



In dieser Ausgabe wieder die

plop'-News

der
Flensburger Brauerei

Willkommen im

Hotel Strandburg ****
St. Peter-Ording
 Die kleine Schwester vom Strandhotel

Arbeiten wo andere Urlaub machen:
Wir suchen per sofort engagierte Mitarbeiter (m/w/d) in Teil- oder Vollzeit sowie Aushilfen für den Frühstücks-Service und Empfang der Gäste
 Seien Sie dabei und sichern Sie sich Ihren neuen Job!
 Einen sicheren Arbeitsplatz in einem inhabergeführten Privathotel im  von St. Peter Ording.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, gerne per E-Mail oder telefonisch.
 - Marco und Stephanie Lass -

Rungholtstieg 7 · 25826 St. Peter-Ording · Mobil 0162 - 788 08 00
 strandburg.spo@t-online.de · www.strandburgstpeterording.de



Dünen, Strand und Meer

St.Peter-Ording: Immer ein Erlebnis am zwölf Kilometer langen und bis zu zwei Kilometer breiten Sandstrand. Ein Urlaubsort für fröhliche Badetage am größten Strand der deutschen Westküste. All dies mitten im Nationalpark Wattenmeer, das seit 2009 Teil des Unesco-Weltnaturerbe ist.

--- TIERMARKT ---

Ouessant – Schafe
 (bretonisches Zwergschafe) abzugeben,
 sowie **4 Zuchtpaare Indische Pfautauben** (weiß)
 Horst Feddersen · Tel. 04673-962 454

1/1 Kapenten (Anas capensis) aus 2020 zu verkaufen
 Lothar Poth · Tel. 04841-71427

Sussex – Hühner... Rasse mit Ausstrahlung (2021)
 gibt ab: Siegfried Sievertsen · Tel. 04843-1656


Teekontor NF
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 Hafenstraße 20
 Telf 04841 / 2599 Telf 04841 / 772379

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

 **Krabben & Fisch** 
 Ihr Spezialist am Kutterhafen Husum

Wir haben täglich geöffnet!
 Meeresfrüchte im Direktverkauf: Große Auswahl an Fisch,
 Garnelen & Räucherfisch, Feinkost-Spezialitäten



Bunt, vielfältig, voller Düfte – im Sommer herrscht auf dem Husumer Wochenmarkt eine fast schon mediterrane Atmosphäre. An den vielen Ständen der Marktbesucher rund um den Tine-Brunnen auf dem Marktplatz werden jeweils am Donnerstag von 7 bis 13 Uhr und Sonnabend von 9 bis 16 Uhr Qualitätsprodukte aus der Region angeboten. Die Bandbreite reicht von erntefrischem Obst und Gemüse und vielen Kartoffelsorten über Wurst, Fleisch, Geflügel bis hin zu Honig, Schnittblumen, Käsespezialitäten, Eier und Kleidung. Dieser Wochenmarkt ist ein Hochgenuss: Trubel im Herzen der Stadt, so zieht es Händler und Hungerige immer wieder auf den Husumer Wochenmarkt.

Das Wissensforum Backwaren informiert:

Uriges Getreide – Einkorn, Emmer & Co.



Emmer

Foto: Pixabay

Alle guten Dinge sind ...? Auf jeden Fall Getreide! Denn es ist Bestandteil vieler Lebensmittel – egal ob in Nudeln, Brot oder Kuchen. Wir könnten nicht auf unsere vielfältigen Getreidesorten verzichten. Nun ist vermehrt von einem anderen Getreide die Rede: Urgetreide. Bisher fristete es ein absolutes Nischendasein. Alte Getreidesorten wie Einkorn und Emmer sorgen für neue Abwechslung und erfreuen sich steigender Beliebtheit, wie es vom Wissensforum Backwaren e.V. heißt.

Urgetreide, wie der Name schon vermuten lässt, ist bereits seit vielen Jahren bekannt – sogar seit vielen Tausenden von Jahren. Denn in Kleinasien wurde Urgetreide schon vor 10.000 Jahren angebaut. Das urige Getreide wurde jedoch von Getreidesorten wie Weizen und Roggen weitestgehend verdrängt, da diese ertragsreicher sind. Entsprechend wurden durch Züchtung

über die Jahre die Sorten selektiert. Das Urgetreide hatte das Nachsehen. Aber auch die »alten« Sorten haben bestimmte Vorteile.

Was ist nun aber Urgetreide? Alte Getreidearten, die vor der industriellen Kultivierung angebaut wurden, werden Urgetreide genannt. Sie entwickelten sich vor Tausenden von Jahren aus Wildgräsern und kreuzten sich untereinander. Erbse, Linse und Lein zählen zu den sogenannten Gründerpflanzen, Emmer und Einkorn gehören zu den ältesten angebauten Getreidesorten. Da Urgetreide kein geschützter Begriff ist, werden auch alte Dinkelsorten und Waldstaudenroggen dazugezählt. Dinkel, Emmer, Einkorn, Roggen – und was noch?

Dinkel

Das wohl bekannteste Urgetreide ist Dinkel und lässt sich

vielfältig einsetzen – egal ob als Beilage oder in Backwaren. Aber auch als Schrot oder Flocken rundet Dinkel Süßspeisen ab. Sein nussiges Aroma bereichert viele Leckereien. Dinkel ist die jüngste Urgetreidesorte und feierte bereits in den 80er-Jahren sein Comeback.

Grünkern

Grünkern ist eine Sonderform des Dinkels, denn die Dinkelskörner werden vor ihrer Reife geerntet und anschließend nach dem Dreschen geröstet und gedarrt. Durch diese Spezialbehandlung erhalten die Körner eine olivgrüne Farbe – daher auch der Name Grünkern. Dieser Vorgang ermöglicht eine längere Haltbarkeit und härtere Körner. Grünkern findet seinen Weg weniger in Backwaren als mehr in herzhaften Gerichten wie Risotto oder Bratlingen.

Einkorn

Klein, weich und goldgelb: Das ist das Einkorn. Die Farbe entsteht aufgrund des hohen Gehalts an Carotinoiden, vor allem Lutein. Dadurch erhalten Brot, Pasta sowie Gebäck eine schöne Farbe. Doch nicht nur die Farbe ist charakteristisch, sondern auch der leicht nussige Geschmack. Einkorn als Flocken eignet sich gut dazu, um Suppen, Soßen oder Bratlingen Bindung und Gehalt zu geben.

Emmer

Emmer, auch Zweikorn genannt, ist mit dem Einkorn verwandt, besitzt jedoch ein kräftigeres Aroma. Zusammen mit dem Einkorn gehört er zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Die Körner sind hart und dunkel, dadurch entsteht ein etwas gröberes Mehl, das sich gut für herzhaftes Brot und Nudeln eignet. Die Körner finden

sich sowohl in Suppen, Salaten und Aufläufen als auch in Emmerbier.

Hirse

Hirse ist ein weitgefaster Begriff. Denn unter diesem Namen verbergen sich tatsächlich zwölf Gattungen und mehrere Arten, wie beispielsweise die Zwerghirse. Hirsemehl ist besonders in Fladenbrot beliebt, Grieß oder Flocken werden oft als Brei zubereitet. Hirse sollte allerdings aufgrund der hohen Konzentration an Tanninen nicht in größeren Mengen roh verzehrt werden.

Ur-Roggen

Nach wie vor vergessen: Der Ur-Roggen. Er ist über 7.000 Jahre alt und stammt ursprünglich aus dem Vorderen Orient. Heute findet man ihn auch unter dem Namen Waldstaudenroggen oder Waldstaudenkorn. Die kleinen Körner des Ur-Roggen werden vor allem zu Vollmehlen verarbeitet oder geschrotet. Brotteige erhalten eine dunklere Färbung und einen leicht süßlichen Geschmack. Daher findet sich Ur-Roggen auch oft in Lebkuchen.

Kamut

Als Kulturform des Hartweizens ging Kamut – oder auch Khorasan-Weizen – aus dem wilden Emmer hervor und ist eine alte Sorte des Sommerweizens. Kamut zeichnet sich durch seinen mild-nussigen Geschmack aus. Charakteristisch für dieses Urgetreide ist der hohe Eiweißgehalt, der bis zu 30 Prozent höher ist als in Weizen.

Über das Wissensforum Backwaren

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen.

Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite www.wissensforum-backwaren.de kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation »backwaren aktuell«. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellt werden.



Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

zwar sind die Sommerferien bald schon wieder vorbei, in Schleswig-Holstein schon längst. Doch noch immer befinden sich viele Urlauber in unserer Region und genießen die schönste Zeit im Jahr. Wenngleich unter bestimmten Pandemie-Auflagen, denn noch immer werden wir von Corona stark beeinflusst. Die Inzidenzzahlen steigen sogar schon wieder und Experten warnen vor einer neuen Welle, was unter anderem mit der Delta-Variante zu tun hat.

In Gastronomie und Hotellerie ist wieder Leben eingezogen. Wir berichten in dieser Ausgabe darüber. Sogar Herbstofferten wie die traditionellen Steckrübenbentage des Kreisverbands Schleswig-Flensburg im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA wird es wieder geben. Und niemand glaubt zu diesem Zeitpunkt, dass uns ein weiterer Lockdown bevorsteht. Hoffentlich! Das hängt wohl auch stark mit der weiteren Impfbereitschaft zusammen. Die nächste Ausgabe planen wir im September, um unter anderem über die Herbstaktionen zu berichten. Bleiben Sie mir bitte auch bis dahin weiterhin gewogen,

Ihr Wilhelm Brinkmeier

HIER

im Norden

02 / 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

(verantwortl.)

Redaktion/Anzeigen

Husum · Lothar Poth

Telefon 04841 / 7 14 27

Layout

Martin Weber

Auflage : 15.000

Druck: Flensburg Avis

Büffeln statt arbeitslos:

Teilqualifizierung in der Hotel- und Gaststättenbranche



Anja und Claas-Erik Johannsen vom Benen-Diken-Hof in Keitum auf Sylt mit ihrer «Musterschülerin» Solveigh Jacobsen

Ab Oktober geht im nördlichen Schleswig-Holstein das Projekt TQ Hotellerie & Gastronomie (TQ HoGa) in die zweite Run-

de. Das Projekt ist neben der Ausbildung ein weiterer Weg, dem Fachkräfteengpass in der Gastronomie zu begegnen. Es

bietet allen Beteiligten eine Win-Win-Situation: Beschäftigte werden zum Saisonende nicht arbeitslos, die Unterneh-

men bekommen qualifizierte Fachkräfte, die in immer größerem Maße im Hotel- und Gaststättenbereich benötigt werden,

die Arbeitsagentur investiert in Weiterbildung und nicht in Arbeitslosigkeit.

Für viele Arbeitnehmer endet mit dem Saisonabschluss in der Tourismusbranche das in den meisten Fällen befristete Arbeitsverhältnis. Oft bedeutet das für ungelernete Kräfte Arbeitslosigkeit bis zum Frühjahr. Eine Situation, die auch für die Unternehmen unbefriedigend ist, denn es besteht das Risiko, dass die bewährten Arbeitskräfte zum Beginn der Saison nicht mehr verfügbar sind.

Die Agentur für Arbeit Flensburg, die Industrie- und Handelskammer Flensburg (IHK FL) und die Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein (WAK) starteten im Oktober 2020 mit 20 Frauen und Männern dieses einzigartige Pilotprojekt in der Tourismusbranche. Statt über die Wintermonate arbeitslos zu werden, werden sie abwechselnd im Bildungszentrum für Tourismus und Gastronomie der WAK Husum und verschiedenen Praktikumsbetrieben über drei Winter hinweg zu Fachkräften für Hotels und Gaststätten qualifiziert. Nach drei Jahren wartet dann – nach Bestehen der zuvor stattfindenden

Teilqualifikationen – die IHK-Prüfung zum Koch oder zur Köchin, zu Hotel- oder Restaurantfachangestellten.

Die Sylterin Solveigh Jacobsen, Teilnehmerin des Projekts, hat aus verschiedenen Gründen nie eine Ausbildung begonnen. 2007 begann sie als Spülerin im Benen-Diken-Hof in Keitum auf Sylt und wechselte dann in die Küche. Mit 40 Jahren entschloss sie sich, doch noch eine Ausbildung zu beginnen. »Es kam der Punkt, an dem es mir unangenehm war, keine abgeschlossene Ausbildung zu haben. Da kam das Angebot meines Arbeitgebers zur Teilnahme an diesem Projekt genau zur rechten Zeit.« Leicht ist die umfangreiche Ausbildung, die über drei Jahre in sechs Modulen von Oktober bis März geht, nicht. »Die ersten beiden Module habe ich mit Eins abgeschlossen und freue mich schon darauf im Oktober mit den nächsten beiden Modulen weitermachen zu können«, so Jacobsen weiter.

Für weitere Informationen stehen die Ansprechpartner der Agentur für Arbeit Flensburg gern unter der Telefonnummer 0461 / 819 918 zur Verfügung.

Viele Beschäftigte haben das Hotel- und Gaststättengewerbe in einem Jahr verlassen:

NGG warnt vor einem Fachkräfte-Notstand



und Gaststättenverband DEHOGA dazu auf, gemeinsam einen Zukunftsplan für die Region zu entwickeln. Zwar seien viele Betriebe durch die Pandemie hart getroffen, doch strukturelle Probleme habe es schon davor gegeben, heißt es.

Servicekraft händeringend gesucht: Viele Hotels und Gaststätten finden aktuell kein Personal – weil während der Lockdowns ein großer Teil der Beschäftigten die Branche verlassen hat. Die Gewerkschaft NGG fordert, die Arbeit im Gastgewerbe attraktiver zu machen.

Foto: NGG

Auf die Corona-Krise folgt die Fachkräfte-Krise: Nach monatelangen Lockdowns können Hotels und Restaurants in Flensburg sowie in den Kreisen Schleswig Flensburg und Nordfriesland unter Auflagen wieder öffnen – finden aber häufig kein Personal mehr, das die Gäste bedient. »Das Gastgewerbe blutet seit Beginn der Pandemie personell aus. Dringend gebrauchte qualifizierte Kräfte sind in andere Branchen abgewandert«, konstatiert Lisa-Vordermeier-Weinstein von der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG).

Wie es in einer Pressemitteilung der NGG heißt, haben nach Angaben der Arbeitsagentur in Flensburg allein zwischen Juni 2019 und Juni 2020 rund 420 Beschäftigte in Flensburg das Gastgewerbe verlassen – das

ist jeder siebte Arbeitnehmer (minus 15 Prozent). Im Kreis Schleswig-Flensburg sind das 410 Beschäftigte (minus 10 Prozent) und in Nordfriesland im gleichen Zeitraum 670 Beschäftigte, wie in Flensburg sieben Prozent.

Die Gewerkschaftssekretärin der NGG-Region Schleswig-Holstein Nord macht für die Situation insbesondere die Einkommenseinbußen durch das Kurzarbeitergeld verantwortlich. Angesichts der niedrigen Löhne im Hotel- und Gaststättengewerbe kämen die Beschäftigten selbst mit 80 Prozent des Kurzarbeitergeldes, das ab dem siebten Bezugsmonat bezahlt werde, nicht über die Runden – und seien dazu gezwungen, sich beruflich umzuorientieren. Die NGG Schleswig-Holstein Nord ruft den Deutschen Hotel-

WAASTWINJ

BOCK AUF FÖHR?

Auf Strand, Nordsee und Fun?
Auf nette Gäste und ein cooles Team?
Auf „ne Top-Ausbildung“?
Worauf wartest du noch? Bewirb dich jetzt!
Denn wir haben Bock auf dich!




Jaardenhuug 2 · 25938 Utersum
Tel. 04683 963330 · info@waastwinj.de
www.waastwinj.de



Und nach der Saison?

BERUFSABSCHLUSS!

INFOS UNTER 0461 819-918





13 Auszubildende starteten ihre Hotelkarriere am Föhrer Südstrand:

Upstalsboom macht sich stark für den Nachwuchs



13 Auszubildende starteten am 1. August ihre Ausbildung im Föhrer Upstalsboom-Hotel.

Foto: Kim Becker

Ob im Hotelfach, im Restaurantfach oder in der Küche – das Föhrer »Upstalsboom Wellness Resort Südstrand« freut sich über 13 neue Auszubildende in allen Berufen. Damit wächst die Zahl der Auszubildenden auf 32. Sechs weitere legen Ende August Corona-bedingt verspätet ihre Prüfung auf Sylt ab. Fünf von sechs können sogar übernommen werden.

»Wir sind sehr stolz, dass wir auch in diesem Jahr wieder viele junge Menschen für die Hotellerie begeistern konnten«, berichtet Hauke Petersen, Hoteldirektor und Ausbilder im 167 Zimmer großen Wellness-Hotel am Föhrer Südstrand. »Das The-

ma der Ausbildung liegt uns besonders am Herzen. Der Fachkräftemangel ist nicht nur in unserer Branche offensichtlich«, so der gebürtige Nordfriese.

Seit Beginn der Hoteleröffnung vor knapp drei Jahren habe man sich auf die Fahnen geschrieben mit vollem Engagement dieser Entwicklung entgegenzuwirken, sagt Petersen. Und wie es scheint, gelingt es. Das Hotel konnte den vierten Ausbildungsjahrgang begrüßen. Ende August werden sechs weitere Lehrlinge ihre Ausbildung beenden. Fünf von ihnen bleiben dem Hotel in Küche, Service und an der Rezeption erhalten. »Wir werten es als das richtige

Zeichen, wenn junge Menschen nach drei Jahren ihren persönlichen Upstalsboom-Weg bei uns fortsetzen«, erklärt er.

In diesem Jahr konnten alle geplanten Ausbildungsstellen besetzt werden: Zehn Mal im Hotelfach, einmal im Restaurantfach und zwei Stellen in der Küche. Das Team ist bunt gemischt. Von 16 bis 25 Jahren bildet der Jahrgang eine breite Altersstruktur ab. Kiel, Hamburg, Berlin, Köln, Ostwestfalen oder Reutlingen: Aus allen Himmelsrichtungen zog es zehn weitere junge Menschen nach Föhr. Drei Auszubildende kommen von der Insel. In den nächsten Jahren lernen sie auf Föhr, was

Gastfreundschaft bedeutet, wie man Gästezimmer herrichtet, Gäste empfängt und verabschiedet, wie man exzellente Cocktails in der »hygge«-Bar mixt, wie man authentisches Streetfood in der »sydbar« kocht und Gäste mit einem professionellen und zuvorkommenden Service umgibt. Die Ausbildungsberufe sind vielfältig. Da komme keine Langeweile auf, weiß der gelernte Hotelfachmann Petersen aus über 25 Jahren Berufserfahrung. Wichtige Voraussetzungen für Berufe in der Hotellerie seien die Freude mit und für Menschen zu arbeiten. Man müsse Menschen lieben und anderen gern eine Freude bereiten. Dann habe man schon die wichtigste Voraussetzung im Gepäck, erklärt der Hoteldirektor: »Alles weitere bringen wir ihnen schon bei«.

Die Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG ist einer der führenden Ferienanbieter an der Nord- und Ostsee. Als Betreiber von zehn Hotels, drei Aparthotels und 700 Ferienwohnungen sowie als Servicepartner für Investoren und Eigentümer von Ferienimmobilien bietet die mittelständische Unternehmensgruppe mit Sitz in Emden höchste Qualitätsstandards im Drei- bis Fünf-Sterne-Segment an 18 Standorten entlang der deutschen Küste sowie in Emden in ausgewählten Toplagen. Mit friesischer Herzlichkeit und fortschrittlichen Ideen hat sich die Unternehmensgruppe mit rund 700 Mitarbeitern seit der Gründung 1976 dynamisch entwickelt. Mit einer wertorientierten Unternehmensphilosophie steht der Mensch dabei im Mittelpunkt. Tugenden wie Demut und Respekt prägen die Führungskultur, deren Ziel es ist, die Potenziale der Mitarbeiter zur Entfaltung zu bringen. Das Handeln von »Upstalsboom« beruht auf der Erkenntnis, dass sich durch die Potenzialentfaltung und Wertschätzung sowohl eine nachhaltige Wertschöpfung als auch eine hohe individuelle Zufriedenheit auf allen Ebenen erzeugen lässt.

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter resort-suedstrand-foehr.de



NORDSEEHEIL-
UND SCHWEFELBAD

ST. P
OR

In St. Peter-Ording am Böhler Strand:

Aus der »See



Auf dem Foto zu sehen ist das Team von »Salt & Silver« mit dem Ehepaar Jürgen Ritter.

Wieder Leben im Westküstenpark in St. Peter-Ording:

Wahres Tier mit vielen



Über Streicheleinheiten freuen sich auch die Girgentana-Ziegen: In den 1990er Jahren stand diese seltene Ziegenrasse, auch bekannt als Hornwunder, kurz vor der Ausrottung.

Lust auf Alpakas gucken, Schafe und Ziegen streicheln oder das große Wildgehege mit Adler & Co. bestaunen? Etwa 850 Tierarten haben im Westküstenpark in St. Peter-Ording in ihren naturnah gestalteten Lebensräumen ein neues Zuhause gefunden. Nach der langen Corona-Schließung ist der Park für alle Tier-

und Naturfreunde wieder geöffnet und mit ihnen neues Leben eingezogen.

Die Besucherinnen und Besucher finden eine einmalige Kombination von Seevögeln und Seehunden vor. Und dazu das größte Seehundbecken deutschlandweit. Es fasst 1,2 Millionen Nordseewasser. Täglich

Die Gewinner

In der vergangenen Ausgabe, der Ausgabe 1/2021, hatten wir danach gefragt, welcher Schaden an der Großvoliere im Westküstenpark entstanden ist. Die richtige Antwort lautet 80.000 Euro. Aus allen Einsendungen wurden nach dem Losverfahren die Karten von Mirco Carstensen aus Wanderup und Janina Krumins aus Tarp gezogen. Sie bekommen die Eintrittskarten für jeweils zwei Erwachsene und zwei Kinder zugesandt.



Das Upstalsboom-Hotel auf Föhr am Wyker Südstrand begrüßt nun schon den vierten Ausbildungsjahrgang.

Foto: Paul Schimweg

PETER- DING

«Seekiste» wird »Salt & Silver am Meer«



Dirk Haupt, Tourismus-Direktorin Katharina Schirmbeck und Bürgermeister
Foto: Salt & Silver

Die Betreiber von »Salt & Silver« aus Hamburg werden die neuen Pächter des Pfahlbaurestaurants »Seekiste« am Böhler Strand in St. Peter-Ording. Am 1. Januar 2022 werden Johannes »Jo« Riffelmacher und Thomas »Cozy« Kosikowski gemeinsam mit Tobias Beck, Florian Kleinschmidt, Küchenchef Simon Lindow und Barchef Özgür Gezer das legendäre und beliebte Pfahlbaurestaurant mit neuem Konzept und Namen übernehmen.

Die jetzigen Pächter der Seekiste, Dirk und Meike Haupt, möchten nach 14 Jahren zum Ende der Saison aufhören und sich neuen Herausforderungen widmen. Die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording hatte Anfang des Jahres die Verpachtung des Gastronomiebetriebes ausgeschrieben und zahlreiche Bewerbungen erhalten. »Salt & Silver« habe mit einem kreativen und nachhaltigen Konzept überzeugt. Man freue sich auf die Zusammenarbeit, so Katharina Schirmbeck, Tourismus-Direktorin der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording.

Die Weltreisenden, die im Herzen von Sankt Pauli die »Salt & Silver«-Zentrale – zwei Restaurants nebeneinander – betreiben, möchten nun nach über zwölf Jahren in der Großstadt einen neuen Lebensabschnitt in St. Peter-Ording beginnen. Ihr Ziel ist es, nicht nur ein Restaurant zu eröffnen, sondern ebenfalls ein Haus oder einen Hof in

der Nähe zu finden, um dort zu leben, sich niederzulassen und Personalunterkünfte zu schaffen.

Riffelmacher ergänzt: »Wir möchten zukünftig hauptsächlich mit Bio-Erzeugern aus der Region zusammenarbeiten und Frisches aus dem Norden modern und kreativ zubereiten.«

Bereits seit drei Jahren bauen die Gastronomen in Hamburg besondere Kräuter- und Gemüsesorten, die sie auf ihren Reisen kennengelernt haben und in ihre Gerichte einfließen lassen, selbst an. Das bestehende Personal der »Seekiste« wird übernommen und in das Team von »Salt & Silver« integriert werden.

Utholmer Straße 1 25826 St. Peter-Ording

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 ... Meeresfrüchte und saisonale Fischgerichte — lecker, frisch und gut für alle Liebhaber ... Wir freuen uns auf Sie! Familie Robert Goryl

Das prämierte SB-Restaurant für die ganze Familie
ALLE GERICHTE auch außer Haus!

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

erparadies en Arten



Die Rosapelikane erreichen eine Größe von 1,40 bis zu 1,80 Metern. Sie gehören zu den größten Schwimmvögeln der Erde.

lich finden zwei Vorführungen statt. Neben dem Streichelzoo sind für die kleinen Besucher ein großer Spielplatz, Kletterpfähle und ein Aussichtsturm vorhanden. Freuen können sie sich außer-

dem auf die tägliche Super-Puppen-Show mit immer wieder neuen Abenteuergeschichten, die jeweils um 12.30, 14 und 15 Uhr beginnt. Der Westküstenpark hat täglich von 9.30 bis 18 Uhr geöffnet.

Freikarten

Kultur und Natur pur lautet das Motto des Westküstenparks. An Landschaften und Tieren werden hier präsentiert: Feuchtwiese mit Graukranichen und Störchen, Landschaftsvolieren 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: »Welche Größe erreichen die Rosapelikane?« Schreiben Sie die Antwort auf eine Karte und schicken diese bis Freitag, 27. August 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.

Herzliches Dankeschön an alle Spender*innen aus dem Westküstenpark St. Peter-Ording!

Der NaturErlebnisTierpark Westküstenpark & Robbarium
Info: 04863/3044 · westkuestenpark.de

WESTKÜSTENPARK ST. PETER-ORDING
über 25 Jahre
seit 1992

Bildungseinrichtung für Nachhaltigkeit

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!

»Wo Genießer gern stranden«

Herbst/Winter an der Nordsee
Zu buchen vom 3. Oktober bis 5. Dezember 2021

... unser **SILBER-Paket**

1x Begrüßungsgetränk
4x Übernachtung im Doppelzimmer mit Dusche/WC
4x Schlemmerfrühstück vom Buffet
3x Abendessen (3-Gänge-Menü à la carte) in unserem Restaurant »Marsch & Meer«
1x 3,5 Stunden Aufenthalt in der »Dünen-Therme«

Preis im Doppelzimmer 349,- € pro Person
Preis im Appartement 389,- € pro Person
Doppelzimmer zur Alleinnutzung 439,- € pro Person

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.strandhotelpeterording.de

Oliver Koehn übernimmt das Restaurant St. Knudsborg in Flensburg:

Herrlich genießen in historischem Ambiente



Der historische Königs- beziehungsweise Gildesaal



Der Wintergarten wurde modern eingerichtet.

Prunkstücke sind der Königsaal und die historische Gaststube. Doch die St. Knudsborg, errichtet 1844 von der im 12. Jahrhundert zu Ehren des Herzogs von Schleswig Knud Lvard gegründeten Knudsgilde, ist nicht nur ein Flensburger

Kulturdenkmal. Vielmehr ist das Gilde- und Schützenhaus ein lebendiger Restaurantbetrieb mit einer langen Tradition, der im Lauf der Jahre immer wieder modernisiert wurde. Bis heute sind viele traditionelle Gerichte und Spezialitäten, zubereitet

aus den frischen Produkten der Region, eng mit dem Namen des Restaurants verbunden. Man richtet sich in der Küche aber auch immer wieder nach dem Geschmack der Zeit.

Erst jetzt hat Oliver Koehn, der die St. Knudsborg zunächst als Betriebsleiter übernahm, die Speisekarte mit einem guten Curry und einer Auswahl an qualitativ hochwertigen Burgern sowie vegetarischen und veganen Alternativen bewusst mehr auf die Studierenden eingestellt. Da der Flensburger Campus ganz in der Nähe liegt, würden nämlich Hunderte von ihnen täglich vorbeigehen, begründet er das.

Nach wie vor gibt es aber das unverwechselbare, legendäre Knoblauch-Dressing, wird die Hollandaise immer noch selbst aufgeschlagen und die regionale Gasthausküche vom Angelliter Schnüschr bis zum Steckerrübenmus im Herbst beibehalten. »Bei uns kann man immer noch Omas Rinder-Roulade haben, aber etwas anders vom Galloway-Rind, dem Fleisch, das wir ebenfalls für unsere Burger nehmen«, erläutert Koehn, der die Knudsborg in Sachen Kulinarik als guten Handwerksbetrieb aufgestellt wissen will. In diesem Sinne werden ebenfalls das Sauerfleisch, der Pannfisch mit einer kernigen Senfsauce, die halbe Ofenente im Herbst und nicht zuletzt die Grünkohlgerichte, der absolute Renner in den Wintermonaten, zubereitet. Ob Catering und Events, alles gehört dazu. »Im Lockdown haben wir einen riesigen Erfolg mit unseren Außer-Haus-Menüs



Oliver Koehn (li.) mit Frank Hemmerich von den Flensburger Brauerei

verbuchen können«, freut sich Koehn. Und da stark auf die Regionalität gesetzt wird, wird hier natürlich das Bier aus dem Hause Flensburger geführt, der Brauerei, die gleich um die Ecke liegt. Das »Flensburger Pilsener« fließt frisch vom Fass. Neben Königs- beziehungsweise Gildesaal und der Gaststube sind auch noch vorhanden der Wintergarten für Gesellschaften bis zu 45 Personen und die Veranda, wo 28 Gäste Platz finden. Im Saal können Gesellschaften für bis zu 80 Personen angenommen werden. Nicht zu vergessen die vier Bundes-Kegelbahnen und der herrliche Außenbereich mit Blick auf den Quellenteich im Garten.

Und hin und wieder kehren die rechtschaffenen Zimmerleute und Schiefergesellen hier ein. Die St. Knudsborg ist nämlich ihre Herberge. Der gebürtige Hamburger Oliver Koehn hat im »Vier Jahreszeiten« in der Hansestadt den Beruf des Kochs gelernt. Aber immer war sein Ziel, eine Hotelkarriere anzustreben. Nachdem er unter anderem vier Jahre im »Vier Jahreszeiten« für die Gastronomie verantwortlich war, führte ihn sein Weg als Hoteldirektor von München über London und die Lüneburger Heide bis nach Sylt und Glücksburg, wo er anschließend den »Schlosskeller« pachtete. Danach war er drei Jahre Pächter

des Restaurants auf dem Campingplatz in Bockholmwik. »Bei allem hat mir mein beruflicher Ursprung, dass ich die Küchensprache beherrsche, immer sehr geholfen«, sagt er.

Restaurant St. Knudsborg

Munketoft 33
24937 Flensburg
Telefon 04 61 / 23680
E-Mail:
hallo@sankt-knudsborg.de
www.sankt-knudsborg.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag
ab 17:00 Uhr

Der neue Name des Krugs lautet nun »Unewatt by Hendrik«:

Feinheimisch speisen im Landschaftsmuseum

Kutschen wurden hier früher beladen und Pferde angespannt. Die Durchfahrt sowie etliche Exponate aus dieser Zeit sind immer noch vorhanden und zeugen davon. Seit Jahrzehnten ist dieses Haus aus dem Jahr 1872 im heutigen Landschaftsmuseum Angeln aber ein Ort der Gastlichkeit. War es zuerst das Gasthaus Unewatt und später

das Landhaus Unewatt, heißt es nun »Unewatt by Hendrik«. Damit will der neue Pächter Hendrik Kleist ausdrücken, dass er die Tradition zwar bewahren, sich aber dennoch ganz neu orientieren will. »Feinheimisch« lautet dabei sein Motto. Versammelt haben sich unter diesem Begriff Gastronomen und Produzenten sowie gewerbliche und private

Förderer, die sich mit frischen Produkten aus der Region dem Genuss in Schleswig-Holstein verschrieben haben.

Den Fisch bezieht Hendrik Kleist direkt bei den Fischern im nicht weit entfernten Langballig, ob Scholle, Steinbutt oder auch Meerforelle. So gibt es immer einen Fisch des Tages. Die Kartoffeln kommen vom Biohof Sven-

steen in Munkbrarup und beim Fleisch handelt es sich unter anderem um das Husumer Rind. Da darf das heimische Bier aus der Flensburger Brauerei natürlich nicht fehlen. Das »Flensburger Pilsener« gibt's vom Fass. Und wer als Dessert gern etwas Süßes möchte, kann sich beispielsweise auf ein Eis von Familie Sierck vom Hof Fuhlreit aus der »Meierei Geestfrisch« freuen.

Natürlich spielen in Unewatt auch weiterhin die saisonalen Spezialitäten der Region eine große Rolle, vom frischen Salat und Gemüse im Sommer über das Steckerrübenmus im Herbst bis hin zum Grünkohl im Winter. Wobei das eine oder andere gutbürgerliche Gericht auch schon einmal ganz modern interpretiert wird. Worauf Hendrik Kleist aber immer Wert legt, ist das Handwerkliche. Auch bei den Kuchen und Torten, die allesamt hausgemacht sind.

Das Haus verfügt über die Gaststube, das Jagdzimmer für bis zu 12 sowie den Saal für 50 Personen. Natürlich werden Feierlichkeiten aller Art nach den Vorstellungen der Gäste ausgerichtet. Und gleich gegenüber findet man den idyllisch angelegten Kaffeegarten, der zum Verweilen einlädt. Was aus der Durchfahrt einmal werden soll, ist noch nicht klar, vielleicht einmal ein »Gasthaus-Laden«.

Um den liebevollen Service kümmert sich Jennifer Kleist, die



Im Saal können Gesellschaften bis 50 Personen feiern.

Frau des neuen Pächters. Hendrik Kleist kommt aus Kiel und hat in der »Sansibar« auf Sylt Koch gelernt. Nach einem Jahr im »Adlon Kempinski« in Berlin arbeitete er weitere acht Jahre in der »Sansibar«, bevor er zwei Jahre im »BeachHouse Sylt« Küchenchef war und anschließend nach Glücksburg ging. In Unewatt ist er nun erstmals den Schritt in die Selbstständigkeit gegangen. Und fühlt sich mit seiner neuen Aufgabe sehr wohl.

Unewatt by Hendrik

Unewatter Straße 8
24977 Langballig
Telefon 04636 / 9776668
E-Mail:
moin@restaurant-uneuatt.de
www.restaurant-uneuatt.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag
12:00 bis 23:00 Uhr



Hendrik Kleist (re.) mit »Flensburger«-Mitarbeiter Stephan Jessen

Christian Reinheimer übernahm erneut das »Flensburger Bowlingcenter«:

Gastlichkeit mit Lanes, Balls und Strikes



Zwölf Bahnen mit Bundesliga-Abnahme

Lanes sind beim Bowling die Bahnen, ein Strike wird das Abräumen aller Pins genannt und Balls sind die Kugeln, die 8 bis 16 Pfund schwer sein können. Das alles kann Christian Reinheimer aber ganz genau erklären, denn er ist ein Bowlingprofi durch und durch. Er hat früher in der Bundesliga gespielt und gehörte in seiner Jugend sogar der Nationalmannschaft seiner Altersklasse an. Aus purer Leidenschaft an diesem Sport übernahm er

1999 das »Flensburger Bowlingcenter« in Flensburg und führte es sehr erfolgreich bis 2014 weiter. Als es zuletzt zwei Jahre leer stand, konnte er nicht anders als wieder frischen Wind und neues Leben hineinzubringen. Das »Flensburger Bowlingcenter« befindet sich von Anfang an ganz oben in dem Parkhaus in der Roten Straße, das 1969 erbaut wurde. Damals seien noch die Amerikaner in der Briesen-Kaserne stationiert

gewesen und zum Bowling gekommen. Daraus habe sich eine deutsch-amerikanische Freundschaft und auch die Freizeitliga entwickelt, erzählt Reinheimer. Ab September wird die Freizeitliga nun an jedem Freitag, von 18.30 bis 21 Uhr, wieder eingeführt. Acht Mannschaften gibt es schon, weitere können sich gern anmelden und, außer in den Ferien, gegeneinander antreten. Der »Hausverein« Interbowling Flensburg trainiert an je-

dem Mittwoch von 19 bis 22 Uhr. Die Betriebssportler spielen montags und mittwochs, wofür ebenfalls noch Anmeldungen von Teams angenommen werden.

Das »Flensburger Bowlingcenter« verfügt über zwölf Bahnen mit Bundesliga-Abnahme, die bereits 2001 komplett saniert und von Holz auf Kunststoff umgestellt worden sind. Man muss aber nicht unbedingt zum Bowling kommen, sondern kann sich hier auch nur auf ein kühles »Flensburger Pilsener« vom Fass oder zum Essen in der Bar und dem Restaurant »Bowlissimo« einfinden. Hier werden von Küchenchef Sven Jürgensen, dessen Vater früher die »St. Knudsborg« in Flensburg betrieb, die Gerichte der deutschen Küche aus regionalen Produkten immer frisch zubereitet. Das Fleisch kommt beispielsweise aus Husum. Das Brot wird selbst gebacken – und hausgemacht sind die Sauce für die Currywurst sowie der Teig für die Pizza. Zu den Snacks gehört zum Beispiel ein Toast Hawaii.

Ob Konfirmationen, Geburtstage oder auch Weihnachtsfeiern, Gesellschaften sind bis zu 100 Personen im Gesellschaftsraum sowie komplett bis zu 200 Personen möglich, wenn nicht gerade die Corona-Maßnahmen greifen. Nach den Wünschen der Gäste werden für die Feiern komplette Buf-



Christian Reinheimer (li.) mit Frank Hemmerich, Mitarbeiter der Flensburger Brauerei

fets kreiert oder Menüs erstellt. Christian Reinheimer wurde in Bayern geboren und kam 1970 mit seinen Eltern nach Flensburg, wo er die dänische Schule besuchte. Er lernte Raumausstatter und Einzelhandelskaufmann und hatte später ein Taxiunternehmen, das er verkaufte, um 1999 erstmals das »Flensburger Bowlingcenter« zu übernehmen. Nun hat ihn seine Bowling-Leidenschaft erneut hierher geführt, nachdem er zuvor sieben Jahre lang Reisebusse in ganz Europa gefahren war.

Flensburger Bowlingcenter

Rote Straße 15
24937 Flensburg
Telefon 0461/48087676
E-mail: flensburger-bowlingcenter@t-online.de
www.flensburger-bowlingcenter.de

Öffnungszeiten:
Wochentags ab 16:00 Uhr,
Sonnabend und Sonntag
ab 14:00 Uhr

Malte Siegers neuer Pächter vom Café und Restaurant »Bock 19«:

Genuss pur ganz nah an der Ostsee



Stephan Jessen von der Flensburger Brauerei (li.) mit Stefanie und Malte Siegers auf der Terrasse

Man sitzt auf der großzügig angelegten Terrasse und genießt einfach nur den herrlichen Blick auf die Ostsee, die zum Greifen nah liegt. Möglich ist dieser pure Genuss aber auch in dem gemütlichen Ambiente des Cafés und Restaurants »Bock 19«, das auf dem Campingplatz »Förderfriesen Bockholmwik« ganz in der Nähe der Halbinsel Holnis bei Glücksburg zu finden ist und jetzt von Malte Siegers mit seiner Frau Stefanie übernommen wur-

de. Mit ihnen Einzug gehalten hat eine exzellente Hausmannskost, die auf den Punkt genau gekocht ist, wie der neue Pächter erklärt. Was er damit meint, sind handwerklich gut zubereitete Gerichte mit den frischen, saisonalen Zutaten aus der Region, auf deren Qualität er besonderen Wert legt. Der Fisch wird beispielsweise von den Fischern fast vor der Tür angelandet. Hauptsächlich handelt es sich dabei um Ostsee-

Butt. Frischer kann dieser wohl kaum auf den Tisch des Gastes kommen. Und soll der Jahreszeitenkalender beschrieben werden, so kommt der Spargel und Matjes natürlich ebenso darin vor wie das Steckrübenmus und der Grünkohl. Das Café und Restaurant hat nämlich ganzjährig geöffnet und bietet sich deshalb auch immer für Feiern aller Art an.

Die Torten und Kuchen sind hausgemacht. Das Bauernhof-Eis kommt von Familie Steffens aus Ahrensböök im Kreis Ostholstein. Und da das Café und Restaurant auf einem Campingplatz liegt und ebenfalls viele Radfahrer vorbeikommen, dürfen neben der frischen deutschen Küche das Fischbrötchen und die Currywurst nicht fehlen. Wie bei einem regional geprägten Angebot auch nicht das »Flensburger Pilsener« vom Fass und die anderen Marken aus der Flensburger Brauerei.



Vor einiger Zeit wurde das Restaurant komplett modernisiert.

Das »Bock 19« wurde erst vor einigen Jahren komplett saniert und modernisiert. Besondere Merkmale sind der zeitgemäße Tresen und der Kamin, der in den Wintermonaten knistert. Im Restaurant finden 50 und auf der Terrasse 80 Personen Platz.

ehemaligen »Weinhandelbar« und im »Fährhaus Langballig« beschäftigt. Zuletzt arbeitete sie im »Landgasthof Neukrug« im Service. Und um diesen kümmert sie sich auch in dem gemeinsam mit ihrem Mann gepachteten Café und Restaurant.

Malte Siegers kommt aus Maasbüll bei Flensburg und hat in diesem Ort im »Landgasthof Neukrug« auch den Beruf des Kochs gelernt. Er arbeitete auf Sylt im »Budersand« in Hörnum und im Winter auch einmal in der Schweiz. Nach weiteren Stationen in Stuttgart und Karlsruhe kam er zurück nach Maasbüll. Auch Stefanie Siegers ist eine gelernte Köchin. Sie hat ihre Ausbildung im Soldatenheim in Flensburg-Mürwik gemacht und war danach in Flensburg in der

Café und Restaurant »Bock 19«

Bockholmwik 19
24960 Munkbrarup
Telefon 04631 / 4420247
E-Mail: info@bock19.de
www.bock19.de

Öffnungszeiten:
15:00 bis 21:30 Uhr, Sonnabend
12:00 bis 16:00 Uhr und Sonntag
17:00 bis 21:30 Uhr



Die Terrasse bietet Platz für 80 Personen.



DEHOGA

SCHLESWIG-FLENSBURG

In der Zeit vom 5. bis 21. August:

Wieder Fischtage im Flensburger Förde-Park



Auch Bundestagsabgeordnete Petra Nicolaisen kam schon vorbei, um das Matjes-Gericht zu probieren. Das Foto zeigt sie mit Hans-Peter Hansen, dem Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbands Schleswig-Flensburg.

In Zusammenarbeit mit dem Kreisverband Schleswig-Flensburg im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA werden im Förde-Park in Flensburg auch in diesem Jahr wieder Fischtage veranstaltet. In der

Zeit vom 5. bis 21. August bietet der DEHOGA-Kreisverbandsvorsitzende Hans-Peter Hansen zusammen mit Auszubildenden aus der »Kantine im Kreishaus Schleswig« über die Mittagszeit Matjes mit Beilagen an.

Auch dieses Mal kommt die Fische Spezialität von »Friesenkronen« aus Marne. Dabei handelt es sich um den echten norwegischen Matjes »Sjø« mit einer milden Salznote. Der Salzgehalt beträgt nur 2,2 Prozent.

Innerhalb von 24 Stunden nach dem Fang reift der Matjes ohne Zusatzstoffe in seinen eigenen Enzymen.

Dazu gibt es eine Sauce nach Hausfrauenart mit Gurken, Zwiebeln und viel Geschmack sowie kleine Kartoffeln (Drillinge). Zubereitet wird alles von Ingo Sörnsen vom »Freiwillig Krug«. Geplant ist außerdem die Zubereitung einer exotischen Sauce als Alternative zur klassischen Variante.

Es geht bei den Fischtagen aber nicht nur ums Genießen, sondern ebenfalls um Informationen zum Thema Fisch, zum DEHOGA und zur Ausbildung in der Gastronomie und Hotellerie. Deshalb freut sich Hans-Peter Hansen neben einem regen Besuch auf interessante Gespräche und Fragen.



So sieht der Stand für die Fischtage aus.

Eröffnungsveranstaltung im September:

Steckrübentage 2021 mit einer Rekordbeteiligung



Hans-Peter Hansen, Fabo Schwan und Benni Magnussen (v.li.)

Die »Nordischen Steckrübentage« gibt es jetzt bereits seit 32 Jahren. Seinerzeit vom Schleswiger Kreisverband im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA zur Verlängerung der Nachsaison ins Leben gerufen, wurden nach der Fusion mit dem DEHOGA-Kreisverband Flensburg im Jahr 2000 auch die Gastronomen in der Fördestadt mit einbezogen. Heute ist dieses kulinarische Event ein fester Bestandteil im Veranstaltungsjahr des DEHOGA Schleswig-Flensburg. In diesem Jahr gibt es sogar eine Rekordbeteiligung, nehmen 38 Betriebe in Flensburg sowie im Kreisgebiet aktiv an dieser Aktion teil und bieten das Gericht in vielfältiger Form an, natürlich auch klassisch als Steckrübenmus mit Kochwurst, Kasseler und Speckstippe. »Ein beachtenswertes Ergebnis«, freut sich Ingo Sörnsen, Schatzmeister des Kreisverbands und Inhaber vom »Freiwillig Krug«. Toll zu erleben, dass so viele Betriebe dabei seien.

Am 20. September findet die interne Eröffnungsveranstaltung im »Gudlak« (Restaurant und Strandbar) in Glücksburg statt. Es werden zahlreiche Mitglieder im Kreisverband sowie Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft dazu erwartet. »Ein wunderschöner Rahmen, direkt an der Förde gelegen«, schwärmt DEHOGA-Kreisverbands-Geschäftsführer Günter Blankenagel. Steckrübenkönigin Joanna I., die sich ebenfalls auf die Veranstaltung freut, wird die Gäste begrüßen. Leckerer, von Birgit und Ingo Sörnsen im »Freiwillig Krug« zubereitetes Steckrübenmus wird es ebenfalls im »Förde Park Flensburg« geben. Angeboten wird es den Besuchern vom Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbands Schleswig-Flensburg zusammen mit Auszubildenden aus der »Kantine im Kreishaus« in Schleswig vom 7. bis 23. Oktober immer um die Mittagszeit, so lange der Vorrat reicht: Und zwar im Rahmen der Steckrü-

bentage sowie des 25-jährigen Jubiläums des Centers. In Schleswig hat der Verkauf von Steckrübenmus auf dem Capitolplatz eine ebenso lange Tradition. Hierfür verantwortlich zeichnet Uwe Lüth vom Hotel Hohenzollern in Schleswig. Der Termin ist vom 23. bis 26. September. Wir werden in der nächsten Ausgabe noch einmal darüber berichten.



Neu in diesem Jahr: Der Frucht-aufstrich Steckrübe / Karotte

Fischtage im Förde Park.

5.8. – 21.8.

Alles rund um den Fisch

Förde  Park



präsentiert von Hans-Peter Hansen vom DEHOGA Schleswig-Flensburg e.V., der mit Auszubildenden leckere Gerichte rund um den Fisch serviert.

www.foerdepark.de

DEHOGA
SCHLESWIG-FLENSBURG