Flensburg · Schleswig-Flensburg · Nordfriesland

HIER im Norden

Jahrgang 14 · Ausgabe 4 · Mai 2010

NEUERÖFFNUNG
nach Totalumbau

Freuen Sie sich auf unser neues KÜCHENCENTER
Herzlich willkommen! Wir begrüßen Sie mit einem Glas Sekt!

50%* auf alle frei geplanten Küchen

zusätzlich 10%* ERÖFFNUNGS-RABATT

*Gültig nur bei Neukauf ab einem Einkaufswert von 3.000 Euro. Nicht mit anderen Vorteilen kombinierbar.

Polstergarnitur-Inzahlungsnahme bei Neukauf einer Polstergarnitur nehmen wir Ihre alte Ware mit bis zu 250 Euro in Zahlung und entsorgen die alte Garnitur kostenlos!

MÖBEL TONDERN
3x in der Osterstraße · Bredstedt · Tel. 0 46 71 / 9 12 40

KÜCHENCENTER
Phantasievolle Küchen
Exklusive Marken ...

Individuell auf Sie zugeschnitten ...

Großes Festival der maritimen Klänge am Himmelfahrtstag:

Ganz St. Peter im Shanty-Fieber

Der bekannte St. Peteraner Shantychor »Die Strandräuber« feiert 15-jähriges Bestehen: Grund genug, ein schönes Shanty-Festival anlässlich dieses Ereignisses zu veranstalten. Am Himmelfahrtstag findet es statt. Den Bericht finden Sie auf der Rückseite.

Wählen Sie aus 502 Teesorten Ihren Lieblings-Tee

Teekontor Nordfriesland
Teefachgeschäfte · 25813 Husum · Schlossgang 8 u. Hafen 20
http://www.teekontor-nf.de · info@teekontor-nf.de

Herzliche Glückwünsche
dem glücklichen Paar Christiane & Michael Heyn (Erfde) zur Geburt des Stammhalters »Jonte«.
Wir wünschen alles Gute für die Zukunft!
Die HIER im Norden

Mühle auf Föhr
zu verkaufen!
Gastronomie möglich
Anfragen bei der
HIER im Norden
Postfach 1712
24907 Flensburg
Tel. 04 61 / 182 99 33
info@hierimnorden.de

Mitmachen und gewinnen!
Als Preis winkt ein schönes Essen für zwei Personen.

Nordfriesische Lammtage
Jetzt geht´s los!
Noch Karten für den Lämmerball.
Siehe im Innenteil dieser Ausgabe.

2x Spielen über die Feiertage!
Unser Tipp für Himmelfahrt und Pfingsten!
In Friedrichskoog:
Der sensationelle Indoor-Spielpark im größten Wal-Gebäude der Welt!
Kinder-Geburtstage im Wal Willi!
An diesen Feiertagen täglich ab 10.00 Uhr geöffnet!
Willi
Der Indoor-Spiele-Wal!
Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 14.00–19.00 Uhr
Sa-So: 10.00–19.00 Uhr
Eintritt pro Tag: 6,00 €
(Erwachsene inkl. 1 Becher Kaffee oder Tee)
Am Hafen 10 • 25718 Friedrichskoog
Tel. (04854) 904660
www.wal-friedrichskoog.de
DIE SPIEL-SENSATION!
Elektro-Karts
Boulderwand
Dschungel-Run
Geburtstags-Partys (bitte anmelden!)
An diesen Feiertagen täglich ab 10.30 Uhr geöffnet!
SUM SUM
SPIELEN UND MEHR
...Dein familienfreundlicher Indoor-Spielpark!
Öffnungszeiten:
Mo.–Fr. 14.00–19.00 Uhr
Sa.+So. 10.30–19.00 Uhr
Eintritt pro Tag:
Kinder: 8,00 € (inkl. 1 Fahrchip)
Erw.: 5,00 € (inkl. 1 Becher Kaffee o. Tee)
Osterallee 198a · 24944 Flensburg
Fon (0461) 36004
www.sumsum-flensburg.de

Zu seinem 20-Jährigen im Landgasthof Boddelhoch in Rabenkirchen-Faulück:

Thomas Devich spendiert ein Essen für zwei Personen

Im malerischen Angeln, direkt an der Bundesstraße 201 zwischen Süderbrarup und Kappeln, liegt der Landgasthof Boddelhoch. Am 1. April 1990 übernahm Thomas Devich dieses Traditionshaus von seinen Eltern, die es 1982 gekauft hatten, und baute

Thomas Devich, seit 20 Jahren Patron des Hauses

die Angebote sowohl im Hotel- als auch im Restaurantbereich kontinuierlich aus. Dieses ging einher mit der Modernsierung und dem Ausbau der Räumlichkeiten und der Außenanlage, zu der zwei Sommerterassen ebenso gehören wie ein großzügig angelegter Kinderspielplatz.
Nun konnte Thomas Devich also sein 20-Jähriges feiern: Er und die Familie freuten sich, dass sie zur »Jubiläumsfeier« viele Freunde, Bekannnte, Stammgäste und Lieferanten begrüßen konnten. Der Dank von Thomas Devich gilt jedoch besonders seinen Eltern, von denen er immer unterstützt wurde. Den Lesern der »HIER im Norden« spendiert Thomas Devich anlässlich dieses Ereignisses ein Essen für zwei Personen. Wie man diesen schönen Preis gewinnen kann, ist am Ende dieses Berichts zu erfahren.

Vor 20 Jahren - zur Geschäftsübernahme - kam der damals amtierende Bürgermeister mit einem Blumenstrauß und guten Wünschen in den Krug. Damals bat er Thomas Devich, länger durchzuhalten als die Vorgänger und Vorbesitzer, die vor der Familie Devich öfter gewechselt hatten. Bis heute konnte der gelernte Koch sein Versprechen halten. Und wie es aussieht, wird er es auch wohl in absehbarer Zeit nicht brechen müssen.
Thomas Devich wurde in Kappeln geboren. In Oersberg, dem Nachbarort von Rabenkirchen-Faulück, wuchs er auf. Seine Ausbildung zum Koch machte er in Kiel. Bevor er schließlich den Landgasthof übernahm, arbeitet er in Tübingen, Süderbrarup und Glücksburg. 1992 heiratete er seine heutige Frau Uta. Sie kümmert sich seitdem in dem Familienbetrieb um die Büroarbeiten und die Zimmervermietung.
Der Landgasthof Boddelhoch verfügt über vier freundlich und modern eingerichtete Zimmer mit TV, SAT-Anlage und Telefon sowie über zwei Ferienwohnungen. Neben dem Restaurant sind ein Saal, die Gaststube mit Tresen und auch ein Clubraum vorhanden. Feierlichkeiten für Gesellschaften bis zu 100 Personen sind hier möglich. Der Landgasthof ist nämlich nicht nur bei Feriengästen und Durchreisenden sehr beliebt, sondern nimmt ebenfalls die Stellung eines gesellschaftlichen Mittelpunkts für Rabenkirchen-Faulück und die umliegenden Dörfer ein. Allein sieben Feuerwehren veranstalten hier ihre Feste. Wenn die Sonne vom Himmel scheint, können sich die Gäste das frisch vom Fass gezapfte Flensburger Pilsener auch auf den von viel Grün umgebenen Terrassen servieren lassen. In Sichweite der Eltern können die Kinder derweil spielen. Ausgestattet ist der Spielplatz mit einer Sandkiste, einer Schaukel und einer Rutsche. Auch im Restaurant befindet sich eine Spielecke.

1997 wurde auf den Ländereien hinter dem Landgasthof eine Neun-Loch-Golfanlage angelegt. Zusammen mit dem Golfclub Stenerberg e.V. werden seitdem Pauschalangebote erstellt. Sowohl Einsteiger als auch Fortgeschrittene finden interessante Angebote vor, die einen Aufenthalt in dem Gasthof zusammen mit einem Golfwochenende vortrefflich verbinden.

In der reichhaltigen Speisenkarte sind vornehmlich regionale Gerichte der Saison auf der Basis der gutbürgerlichen Küche zu finden. Die Spannbreite reicht vom frisch gebratenen Hering und dem frischen deutschen Spargel jetzt im Mai bis hin zum traditionellen Grünkohlgericht im Winter. Durch Aktionstage - immer mittwochs ab 18 Uhr - wird die kulinarische Vielfalt bereichert. Bei den kommenden Aktionen handelt es sich beispielsweise um das Krustenbratenbüfett mit Sauerkraut und Kartoffelbeilage am 5. Mai und das Schnitzelbüfett mit Schnitzeln in verschiedenen Variationen und Beilagen am 12. Mai. Dazu kann man sich jeweils am üppigen Salatbüfett bedienen. Am 1. Mai - ausnahmsweise am Sonnabend - wird ein großes Spargelbüfett geboten - und in der Saison (Juni bis Ende Oktober) ist es ausschließlich das Krustenbratenbüfett, das mittwochs Hochsaison hat.

Ansonsten sind auf der Karte neben den vielen Fisch- und Fleischgerichten auch Vor- und Nachspeisen sowie Suppen zu finden. Vegetarische Gerichte und eine umfangreiche Kinderkarte dürfen in diesem Landgasthof ebenfalls nicht fehlen.
Aber nun zum Gewinnspiel: Wenn Sie sich daran beteiligen möchten, brauchen Sie nur die Frage zu beantworten, wann Thomas Devich den Landgasthof Boddelhoch von seinen Eltern übernahm, die Antwort auf eine Karte zu schreiben und diese bis Freitag, 7. Mai (Einsendeschluss), an die HIER im Norden, Postfach 1712, 24907 Flensburg, zu schicken. Unter allen Teilnehmer wird das Essen für zwei Personen verlost. Der Rechtsweg wie auch Verlagsmitarbeiter und deren Angehörige sind ausgeschlossen.

Landgasthof Boddelhoch
Bundesstraße 201/2
24407 Rabenkichen-Faulück
Telefon 0 46 42/15 88
E-Mail:
Boddelhoch@t-online.de
www.boddelhoch.de

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

alles neu macht der Mai, das wussten schon die »alten« Römer. Und auch wir können uns dem Zauber der Frühlingsgefühle nicht entziehen. Das beziehe ich aber nicht nur auf die Reize des jeweils anderen Geschlechts, die uns plötzlich in einem ganz anderen Licht erscheinen. Es ist die Natur, die uns an schönen Tagen hinaus lockt. Erst jetzt, am letzten Sonntag im April, dem ersten wärmsten Tag des Jahres, konnte man beobachten, wie sich die Straßencafés und Biergärten in den Städten füllten - aber auch die Straßen, denn viele hatten sich aufgemacht zu den unterschiedlichsten Ausflugszielen.
Der Mai hat uns viel zu bieten, in kulinarischer Hinsicht ebenso wie in Bezug auf die Veranstaltungen. In dieser Ausgabe haben wir interessante Tipps für Sie. Die nächste Ausgabe erscheint Ende Mai - nach Pfingsten. Bleiben Sie mir bitte auch bis dahin weiterhin gewogen - und machen Sie es gut,

Ihr Wilhelm Brinkmeier

Verschiedene Räumlichkeiten stehen den Gästen zur Verfügung.

Unsere Angebote im Wonnemonat Mai

28. April: **Rumpsteak XXL 350 gr.**
mit Zwiebeln oder Champignons oder Salat
mit Kartoffelbeilage ***€ 14,50***

1. Mai: **Spargelbüfett**

5. Mai: **Krustenbratenbüffet**
mit Sauerkraut, Kartoffelbeilage und
Salatbüffet ***€ 9,80***

9. Mai: **Mittags 3-Gänge-Muttertagsmenüs**

12.05.2010 **Schnitzelbüffet**
in verschiedenen Variationen mit Beilagen
und Salatbüffet ***€ 12,50***

19. Mai: **Spargelbüffet**
in verschiedenen Variationen, mit Fisch, Fleisch,
Schinken, Kartoffeln, Nudeln, Saucen ***€ 14,50***

23. Mai: **Mittags 3-Gänge-Pfingstmenüs**

Öffnungszeiten: 11 bis 14 und 17 bis 22 Uhr
Di. Ruhetag (außer Juli und Aug.)

HIER
im Norden
04 / 2010

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 : 20.000
Druck: Flensborg Avis

Unsere Region kulinarisch

Angeln, Ostsee und die Schleiregion

Von den neuen Kartoffeln bis hin zum frischen deutschen Spargel:

Der Mai tischt auf!

Für die meisten unter uns ist es die schönste Jahreszeit. Alles sprießt und blüht. Die Natur erwacht zu neuem Leben. Und nicht mehr lange, dann blühen auch wieder die Rapsfelder und lassen unsere Region in einem satten Geld erscheinen. Besonders schön schmiegen sie sich in die sanft-hügelige Landschaft von Angeln ein - von der Ostsee bis zur Schlei.

Doch nicht nur die Natur lässt uns das Herz aufgehen. Die Frische ist ebenfalls in kulinarischer Hinsicht nicht zu verachten. Man kann sie richtig schmecken, ob die frischen Kräuter, die neuen Kartoffeln und den frischen deutschen Stangenspargel, der auch in unseren Breitengraden prächtig gedeiht. Der Mai tischt also üppig auf - und auch der Hering ist wieder da. Groß gefeiert wird er traditionell zu den Kappelner Heringstagen vom Himmelfahrtstag, Donnerstag, 13. Mai, bis zum darauf folgenden Sonntag.

Frühling ist Spargelzeit

Die ersten Sonnenstrahlen locken die kleinen weißen Köpfe aus dem sandig weichen Boden hervor - ein klares Indiz dafür, dass es endlich soweit ist: Die Spargelsaison beginnt. Geerntet werden die begehrten Stangen in Deutschland von April bis zum Johannistag, dem 24. Juni. Eine kurze, aber intensive Saison, in der das edle »Königsgemüse« die Gaumen der Nation erfreut. Also: Spargel genießen, so lange es Zeit ist.

Frischer Genuss - vom Feld direkt auf den Tisch

Wenn in den milderen Anbaugebieten wie am Oberrhein, in Süd- und Nordbaden, am Niederrhein und in Niedersachsen, in der Südpfalz sowie rund um Berlin die durchbrechenden Spargelköpfe erste Risse in der Oberfläche der Sandbeete hinterlassen, ist es Zeit, die empfindlichen Sprossen zu ernten. Aber auch in unseren norddeutschen Gefilden wir der Spargel angebaut. Mit den so genannten Hohlklingen werden die Sprossen aus den Hügelbeeten gestochen. Gewaschen und nach Klassen sortiert, feucht abgedeckt und kühl gelagert treten sie nun die Reise in den Handel oder in die Gastronomie an, wo der deutsche Spargel in vielen Variationen auf den Tisch kommt. Kurze Transportwege und eine ununterbrochene Kühlkette vom Feld bis zum Verkauf garantieren Frische, gute Qualität und sorgen für einen ungetrübten Spargelgenuss. Überprüfen lässt sich die Frische, indem die Spargelstangen aneinander gerieben werden. Quietschen sie dabei, sind sie frisch und saftig. Die Köpfe sollten zudem fest und geschlossen und die Schnittstellen am unteren Ende nicht ausgetrocknet sein. Je dicker und gleichmäßiger die beliebten Sprossen gewachsen sind, umso höher sind Qualität und Preis. Damit die Spargelqualität zu Hause nicht leidet, sollte das edle Gemüse in ein feuchtes Tuch gewickelt maximal vier Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Historisches Trendgemüse

Der Spargel gilt nicht umsonst als königlicher Genuss, denn bereits vor 5.000 Jahren wurde er den ägyptischen Pharaonen als Delikatesse serviert. Die alten Griechen und Römer wussten 1.000 Jahre später besonders die gesundheitsfördernde Wirkung der geschmackvollen Stangen zu schätzen und schrieben ihnen zudem eine aphrodisierende Wirkung zu. Nach dem Zerfall des Römischen Reiches gelangte das heute so beliebte Frühlingsgemüse erneut zum verdienten Ruhm, als Ludwig der XIV. es in seinem Schlossgarten anbauen ließ. Seit dem 16. Jahrhundert wird das Gemüse der Adligen auch in Deutschland kultiviert und angebaut.

Niesgrau
Gaststätte GUTBÜRGERLICHE KÜCHE
Erst einmal, dann öfter, dann immer.
Am 30. April, ab 18 Uhr
In gemütlicher Atmosphäre in den Mai!
Getränke, Bratwurst & Fischbrötchen
im Zelt vor unserer Tür (bei kaltem Wetter beheizt)
- auch à la carte -
Muttertag (9. Mai)
halten wir außer der großen Speisenkarte eine extra Spargelkarte für Sie bereit.
Nächster Brunchtermin
23. Mai
Pfingstsonntag
Um Reservierung wird gebeten
Geschenkgutscheine erhältlich
Öffnungszeiten:
Montag und Mittwoch ab 16.30 Uhr,
Donnerstag bis Sonnabend 11.00 - 13.30 Uhr
und ab 16.30 Uhr, Sonn- und Feiertage durchgehend
ab 11 Uhr (Dienstag Ruhetag)
I. Marcussen
24395 Niesgrau
Telefon 0 46 32 / 4 04
Fax 0 46 32 / 74 40

ALTES FÄHRHAUS FAHRDORF
RESTAURANT – CAFÉ
ausgezeichnet als Gastliches Haus
Täglich ab 11 Uhr geöffnet
Erika und Jens Larssen
Unsere Terrasse ist geöffnet mit herrlichem Blick auf die Schlei
Täglich frischer Spargel
Täglich frische Schleiheringe
Am 1. Mai und zum Himmelfahrts-Tag (13. Mai)
Noch nix vor?
Sommer-Menüs
An beiden Pfingsttagen
spezielle Speisenangebote
Voranmeldung erbeten
Am Dienstag, 18. Mai ab 18 Uhr
Maischolle + Maibowle
Am Dienstag, 15. Juni, ab 18 Uhr
Spargel, Spargel, Spargel
mit rohem und gekochten Schinken,
gedünstetem Lachs, Steaks (Rind, Schwein, Pute)
Musikalische Umrahmung: JAZZ oder NIE
Frohe Pfingsttage wünscht das ganze Fährhaus-Team
Dorfstraße 47 · 24857 Fahrdorf
Tel. 0 46 21 / 3 22 66 · Fax 0 46 21 / 3 71 26
info@altesfaehrhausfahrdorf.de · www.altesfaehrhausfahrdorf.de
Gutes Essen - das ist Kunst, die jeder versteht!
Fahrdorf mal ins »ALTE FÄHRHAUS« und gut is(s)t!

11. Gottorfer Landmarkt 2010

»Bio ist Lebensfreude für alle«

... in diesem Sinne präsentieren sich auf der Schleswiger Schlossinsel am Sonntag, 16. Mai, 11 bis 18 Uhr, wieder zahlreiche Anbieter und Attraktionen. Der imposante Ort des Schlosses Gottorf in Schleswig bietet eine stimmungsvolle Kulisse und schafft ein Bewusstsein für ein ganzheitliches Selbstverständnis. 170 Anbieter präsentieren sich zum Thema »Bio ist Lebensfreude für alle«.

Der »Ökologische Landbau« präsentiert sich rund um das Schloss mit seinen zertifizierten

Bio-Produkten und beweist gleichzeitig die lustvolle Erfahrung der Sinne in Verbindung mit Kunst, hochwertiger Öko-Esskultur und Informationsständen zu unterschiedlichen Themenbereichen, wie zum Beispiel Gesundheit, fairer Handel, Tierschutz, Umweltschutz und vieles mehr.

Es gibt zum einen die vielen Aussteller, die ihre Bio-Produkte präsentieren. Kräuter, Blumen, Stauden und Gemüsepflanzen erfreuen die Gärtnerherzen. Brot, Milch, Käse, Kuchen und andere Leckereien können nicht nur gekauft, sondern vor Ort erst einmal probiert werden.

Die Besucherinnen und Besucher des Gottorfer Landmarktes erwartet eine umfassende Präsentation der aktuellen Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln. Auch Betriebe aus dem angrenzenden Dänemark präsentieren sich mit Frischmilch, Käse, Säften, Konfitüren und Gemüse.

Zum ersten Mal dabei ist eine Modenschau mit »gesunder« Bekleidung, die nicht nur Öko-zertifiziert ist, sondern auch auf die Nachhaltigkeit in der Produktion und auf den Fair-Trade großen Wert legt. Es ist mit einem bunten Mix verschiedener Designer auf dem Laufsteg zu rechnen. Mit eigener Choreografie und Tanz, so dass die Mode mit entsprechendem Schwung präsentiert wird.

Erstmalig werden auch Körperpflegeartikel und Kosmetik auf natürlicher Basis präsentiert.

Die »Wohlfühl-Oase« bietet die passende Plattform für eine vielfältige Branche, die mit ihren innovativen Produkten begeistert.

Die Kinder sollen dabei auch in diesem Jahr wieder einen ganz zentralen Platz bekommen, und zwar in dem beliebten Kinder-Mitmach-Öko-Dorf.

Für Eltern und ihre Kinder gibt es viele betreute Stationen. Alle Stationen haben einen unmittelbaren inhaltlichen Bezug zum Thema »ökologische Landwirtschaft«.

Es ist gibt wieder eine Preisverleihung, und zwar die des Landmarkt-Preisrätsels mit interessanten Preisen der Aussteller. Eine traditionelle Dreschvorführung mit Dampflokomobile und Dreschwerk sowie mit Moderation soll dem Besucher anschaulich machen, wie man früher gedroschen hat.

Außerdem gibt es für »Jung und Alt« wieder attraktive Pferdekutsch-Lustfahrten in der Schlossallee.

Der Kreis Schleswig-Flensburg präsentiert in Verbindung mit der event-agentuR-reinhardt den 11. Gottorfer Landmarkt.

Der Gottorfer Landmarkt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.

Weitere Informationen:
event-agentuR-reinhardt
Michael Reinhardt
Gartenstraße 9
24939 Flensburg
Telefon: 0461/26028
Fax: 0461/13491
Handy: 0171/8363145
E-Mail:
cea-flensburg@t-online.de

HALLIG-KROG
HAMBURGER HALLIG · NORDFRIESLAND
Nationalpark-Gaststätte
Ruf 0 46 71 / 94 27 88
Jeden Freitag
vom 14. Mai bis
10. September
Lammgrillen
Wir bitten um Voranmeldung
Feste und Veranstaltungen nach Lust und Laune.
Gerne bewirten wir Sie zu besonderen Anlässen, wie Familienfeiern jeder Art und Firmenveranstaltungen.
www.hallig-krog.de

Sei's vom Rind, Lamm oder Schwein, von Kühn soll es sein!
Landschlachterei Kühn
Oldenswort
Angebot:
Gemischtes Gulasch ..... kg 6,99 €
Original Holsteiner Katenschinken ..... 100 g ab 1,49 €
Party-Griller ..... kg 5,99 €
Bei uns gibt es das leckere Lammfleisch von den Wiesen Eiderstedts aus eigener Schlachtung
Sie finden uns auf den Wochenmärkten in:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Tönning	Garding	St. Peter-Ording	Husum	Büsum	Heide
7.30 - 13 Uhr	7.30 - 12.30	7.30 - 13 Uhr	7.30 - 12 Uhr	7 - 12 Uhr	7 - 13 Uhr

Dorfstraße 21 · 25870 Oldenswort · Tel. 0 48 64 / 1 05 40 · Fax 0 48 64 / 10 54 22
E-Mail: info@landschlachtereikuehn.de · www.landschlachtereikuehn.de

Das Seeheilbad im Nationalpark Wattenmeer
Kooperationspartner der
Nordfriesischen Lammtage
Kurverwaltung Nordstrand
Tel. 0 48 42 / 454
www.nordstrand.de
NORDSTRAND

LANDSCHLACHTEREI BURMEISTER
Westermarkt 3 · 25884 Viöl · Tel. 04843-1301 · Fax 2271
Das besondere Fleischer-Fachgeschäft
Frühstück (ab 6ᵉᵉ Uhr)
Mittagstisch (ab 11ᵉᵉ Uhr)
Kaffee, Kuchen u. Eisspezialitäten
Öffnungszeiten: Mo - Fr 6ᵉᵉ - 19ᵉᵉ Uhr, Sa 6ᵉᵉ - 16ᵉᵉ Uhr
Nordstrander Salzwiesenlamm
BAUMBACH
25845 Nordstrand · Pohnshalligkoogstaße 1
Telefon 0 48 42 / 4 95 · Telefax 0 48 42 / 6 80
www.lammfleisch.de
Der Hofladen ist täglich geöffnet und besitzt den größten Naturelli-speicher im Norden.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Lamm-Grillen wird das Schlemmen in den Sommermonaten. Fragen Sie nach Terminen!

Landgasthof Struckum
Restaurant · Saalbetrieb · Fremdenzimmer · Partyservice
Lammtage 2010
Vollwertsalat
Großer gemischter Salat mit gebratenem Lammfilet, Radieschensprossen, Cocktailtomaten, frischen Kräutern, Tete de Moine Rose, Apfelbalsamico und frisch gebackenes französisches Baguette
9,50 €
Marinierte Lammkeule...
Aus dem Ofen mit Gemüse- und Wildspargelbündchen, dazu Basilikum-Rahmsoße und Maicare-Kartoffeln
14,50 €
Saftiges Lammkarree...
Gebraten und mit einer Kräuter-Haselnusskruste überbacken, dazu Prinzess-Speckböhnchen, Grilltomate, Kräutersaitlings-Rahmsoße und Rosmarinkartoffeln
18,50 €
Restaurant täglich: 11 - 13.30 Uhr und von 17 - 22 Uhr (Do. Ruhetag)
Hauptstraße 40 - an der B5 -
25821 Struckum
Tel 0 46 71 / 93 30 50
www.landgasthof-struckum.de

Ein neues Logo zum 15-jährigen Bestehen:

Nordfriesische Lammtage vom 1. Mai bis 31. Juli

Ehrentanz der Lammkönigin 2009/2010 mit dem Kreispräsidenten Albert Pahl auf dem letztjährigen Lämmerball. Die neue Lammkönigin wird am 1. Mai proklamiert.

Nun sind sie mittlerweile 15 Jahre alt, die Nordfriesischen Lammtage, in deren Rahmen die nordfrieisische Spezialtität groß gefeiert wird. Diese Veranstaltungsreihe, die inzwischen auch von vielen Feriengästen in ihre Urlaubsplanungen einbezogen wird, kann also auf eine lange Tradition zurückblicken. Was jedoch nicht bedeutet, dass man immer mit der Zeit ging und und auch weiterhin geht. Das trifft auf die kulinarischen Aspekte ebenso zu wie auf die Programmpunkte sowie das äußere Erscheinungsbild. Zum 15-jährigen Bestehen erhielt jetzt zum Beispiel das Lammtage-Logo ein neues Gesicht. Der Vorstand des Fördervereins konnte hierfür den Langenhorner Cartoonisten und Illustratoren Guido Bock gewinnen. Er gab dem Logo einen modernen und frischen »Anstrich«.

Die nordfriesischen Lammtage finden in diesem Jahr vom 1. Mai bis zum 31. Juli im ganzen Kreis Nordfriesland statt - inklusive der nordfriesischen Inselm. Traditionell werden sie mit dem Lämmerball eröffnet. Sollte dieser ursprünglich am 8. Mai veranstaltet werden, so wurde er jetzt auf Sonnabend, 1. Mai, ab 19 Uhr, in die Breklumer Sporthalle verlegt. Die Gäste erwartet neben einem reichhaltigen und vielseitigen Büfett mit vielerlei Lammspezialitäten ein buntes Unterhaltungsprogramm mit Live-Musik von der Tanzband »Tornados«. Im Mittelpunkt des Balls steht allerdings die Proklamation der neuen Lammkönigin. Der Eintritt beträgt 30 Euro und umfasst ein Begrüßungsgetränk, das Lammspezialitäten-Büfett, ein Dessert und einen Pharisäer. Und es gibt auch noch einige Karten. Erhältlich sind diese im Hofladen Baumbach auf Nordstrand, Telefon 0 48 42 - 4 95, im Amt Mittleres Nordfriesland in Bredstedt, Telefon 0 46 71 - 9 19 20, und im Kirchspielskrug Möllgaard in Breklum, Telefon 0 46 71 - 66 20.

Nach dem Lämmerball heißt Nordfriesland die Einheimischen und Gäste mit einem bunten Veranstaltungsprogramm rund um die wollweißen Deichbewohner zu den 15. Nordfriesischen Lammtagen willkommen. Von Bauernmärkten mit Schafschur und Streichellämmern über Ausflugsfahrten zu den einzigartigen Halligen bis hin zum Besuch auf einer Außendeichschäferei - auf dem Festland, den Inseln und den Halligen - ist für jede Menge Abwechslung und Spaß gesorgt. Dazu verwöhnt die Gastronomie mit leckeren Lammspezialitäten und regionalen Schlemmereien. Die Veranstaltungsorte auf einen Blick gibt es im Internet unter www.lammtage.de.

Eine besondere Delikatesse ...

ist das Lammfleisch für viele Feinschmecker, denn für sie steht es für absoluten Hochgenuss. Sie schätzen das saftige, hellrote Fleisch ganz besonders, weil es aromatisch ist und durch die Vielfalt an Zubereitungsarten überzeugt. Das trifft auch auf Feinschmeckerin Sabine aus Flensburg zu. Die »HIER im Norden« traf sie im »Landgasthof Struckum«, wo sie sich ein Lammkaree munden ließ. Wie viele andere auch, freut sich nun auch Sabine auf die 15. Nordfriesischen Lammtage, um sich in der Gastronomie mit Lammgerichten und anderen regionalen Spezialitäten verwöhnen zu lassen.

Günter Fleskes jetzt Ehrenvorsitzender

Der Grundstein der heutigen Lammtage wurde in der Gaststätte »Kiefhuck« auf Nordstrand gelegt. Und auch nach 19 Jahren sollte es wieder das »Kiefhuck« sein, wo Günter Fleskes jetzt vom Vorsitzenden des Fördervereins Nordfriesische Lammtage zum Ehrenvorsitzenden ernannt wurde.

Am 1. Juni 1990 fand der erste Lämmerball statt. Und es sollten 19 Eröffnungsveranslatungen folgen - immer an der Spitze Günter Fleskes. Er war es auch, der 1996 die Idee hatte, die ursprünglichen Nordstrander Lammtage auf ganz Nordfriesland auszuweiten. Er sorgte auch dafür, dass im Jahr 2003 der Förderverein Nordfriesische Lammatge e.V. gegründet wurde. Als Dank für seine vielfältigen Ideen und seinen unermüdlichen Einsatz zur Steigerung des Lammfleischumsatzes, der Wirtschaft und des Tourismus in Nordfriesland wurde er im Rahmen der Mitgliederversammlung 2009 zum Ehrenvorsitzenden ernannt. Seine Nachfolge trat Kerrin Carstensen, die Lammkönigin 2005/2006, an.

Roter Haubarg
Restaurant · Café · Museum · Biergarten
25889 Witzwort/Adolfskoog · Sand 5
Telefon 0 48 64 / 8 45
k.reck@roterhaubarg.de · www.roterhaubarg.de
Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 11 bis 22 Uhr
durchgehend warme Küche · Montag Ruhetag
Mit Lamm aus Nordfriesland liegen »Sie« bei uns garantiert richtig!

Willkommen im Strand-HOTEL Bad St. Peter-Ording
Genießen Sie die kulinarischen Köstlichkeiten unseres Restaurants »MARSCH & MEER«
Die KÜCHE verwöhnt mit frischen, regionalen Speisen wie FISCH-, FLEISCH- UND LAMM-GERICHTEN.
Im Bad 16 · 25826 St. Peter-Ording · Telefon 0 48 63 / 96 96 0
Küche täglich 17.00 - 21.30 Uhr

Förderverein Nordfriesische Lammtage
Liebe Gastwirte, Schlachtereien und Vermarkter, machen Sie bei uns mit. Werden Sie Mitglied in unserem Verein.
Welche Vorteile wir Ihnen bieten, erfahren Sie auf unserer Internetseite:
www.lammtage.de
Kerrin Carstensen · Telefon 0 48 43 / 20 21 83 · 01 71 - 7 54 99 08

KINSKY Fleischwaren
Qualität aus Nordfriesland
Kinsky-Fleischwaren GmbH
Rosenburger Weg 2 • 25821 Bredstedt
Infos unter
Telefon 0 46 71 / 91 38 1-0
Lammfleischspezialitäten
wie filetierte Lammrücken, Lammrollbraten aus der Keule,
Lammwurstspezialitäten
wie Lammleberwurst mit Bärlauch, Lammsauerfleisch
Filialen in: Leck, Langenhorn, 2x Bredstedt, Breklum, 2 x Husum, Flensburg sowie auf vielen Wochenmärkten in der Region
www.kinsky-fleischwaren.de

HIER im Norden
Ihr Ansprechpartner
in Sachen Anzeigen und Redaktion
Lothar Poth
Telefon 04 61 / 182 99 33
info@hierimnorden.de

Getränke Tadsen
www.tadsen.de · info@tadsen.de
Zentrale Husum
Gutenbergstr. 24-26
25813 Husum
Telefon 0 48 41 / 96 01 - 0
Fax 0 48 41 / 96 01 - 22
Getränke Tadsen GmbH
Husumer Str. 18
25821 Bredstedt
Telefon 0 46 71 / 14 93
Fax 0 46 71 / 17 50
Außenlager Büsum
Am Bahnhof 3
25761 Büsum
Telefon 0 48 34 / 95 01 - 0
Fax 0 48 34 / 95 01 - 22

Ultimativer Partyspaß für viele Anlässe:

Mit dem »Flens-Express« durch die ganze Stadt

Die Leute blieben stehen, lachten, schmunzelten, winkten, holten ihre Fotoapparate heraus und schossen spontan Fotos. Der Grund dafür war der »Flens-Express«, der sich in der Fördestadt Flensburg auf Promotionfahrt befand. Sogar den Autofahrern, die sich doch über alles und jeden gern einmal ärgern, schien es nichts auszumachen, dass sie durch dieses Gefährt hier und da aufgehalten wurden. Auch sie hatten offentsichtlich ihren Spaß daran.

Eine Gruppe Japaner war ganz aus dem Häuschen, als sie den »Flens-Express« erblickte. So etwas hatten die Asiaten in der Förderstadt nun überhaupt nicht erwartet. Und damit man ihnen das zu Hause glaubt, wurde natürlich alles digital festgehalten. Zwei junge Männer aus der

Kleine Pause am Nordertor

Zufälliges Treffen mit einem Mitarbeiter des Eckernförder Spirituosen-Herstellers Behn, der in »Polizeiuniform« Junggesellenabschied feierte (li. Gunnar Voigt von der Flensburger Brauerei).

Japan-Gruppe waren dermaßen davon angetan, dass sie - nachdem die Fotos gemacht worden waren - nichts mehr hielt, sie ihre Beine in die Hände nahmen und hinterher rannten, um aufzuspringen. Allerdings vergeblich, denn der »Flens-Express« war schon zu weit weg.

Doch nicht nur die Passanten hatten ihre helle Freude an diesem ultimativen Partyspaß, sondern auch die Teilnehmer an der Promotionsfahrt. Niemand befand sich darunter, der so etwas oder Ähnliches schon einmal mitgemacht hatte. Party mit der entsprechenden Musik, Flensburger Pilsener vom Fass - und das alles beim Fahrradfahren: Eine Kombination, die sicherlich ihresgleichen sucht. Gunnar Voigt, Repräsentant der Flensburger Brauerei, hatte an diesem Tag die Zapfanlage auf dem Partyrad bedient und dafür gesorgt, dass sich niemand »trocken« abstrampelm musste.

16 Peronen können auf dem »Flensburger BierBike« an der Rundtheke Platz nehmen. 14 davon müssen in die Pedale treten.

Der Flensburger Hotelfachmann Markus Lohse war es, der die Geschäftsidee hatte und diese sensationelle Neuheit in den Norden holte. Er fungierte bei der Pomotionsfahrt auch als Fahrer. In Hamburg fiel Markus Lohse das »BierBike« zum ersten Mal auf. Dort - sowie an mittlerweile 29 anderen Vermietstationen - gehört es inwischen zum Stadtbild. So entschloss er sich, mit dem Kölner Unternehmen, das die Rechte an diesem »BierBike« besitzt, Kontakt aufzunehmen und sich um die Lizenz zu bewerben. Er erhielt diese für den Norden Schleswig-Holsteins, von Flensburg bis nach Schleswig und Kappeln sowie zum Kreis Nordfriesland inklusive der nordfriesischen Inseln. Das »Flensburger BierBike« war geboren.

Ob für den Geburtstag oder auch ein Jubiläum, einen Junggesellenabschied und auch eine Scheidungsparty: Die neue Attraktion bietet sich für die unterschiedlichsten Anlässe an. Nicht zu vergessen Kindergeburtstage, denn auf Wunsch gibt es auch alkoholfreie Getränke und - so gewünscht - diverse Snacks.

Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.bierbike-flensburg.de. Buchungen sind bei Markus Lohse per E-Mail (info@bierbike-flensburg.de), per Telefon (04 61 - 50 59 283 oder 0172 - 70 15 56 9) und per Fax (04 61 - 50 59 28 3) möglich.

»BierBike«-Betreiber Markus Lohse (mi.) war der Fahrer.

Für eine großzügie und attraktive Präsenation von mehr als 30 Küchen:

Komplett neues Küchenstudio im Hause von »Möbel Tondern«

Die Zeit bleibt nie stehen im Hause von »Möbel Tondern« mitten im Zentrum von Bredstedt in der Osterstraße, wo sich die insgesamt drei Einrichtungshäuder befinden. Immer wieder werden das umfangreiche Sortiment, seine Präsentation sowie die technischen Innovationen den aktuellen Kundenwünschen angepasst. Das trifft auch auf das Küchenstudio zu, das jetzt nach einem kompletten Umbau wiedereröffnet wurde. Um die nunmehr über 30 Küchen großzügig und attraktiv präsentieren zu können, wurden Wände entfernt, die Böden sowie das Beleuchtungssystem zum großen Teil erneuert und alle Stellwände in entsprechend neue Positionen gebracht. Gleichzeitig mit dem Komplettumbau des Küchenstudios erfolgte der behindertengerechte Umbau des Eingangsbereichs, der sich jetzt völlig barrierefrei darstellt. Zum Erreichen der ersten und zweiten Etage steht den Kunden außerdem ein Fahrstuhl zur Verfügung.

Zum Team von »Mäbel Tondern« gehören auch Fachberaterin Annelie Schräter, Prokurist Arne Brodersen und Bernd Ingwersen, der Leiter des Küchencenters (v. li.).

»Wir haben die gesamte Ausstellung neu gestaltet - und zeigen hier die modernsten und innovativsten Techniken sowie die verschiedensten Ausstattungsmöglichkeiten«, so Prokurist Arne Brodersen, der in diesem Unternehmen im Jahr 1988 bereits seine Ausbildung zum Kaufmann begann und dann auch absolvierte. Der heute 38-Jährige kennt sich also aus in allen Bereichen dieses Möbelhauses, an dessen Enwticklung er in entscheidender Funktion mitgewirkt hatte.

Zur Eröffnung des neuen Küchenstudios wurde natürlich auch zu einem Glas Sekt eingeladen.

Geprägt wurde die Firmengeschichte durch das Ehepaar Tondern. Unter seiner Leitung entstanden auch die mittlerweile drei Einrichtungshäuser. »Für uns war Werner Tondern immer Ansprechpartner und Antrieb, denn das Unternehmen war sein Lebensinhalt. Auch diese Umbauplanung stammt von ihm. Wir sind daher sehr betrübt darüber, dass er die Neueröffnung nicht mehr miterleben konnte«, sagte Marlene Ketelsen, seit zehn Jahre Geschäftsführerin. Sie wird das Möbelhaus im Sinne von Werner Tondern, der im Alter von 85 Jahren am 30. März verstarb, weiterführen.

Wie man im Küchenstudio von »Möbel Tondern« sehen, kann, kennt die Vielfalt kaum noch Grenzen. Das trifft auf die unterschiedlichen Farben ebenso zu wie auf die Materialien. Die Auswahl reicht von Folien über Echtlack für die Front bis hin zum Massivholz. Arbeitsplatten sind beisielsweise aus Granit oder Massivholz in verschiedenen Stärken erhältlich. Bei »Möbel Tondern« wird die jeweilige Wunschküche am Computer geplant - nachdem beim Kunden Maß genommen wurde. Mit einer speziellen Planungssoftware können alle Variationen simuliert werden. Am Großbildschirm kan sich der Kunde dann einen fast realen Eindruck von seiner späteren »Traumküche« verschaffen. Die

Exklusive Ideen für den Lebensbereich Küche

Elektrogeräte für die Küchen stammen ausnahmslos von Markenherstellern, von Bosch, NEF, Siemens, Miele und Constructa. Dabei wird das in heutiger Zeit so wichtige Thema des Energiesparens nicht außer acht gelassen. Dazu gehören die Energiesparmodelle im Bereich der Kühl- und Gefrierschränke ebenso wie das energiebewusste Kochen auf dem Induktionsfeld. Eine weitere Innovation auf dem Gebiet der Technik ist das Dampfgaren, dass das die besonders schonende Zubereitung von Lebensmitteln ermöglicht.

Und was wäre eine schöne Küche ohne die dazu gehörenden Dekorationsartikel, Accessoires und auch die Töpfe, Vasen und Uhren. Diesbezüglich arbeitet das Möbelhaus hauptsächlich mit dem dänischen Anbieter »Ib Laursen« zusammen.

»Möbel Tondern«, das sind heute drei Einrichtungshäuser im Zentrum von Bredstedt in der Osterstraße.

31. Rum-Regatta vom 14. bis zu 16. Mai:

Größtes nordeuropäisches Treffen von Gaffelriggern

Es war im Mai 1980, als die erste Rum-Regatta stattfand. 26 Traditionssegler in Flensburg trafen sich zu einer kleinen Wettfahrt. Seit 1981 findet die Rum-Regatta nun immer an jedem Himmelfahrtswochenende statt - und hat sich mittlerweile zum größten nordeuropäischen Treffen von Gaffelriggern entwickelt, zu einem grenzüberschreitenden, kulturhistorischen Ereignis.

Viele der 100 Traditionssegler treffen sich bereits am Donnerstag im dänischen Sonderburg, um am Freitag, 14. Mai, bei der Flensburg-Fjord-Regatta gemeinsam nach Flensburg zu segeln. Am Flensburger Museumshafen wird dann ein zünftiges Fest gefeiert. Eröffnung des Gaffelmarkts ist um 10 Uhr. Höhepunkt am Sonnabend ist - nach der Regatta - die Preisverleihung, die der veranstaltende

Museumshafenverein allerdings Preisvergeudung nennt. Und auch die Preise für die Gewinner sind nicht ganz ernst gemeint.

Am 20. Juni - von 7 bis 22 Uhr:

Das »Traumschiff« macht wieder in Flensburg fest

Schon einmal war die MS Deutschland in der Fördestadt. Am 20. Juni steuert das »Traumschiff« aus der gleichnamigen ZDF-Serie erneut Flensburg an - und zwar im Rahmen ihrer 14-tägigen Ostseereise »Weiße Nächte im Baltikum«. Von 7 bis 22 Uhr wird sie hier festmachen.

Piet Henningsen
Im „FEINSCHMECKER“ unter den besten 200 Fischrestaurants Deutschlands
Tradition & Gastlichkeit seit 1886

Öffnungszeiten:
Täglich ab 11.30 Uhr durchgehend
Restaurant Piet Henningsen
Inh. Monika und Wolfgang Harder
Schiffbrücke 20
24939 Flensburg
Tel. 04 61 - 2 45 76
www.restaurant-piet-henningsen.de
woharder@aol.com

Restaurant Borgerforeningen
Genial Central
Unser Angebot im Monat Mai:
Frischer deutscher Stangenspargel
... in vielen Variationen
Bei schönem Wetter sitzen Sie in unserem romantischen Hofgarten unter der alten Kastanie
24937 Flensburg • Holm 17 • ☎ 0461/23385 • Fax 0461/23085

JESSEN'S FISCHPERLE
Fisch da essen, wo er herkommt!

Die Schlei-Heringe sind da, lecker in Katenspeck gebraten, so viel Sie wollen € 9,50
Ballastkai 4 · 24937 Flensburg · Fon 04 61 - 182 82 30

Mäders ... würzt das Leben

Am 13. Mai, Himmelfahrt
Großes Brunchbuffet ab 10.30 Uhr € 22,80
Am 23. + 24. Mai – Pfingstbrunch mit frühlingshaften Genüssen von heimischen Lämmern und Spargel € 22,80
Werftkontor · Ballastkai 9 · Flensburg · Tel. 0461-150 79 00
maeders@foni.net · www.maeders.de

www.tadsen.de
Schimmelreiter
feine Spirituosen
Wir wünschen dem »Shanty-Festival«
einen stimmungsvoll-sonnigen Tag!
Wir gegen den Durst
Seit 1887 ...
Getränke Tadsen
Bredstedt 0 46 71 / 14 93
Husum 0 48 41 / 96 01 - 0
Büsum 0 48 34 / 95 01 - 0

Shantychor-Festival auf der Erlebnispromenade in St. Peter-Ording:

Echte Seefahrer-Romantik am Himmelfahrtstag

Der Hamburger Shantychor »Windrose«

St. Peter-Ording auf der Halbinsel Eiderstedt ist immer eine Reise wert. Hier findet man neben dem herrlichen Strand, Sonne, Wind und Meer auch eine Reihe an Wellness-, Beauty- und Fitness- sowie eine Vielzahl kulinarischer Angebote vor. Am Himmelfahrtstag, am Donnerstag, 13. Mai, lohnt sich eine Fahrt in dieses bekannte Nordseebad umso mehr, als hier nämlich an diesem Feiertag auf der neugestalteten Erlebnispromenade im Ortsteil St. Peter-Bad ein sehr gut besetztes Shantychor-Festival stattfindet. Veranstaltet wird es von Reiner Wieben. Er ist unter anderem bekannt durch den von ihm organisierten Husumer Fischmarkt.

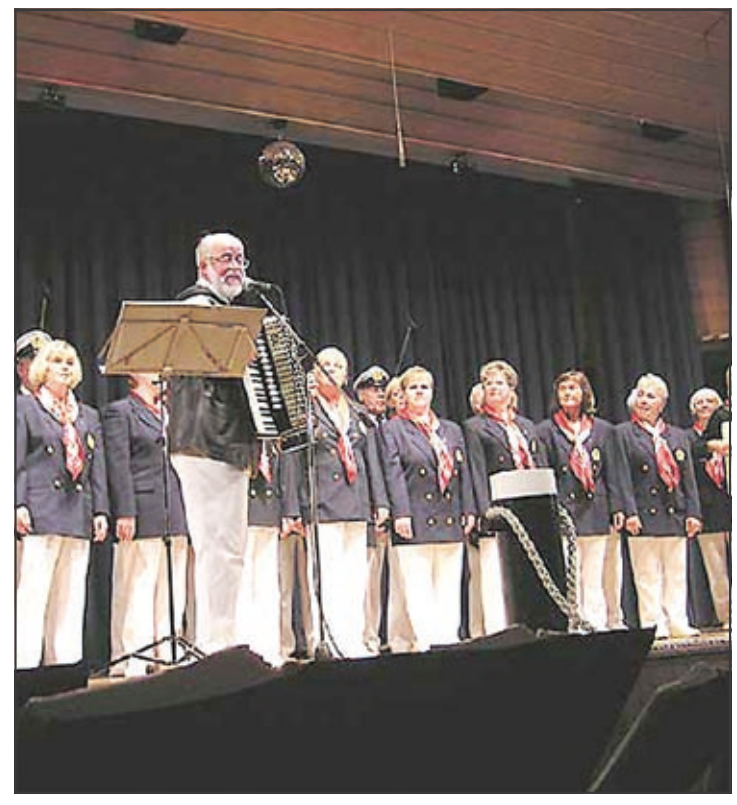
Insgesamt vier namhafte Chöre nehmen an diesem Festival teil. Eröffnet wird es um 11 Uhr. Anlass dafür ist das 15-jährige Bestehen des von Funk und Fernsehen her bekannten St. Peteraner Shantychores »Die Strandräuber«.

Neben den »Strandräubern« sind es der Büsumer Shantychor, die »Fördemöwen« aus Flensburg und der Shantychor »Windrose« aus Hamburg, die an dieser Veranstaltung mitwirken. Auftreten werden die Chöre auf der Bühne vor dem Veranstaltungszentrum »Dünenhus« und auf der Terasse des »Strand-Hotel« in St. Peter-Ording. Auf der Erlebnispromenade wandern die Chöre außerdem hin und her, so dass unter anderem auch beim »Hotel Seeburg« die gesanglichen Darbietungen der Chöre zu hören sein werden. Hier wird abends, ab 19 Uhr, ein weiteres Highlight dieser Veranstaltung präsentiert: Es spielt die Rockband »Die Musikelschweine«. Überall ist der Eintritt an diesem Tag frei. Zusätzlich können auf Stimmzetteln die nach eigenem Empfinden schönsten Shantys gewählt werden. Unter allen Teilnehmern werden Schlemmer-Menüs für jeweils zwei Personen verlost.

»Die Strandräuber« gehören nicht nur zu bekanntesten, sondern auch zu den beliebtesten Shantychören an der Nordseeküste. Ihre neue CD heißt »Meine Heimat ist der Norden«. Sie wurde rechtzeitig vor dem 15-jährigen Bestehen im Studio aufgenommen und kann auf diesem Shantychor-Festival in St. Peter-Ording am Himmelfahrtstag natürlich erworben werden. Darauf werden beispielsweise das Gorch-Fock-Lied und die »Nordseewellen«, die Hymne der Friesen, in neuen Arrangements vorgestellt. Die Leitung des Chores liegt bei Wolfgang Klein. Für die musikalische Leitung zeichnet Ove Ketels verantwortlich.

Die Live-Konzerte bieten den Besuchern beim Festival alles, was man von den Repertoires von Shantychören erwarten darf - und noch viel mehr. Sie beinhalten internationale Seemannslieder, klassisches Shantys sowie Lieder von der Waterkant und vom Binnenland ebenso wie plattdeutsches Liedgut allgemein und volkstümliche Weisen. Ein großer Strauß bekannter Melodien lädt zum Mitsingen, Klatschen und Schunkeln ein.

Auch sie sind dabei: Die »Fördemöwen« aus Flensburg.



Der Büsumer Shantychor

Restaurant
Dat Schipp
Goot eten un drinken
BAD ST. PETER-ORDING
Blanker-Hans-Weg 6 · Tel. 0 48 63 / 9 600 00
13. Mai - Himmelfahrt in St. Peter-Ording
Ab 12 Uhr
SPANFERKEL SATT!
p. P. 9,90 €
Ab 19 Uhr
LIVE-MUSIK
Eintritt frei!
mit den Muskelschweinen
»Echter Rock - Echte Männer«

SCHMUCK-SCHMIEDE
Inh. Helga Wieben
Im Bad 18 (im Hochhaus Luv & Lee) • St. Peter-Ording
Tel. 0 48 63 / 52 97 • Fax 0 48 63 / 49 30 18
XENOX jewels · FOSSIL · ERNSTES DESIGN Spannender Stahlschmuck · BiBA · FRIIS & COMPANY · PILGRIM
Appartementanlage Wieben
Theodor-Storm-Weg 9 b • 25826 St. Peter-Ording
Telefon 0 48 63 / 20 25 abends + 52 97 Geschäft • Fax 0 48 63 / 49 30 18
www.appartements-wieben.de • E-Mail: app-wieben@t-online.de
Winterangebot 7 Tage buchen – 4 Tage bezahlen und Sommer-Restplätze

NÄCHSTER HUSUMER
FISCHMARKT
- 16. Mai 2010 -
www.fischmarkt-husum.de

Willkommen im
Strand-HOTEL
Bad St. Peter-Ording
Genießen Sie die kulinarischen Köstlichkeiten unseres Restaurants »Marsch & Meer«.
Gönn´ Dir was Gutes
Erleben Sie auch bei uns »Live« das Shanty-Festival
Speisen - trinken - klönen: HIER lässt sich der Gast verwöhnen.
Unser Angebot: »LABSKAUS« 8,- € eine nordische Spezialität
sowie eine Speisenkarte, gut sortiert - bietet Vielfalt nur vom Besten!
Unsere Küche ist an Himmelfahrt ab 12 Uhr durchgehend für Sie da.
SOMMERANGEBOTE ... noch zu buchen bis 30. 09. 2010!
Abtauchen und genießen
1x Begrüßungsgetränk
5x Übernachtung im Doppelzimmer
5x Schlemmerfrühstück vom Büfett
5x Abendessen à la carte in unserem Restaurant »Marsch & Meer«
1x Abtauchen in der´Dünen-Therme (3 Stunden)
1x Original St. Peter-Ording T-Shirt
Preis Juni bis September
pro Person im Doppelzimmer ..... 329,- €
pro Person im Appartement ..... 379,- €
Einzelzimmerzuschlag ..... 100,- €
Marsch & Meer Restaurant
Auf Ihren Besuch freuen sich: Heike und Marco Lass sowie Mitarbeiter
Im Bad 16 · 25826 St. Peter-Ording · Telefon 0 48 63 / 96 96 0
E-mail: strandhotel-st.peter@t-online.de · www.strandhotel.stpeterording.de