



**HOTEL
ALTES
ZOLLAMT**

TEL 04841 2033
WWW.HOTEL-ALTES-ZOLLAMT.DE

Das lohnende Ziel zwischen List und Kiel!

...einfach gut!

Nu geht dat wedder los!
MUSCHELN zum KUSCHELN



Die Sonnenseite von Husum »bittet zu Fisch«!
Husum Binnenhafen • Kleikuhle 7 • Tel. 04841 / 20 34 • www.fischhausloof.de

Führer Lichtwoche ab dem 12. Oktober:

Ein helles Licht in »dunkler« Zeit



Auch den Touristikern auf der Insel Föhr fiel es in diesem Jahr nicht leicht, den vielen Feriengästen etwas zu bieten. Viele Veranstaltungen mussten ausfallen oder fallen noch aus – und Kreativität war und ist immer noch gefragt. Oder Events, die den gültigen

Corona-Maßnahmen entsprechen. Wie zum Beispiel ein helles Licht in »dunkler« Zeit: Die Führer Licherwoche. Markante Gebäude werden illuminiert und dazu entsprechende Rahmenprogramme geboten. Lesen Sie mehr im Innenteil.

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

In dieser Ausgabe wieder die

plop'-News

der
Flensburger Brauerei



St. Peteraner Kohltage:

Jetzt beginnt der leckere Herbst

Wenn in Dithmarschen, Europas größtem zusammenhängenden Kohlanbaugebiet, die Ernte beginnt, finden nicht nur die Dithmarscher Kohltage statt. Auch im »Strand-Hotel« in St. Peter-Örding wird dieses heimische Gemüse dann immer groß gefeiert – und das im Rahmen der St. Peteraner Kohltage jetzt bereits zum 14. Mal. Lesen Sie mehr im Innenteil.

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

Krabben & Fisch täglich frisch!
Ihr Spezialist am Kutterhafen Husum

Wir haben täglich geöffnet!

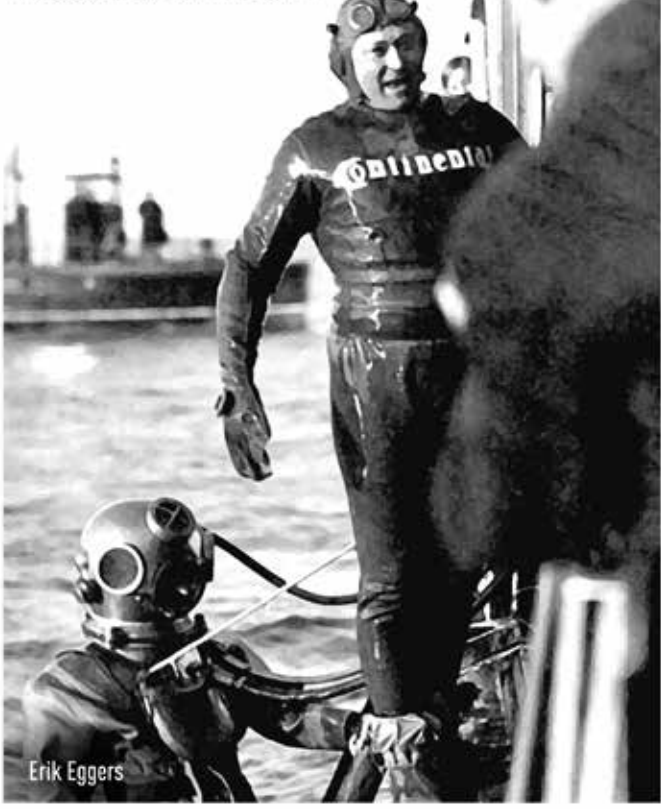
Meeresfrüchte im Direktverkauf: Große Auswahl an Fisch, Garnelen & Räucherfisch, Feinkost-Spezialitäten



Köstliche Klassiker servieren wir Ihnen zu den 14. Sankt-Peteraner »KOHLTAGEN« im Strand-Hotel St. Peter-Örding, vom 22. Sept. bis 25. Okt. Eröffnung: Di. 22. September, ab 16.30 Uhr in unserem Restaurant »Marsch & Meer«, im Bad 16. Reservierungen unter Tel. +49 (0)4863-96960

DER MENSCH ALS FISCH

Die Abenteuer von Otto Kemmerich, friesischer Schwimmpionier



Erik Eggers

Erik Eggers schrieb sie auf:

Geschichte eines Wunderschwimmers

Just war Otto Kemmerich von Husum nach Westerland geschwommen: Via Nordstrand, Pellworm, Hooge und Langeneß sowie Föhr und Amrum – völlig auf sich gestellt. Und als er im Juli 1924 Vorträge über seine Tour hielt, schwärmte er von der grandiosen Natur. »Aber ist das nicht gefährlich, allein in diesen Naturgewalten?«, fragten die faszinierten Zuhörer. »Ich schwimme, so lange ich kann«, antwortete Kemmerich. »Wenn meine Kräfte zu Ende sein würden, dann kommt in letzter Stunde die Ohnmacht und umfängt mich wie eine gütige Vorsehung.«

Die »Wattenmeer-Odyssee« machte Kemmerich berühmt. Fortan verdiente er sein Geld als »Kurbäder-Schwimmer« in Westerland, Norderney, Zoppot oder Sellin, dort unterhielt er die Touristen mit seinen grandiosen Schwimmkünsten. 1925 schwamm er – wieder solo – in

22 Stunden von Fehmarn nach Warnemünde, und 1926 war er auf Rekordkurs im Ärmelkanal, bis ihn ein Tümler attackierte und verletzte. Später trat Kemmerich im Zirkus Busch gegen einen Seelöwen an und brach dabei den Weltrekord. Er schwamm 46 Stunden am Stück. Damit schaffte er es erneut in die New York Times.

So populär der 1886 in Husum geborene Schwimmer damals war: Bald geriet er in Vergessenheit. Nun hat aber der bekannte Sporthistoriker Erik Eggers (51) mit »Der Mensch als Fisch« eine rasante und lesenswerte Biografie über einen der schillerndsten Sportler der deutschen Sportgeschichte auf den Markt gebracht.

»Kemmerich ist mir erstmals vor gut 20 Jahren begegnet«, erzählt der in Hollingstedt geborene Historiker. »Kemmerich ist eine solch exotische und außerge-

wöhnliche Figur, dass er eine Würdigung wirklich verdient hat.«

Ab 1929 schrieb Kemmerich als Dompteur Schlagzeilen: Mit seiner Löwin »Lea« tourte er durch ganz Europa. Das Schicksal des »Wunderschwimmers« endete tragisch, als er, schon 66 Jahre alt, im Sommer 1952 die Westküste von Esbjerg nach Husum hinunterschwimmen wollte. Auf dem Weg von Hörnum nach Amrum verschluckte ihn die Nordsee und gab ihn erst nach Tagen wieder frei. Kemmerichs Kräfte waren verbraucht. Aber die Kraft seiner Geschichte ist bis heute faszinierend.

Erik Eggers:
Der Mensch als Fisch.

Die Abenteuer von Otto Kemmerich, Husumer Schwimmpionier, Kellinghusen 2020, Hardcover, 128 Seiten, ISBN: 978-3-9818798-4-1, 16,90 Euro.



*Liebe Leserinnen,
Liebe Leser,*

der Sommer ist langsam zu Ende und der Herbst beginnt. Aber auch diese Jahreszeit hat ihre schönen Seiten und kann ganz schön lecker sein: Vorboten sind diesbezüglich die bereits traditionellen Kohltage an der West- und die Steckerübentage an der Ostküste, über die wir in dieser Ausgabe berichten. Das sind feste Bezugspunkte in einer ungewissen Zeit, in der ganz besonders auch die Gastronomen und Hoteliers schwer zu kämpfen haben. Veranstaltungen und Feste können nur in bestimmten Rahmen stattfinden oder müssen gar komplett ausfallen. Und niemand kann sagen, was die Zukunft bringt. Das Virus wird uns ganz bestimmt noch in diesem und wahrscheinlich auch im nächsten Jahr fest im Griff haben. Machen wir also das Beste daraus. Die Gastronomen und Hoteliers tun es – wie man sieht.

Wie die nächsten Wochen angesichts möglicher steigender Infektionszahlen aussehen, können wir natürlich auch nicht vorhersehen. Die nächste Ausgabe planen wir jedenfalls für den Oktober. Bleiben Sie mir bitte bis dahin weiterhin gewogen und auf jeden Fall gesund,

Ihr Wilhelm Brinkmeier



ST. PETER-ORDING

Ein Tierparadies mit vielen Arten:

Buntes Herbstfest im Westküstenpark



Rosa Pelikane warten auf die Fütterung. Diese Pelikane erreichen eine Größe von 1,40 bis zu 1,80 Metern und gehören mit ihrer Flügelspannweite von bis zu vier Metern zu den größten Schwimmvögeln der Erde. Verbreitet sind sie in Afrika, Asien und Europa.

Der Westküstenpark liegt in St. Peter-Ording direkt am Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer. Ein wahres Tierparadies präsentiert sich hier dem Besucher. In diesem weit über die Grenzen bekannten Zoo erlebt man rund 850 Tierarten auf 14,5 Hektar in ihren naturnah gestalteten Lebensräumen. Man kann erfahren, warum der Natur- und Artenschutz so wichtig ist – und in aller Ruhe auf Entdeckungstour gehen auf idyllischen Spazierwegen. Man findet eine einmalige Kombination von Seevö-

geln und Seehunden vor – und auch das größte Seehundbecken deutschlandweit. Es fasst 1,2 Millionen Nordseewasser. Jetzt gibt es Nachwuchs bei den Seehunden, und zwar mit Namen Fine, Ose und Pletje. Eine Attraktion sind die täglichen Tierfütterungen der Seehunde um jeweils 11 und 16 Uhr, der Pelikane und Kormorane um 13.30 Uhr sowie der Schildkröten um 14 Uhr und der Haustiere 15.30 Uhr. Dabei beantworten die Tierpfleger auch gern die Fragen der Besucher. Für die kleinen Gäste gibt

es außerdem einen Streichelzoo und einen großen Spielplatz mit Aussichtsturm. Täglich sorgt »Kreft's Puppenbühne« für Unterhaltung. Am 4. Oktober feiert der Park von 11 bis 17 Uhr das bunte »Herbstfest« mit vielen Überraschungen für Groß und Klein. Der Zoo hat täglich von 9.30 bis 18 Uhr geöffnet.

Die Gewinner

In der vergangenen Ausgabe, der Ausgabe 3/2020, hatten wir danach gefragt, wieviele Tiere im Westküstenpark leben. Das wäre eine Schätzfrage gewesen – und war natürlich totaler Quatsch. Das hatten alle Teilnehmer am Gewinnspiel auch gemerkt und uns die Antwort eingesandt, dass es sich hierbei um mehr als 850 verschiedene Wild- und Haustierrassen handelt. Aus allen Einsendungen wurden nach dem Losverfahren die Karten von Monika Altenburg aus Lehe und Marlene Baltzer aus Münstedorf gezogen. Sie bekommen die Eintrittskarten für jeweils zwei Erwachsene und zwei Kinder zugesandt.



Zwei junge Waschbären werden hier im Zoo von Tierpfleger Toni gehegt und gepflegt. Sie sind Allesfresser, gern tasten sie im Wasser nach Beute. Ursprünglich in Nordamerika zu Hause, findet man sie heute in ganz Deutschland.

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: Wie heißen die neu geborenen Seehunde mit Namen? Schreiben Sie die Antwort auf eine Karte und schicken diese bis Freitag, 30. September 2020 (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.

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

SEEHUNDE & CO. ST. PETER-ORDING

Westküstenpark St. Peter-Ording über 25 Jahre seit 1992

westkuestenpark.de

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

Bildungseinrichtung für Nachhaltigkeit

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

ALLE GERICHTE auch außer Haus!

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

Mit attraktiver Illumination und Rahmenprogrammen:

Führer Lichterwoche als Highlight im Oktober

In diesen Zeiten fällt es auch den Verantwortlichen der Föhr Tourismus GmbH (FTG) nicht leicht, den Feriengästen etwas zu bieten. Da ist Kreativität gefragt – und vieles ist im Rahmen kleinerer Veranstaltungen auch schon erfolgreich gelungen. Ein Highlight im Oktober ist nun die zum ersten Mal stattfindende Führer Lichterwoche. Markante und historische Gebäude auf der Insel erstrahlen dann kunstvoll in einem ganz anderen Licht, werden den Besuchern dazu attraktive Rahmenprogramme geboten. Den Auftakt gestalten am Montag, 12. Oktober, das renommierte Museum Kunst der Westküste (MKdW) und »Grethjens Gasthof« in Alkersum. Es folgen am 13. Oktober die Kirche St.

Laurentii in Süderende, am 14. Oktober St. Nicolai in Wyk-Boldixum mit dem Glockenturm in der Großen Straße in Wyk, am 15. Oktober das Dr. Carl-Häberlin-Friesen-Museum in Wyk, am 16. Oktober St. Johannes beziehungsweise der Friesendom in Nieblum und am 17. Oktober die »MS Uthand« am Fähranleger. Mit dem Fährschiff geht es dann im Rahmen einer beleuchteten Überfahrt am 18. Oktober auch nach Amrum weiter, wo die Lichterwoche an die Nachbarinsel übergeben wird.

»Weil alles nur in einem gewissen Rahmen geschehen kann, muss man sich schon Gedanken machen und nach Möglichkeiten suchen«, so FTG-Veranstaltungsmitarbeiter Roberto Caso.

So sei man auf die Lichterwoche gekommen, wozu man sich die Lichtkünstler von »Kystlys« aus dem nordrhein-westfälischen Marl an die Seite geholt habe. Sie werden die Gebäude von innen und außen illuminieren. Für die jeweiligen Veranstaltungen sorgt jedes Hause selbst. Es werden Führungen angeboten und sind ebenfalls Text- und Musikvorträge von überwiegend Führer Künstlern geplant. Die Veranstaltungen beginnen jeweils in der Zeit von 18.30 bis 19 Uhr. Schließlich soll es etwas dunkel sein, damit die Illuminationen voll zur Geltung kommen können.

Die Museumstüren des MkdW öffnen sich an diesem besonderen Herbstabend ausnahms-

weise an einem Montag und zu später Stunde. Die Besucherinnen und Besucher haben die Möglichkeit, die beiden Ausstellungen »SEE Stücke. Fakten und Fiktion« sowie Seestücke. Von der Romantik bis zur Klassischen Moderne« zu durchwandern und mit den MkdW-Art-Guides, den wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen, ins Gespräch zu kommen. Mit einem Blick in den illuminierten Museumsgarten kann man den Abend bei Drinks und Musik wunderbar ausklingen lassen.

Alle Details zur Führer Lichterwoche ist unter www.foehr.de im Internet zu erfahren. Hier wird man auch über den die Veranstaltung begleitenden Fotowettbewerb informiert.



Beleuchtete Überfahrt nach Amrum



WIR SUCHEN DICH!

HAUSTECHNIKER (M/W/D)

DAS BRINGST DU MIT:

- » Erfolgreicher Abschluss einer technischen bzw. handwerklichen Ausbildung, z. B. in den Bereichen Elektrik oder Tischlerei
- » Selbständiges und lösungsorientiertes Arbeiten
- » Gute allgemeine Kenntnisse in der Hausinstallation

BEWIRB DICH JETZT BEI:

- » Bea von Reusner
Telefon: 04681 / 9920 - 440
b.von-reusner@upstalsboom.de

WEITERE INFORMATIONEN: » resort-suedstrand-foehr.de/jobs



St. Johannes in Rot und Grün



Start ist am 12. Oktober mit dem Museum Kunst der Westküste.

Vertriebsgebiet erstreckt sich mittlerweile über ganz Deutschland:

Führer Strom weiter auf dem Vormarsch



Geschäftsführer Jan Brodersen

Wird die Einkaufsgemeinschaft mit der Wyker Dampfschiffsreederei W.D.R., den Hafenbetrieben in Wyk und Dagebüll sowie den Amrumer Versorgungsbetrieben schon länger mit Strom von Föhr beliefert, gehört nun auch das Amrumer Badeland zu den Kunden der Strom von Föhr Vertriebs-GmbH. »Wir freuen uns, dass wir die Amrum Touristik und insbesondere das Amrumer Badeland mit kostengünstigem und nachhaltigem Öko-Strom aus Windenergie und Wasserkraft beliefern können«, so Jan Brodersen, Geschäftsführer der Strom von Föhr Vertriebs-GmbH. Seit 30 Jahren produziert das Oevenumer Familienunternehmen Öko-Strom aus Windkraftanlagen, der sich mittlerweile in ganz Deutschland einer steigenden Nachfrage erfreut.

»Neben dem Umweltgedanken ist unser Strompreis abso-

lut wettbewerbsfähig und liegt derzeit oft sogar zehn Prozent unter dem Grundtarif anderer örtlicher Anbieter«, erklärt Brodersen. Wenn der Strom aus der Föhrer Windkraft zu Strombelieferung der Kunden nicht ausreicht, wird Strom aus norwegischen umweltfreundlichen Wasserkraftwerken hinzugekauft.

Nach der Firmengründung der Föhrer Windkraft GmbH & Co. KG im Jahr 1989 wurden die ersten Windkraftanlagen in der Oevenumer Marsch aufgebaut. 2015 erfolgte das Repowering, wurden die zehn Anlagen durch drei leistungsstärkere ersetzt. »Damit haben wir den Grundstein für die nächsten 20 Jahre gelegt«, berichtet der Strom von Föhr-Geschäftsführer. Ökostromanbieter für die Insel Föhr ist die Föhrer Windkraft bereits seit Januar 2013. Im Ja-

nuar 2014 wurde das Vertriebs-system für Amrum und Dagebüll sowie im August 2016 für ganz Schleswig-Holstein ausgebaut. Nun kann der Strom von Föhr bundesweit bezogen werden – und zwar seit Januar 2017 über die neue Strom von Föhr Vertriebs-GmbH. Bei diesem Stromlieferanten handelt es sich um eine 100-prozentige Tochter der Föhrer Windkraft GmbH & Co.KG.

Immer wieder kann sich das Unternehmer in Oevenum auf neue Kunden freuen, aus Handel und Wirtschaft ebenso wie aus dem Kreis der Privatkunden. Erst vergangenes Jahr kam als größerer Kunde die Nordseeklinik Westfalen in Wyk hinzu. »Das stärkt uns in unserem Gründungsgedanken, die Ökobilanz aus dem fast ständig wehenden Wind auf Föhr verbessern zu helfen«, betont Brodersen.

Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit

FÖHRgreen

Inselumwelt und Natur schützen, regionale Wirtschaftskraft stärken, Arbeitsplätze für Einheimische schaffen sowie die lebendige Inselkultur erhalten. All das liegt uns am Herzen. Darum bündeln wir ab sofort alle nachhaltigen Aktivitäten auf Föhr und geben ihnen unter dem Dach von FÖHRgreen ein gemeinsames, qualitätsorientiertes und vertrauenswürdiges Gesicht.

Mehr Infos unter foehr.delfoehrgreen



Friesische Karibik.





Traditioneller Rübenmus-Verkauf auf dem Capitolplatz in Schleswig

Eröffnung am 21. September im »Royal Club« in Glücksburg:

Steckrübentage mit 38 Betrieben



Seit 2010 werden die Steckrübentage mit einer kleinen Unterbrechung von Steckrübenkönigin Joanna I. repräsentiert.

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 Rekord«, wie sich Hans-Peter-Hansen, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbands Schleswig-Flensburg, freut. Eröffnet werden die diesjährigen Steckrübentage, die immer noch die Saisonverlängerung bis weit in den kulinarischen Herbst und Winter zum Ziel haben, am 21. September im »Royal Club« auf der Anlage des Flensburger Segel-Clubs in Glücksburg. Geladene Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft werden

ebenso dabei sein wie natürlich Gastronomen und Hoteliers sowie Steckrübenkönigin Joanna I., die die Steckrübentage mit kleiner Babypause seit 2010 repräsentiert. 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 auf den Tisch gebracht.

Fehlen darf natürlich auch nicht das klassische Rübenmus mit Kassler, Kochwurst und Speckstippe. Angeboten wird dieses Gericht ebenfalls im Förde-Park in Flensburg, wo sich der DEHOGA-Kreisverband vom 1. bis 17. Oktober immer von Donnerstag bis Sonnabend um die Mittagszeit präsentiert. Und zwar mit Auszubildenden, die über die Ausbildungsberufe in Gastgewerbe informieren. Das Essen gibt es immer so lange der Vorrat reicht.

Rübenmus-Verkauf auf dem Capitolplatz

Auf eine lange Tradition zurückblicken kann außerdem der 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. Vom 24. bis 27. September findet der Verkauf dieses Jahr statt, am Donnerstag und Freitag von 10 bis 17 Uhr, am Sonnabend von 10 bis 14 Uhr und am verkaufsoffenen Sonntag von 11 bis 17 Uhr.

Von etwa insgesamt 1,5 Tonnen Rüben werden täglich etwa 500 Rübenmusgerichte zubereitet und verkauft – so gewünscht mit Kassler und Kochwurst. Und nicht nur im Festzelt wird diese heimische Spezialität dann genossen. Viele nehmen sie auch mit nach Hause oder an den Arbeitsplatz.

Um alles für diese großen Schlemmertage in der Flensburger City vorzubereiten, werden in der Küche des »Hohenzollern« vorher Sonderschichten gefahren. Schließlich muss einiges bewältigt werden. Sollte das Oktoberfest, das sonst immer mit bayrischen Spezialitäten und dazu passender zünftiger Musik sonntags stattgefunden hat, vermisst werden: Dieses fällt in diesem Jahr Corona zum Opfer. Aber dafür gibt es den Rübenmus-Verkauf auch an diesem Tag und ist dabei nicht nur ein »Lückenbüßer«.



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

Genussvoll im September



Hotelier Marco Lass mit Partnerin Stephanie Bohn (li.) und ihrem Team freuen sich schon auf die kommende Saison. Die sorgfältige Pflege in allen Bereichen und strenger Hygiene ist Ihnen der Schutz Ihrer Gäste und Mitarbeiter sehr wichtig.

Kohlroulade nach klassischer Schmorkohl und Lammfilet sind aber nur wenige der zahlreichen Leckereien, die mit dem

Flensburger Fleischkontor
Frische aus der Region

Wir wünschen einen Guten Hunger

www.fleischkontor.de

In Schleswig - verkaufsoffener Sonntag

Steckrübentage
Capitolplatz | Do 24. 9. - So 27. 9.

Rübenmus
mit Kassler und Kochwurst... auch zum Mitnehmen!
traditionell zubereitet!

... und auch mit uns: Do. 1.10. bis So. 4.10. 2020

Große Rügenreise mit Kranichwatching
Herbstliche Eindrücke und großes Insel-Programm
2 moderne Reisebusse **on tour** - noch Restplätze frei!

Seit über 100 Jahren sind wir für unsere Gäste da! **HOTEL Hohenzollern** Das große Traditionshaus in der Schleistadt

Moltkestraße 41 - Schleswig - 04621 - 9060 - www.hotel-hohenzollern.de

»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.

Herbster Kohltage

Das Herbst-Event September und Oktober



wegen der Corona-Pandemie Abstriche in Kauf genommen werden. Aber munden wird die Veranstaltung auf alle Fälle. Im Hotel-Restaurant »Marsch & Meer« laufen die St. Peteraner Kohltage anschließend noch bis zum 25. Oktober weiter.

Kohl ist nicht nur ein guter Lieferant für Vitamine sowie Mineralstoffe und deshalb auch hinsichtlich einer gesunden Ernährung ein sehr wertvolles Gemüse. Diese regionale Spezialität ist außerdem äußerst lecker und lässt sich auf die verschiedenste Art und Weise kreativ und schmackhaft zubereiten, was Hotelier Marco Lass und sein Küchenteam im Rahmen ihrer Kohltage auch zu den diesjährigen St. Peteraner Kohltagen wieder unter Beweis stellen möchten. Das Restaurant »Marsch & Meer« ist täglich ab 16.30 Uhr geöffnet und steht nicht nur den Hotelgästen zur Verfügung. Alle sind herzlich eingeladen hier einzukehren. Reservierungen sind empfehlenswert. Mittwoch ist Ruhetag.

Zum Haus ...

Das »Strand-Hotel« in St. Peter-Ording, im Bad 16, befindet sich mitten im Kurzentrum und nicht weit entfernt von Dünenherme und Strandbrücke. Im April 2007 wurde es von Marco Lass gekauft. Der Hotelfachmann erfüllte sich damit den Traum vom eigenen 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 dritten Mal in Folge an das »Strand-Hotel« ging und zum ersten 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 man möchte, kann der Tag hier im lichtdurchfluteten Raum am reichhaltigen Frühstücks-Buffet 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.

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 Gesundeste, was der Gemüsemarkt jetzt zu bieten hat. Er enthält viele Anti-Oxidantien (Carotin) und die Vitamine 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 Kühl

- 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



den Kohltage im »Strand-Hotel«. Mit ...

heimischen Gemüse auch zu den diesjährigen St. Peteraner Kohltagen im »Strand-Hotel« in St. Peter-Ording angeboten werden. Wenn in Europas größtem zusammenhängendem Kohlanbaugebiet die Dithmarscher Kohltage eröffnet werden, findet auch wieder die Eröffnungsveranstaltung für die St. Peteraner Kohltage im »Strand-Hotel« statt, und zwar zum mittlerweile 14. Mal am Dienstag, 22. September, um 16.30 Uhr. Sorgte der bekannte St. Peter-Ordinger Shantychor »Die Strandräuber« bei der Kohltage-Eröffnung in den vergangenen 13 Jahren immer für den musikalischen Rahmen und animierte zum Schunkeln und Mitsingen, so ist das aus bekannten Gründen dieses Mal nicht so. Bezüglich des Rahmenprogramms mussten

Willkommen im
Strand-Hotel
Bad St. Peter-Ording

Wohlfühlurlaub ... TOP-Angebote

Partner: Nationalpark Wattenmeer, WATTENMEER WELTNATURERBE, Viabono

14. Sankt-Peteraner KOHLTAGE

Genießen Sie die kulinarischen »Köstlichkeiten« in unserem Restaurant »Marsch & Meer«!
ERÖFFNUNG: Dienstag, 22. September, ab 16:30 Uhr

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

Vorspeisen:
Broccolireme mit Fleischklößchen 5,90 €
Weißkohl-Risotto mit Champignons und Riesengarnelen 8,90 €

Hauptgang:
Kohlroulade »klassische Art« mit Salzkartoffeln 14,90 €
Kohlpfanne Eiderstedter Art »Leibgericht des Chefs« 16,90 €
Rinderroulade mit Rotkohl, leckerer Sauce und Salzkartoffeln 18,90 €
Schweinemedallions mit Traubenrosenkohl, Demi Glace und Kroketten 18,90 €
Lammrücken mit geschmorten Weißkohl, Lammjus und Herzoginkartoffeln 25,90 €
Lammfilet mit Traubenrosenkohl und Kartoffelgratin 21,90 €
Steinbeißerfilet mit geschmortem Weißkohl, Orangen-Pfeffersauce und Salzkartoffeln 17,90 €
Zanderfilet mit Schmorkohl, Senfsauce und Kartoffelstampf 18,90 €
Veganes Risotto an Tomatensauce 14,90 €

Herbstanfang ... Alles, was wir jetzt lieben!

Unsere Weißweineempfehlung: Weißer Burgunder »trocken«
0,25l 6,50 € • 0,5l 12,50 €
und mehr Gutes aus der Küche à la carte (Reservierung erbeten)

Küche tägl. (außer Mittwoch) 16:30-21:00 Uhr

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

SETHE GASTRONOMIETECHNIK
GÜNSTIGER, GUTER UND SCHNELLER SERVICE MIT FLEXIBILITÄT

SETHE Technik für Gastronomie GmbH
• Otto-Hahn-Straße 11
• 25813 Husum
• Telefon: 04841 - 66 51 41
• www.sethe-technik.de

GASTROTEC
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!

Saubere Sache!

Die Flensburger Brauerei hat nicht erst seit ihrer humorvollen Werbung eine große Verbundenheit zu den kilometerlangen Stränden und den beiden Meeren vor ihrer Haustür. Sie sind auch das Markenzeichen Schleswig-Holsteins und machen es zu einem der beliebtesten innerdeutschen Reiseziele für Gäste, die es bei ihrem Besuch gern mal plop-pen lassen.

Doch saubere Strände sind keine Selbstverständlichkeit. Uns allen und der Umwelt zuliebe startete FLENS deshalb 2016 die »Saubere Sache« und hilft seitdem jedes Jahr aufs Neue, die Strände von ihrer schönsten Seite zu zeigen. Ob mit der eigenen Strandreinigungsmaschine, der monetären Unterstützung der 22 lokalen Tourismusorganisationen an den Küsten

Schleswig-Holsteins oder Strandsäuberungstagen direkt vor Ort. Die Idee der Flensburger Brauerei dahinter: Pro verkaufter Flasche Flens mit Aktionsetikett wird ein Quadratmeter Strand gereinigt. In Summe 45 Millionen Quadratmeter pro Jahr. Andreas Tembrockhaus, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb, sagt dazu: »Millionen Urlauber erleben

durch das plop' in der Bügelverschlussflasche an unseren schönen Stränden besondere Urlaubsmomente und lassen dieses Gefühl zu Hause später wiederaufleben. Wir wollen, dass unsere einzigartigen Strände auch in Zukunft unsere Visitenkarten bleiben.« Nähere Informationen zur Teilnahme unter <https://www.flens.de/strandgut/>



»La Trattoria« jetzt im alten Amtsgericht in Friedrichstadt:

Italienische Küche in historischem Ambiente



Stoßen auf die neuen Räumlichkeiten mit einem Flensburger Pilsener an: Tore Weckwert (re.) von der Flensburger Brauerei und Mauro Musio.

In Friedrichstadt ist das »La Trattoria« ein bekannter Name: 15 Jahre lang haben Mauro Musio und seine Frau Ewa dieses Restaurant im Holländerstädtchen bereits an anderer Stelle betrieben. Als ihr Pachtvertrag ausgelaufen war, ließen sie am 4. Februar dieses Jahres ihren langgehegten Traum vom Ei-

gentum wahr werden und sind in das alte Amtsgericht direkt am Markt umgezogen. Nachdem Küche und Räumlichkeiten des unter Denkmalschutz stehenden Gebäudes komplett saniert, modernisiert und neu möbliert beziehungsweise ausgestattet worden waren, war am 25. Juni Eröffnung für das »La

Trattoria im alten Amtsgericht.« Eigentlich sollte das zu Ostern geschehen, aber in diesen Corona-Zeiten kommt manchmal alles anders. Auch in dem historischen Ambiente wird weiterhin die italienische Küche gepflegt. Pasta und Antipasti sind dabei ebenso selbstverständlich wie Sala-

te, Grillspezialitäten und eine klassische Pizza-Auswahl. Dazu kommen immer wieder neue Kreationen wie die Pizza con Bacon mit Bacon, Spiegelei, Zwiebeln und Mascarpone sowie die Pizza Salmone e Rafano mit geräuchertem Lachs, Cherrytomaten, Meerrettich und Rucola, beide ohne Tomatensauce.

Zu den Empfehlungen des Hauses gehören derzeit Triangoli (Dreiecke) con Pero e Nocci mit Birnen und Walnüssen in einer Gorgonzola-Sauce oder auch Triangoli con Asparagi Verdi mit frischem Lachs, grünem Spargel und Cherrytomaten in Olivenöl. Nicht zu vergessen die Gerichte der Saison, wozu Lammspezialitäten ebenso zählen wie etliche Fischgerichte. Und immer wieder versucht Mauro Musio die regionale Küche auf die italienische Art anzubieten. Natürlich dürfen auf der Karte die aus Italien stammenden korrespondierenden Weine und Spirituosen nicht fehlen. In Bezug auf den Grappa ist Mauro Musio, der aus der süditalienischen Region Apulien stammt, ein ausgesprochener Kenner und Sammler qualitativ hochrangiger Label. Beim Bier ist man allerdings hoch im Norden geblieben und bietet das Flensburger Pilsener und Edles Helles vom Fass sowie andere Marken in der bekannten Bügelverschlussflasche an. Verfügt man im Restaurant über insgesamt 84 Plätze, so können im Saal außerhalb von Corona



Außerhalb Corona sind es mehr Plätze im Restaurant.

Feierlichkeiten für bis zu 120 Personen stattfinden. Bei schönem Wetter ist außerdem die idyllische Terrasse gleich gegenüber des Hauses auf dem Markt geöffnet. Telefonische Reservierungen sind derzeit wünschenswert und empfehlenswert.

La Trattoria im alten Amtsgericht

Am Markt 12
25840 Friedrichstadt
Telefon 04881 / 936464

Öffnungszeiten:
12:00 bis 22:00 Uhr (warme Küche 12:00 bis 15:30 und 17:00 bis 21:00 Uhr),
Montag Ruhetag



Bei schönem Wetter kann man draußen sitzen.

Im »Tastruper Krog« haben Gemütlichkeit und Leichtigkeit Einzug gehalten:

Genuss in ländlicher Atmosphäre



Frank Hemmerich von der Flensburger Brauerei (re.) mit Melanie Richert und Christopher Kramer

Gemütlichkeit und Leichtigkeit stehen im Fokus der neuen Gesamtausrichtung im »Tastruper Krog«, seitdem Melanie Richert, die neue Pächterin, dieses Gasthaus in der Gemeinde Tastrup im Kreis Schleswig-Flensburg unmittelbar an der Flensburger Stadtgrenze übernommen hat. Zusammen mit ihrem Partner Christopher Kramer will sie mit Exklusivität und Modernität überzeugen. Beziehungsweise mit Genussmomenten, die in die ländliche Atmosphäre passen. Wozu die gehobene Küche ebenso gehört

wie die bodenständige. 1903 als Bahnhofsgebäude an der damaligen Kleinbahn-Strecke von Flensburg über Satrup bis nach Rundhof erbaut, ist der Krug seit vielen Jahren der gesellschaftliche Mittelpunkt des Ortes. Der Männergesangverein hat ihr ebenso sein Zuhause wie die Feuerwehr und Tanzgruppen. Die Räumlichkeiten bieten sich ebenfalls an für Feierlichkeiten aller Art, von der Geburtstags- bis zur Hochzeitsfeier. Und auch Gäste aus der näheren und weiteren Umgebung kehren im »Tastruper

Krog« gern ein sowie Touristen, die hier Urlaub machen oder vorbeikommen. 1986 wurde das Gasthaus von der Gemeinde übernommen und jetzt noch einmal mit viel Aufwand saniert und modernisiert. In der Küche verwendet Christopher Kramer für seine Gerichte hauptsächlich frische Produkte – am liebsten aus der »Nachbarschaft« und von regionalen Anbietern. Zu seinen Spezialitäten gehören die Wildkräutersalate und Gerichte, die er neu interpretiert – wie die Seelachsschnitte gefüllt mit

Krabben und Bacon sowie das »Tastruper Cordon Bleu«, das er ebenfalls mit Krabben füllt. Er schaut aber auch über den Tellerrand und holt sich Anregungen aus Deutschland und der ganzen Welt. So stehen bei ihm auch schon mal gebratene Chorizo mit Schalotten und Wildkräutersalat sowie das Rindfleisch Negimaki mit einer Füllung aus grünem Spargel und Möhren auf der Karte, die alle zwei Monate wechselt. Demnächst soll es zusätzlich eine spezielle Wochenendkarte geben.

Man kann aber auch einfach nur auf einen Drink im »Tastruper Krog« vorbeischauchen: Ob auf einen leichten Sommerwein, ein Flensburger Pilsener vom Fass oder auch einen der im Hause selbst kreierten Cocktails wie zum Beispiel der »Tastruper Sunset«. Christopher Kramer kommt aus Quedlinburg im Harz und hat dort auch den Beruf des Kochs gelernt. Sein beruflicher Weg führte ihn unter anderem auf die ostfriesische Insel Wangerooge, wo er arbeitete und seine heutige Partnerin kennen lernte, mit der er sich auf der Insel in der Gastronomie später selbstständig machte. Melanie Richert wurde in Wuppertal geboren. »Ich bin aber ein richtiges Landei«, sagt sie von sich selbst. Deshalb sei der »Tastruper Krog« für sie und ihren Partner genau das Richtige gewesen, zumal man von der Gemeinde viel Unterstützung erfahren habe. Das Haus verfügt neben dem Restaurant über einen Saal und zahlreiche schöne Außenplätze.



Tastruper Krog

Tastruper Weg 90
24943 Tastrup
Telefon 0176/42007576

E-Mail:
tastruper.krog@gmail.com
www.tastruper-krog.de

Öffnungszeiten:
Montag und Donnerstag
ab 15:30 Uhr, Freitag bis
Sonntag ab 12:30 Uhr
(Küche jeweils bis 21:00
Uhr), Dienstag und
Mittwoch Ruhetag



Dorfmittelpunkt und Feinschmecker-Adresse

Dennis Winter übernimmt Gastronomie im Flensburger Segel-Club (FSC):

»Royal Club« mit Events und Veranstaltungen

Mit seiner Catering-Firma »Royal Service« und der gleichnamigen mobilen Cocktail-Bar feiert Dennis Winter in diesem Jahr zehnjähriges Bestehen. Zum 1. Oktober übernimmt er jetzt außerdem die Gastronomie auf der Clubanlage des Flensburger Segel-Clubs (FSC) in Glücksburg – herrlich und naturnah gelegen direkt am Quellental und der Ostsee. Hier können nicht nur die Segler den herrlichen Blick auf den Segel- und Yachthafen sowie

die Flensburger Außenförde bis hinüber an die dänische Küste genießen, sondern alle Gäste, die in diesen Genuss kommen möchten: Auf der großzügig gestalteten und gemütlich möblierten Terrasse ebenso wie in den maritim ausgestatteten Räumlichkeiten. Im Rahmen eines Soft-Openings ist Dennis Winter gerade dabei, sein für den »Royal Club« ausgearbeitetes Konzept umzusetzen – wobei sich Events und Veranstaltungen im Mittel-

punkt befinden. Gesellschaften für bis zu 100 Personen können hier außerhalb der Corona-Zeit ausgerichtet werden. Jetzt sind es etwas weniger. Zur Verfügung stehen dafür das Restaurant, das Clubzimmer und der Veranstaltungsraum, in dem in der kälteren Jahreszeit – so gewünscht – auch der Kamin brennt.

Eine Kuchenauswahl, besondere kleine kalte und warme Snacks sowie ein wenig Fein-

kost im gehobenen Bereich: In diesem Rahmen bewegt sich das Angebot, das man im »Royal Club« erwarten kann. Dazu kommen natürlich die bekannten Kaffeespezialitäten, ein Flensburger Pilsener frisch vom Fass, diverse Longdrinks und natürlich erlesene Weine. »Meine Gäste sollen sich hier einfach wohlfühlen und ebenfalls feiern können«, so Dennis Winter. Das sei das, was er unter Gastlichkeit verstehe. Am 21. September findet die



Royal Club

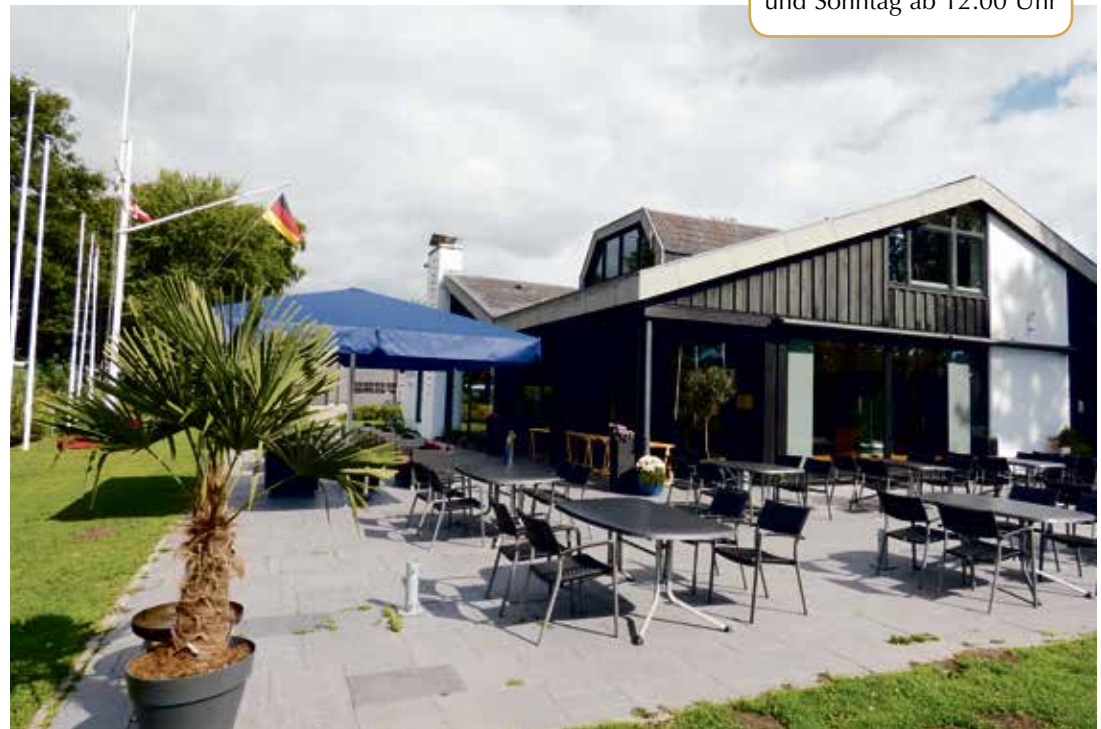
erste größere Veranstaltung im neuen »Royal Club« statt: Dann werden hier vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA, Kreisverband Schleswig-Flensburg, die 31. Nordischen Steckrüben- und Fördland eröffnet – mit den Mitgliedern aus dem Gastgewerbe und geladenen Gästen.

Quellental 1
24960 Glücksburg
Telefon 04631 / 3233
E-Mail:
info@royal-service.de
www.royal-service.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Freitag
ab 14:00 Uhr, Sonnabend
und Sonntag ab 12:00 Uhr



Stephan Jessen von der Flensburger Brauerei (re.) und Dennis Winter



Terrasse mit herrlichem Blick aufs Meer

Wind, Wasser, Watt –
100% Ökostrom.

Sie bestellen, wir liefern:
www.strom-von-foehr.de
oder 04681 - 50 309



**Strom
von Föhr**



Deutschlandweit.

App in MOIN FÖHR:

Umrunde die Insel und lass' dir alles erklären.

8 Touren und viele Sehenswürdigkeiten.



**MOIN
FÖHR**

DIE INSEL APP.

”

Navigieren
und Erleben
mit unserem
Audio-Guide.

“

Jan Brodersen



powered by Strom von Föhr – 100% Ökostrom