



In dieser Ausgabe wieder die
plop'-News
der
Flensburger Brauerei

Stapelholmer Landschlachterei
HEYN
GMBH
ERFDE

Telefon (0 43 33) 2 22 • Telefax 2 29
Jürgen Sohr Straße 19 • 24803 Erfde

Bekannt durch »Spezialitäten vom Lande«

GRILLVERGNÜGEN

Grillbauch	1000g	8,00 €
Grillnackeln (ohne Knochen)	1000g	9,00 €
Grillwurst (täglich frisch)	Stück	0,65 €
Schweinerückensteak	1000g	13,50 €
Nackeln (frisch im Ganzen)	1000g	5,00 €
Wiener Würstchen...täglich frisch	1000g	10,50 €
Schweinemettwurst (grob & fein)	Stück	5,00 €

Leckere hausgemachte Salate vorrätig!

www.landschlachterei-heyn.de

Uns finden Sie auch auf den Wochenmärkten in:
TÖNNING • GARDING
HUSUM • HEIDE • SCHLESWIG • HEMMINGSTEDT



Große Freude im Gastgewerbe:

Keine leeren Töpfe mehr!

Auch bei Küchendirektor Kai Schütt (li.) und seinem Team vom »Usptalsboom Wellness Resort Südstrand« in Wyk auf Föhr ist die Freude riesengroß: Gott sei Dank keine leeren Töpfe mehr. Jetzt kommen die Gäste – und wie. Zu Pfingsten war die Nordseeinsel wie auch sonst die Urlaubsregionen im Land voller Urlauber, die sich nach langer Zeit wieder etwas Entspannung gönnen wollten. Aber nicht nur Freude im Gastgewerbe: Auch die »HIER im Norden« konnte mit ihren Berichten aus Hotellerie und Gastronomie wieder loslegen. Wir sind wieder da!



Buntes Treiben in Husum

Viele Besucher von nah und fern lockte der Husumer Pfingstmarkt an. Bei zum Teil sonnigem Wetter luden 40 Aussteller rund um den Tine-Brunnen zum Stöbern ein. Mit gültigem Impfausweis oder ei-

nem negativen Test wurden die Besucher an den Einlassstellen herzlich begrüßt. Das bunte Angebot rund um das Kunsthandwerk regte zum Kaufen an. Wer Husum besucht, kommt am Hafen

nicht vorbei. Man trifft sich wieder auf der kulinarischen Meile und genießt das maritime Ambiente. Hat die Gastronomie doch für die Gäste wieder geöffnet, wengleich unter bestimmten Auflagen.

Fischmarkt Husum
am Kutterhafen GmbH
25813 Husum | Rödemişhallig 9
Tel. 04841-64 07 22

Krabben & Fisch täglich frisch!
Ihr Spezialist am Kutterhafen Husum

Wir haben täglich geöffnet!

Meeresfrüchte im Direktverkauf: Große Auswahl an Fisch, Garnelen & Räucherfisch, Feinkost-Spezialitäten

Teekontor®
Teekontor NF
Nordfriesland

any time is teatime

Ihre Fachgeschäfte
für Tee und Teezubehör

info@teekontor-nf.de www.teekontor-nf.de

Husumer Teekontor **Husumer Hafen 20**
Schloßgang 8 Hafestraße 20
Telf 04841 / 2599 Telf 04841 / 772379

Im »Strand-Hotel« in St. Peter-Ording:

Ein Verwöhn-Wochenende für zwei Personen zu gewinnen!



Stephanie und Marco Lass mit Mitarbeiterin Esther Gläß (re.)

Die Leser der »HIER im Norden« wissen es bereits und warten auch schon immer darauf: Seit Jahren wird vom »Strand-Hotel« in St. Peter Ording – meistens in der ersten Ausgabe des neuen Jahres – ein wunderbares Verwöhn-Wochenende für zwei Personen gestiftet und verlost. So auch dieses Mal, wenngleich ganz anders. Wegen Corona

kommt die erste Ausgabe dieses Mal nämlich nicht im Januar, sondern im Juni heraus. Hoffentlich eine große Ausnahme! Das Wochenende umfasst zwei Übernachtungen mit jeweiligem Frühstücksbuffet sowie abends jeweils ein Menü im Hotel-Restaurant »Marsch & Meer«. Wenn Sie sich am Gewinnspiel beteiligen und gewinnen möchten,

brauchen Sie nur die Frage zu beantworten, welche Auszeichnung man auch in diesem Jahr wieder bekam, die Antwort auf eine Karte zu schreiben und diese bis Freitag, 18. Juni 2021 (Einsendeschluss), an die HIER im Norden, Verlag Brinkmeier, Postfach 1712, 24907 Flensburg, zu schicken. Das Verwöhn-Wochenende wird unter allen

Einsendungen mit der richtigen Antwort verlost. Der Rechtsweg wie auch Verlagsmitarbeiter und deren Angehörige sind ausgeschlossen. Das »Strand-Hotel« im Kurzentrum von St. Peter-Ording – nicht weit entfernt von Dünentherme und dem weitläufigen Strand – ist bekannt als ein charmant und familiär geführtes Haus. Im April

2007 übernommen, hat es Hotelier Marco Lass mit viel Liebe zum Detail umgebaut, modernisiert und umgestaltet sowie das Angebot um das Hotel-Restaurant »Marsch & Meer« erweitert. Viele Auszeichnungen erhielt er dafür. Erst jetzt konnte man sich erneut über den Holidaycheck-Award freuen und gehört damit wieder zu den beliebtesten Hotels dieses Meinungsportals für Reisen und Urlaub. Nur die besten zehn Häuser einer Region erhalten diesen Award, der jetzt ebenfalls an die »Strandburg« ging. Es ist das Schwesterhotel vom »Strand-Hotel«, das gleich um die Ecke liegt.

Zum »Strand-Hotel«

Das Haus, zu dem im Frühjahr vor fünf Jahren 200 Meter weiter auch noch das Hotel »Strandburg« hinzugekommen ist, verfügt über 70 Betten auf zwei Etagen. Überwiegend sind Doppelzimmer und Appartements vorhanden. Alle Zimmer bestechen nicht nur durch Komfort sowie ein modernes und zugleich gemütliches Ambiente, sondern befinden sich hinsichtlich der Ausstattung auf dem aktuellsten Stand. Und hat man in einem der Komfort-Betten wieder einmal gut geschlafen, steht zu einem optimalen Tagesbeginn ein reichhaltiges Frühstücksbuffet zur Verfügung. Im Restaurant »Marsch & Meer« sind nicht nur abends, sondern auch zum Frühstück Nicht-Hotelgäste gern gesehen und herzlich willkommen. Ob man nun deftige Gerichte mag oder eher der leichten, eleganten Küche zugeneigt ist: Das Küchen-Team versteht es, auf Wünsche individuell einzugehen – und dies je nach Saison. So kommen im Frühjahr Matjes und Spargel auf den Tisch – und werden im Herbst immer die St. Peteraner Kohltage veranstaltet.



Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

lange hat es gedauert: Aber nun sind auch wir wieder da – um über Gastronomie und Hotellerie sowie Veranstaltungen zu berichten. Bekanntlich hatte sich in diesen Bereichen in den vergangenen Monaten nichts abgespielt. Da machte es wenig Sinn, dass auch noch wir dauernd über die Sorgen im Gastgewerbe berichteten. Dass die Gastronomen und Hoteliers sowie besonders deren Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen es in letzter Zeit sehr schwer hatten, war hinlänglich bekannt.

Nun wollen wir zusammen zuversichtlich in die Zukunft schauen und hoffen, dass es in nicht allzu langer Zeit ganz normal weitergeht. Obwohl ich meine, dass die Pandemie die Gesellschaft schon verändert hat – und das nicht immer zum Guten!

Nun sehen wir mal, was uns der Sommer bringt. Wir bleiben am Ball und Sie mir hoffentlich weiterhin gewogen,

Vhr Wilhelm Brinkmeier

HIER

im Norden

01 / 2021

Herausgeber
Verlag Brinkmeier

Flensburg

Postadresse:

Postfach 1712

24907 Flensburg

Telefon 04 61 / 182 99 33

Fax 04 61 / 182 99 35

info@hierimnorden.de

www.hierimnorden.de

Redaktion/Anzeigen

Wilhelm Brinkmeier

(verantwort.)

Redaktion/Anzeigen

Husum · Lothar Poth

Telefon 04841 / 7 14 27

Layout

Martin Weber

Auflage : 15.000

Druck: Flensburg Avis

Willkommen im
Strand-HOTEL
Bad St. Peter-Ording

Verweilen à la carte ... In unserem Restaurant
Hier bekommen unsere Gäste leckere Köstlichkeiten serviert:

Marsch
& Meer

Küche täglich von
16:30 bis 21:00 Uhr
Mittwoch Ruhetag!

UNSER
TIPP

Spargel mit Steinbeißerfilet 24,90 €
Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Salzkartoffeln

Sommerangebote 2021 »Romantik an der Nordsee«

(3 Tage Arrangements) Zu buchen vom 2. April bis 4. Oktober 2021

... unser **BRONZE-Angebot**

- 1x Begrüßungsgetränk
- 3x Übernachtung im Doppelzimmer mit Dusche/WC
- 3x Schlemmerfrühstück vom Buffet
- 3x Abendessen (3-Gänge-Menü à la carte) in unserem Restaurant »Marsch & Meer«
- 1x Original St. Peter-Ording T-Shirt

Preis im Doppelzimmer p. P. 279,- €
Preis im Appartement p. P. 309,- €
Doppelzimmer zur Alleinnutzung 369,- €



Erleben Sie bei uns romantische Tage!

Im Bad 16 · 25826 St. Peter-Ording · Telefon 0 48 63 / 96 96 0

E-mail: strandhotel-st.peter@t-online.de · www.strandhotelstpeterording.de

Schleswig-Holstein Gourmet Festival jetzt noch im Juni:

Genuss statt Frust



Boutique-Hotel Wassersleben

Foto: Ydo Sol Images

Das Mottolautet »Genuss mit Distanz!«, die Mission sind Events des 34. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals unter Corona-konformen Hygieneauflagen durchzuführen. Das Gastgewerbe ist gefordert, spontan zu reagieren und immer wieder neue Konzepte zu entwickeln, heißt es von den Veranstaltern. Die Mitgliedsbetriebe des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) glauben fest daran, dass einige der Termine, die eigentlich von Januar bis April stattfinden sollten, noch im Juni nachgeholt werden können. Dass die Vorsichtsmaßnahmen des SHGF funktionieren, haben die Veranstaltungen im September und Oktober 2020

Rittmeyers Menüs erzählen Geschichten: Von der See, lauen Sommertagen, Obst- und Gemüsegärten im Alten Land, seiner Wahlheimat. Aus überwiegend heimischen Produkten zaubert er seine ausdrucksstarke nordische Naturküche mit dem Fokus auf aufwendig zubereiteten Saucen und frischem Gemüse. »Das Reisen ist eine meiner Leidenschaften und zugleich Inspirationsquelle«, sagt der charismatische Maître, der mitten in der dritten Welle der Pandemie den Schritt zum eigenen »Rittmeyers Restaurant No4« in Buxtehude wagt. Seine raffinierten Gemüsezubereitungen und Saucen sind so beliebt, dass er inzwischen als Unternehmer

Zeit mit dem Transfer zu verlieren, wird die 6. TdGS auf zwei Betriebe reduziert: Das »Ringhotel Waldschlösschen« in Schleswig und das »Boutique-Hotel Wassersleben« in Harrislee bei Flensburg. Am 20. Juni treffen sich die Feinschmecker um 12 Uhr im »Ringhotel Waldschlösschen Schleswig« mit Lanson-Champagner zum Amuse Bouche. Küchenchef Matthias Baltz und sein Team haben die Region kulinarisch fest im Visier und bereiten aus heimischen Produkten genussvolle Speisen zu. Nach zwei Stunden in kommunikativer Atmosphäre geht es weiter zum »Boutique-Hotel ,Wassersleben« an die Wasserslebener Bucht. Dort steht Patron Eicke Steinort mit engagierter Crew am Herd, um die Gäste am Ostseestrand nach Regeln seiner internationalen Karriere in zwei Gängen zu verwöhnen. Voraussetzung für die Teilnahme an der Tour ist eine vollständige Corona-Impfung, die nachweisliche Genesung von der Krankheit oder ein aktueller PCR-Test (maximal 48 Stunden alt). Anmeldungen werden unter shgf@plass-relations.de angenommen, Und da sich bislang fast nur Frauen dafür angemeldet haben, wären noch ein paar Anmeldungen von Herren schön, heißt es. Weitere Termine sind im »Vitalia Seehotel« in Bad Segeberg und im »Friederikenhof«, jeweils am 24. und 25. Juni. Für das Genuss-Event mit Michale Kempf im »Hotel Cap Polonio« stehen die Termine noch nicht fest. Die Buchungen laufen über die jeweiligen Mitgliedshäuser. Alle aktuellen Informationen zum 34. SHGF findet man unter www.gourmetfestival.de. Hineingehört werden kann auch in den Podcast vom SHGF, um mehr über die Mitgliedshäuser, die Gastköche und Partner zu erfahren. Es lohnt sich!



Gestartet wird im Waldhaus Reinbek

Foto: Waldhaus

gezeigt. Es gilt, Flexibilität zu zeigen, früher zu beginnen, um bei herrlichem Sommerwetter den einen oder anderen Gang draußen zu servieren, die Gäste auf verschiedene Räume aufzuteilen, oft zu lüften und auf die Impfungen zu vertrauen. Gestartet wird mit Jens Rittmeyer am Sonntag, 20. Juni, im »Waldhaus Reinbek«. Erstmals wirkt der Schüler von Dieter Müller beim SHGF mit, das war schon lange sein Wunsch.

im Internet unter »Rittmeyers Besondere Raffinessen« tätig ist und feine Jus, Sude, Saucen und Fonds für den Hausgebrauch kocht. Dank der Pandemie mit rasant ansteigendem Erfolg (Buchung unter waldhaus@waldhaus.de). Unter etwas anderen Bedingungen als gewöhnlich wird die Tour de Gourmet Solitaire (TdGS) für Alleinreisende ab 40 Jahren stattfinden. Dem Gästewunsch entsprechend, weniger



Ringhotel Waldschlösschen in Schleswig

Foto: Susanne Plab

HEJ ANDALÖ

NORDISCHER APERITIF SANDDORN-LIQUEUR

MIT SANDDORN

ANDALÖ

ANDALÖ NORDISCHER APERITIF SANDDORN-LIQUEUR FAMILIENTRADITION

#ANDALÖ | ANDALÖ.DE

Genießen mit Verantwortung.



NORDSEEHEIL-
UND SCHWEFELBAD

ST. PETER- ORDING

Vom 14. bis 20. Juni mit Mittsommerfest:

Naturerlebniswoche in St. Peter-Ording



Foto: Oliver Franke

Endlich Nordsee, endlich Watt, endlich Nationalpark: Mit einem Kontrastprogramm zu den eigenen vier Wänden meldet sich die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording zurück. Vom 14. bis 20. Juni findet in und um St. Peter-Ording die diesjährige Naturerlebniswoche statt. Ihre abwechslungsreichen Programmpunkte kommen dem Bedürfnis vieler Gäste entgegen, die frische Seeluft zu genießen

sowie die faszinierende Natur des Nationalparks Wattenmeer und der von der Nordsee geprägten Landschaft hautnah zu erleben.

Die Angebote der Tourismus-Zentrale und Partnern wie der Schutzstation Wattenmeer reichen von Radtouren über (Foto-) Wanderungen zu verschiedenen Tageszeiten bis zu Führungen mit unterschiedlichen themati-

schon Schwerpunkten. Auch für Kinder gibt es spannende Veranstaltungen wie zum Beispiel Klotstockspringen am Böhler Leuchtturm. Und am vorletzten Tag, dem 19. Juni, findet im Ortsteil Dorf das Mittsommerfest statt.

Auf der Website www.st-peter-ording.de findet man das Programm und sind umfangreiche Informationen zu naturnahem Urlaub in St. Peter-Ording zu

finden. Dort steht eine große Auswahl an Quartieren, von modernen Lifestyle-Hotels in mehreren Kategorien über das Fünf-Sterne-Haus oder kleineren familiengeführten Hotels und Pensionen bis zu komfortablen Ferienwohnungen, zur Online-Buchung bereit.

Zusätzlich bieten die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording in den Tourist-Infos persönliche Beratung zu Gastgebern und Unterkünften sowie zur Region. Sie sind Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr sowie Sonnabend und Sonntag von

10 bis 16 Uhr telefonisch unter 04863/999-0 sowie per E-Mail unter buchung@tz-spo.de erreichbar. Zahlreiche Ideen und Impulse für die Reise nach St. Peter-Ording geben auch Facebook ([facebook.com/stpeterording/](https://www.facebook.com/stpeterording/)) und Instagram ([instagram.com/stpeterording/](https://www.instagram.com/stpeterording/)).

Nach dem Lockdown wieder tierisch viel los:

Endlich Saison im Westküstenpark!

Auch den Westküstenpark in St. Peter-Ording hat es durch die Corona-Pandemie schwer getroffen. Dazu kam dann im Winter auch noch ein weiteres Unglück. Unter der Schneelast und durch die Vereisung brach die Großvoliere mit ihren 1.200 Quadratmetern Fläche zusammen. Zum Glück war den Tieren nichts passiert, da sie sich im Winterquartier befanden. Der Sachschaden hingegen war riesengroß und belief sich auf 80.000 Euro. Die Hilfsgüter der benachbarten Landwirte, Unterstützung von anderer Seite und Geldspenden insbesondere für die Versorgung der 120 Tierarten verschafften

dem Park aber eine kleine Verschnaufpause.

Nach der langen Durststrecke kehrte nun die Freude zurück, als nämlich die Tore wieder geöffnet werden konnten. Trotz etlicher Sonderauflagen heißt es nun »Herzlich willkommen« und ist wieder viel los im Westküstenpark St. Peter-Ording mit dem Robbarium. Im Zoo leben mehr als 850 zum Teil vom Aussterben bedrohte Wild- und Haustierarten und machen Werbung für den Schutz der Natur und die Artenvielfalt. Man kann die Tiere nicht nur beobachten, sondern ihr Verhalten hautnah miterleben. Ein Highlight in diesem 14,5 Hektar

großen Park sind auch die freifliegenden Weißstörche. Ihre Horste bieten spannende Einblicke in ihr Familienleben. Hier im Westküstenpark befindet sich außerdem das größte mit Nordseewasser gefüllte Seehundbecken. Die Fütterungen der Seehunde ziehen immer viele Besucher an – aber auch die der Seevögel, Schildkröten, Pelikane, Greifvögel, Schafe, Ziegen, Ponys und Echsen. Die Kinder freuen sich außerdem auf die tägliche Super-Puppen-Show mit den neuesten Abenteuern, jeweils 12.30, 14 und 15 Uhr. Der Westküstenpark hat täglich von 9.30 bis 18 Uhr geöffnet.



Chinesische Krokodilschwanzzechen gehören zu den ältesten Lebewesen auf der Erde (ein richtiges Urgetier). Allerdings sind sie sehr selten geworden und vom Aussterben bedroht. Das Foto zeigt frischgeschlüpfte Echsen auf der Hand von Tierpflegerin Anne.



Auf den neu gestalteten Rundum-Wegen geht es mit viel Freiraum vorbei an Barock-Eseln, Alpakas, Kolkkräben, Seeadlern und den Texas-Longhorn-Rindern.

Freikarten

Kultur und Natur pur lautet das Motto des Westküstenparks. An Landschaften und Tieren werden hier präsentiert: Feuchtwiese mit Graukranichen und Störchen, Landschaftsvoliere mit Graureihern, Brachvögeln, Säbelschnäblern, Austernfischern, Heringsmöwen, nordischen Enten- und Gänsearten. Die »HIER im Norden« verlost wieder zwei Eintrittskarten, die jeweils für zwei Erwachsene und zwei Kinder gelten. Möchten Sie diese gewinnen? Dann beantworten Sie doch einfach folgende Frage: »Wie hoch war der finanzielle Schaden an der Großvoliere?« Schreiben Sie die Antwort auf eine Karte und schicken diese bis Freitag, 18. Juni 2021 (Einsendeschluss), an die »HIER im Norden«, Postfach 1712, 24907 Flensburg. Unter allen Einsendungen mit der richtigen Antwort werden die Freikarten verlost. Der Rechtsweg wie auch Verlagsmitarbeiter und deren Angehörige sind ausgeschlossen.

Auch bei »Fish & Chips« ist die Freude groß:

Wieder Gäste!



Es war eine lange Durststrecke: Und so ist auch bei Robert Goryl und seiner Frau Emilia von »Fish & Chips« in St. Peter-Ording die Freude riesengroß, dass endlich wieder Gäste bewirte werden können – nach den bekannten Maßnahmen jetzt sowohl im Innen- als auch im Außenbereich. Das Restaurant mit dem großzügigen Biergarten liegt direkt an der Ordinger Strandüberfahrt, bietet eine abwechslungsreiche Küche und ist täglich von 11 bis 21 Uhr geöffnet.

Das Foto zeigt das Betreiberpaar Emilia mit ihrem Mann Robert Goryl, vor Corona noch ohne Bart.

Utholmer Straße 1

25826 St. Peter-Ording

FISH & CHIPS

Direkt an der Ordinger Strandüberfahrt sitzt man nicht nur gut, hier speist man erstklassig regionale Gerichte wie auch: Schnitzelgerichte, Rostbratwurst, Spaghetti Bolognese, Kartoffelpuffer und selbstverständlich hinterher Rote Grütze mit Vanillesoße genießen ... Meerestische und saisonale Fischgerichte — lecker, frisch und gut für alle Liebhaber ... Wir freuen uns auf Sie! Familie Robert Goryl



Täglich von 11:00 bis 21:00 Uhr geöffnet · Tel. 0 48 63 - 96 01 40

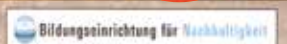
Größte Seehundanlage Deutschlands, über 800 Haus- und Wildtiere, Schlangen, Schildkröten, freifliegende Storchkolonie, Pelikane...

SEEHUNDE & CO.
ST. PETER-ORDING



westkuestenpark.de

Westküstenpark & Robbarium - Der NaturErlebnisTierpark - Info: 04863-3044



Für »Strand-Hotel« und »Strandburg« in St. Peter-Ording:

Zwei beliebte Hotels, zwei Auszeichnungen



Freuen sich riesig über den Award: Stephanie und Marco Lass mit Mitarbeiterin Esther Gläß (re.)

Der »HolidayCheck Award« basiert auf Hotelbewertungen, die in einem Zeitraum von zwölf Monaten auf dem Bewertungs- und Buchungsportal »HolidayCheck« eingegangen sind. Insgesamt 158 Unterkünfte in ganz Deutschland wurden dieses Jahr ausgezeichnet. Gleich zwei Mal ging der »HolidayCheck Award 2021« nach St. Peter-Ording, wo sich das »Strand-Hotel« bereits zum vierten Mal in Folge und das Schwesterhotel »Strandburg« zum zweiten Mal darüber freuen konnten. Die Gäste fühlen sich in diesen beiden Hotels nicht zuletzt wegen der Herzlichkeit der Gastgeber rundum wohl, hieß es in der Begründung.

Für Hotelier Marco Lass und seine Frau Stephanie sowie

Mitarbeiterin Esther Gläß und das gesamte Team war dieser Award erneut eine große Freude. Er ist ihnen aber zugleich Ansporn, so weiterzumachen wie bisher. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, ihren Gästen die »Nestwärme« zuteil werden zu lassen, die sie sich selbst in ihrem Urlaub wünschen: Eben ein Hotel zum Verweilen, Kräftesammeln und Erholen. Im »Strand-Hotel« sind es außerdem die jahreszeitlichen Events wie das unterhaltsame Essen zum Biikebrennen im Februar und die St. Peteraner Kohltage im Herbst, die zum Wohlbefinden der Gäste beitragen. Was nicht heißt, dass auch Nicht-Hotel-Gäste daran teilhaben sowie ebenfalls auch immer das reichhaltige Frühstücksbuffet genießen können. Nur etwa

200 Meter vom »Strand-Hotel« entfernt, eröffnete Marco Lass vor vier Jahren sein zweites Hotel mit dem Namen »Strandburg«. Auch hier kann der Tag in lichtdurchfluteten Räumlichkeiten am reichhaltigen Frühstücks-Buffet optimal beginnen.

Alle Zimmer verfügen unter anderem über eine Minibar, W-Lan sowie eine Rainshower-Dusche. Insgesamt stehen den Gästen hier 25 hochwertige Hotelzimmer zur Verfügung, ob Einzel-, Doppel und Familienzimmer oder auch Suiten.

Wir gratulieren

Flensburger
Fleischkontor

Frische aus der Region

www.fleischkontor.de



MVC Nord GmbH & Co. KG



- Fenster & Türen
- Rollläden
- Designbeläge
- Plissees
- Markisen
- Terrassenüberdachungen
- Tore
- Fachbetrieb vor Ort

Vladimir Cyser
Geschäftsführer

Siemensstraße 15 | 25813 Husum

☎ 0 48 41 / 77 68 68
☎ 0 48 41 / 77 68 69
✉ info@mvc-nord.de



www.mvc-nord.de

Willkommen im
Hotel Strandburg
St. Peter-Ording

Die kleine Schwester vom Strandhotel

DEN URLAUB GENIEßEN!



Herzlich willkommen: Marco und Stephanie Lass mit Team

Rungholtstieg 7 · 25826 St. Peter-Ording · Telefon 0 48 63 - 47 86 20 · Fax 47 86 20 29
strandburg-st.peter@t-online.de · www.strandburgst.peterording.de

Gönn Dir was Gutes!

Ausspannen und auftanken – eine frische Brise für Leib und Seele
Mitten im Herzen des Kurbades St. Peter-Ording liegt die »Strandburg«. Ein Schwesterhotel des nur 200 Meter entfernten »Strandhotels«. Wir bieten modern eingerichtete Zimmer, die keine Wünsche offen lassen.

Die Nordsee erleben – St. Peter-Ording erleben – Mit uns!

Urlaubsspaß am Wattenmeer

Hier findet der Gast den idealen Rahmen für einen entspannten Urlaub am Meer, umsorgt von einem herzlichen Team. Das reichhaltige »Sekt-Frühstücksbuffet« erwartet Sie von 8:00 bis 11:00 Uhr!

1 Doppelzimmer mit Frühstück
80 Euro pro Pers.



HolidayCheck Award 2021 – Herzlichen Dank!

Zum vierten Mal in Folge wurde nicht nur unser »Strand-Hotel«, sondern in diesem Jahr auch zum dritten Mal das Schwesterhotel »Strandburg« mit dem HolidayCheck Award ausgezeichnet. Die Auszeichnung dieses beliebten Buchungs- und Bewertungsportals erhalten die jeweils 10 besten Hotels in einer Region - in diesem Fall in Schleswig-Holstein. Wir freuen uns über den Award und sind nicht nur sehr stolz darauf, sondern nehmen diesen sowie ebenfalls Kritik und Anregungen zum Anlass, unsere Hotel-Philosophie ständig weiterzuentwickeln und zu verbessern!

Ihr Hotelier Marco Lass mit Ehefrau Stephanie und dem gesamten Team

Zentral im Bad, nur wenige Gehminuten zum Strandaufgang

»Die Friesenhalle« in Bredstedt unter neuer Leitung:

»Wilde Küche« und regionale Spezialitäten

Einst Restauration und Veranstaltungshalle mit Kino, reicht die Geschichte des Traditionshauses am Markt in Bredstedt bis in das Jahr 1840 zurück. Seit 1970 ist »Die Friesenhalle« ein Hotel und Restaurant, in dem sich das friesische Flair bis heute erhalten hat. Björn Bielenberg hat alles so belassen, als er das Restaurant mit Ehefrau Birgit zum 19. Mai und das Hotel mit seinen 13 Doppelzimmern und dem

separaten Frühstücksraum zum 1. Juni vorletzten Jahres übernahm. So machen das Ambiente im Restaurant beispielsweise auch jetzt noch die Friesenkacheln und Fotos von früher sowie ebenfalls die 100 Jahre alte Treppenbeleuchtung aus. Natürlich wurden Restaurant und Hotelzimmer vor der Eröffnung unter neuer Leitung allesamt aufgefrischt. Größere Investitionen waren notwendig

in die Ausstattung der Küche, um diese räumlich und technisch auf den neuesten Stand zu bringen. Hier werden die hausgemachten Gerichte von Fisch bis Fleisch aus den frischen Produkten, die die Region je nach Jahreszeit hergibt, nach der Vorgabe »Regionales, Altes und Neues, Vegetarisches und Veganes« zubereitet. Und das ebenfalls in Hinblick auf die vegane Küche. Nach den entsprechenden Angeboten wird

täglich entschieden, was es gibt – heute vielleicht einmal ein Sellarieschnitzel mit Süßkartoffelstampf und morgen Schinken von der Wassermelone.

Liegt der Schwerpunkt ganz klar auf Fischgerichten, ist die »wilde Küche« das Steckenpferd des Patrons und Küchenchefs des Hauses. Björn Bielenberg ist nämlich selbst Jäger und deshalb gut vernetzt. Die Wildkarte läuft somit das ganze Jahr über. Das Fleisch vom Schwarz-, Rot- und Damwild wird aus Mecklenburg-Vorpommern bezogen. Ergänzt wird die Wildkarte im Herbst und Winter mit Gerichten von der Gans und Ente – und dazu immer ein »Flensburger Pilsener« vom Fass. Alles hätte es bereits ab November letzten Jahres geben sollen. Aber da war Lockdown und nur Außer-Haus-Verkauf.

Im Restaurant »Die Friesenhalle« hat Björn Bielenberg den Beruf des Kochs gelernt. Hier schließt sich jetzt also der Kreis. Nach seiner Ausbildung arbeitete er im Seniorenheim seiner Eltern und wagte später schon einmal den Weg in die Selbstständigkeit. Zehn Jahre lang hatte er zusammen mit seiner Frau das Hotel und Restaurant am Fährhafen von Schlüttsiel gepachtet. »Eigentlich hatten wir vor, dieses Objekt anschließend zu kaufen und dafür auch alle Voraussetzungen geschaffen. Aber entgegen aller mündlicher Zusagen entschied sich



Auch einige Außenplätze stehen zur Verfügung.



Friesisches Ambiente



Birgit und Björn Bielenberg mit Frank Hemmerich von der Flensburger Brauerei

der Zweckverband schließlich anders«, so Bielenberg, der deshalb als stellvertretender Betriebsleiter in einer Klinik in Uckermünde anfang. Danach wechselte er ans Christian-Jensen-Kolleg in Breklum, einer Tagungs- und Bildungseinrichtung der Nordkirche. »Einen echten Nordfriesen zieht es eben immer wieder nach Hause«, erklärt er.

Neben den 13 Doppelzimmern im Hotel verfügt »Die Friesenhalle« über knapp 40 Plätze im Restaurant. An den schönen und warmen Tagen im Jahr

kommen etwa 20 Außenplätze direkt vor dem Haus hinzu.

Hotel und Restaurant »Die Friesenhalle«

Hohle Gasse 2
25821 Bredstedt
Telefon 04671 / 60100
E-Mail: info@friesenhalle.de
www.friesenhalle.de

Küchenzeiten:
Freitag bis Dienstag 17:00 bis 20.30 Uhr, Sonntag zusätzlich 11:00 bis 13:30 Uhr

»La Tasca« am Nordermarkt:

So schmeckt Spanien in Flensbug!



Benjamin Schünemann (links) mit Brauerei-Mitarbeiter Frank Hemmerich

Tapas sind Appetithäppchen in vielfältigster Form, die in Spanien in Tapas-Bars oder Bodegas zu Wein, jedoch ebenfalls zu Bier serviert werden. Und auch in Flensbug kann man sie in entsprechend mediterranem Rahmen genießen, so zum Beispiel in der Tapas-Bar »La Tasca« gleich gegenüber des Neptun-

Brunnens auf dem Nordermarkt, eines der gastronomischen Zentren der Fördestadt, wo man erfahren kann, »wie Spanien schmeckt!«

Die Tapas gibt es mit Fisch und Fleisch bis hin zu vegetarisch. Nicht zu vergessen die Krustentiere und Meeresfrüchte. Dazu

passt eine Auswahl an spanischen Weinen, Flaschenbieren sowie Spirituosen. Beim Fassbier hat man sich allerdings für eine regionale Marke entschieden, nämlich für das frische Flensburger Pilsener aus dem hohen Norden der Republik. Das Speisenangebot wird ergänzt durch Suppen, Salate,

Steaks und diverse kleine Gerichte. Auch Desserts stehen auf der Karte. Natürlich gehören Kaffeespezialitäten sowie Longdrinks und Cocktails dazu. Alles auch draußen zu genießen – in dem großen Außenbereich direkt vor der Tür. Und dabei dem bunten Treiben in der Fußgängerzone zusehen.



An schönen Tagen wird der große Außenbereich aufgebaut.

Der gebürtige Argentinier und gelernte Koch Benjamin Schünemann kam 2008 nach Deutschland. Sein Weg führte ihn von Neustadt an der Weinstraße über Kiel bis in Deutschlands nördlichste Stadt. In der Landeshauptstadt lernte er seine Frau Maria kennen. Mit ihr betreibt er nun auch die Tapas-Bar »La Tasca« in Flensbug.

»La Tasca«

Große Straße 81
24937 Flensburger
Telefon 0461/4902497
(WhatsApp)

Öffnungszeiten:
Täglich 11:00 bis open end,
Küchenzeiten 12:00 bis 22:30 Uhr
(bis etwa Mitte Juni erst ab 15:00 Uhr)



Mediterranes Ambiente

Glück in Sicht GmbH & Co. KG übernimmt Restaurant im Glücksburger »Intermar«:

»Gudlak« mit einer euro-asiatischen Küche



Hotelleiter Julian Haug (li.) mit Stephan Jessen von der Flensburger Brauerei

Zur Glück in Sicht GmbH & Co. KG gehören in Glücksburg die »Glück in Sicht Ostseelodges« in bester Strandlage ebenso wie das »Glückselig Strandrestaurant« direkt am Meer. Seit dem vergangenen Jahr betreibt man außerdem das »Intermar« und hat in diesem Hotel an der Glücksburger Promenade bereits kurz zuvor das Restaurant mit der Strandbar übernommen – und dafür ein ganz neues Konzept ausgearbeitet. »Gudlak« lautet der »eingeorordnete« Name, der phonetisch vom englischen »Good luck« abgeleitet wurde. »Damit möchten wir allen aber nicht viel Glück wünschen, sondern betrachten es vielmehr als großes Glück, hier an der herrlichen Förde zu

sein und unsere Gäste im Restaurant und auf der großzügigen Meerterrasse in dieser maritimen Landschaft verwöhnen zu dürfen«, erklärt Hotelleiter Julian Haug. Das Seefahrer-Motto, das sich durch alle Räume zieht, wurde beibehalten. Nach dem neuentwickelten Konzept positioniert sich die Küche allerdings im euro-asiatischen Thema. Dazu gehört ein Sushi-Meister, der diese japanische Spezialität direkt im Haus zubereitet – immer vom Mittwoch bis Sonntag, jeweils 17.30 bis 21 Uhr. Das sei sehr gut angenommen worden, erklärt Julian Haug, wie auch die Kombination aus der regionalen Küche und der aus aller Welt. Die Grundlage dafür seien die

frischen Produkte, die man je nach Saison vorwiegend aus der näheren Umgebung beziehe. »Wir sind kein Fine-Dining-Restaurant und möchten auch keines sein«, so der Hotelleiter. Dennoch lege man sehr großen Wert auf das Anrichten beziehungsweise die Präsentation der hochwertig ausgerichteten Speisen. Das treffe auf die Umani-Süßkartoffeln und das original Wiener Schnitzel ebenso zu wie auf das Rinderfilet-Carpaccio – vor allen Dingen aber auf Gerichte wie die dänische Gelbschwanzflossen-Makrele im Currysud und dem süßen Milchreis mit Kokos und Passionsfrucht als Dessert, das aussieht wie ein bekanntes Frucht-Vanilleeis am Stiel.

Küchenchef ist Philipp Böttner. Er war vorher Sous Chef im »Glückselig« und wechselte – wie einige andere auch – ins »Gudlak«, um mitzuhelfen das Rebranding beziehungsweise die neue Marketingstrategie umzusetzen. Julian Haug kommt aus Sindelfingen bei Stuttgart und hat unter anderem in der Kempinski-Hotelgruppe als F&B Manager gearbeitet. In gehobenen Positionen sammelte der 29-Jährige in Dubai und ebenfalls in Sanya in China, der Stadt an der Südspitze der Hainan-Insel, weitere Management-Erfahrungen. Die Yalong-Bucht ist dort für gehobene Hotels bekannt. In Glücksburg wollte er in einer Art Beratungsfunktion letztes Jahr eigentlich nur für einige Monate zum Rebranding beitragen. Doch jetzt ist er immer noch da. »Ich kannte den Norden vorher nicht und war einfach nur erstaunt, wie schön es hier ist«, schwärmt Haug.



»Gudlak« Restaurant und Strandbar

Fördestraße 2-4
24960 Glücksburg
Telefon 04631 / 9393100
E-Mail:
info@gudlak-restaurant.de
www.gudlak-restaurant.de

Aktuelle Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 8:30 bis 10:30 (Frühstücksbuffet) und 17:30 bis 21:00 Uhr (warme Küche), Sonnabend und Sonntag zusätzlich 12:00 bis 16:30 Uhr



Im »Gasthof Zur Linde« in Alt Duvenstedt im Kreis Rendsburg-Eckernförde:

Kulinarisches Jahr mit Genüssen und Events

Alt Duvenstedt im Kreis Rendsburg-Eckernförde ist eine Gemeinde am Rand der Hüttener Berge. Hier findet man den alteingesessenen »Gasthof Zur Linde«, der nicht nur gesellschaftlicher Mittelpunkt ist für die Gemeinde, sondern mit Familienfesten und Veranstaltungen für die ganze Region und darüber hinaus. Auch Gäste aus der weiteren Umgebung so-

wie Durchreisende kehren hier gern ein, denn genussvoll geht es durch das ganze Jahr. Dabei wird bei der Zubereitung der Gerichte ganz stark auf regionale und hochwertige Produkte gesetzt. »Die Qualität und Nachhaltigkeit sowie das Tierwohl sind ganz wichtige Aspekte, nach denen wir unsere Waren und Lieferanten auswählen«, betont

Nils Krug, der Chef des Hauses. So kommt das Geflügel von Privathöfen aus der Umgebung und vom Grevenkoper Putenhof, das Husumer Rind aus der Region und das Lübchiner Strohschwein aus der Nähe von Rostock. Das Gleiche trifft auf den Fisch zu, der hauptsächlich bei den Fischern in Eckernförde eingekauft wird. Und weil man so stark auf Regionalität setzt,

blieb es nicht aus, dass nun auch das Bier von einer regionalen Brauerei stammt. Frisch vom Fass kann man zum Essen jetzt das »Flensburger Edles Helles« genießen. Nach seiner Prüfung als Küchenmeister im Jahr 1996 hat Nils Krug den Gasthof zusammen mit seiner Ehefrau Andrea übernommen und ebenfalls in energetischer Hinsicht nach



Zu den Gasträumen gehören auch noch der Saal und die Kegelbahn.



Andrea und Nils Krug mit Stephan Jessen von der Brauerei

und nach komplett modernisiert. Das trifft auf das Restaurant mit seinen 60 Plätzen ebenso zu wie auf die Küche. Das Prunkstück ist der große Saal für Gesellschaften bis etwa 130 Personen. Im Sommer und an schönen Tagen ist außerdem der Biergarten am Haus geöffnet. Steak- und Wildwochen, Tapas, plattdeutsches Theater, Schlager-Move, Oktoberfest und Haxnessen: Der kulinarische Jahreszeitenkalender hat in diesem Haus immer viel zu bieten. Normalerweise, denn in diesen Corona-Zeiten musste natürlich abgespeckt werden. So sind auch das geplante Grünkohl- und Rübenmussessen, das

Familiengrünkohlessen, der Duvenstedter Erbsensuppentag und die Entenwochen im November ausgefallen. Auch über die Weihnachtszeit und zu Ostern war hier natürlich nicht viel los. Doch nun wird alles wieder nach und nach hochgefahren.

Gasthof Zur Linde

Dorfstraße 9
24791 Alt Duvenstedt
Telefon 04338 / 238

Küchenzeiten:
Mittwoch bis Sonntag ab 16:30 Uhr (Veranstaltungen und Festlichkeiten nach Absprache)



Sonderausstellung im Friesen-Museum:

Die alten Föhrer Traditionen



Malerin Susanne Wind bei der Arbeit

Foto: Karin Gerdes

Gut 70 Gemälde hat die Hamburgerin Susanne Wind im Friesen-Museum in Wyk unter dem Titel »Über die Inseln Föhr und Amrum« ausgestellt. Gemalt sind die Bilder mit Eitempera. Das ist ein gekühltes Gemisch aus einem aufgeschlagenen Ei und in Terpentin aufgelöstem Harz mit einem Schuss Leinöl. Die Vorlage für die ausgestellten Gemälde haben Fotos gebildet, die die Künstlerin in den vergangenen drei Jahren bei ihren Besuchen auf Föhr und Amrum mit einer analogen Kamera aufgenommen hat. Die Motive, für die sich Susanne

Wind entschieden hat, könnten unterschiedlicher nicht sein: Die Mittelbrücke mit Flutsaum, die Morgensonne über Goting-Kliff, Pustebäume an der Godelniederung, aber auch ein Sommerabend am Hafen oder Winterlandschaften im Schnee. Es ist dabei insbesondere das Farbenspiel, das die Künstlerin eindrücklich für ihre Zwecke einsetzt. Mal leuchtet ein Gartertor im strahlenden Weiß, mal setzen sich kräftig rote Kletterrosen von weißen Reetdachhäusern herrlich ab, mal sind es Blüten, die vor »Bi de Pump« in saftigen Farben für gelungene

Akzente sorgen. Und dann sind es immer wieder die Sonnenstrahlen, die geschickt ein »Ja, so ein schönes Licht kenne ich-Gefühl« auslösen. Da kommt die Sonne an einem wolkenverhangenen Tag in Oldsum kurz durch und lässt die Marsch in einem kräftigen Licht erstrahlen, da färbt die Abendsonne das Meer und den Sandstrand in ein warmes, durchdringendes Rot. Auf diese Weise werden vor den Augen des Betrachters sehr einnehmende Stimmungen eingefangen. Dies ist auch der Fall, wenn die Künstlerin mit großem Geschick Bewegungen darstellt und auf diese Weise ihren Bildern Lebendigkeit verleiht. So lässt sie beispielsweise Kinder am Strand buddeln oder vor der Südstrandbrücke Fußball spielen. Oder – und damit sind wir beim Hauptteil der Sonderausstellung des Friesenmuseums – sie fängt Föhrer Traditionen eindrucksvoll in der Bewegung ein. Es sind die Jahrhunderte alten Föhrer Traditionen, die die Hamburger Malerin offensichtlich bei ihren Besuchen besonders beeindruckt und inspiriert haben müssen. Anders lässt es sich wohl nicht erklären, dass neben dem Ringreiten das Bii-



Julia Domeyer von der Oevenum-Midlumer Trachtengruppe schaut sich die Gemälde mit den Föhrer Trachten an: Speziell für dieses Fotomotiv hat sie ihre eigene Tracht angezogen. Foto: Andreas Hansen

kebrennen und vor allem die Föhrer Trachtengruppen zur Vorlage zahlreicher Gemälde wurden. So wurden süße Utersumer Kinder in Tracht ebenso auf Leinwand verewigt wie eine Gruppe junger Föhrerinnen am Strand und all die zahlreichen Trachtenfrauen, die 2019 am großen Umzug durch Wyk an-

lässlich des 200. Bestehens als Seebad teilnahmen. Viele der Teilnehmerinnen erkennen die Insulaner auf Anhieb, so dass es besonders für sie eine wahre Freude ist, diese Bilder zu betrachten. Die Wirkung gerade der Traditionsbilder hätte noch erhöht werden können, wenn jeweils etwas größere Lein-

wandformate gewählt worden wären. Trotzdem ist es eine sich wirklich lohnende Ausstellung mit einer Fülle an Bildern, die sofort positive Gefühle vermitteln. Die Ausstellung »Über die Inseln Föhr und Amrum« ist noch bis zum 31. Oktober im Friesen-Museum zu sehen. Text & Foto: Andreas Hansen

Ob auf der Insel Föhr oder von zu Hause aus zu erleben:

Drei Ausstellungen im Museum Kunst der Westküste

Rund um die Uhr ist das renommierte Museum Kunst der Westküste (MKdW) im Föhrer Inseldorf Alkersum auf digitalem Weg über die Website via »MKdW-3D« begehbar. Während des virtuellen Rundgangs durch die drei aktuellen Ausstellungen lassen sich sehr viele verschiedene Programmpunkte aus Kurzfilmen und Hörstationen über Meisterwerke oder Künstlerinnen und Künstler anklicken. Aber das MKdW lässt sich auch vor Ort auf der schönen Nordseeinsel erleben.

Beginnend mit der Schau »Neue Schätze im MKdW. Von Max Liebermann bis Jochen Hein« wird eine Auswahl bedeutender neuer Werke, die in den vergangenen fünf Jahren in die Sammlung gekommen sind, gezeigt. Die Sammlung umfasst mehr als



An der See (1911), Max Liebermann

Fotos: Lukas Spoerl

900 Gemälde, Ölskizzen, Grafiken, Skulpturen, Videos, Objekte und Fotoarbeiten aus der Zeit von 1830 bis zur Gegenwart. Übrigens: Rund 200 davon sind neuerdings auf der Website als

»Sammlung Online« zu erschauen. Die Ausstellung »Sjoerd Knibbeler. In Elements« ist wiederum die erste museale Schau des niederländischen Künstlers in Deutschland. Der in Amsterdam lebende Sjoerd Knibbeler (geboren 1981) war mehrere Male als

Artist in Residence zu Gast am MKdW und hat auf Föhr eine ganz neue Werkserie begonnen. In seinen Arbeiten befasst er sich mit der Sichtbarmachung natürlicher Erscheinungen wie Wind oder Licht. Er fängt fotografisch ein, was sich vom menschlichen Auge für gewöhnlich nicht erfassen lässt.

Seit zehn Jahren lädt das Museum Kunst der Westküste aktiv Kunstschaffende als Artists in Residence nach Alkersum ein. Die Ausstellung »Made on Föhr. Fotografie aus dem Artist-in-Residence-Programm: Nicole Ahland, Elina Brotherus, Thomas Wrede« bildet als dritte aktuelle Schau den Auftakt zu einer neuen, das Programm zukünftig begleitenden Ausstellungsreihe. Die Gruppenschau zeigt eine Auswahl von überwiegend erstmals öffentlich gezeigten Fotoarbeiten von Nicole Ahland, Elina Brotherus und Thomas



Das schwarze Meer (2018), Jochen Hein

Wrede. Das Museumsrestaurant »Grethjens Gasthof« rundet den Museumsbesuch ab. Im schönen Rosengarten lässt sich beispielsweise in einem Strandkorb das hausgemachte Tagesgericht oder Kaffee und Kuchen genießen. Geöffnet hat das Museum bis zum 30. Juni Dienstag bis Sonntag von 11 bis 16 Uhr und ab dem 1. Juli von 10 bis 17 Uhr.



GRETHJENS GASTHOF

Kommen Sie in unser Team!

Das Museumsrestaurant **Grethjens Gasthof** im Museum Kunst der Westküste sucht **ab sofort** eine motivierte

Servicekraft (m/w/d)
in Teilzeit (20 bis 30 Stunden/Woche)
und unbefristet

Wir bieten Ihnen familienfreundliche Arbeitszeiten – geöffnet Di bis So, 10 bis 17 Uhr, Abendgeschäft nur bei Feiern und Veranstaltungen – sowie betriebliche Altersvorsorge und 6 Wochen Urlaub.

Kontakt:
Yvonne Nöbler
04681 7474058 · yn@mkdw.de

grethjens-gasthof.de · Hauptstraße 1 · 25938 Alkersum/Föhr

Klatts Gute Stuben
Mühlenstraße 6
Wyk auf Föhr

Wir suchen per sofort
Servicekräfte und
eine Tresenkraft (m/w/d)

Zwei-Zimmer-Wohnung vorhanden

Verkäufer/in
für unser Fischgeschäft,
Zwei-Zimmer-Wohnung ebenfalls vorhanden

Wir freuen und auf Ihre telefonische
Kontaktaufnahme unter 04681/652.
Arno & Bodo Gade

Das Pfannkuchen-Haus®

Jobs auf der Insel Föhr!

Du hast Lust in einem herzlichen und engagierten Team zu arbeiten? Dann melde Dich bei uns :
04681 766 / info@prinzen-hof.de

Wir suchen ab sofort in den Bereichen:

- Küche in Vollzeit
- Service in Teil-/Vollzeit
- Raumpflege in Teil-/Vollzeit

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

www.das-pfannkuchen-haus.de