



In dieser Ausgabe wieder die

plop'-News

der
Flensburger Brauerei

Fischmarkt Husum



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

Krabben & Fisch
Ihr Spezialist am Kutterhafen Husum

täglich
frisch!

Wir haben täglich geöffnet!

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

35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Schlemmen in der Region

Lesen Sie mehr im Innenteil!

St. Peter-Ording auf der Halbinsel Eiderstedt gehört dazu:

Sehnsuchtsorte im Norden



Das Foto zeigt einen der berühmten Pfahlbauten

Foto: Oliver Franke

Der Norden Schleswig-Holsteins hat viel zu bieten: Natur, Strände, gemütliche Bummel durch historische Städte und viele Sehnsuchtsorte. Dazu zählt nicht nur Sylt. Da gibt es Orte von den nordfriesischen Inseln allgemein über das nordfriesische Festland, die Ostsee-Region Angeln mit Kappeln sowie die Schleiregion bis hin zur Stadt Flensburg. Auch St. Peter-Ording ist so ein Ort. In diesem Jahr drohte er wieder aus allen Nähten zu platzen, wenn man das einmal so flapsig formulieren kann. Aber was macht St. Peter-Ording so einmalig? Im Innenteil dieser Ausgabe wird das einmal beschrieben – sozusagen für Anfänger!



any time is teatime

Ihre Fachgeschäfte
für Tee und Teezubehör

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

Husumer Teekontor

Schloßgang 8
Telf 04841 / 2599

Husumer Hafen 20

Hafenstraße 20
Telf 04841 / 772379



Köstliche Klassiker servieren wir Ihnen zu den 15. Sankt-Peteraner
»KOHLTAGEN« im Strand-Hotel St. Peter-Ording, vom 21. Sept. bis 25. Okt.
Eröffnung: Di. 21. September, ab 16.30 Uhr in unserem Restaurant
»Marsch & Meer«, im Bad 16. Reservierungen unter Tel. +49 (0)4863-96960

Schleswig-Holstein Gourmet Festival von September bis April:

35-jähriges Jubiläum mit 35 Veranstaltungen



Festlich gedeckte Tafel in »Bergers Landgasthof«

Foto: Hilbert Fotografie

Optimistisch und voller Vorfreude feiert das Schleswig-Holstein Gourmet Festival 2021/22 sein 35-jähriges Jubiläum! Dank funktionierender Sicherheitskonzepte, das hat die vergangene Saison gezeigt, freuen sich die 15 Mitgliedshäuser auf genussvolle und kommunikative Events.

Mit einem Füllhorn an interessanten Gastköchinnen und -köchen lernen die Feinschmecker verschiedenste Restaurants, Küchen und Techniken kennen. 35 Veranstaltungen mit 15 Herdchampions sorgen für inspirierende Feinschmecker-Erlebnisse. Internationales Flair bringen Naturliebhaber René Mammen (Dänemark), David Görne (Frankreich) sowie Rolf Fliegau mit gleich zwei Mal zwei Sternen im »Ecco« und Philipp Heid, Vertreter der Fusion-Cuisine (beide Schweiz), nach Schleswig-Holstein. Ihr Debüt geben Jan-Philipp Berner, Nachfolger von Johannes King im »Söl'ring Hof« auf Sylt, Tony



Hotel Wassersleben

Foto: Ydo Sol Images

Hohlfeld vom »Jante« in Hannover, Daniel Raub mit seinen nuancenreichen Kreationen im

»Landhotel Biewald« sowie Fermentier-Künstler Laurin Kux aus Münster. Der Mix an neuen und bewährten Sterne-Köchinnen und -Köchen sorgt für Zugkraft und immer wieder für große Begeisterung. Wieder dabei sind: Berlins einzige Sterneköchin Sonja Frühsammer, Nils Henkel mit seiner Nature Cuisine, Thomas Martin, der für eine puristische Haute Cuisine steht, sowie

Christoph Ruffer mit der perfekten Balance zwischen Aromen und Texturen. Viele Fans hat auch Michael Kempf vom Berliner »Facil«, der seine Speisen mit hintergründiger Raffinesse zubereitet. Mecklenburg-Vorpommerns unangefochtene Nummer eins, Ronny Siewert, setzt auf einen bodenständigen Kochstil aus erstklassigen Produkten. Zum Jubiläum darf

auch der langjährige Festivalbegleiter, Top-Koch und -Ausbilder Henri Bach begrüßt werden.

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival hat sich seit seiner Gründung 1987 Nachhaltigkeit auf die Fahne geschrieben. Dazu gehört beispielsweise das Bekanntmachen von regionalen Produkten. Seit diesem Jahr wird bei der Auswahl der Produkte auch ausdrücklich auf die Achtung des Tierwohls hingewiesen.

Im Jubiläum startet das Gourmet-Festival (SHGF) am 26. September mit der »7. Tour de Gourmet Solitaire« (TdGS), das beliebte Restaurant-Hopping für Alleinreisende ab 40 Jahren. Gemeinsam mit Gleichgesinnten lernen die Gäste das Hotel »Der Seehof« in Ratzeburg sowie das »Waldhaus Reinbek« kennen. Spaß haben, interessante Speisen und neue Häuser erkunden sowie Freundschaften schließen stehen dabei im Zentrum!

Zum Jubiläum gibt es das neue Event »Glücksgefühle in vier Gängen«, das am Freitag, 25. März nächsten Jahres, im »Friederikenhof« stattfindet. Champagner Lanson prickelt im Glas, auf den Tellern werden Speisen mit Valrhona-Schokolade veredelt und zum Finale umschmeicheln Edelbrände von Hubertus Vallendar die Gaumen.

Unterhaltungen in bester Gesellschaft und dabei die Schleswig-Holsteiner Restaurant-Landschaft mit allen Sinnen genießen – das verspricht die »14. Tour de Gourmet Jeunesse« (TdGJ). Sie richtet sich an junge Feinschmecker zwischen 18 und 35 Jahren. Jede Saison gibt es eine neue Route, am 2. April sind erstmals »Berger's Hotel und Landgasthof« sowie das »Boutique Hotel Wassersleben« die Gastgeber. Es gibt viele Stammgäste, die vom Konzept begeistert sind, aber auch neue Gesichter: Eine inspirierende Mischung!

Die Preise für die Veranstaltungen liegen zwischen 110 Euro und 189 Euro inklusive Menü und begleitender Getränke der SHGF-Partner. Informationen findet man unter www.gourmetfestival.de. Und wer mehr über die Gastköche, Partner und Mitglieder erfahren möchte, der hört in den SHGF-Podcast rein (unter anderem <https://www.podcast.de/podcast/882949/schleswig-holstein-gourmet-festival>).



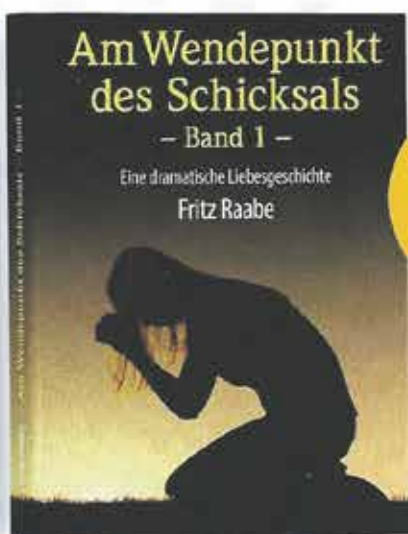
*Liebe Leserinnen,
liebe Leser,*

im September hatten wir noch einige schöne Sommertage, und einige können noch kommen – wie zum Beispiel auch ein goldener Herbst. Mit den Kohltagen in Dithmarschen und in St. Peter-Ording sowie den Steckrüben Tagen des DEHOGA Schleswig-Flensburg hat sich dieser kulinarisch schon längst angekündigt. Obwohl man doch noch immer gern zurückdenken an die herrlichen Sommerferien, die noch gar nicht so lange vorbei sind und in dieser Saison ebenfalls Scharen von Gästen in unsere Region lockten. Viele sind immer noch da. Und sie können jetzt teilhaben an unseren Herbstevents, die einst gegründet worden waren zur Verlängerung der Saison. In diesem Jahr ist es aber wieder eher das Corona-Virus, das uns einen erheblichen Anstieg der Tourismuszahlen bescherte. Die Mehrzahl der Deutschen blieb im Urlaub eben auch in diesem Jahr lieber im eigenen Land. Den Restaurantbesuch können sie zurzeit unbeschwerter genießen – obwohl immer noch unter bestimmten Verordnungen. Anders als bei unserem Nachbarn in Dänemark, wo alles gelockert wurde, die Impfquote aber auch viel höher sind. Wie dem auch sei, halten Sie sich bitte wacker und bleiben mir gewogen bis zur nächsten Ausgabe,

Ihr Wilhelm Brinkmeier

Am Anfang braucht man oft Mut, das Leben wie ein Buch zu sehen.

Mein Gustav, wenn du an mich denkst,
sei nicht traurig. Erzähle lieber von deiner
Rosa. Lass mir einen Platz in deinem Herzen.
So wie ich dich in meinem Leben hatte.



18,50 €

ISBN: 97 83 75 26 20 10 8

Bestellung über Ihre nächste Buchhandlung oder online
im BoD Buchshop unter www.bod.de!



Sonja Frühsammer, Berlins einzige Sterneköchin

Foto: Peter Frühsammer

HIER

im Norden

03 / 2021

Herausgeber
Verlag Brinkmeier
Flensburg
Postadresse:
Postfach 1712
24907 Flensburg
Telefon 04 61 / 1 82 99 33
Fax 04 61 / 1 82 99 35

info@hierimnorden.de
www.hierimnorden.de
Redaktion/Anzeigen
Wilhelm Brinkmeier
(verantw.)
Redaktion/Anzeigen
Husum · Lothar Poth
Telefon 04841 / 7 14 27
Layout
Martin Weber
Auflage : 15.000
Druck: Flensburg Avis



NORDSEEHEIL-
UND SCHWEFELBAD

ST. PETER- ORDING

Westküstenpark und Robbarium:

Natur- und Artenschutz



Man kann sich schon erschrecken, wenn der lautstarke Ruf des Poitou-Esels über das Feld schallt. Doch Parkleiter Peter Marke ist daran gewöhnt, jeden Morgen so begrüßt zu werden. Der Poitou-Esel ist eine der größten und ältesten reingezüchteten Eselrassen der Welt.

Der Westküstenpark in St. Peter Ording liegt direkt am Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer und ist in seiner Art nicht so oft anzufinden. In diesem Zoo und Tierparadies präsentieren sich den Besuchern rund 850 Tierarten auf 14,5 Hektar in ihren naturnah gestalteten Lebensräumen. So kann man erfahren, warum der Natur- und Artenschutz so wichtig ist – und in aller Ruhe auf Entdeckungstour gehen. In diesem barrierefreien Park findet man

eine einmalige Kombination aus Seevögeln und Seehunden vor – und dieses mit dem größten über 1,2 Millionen Nordseewasser gefüllten Seehundbecken deutschlandweit. Täglich finden zwei Vorführungen statt. Für die kleinen Besucher gibt es einen Streichelzoo, Ponyreiten, eine tägliche Super-Puppen-Show mit spannenden Abenteuer-geschichten, einen großen Spielplatz und Kletterpfähle mit Aussichtsturm. Der Zoo hat täglich von 9.30 bis 18 Uhr geöffnet.



Das Somali-Schaf ist eine alte Hausschaf rasse aus Ostafrika und hornlos. Es zählt zu den Fettschwanzschafen. Die Ahnen der Schafe entstammen den Steppengebieten Asiens. Als Haarschafe bilden sie keine Wolle und haben ein Haarkleid, das zwei Mal im Jahr wechselt. Tierpfleger Toni umorgt hier die Neugeborenen. Die Schafe sind genügsame Weidegänger und können bis zu 20 Jahre alt werden.

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: »Von wem wird der Parkleiter an jedem morgen mit lautem Ruf begrüßt?« Schreiben Sie die Antwort auf eine Karte und schicken diese bis Freitag, 1. Oktober 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 Vergleiche mit anderen und deren Angehörige sind ausgeschlossen.

Die Gewinner

In der vergangenen Ausgabe, der Ausgabe 2/2021, hatten wir danach gefragt, welche Größe Rosapelikane erreichen können. 1,40 bis 1,80 Meter lautet die richtige Antwort. Aus allen Einsendungen wurden nach dem Losverfahren die Karten von Anneliese Truschkowski aus Lunden und Britta Jaeck aus Oeversee gezogen. Sie bekommen die Eintrittskarten für jeweils zwei Erwachsene und zwei Kinder zugesandt.

Der Beginn einer großen Sehnsucht:

St. Peter-Ording für Anfänger

Auf zwölf Kilometern Länge erstreckt sich der moderne Urlaubsort an der Nordseeküste im Westen der Halbinsel Eiderstedt. Ein hoher, breiter Deich schützt ihn vor starken Fluten. Davor: Salzwiesen, Dünen, Strand und Meer bis zum Horizont.

Eine Seebücke führt im Ortsteil Bad rund 1.000 Meter über Salzwiesen, Priele und Dünen bis zum Strand. Die Nordsee rückt näher und näher, die frische Brise belebt, die Freude steigt.

Zwei Bahnhöfe bieten Anschluss zum öffentlichen Regional- und Fernverkehr. Stündliche Zugverbindungen über die Halbinsel Eiderstedt führen nach Husum – inklusive Platz für Fahrräder.

Drei Klimazonen erlauben eine schrittweise Gewöhnung an das Reizklima der Nordsee: Klimazone 3 im großen Waldgebiet, Klimazone 2 im Dünengebiet und Klimazone 1 in der Brandungszone.

Vier Ortsteile, jeder mit eigenem Charakter, ziehen sich von Nord nach Süd: Ording, Bad, Dorf und Böhl.

Vor Ording pulsiert im Sommer das Strandleben. Hier befinden sich der Hauptbadestrand mit zwei Badestellen sowie eigene Bereiche für Wind- und Kitesurfer, Kitebuggy-Fahrer und Strandsegel-Schüler. Hinter dem Deich liegen Lifestyle-Hotels, Ferienwohnungen und Campingplätze.

In Bad führt die Seebücke zur vorgelagerten Badestelle auf der Sandbank. Im ursprünglichen Kurzentrum, immer noch ein Mittelpunkt des Ortes, ist heute die DÜNEN-THERME mit Gesundheits- und Wellness-Zentrum, Saunalandschaft sowie Freizeit- und Erlebnisbad zu finden. Parallel zum Deich verläuft die neue Natur-Erlebnis-Promenade unter anderem mit Fitness-Parcours und Themenspielplätzen zu den Big Five des Wattenmeers (Seeadler, Seehund, Schweinswal, Kegelrobbe und Stör). Hotels und Ferienwohnungen in allen Kategorien erwarten den Gast.

Der Ortsteil Dorf ist der hübsche historische Ortskern mit gemütlichem Flair, Boutiquen und Geschäften, Cafés und Restaurants. Vor dem Deich



Foto: Oliver Franke

liegt hier der kleinste und beschaulichste Strandabschnitt – die Badestelle Süd.

Böhl, der ruhigste Ortsteil St. Peter-Ordings, ist geprägt von Ferienhäusern und -wohnungen sowie Campingplätzen. Eine weitläufige Badestelle macht Böhl perfekt für Familien.

Fünf Badestellen mit Pfahlbauten laden zum ausgiebigen Strand- und Badevergnügen ein. Bis zu drei der Markenzeichen St. Peter-Ordings stehen an jeder Badestelle: Ording-Nord, Ording, Bad, Süd und Böhl. Neben Badeaufsicht mit Strandkorbvermietung und sanitären Anlagen befindet sich hier die beliebte Pfahlbaugastronomie in luftiger Höhe mit Blick auf die Nordsee.

An den Badestellen warten Strandkörbe, viel Platz für Strandmuscheln und Sandburgen sowie ein flacher, kinderfreundlicher Zugang zur Nordsee. Für die Strandkörbe empfiehlt sich eine Online-Buchung vorab (www.st-peter-ording.de/strandkorb-buchen). Die größten Badestellen sind Ording/Ording-Nord (mit FKK-Bereich) und Böhl, beide bieten Strandparkplätze. Zur Badestelle Ording führen außerdem Holzstege für Fußgänger und Radfahrer. In Böhl und an der Badestelle Süd hält der Linienbus, beide sind auch zu Fuß und mit dem Rad zu erreichen. Die Badestelle Bad liegt am Ende der Seebücke.

Auf der Website www.st-peter-ording.de sind umfangreiche Informationen zum 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 bietet man von der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording in den Tourist-Infos persönliche Beratung zu Gastgeber und Unterkünften sowie zur Region an: 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/) und Instagram (instagram.com/stpeterording/)

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 ... Meeresfrüchte 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

Das preiswerte SB-Restaurant für die ganze Familie!

ALLE GERICHTE auch außer Haus!

-liches Dankeschön

an alle Spender*innen aus dem

Westküstenpark St. Peter-Ording!

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

Bildungseinrichtung für Nachhaltigkeit

Julia Sophie und Louisa Marie Mohr:

Mit neuem Album auf neuen Wegen



Das Geschwister-Duo Julia Sophie (li.) und Louisa Marie

Seit fast zehn Jahren stehen Julia Sophie und Louisa Mohr aus Husum gemeinsam auf der Bühne und begeistern als IN2PARTS das Publikum mit eigenen Liedern, aber auch mit Coversongs und Oldies. Ein aktuelles Repertoire an Kinderliedern und jetzt auch wieder ein neues Album kamen hinzu. Damit beschreitet

man wieder ganz neue Wege. Nach zweijähriger Ausbildung an der Hamburger School of Music studiert Julia Sophie Mohr jetzt an der Hochschule für Musik, Theater und Medien das Fach Popmusik mit dem Schwerpunkt auf Gesang. Louisa Marie ist mit einer Ausbildung zur sozialpädagogischen Assistentin

gestartet und wird danach in die Fußstapfen ihrer Schwester treten. Mit Studienkollegen hat Julia Sophie inzwischen eine Band gegründet. Der erste Auftritt von »Juviola & Band« auf Nordstrand nahm das Publikum mit Begeisterung auf. Weitere Termine in unserer Region werden folgen.

An der Eider-Treene-Schule in Tönning:

Rotary finanziert Coronahilfe

Bereits im August unterzeichnete der Rotary-Club Eiderstedt – St. Peter-Ording eine Vereinbarung mit der Eider-Treene-Schule (ETS) in Tönning und deren Förderverein: 4.800 Euro stehen der Gemeinschaftsschule als Rotary-Spende bereit. Damit kann bis zu 20 Kindern aus benachteiligten Familien gezielt geholfen werden, Corona-bedingte Rückstände aufzuholen. Die Corona-Pandemie habe in den vergangenen 17 Monaten für viele Kinder und Jugendliche zu massiven Nachteilen in ihrer schulischen Entwicklung geführt, so die Begründung. Insbesondere Kinder aus benachteiligten und bildungsfernen Haushalten seien nicht in der Lage, diese Defizite ohne Hilfe aufarbeiten zu können. Es fehle an niedrigschwelligem kostenlosen oder sehr kostengünstigen Angeboten, um sie zu unterstüt-

zen. Man sei dem Rotary Club Eiderstedt – St. Peter-Ording sehr dankbar, dass er an der Schule ein Pilotprojekt »Corona Coaching« finanziere. »« können wir sechs Monate lang bis zu 20 Kinder aus bildungsfernen Haushalten bei der Bewältigung Corona-bedingter schulischer Defizite helfen,« freut sich Marc Harslem, der Schulleiter der ETS.

Das »Corona Coaching« soll durch geeignete, von Lehrkräften ausgewählte Oberstufenschülerinnen und -schüler geleistet werden. Dafür werden gleich zwei Gründe genannt: »Es ist gruppenspezifisch wertvoll, wenn durch diese Hilfestellung innerhalb der Schüler- und Schülerinnenschaft neue Beziehungen entstehen. Hinzu kommt, dass das Projekt mit vollbezahlten professionellen

Erwachsenen kaum finanzierbar wäre.« Die Unterrichtenden kümmern sich um jeweils zwei Kinder. Für ihre Arbeit erhalten sie pro Stunde zehn Euro. Zwei Euro davon müssen die unterstützten Schülerinnen und Schüler selbst aufbringen – ein kleines Zeichen der Selbstverpflichtung. Alfred Jordy, der Präsident des Rotary Clubs Eiderstedt – St. Peter-Ording ist hochzufrieden: »Toll, dass unser Vorschlag von der Gemeinschaftsschule so schnell und konstruktiv aufgegriffen wurde. Prima auch, dass der Förderverein die Spendensumme entgegennimmt und verwaltet. Und großartig, dass wir mit Daniel Breuer einen jungen Lehrer gewinnen konnten, der das Projekt an der Schule mit beeindruckendem Engagement und zusätzlicher Arbeit betreut.«



Die Projektvereinbarung wird übergeben. Von links nach rechts: Alfred Jordy, Präsident des Rotary Clubs Eiderstedt – St. Peter-Ording; Gerlinde Thoms-Radtke, Förderverein der Gemeinschaftsschule Tönning e.V.; Daniel Breuer, Projekt-Koordinator, Marc Harslem, Schulleiter, beide ETS-Gemeinschaftsschule.



15. St. Peteraner Kohltage im »Strand-Hotel« in St. Peter-Ording:

Mit vollem Genuss

Wenn im Kreis Dithmarschen, in Europas größtem zusammenhängenden Kohlanbaugebiet, Kohlanschnitt für die 35. Dithmarscher Kohltage ist, beginnen auch wieder die St. Peteraner Kohltage im »Strand-Hotel« in St. Peter-Ording. Zum 15. Mal finden diese nunmehr statt. Die Eröffnungsveranstaltung ist am Dienstag, 21. September, um 16.30 Uhr. Und sorgte 13 Jahre lang der bekannte St. Peter-Ording Shantychor »Die Strandräuber« dabei immer für den musikalischen Rahmen, so fällt das Unterhaltungsprogramm aus bekannten Gründen – wie bereits im vergangenen Jahr – auch dieses Mal aus. Dafür gibt es mit purem Kohlgenuss aber wieder üppig zu schlemmen.

Kohlroulade nach klassischer und Kohlpfanne nach »Eiderstedter« Art, Steinbeißerfilet mit Weißkohl in Rahm und Lammfilet mit Traubenrosenkohl: Diese Kohl-Gerichte versprechen einen genussvollen Herbst. Das sind aber nur wenige der zahlreichen Leckereien, die mit dem heimischen Gemüse auch zu den diesjährigen St. Peteraner Kohltagen angeboten werden. Im Hotel-Restaurant »Marsch & Meer« laufen die St. Peteraner Kohltage anschließend noch bis zum 25. Oktober weiter. Kohl ist aber nicht nur lecker, sondern ein guter Lieferant für Vitamine sowie Mineralstoffe und deshalb auch hinsichtlich einer gesunden Ernährung ein sehr wertvolles Gemüse. Die-



Superfood Kohl: Im »Strand-Hotel« der Tellers-Ehepaar Marco und Stephanie Gäste verwöhnen werden.

se regionale Spezialität ist lässt sich auf die verschiedenste Art und Weise kreativ und schmackhaft zubereiten, was Hotelier Marco Lass und sein Küchenteam im Rahmen ihrer Kohltage immer wieder unter Beweis stellen möchten. Das Restaurant »Marsch & Meer« hat täglich ab 17 Uhr geöffnet und steht nicht nur den Hotelgästen zur Verfügung. Alle sind herzlich eingeladen hier einzukommen. Reservierungen sind empfehlenswert.

Zum Haus ...

Das »Strand-Hotel« in St. Peter-Ording, Im Bad 16, befindet sich mitten im Kurzentrum und nicht weit entfernt von Dünenther-



SETHE GASTRONOMIETECHNIK

Sethe Technik für Gastronomie GmbH

- Otto-Hahn-Straße 11
- 25813 Husum
- Telefon: 04841 - 66 51 41
- www.sethe-technik.de

GÜNSTIGER, GUTER UND SCHNELLER SERVICE MIT FLEXIBILITÄT



Gastrotec GmbH

- Otto-Hahn-Straße 11
- 25813 Husum
- Telefon: 04841 - 70 03
- www.gastrotec-husum.de

Außerhalb unserer Bürozeiten: Notdienst 0151 53 12 11 13

Großküchenanlagen ◀ **Hotel- und Gaststätteneinrichtung** ▶ **Ladenbau**
Getränkeschankanlagenbau ▶ **Imbissausstattungen**
Kälte- und Klimatechnik
 Inhaber: Hartmut Sethe

Kohlgenuss im »Strand-Hotel« ... wir wünschen guten Appetit!





- Nordsee
- Küste
- Deichlimo

Find us on Facebook

»Nordfrieslands größte Möbelschau!«

Möbel

JESSEN

hotel Concept

www.jessen-norma.de

An der B5 · 25821 Breklum

Telefon 04671 / 91 50-0 · Fax 04671 / 91 50-49

Ihr Spezialist für
Gastronomie und
Hotel-Einrichtung

Kohlvergnügen im Strand-Hotel ... immer wieder ein Genuss!
 Wir wünschen allen Gästen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Sie wohnen im Strand-Hotel in gemütlich-komfortablen Zimmern aus dem »hotel concept« von Möbel Jessen.

mer Kohltage

ss in die Herbst-Saison



... geht sich seit nun 15 Jahren alles um den gesunden Kohl in seiner ganzen Vielfalt. Das Foto zeigt das Hotel Lass (im Strandkorb) sowie von links Alex, Lisa, Bogdanun, Steffi, Esther und Marcel, die gemeinsam die

me und Strandbrücke. Im April 2007 wurde es von Marco Lass gekauft. Der Hotelfachmann erfüllte sich damit den Traum von eigenem Hotel. Von ihm wurde das Hotel umgebaut und modernisiert, alle Zimmer und die Empfangshalle umgestaltet und für die Gäste eine angenehme Atmosphäre mit viel Komfort geschaffen. 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 bereits zum vierten Mal in Folge an das »Strand-Hotel« ging und zum zweiten Mal an das Schwesterhotel »Strandburg«, das gleich »um die Ecke« liegt. Die Klassifizierung »3 Sterne Superior« ist schon länger das Ergebnis einer kontinuierlichen Qualitätsentwicklung. Im Hotel

verfügt man über 70 Betten auf zwei Etagen. Vorwiegend befinden sich diese in Doppelzimmern und Appartements.

Das Schwesterhotel ...

Nur etwa 200 Meter vom »Strand-Hotel« entfernt, eröffnete Marco Lass vor drei Jahren sein zweites Hotel mit dem

Namen »Strandburg«. So möchte, kann der Tag hier im lichtdurchfluteten Raum am reichhaltigen Frühstücks-Buffer beginnen. Alle Zimmer haben eine Minibar, W-Lan und eine Rainshower-Dusche. Insgesamt stehen den Gästen 25 komfortable Hotelzimmer zur Verfügung, Einzel-, Doppel- und Familienzimmer sowie Suiten.



Kohlrouladen sind der absolute Klassiker. Foto: Adobe Stock

Wunderwaffe Kohl

Der Kohl hat nur 22 Kalorien pro 100 Gramm, besteht zu 96 Prozent aus Wasser und ist voller Ballaststoffe. Da er kaum Kohlenhydrate liefert, die das Dickmach-Hormon Insulin im Blut aktivieren, werden Fettzellen schnell abgebaut. Somit entsteht kein Heißhunger. Frischer Kohl ist das Gesündeste, was der Gemüsemarkt jetzt zu bieten hat. Er enthält viele Anti-Oxidantien (Carotin) und die Vitamin B6, C und E, die Gifte im Körper unschädlich machen und gleichzeitig Zellen gegen Viren und Bakterien stärken. Außerdem ist Kohl Lieferant für viele sogenannte Indole, die zu den wirksamen Anti-Krebs-Stoffen gehören sollen. Sie unterstützen die Zellen im Kampf gegen krankhafte Veränderungen. Für unsere Gesundheit ist Kohl also eine wahre »Wunderwaffe«. Er enthält ebenfalls Mineralstoffe wie Eisen, Mangan, Magnesium und Zink.

ELEKTROtt
 Inhaber Sönke Kühn

- Elektro-Installation
- Haus- und Gewerbegeräte
- SAT-EDV-Telefonanlagen
- **24 Std. Notdienst**

Bövergeest 75 · 25826 St. Peter-Ording
Telefon 0 48 63 / 30 33 · Fax 30 36
 www.ElektroOtt.de · info@elektroott.de

FRISCHE KOMMT SELTEN ALLEIN.
 Leidenschaft ist, was uns verbindet.
 Frisches VELTINS.

Willkommen im
Strand-Hotel
 Bad St. Peter-Ording

Wohlfühlurlaub ... TOP-Angebote

Partner: Nationalpark Wattenmeer, WATTENMEER WELTNATURERBE, Viabono

15. Sankt-Peteraner KOHLTAGE

Genießen Sie die kulinarischen »Köstlichkeiten« in unserem Restaurant »Marsch & Meer« !

ERÖFFNUNG: Dienstag, 21. September, ab 16:30 Uhr

Köstliche »Kohl-Küche« servieren wir Ihnen noch bis 25. Oktober!

Vorspeisen:
 Broccolicreme mit Fleischklößchen 6,90 €

Hauptgang:
 Kohlroulade »klassische Art« mit Salzkartoffeln 15,90 €
 Kohlpfanne Eiderstedter Art »Leibgericht des Chefs« 17,90 €
 Rinderroulade mit Rotkohl, leckerer Sauce und Salzkartoffeln 19,90 €
 Schweinemedallions mit Traubenrosenkohl, Demi Glace und Kroketten 18,90 €
 Lammfilet mit Traubenrosenkohl und Kartoffelgratin 22,90 €
 Steinbeißerfilet mit Weißkohl in Rahm, Orangen-Pfeffersauce und Salzkartoffeln 18,90 €
 Zanderfilet mit geschmortem Weißkohl, Senfsauce und Kartoffelstampf 18,90 €
 Veganes Risotto an Tomatensauce 16,90 €

Herbstanfang ... Alles, was wir jetzt lieben!

Unsere Weinempfehlung direkt vom Winzer:
 Weißer Burgunder »trocken« 0,2l 6,50 € • 0,5l 14,50 €
 Rotwein Regnet »trocken« 0,2l 6,50 € • 0,5l 14,50 €
 und mehr Gutes aus der Küche à la carte (Reservierung erbeten)

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

Im Bad 16 · 25826 St. Peter-Ording
 Telefon 0 48 63 / 96 96-0 · Telefax 0 48 63 / 96 96-96
 E-mail: strandhotel-st.peter@t-online.de · www.strandhotel.stpeterording.de

Wir wünschen einen
Guten Hunger

Flensburger Fleischkontor
 Frische aus der Region

www.fleischkontor.de

»Olsdorfer Krug« in St. Peter-Ording unter neuer Leitung:

Friesischer Charme mit modernen Einflüssen



Tore Weckwert von der Flensburger Brauerei mit Patricia und Björn Lange

Bereits im Sommer 2020 haben sich Patricia und Björn Lange dazu entschieden, den »Olsdorfer Krug« in St. Peter-Ording zu übernehmen, ein wenig in Jutta und Jochen Rothers Fußstapfen zu treten und somit ein Traditionslokal weiterzuführen. Wobei Björn Lange dieses Haus schon länger kennt, hatte er seine Ausbildung zum Koch doch bei seiner Tante und seinem Onkel in diesem Krug im Ortsteil St. Peter-Dorf absol-

viert. Zusammen mit seiner Frau ist es nun sein Ziel, den friesischen Charme zu erhalten und mit zeitgemäßen Einflüssen zu kombinieren. Vor mehr als 200 Jahren eine Postkutschenstation, strahlt der »Olsdorfer Krug«, der seit geraumer Zeit der Gemeinde gehört, die Atmosphäre früherer Zeiten immer noch aus. Natürlich wurde er immer wieder saniert. Und noch bevor das neue Pächterpaar das Haus zum 1.

Juli dieses Jahres übernahm, bekam die ehemalige Durchfahrt, die unter anderem als Raucherzimmer genutzt worden war, eine komplette Neugestaltung. Schlicht, hell und modern ist nun der Clubraum, der sich von den anderen Räumlichkeiten abhebt. Dazu gehören die friesische Gaststube, das Kaminzimmer und der Veranstaltungssaal, wo unter anderem die Gemeindefestungen stattfinden, der Hegering tagt und auch die Spiel-

deel ihre Stücke aufführt. Und natürlich werden hier Feierlichkeiten aller Art ausgerichtet, wie auch in den anderen Räumen, die für Gesellschaften zur Verfügung stehen.

Der 30 Jahre alte Pächter und Küchenchef des Hauses konzentriert sich auf das À-la-carte-Geschäft, auf die deutsche gutbürgerliche Küche im besten Sinne des Wortes. Dazu gehören für ihn die frischen Produkte aus der Region und die regionalen, saisonalen Spezialitäten wie das Sauerfleisch, die Kohl- und Rinderroulade sowie der Matjes nach friesischer Art – aber auch typische Holsteiner Gerichte, alles aus der Nordsee, eine Fischsuppe nach Art des Hauses und Friesen-Tapas. Nicht zu vergessen die Schnitzel, Steaks vom Grill und besonders die große Auswahl an Desserts, ist er doch selbst ein großes »Leckermaul«. Und wenn das Wetter schön ist, bietet sich die Sommerterrasse vor dem Haus zum Genießen der Speisen und Getränke an. Das Flensburger Pilsener gibt's vom Fass.

Björn Lange stammt aus dem Kreis Herford. Nach seiner Ausbildung im »Olsdorfer Krug« erkundete er Deutschland, war beispielsweise deutschlandweit als Mietkoch tätig und kehrte anschließend zurück in seine Heimat. In »Ziegenbruchs Hotel und Restaurant« in Spenge bei Herford, wo er vor sechs Jahren seine heutige 25 Jahre alte Frau kennenlernte, war er Küchenchef. Patricia Lange hatte dort



Die friesische Gaststube mit dem Eingang zur Durchfahrt, dem jetzt modern gestalteten Gesellschaftsraum



Das Kaminzimmer strahlt eine gemütliche Atmosphäre aus.

»Olsdorfer Krug«

Olsdorfer Straße 13
25826 St. Peter-Ording,
Ortsteil Dorf
Telefon 04863 / 2500
E-Mail:
kontakt@olsdorferkrug-spo.de
www.olsdorferkrug-spo.de

Öffnungszeiten:
Montag und Donnerstag
ab 17:00, Mittwoch sowie
Freitag bis Sonntag
12:00 bis 22:00 Uhr
(Küche bis 21:00 Uhr),
Dienstag Ruhetag

den Beruf der Hotelfachfrau erlernt, hatte danach in ihrem Ausbildungsbetrieb weiter gearbeitet und war zum Schluss zwei Jahre Restaurantleiterin. Zuletzt hatte Björn Lange die Position eines Projektleiters für Outdoor-Veranstaltungen inne. Aber dann kam Corona und alles zum Erliegen. Was bei dem seit einem Jahr verheirateten Paar zu den Überlegungen führte, etwas anderes zu machen. Eben den »Olsdorfer Krug« hoch im Norden zu pachten.

Der »Lindenhof« in Böel erwachte zu neuem Leben:

Ein Landgasthof für alle Generationen

Alles fast wie früher: Der Dorfkern idyllisch gelegen mitten im Ortskern und gleich gegenüber der Kirche, in diesem Fall St. Ursula. Die Rede ist vom Landgasthof »Lindenhof« in Böel im Kreis Schleswig-Flensburg, nicht weit entfernt von Süderbrarup. Mit Kerstin Höper und Nico Barths ist hier jetzt neues Leben eingezogen. In neuem Glanz und voller Tatendrang haben die zwei jungen Gastronomen das Haus übernommen und ein Konzept entwickelt, an dem alle Generationen teilhaben können. Dazu gehört der abendliche Restaurantbesuch mit der Familie, der wöchentliche Stammtisch, das Flensburger Pilsener vom Fass an der Bar oder im Garten und natürlich die Geburtstags-, Hochzeits- und andere Feiern.

Geboten wird eine gutbürgerliche Küche, aber diese auf einem gehobenen Niveau mit den frischen Produkten der jeweiligen Saison. Deshalb wechselt die Karte auch alle sechs bis acht Wochen. Lieferanten sind zum Beispiel die Landschlachterei Lassen in Ahneby, der Kartoffelhof Lausen in Böel, die Fischräucherei Petersen in Maasholm und die Bäckerei Hecker in Böelschuby. Die Landeier kommen aus Mohrkirch.

Das Speisenangebot reicht vom gratinierten Ziegenkäse als Vorspeise über Salate und ein gebratenes Dorschfilet bis hin zum Pannfisch sowie Schnitzel und Steak als Hauptgericht und den vegetarischen Alternativen. Und wenn es einen Burger gibt, dann auch schon einmal ein Special

mit dem Fleisch vom Galloway-Rind. Der »Lindenhof-Burger« mit Rinder-Patties, einer hausgemachten Burgersauce, Schmorzwiebeln, Bacon, Cheddar-Käse, Gurke und Tomate ist dagegen ein fester Bestandteil der Speisekarte.

1922 einem Feuer zum Opfer gefallen und neu aufgebaut, wird das Haus im nächsten Jahr 100 Jahre alt. Als die Gemeinde es im Jahr 2000 übernahm, wurde es komplett saniert. Im Mai dieses Jahres, bevor es wiedereröffnet worden war, folgten noch einmal umfassende Modernisierungen. So wurde auch der Utspann als Gesellschaftsraum für kleinere Gruppen modernisiert, neu möbliert und damit zeitgemäß gestaltet. Dazu kommen der Gastraum mit 30 Plätzen, der Saal für Veranstaltungen bis zu 100 Personen und das Garten-Restaurant direkt am Haus.

Nico Barths kommt aus Lübeck und hat in der Hansestadt im »Historischen Wein- und Kartoffelkeller« Koch gelernt. Berufserfahrungen sammelte der 33-Jährige für eine Saison unter anderem in der Schweiz. Danach besuchte er in Lübeck die Hotelfachschule, die er als Hotel- und Gaststättenbetriebswirt und später außerdem als Fachwirt für die Systemgastronomie abschloss. Auf der Hotelfachschule lernte er auch Kerstin Höper kennen. Die 29 Jahre alte Hotelfachfrau, gebürtig im Kreis Plön, die in Hamburg ihre Ausbildung absolvierte, machte in Lübeck ihre Hotelfachmeisterin. Im ersten Lockdown kamen die beiden zu dem Entschluss, sich



Haben sich einiges vorgenommen: Kerstin Höper und Nico Barths, auf dem Foto mit Stephan Jessen von der Flensburger Brauerei.



Der Utspann wurde zu einem modernen Gesellschaftsraum gestaltet.



Das Landgasthaus liegt idyllisch gelegen mitten im Ortskern.

selbstständig zu machen und fanden in Böel das für sie geeignete Objekt dafür.

»Lindenhof«

Lindenallee 1
24401 Böel
Telefon
04641 / 4809766
E-Mail:
info@lindenhof-boeel.com
www.lindenhof-boeel.com

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Freitag
ab 16:00 Uhr, Sonnabend
und Sonntag durchgehend
ab 12:00 Uhr

Ristorante Italia Il Leoni GmbH bald auch mit Catering für größere Gesellschaften:

Italienische Küche auf hohem Niveau



Ein engagiertes Team sorgt für die original italienische Küche und das Wohl der Gäste.

Das »Ristorante Italia« blickt in Flensburg auf eine längere Geschichte zurück. Nachdem die neue Ära 2016 in einer Übergangsphase zunächst in einem Container gleich nebenan begann, befindet es sich seit knapp sechs Jahren ganz oben im Yachting Heritage Centre, dem Museum zur Yachtsportgeschichte von »Robbe & Berking«, direkt am Flensburger Industriehafen. Da die ehemalige Betreibergesellschaft vor kurzem aufgelöst worden war, wird das Restaurant mit der italienischen Küche auf hohem Niveau nun von der Ristorante Italia Il Leoni GmbH in bewährter Form weitergeführt.

»Il Leoni« bedeutet »Die Löwen«. Eine Aussage, die sich hauptsächlich auf das Team bezieht. Die Mitarbeiter, die zum großen Teil von Anfang an seit ungefähr 20 Jahren im Hause sind, setzen sich leidenschaftlich für eine gleichbleibende Qualität der Speisen und das Wohl ihrer Gäste ein. Ansprechpartner sind Valeria Tarantino und Angelo Melillo. Sie haben sich in Küche beziehungsweise Service immer weiter hochgearbeitet und sorgen dafür, dass der bestehende Qualitätsanspruch sogar noch kontinuierlich ausgebaut wird. So gibt es jetzt zusätzlich eine spezielle Karte mit ausschließlich handgemachten

Nudeln. Sowohl im Service als auch in Bezug auf die Weiterentwicklung der Küche werden Valeria Tarantino und Angelo Melillo von Sergio Quercia unterstützt. Der gelernte Koch und langjährige Gastronom verfügt hinsichtlich der italienischen Küche über ein immenses Wissen.

Geboten wird die italienische Küche in ihrer ganzen Bandbreite – mit den entsprechenden Nuancen von Sizilien im Süden bis nach Mailand im Norden. Bei der Zubereitung geht es aber immer um die Frische der Produkte, weshalb die Karte wöchentlich und besonders zur jeweiligen Saison gewechselt wird. Auf ei-

ner Tafel werden die jeweiligen Tagesgerichte vermerkt. Ob im Restaurant in einem modernen und dennoch gemütlichen Ambiente oder auf der großen Terrasse mit den 80 Plätzen, von der man den Blick über die Förde bis hinüber zur historischen Häuserzeile von Flensburg werfen kann: Es werden auch Feste und Feiern wie Geburtstage, Hochzeiten und Firmenjubiläen ausgerichtet. Zurzeit ist man dabei, ein Catering für größere Gesellschaften aufzubauen. Auf Wunsch kümmert man sich in diesem Rahmen komplett um die Events – von der Musik bis hin zum Dessert und den Getränken.



Das Restaurant: Modern und gleichzeitig gemütlich



Auf der großzügigen Terrasse kann man Speisen und Getränke sowie dazu den herrlichen Blick auf die Förde und Flensburgs historische Häuserzeile genießen.

Ristorante Italia Il Leoni GmbH

Harniskai 13
24937 Flensburg
Telefon 0461 / 39181
E-mail: info@ristoranteitalia.de
www.ristorante-i-leoni.de

Öffnungszeiten:
12:00 bis 14:30 und
17:00 bis 22:00 Uhr,
seit 1. September
Mittwoch Ruhetag

»Waage« heißt das neue Restaurant am Flensburger Industriehafen:

Gemütliche Gastlichkeit in maritimer Umgebung



Brauereimitarbeiter Frank Hemmerich und Inge Gram

Der Flensburger Industriehafen ist im Wandel begriffen und hat sich auch gastronomisch immer mehr entwickelt. »Waage« heißt das neue Restaurant gleich neben der Werft für klassische Yachten und dem Yachting Heritage Center von »Robbe & Berking« in dem denkmalgeschützten Waagenhäuschen. Wie der Namen bereits verrät, befand sich daneben früher die Waage, woher sich auch der Restaurantname ableitet. Hier kann man nun in nordischem Ambiente essen und trinken sowie draußen in einer besonders maritimen Umgebung

direkt am Hafen bei einem frisch gezapften Flensburger Pilsener, Wein oder Spritz-Getränk die Abendsonne genießen. Im Jahr 2017 ist die Gastronomie ins alte Waagenhäuschen eingezogen. Bevor es Inge Gram, eine selbstständige Gastronomin in der Fördestadt schon seit Jahren, und ihr Partner Peter-Erich Jacobsen wiedereröffneten, wurde es komplett umgestaltet. Das Ziel dabei war, eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen. Wobei der Werkstoff Holz eine besondere Rolle einnahm – sowohl bei der Möblierung als auch

der Wandvertäfelung. In langer handwerklicher Arbeit war es Peter-Erich Jacobsen selbst, der sich darum kümmerte. Die Speisekarte umfasst eine ständig wechselnde Auswahl an kleineren Gerichten. Es gibt Eintöpfe wie eine Kartoffelsuppe und auch schon einmal Gulasch oder ein Steak mit Beilagen – aber auch eine Grillwurst, Nudelgerichte und Salate unter anderem mit Feta, Hähnchen und Lachs. Und wenn das Wetter mitspielt, wird draußen hin und wieder gegrillt. Gesellschaften und Firmen können hier eben-

falls feiern. Dann wird natürlich gesondert abgesprochen, was es zu essen geben soll. Die großzügige Außengastronomie besticht nicht nur durch die Nähe zum Wasser und Fotomotive von segelnden Yachten, sondern auch durch das tonnen-schwere Nashorn auf dem Dach. Es wurde 1999 von den Künstlern Hans-Ruprecht Leiß und Claus Lindner entworfen und schmückte einst das Vordach des Flensburger Rathauses.



Gastlichkeit im nordischen Ambiente

Restaurant »Waage«

Am Industriehafen 7
24937 Flensburg
Telefon 0461 / 22458

Öffnungszeiten:
12:00 bis 15:00 und
18:00 bis 23:00 Uhr,
Montag und Dienstag Ruhetag



Ein besonderes Highlight ist die Außengastronomie.



DEHOGA

SCHLESWIG-FLENSBURG

Auch wieder Rübenmus-Verkauf auf dem Capitolplatz in Schleswig:

Steckrübentage in Gastronomie und im »Förde Park«

1989 noch als Schleswiger Steckrübentage gegründet, ging dieses gastronomische Markenzeichen und Alleinstellungsmerkmal für eine ganze Region nach der Fusion der Kreisverbände Schleswig und Flensburg im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA nahtlos in die Nordischen Steckrübentage im Fördenland über. 38 Hotels und Restaurants in Flensburg sowie im Kreisgebiet Schleswig-Flensburg beteiligen sich in diesem Jahr daran. »Ein beachtenswertes Ergebnis«, wie sich Hans-Peter-Hansen, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbands Schleswig-Flensburg, und Schatzmeister Ingo Sörnsen freuen. Eröffnet werden die diesjährigen Steckrübentage, die immer noch die Saisonverlängerung bis weit in den kulinarischen Herbst und Winter zum Ziel haben,

am 20. September im »Gudlak« (Restaurant und Strandbar) in Glücksburg. Geladene Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft werden ebenso dabei sein wie natürlich Gastronomen und Hoteliers, die sich an dieser Aktion beteiligen, sowie Steckrübenkönigin Joanna I. Sie repräsentiert die Steckrübentage mit kleiner Babypause seit 2010. »Ein wunderschöner Rahmen für die Eröffnungsveranstaltung, gelegen direkt an der Förde«, schwärmt Günter Blankenagel, Geschäftsführer des Kreisverbands. Anschließend wird die Steckrübe, dieses alte Gemüse, das nach Einführung der Steckrübentage eine wahre Renaissance erlebte, in den beteiligten gastronomischen Betrieben in den verschiedensten Variationen zubereitet. Fehlen darf natürlich auch nicht das klassische Rübenmus mit Kass-



Seit 2010 ist Joanna I. mit einer kleinen Babypause Steckrübenkönigin.

In Schleswig auf dem Capitolplatz

Nordische Steckrübentage

Fr. - So., 24. bis 26. September · Täglich 12:00 bis 17:00 Uhr

Rübenmus klassisch

mit Kasseler und Kochwurst

ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN

Hohenzollern
Hotel und Restaurant

Moltkestraße 41 · Schleswig
Telefon 0 46 21 - 90 60

Förde  Park

Steckrübentage

im Förde Park.

7.10. – 23.10.

Immer von Donnerstag bis Samstag um die Mittagszeit.



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

www.foerdepark.de

DEHOGA
SCHLESWIG-FLENSBURG

ler, Kochwurst und Speckstippe. Leckerer, von Birgit und Ingo Sörnsen im »Freiwill Krug« auf die klassische Art 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 von Donnerstag bis Sonnabend um die Mittagszeit, so lange der Vorrat reicht: Dieses Mal nicht nur im Rahmen der Steckrübentage, sondern auch des 25-jährigen Jubiläums des Centers.

Rübenmus-Verkauf auf dem Capitolplatz

Von Anfang an gibt es auch den Rübenmus-Verkauf

auf dem Capitolplatz in Schleswig. Auch er geht auf das Jahr 1989 zurück, wobei in den vergangenen Jahren Uwe Lüth vom »Hotel Hohenzollern« die Federführung dafür übernommen hat. Von Freitag bis Sonntag, 24. bis 26. September, findet der Verkauf dieses Jahr statt, an allen Tagen von 10 bis 17 Uhr – ebenfalls am verkaufsoffenen Sonntag in der Schleswiger City.

Von etwa insgesamt 1,4 Tonnen Rüben werden täglich etwa 500 Rübenmusgerichte zubereitet und verkauft – so gewünscht mit Kassler und Kochwurst. Viele nehmen das Gericht mit nach Hause oder zur

Mittagspause an den Arbeitsplatz. Verzehren kann man es außerdem vor Ort, dieses Mal in mehreren Pagodenzelten – um unter anderem Abstand gewährleisten zu können.

Um alles für diese großen Schlemmertage vorzubereiten, werden in der Küche des »Hohenzollern« vorher Sonderfahrten gefahren. Schließlich muss einiges bewältigt werden. Auf das sonst übliche Oktoberfest mit bayrischen Spezialitäten und bayrischer Musik am verkaufsoffenen Sonntag muss wie vergangenes Jahr verzichtet werden. Aber dafür gibt es eben die heimische Herbst-Spezialität.



Etwa 500 Portionen werden täglich auf dem Capitolplatz verkauft.