer neuen Leergutüberdachung und einer modernen Leergutsortierungsanlage hat sich Getränke Essmann am Standort Bordesholm zukunftsweisend aufgestellt.



Foto: © Getränke Essmann KG

↑ Stark gewachsen ist der Standort Bordsesholm in den zurückliegenden Jahren. Mit der Übernahme des Kundenstamms der DORN Biervertriebsgesellschaft mbH wird nun ein neues Kapitel aufgeschlagen.

noch einmal 35.000 Kisten Leergut pro Tag“, berichtet Thorsten Hammerich.

Der Standort liegt im Herzen Schleswig-Holsteins in Wattenbek an der Grenze zur Gemeinde Bordsesholm. Dank der guten Verkehrsanbindung sind alle Liefergebiete zeitnah zu erreichen. Getränke Essmann Bordsesholm beliefert Kunden in ganz Schleswig-Holstein und Hamburg. „Der Gastronomie-Schwerpunkt liegt in Schleswig-Holstein, vor allem im Raum Kiel, aber auch in den Regionen rund um Bad Segeberg und Lübeck. An der Westküste sind wir eher im Handel vertreten. In Flensburg haben wir viele Kunden sowohl in der Gastronomie als auch im Handel“, fasst Thorsten Hammerich zusammen.

VERTRAUTE PERSONEN, NEUE LEISTUNGEN

Technisch ist Getränke Essmann Bordsesholm auf dem neuesten Stand, aber auch personell hat sich einiges getan. Neben den LKW-Fahrern stellte Essmann auch zusätzliche Mitarbeiter im Lager und im Büro ein, sodass nun insgesamt knapp 100 Personen am Standort tätig sind.

Die vermeintlich größte Veränderung ist aktuell sicherlich, dass die ehemaligen DORN-Kunden seit Juni von der EGS vertriebllich betreut und durch die Logistik von Getränke Essmann beliefert werden. Eine größere Veränderung für den Standort – die Kunden spüren davon nur sehr wenig. Kontinuität ist hier von oberster Priorität. Ehemalige Mitarbeiter aus dem Hause DORN sind nach wie vor Ansprechpartner für die Kunden. Das Team um Vertriebsleiter Richard Dahmann, ehemaliger Junior-Inhaber von DORN, erfüllt die Wünsche und Anforderungen auf gewohnt kompetente Weise.

Eine signifikante Verbesserung gibt es für die ehemaligen Dorn-Kunden – sie profitieren von allen Leistungen, die Getränke Essmann und die EGS ihren Kunden bieten. So können alle Kunden weiterhin beispielsweise die Getränkebestellungen einfach und effizient ohne Wartezeit über das eigene Online-Bestellsystem der EGS tätigen. Das System bietet dabei u. a. neben einer hohen Bedienerfreundlichkeit auch immer passenden Bestellvorlagen sowie die individuellen Bestellhistorien für die Kunden/Nutzer. Standortleiter Thorsten Hammerich: „Über die EGS haben die Kunden Zugriff auf ganz neue Sortimente. Überhaupt ist es unser Ziel, sie rundum zufrieden zu stellen und zuverlässig mit Getränken zu beliefern. Wir wollen unverändert allen Anforderungen unserer bestehenden und auch der ‚neuen‘ Kunden am Standort gerecht werden; sei es im Sortiment, in der Leergutentsorgung oder in der Logistik – eben schnell, pünktlich, zuverlässig – getreu unserem Leitspruch: Getränke Essmann ... und alles läuft.“ ●

GETRÄNKE ESSMANN KG

Logistikstandort Bordsesholm

Nienröden 11-13

24582 Wattenbek

Tel. 04322 584090

KRONE COOL LINER



WEIL ICH BEIM

KÜHLTRANSPORT

KEINE KOMPROMISSE

EINGEHE.

COOL LINER

QUALITY | COMPE

JETZT
QR-CODE SCANNEN UND
MEHR ERFAHREN!



KRONE COMMERCIAL VEHICLE SE
Bernard-Krone-Straße 1, 49757 Werlte, DEUTSCHLAND,
Tel.: +49 5951 209-0, info.nfz@krone.de, www.krone-trailer.com

 **KRONE**
Wir transportieren Zukunft

BRANCHE

GEMEINSAM FÜR DIE GENUSSREGION

VEREIN „FEINHEIMISCH“ FÖRDERT PRODUKTE AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

Von Fischbrötchen bis Sterneküche, von Deichlamm bis Whisky: Die kulinarische Bandbreite in Schleswig-Holstein ist enorm – allerdings noch nicht allen bekannt. Feinheimisch will das ändern: Der Verein aus Gastronomen, Produzenten, gewerblichen und privaten Förderern hat es sich zum Ziel gesetzt, schleswig-holsteinische Produkte bekannter zu machen und auf die Teller zu bringen. Gastronomen und Produzenten profitieren dabei von dem großen Netzwerk des Vereins, während Einheimische wie Touristen sicher sein können, dass das Vereinslogo sie zu den besten Produkten und Restaurants des Bundeslands führt – ein echter Gewinn für alle Genießer.

BREITES BÜNDNIS

2007 schlossen sich sieben Gastronomen zu Feinheimisch zusammen. Ihr Ziel war es, mehr regionale Zutaten zu verarbeiten und zu servieren. „Damals war das Thema Regionalität noch nicht so im Bewusstsein der Menschen“, erklärt Imke von Emden, Leiterin der Feinheimisch-Geschäftsstelle in Kiel. „Dabei haben wir tolle Produkte in Schleswig-Holstein.“ Dies führte unter anderem zu der absurden Situation, dass eine regionale Spezialität wie das Salzwiesenslamm nach Frankreich exportiert wurde, während im Land der Deiche Lammfleisch aus Neuseeland auf den Teller kam – mit allen Folgen für die Umwelt. „Wir möchten, dass regionale Produkte eine höhere Wertschätzung erfahren, zumal diese nur kurze Transportwege haben und die Wertschöpfung im Land lassen“, so Imke von Emden.

Bald schlossen sich erste Produzenten den Feinheimisch-Gastronomen an. Hinzu kommen gewerbliche Förderer, die in der Region verankert sind und die Idee unterstützen – darunter auch die DORN Biervertriebsgesellschaft mbH und nun die Essmann Gastronomie Service GmbH. Zu den gewerblichen Förderern zählen beispielsweise Rechtsanwälte oder Makler, oder aber auch Produzenten, die Produkte verarbeiten, die nicht aus Schleswig-Holstein kommen können, wie Kaffeeröstereien. Mittlerweile gehören dem Verein 36 Gastronomen, 75 Produzenten und →



↑ Landestypische Snacks werden natürlich auch im Feinheimisch-Netzwerk serviert.



Kulinarische Begleiter.

Brohler Gourmet ist der ideale Begleiter zu gutem Essen. Durch seine ausgewogene Mineralisation harmonisiert es perfekt mit jeder Art von Wein und unterstreicht dessen Charakter.



Neue Sortimentskiste

- ▶ Hochwertige Kiste
- ▶ 24 x 0,25 l Flaschen
- ▶ Praktischer Mittelgriff



NEU: Brohler Gourmet
in der 0,25 l und der 0,75 l Designflasche jetzt
auch in Schleswig-Holstein erhältlich!

Trink **Brohler**. Fühl dich wohler.





Foto: © Björn Weinbrandt

↑ Die Liebe der Gastronomen zu den Produkten der Region gab den Ausschlag für die Gründung von **Feinheimisch**.

55 gewerbliche Förderer an – plus knapp 400 private Förderer. „Jeder kann ein privater Förderer werden“, erklärt Imke von Emden, „man muss nicht aus Schleswig-Holstein kommen. Wir haben Mitglieder aus allen Bundesländern und auch aus dem Ausland.“ Seit der Corona-Pandemie sei das Interesse an dem Verein noch einmal deutlich gewachsen: „Viele Menschen haben sich erstmalig Gedanken gemacht, woher ihr Essen eigentlich kommt. Und sie haben festgestellt, dass schnell nicht mehr alles verfügbar ist und dass die Lieferketten lang, sensibel und kompliziert sind“, so Imke von Emden.

REGIONAL MIT AUSZEICHNUNG

Gastronomen, die sich für eine Mitgliedschaft interessieren, müssen zwei Kriterien zwingend erfüllen: Mindestens 60 Prozent aller verwendeten Produkte müssen aus der Region stammen und es darf kein Convenience-Food zum Einsatz kommen. 100 Prozent regional sei nicht realistisch, verdeutlicht Imke von Emden: „Im Winter würde da kaum etwas auf der Speisekarte stehen. Aber 60 Prozent sind auch nicht so leicht, da muss man sich schon anstrengen.“ Für einige Produkte gibt es Ausnahmen, beispielsweise Sojasauce, die sich so →



Foto: © Björn Weinbrandt

↑ Die Mitglieder von **Feinheimisch** bieten feine Küche mit Produkten aus der Region.

Für jeden Anlass der passende Drink.



Die Heineken Deutschland GmbH ist eine der am schnellsten wachsenden Brauereien in Deutschland, die sich darauf konzentriert, Verbraucher:innen und Kund:innen mit innovativen neuen Produkten und Premium-Markenerlebnissen zu begeistern.

Neben der renommierten Marke Heineken® – erhältlich in 192 Ländern und damit die internationalste Biermarke der Welt – verfügt Heineken Deutschland über ein umfangreiches Portfolio internationaler Premiumbiere und Cider wie Desperados, Gösler, Birra Moretti, Bulmers und Strongbow. Innovative Systeme und Produkte machen Heineken Deutschland zu einem bevorzugten Partner in der Gastronomie und im Handel. Mehr dazu:
www.heinekendeutschland.de/

 **HEINEKEN**

gut wie gar nicht selbst herstellen lässt, oder Pasta, da die frische Zubereitung aus Personalgründen oft nicht machbar ist. Dennoch gilt der Grundsatz, dass die Gerichte regional und handwerklich zubereitet sein sollen. Anwärter müssen zudem noch weitere Punkte sammeln. Dies können sie etwa durch den Bezug von Energie aus nachhaltigen Quellen oder gute Arbeitsbedingungen für das Personal erreichen. Alle Kriterien werden von einem externen Prüfer bewertet.

Das Audit für Produzenten ist derzeit in Überarbeitung, soll aber den Kriterien für Gastronomen ähneln. Die Herausforderung: Für jede Sparte, sei es Urproduktion oder Verarbeitung, muss

ein eigener Kriterienkatalog entworfen werden. „Wir haben sehr viele, sehr unterschiedliche Sparten“, so Imke von Emden. Der strenge Aufnahmeprozess ist der Hauptgrund dafür, dass sich das Feinheimisch-Logo mittlerweile zu einem echten Qualitätssiegel entwickelt hat, da Besucher sich hier sicher sein können, dass Gastronomen und Produzenten wirklich regional und handwerklich arbeiten sowie auf Tierwohl, Umweltschutz und Nachhaltigkeit achten. „Wir bekommen von Gastronomen die Rückmeldung, dass die Gäste sagen: ‚Es ist glaubhaft, was ihr macht.‘ Das Logo wird mittlerweile wirklich als Auszeichnung wahrgenommen, viele achten darauf“, berichtet Imke von Emden.

GENUSSVOLL ENTDECKEN

Jede Form der Mitgliedschaft hat ihre Vorteile. Private Förderer etwa erhalten einen Teil ihrer Beiträge in Form eines Gutscheins zurück, den sie bei fast allen Feinheimisch-Gastronomen und -Produzenten einlösen können. Gutscheine lassen sich auch unabhängig von einer Mitgliedschaft bestellen – eine Option, die sich immer größerer Beliebtheit erfreut. „Wir verkaufen Gutscheine in die ganze Welt“, freut sich Imke von Emden. Davon profitieren am Ende auch Gastronomen und Produzenten. Für sie lohnt sich eine Mitgliedschaft insbesondere aufgrund des großen Vereinsnetzwerks, das zum Austausch einlädt. Hinzu kommen zahlreiche Veranstaltungen, auf denen Teilnehmende beispielsweise mehr über einzelne Produkte erfahren, etwa über die Herstellung von Käse, das Rösten und Brühen von Kaffee oder die nachhaltige Zerlegung von Fleisch in Form der Ganztierverwertung. Darüber hinaus ist Feinheimisch eine Plattform mit großer Reichweite. Auf der umfangreichen Webseite finden Nutzer detaillierte Informationen zu Gastronomen, Produzenten und gewerblichen Förderern. Auch das vierteljährlich erscheinende Feinheimisch-Magazin stellt regelmäßig Mitglieder vor.

Nicht zuletzt bietet Feinheimisch gerade Produzenten eine gewisse Sicherheit. Imke von Emden berichtet von einem Quinoa-Bauern, der sein Produkt anfangs vor allem über das Vereinsnetzwerk vertrieben hat: „Die Gastronomen nehmen die regionalen Produkte oft gerne ab. Vielleicht ist dies auch ein Anreiz, neue Wege zu gehen, nach dem Motto: ‚Probiert es mal aus, einen Versuch ist es wert.‘“ Quinoa aus dem hohen Norden ist ein weiterer Beweis dafür, dass Schleswig-Holstein kulinarisch mehr zu bieten hat, als man vielleicht denkt – und dass es sich lohnt, auf feinheimische Entdeckungstour zu gehen. ●



FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

www.feinheimisch.de



Foto: © Björn Weinbrandt

↑ Imke von Emden leitet die Geschäftsstelle des Feinheimisch e.V.





GENUSS

MATJES, MÄDCHENRÖTE UND MÖWENSCHISS

DIE SCHLESWIG-HOLSTEINISCHE KÜCHE

In Schleswig-Holstein mag man es gerne deftig! Die landestypischen Gaumenfreuden der Norddeutschen sind geprägt von der regionalen Küche, die Traditionen und Bräuche miteinander vereint. Besonders gern wird die Süße eines Gerichts mit sauren oder salzigen Komponenten gepaart. Die Schleswig-Holsteiner nennen das „Broken sööt“, also gebrochene Süße. Beliebt ist vor allem „söötsuur“, eine geschmackliche Kombination aus süß und sauer, wie die folgenden Klassiker unter Beweis stellen.

MATJES

Im schleswig-holsteinischen Glücksstadt pflegt man eine lange Matjestraktion: Fast ein Jahrhundert lang prägte die Heringsfischerei das Leben und das Bild der Stadt. Noch heute zeugen alte Gebäude und überlieferte Geschichten von der damaligen Zeit, die von dem beschwerlichen Leben der Fischer in den Heringsloggern erzählen.

In Glücksstadt sitzt auch der einzige deutsche Betrieb, der Matjes bis heute nach der alten Tradition und in Handarbeit herstellt. Erst das Filetieren per Hand sowie die natürliche und enzymatische Reifung lassen den Glücksstädter Matjes zu einer deutschlandweit beliebten Delikatesse werden, die dafür mit dem Gütesiegel der Landwirtschaftskammer ausgezeichnet wurde. Verarbeitet werden dabei in Glücksstadt nur junge Heringe mit einem hohen Fettgehalt. Ihrem Matjes widmen die Glücksstädter sogar jedes Jahr ein eigenes Fest – die Glücksstädter Matjeswochen, die jährlich tausende Besucher anziehen.

Der Schleswig-Holsteiner isst seinen Matjes übrigens am liebsten mit Pellkartoffeln, Zwiebeln, Bohnen und Speckstippe. Besonders beliebt ist aber auch Matjes nach Hausfrauenart mit einem Dressing aus Sauerrahm, Äpfeln, Dill und Zwiebeln.

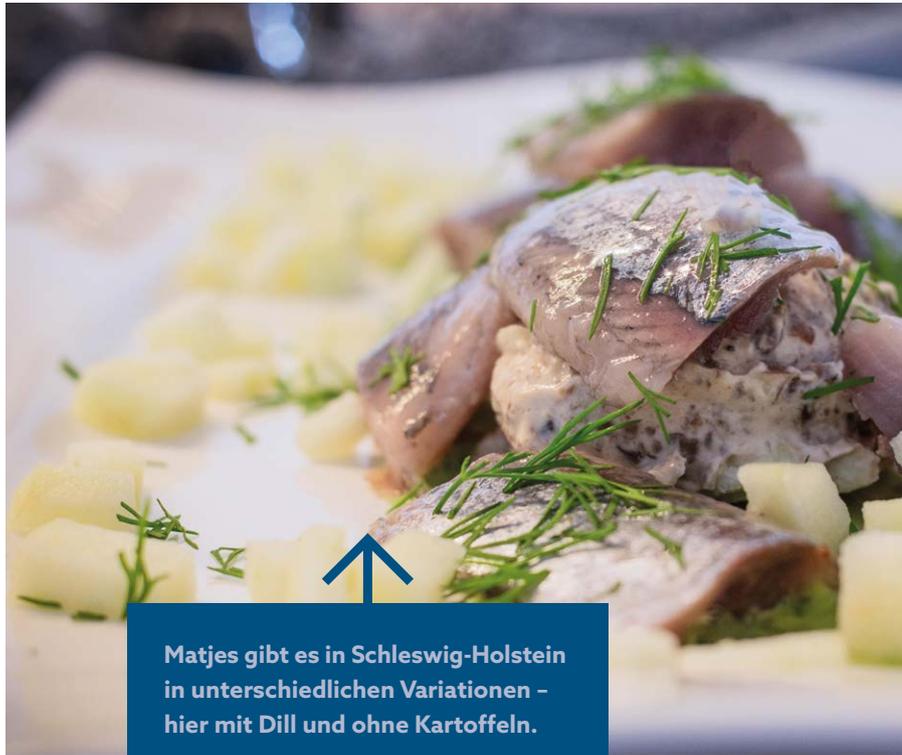


Foto: © Rainer Lieverscheidt, Pixabay

Matjes gibt es in Schleswig-Holstein in unterschiedlichen Variationen - hier mit Dill und ohne Kartoffeln.

REZEPT

- 8 Matjesfilets
- 1-2 Boskoop-Äpfel
- 2-3 mittlere Zwiebeln
- 0,3 l Crème Fraîche oder Crème Double
- 0,2-0,3 l Schlagsahne
- Zitronensaft
- Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

MÄDCHENRÖTE

Ihren Ursprung hat die traditionelle Süßspeise in der Region Angeln. Der rosafarbene Nachtisch wird aus Johannisbeersaft und Eischnee hergestellt und wurde lange Zeit nur zu besonderen Anlässen zubereitet. Für die „Mädchenröte“ wird zunächst Eiweiß in einer gekühlten Schüssel zu Eischnee geschlagen. Unter weiterem Schlagen wird anschließend der Saft von roten Johannisbeeren beigemischt, ehe Zucker untergerührt wird bis letztlich eine feinschaumige Creme entsteht. Im nächsten Schritt löst man bei mittlerer Hitze die eingeweichte Gelatine in einem Schuss Johannisbeersaft auf, ehe die Masse unter die Creme gehoben wird. Zum Schluss wird die „Mädchenröte“ für ein paar Stunden gut gekühlt, bis sie steif geworden ist. Serviert wird die Süßspeise mit Vanillesauce oder Englischer Creme. Früher war die norddeutsche Leckerei kaum wegzudenken, doch heute ist sie weitestgehend in Vergessenheit geraten.

Die Mädchenröte ist eine alte Süßspeise, die schon fast in Vergessenheit geraten ist.

REZEPT

- 1/2 Liter Saft von roten Johannisbeeren (alternativ: zur Hälfte rote und schwarze Johannisbeeren)
- 400 g Zucker
- 5 Eiweiß von großen Eiern
- 12 Blatt Gelatine (bei länger eingelagertem Saft von roten Johannisbeeren: rote Gelatine)



Foto: © stock.adobe.com, maryskin

MÖWENSCHISS

Par excellence repräsentiert der „Möwenschiss“ die Vorliebe der Schleswig-Holsteiner für Deftiges: Doppelkorn trifft dabei auf eine Scheibe Mettwurst, die auf dem Rand des Schnapsglases drapiert wird. Auf die Wurstscheibe gesellt sich oftmals noch ein Klecks Senf. Optisch sicherlich etwas gewöhnungsbedürftig, zeigt der „Möwenschiss“ dennoch die Liebe der Norddeutschen zu den gefiederten Alltagsbegleitern, die an der Küste eben genauso dazu gehören wie Leuchttürme und eine steife Brise. Wohl bekomm's! ●

REZEPT

- Glas mit 4cl Doppelkorn
- darauf eine Scheibe Mettwurst
- auf die Wurst einfach einen Klecks Senf und Meerrettich geben

GENUSS

STRANDHOTEL SEEBLICK BY LUZIFER

TEUFLISCH LECKER MIT HIMMLISCHER GEMÜTLICHKEIT

Zwischen 1900 und 1905 erbaut, blickt das StrandHotel Seeblick in Heikendorf auf eine lange Geschichte zurück. Nach umfassenden Umbauarbeiten erstrahlt das Hotel in bester Lage seit 2010 in neuem Glanz und bietet Urlaubern entspanntes Küstenflair. Am 1. Mai 2021 übernahm der erfahrene Gastronom Reiner Wegner das Haus und schuf mit der Implementierung seines LUFZIFER-Konzeptes die Verbindung zwischen Hoteltradition und moderner Gastronomie.

Nur wenige Meter vom Wasser entfernt, liegt das StrandHotel Seeblick am Ostufer der Kieler Förde. „Man hört die Wellen, die sich am Strand brechen und sieht die großen Fähren vorbeifahren – näher am Wasser geht es wirklich nicht“, erzählt Reiner Wegner. Der gelernte Koch eröffnete bereits 1989 das erste ‚LUZIFER‘-Restaurant in der Kieler Innenstadt, expandierte nur wenige Jahre später nach Lübeck, Sylt, Travemünde, Kiel, Schleswig und Eckernförde. „Mittlerweile betreiben wir unsere ‚LUZIFER‘-Restaurants an sechs Standorten in Schleswig-Holstein, alle in bester Küstenlage. Wir haben den Anspruch, dass wir unsere Produkte soweit es geht selbst herstellen und uns nicht auf Convenience stürzen. Auch wenn wir beim ‚LUZIFER‘ in gewisser Weise von Systemgastronomie sprechen, wollten wir aus dieser Schiene ausbrechen“, unterstreicht Wegner, der nunmehr auf 30 Jahre Erfahrung in der Gastronomie zurückblicken kann.

KÜSTENKÜCHE MIT DEM GEWISSEN EXTRA

Um aus dem Convenience-Kreislauf auszubrechen, stützt der gelernte Koch sein Konzept auf drei Eckpfeiler – so kaufte er etwa die kleine ASGAARD Brauerei, die seit 1993 das so genannte Wikinger-Bier in Schleswig-Holstein braut. Damit versorgt Wegner seine Gastronomien. Er fügt hinzu, dass „es die Gäste sehr schätzen, auch mal ein typisches, regionales Bier zu trinken, welches sich von den bekannten Marken abhebt.“ Vor 12 Jahren kam eine eigene Kaffeerösterei mit Getreidespeicher im ‚LUZIFER‘ in Eckernförde dazu. Ähnlich wie beim Bier wird hier der Kaffee für die einzelnen Standorte selbst geröstet und vertrieben. Abgerundet wird das Konzept mit einer eigenen Bäckerei am Standort in Kiel. „So können wir uns mit vielen Produkten, die wir in Mengen benötigen, selbst versorgen. Wir haben zwar ein System, dass wir in Küstennähe am Wasser sind und klassische Küsten-Küche anbieten. Dennoch zeigen wir mit Brauerei, Rösterei und Bäckerei, dass bei der Systemgastronomie nicht immer alles gleich aus der Tiefkühlbox kommen muss“, erklärt Wegner. „Wir haben uns über drei

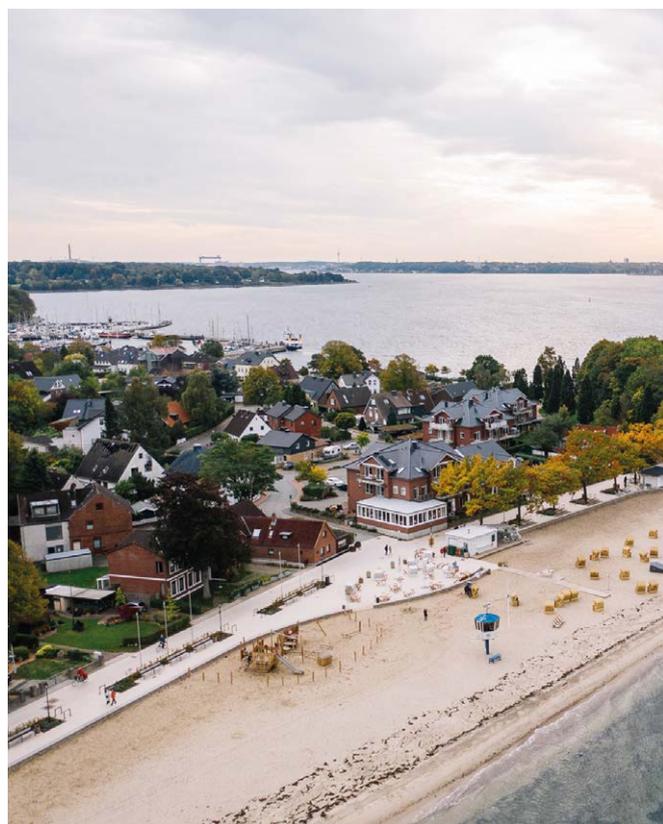


Foto: © FLASH BROS

Jahrzehnte einen Namen gemacht, mit einem guten Mix aus Lage und Kontinuität – wir versuchen Dienstleistung zu leben und die Bedürfnisse der Gäste stets in den Vordergrund zu stellen. Sie sollen eine entspannte Zeit bei uns verbringen.“

LUZIFER IM STRANDHOTEL SEEBLICK

Mit der Übernahme des Seeblicks integrierte Reiner Wegner im gleichen Zuge das ‚LUZIFER‘-Restaurant in den Hotelbetrieb, führt ihn aber dennoch „in dem gleichen Stil weiter, wie in den vergangenen Jahren auch“. Das Motto „Küstenküche“ zieht sich dabei durch das Produktportfolio, man sei diesbezüglich sehr breit aufgestellt, erzählt Unternehmer Wegner und ergänzt: „Bei uns fühlen sich Familien mit Kindern wohl, aber auch Oma und Opa kommen bei uns auf ihre Kosten. Neben der klassischen Küstenküche mit Labskaus und Matjes dürfen natürlich auch die Klassiker wie Schnitzel, Steak und Salate nicht fehlen. Aber es gibt auch einen klassischen Milchreis in mehreren Varianten, Pfannkuchen oder aber auch die Ackerkartoffel – die frühere Ofenkartoffel – mit diversen Top-



Foto: © LUZIFER GmbH

Foto: © LUZIFER GmbH

- ↑ Kaffeevariation aus dem Hause LUZIFER.
- ↑ Die Penthouse Suite ist großzügig und gemütlich gestaltet.
- ← Das StrandHotel Seeblick in Heikendorf aus der Vogelperspektive.

pings. Auch wenn gewisse Anker wie Matjes und Labskaus auf der Karte niemals fehlen dürfen, richten wir uns natürlich nach den Wünschen der Gäste und passen uns Trends an. Darüber hinaus haben wir Speisekarten mit Spargel, Matjeswochen, Grünkohl, die Muschelzeit – alles, was Saison hat. Jeden Monat gibt es bei uns deswegen eine andere Aktionskarte, die sich jährlich wiederholt.“

HIMMLISCHE GEMÜTLICHKEIT

Maritimes Flair kommt nicht nur beim Blick in die Speisekarte auf, sondern vor allem auch aufgrund des stilvollen Interieurs der Marke Rivera Maison. Auf 13 Zimmer verteilt, finden sich insgesamt 27 Betten im StrandHotel Seeblick. Das Prachtstück ist dabei die Penthouse-Suite mit einer Wohnfläche von 220 Quadratmetern. Ausgestattet ist die ehemalige Betreiberwohnung zudem mit einer eigenen Sauna, vier Terrassen, einem eigenen Kamin, sieben Betten und einer großzügigen Küche. Besonderen Anklang erfährt die Penthouse-Suite vor allem bei Familien, die sich entweder für eine Hochzeit im

Seeblick einmieten oder einfach nur mal so die Seele baumeln lassen möchten – an dem Ort, an dem man die Wellen so schön rauschen hört. ●

LUZIFER IM STRANDHOTEL SEEBLICK

Uferweg 2

24226 Ostseebad Heikendorf

Tel.: 0431 533218-10

E-Mail: info@strandhotel-seeblick.de

 
ACQUA PANNA® S.PELLEGRINO®
— THE FINE DINING WATERS —

DER RICHTIGE MIX FÜR IHR PREMIUM-SORTIMENT!



GENUSS

URTYPISCH UND UNABHÄNGIG

BIER FÜR KENNER: DITHMARSCHER PRIVATBRAUEREI

Schleswig-Holsteins Westen liegt oft im Schatten der Ostküste mit ihren Metropolen Kiel, Lübeck und Flensburg. Dabei hat die Westküste mit dem Norddeutschen Wattenmeer nicht nur spektakuläre Natur zu bieten, auch Bierliebhaber sollten der Region unbedingt mal einen Besucher abstaten, vor allem dem Kreis Dithmarschen. Hier, im kleinen Städtchen Marne, braut die Dithmarscher Privatbrauerei seit über 130 Jahren feinstes Bier – und hat sich mit ihrer bodenständigen, familiären Art eine große Fangemeinde aufgebaut.

Bier wird in Marne im Kreis Dithmarschen schon seit 1775 gebraut. 1884 gründete Christian Hintz dort, mitten im Zentrum des 6.000-Einwohner-Städtchens, die Dithmarscher Privatbrauerei. Mittlerweile wird sie in fünfter Generation familiengeführt und ist die einzig verbliebene Privatbrauerei an der schleswig-holsteinischen Westküste. Im Gegensatz zu vielen anderen Brauereien trotzte Dithmarscher sinkenden Absatzzahlen und wuchs weiter – in den 1990er-Jahren so rapide, dass dem Betrieb die Insolvenz drohte und ein externer Manager engagiert wurde.

GELEBTE BRAUTRADITION

Mittlerweile segelt die Brauerei wieder durch ruhigere Fahrwasser und kann sich gerade in Norddeutschland über zahlreiche treue Anhänger freuen. Doch was ist das Geheimnis der Privatbrauerei? Zum einen sicher ihr Produkt. Dithmarscher legt viel Wert auf natürliche Zutaten und traditionelles Handwerk. Gebraut wird nach überlieferten Rezepturen. Die Dithmarscher Privatbrauerei ist überzeugtes Mitglied der Freien Brauer, ein Verbund unabhängiger Brauereien, der sich dem Erhalt →



↑ Das Dithmarscher Pilsener präsentiert sich als ur-norddeutsches Bier.

Frischt auf.



BIER
BEWUSST
GENIEßEN.
DIE DEUTSCHEN BRAUER.

Dithmarscher
... frisch von der Küste!



dithmarscher.de

der Sortenvielfalt und dem Brauereihandwerk verschrieben hat.

Flaggschiff der Bierflotte ist das Dithmarscher Pilsener, das mit Geestwasser gebraut wird und mit seinem frisch feinerben Geschmack überzeugt. Das Produktportfolio der Dithmarscher Privatbrauerei ist klein, aber oho: Zum Pilsener gesellen sich das Dithmarscher Dunkel mit seinem leicht süßen Malzgeschmack, das vollmundig-würzige Naturtrüb und das Alkoholfrei. Eine Art Radler hat die Brauerei mit dem Lemon im Angebot, das jedoch keine Zitrone enthält, sondern Kalamansi, eine aromatische Mischung aus Kumquat und Mandarine. Bierfreunde werden sich besonders am Urtyp erfreuen, der mit einem kräftigen, herb-würzigen Aroma und 27 Bittereinheiten daherkommt.

Im Frühjahr und im Herbst ergänzen der Mai- bzw. der Urbock die Produktpalette.

BESUCHER WILLKOMMEN

Neben dem Bier ist es sicher auch die bodenständige, familiäre Art, die dem Dithmarscher viele Fans beschert. Auf ihren Social-Media-Kanälen kultiviert die Privatbrauerei mit viel Humor ihr sympathisches, heimatverbundenes, typisch norddeutsches Image. Den besten Eindruck bekommen Interessierte jedoch

vor Ort. Nach längerer, coronabedingter Pause begrüßt die Brauerei seit kurzem wieder Besucher. Verschiedene Brauereiführungen geben Einblick in die Geschichte und die Produktion, und natürlich steht auch eine Verkostung im Brauereikeller auf dem Programm. Auf Wunsch kann sogar mit der Draisine angereist werden. Im Anschluss wundert sich sicher niemand mehr, dass diese kleine Brauerei auch nach fast 140 Jahren Licht auf westholsteinische Braukunst wirft. ●

WWW.DITHMARSCHER.DE



↑ Sitz der Brauerei ist die Kleinstadt Marne.

GENUSS

HEIMATHAFEN FÜR GENIESSER

HAFENWIRTSCHAFT IN KIEL-HOLTENAU



Foto: © Nele Martens

In der Hafenwirtschaft in Holtenau erleben Gäste Kiels schönste Seiten: Eine frische, regionale Küche trifft hier auf ein gemütliches Ambiente und einen prächtigen Ausblick auf die Kieler Förde. Da ist es kein Wunder, dass sowohl Einheimische als auch Besucher hier gerne anlegen, um Gerichte und Flair zu genießen.

Neben dem Leuchtturm ist das Kanalpackhaus wahrscheinlich das Wahrzeichen von Holtenau schlechthin. Einst wurden hier im großen Stil Waren für den Seehandel umgeschlagen, heute dient das Gebäude als Wohnhaus – und eben als Standort für das Restaurant Hafenwirtschaft, in dem die maritime Geschichte des Kanalpackhauses seit 2013 wieder auflebt. Sebastián Gabel stieß 2017 zum Team und ist heute Restaurantleiter. „Mich hat das ganze Konzept einfach angesprochen“, erklärt Gabel, „der alte Speicher, das maritime Flair, aber auch die gute Atmosphäre unter den Mitarbeitern.“

Passend zur Lage am Treffpunkt von Nord-Ostsee-Kanal und Kieler Förde kommen in der Hafenwirtschaft zu einem großen Teil Meeresbewohner auf den Tisch. „Ich würde uns schon als Fischrestaurant bezeichnen“, meint Gabel. Die aktuelle Karte bietet beispielsweise sowohl traditionelle Gerichte wie Matjes oder Pannfisch als auch ein Fischcurry. Aber auch Nicht-Fischesser werden in der Hafenwirtschaft fündig: Fleischgerichte wie Entrecote von der Holsteiner Färse oder Roastbeef vom Holsteiner Rind stehen ebenso auf der Karte wie vegetarische Gerichte oder Pizza – italienisch oder mit Sauerteig. „Unsere Küche ist regional und saisonal ausgerichtet, und etwas gehoben. Frische ist natürlich das A und O,

→ Rustikal und gemütlich geht es in dem Restaurant zu.

und die Qualität muss stimmen. Wir haben gute Lieferanten, die das garantieren“, erklärt Restaurantleiter Gabel. Auch die Getränkekarte kann sich sehen lassen: Gäste können aus einer Vielzahl an Bieren, Weinen, Spirituosen und alkoholfreien Getränken auswählen. Besonderes Kennzeichen ist der hauseigene Aperitif „Tiessen Tonic“ – benannt nach der Lage am Tiessenkai – aus weißem Portwein, Tonic und Minze.

Während Großevents wie der Kieler Woche sind schon mal 80 Prozent der Gäste Touristen, die meiste Zeit halten sich Besucher und Einheimische jedoch die Waage. „Wir haben viele Stammgäste“, berichtet Gabel. „Das Konzept gefällt den Gästen. Hinzu kommen die Leute, die hier arbeiten – sowohl in der Küche als auch im Service. Ich glaube, dass das ganz viel ausmacht. Alle fühlen sich wie Zuhause und es ist sehr freundschaftlich. Manche sagen sogar, die Hafenwirtschaft ist ihr zweites Wohnzimmer.“ ●

← Von der Terrasse am Tiessenkai aus lassen sich die Boote beobachten.

→ Der Schwerpunkt des Restaurants liegt auf Fischgerichten.

HAFEN- WIRTSCHAFT

Gastronomie + Event GmbH
Kanalstr. 65, 24159 Kiel
Tel. 0431 90896715
www.hafenwirtschaft-kiel.de





AUFREGEND. ANDERS. ALKOHOLFREI.

MAISELANDFRIENDS.COM

GENUSS

DER GESCHMACK VON INSEL UND MEER

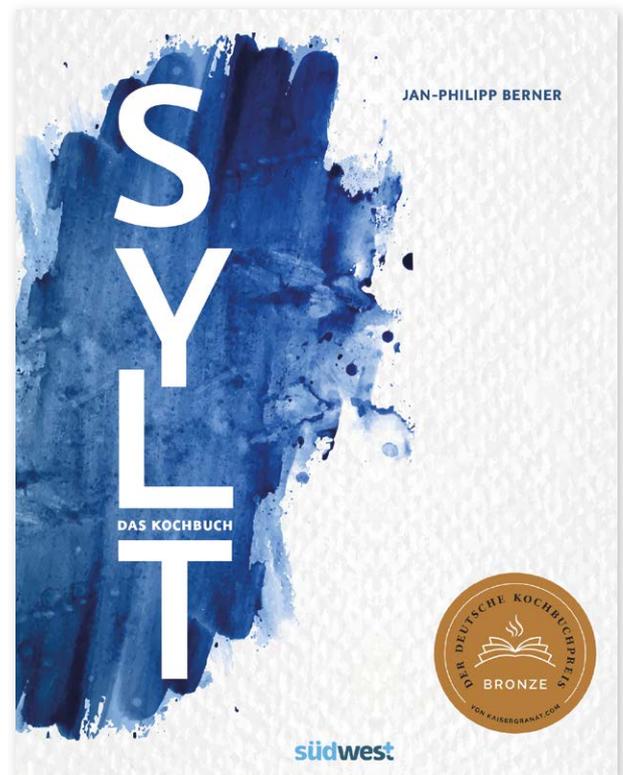
JAN-PHILIPP BERNER SERVIERT STERNEKÜCHE IN „SYLT“

Er ist der Shootingstar der deutschen Jungkochszene: Mit gerade einmal 34 Jahren wurde Jan-Philipp Berner bereits mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und ist Küchenchef und Geschäftsführer des renommierten Söl'ring Hof auf Sylt. Abseits der Nordseeinsel haben Profis und ambitionierte Hobbyköche nun die Möglichkeit, sich die überwältigende Geschmacksvielfalt des Sylter Sternerestaurants nach Hause zu holen: In seinem Kochbuch „Sylt“ zeigt Berner, wie die Insel ihn zu seinen Kreationen inspiriert.

2007 verschlug es Jan-Philipp Berner erstmals zum Kochen nach Sylt. Damals ahnte der gebürtige Göttinger noch nicht, dass die Insel beruflich wie privat seine zweite Heimat werden würde. Heute kocht er im Söl'ring Hof in Rantum, der an einer besonders schmalen Stelle der Insel liegt – und so Ausblicke sowohl auf die offene See im Westen als auch auf das Wattenmeer im Osten erlaubt. Inmitten der Dünen, umgeben von der rauen Natur, findet der Jungkoch die Ideen für seine Geschmackscompositionen. Seine Philosophie könnte man wie folgt zusammenfassen: Regionalität – aber nicht um jeden Preis. Berner liebt es, regionale Zutaten wie Sylter Rose, Salzwiesenkräuter und die Auster „Sylter Royal“ zu verarbeiten. Sind bestimmte Lebensmittel auf der Insel aber nicht zu finden, oder genügen sie nicht den Qualitätsansprüchen des Söl'ring Hof, schaut er auch gerne über den Tellerrand bzw. die Inselufer hinaus.

Die Rezepte sind den vier Jahreszeiten zugeordnet, die auf der Insel so deutlich zu spüren sind. In jedem Jahreszeiten-Kapitel finden sich Erläuterungen zu den saisonalen und regionalen Zutaten, die Berner einsetzt. Der Rezeptteil beginnt stets mit Snacks, gefolgt von einem achtgängigen Menü, Petit Fours und etwas leichteren „Sonntagsküchen-Rezepten“. Ein Menü mit acht Gängen mag selbst die ehrgeizigsten Hobbyköche einschüchtern, doch Berner plädiert für Gelassenheit – zu Hause, ohne sein zwölfköpfiges Team, könnte er ein solches auch nicht zubereiten. Vielmehr sind die Rezepte Bausteine und Inspirationsquelle zugleich – Leser können hier Grundlagen erlernen, Favoriten auswählen und natürlich selbst kreativ werden.

„Sylt“ ist eine Fundgrube für alle, die sich mit gehobener regionaler Küche auseinandersetzen möchten. So zeigt Berner beispielsweise den Weg zur perfekten Sauce (in drei Ansätzen) oder verdeutlicht, wie durch Einlegen regionale Aromen bewahrt werden, weil so auch ohne Zitrusfrüchte Frische er-



„SYLT - DAS KOCHBUCH“

Jan-Philipp Berner

ISBN: 978-3-517-09915-6

Preis: 49 €

zeugt wird. Am erstaunlichsten ist jedoch, dass Berner nicht nur wirklich dutzende Rezepte pro Jahreszeit bietet, sondern dass er auch praktisch jedes Mal mit bahnbrechenden Kompositionen überzeugt. „Sylt“ hat angesichts des Umfangs und der Komplexität so das Potenzial, Leser weit über ein Jahr hinaus Futter für exklusive Gerichte zu liefern.

Einer der schönsten Momente, so sagt Jan-Philipp Berner selbst, ist es, wenn sich das Fragezeichen im Gesicht der Gäste zu einem Ausrufezeichen wandelt, sobald sie das Gericht probiert haben. Mit „Sylt“ haben Hobbyköche nun auch die Chance, ihren Gästen zu Hause ganz viele Ausrufezeichen ins Gesicht zu zaubern. →

KALBSTATAR · CHAMPIGNON WACHTELEI



ZUTATEN

für 6 Personen

Tatar vom Kalbsfilet

- 450 g Kalbsfilet
- 1 TL flüssiges Bio-Eigelb
- Traubenkernöl
- Rapskernöl
- Sonnenblumenkernöl
- Meersalz
- Piment d'Espelette

Gebackenes Wachtelei

- 6 Wachteleier
- 1 Bio-Hühnerei
- 20 g Mehl
- 100 g Paniermehl
- Meersalz

Pilzessenz

- 1 kg Champignons
- 1 l Wasser
- 50 ml PX-Essig
- 10 ml Weißweinessig
- 0,2 g Xanthan pro 100 ml

Eingelegte Champignons

- 300 g Champignonköpfe
- Pilzessenz (siehe Teilrezept)

Zum Anrichten

- frische Kräuter nach Belieben

ZUBEREITUNG:

Tatar vom Kalbsfilet: Das Kalbsfilet parieren, Sehnen und überschüssiges Fett entfernen. Eine Schale mit Eiswasser vorbereiten und eine weitere leere Schüssel hineinstellen. Das Kalbsfilet zunächst in feine Scheiben und anschließend in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch sofort in die Schüssel im Eiswasser geben und kühl halten. Das Eigelb sowie je 1 Spritzer Traubenkernöl, Rapskernöl sowie Sonnenblumenkernöl mit dem Fleisch vermengen. Das Fleisch mit etwas Meersalz und ganz dezent mit dem Piment d'Espelette würzen.

Gebackenes Wachtelei: Die Wachteleier für 2 Minuten und 20 Sekunden in heißem Wasser kochen, dann in Eiswasser oder unter sehr kaltem Wasser aus dem Hahn abschrecken. Die Eier vorsichtig pellen. Das Hühnerei aufschlagen. Drei Teller bereitstellen, in einen das Mehl, in den zweiten das aufgeschlagene Ei und in den dritten das Paniermehl geben. Die Wachteleier erst im Mehl, dann in dem flüssigen Ei und schließlich im Paniermehl wälzen. Die panierten Eier in etwas Öl in einer Pfanne goldbraun ausbacken und mit etwas Meersalz würzen.

Pilzessenz: Die Pilze putzen und hacken. Die gehackten Pilze in einen Topf geben und mit dem Wasser aufgießen, bis sie leicht bedeckt sind. Die Pilze langsam 3 Stunden ausziehen lassen, bis die Essenz eine dunkle, fast schwarze Farbe hat. Die Essenz passieren und im Topf simmernd auf ein Drittel reduzieren, mit etwas Xanthan binden. Dann die Essenz durch ein feines Tuchsieb passieren, um Trübstoffe herauszufiltern. Mit dem Essig abschmecken.

Eingelegte Champignons: Die Champignonköpfe in ein Weckglas geben (die Stiele können für die Pilzessenz mitverwendet werden). Die Pilzessenz einmal aufkochen und die Champignonköpfe damit übergießen. Das Weckglas verschließen und die Pilze darin 24 Stunden ziehen lassen.

Anrichten: Das Tatar auf die Mitte des Tellers geben. Die Wachteleier und die eingelegten Champignons daraufsetzen. Garnieren Sie nach Belieben mit den Kräutern, die Sie da haben. ●

WEINEMPFEHLUNG

VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

Welch ein herrliches Gericht! Zartes Kalbstatar, nussig-scharf abgeschmeckt mit Piment d'Espelette, dazu kräftig-erdige Aromen durch die verschiedenen Pilz-Komponenten. Hier brauchen wir nun einen Wein, der die komplexen Aromen des Tellers aufgreift, aber feinelegant im Hintergrund bleibt und die zweite Geige spielt. Ausgesucht habe ich den Fleurie AOP von der Domaine du Bois de l'Oise aus dem Burgund, genauer gesagt, aus dem Beaujolais, wo das Gebiet Fleurie als Cru (hochwertiges Gewächs), klassifiziert ist.

Dieser Gamay hat eine wunderbar-elegante Aromatik nach reifen Wald-erdbeeren und Himbeeren, zeigt aber außer der Fruchtigkeit eine beeindruckende Würze, die erdige Töne und Pfeffernoten kombiniert. Alles in allem eine tolle Ergänzung zu dem feinen Gericht, da läuft mir mal wieder das Wasser im Munde zusammen. ●

**FLEURIE AOP -
DOMAINE DU BOIS DE L'OISE**
Rebsorte: 100 % Gamay



GENUSS

DER GESCHMACK DES NORDENS

„THE NORTHMAN“ GIN BRINGT REGIONALE AROMEN IN DIE FLASCHE



Foto: © Christian Schaffrath Fotografie

↑ Zwei aus Schleswig-Holstein: die beiden Northman Gin „Calm Sea“ und „Smoky Breeze“.

Gins gibt es wie Sand am Meer, doch nach Schleswig-Holstein schmeckt nur einer: „The Northman“. Die beiden Macher Claas Harnack und Lars Wischniewski haben es sich zum Ziel gesetzt, die Aromen des Nordens zu destillieren. In ihrer kleinen Manufaktur an der Ostseeküste produzieren sie in Handarbeit zwei „Northman“-Gins, die die verschiedenen Aspekte des Nordens in vielfältigen Aromen transportieren.

Die Gründung von „The Northman“ war buchstäblich eine Schnapsidee, wie Geschäftsführer Claas Harnack gerne zugibt. Eigentlich hatten er und sein Schulfreund Lars Wischniewski geplant, zusammen einen Gin-Workshop zu besuchen, doch der Preis von 220 Euro für die dreistündige Veranstaltung schreckte die beiden ab. „Ich habe dann einfach mal gegoogelt, wieviel eine Kleindestil-

le kostet, damals war das noch erlaubt. Der Preis war tatsächlich exakt derselbe. Wir dachten, dass wir mit einer eigenen Destille mehrere Abende Spaß haben können und haben angefangen, zu experimentieren“, erinnert sich Harnack. Tatsächlich waren die ersten Versuche dermaßen vielversprechend, dass die beiden Freunde am Ball blieben, ihren Gin weiter ausbauen und schließlich

ein Flaschendesign entwickelten. „Irgendwann wurde es so konkret, dass wir gesagt haben ‚Komm, das machen wir jetzt!‘. Wir wollten schon immer einmal etwas zusammen umsetzen und das war die Gelegenheit“, so Harnack.

FRISCH WIE EINE MEERESBRISE

Im Januar 2019 war es schließlich soweit und der erste „The Northman“ Gin mit Namen „Calm Sea“ war marktreif. Das Besondere: Heimischer Kombu Royal, eine Alge, verleiht dem Gin ein salziges, florales Aroma, das ans Meer erinnert. Die Frische der Zitrone, eine Prise Rosmarin sowie weitere Botanicals schaffen einen milden, ausgewogenen Gin, der sich auch und gerade pur sehr gut genießen lässt. „Wir wollten die Facet-

ten des Nordens in die Flasche bringen“, fasst Harnack zusammen. Für eine weitere Seite des Nordens steht seit kurzem der zweite Gin „Smoky Breeze“. Auch hier haben sich Lars und Claas von den Aromen ihrer Heimat inspirieren lassen: „Wir haben in der Nähe einen kleinen Fischereihafen, und auch eine über 100 Jahre alte Fleischerei. Für unseren zweiten Gin hatten wir die Idee, den Geschmack der Räucherprodukte der Region aufzunehmen. Der geräucherte Malabar Pfeffer verfügt über ein Raucharoma, das ein bisschen an Whisky erinnert, aber nicht so stark ist. Zusammen mit der Zitrone und dem Zuckertang ist er wie eine frische, rauchige Brise und lässt sich ebenfalls sehr gut pur oder in Cocktails genießen“, erklärt Harnack.

HERSTELLUNG IN HANDARBEIT

In ihrer kleinen Destillerie in Ratekau an der Ostsee produzieren Lars und Claas ihre Gins noch selbst und in Handarbeit. Gemeinsam stellen sie kleine Batches von bis zu 220 Flaschen her, die sie anschließend selbst signieren. Ehrliches Handwerk ist den beiden wichtig: „Lars und Claas – manchmal klingt das so, als wären wir gecastet worden“, meint Harnack. „Nein, wir haben eine ehrliche Story. Die Destillation, das Abfüllen, das Marketing, all das machen wir selbst. Uns ist wichtig, dass die Leute ein handgemachtes, norddeutsches Produkt in den Händen halten. Wir sind beide an der Ostseeküste aufgewachsen und sehen uns als Botschafter des Nordens.“

Erhältlich ist „The Northman“ bei verschiedenen schleswig-holsteinischen Einzelhändlern und Gastronomen sowie über den Online-Shop der Gründer. Letzteren nutzen vor allem Touristen, die den Gin im Urlaub kennen und lieben gelernt haben. Auch bei ersten internationalen Wettbewerben konnten Lars und Claas bereits die Fachjürys überzeugen. Noch ist ihre Gin-Manufaktur ein Nebenerwerb, doch ein Ausbau ist in Planung: „Aktuell sind wir noch in der Aufbauphase und wir arbeiten kontinuierlich daran, uns weiterzuentwickeln und zu wachsen.“, berichtet Harnack. Klingt so, als sei bald die Zeit für The Northman gekommen, den Geschmack des Nordens in die Welt hinauszutragen. ●



↑ Die beiden Gründer des „The Northman Gin“ Lars Wischnewski (links) und Claas Harnack.



↑ Jede einzelne Flasche wird in der kleinen Destillerie liebevoll verpackt.

WWW.NORTHMAN-GIN.COM

GENUSS

RISTORANTE CASA TRIPALDI

ORIGINAL ITALIENISCHE KÜCHE AM HAFEN VON LABOE

Donato Tripaldi ist ein italienischer Gastronom, wie er im Buche steht. Seit 2017 betreibt er am Hafen von Laboe das Ristorante Casa Tripaldi und verwöhnt gemeinsam mit seinem Team die Gäste mit original italienischer Küche.

Mit einem einzigartigen Blick auf den Jachthafen von Laboe hat Donato Tripaldi mit seinem Ristorante Casa Tripaldi ein Stück Italien in das Ostseebad Laboe an der Kieler Förde geholt. Von Antipasti über fangfrischen Fisch und exzellentem Fleisch bis hin zu leckerer Pasta und knuspriger Steinofenpizza

finden die Gäste hier alles, was das Herz begehrt. „Wir sind ein beliebter Treffpunkt für Feinschmecker von italienischen Spezialitäten. Unser Aushängeschild ist unsere authentische Küche, daher importieren wir unsere Lebensmittel auch direkt aus Italien. Als echte Italiener leben wir unseren Beruf und sind stets mit viel Leidenschaft und Charme dabei. Selbstverständlich gehört es da zu unserer Philosophie, unseren Gästen alle Speisen stets frisch zuzubereiten – genauso wie in Bella Italia“, so Donato Tripaldi.

Besonderen Wert legt Tripaldi vor allem auf die Qualität der Lebensmittel, die in seiner Küche verarbeitet werden. So hat



↑ Die Casa Tripaldi bietet einen einzigartigen Blick auf die Kieler Förde.



Foto: © Adina Merkel

↑ Im hauseigenen Feinkostladen gibt es allerlei italienische Produkte.

er extra einen speziellen Kühlschrank aus Italien angeschafft, in dem das Fleisch erst eine Zeit lang reift, bevor es seinen Weg auf die Teller der Gäste findet.

DINIEREN MIT ENTERTAINMENT-FAKTOR

Italiener sind nicht nur für ihre Küche, sondern auch für ihre Gastfreundschaft bekannt – mit 70 Plätzen im Innenraum, 140 Plätzen auf der großzügigen Terrasse und einem Saal für Feierlichkeiten mit nochmals 70 Plätzen bietet die Casa Tripaldi genügend Raum für Liebhaber der italienischen Küche. Besonders geht es vor allem beim alljährlichen Musical-Dinner zu, wie Donato Tripaldi berichtet: „Bei diesem Event in unserem Hause laden wir jedes Jahr lokale Künstlergruppen ein, die den Gästen während eines ausgiebigen Vier-Gänge-Menüs ein ausgewähltes Musical präsentieren. Im vergangenen Jahr war es ‚Mamma Mia‘ – für dieses Jahr steht die Richtung allerdings noch nicht fest.“

ITALIEN ZUHAUSE GENIESSEN

Wer sich nicht nur im Ristorante selbst von Tripaldis Köstlichkeiten verwöhnen lassen, sondern sich die Gaumenfreuden der italienischen Riviera nach Hause holen möchte, der stat-

tet dem neuen Feinkostladen der Casa Tripaldi einen Besuch ab. Neben erlesenen Weinen, die ebenfalls direkt aus Italien importiert werden, gibt es dort würzige Käsespezialitäten, Aufschnitte wie Salami oder gut abgehängenen Parmaschinken und vieles mehr. „Selbstverständlich bieten wir unseren Kunden auch immer eine Kostprobe unserer Lebensmittel an, denn wir versprechen nur die beste Qualität unserer ausgesuchten Produkte“, ergänzt Donato Tripaldi. ●

CASA TRIPALDI GMBH

Fördewanderweg 2, 24235 Laboe

Tel.: 04343 42420

E-Mail: info@casa-tripaldi.de



*Talent
comes naturally.*

 **ORGANICS**
by Red Bull®



GENUSS

EINFACH, ABER ECHT!

POGUE MAHONE IRISH PUB IN KIEL

Im Pogue Mahone Irish Pub in Kiel hat Livemusik Tradition. An vier Tagen in der Woche spielen internationale Musiker auf der kleinen Bühne. Hier treffen sich Jung und Alt, Kieler, Geschäftsreisende und Weltenbummler. Das Pogue Mahone ist ein Pub mit Atmosphäre und für viele ein zweites Wohnzimmer.

Ein Pub wie er auch in Irland betrieben wird – das ist das Pogue Mahone in Kiel. Inhaber Dennis Heinemann bringt bereits seit zwölf Jahren das „Inselflair“ nach Kiel: „Irland liegt mir schon seit meiner Schul- und Studienzeit sehr am Herzen. Ich mochte immer das spezielle Lebensgefühl eines Pubs – ein Platz für alle, an dem man zusammenkommt, unabhängig davon, wer man ist und wie man ist. Genau dieses Gefühl finden unsere Gäste im Pogue Mahone.“

ENTERTAINMENT MEETS GEMÜTLICHKEIT

Verteilt auf zwei Räume – die Front- und die Back-Bar – finden bis zu 160 Gäste Platz in dem landestypischen Irish Pub. In der Back-Bar dreht sich alles um Live-Musik und Entertainment. Die Live-Konzerte finden von Donnerstag bis Samstag statt, sie beginnen um 22 Uhr

und gehen bis weit nach Mitternacht. Im Pogue Mahone genießen die Gäste eine musikalische Vielfalt. Wer selbst singen will, probiert sich dienstags beim beliebten Karaoke-Abend aus oder besucht die Jam-Sessions am Mittwoch. Wem das an Unterhaltung nicht reicht, der stellt sein Wissen beim Pub-Quiz am Montag unter Beweis oder kommt zum Fußballgucken mit Freunden.

In der Front-Bar geht es hingegen etwas ruhiger zu, „hier liegt der Fokus eher auf dem sich Kennenlernen und gute Gespräche haben. Wir sind hier im Pogue Mahone ein Ort, an dem sich Jung und Alt wohlfühlen“, erzählt Dennis Heinemann.

WAS DARF'S SEIN?

Weit über 120 Whiskey-, Rum- und Gin-Sorten hat Heinemann in seinem Port-

folio. Zu den regulären Klassikern wie Longdrinks und Weinen gesellen sich neun Biere und ein Cider vom Fass. Der Gastronom ergänzt: „Ich bin selbst ein Whiskey- und Gin-Liebhaber. Den Rum habe ich mir ein wenig selbst ‚beigebracht‘, da habe ich auch Unterstützung von lieben Gästen, die mir sagen: ‚Besorg doch mal diesen oder jenen Rum – der ist toll, den würden wir gerne bei dir trinken.‘ Und dann mache ich das auch. Wir haben zwei große Tresen-Rückbuffets und das sieht natürlich auch schön aus, viele verschiedene Flaschen stehen dort. Außerdem können unsere Gäste so auch einfach mal eine gewisse Sorte ausprobieren. Wir haben relativ viele hochpreisige Whiskeys und Rums im Angebot – die kann man bei uns probieren und wenn es einem nicht schmeckt, hat man nicht gleich den kompletten Preis einer teuren Flasche bezahlt.“

Im kommenden Jahr steht das 30-jährige Jubiläum des Kieler Kult-Pubs an, Heinemann und sein Team freuen sich daher schon sehr auf eine große Feier mit allen Gästen. ●



POGUE MAHONE IRISH PUB

Bergstraße 15, 24103 Kiel

Tel. 0431 99698383

www.poguemahone.de

GENUSS

DEM HAFEN SO NAH

EXKLUSIVES AMBIENTE IM LÄNGENGRAD IN KIEL



Foto: © LÄNGENGRAD

Wer den Gastraum des Restaurants Längengrad betritt, der staunt sofort über den atemberaubenden Rundumblick. Durch die großen Fensterfronten eröffnet sich eine wunderschöne Perspektive auf den Hafen. Das Restaurant liegt direkt an der berühmten Kieler Förde. Hier ziehen Boote und Fähren vorbei, riesige Kreuzfahrtschiffe liegen vor Anker. Selbstverständlich sind da gerade die Sitzplätze an der Fensterfront bei Gästen besonders beliebt. Wer dort Platz nimmt, hat das Gefühl mitten im Trubel des Hafens zu sein. Auf der großzügigen Außenterrasse kommt man dem geschäftigen Treiben sogar noch näher.

Die Küche im Längengrad ist frisch und saisonal. Wenn möglich, greift das Team auf regionale Produkte zurück. Auf der Speisekarte stehen Gerichte mit mediterran-europäischem Touch, manchmal finden sich auch asiatische Einflüsse in den Speisen wieder. Für ein Restaurant an der Kieler Förde gehören natürlich auch frische Fischgerichte auf die Karte. „Wir haben viel Bewegung in der Speisekarte. Selbstverständlich gibt

es Gerichte, die zu unserem Repertoire gehören. Wir interpretieren sie aber immer wieder neu, um unseren Gästen immer wieder ein neues Geschmacks-erlebnis zu bieten“, so Geschäftsführer Michael Covato.

Zum gehobenen Standard des Restaurants gehört auch die umfangreiche Getränkekarte mit Fokus auf Wein und Champagner. Hier findet sich die per-

fekte Begleitung zu jedem Gang. Im Längengrad könne man ankommen, sich fallen lassen und die warme Atmosphäre genießen, sagt Covato: „Unserer Erfahrung nach legen immer mehr Menschen beim Essengehen eher Wert auf Qualität statt Quantität. Sie gehen seltener ins Restaurant, aber wenn, dann möchten sie es sich gutgehen lassen. Sie essen mehrere Gänge, bestellen eine Flasche Wein statt nur ein Glas. Der Restaurantbesuch wird zum besonderen Genuss und das kann man bei uns erleben.“

„DIE PANDEMIE HAT UNS SELBSTBEWUSSTER GEMACHT“

Durch die Pandemie hat sich im Längengrad einiges verändert. Das Service-Team ist kleiner, Personalmangel ist in der Gastronomie zurzeit überall ein großes Problem. Statt mittags und abends Gäste zu bewirten, konzentriert sich das

Längengrad jetzt auf das Abendgeschäft und öffnet nur noch an fünf Tagen in der Woche. Ein Großteil der Gäste reserviert vorab einen Tisch, so kann Covato die Auslastung des Lokals gut einschätzen und vorausplanen.

Dabei ist das Restaurant regelmäßig ausgebucht. Für größere Gruppen bietet das Längengrad ein individuelles Menü an. Ein vorab festgelegtes Menü kann mit weniger Arbeitskräften zubereitet und serviert werden, als wenn eine größere Gruppe à la carte bestellt. So kann das Längengrad auch mit einem kleinen Team einem ausgebuchten Gastraum gerecht werden. „Die Pandemie hat uns selbstbewusster gemacht. Wir gehen gerne auf Wünsche unserer Gäste ein, aber es muss für uns auch wirtschaftlich sein. Die meisten Gäste verstehen das. Wenn man nicht auf einen Nenner kommt, sagen wir dann auch mal ab“, erklärt Michael Covato.

Das Längengrad ist auch eine beliebte Eventlocation. In der Vergangenheit wurden hier Veranstaltungen und Partys mit mehreren hundert Gästen organisiert. Für Tagungen wurde schon der ganze Gastraum leer gemacht. Das Restaurant bewirbt auch viele Unternehmen, die für Geschäftsessen oder Firmenevents kommen. Solche Events sind ein wichtiger Teil des Geschäfts. Sie sind planbar und daher für das aktuell kleine Team gut umzusetzen. Denn der Service muss stimmen, da macht das Längengrad keine Kompromisse. Die Gäste sollen sich wohl fühlen, als wären sie bei guten Freunden eingeladen. Das Serviceteam hört hin und möchte den Gästen einen rundum gelungenen, genussvollen Abend beschern. Neben einem aufmerksamen Service und der beeindruckenden Aussicht rundet das hochwertige und warme Ambiente im Gastraum einen Abend im Längengrad ab. ●



Foto: © LÄNGENGRAD

↑ Auch im Innenraum bleibt den Gästen der tolle Hafenblick nicht verborgen.

LÄNGENGRAD

Schwedenkai 1, 24103 Kiel

Tel.: 0431 99048777

www.laengengrad-kiel.de

↖ Von der Sonnenterrasse hat man den perfekten Blick auf die Kieler Förde.

↓ Qualität statt Quantität: Das zeigt sich im Ambiente, der Speisekarte und der umfangreichen Weinbegleitung.



Foto: © LÄNGENGRAD





MEDIATHEK

Klindworth
Auf ein Klindworth

VEGAN 

Pommpöse Vielfalt!

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit paradiesischen Sommerdrinks,
zusammengestellt aus unserer großen Auswahl an Säften,
Nektaren und zwei neuen Eistees!



Besuchen Sie uns auf
klindworth-fruchtsaeft.de



MEDIATHEK

LAND VON WASSER UND WUNDER

Im Vergleich zum Süden hat der Norden als Sehnsuchtsziel der Reisenden oft das Nachsehen. Dabei hat Schleswig-Holstein – abgesehen von Bergen und Palmen vielleicht – so ziemlich alles zu bieten, was man sich als Urlauber nur wünschen kann, allen voran die wunderbare Natur zwischen zwei (!) Meeresküsten.

Dass allein die Sehenswürdigkeiten der Ostseeseite schon genug Anlaufstellen für diverse Reisen bieten, stellen Karen Lark und Heike Meckelmann in ihrem eindrucksvollen und unterhaltsamen Reiseführer unter Beweis. Die Webseite „Binnen-

land“ demonstriert derweil, dass auch das Landesinnere unbedingt einen Besuch wert ist. In Gisa Paulys Roman „Fräulein Wunder“ verliebt sich die junge Protagonistin augenblicklich in Land und Leute und erlebt so Sylts Aufstieg zum Reiseziel der Reichen und Schönen mit. Dass die Schleswig-Holsteiner gar nicht so spröde sind wie ihr Image, sondern über einen ausgeprägten Sinn für Humor (und einen herrlichen Dialekt) verfügen, zeigt der Podcast „Neues von der Märchenküste“. Nicht zuletzt ist Schleswig-Holstein auch kulinarisch einfach nur zum Genießen. Die App „Mooi“ versteht es, den Appetit auf die Region anzuregen. ●

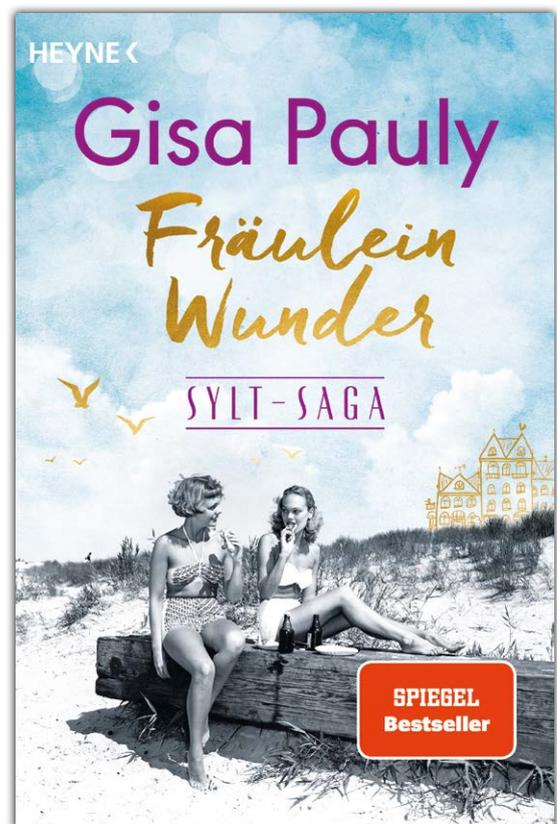
INSEL DER FREIHEIT

1959: Es sind die Zeiten von Wirtschaftswunder, Twist und Bikini, Zeiten, die nach Aufbruch und Freiheit klingen. Auch die 16-jährige Brit Heflik wünscht sich nichts sehnlicher, als endlich ihrem strengen Elternhaus und dem Muff ihres Heimatdorfes nahe Bremen zu entkommen. Eine Klassenfahrt nach Sylt verspricht eine erste Kostprobe dieser Freiheit, und noch viel mehr. Bereits kurz nach ihrer Ankunft verliebt sich Brit in den attraktiven Arne, und auch er ist Feuer und Flamme. Ihr Glück ist jedoch nur von kurzer Dauer: Am Ende der Ferienwoche ist Brit schwanger und die aufkommende Beziehung im Keim erstickt – zumal Arne nicht der ist, für den er sich ausgegeben hat. Das Ende ihrer Geschichte ist dies aber freilich noch nicht.

Sylt ist der Münsteranerin Gisa Pauly nicht fremd: Sie ist Autorin der erfolgreichen Mamma-Carlotta-Kriminalromane, die auf der Nordseeinsel beheimatet sind. Nun kehrt sie für eine Reihe historischer Romane nach Sylt zurück. Ihr „Fräulein Wunder“ ist Auftakt einer mehrteiligen Sylt-Saga und zeichnet das faszinierende Porträt einer Insel, die sich gerade erst am Anfang ihres Weges zum wohl exklusivsten Urlaubsort Norddeutschlands befindet.

Auch Brit muss erst ihren Platz in einer Gesellschaft finden, die in viel zu starren Konventionen gefangen ist. Der Leser begleitet sie gern dabei, vor allem angesichts der interessanten Nebenfiguren, die einem unterwegs begegnen. „Fräulein Wunder“ ist das spannende Porträt eines Landes im Umbruch, und eine unterhaltsame Strandlektüre – gewiss nicht nur auf Sylt.

Die Fortsetzungen sind für September 2022 und März 2023 geplant. ●



"FRÄULEIN WUNDER"

Gisa Pauly, Heyne Verlag (2022), 480 Seiten
ISBN 978-3-453-42577-4
15 €

ZAUBERHAFTER OSTEN



„OSTSEE - SCHLESWIG-HOLSTEIN“

Karen Lark, Heike Meckelmann
Gmeiner Verlag (2022), 192 Seiten
ISBN 978-3-8392-0164-0, 17 €

Ein Meer, diverse Seen und unzählige Sehenswürdigkeiten: Schleswig-Holsteins Ostseeküste hat so viel zu bieten, das man als Besucher gar nicht so recht weiß, was man sich zuerst anschauen soll. Karen Lark und Heike Meckelmann wissen Rat. In „Ostsee - Schleswig-Holstein“ geben sie Tipps für gelungene Ausflüge in die östliche Hälfte des Bundeslands. Das Buch ist in der Reihe „Lieblingsplätze“ des Gmeiner Verlags erschienen und genau solche porträtierten die Autorinnen in ihrem Band. Das können Städte, Strände, Cafés, Boote oder auch Veranstaltungen sein. Ganze 88 Lieblingsplätze zwischen Lübeck, Flensburg und Fehmarn stellen Lark und Meckelmann vor.

Unter den Tipps finden sich sowohl absolute Must-sees wie die Lübecker Altstadt, aber auch weniger Bekanntes wie das Landschaftsmuseum Angeln/Unnewatt, das ins Dorf integriert ist. Besonders für Familien ist das Buch ein unverzichtbarer Reisebegleiter, da es zahlreiche Aktivitäten zeigt, die Eltern und Kindern gleichermaßen Spaß machen. Allein die Lektüre des Buchs ist schon unterhaltsam: Lark und Meckelmann vermitteln das Gefühl, als sei der Leser auf ihren Erkundungstouren direkt an ihrer Seite. Dabei scheuen sie sich auch nicht, die weniger schönen Seiten eines Platzes zu beschreiben, etwa die 199 Stufen im Beton-Treppenhaus des Fernmeldeturms Bungsberg, die zu einem prächtigen Ausblick führen. So sind Urlauber schon vor der Reise nicht nur bestens informiert, sondern auch unterhalten. Wer dann immer noch nicht genug hat, für den hat der Verlag weitere Lieblingsplätze-Bände zu Schleswig-Holstein im Programm. ●

BINN' MITTENDRIN!

Sicher, die Nord- und Ostseeküste sowie die Inseln verströmen einen unwiderstehlichen Reiz. Doch auch das Landesinnere hat Urlaubern viel zu bieten, wie die Webseite „Binnenland“ beweist. Hier haben sich touristische Akteure aus der Mitte des Bundeslandes zusammengetan, um Reisenden die Vorzüge ihrer Region zu präsentieren. Insbesondere Familien, Radfahrer und Wanderer kommen im Binnenland voll auf ihre Kosten. Mit nur wenigen Klicks bekommen sie passende Reiseziele und Unterkünfte angezeigt. Vor allem Eltern dürften dankbar sein für die vielen Erlebnisangebote, die hier zu entdecken sind.

Darüber hinaus versammelt „Binnenland“ zahlreiche Tipps für Naturfreunde und Kulturliebhaber. Wer das Land wirklich erleben will, der kann verschiedene Bauernhöfe besichtigen, Landluft schnuppern und die Region mit allen Sinnen genießen. Besonders interessant sind auch die Tipps für ungewöhnliche Übernachtungsmöglichkeiten – vom Arche-Hof bis zum Zirkuswagen sind hier zahlreiche außerordentliche Unterkünfte zu finden. Na dann, ab durch die Mitte! ●



WWW.BINNENLAND.SH

Schleswig-Holstein Binnenland Tourismus e.V.
c/o RegionNord

VON DEERN UND TORFKÖPPEN



PODCAST „NEUES VON DER MÄRCHENKÜSTE“

R.SH Radio Schleswig-Holstein
www.rsh.de/neues-von-der-maerchenkueste
 oder in der R.SH-App

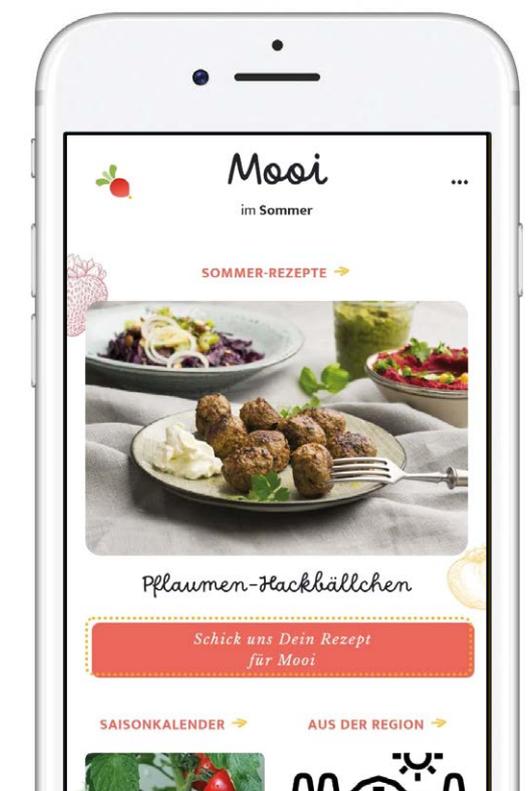
Grimms Märchen sind allseits bekannt – aber auf schleswig-holsteinisch hat man sie bisher nur selten vernommen. Radio Schleswig-Holstein will das ändern: Im Podcast „Neues von der Märchenküste“ erzählt Radiomoderator, Autor und Comedian Frank Bremser die berühmten Märchen im herrlichsten schleswig-holsteinischen Schnack. Und modernisiert werden sie auch: So verharrt Rapunzel im Homeoffice im realexistierenden Hochhaus Wikingturm in Schleswig, während „Das tapfere Web-Designerlein“ sich im Internet als Schneewittchen ausgibt und die sieben Zwerge „prankt“.

Während Bremser's Erzählerstimme noch ansatzweise an das Grimmsche Original erinnert, gibt es kein Halten mehr, wenn er in die Rolle der Märchenfiguren schlüpft. Ein Paradebeispiel ist die Folge „Der Wolf und die 7 schleswig-holsteinischen Geißlein“, in der Geiß-Muddi Carmen über die Blagen meckert, wie der böse Wolf sie mit „Pokemon-Tüddelkram“ locken will und Geißlein Cornelia Alexa nach dem besten Versteck fragt. Einmal im Monat erleben Hörer in etwa 15 bis 20 Minuten langen Folgen, wie Bremser eine gehörige Portion Humor mit reichlich Lokalkolorit mischt, ohne den Respekt für das Original zu verlieren. Wie heißt es am Ende des Podcasts so schön: Und wenn sie nicht gestorben sind, dann lachen sie noch heute! ●

DAS LAND GENIESSEN

Wer mehr über die regionalen Genüsse des Nordens erfahren will, für den bietet sich „Mooi“ an – eine App der Heinrich-Böll-Stiftung Schleswig-Holstein. Die Anwendung hat es sich zum Ziel gesetzt, Nutzer für eine regionale und saisonale Küche zu begeistern. Mooi bietet zahlreiche Rezepte für die aktuelle Jahreszeit, die von den Nutzern selbst eingereicht werden können. Die Gerichte lassen sich im Menü bequem nach Zubereitungsdauer filtern bzw. ob sie vegan oder vegetarisch sein sollen.

Darüber hinaus unterstützt Mooi mit vielen Tipps eine klimabewusste Ernährung. Im Saisonkalender sehen Nutzer auf einen Blick, welche Lebensmittel im ausgewählten Monat Saison haben, hinterlegt mit Infos zu dem jeweiligen Obst bzw. Gemüse und Rezepten. Außerdem bietet Mooi verschiedene hilfreiche Artikel mit Klima-Tipps. So erklären die Autoren beispielsweise, wie Lebensmittel gelagert werden müssen, damit sie möglichst lange halten, wie man die Einkaufsplanung optimiert oder wie man Backpapier nachhaltig ersetzt. Wer in Schleswig-Holstein unterwegs ist, kann sich zudem regionale Erzeuger in seiner Nähe anzeigen lassen. So hat man gleich die passenden Lebensmittel für ein leckeres regionales und saisonales Gericht zur Hand. ●



APP „MOOI“

Heinrich-Böll-Stiftung Schleswig-Holstein
 iOS, Android (kostenlos)





REISEN

REISEN

IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

FLENSBURGER: SCHLESWIG-HOLSTEINS KLANGVOLLSTES



Foto: © Flensburger Brauerei

← Das Flensburger Pilsener ist der Klassiker schlechthin der Flensburger Brauerei.

Plop' – Abgesehen von Magnum-Eis gibt es hierzulande wohl kein Lebensmittel, das so sehr mit einem Klang verbunden ist wie Flensburger Pilsener. Seit den 1980er-Jahren ist das Bier der Flensburger Brauerei untrennbar mit dem Öffnungssound des Bügelverschlusses verknüpft. Produziert wird das typisch schleswig-holsteinische Getränk allerdings schon seit 100 Jahren. Diversen glücklichen Zufällen ist es zu verdanken, dass aus dem „Flens“ ein sympathisches Kult-Bier wurde.

Als sich die Flensburger Export-Brauerei 1888 gründete, wies noch nichts darauf hin, dass das Unternehmen einmal eines der bekanntesten Biere Deutschlands brauen würde. Im Gegenteil: In den ersten Jahrzehnten wurde die Brauerei immer wieder von Krisen erschüttert. Der Erste Weltkrieg setzte der Export-Brauerei so sehr zu, dass sie mit dem ehemaligen Konkurrenten – der 1873 gegründeten Flensburger Actien-Brauerei-Gesellschaft – zur Flensburger Brauereien A.-G. fusionierte. Grundstücksenteignungen und die Weltwirtschaftskrise trieben die Brauerei an den Rand des

Ruins. Das Blatt wendete sich, als 1933 Emil Petersen in den Vorstand des Unternehmens wechselte und umfassende Modernisierungen einleitete.

Flensburger war ursprünglich mit einem hellen Export-Bräu und einem dunklen Munke-Bräu in die Produktion gestartet. 1922 brachte es dann das „Flensburger Pilsener“ auf den Markt – bis heute der Klassiker schlechthin der Brauerei. Bis das Bier deutschlandweite Bekanntheit erlangte, dauerte es allerdings etwa 60 weitere Jahre. Anfang der 1980er-Jahre feierte Comiczeichner Rötger Feldmann alias Brösel Erfolge mit seiner Figur Werner, die zunächst vorzugsweise mit „Flens“ anstieß – und die Flasche mit einem lauten „Plopp!“ öffnete. Dabei kam der Brauerei zugute, dass sie im Gegensatz zu vielen anderen am Bügelverschluss festgehalten hatte. Es handelte sich jedoch keinesfalls um eine Marketingstrategie – Emil Petersen war in späteren Jahren schlichtweg nicht mehr bereit zu neuen Investitionen.

Als Feldmanns Werner zu „Bölkstoff“ wechselte, kam es zeitweise zum Streit mit Flensburger. Seit 2002 allerdings vertreibt die Brauerei aus dem hohen Norden selbst den Bölkstoff in entsprechendem Werner-Design. Der plopp' verselbstständigte sich und wurde zu Flensburgers wichtigstem Marketinginstrument. In Werbespots, die unter anderem von Detlev Buck inszeniert wurden, kultiviert die Brauerei ihr Image als typisch norddeutsch – sympathisch, humorvoll, bodenständig. Der plopp' ist natürlich stets dabei. Mehr noch: Flensburger investiert gezielt in das Flaschendesign, damit es beim Öffnen richtig schön klingt. ●



Foto: © Flensburger Brauerei

↑ Das norddeutsche Image ist fest mit der Marke Flensburger verbunden.



Foto: © Flensburger Brauerei

AUSFLUGSTIPP: FLENSBURGER BRAUEREI

Für Fans des Flens ist die Brauerei am Munketoft erste Anlaufstelle. Bei einer Brauereibesichtigung erfahren Besucher alles zu Geschichte und Produktion der Biere – Bierprobe und Brotzeit inklusive. Im benachbarten Plopp-Shop können sie sich anschließend mit diversen Flens-Produkten für Zuhause eindecken.

www.flens.de

SCHLESWIG-HOLSTEINS WILDE MITTE

KLEINE ABENTEUER IN BAD SEGEBERG

Bad Segeberg ist vor allem für eines bekannt: die Karl-May-Spiele. Winnetous Abenteuer in imposanter Kulisse sind jedoch längst nicht alles, was die Kleinstadt im Herzen Schleswig-Holsteins zu bieten hat. Auf einem Kurztrip entdecken Besucher historische Gemäuer, idyllische Seen und viele Fledermäuse.

An ihm führt kein Weg vorbei: der Kalkberg in Bad Segeberg. Die Erhöhung ist neben dem Wasserturm das Wahrzeichen der Stadt. Anders als sein Name vermuten lässt, besteht der Kalkberg jedoch nicht aus Kalk, sondern aus Gips, der auch bis in die 1930er-Jahre abgebaut wurde. Heute ist der Kalkberg ein absolutes Muss für alle Besucher der Stadt. Mit einer Höhe von gerade einmal 91 Metern mag er für Besucher aus dem Süden Deutschlands eher niedlich wirken, doch hat man von der Aussichtsplattform am Gipfel einen prächtigen Ausblick auf das gesamte Umland – bei gutem Wetter sogar bis nach Lübeck.

IM REICH DER FLEDERMÄUSE

Erst 1912 wurde die Kalkberghöhle entdeckt, die eines der bedeutendsten Fledermausquartiere Norddeutschlands ist: Rund 30.000 Tiere überwintern hier jedes Jahr. Darüber hinaus lebt ausschließlich hier der Segeberger Höhlenkäfer, der sich bestens an die Bedingungen angepasst hat und sich von Fledermauskot ernährt.

Besucher haben während der Sommermonate die Möglichkeit, die Höhle zu besichtigen. Hierbei sollten sie sich warm anziehen: In der Kalkberghöhle herrschen konstant Temperaturen von etwa zehn Grad sowie eine Luftfeuchtigkeit von 100 Prozent.

Führungen durch die Höhle organisiert Noctalis, die auch ein Erlebniszentrum zum Thema Fledermäuse betreiben. Mit Taschenlampen ausgestattet bewegen sich Besucher im Dunkeln durch die großzügige Ausstellung, die reichlich Wissenswertes über die lebenswerten Tiere verrät. Außerdem haben

sie die Möglichkeit, verschiedene tropische Fledermäuse und auch die zahme Flughund-Dame Foxi zu beobachten. Seit diesem Jahr können Gäste zudem erstmals mittels Virtual Reality erleben, wie die Echo-Ortung der Fledermäuse funktioniert.



↑ Spektakulär: Im Noctalis können Besucher Flughund-Dame Foxi beobachten.

WILDER WESTEN LIVE

Der Kalkberg ist aber natürlich auch Standort der berühmten Karl-May-Spiele, die in der letzten Saison über 400.000 Besucher nach Bad Segeberg lockten. Dabei hatte der aus Sachsen stammende Schriftsteller selbst gar keinen Bezug zur Stadt. Da sein Werk jedoch in der DDR als imperialistisch verschrien und verpönt war, wollte die Bundesrepublik ihm im Westen eine Bühne bieten. Dafür bot sich das einst von den Nationalsozialisten erbaute Kalkbergstadion an, das bis zu den ersten Festspielen 1952 nur selten genutzt wurde. Nachdem die Spiele 2020 und 2021 aufgrund der Corona-Pandemie pausieren mussten, können Besucher Winnetou und Co. in diesem Jahr bei der Aufführung von „Der Ölprinz“ endlich wieder live erleben. Auch diesmal sind hochkarätige Gaststars an Bord: Alexander Klaws übernimmt erneut die Rolle des Winnetou, während Sascha Hehn als Ölprinz Grinley und Katy Karrenbauer als Treckführerin Rosalie Ebersbach die Zuschauer begeistern.

Auch abseits des Kalkbergs hat Bad Segeberg Naturerlebnisse zu bieten. Die Stadt beherbergt drei Seen: den Großen Segeberger See, den Kleinen Segeberger See und den Ihlsee. Der Große Segeberger See ist nur wenige Gehminuten von der Innenstadt entfernt. Auf dem 7,5 Kilometer langen Wanderweg rund um den See können Besucher die Umgebung auf sich wirken lassen. Daneben bietet der See drei Badestellen, Liegemöglichkeiten sowie ein Spielufer. Natur pur erwartet Ausflügler am Ihlsee, einem der bedeutendsten nährstoffarmen Seen Schleswig-Holsteins. Ein drei Kilometer langer Wanderweg führt hier am Gewässer entlang sowie durch den naturbelassenen Bruchwald. Auch das Zentrum von Bad Segeberg ist einen Abstecher wert. Im fast 500 Jahre alten und leicht schräg anmutenden Bürgerhaus erfahren Besucher alles zur Geschichte der Kleinstadt. In der hübschen Innenstadt mit ihrem frisch sanierten Marktplatz lässt es sich herrlich durch die kleinen, inhabergeführten Geschäfte bummeln, bevor die ver-

schiedenen Cafés und Restaurants zur wohlverdienten Pause einladen.

TRAUMHAFT AUSSICHTEN IM MORA MORA

Schöner speist man in Bad Segeberg nirgendwo: Das Mora Mora liegt direkt oben am Kalkbergstadion und bietet seinen Gästen vom Restaurant aus einen herrlichen Ausblick über die Stadt. Von der großzügigen Holzveranda schaut man direkt auf die grüne Landschaft des Kalkbergs. Betrieben wird das 1998 eröffnete Restaurant seit 2018 von Catrin Möller und ihrem Mann Johann Plötz. Verbunden sind sie dem Mora Mora schon lange: Plötz arbeitet bereits 15, Möller sieben Jahre in dem Restaurant, bevor sie es übernahmen. „Wir haben immer gerne im Mora Mora gearbeitet und sind mit unseren Vorgängern befreundet. Wir kannten den Laden und er entsprach unserer Philosophie“, erklärt Catrin Möller.

Auf der Karte stehen vor allem mediterrane Speisen mit einer großen →

↓ Das Kalkbergstadion bietet eine beeindruckende Kulisse für Karl Mays Geschichten.





granini®

Zutat Zukunft

UNSER WEG
DER NACHHALTIGKEIT

PROBIER MAL WAS NEUES!

granini Trinkgenuss
GUAVE-DRACHENFRUCHT:
Exotisch neue
Fruchtkombination

NEU



granini SCHORLE
in drei naturtrüben
Sorten: Apfel,
Rhabarber und
Maracuja

**0,33l
MW**



- VEGAN
- OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE*
- OHNE FARBSTOFFE*

*Bei Apfel & Rhabarber: Lt. Gesetz





MORA MORA

Am Kalkberg 30
23795 Bad Segeberg
Tel. 04551 944417
www.mora-mora.de

↑ Das Mora Mora mit seiner großzügigen Veranda liegt direkt am Kalkberg.

Variation an Salaten und Pastagerichten. Während der Karl-May-Spiele gibt es eine Sonderkarte mit eher rustikalen Klassikern wie Chili Con Carne, Schnitzel oder Currywurst. „Wir achten darauf, regional einzukaufen“, erklärt Catrin Möller, „und natürlich ist alles sehr frisch.“

Neben der Lage und der guten Küche ist es vor allem die Atmosphäre, die die Gäste ins Mora Mora lockt – viele von ihnen schon seit etlichen Jahren. „Das

Mora Mora hat sehr viel Seele. Wir haben einen persönlichen, freundschaftlichen Kontakt zu unseren Gästen“, so Catrin Möller. Auch drinnen ist das Restaurant ein absoluter Wohlfühlort mit dem langen Tresen, der Kneipe und Restaurant verbindet, mit den verwinkelten Ecken und den Dachschrägen. „Hier ist es sehr gemütlich. Außerdem liegt das Mora Mora idyllisch, hier ist es grün und ruhig – zumindest wenn nicht Karl-May-Spiele sind“, ergänzt die

Gastronomin augenzwinkernd. Während der Open-Air-Saison mit Konzerten und Festspielen hat die Location einen weiteren Reiz, erklärt Catrin Möller: „Wenn Musiker oder Schauspieler hier auftauchen, freut das die Gäste natürlich.“ Der unangefochtene Star ist jedoch ein anderer: die fantastische Aussicht über die Dächer der Stadt – besonders, wenn die untergehende Sonne sie in ihr goldenes Licht taucht. ●



↑ Die Promenade ist immer einen Spaziergang wert.



↑ Das Holstentor ist das Wahrzeichen der Stadt und ein beliebtes Fotomotiv.

REISEN

BACKSTEINROMANTIK

VERTRÄUMTE GASSEN UND HANSEGESCHICHTE ERLEBEN IN LÜBECK

Auch wenn Lübeck mit rund 200.000 Einwohnern eine Großstadt ist, hat sich die Hansestadt ihren einzigartigen urigen Charme erhalten. Verwinkelte Gassen, gotische Kirchen und wunderschön am Wasser gelegen – das verleiht Lübeck seinen unnachahmlichen Charakter. Hier fühlt sich die alte Zeit noch ganz lebendig an. Über der Stadt thronen sieben Türme historischer Gebäude, die dem Panorama der Stadt buchstäblich eine Krone aufsetzen und Lübeck als „Königin der Hanse“ bekannt machten.

Besonders sehenswert ist die Altstadt. Seit 1987 ist das mittelalterliche Ensemble aus originaler Bausubstanz, den bekannten sieben Türmen und gotischen Backsteinkirchen UNESCO Welterbe. Wer das Lübecker Rathaus besucht, kann sich dort auch die Urkunde ansehen. Das Rathaus ist in jedem Fall einen

Besuch wert. Der Bau des prunkvollen Gebäudes begann 1230 am zentral gelegenen Marktplatz. Die Architektur ist durch Elemente der Gotik und Renaissance geprägt. Der prächtige Audienzsaal sollte bei einem Besuch unbedingt besichtigt werden.

Ebenfalls ein Highlight im Welterbe ist der Koberg. Das dortige Viertel ist im späten 13. Jahrhundert entstanden und bis heute nahezu vollständig erhalten. Teil des Areals sind auch mehrere imposante Kirchen und Klöster. Auf dem Koberg befindet sich zudem das Heiligen-Geist-Hospital. Bis in die 1960er Jahre wurden hier Kranke und Alte gepflegt. Im Langhaus können bis heute kleine Kammern – die Kabäuschen – besichtigt werden.

Auch das Wahrzeichen Lübecks ist Teil des UNESCO Welterbes: Das Holstentor ist ein beliebtes Fotomotiv für Touristen. 2006 wurde eine 2-Euro-Gedenkmünze für Schleswig-Holstein ausgegeben, auf der Rückseite war das Holstentor

abgebildet. Auch Briefmarken und Postkarten ziert das monumentale Bauwerk. Die charakteristischen Doppeltürme gehörten in der Vergangenheit zur Festungsanlage, die die Stadt vor Angriffen schützte. Heute beherbergt das Innere des Holstentors eine Ausstellung zum Thema Hanse. 1863 wäre das Wahrzeichen der Stadt beinahe dem Bau eines neuen Bahnhofs zum Opfer gefallen. Mit nur einer Stimme Mehrheit rettete die Lübecker Bürgerschaft das Holstentor vor dem Abriss und stimmte für eine Restaurierung.

KLEINE BUDEN UND WEITE WELT

Von seiner romantischen Seite zeigt sich Lübeck in verträumten Hinterhöfen mit den sogenannten Gangbuden. Auch diese verwinkelten Gassen, Höfe und Häuschen sind Teil der historischen Altstadt und des UNESCO Welterbes. Entstanden sind die Gangbuden aufgrund des starken Bevölkerungswachstums und der damit einhergehenden Wohnungsnot. Kaufleute und Händler durchbrachen die Fronten ihrer Häuser

mit schmalen Gängen und bebauten die Hinterhöfe mit kleinen, einstöckigen Buden. Das war im 14. Jahrhundert. Heute sind von den ursprünglichen 180 Hinterhöfen und Gassen noch etwa 90 bewohnt. Ein Großteil steht Besuchern für einen gemütlichen Spaziergang offen, bei dem sie in eine verwunschene Welt eintauchen können.

Zu einer altherwürdigen Hansestadt wie Lübeck gehören aber nicht nur die wunderschönen Backsteinbauten. Auch das Wasser und der Hafen sind Teil der Lübecker Erfolgsgeschichte. Im Museumshafen liegen restaurierte Segelschiffe, die von der jahrhundertalten Vergangenheit der Seefahrt zeugen. Das älteste Schiff stammt aus dem Jahr 1870. Die beste Aussicht auf die Traditionsegler hat man vom neuen Drehbrückenplatz. Hier lässt sich die Atmosphäre Lübecks bei einer entspannten Pause aufsaugen. Die historische Altstadt ist vom Drehbrückenplatz aus in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen. Wer Lübeck weiter zu Fuß entdecken →



↑ An der Untertrave liegen Traditionsegler aus vergangenen Jahrzehnten.

DIE SCHORLE FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM.

ViO Schorle aus heimischen Früchten.



ViO und ViO BIO LIMO sind eingetragene Schutzmarken.

QUALITÄT AUS DEUTSCHLAND



VEGAN

Sag **ViO** zum Leben



Foto: © LTM - Olaf Malzahn

↑ In den verwinkelten Wohngängen zeigt sich die Hansestadt von ihrer verträumten Seite.

möchte, findet bei den zahlreichen verschiedenen Führungen ein passendes Angebot: Nachtwächterführung, verschiedene Themen- und Kostümtouren oder die Gruselführung Lubeca Mystica. Auf der „Typisch Lübsch“-Tour werden die schönsten Plätze und Must-sees der Stadt gezeigt.

TIPP: EUROPÄISCHES HANSEMUSEUM

In der Altstadt gibt es 13 Museen, die fußläufig erreichbar sind. Im Podcast der Lübecker Museen „Museum auf's Ohr“ kann man sich schon zu Hause zu einem Museumsbesuch inspirieren lassen. Darunter sind Highlights wie das Buddenbrookhaus, das Niederegger Marzipan-Museum oder das Günter-Grass-Haus. Wer mehr über die Geschichte der Hanse erfahren möchte, dem sei das Europäische Hansemuseum ans Herz gelegt. Die Hansezeit ist in Lübeck bis heute allgegenwärtig und gehört zur DNA der Stadt. Das Museum zeichnet diese Vergangenheit nach und bereitet die Schlüsselereignisse modern und multimedial auf. Hier kann die Geschichte einer der reichsten Städte des Hochmittelalters an verschiedenen Stationen nachempfunden werden. Zahlreiche Exponate aus der Zeit machen die Vergangenheit wieder lebendig.

Die Dauerausstellung ist barrierefrei und wird in den Sprachen Deutsch, Englisch, Schwedisch und Russisch angeboten. Für einen Rundgang sollte etwa eine Stunde Zeit eingeplant werden. Zum Programm des Europäischen Hanse museums gehören neben der Dauerausstellung verschiedene Veranstaltungen wie Führungen, Konzerte und

Workshops. Wechselnde Sonderausstellungen gibt es jedes Jahr aufs Neue zu entdecken. Ebenfalls im Eintritt enthalten ist der Zugang zum Burgkloster in unmittelbarer Nähe des Museums. Das Kloster ist die Geburtsstätte der Stadt Lübeck, hier nahm die ruhmreiche Geschichte der „Königin der Hanse“ ihren Anfang. ●



Foto: © LTM - Olaf Malzahn

↑ Die modern gestaltete Ausstellung im Europäischen Hanse museum macht die goldenen Jahre der Hanse erlebbar.

ERHOLUNG PUR AM OSTSEESTRAND

NATUR, STRAND UND MEER IN ECKERNFÖRDE

Nur rund 45 Minuten von der Landeshauptstadt Kiel entfernt liegt die kleine Stadt Eckernförde direkt an der Ostsee. In Eckernförde ist das Sprichwort „Klein, aber oho“ Programm. Schon seit 1831 ist die Stadt ein anerkanntes Ostseebad und lockt damit jedes Jahr viele Erholungssuchende an. Außerdem setzt sich die Stadt für den Naturschutz ein und lädt so zu vielfältigen Aktivitäten im Grünen ein. Denn Eckernförde ist nicht nur der wunderschöne vier Kilometer lange Sandstrand, auch Naturfans können hier einiges entdecken.

BUMMELN, WANDERN, RADFAHREN

Bei einer Tour durch Eckernförde können Urlauber Strand, Natur und den urigen Ortskern entdecken. Rund um den Marktplatz ist Gelegenheit für einen gemütlichen Stadtbummel. Hier gibt es viele kleine Geschäfte, in denen nach Herzenslust geshoppt werden kann. Das ein oder andere Souvenir, sei es ein Mitbringsel für die Daheimgebliebenen oder eine schöne Urlaubserinnerung, findet sich hier sicherlich auch. In der Frau-Clara-Straße müssen Naschkatzen unbedingt in der Bonbonkucherei vorbeischaun. Die süßen Leckereien werden in altbewährter Handarbeit hergestellt – eine Fertigkeit, die man nicht

an jeder Ecke erleben kann. Bei einer öffentlichen Vorführung kann man die einzelnen Handgriffe beobachten und sich eine süße Kostprobe schmecken lassen.

Wer die Stadt nicht auf eigene Faust erkunden möchte, findet im aktuellen Programm viele verschiedene Führungen. Besonderes Highlight sind die Krimi-Trails: Mit einer Fallakte, Zettel, Stift und Smartphone gehen Hobby-Detektive in verschiedenen Fällen auf Täterjagd. Zusätzlich gibt es diverse Themenführungen zu besonderen Geschichten aus Eckernförde. Von der Innenstadt geht es raus ins Grüne. Im

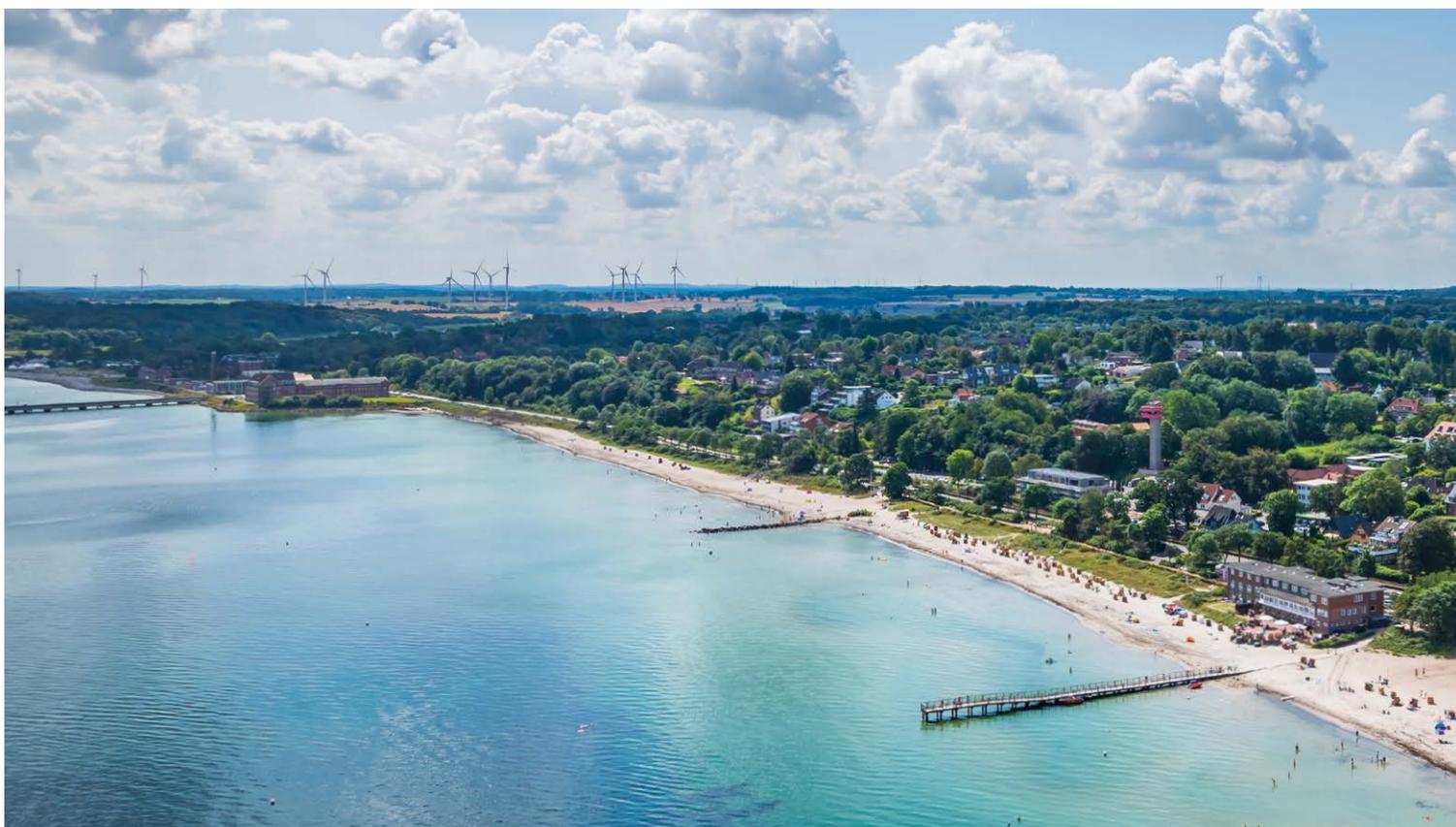


Foto: © Luftbildservice Bernot

↑ Eckernförde hat die Ostsee direkt vor der Haustür. Vom Ortskern sind es nur wenige Minuten zum Hauptstrand.

Naturpark Hüttener Berge gibt es 27 unterschiedliche Routen zu entdecken – zu Fuß oder auf dem Fahrrad. Die Wege sind gesäumt von grünen Wiesen und Wäldern und im Sommer blüht die Heide. Wer mal etwas anderes wagen will, kann den Naturpark auch bei einem Ausritt hoch zu Pferde erkunden. In den Hüttener Bergen gibt es viele Reitvereine und Pferdehöfe, die dieses einmalige Erlebnis möglich machen. Am Ende der Erkundungstour laden sechs Badeseen zu einer erfrischenden Abkühlung oder einem entspannten Sonnenbad ein.

Nach den idyllisch gelegenen Badeseen im Naturpark gehört ein Strandbesuch

↑ Den Naturpark Hüttener Berge kann man nicht nur zu Fuß oder mit dem Rad erkunden, sondern auch hoch zu Ross.



in Eckernförde zum Pflichtprogramm. Von der Innenstadt sind es nur wenige Gehminuten bis zum Strand direkt an der Ostsee. Hier kann man im Strandkorb entspannen oder direkt auf dem feinen Sand Platz nehmen. Für mehr Action gibt es am Hauptstrand die Wassersportstation: In verschiedenen Kursen können Windsurfen, Stand-Up-Paddling und Katamaransegeln erlernt werden. Und wer nicht nur den Tag, sondern auch die Nacht am Strand verbringen möchte, kann einen der gemütlichen Schlafstrandkörbe für bis zu zwei Personen mieten. Alternativ gibt es den sleeperoo – einen stylischen Schlafwürfel mit Rundumblick – in dem eine Übernachtung am Strand möglich ist. Im sleeperoo am Hundestrand dürfen die Fellnasen natürlich mit übernachten. Durch die großen Fenster wird der Sonnenaufgang zum Wecker. Auch kulinarisch hat die Strandpromenade einiges zu bieten: Hier reißen sich Cafés und Restaurants aneinander.

TIPP: LAND IN SICHT - BRAUHAUS

Noch ein junges Mitglied in der Gastro-Szene der Stadt ist das Brauhaus Land in Sicht. Im Mai 2021 starteten Inhaber Rajas Thiele-Stechemesser und seine Frau mit der Strandbar am Hauptstrand. Im September eröffneten sie dann auch das Brauhaus. Nach 35 Jahren Erfahrung in der Gastronomie und einem eigenen Brauhaus in Norderstedt packten die beiden ihre Koffer und ließen das stressige Leben in der Großstadt Hamburg →



Endlich Hell im Norden.



NEU

Nordisch-Hell. Ausgewogen, frisch und typisch norddeutsch. Das neue Nordisch-Hell überzeugt mit eleganter Hopfung und einer dezenten Zitrusnote. Eben ein echtes Störtebeker.

Weitere Informationen finden Sie auf www.stoertebeker.com/nordisch-hell



Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

hinter sich. In Eckernförde starteten die erfahrenen Gastronomen noch einmal neu durch. „Wir wollten hier ein Brauhaus eröffnen, da das Thema Bier in Eckernförde nicht so präsent ist. Mit unserem Lokal wollten wir eine neue Facette im gastronomischen Angebot sein“, erzählt Rajas Thiele-Stechemesser. In Eckernförde fühlten sie sich direkt wohl und gut aufgenommen. Die Grundidee: Ein Lokal für die einheimischen Eckernförder eröffnen, das zu einem Treffpunkt für die Gemeinschaft wird. Aus diesem Grund hat das Land in Sicht auch das ganze Jahr und an sieben Tagen in der Woche geöffnet. „Natürlich kommen auch die Touristen, die wir selbstverständlich gerne bewirten. Aber unser wichtigstes Ziel war es, etwas für die Eckernförder zu machen“, so der Chef.

BIERE FÜR JEDEN GESCHMACK

Im Land in Sicht werden zwei eigene Biersorten angeboten – das Eckernförder Pils und der Borbyer Bock. Zusätzlich werden saisonale Biere gebraut, aber nur solange der Vorrat reicht. Direkt im Lokal gibt es eine kleine Brauanlage. Hier werden Brauvorführungen für Besucher gemacht, an neuen Kreationen getüftelt und die saisonalen Biere werden hier gebraut. Auch heimische

Craftbier-Brauer sind häufiger zu Gast. Die beiden Hauptsorten werden in der Brauerei Lille in Kiel produziert, dort gibt es größere Kapazitäten. Denn gerade das Eckernförder Pils wird selbstverständlich gern getrunken.

Der Fokus liegt für den Inhaber ganz auf dem Thema Bier. An der Theke gibt es 20 verschiedene Biere frisch vom Fass. Zusätzlich zu den eigenen Sorten stehen auch Biere von Kleinbrauereien aus der Region und Craftbiere aus aller Welt auf der Karte. „Wir möchten eine möglichst große Geschmacksvielfalt anbieten. Uns geht es auch um die Geschichten hinter den Bieren und Brauereien. Die möchten wir unseren Gästen näherbringen“, so Thiele-Stechemesser. Daneben stehen Longdrinks, alkoholfreie Getränke und ausgewählte Weine auf der Getränkekarte.

Der Bierschwerpunkt spiegelt sich auch in der Speisekarte wider: Als klassisches Brauhausgericht kommt die Haxe bei den Gästen besonders gut an. Die

Sauce wird selbstverständlich mit Dunkelbier frisch zubereitet. Neben diesen Klassikern finden sich auch Speisen wie Flammkuchen, Fisch und Vegetarisches auf der Karte. Die Lieferanten kommen aus Schleswig-Holstein. Gekocht wird frisch und saisonal.

Nur etwa 50 Meter vom Brauhaus entfernt liegt die Strandbar des Land in Sicht. Hier gibt es zwei Biere vom Fass und leckere Snacks, die man gut am Strand verzehren kann. Wer am Strand gerne die ganze Auswahl der zwanzig Biere genießen möchte, kann sich das Bier auch aus dem Brauhaus an den Strand bestellen. Das Team und der kurze Weg machen es möglich. Die entspannte Lebensart Eckernfördes findet sich auch im Land in Sicht. Wenn in der vollen Strandbar die Warteschlange etwas länger wird, wird auch mal Sonnencreme an die Wartenden verteilt. „Es gibt viel schlimmere Orte, um auf etwas zu warten, als den Ostseestrand in Eckernförde“, zwinkert Inhaber Rajas Thiele-Stechemesser. ●

LAND IN SICHT · BRAUHAUS

Am Exer 1, 24340 Eckernförde

Tel. 04351 8508759

www.landinsicht-brauhaus.de



↑ Genussmomente für Bierfans: Rund 20 verschiedene Biere werden im Brauhaus Land in Sicht frisch vom Fass gezapft.



Finanzierung und Darlehen für Gaststätten



Welche Rahmenbedingungen haben die Darlehen?

250 T Euro
Höchstbetrag

48 Stunden
bis zur Darlehens-
bewilligung

Welche Vorteile bietet unser Service?



Einfach

Die Beantragung des Darlehens erfolgt zu **100% digital**.



Schnell

Nach der Antragsstellung dauert es nur **wenige Tage, bis das Darlehen bewilligt wird**.



Wettbewerbsfähige Konditionen

Als Sponsor des Finanzierungsprogramms **unterstützt AB InBev die Antragsstellung**.



Komplikationslos

Ihr **Ansprechpartner bei AB InBev** unterstützt Sie während des gesamten Prozesses.



Maßgeschneidert

Sie profitieren von unserer **Expertise im Gastgewerbe**, um Ihr Geschäft weiterzuentwickeln.



Sicher

Die **Dokumente und Informationen** Ihres Unternehmens werden **streng vertraulich** behandelt.

Mehr Informationen auf:

<https://gastronomie-serviceportal.de/finanzen-und-darlehen/>



Foto: © Frauke Riether, Pixabay

↑ Traumhaft präsentieren sich die Sonnenuntergänge im Nationalpark Wattenmeer.

REISEN

TAGESAUSFLUG AN DIE WESTKÜSTE

SCHLESWIG-HOLSTEIN NATÜRLICH ERLEBEN

Für einen Tag die Seele baumeln lassen? Ein Kurztrip an die Westküste Schleswig-Holsteins ist da genau die richtige Wahl. Ob Wattwanderungen, Kultur erleben oder kleine Bummelausflüge in den Küstenstädtchen: Dieses Fleckchen Erde bietet eine Vielzahl von Möglichkeiten, um den Alltag für ein paar Stunden hinter sich zu lassen.

Der staatlich anerkannte Luftkurort Niebüll ist von der friesischen und dänischen Kultur geprägt und eine beliebte verkehrstouristische Drehscheibe. Von hier aus gelangen Urlauber nach Amrum, Föhr, zu den Halligen im Nationalpark Wattenmeer oder ins südwestliche Dänemark. Die vielen familiengeführten Fachgeschäfte Niebülls sowie der Wochenmarkt in der Innenstadt machen das Örtchen zu einem beliebten Einkaufsziel. Ein umfangreiches Veranstaltungsprogramm sorgt obendrein zu jeder Jahreszeit für Abwechslung. Im Raum des Gastes der Tourist-Info Niebüll, direkt am Rathausplatz, erhält der Besucher auch außerhalb der Öffnungszeiten Informationen über die Region.

AUF DEM TRISCHENDAMM IN FRIEDRICHSKOOG

Bei Friedrichskoog führt der Trischendamm vom Deich geradeaus in Richtung der offenen Nordsee. Der schmale Damm wurde um 1935 angelegt und sollte einen Priel umleiten, der den Deich bedrohte. Bis zur vorgelagerten Insel Trischen führt er zwar nicht, aber immerhin gut zwei Kilometer durch die Wattlandschaft. Südlich des Damms sind in Küstennähe grüne Salzwiesen entstanden, nördlich zeigt sich – je nach Wasserstand – das Watt. Am Ende des Weges müssen Besucher umkehren und auf der kaum einen Meter breiten Krone des Trischendamms zurückgehen. Wer den Ausflug verlängern möchte, kann ihn auf einem Rundweg um die Siedlung →



**UNABHÄNGIGE
FAMILIENBRAUEREI**

GEBRAUT IN GALICIEN, SPANIEN

Seit 1906

**VOLLER
GENUSS!**
**STATT LEERER
VERSPRECHEN**
=

JETZT PROBIEREN!

RUN BY GENERATIONS



NOT CORPORATIONS

 [estrellagaliciade](https://www.facebook.com/estrellagaliciade)  [estrellagalicia_de](https://www.instagram.com/estrellagalicia_de)
www.estrellagalicia.de

Vertrieb: Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG
Domring 4 - 10, 59581 Warstein
Hersteller: Hijos de Rivera S.A.U.
C/ José Maria Rivera Corral, 6.
15008 A Coruña, Spanien



← Vom Trischendamms aus lassen sich die Salzwiesen trockenen Fußes erkunden.

Friedrichskoog-Spitze fortsetzen. An der 3,5 Kilometer langen Route gibt es elf Natur-Erlebnisstationen, die über den Naturraum Wattenmeer und seine Bewohner informieren.

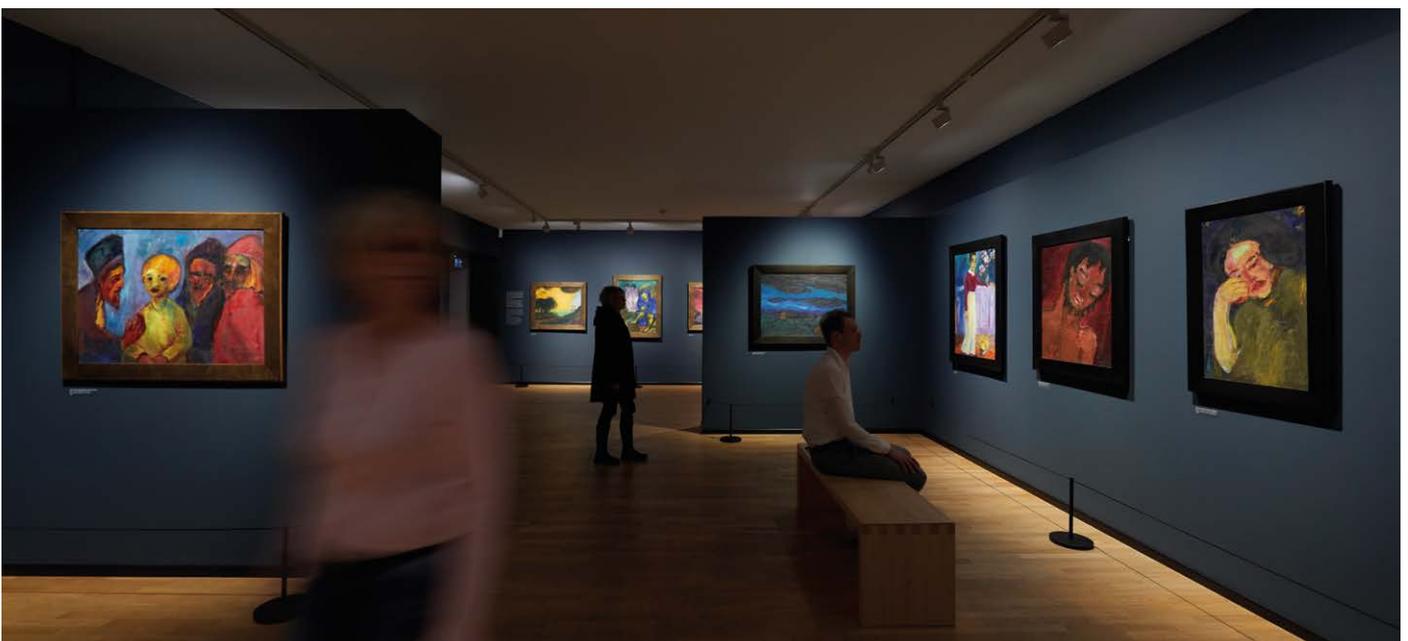
DITHMARSCHENS ROMANTISCHES GIESELAUTAL

Eine andere Landschaft präsentiert sich Besuchern des Gieselautals in Dithmarschen. Ausgangspunkt einer kleinen Wanderung durch die hügelige Geest-Landschaft ist der Parkplatz am Archäologisch-Ökologischen Zentrum in Albersdorf. Von dort geht es zunächst in südöstliche Richtung bis zu einer Brücke über das Flüsschen Gieselau. Der naturbelassene Bach windet sich durch ein bewaldetes Tal. Ein Walderlebnispfad informiert über die besondere Natur, in der auch seltene Tiere wie Eisvögel leben. Die Gieselau selbst ist ein Laichgewässer für Meerforellen. Zahlreiche andere, teils unbefestigte Wege

und Pfade bieten die Möglichkeit für ausgedehntere Spaziergänge im Gieselautal.

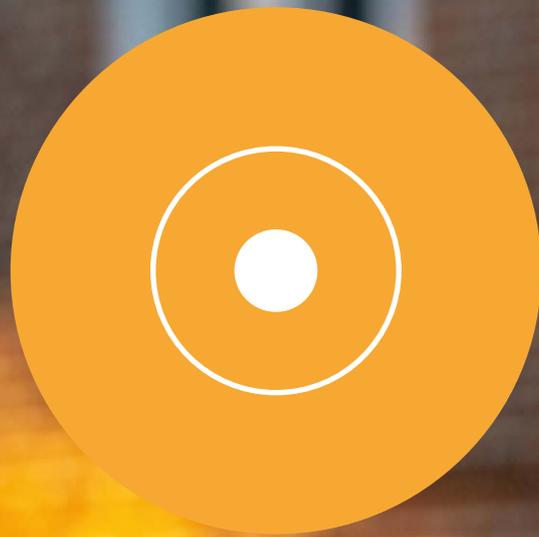
KUNST KRITISCH BETRACHTEN

Das frühere Wohnhaus des wohl bekanntesten deutschen expressionistischen Malers Emil Nolde im nordfriesischen Seebüll ist heute ein Museum. Die aktuelle Jahresausstellung trägt den Titel "Emil Nolde – Stille Welten". Seit Langem ist bekannt, dass Emil Nolde 1934 als dänischer Staatsangehöriger Mitglied der Nationalsozialistischen Arbeitsgemeinschaft Nordschleswig wurde. Dieser Umstand wurde lange Zeit verdrängt, sodass sich die Nolde-Stiftung in der Verpflichtung sieht, die in der Vergangenheit entstandenen Fehleinschätzungen um Emil Nolde als Phänomen deutscher Nachkriegsverdrängung aufzuklären. ●



↑ Die aktuelle Ausstellung zeigt weite Landschaften, tiefgründige Meere und verwunschene Stillleben.





PUNKT.

PUNKT.

DER EWIGE SCHELM

Sie gehört zu den ersten Bestsellern der Menschheitsgeschichte: die Geschichte von Till Eulenspiegel. Auch über 500 Jahre nach seinem literarischen Auftauchen sind die Spuren des Schalks überall zu finden – nicht zuletzt und ganz besonders in der Sprache.

„Eulenspiegelei“: Noch heute bezeichnet das Wort Streiche, die vor allem darauf basieren, etwas zu wörtlich zu nehmen. Dass sich Till Eulenspiegel, Protagonist eines mittelniederdeutschen Volksbuchs, so verewigt hat, ist kein Zufall – schließlich ist schon sein Name ein einziger Wortwitz. „Ick bin ulen spegel“ soll Dyl Ulenpiegel (wie man den Namen seinerzeit schrieb) gesagt haben: „Ich bin euer Spiegel.“ Der Schalk hielt allen gesellschaftlichen Schichten mit Cleverness, aber auch Boshaftigkeit, den Spiegel vor. Dazu passte die Eule, die sowohl für Weisheit als auch für den Teufel stand. „Ul'n spegel“ bedeutet allerdings auch so viel wie „Wisch mir den Hintern“ – ganz dem derben Charakter Eulenspiegels entsprechend.

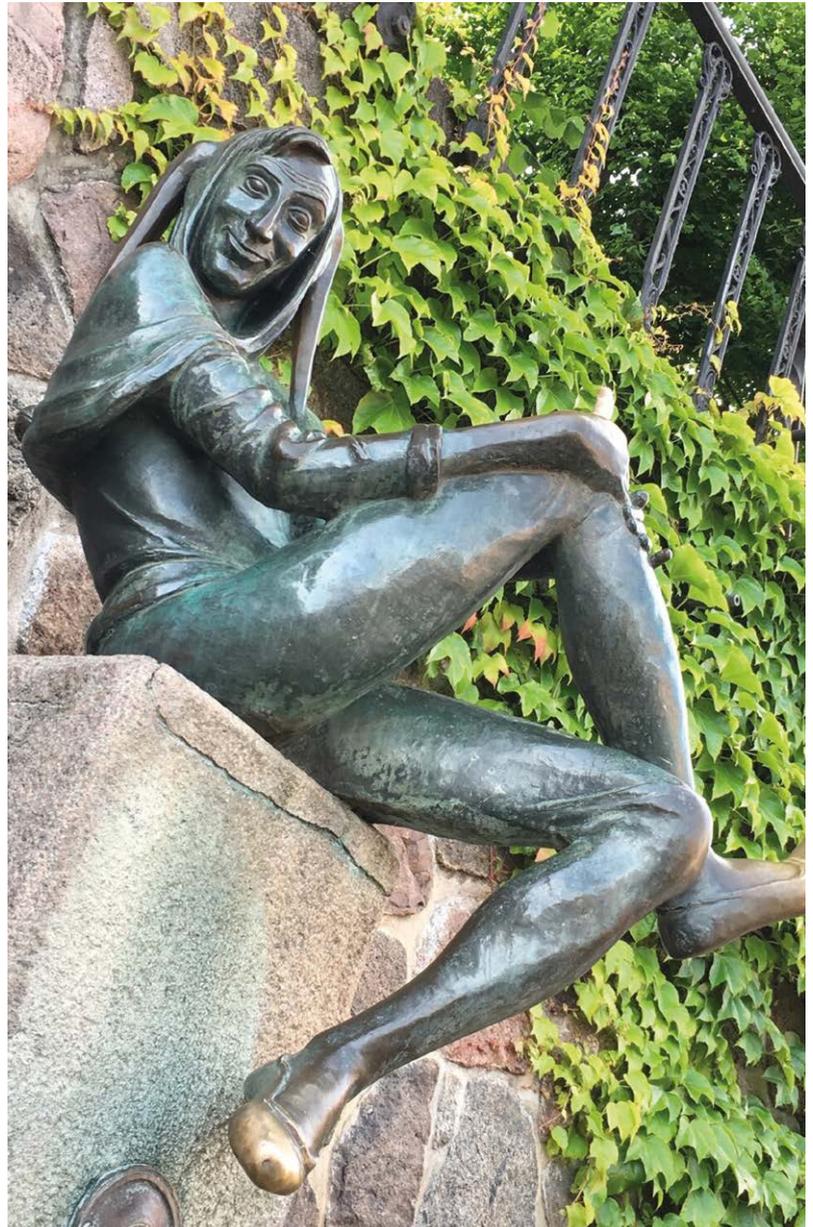
Till Eulenspiegel war ein gesellschaftlicher Außenseiter, dessen Streiche vor nichts und niemandem haltmachten. Ob Adel oder Klerus, Bürger oder Bauer – hier bekam jeder sein Fett weg. Bei den Lesern kam das gut an: Bereits im 16. Jahrhundert wurde das Buch zum Verkaufsschlager und in alle großen europäischen Sprachen übersetzt. Der Verfasser der 96 Historien ist unbekannt; aller Wahrscheinlichkeit nach handelt es sich um den Braunschweiger Zollschreiber und Chronisten Hermann Bote.

Obwohl Eulenspiegel diverse Bewohner zum Narren hielt, beziehen sich zahlreiche Städte gerne auf den Schalk. Einbeck etwa hat einen Eulenspiegelbrunnen und feiert das Eulenfest. Hier soll Till einem Brauer einen brutalen

Streich gespielt haben: Dieser hatte ihn angewiesen, den Hopfen zu siedern – woraufhin Eulenspiegel dessen Hund mit Namen Hopf in kochendes Wasser warf. Das schleswig-holsteinische Mölln bezeichnet sich selbst als „Eulenspiegelstadt“ und verfügt auch über ein Eulenspiegelmuseum. Hier soll Eulenspiegel 1350 gestorben und begraben worden sein – senkrecht, da das Seil riss

und das Grab schräg in die Grube fiel. Ein Gedenkstein an der Möllner Nicolai-Kirche erinnert noch heute daran.

Auch literarisch hat Eulenspiegel seine Spuren hinterlassen, zuletzt griff Autor Daniel Kehlmann in seinem Roman „Tyll“ den Mythos auf – kein Wunder, denn gerade den Oberen den Spiegel vorzuhalten, das ist zeitlos. ●



↑ Die Geschichten von Till Eulenspiegel sind deutschlandweit bekannt. In einigen Städten ist der Meister der Streiche sogar Teil des Stadtbilds.

MAGNUS

Dürfen wir Ihnen das Wasser reichen?



ZITRONIG FRISCHER BIERGENUSS.

VELTINS Radler - auch mit 0,0% Alkohol

MIT ECHTEM
ZITRONENSAFT

