



In dieser Ausgabe wieder die

plop'-News

der
Flensburger Brauerei

Stapelholmer Landschlachterei

HEYN

GMBH
ERFDE

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

Bekannt durch »Spezialitäten vom Lande«

Jetzt NEU: Dry Ager-Fleisch

Wiener Würstchen ... täglich frisch	1000g	10,50 €
Nacken (frisch im Ganzen)	1000g	5,00 €
Gulasch	1000g	12,00 €
Schweinemettwurst (grob & fein)	1000g	5,00 €
Hackfleisch	1000g	6,60 €
Suppenfleisch	1000g	9,50 €

Täglich wechselnder „MITTAGSTISCH“ von 10.30 bis 12.30 Uhr
Körbe & Präsente (Geschenkideen zu Weihnachten)

www.landschlachterei-heyn.de

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



Unsere Region in Weihnachtsstimmung

Nach einem Jahr Pause wieder Weihnachtsmarkt in Flensburg

Foto: TAFF/Trendwerk Fotografie

Eine Märchenwelt an allen nachtmärkte beispielsweise bis vier Adventswochenenden auf zum 30. Dezember auf dem Ca-Schloss Glücksburg und Weih-pitolplatz in Schleswig, bis zum

29. Dezember rund um den Tine-Brunnen in Husum und bis zum 31. Dezember in Flensburg: Unsere Region befindet sich in Weihnachtsstimmung, die Gemeinden und Städte sowie die Gastronomie haben sich mit vielen Angeboten darauf vorbereitet. Doch in vielen Restaurants wurden Weihnachtsfeiern wegen der 2G-Regel wieder abgesagt.

In Flensburg wurde mit Blick auf die derzeit ansteigenden Inzidenzen auf die feierliche Eröffnung des Weihnachtsmarkts verzichtet. Weil man weiß, dass diese besinnliche, schöne Eröffnungsfeier eine über längere Zeit stehende Menschenan-

sammlung ohne den empfohlenen Abstand bedeutet. Hier wird ausdrücklich auf gesonderte Regelungen für unter anderem die Weihnachtspyramide auf dem Südermarkt und den Rundgrill hingewiesen. Und diese gibt es ebenfalls für die Eisarena auf der Exe, Schleswig-Holsteins größte Eislaufbahn.

Alle Weihnachtsmärkte und andere vorweihnachtliche Veranstaltungen werden nun ständig hinsichtlich der aktuellen Entwicklung und Landesverordnung diskutiert und abgestimmt. Es kann sich immer einiges ändern, aber hoffentlich nicht zur Absage oder gar zum Lockdown führen.

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

Krabben & Fisch
Ihr Spezialist am Kutterhafen Husum

Wir haben täglich geöffnet!

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

Teekontor®
Teekontor NF
Nordfriesland

any time is teatime

Ihre Fachgeschäfte
für Tee und Teezubehör

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

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

Willkommen im
Strand-HOTEL
Bad St. Peter-Ording

Ein delikates Essen, ein guter Tropfen ... Vertraute, heimische Atmosphäre im Restaurant

»Wo Genießer gern stranden«

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



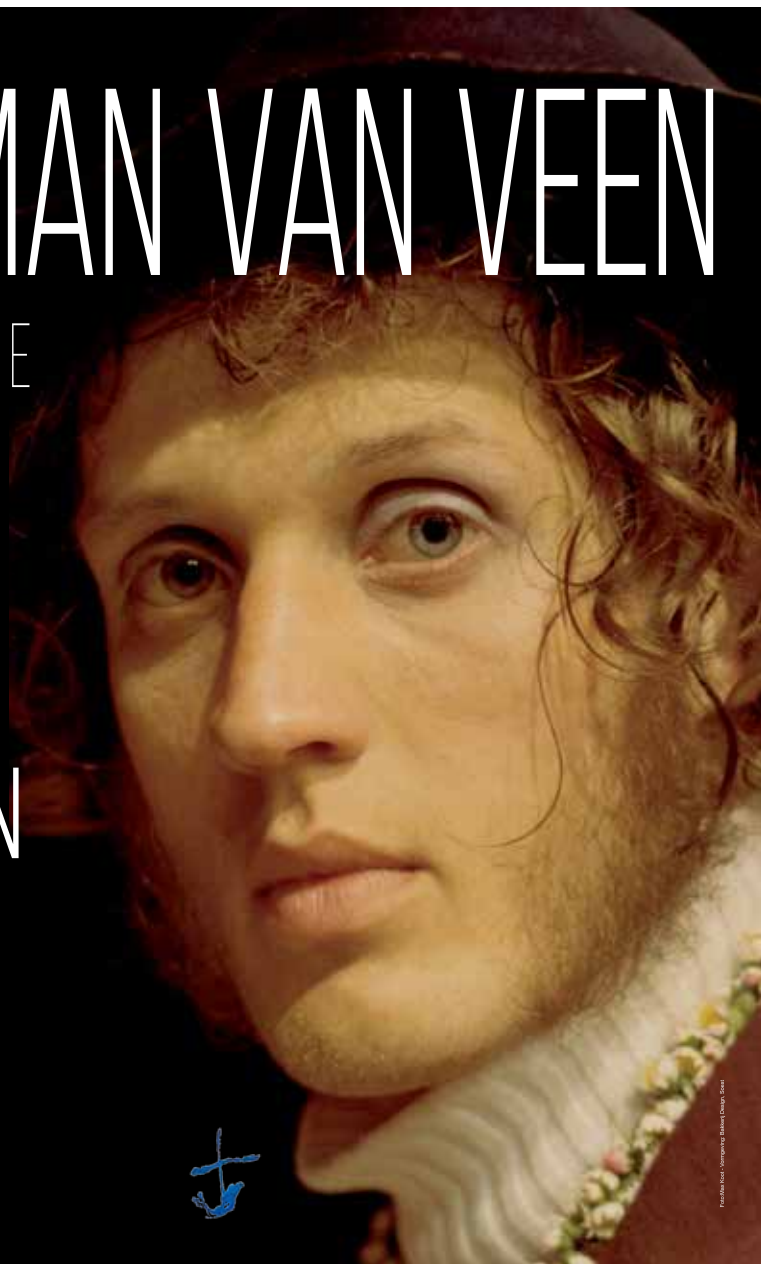
Küche
täglich
von
16:30 bis
20:30 Uhr
Mittwoch
Ruhetag!

HERMAN VAN VEEN

& ENSEMBLE

MIT
DEM
WISSEN
VON
JETZT

TOUR 2022



Heute vor einem Jahr
fragte mich jemand vom Theater,
ob ich vielleicht schon wüsste, was wir
demnächst spielen werden.

Oh je, dachte ich,
das hängt von so vielem ab.
Wie zukunftssicher kann in meinem Alter
so eine Ankündigung sein?
Es kommt doch immer anders als du denkst,
auch wenn du denkst,
es wird wohl anders laufen als du denkst,
dann läuft es doch noch anders
als du denkst.

Schon sicher weiß ich wohl,
wenn alles so läuft, wie ich es erhoffe,
dass wir einen Stuhl schmücken,
denn ich werde sechsundsiebzig.
Nicht ganz so alt wie der längste bewaffnete Frieden,
den es in unseren flachen Landen jemals gab.

Also singen wir fest und sicher
froh und frei
nach Chawwa Wijnberg:

Veilchen, Nelken
und eine Tasche Lauch,
was haben wir zu feiern?
Veilchen, Nelken
und eine Tasche Lauch.

Ja, abgesehen von ein paar knirschenden Einzelteilen
und dem regelmäßigen Vergessen von Namen,
betrachte ich diese Zeit
(auch wenn ich heute weniger jung bin als gestern)
als die beste meines Lebens,
soweit für heute.

Herman van Veen



*Liebe Leserinnen,
liebe Leser,*

hatte man gehofft, dass das
Impfen in diesem Jahr zu
einem gemütlichen und un-
beschwerten Weihnachts-
fest führt, so sehen wir uns
angesichts einer zu niedrigen
Impfquote und steigender
Indizeswerte derzeit
getäuscht. Noch finden die
Weihnachtsmärkte statt.
Und noch hat die Gastro-
nomie geöffnet, wenn auch
unter bestimmten Maßnah-
men wie der 2G-Regel. Ob-
wohl einige Gastronomen
bereits Absagen von Weih-
nachtsfeiern zu beklagen
haben.

Ich glaube, dass jetzt jeder
einzelne in Eigenverantwor-
tung gefragt ist und sich so
verhält, dass unser Leben
in der Advents- und Weih-
nachtszeit mindestens auf
jetzigem Niveau weiterlau-
fen kann und nicht noch ein
Lockdown verfügt wird wie
bereits in einigen Regionen
im Süden der Republik.

Ich wünsche Ihnen eine
schöne und besinnliche
Adventszeit. Die nächste
Ausgabe erscheint im Janu-
ar, wenn sich die Situation
nicht weiter verschlimmert.
Dann mit Sonderseiten zur
Messe Nord Gastro & Hotel
in Husum, die stattfinden
soll. Bleiben Sie gesund –
und haben Sie trotz allem
ein schönes Weihnachtsfest
und einen hoffentlich be-
schwingten Jahreswechsel,

Wm Wilhelm Brinkmeier

Herman van Veen kommt nach Flensburg

»Mit der Wissen von Jetzt«-
Tour 2022 kommt der bekann-
te niederländische Musiker,
Sänger und Clown Herman
van Veen in Begleitung seines
langjährigen Ensembles am
Sonnabend, 5. März, wieder
nach Flensburg. Dabei sind
die Geigenspielerin und Sän-
gerin Jannemien Cnossen, der
Bassist und Keyboarder Kees
Dijkstra und die Komponistin
und Gitarristin Edith Leerkes.
Einlass im Deutschen Haus ist
um 19 und Beginn des Auf-
tritts um 20 Uhr. Der bundes-

weite Vorverkauf über eventim.de hat bereits begonnen.

Herman van Veen (geb. 1945)
wuchs in Utrecht auf und be-
suchte auch dort das Konser-
vatorium. 1965 debütierte er
am Theater mit seinem Solo-
programm »Harlekijn« (Nie-
mands Knecht, Niemand's
Herr). Seitdem reist er mit
seinen Vorstellungen rund um
die Welt. Von seiner Hand
erschieden bis heute 180 CDs,
mehr als 80 Bücher und um
die 500 Gemälde. Sowohl für

sein künstlerisches Werk als
auch für seinen Einsatz bei
Projekten für Frieden, Sicher-
heit und Verbundenheit erhielt
er zahllose Auszeichnungen.
Er ist unter anderem Träger
des Verdienstkreuzes am Ban-
de des Verdienstordens der
Bundesrepublik Deutschland
sowie Ridder in de Orde van
Oranje Nassau und Ridder in
de Orde van de Nederlandse
Leeuw. Van Veen erhielt ein Ehren-
doktorat an der Freien Uni-
versität Brüssel, vom Club

of Budapest den Planetary
Consciousness Award und in
Frankreich Le Grand Prix de
l'Académie Charles Cros de
Littérature Musicale. Für die
treue Zusammenarbeit mit
seinem deutschen Veranstalter
Karsten Jahnke bekam er 2019
den LEA-Award. Im Juni 2021
wurde ihm in Cuxhaven der
renommierte Joachim-Ringel-
natz-Literatur-Preis verliehen.
Herman van Veen ist Vater
von vier Kindern und der
Waisenente »Alfred Jodokus
Kwak« – und Großvater von

drei Enkeln.

Tickets:
040 413 22 60
kj.de
tickets@kj.de

Website:
www.hermanvanveen.com

Facebook:
www.facebook.com/hermanvanveenofficial

Instagram:
www.instagram.com/hermanvanveenofficial

Youtube:
www.youtube.com/HermanvanVeenChannel

Husum lädt zum Weihnachtsmarkt mit Late-Night-Shopping ein:

Winterliches Weihnachtsdorf



Bunt und vielfältig: So lautet
das Motto des Husumer Weih-
nachtsmarkts. Das winterliche
Weihnachtsdorf inmitten der
historischen Stadtkulisse
– rund um den Tine-Brunnen
– lockt mit vielen Leckereien,
Punsch, gebrannten Mandeln,
frischen Waffeln, Kunsthand-
werk und einem vielseitigen
Familienprogramm.

Der Weihnachtsmarkt ist bis
zum 29. Dezember, außer am
1. Weihnachtstag, geöffnet:
Sonntags bis mittwochs von
10 bis 22 Uhr, donnerstags bis
sonnabends von 10 bis 23 Uhr
und Heiligabend von 10 bis 14
Uhr.

Jeweils sonnabends vor den
Advents-Sonntagen, am 27.
November sowie am 4., 11.
und 18. Dezember, laden die
Husumer Geschäftsleute zum
Late-Night-Shopping ein. In
der festlich geschmückten
Innenstadt besteht dann die
Möglichkeit, abends in Ruhe
auf Shopping-Tour zu gehen.
Außerdem werden weihnacht-
liche Stadtführungen angebo-
ten, zu erfragen unter der Tele-
fonnummer 04841 / 89870 bei
der Tourist-Information.

HIER

im Norden

04 / 2021

Herausgeber

Verlag Brinkmeier

Flensburg

Postadresse:

Postfach 1712

24907 Flensburg

Telefon 04 61 / 1 82 99 33

Fax 04 61 / 182 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

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

Gewinnerin genoss das Verwöhn-Wochenende

Die Leserinnen und Leser der »HIER im Norden« wissen es, dass das »Strand-Hotel« mitten im Kurzentrum von St. Peter-Ording für das Gewinnspiel einmal im Jahr einen außergewöhnlich schönen Preis spendiert. Auch dieses Mal war ein wunderbares Verwöhn-Wochenende für zwei Personen zu gewinnen. Da erneut viele Einsendungen eingingen und auf den meisten die richtige Lösung zu lesen war, dass nämlich das »Strand-Hotel« wieder mit dem »Holiday Check Special Award« ausgezeichnet wurde, musste

das Los entscheiden. Dieses fiel auf Cornelia Niederdellmann aus Handewitt.

Zusammen mit ihrem Mann Friedrich Niederdellmann feierte die Gewinnerin schon lange vorher dem Anreisetag entgegen. Das Ehepaar genoss den Aufenthalt im »Strand-Hotel« in vollen Zügen. Kein Wunder, beinhaltete dieser doch zwei Übernachtungen mit jeweiligem Schlemmer-Frühstück sowie abends im Hotel-Restaurant »Marsch & Meer« ein herrliches Drei-Gänge-Menü.

Das elegante Hotel ist ein familiär geführtes Haus mit 70 Betten auf zwei Etagen. Alle Zimmer sind ausgerüstet Telefon, Farb-TV, Tresor und WLAN-Anschluss.

Geöffnet hat das Restaurant (außer mittwochs) täglich von 16.30 bis 21 Uhr. Eine Reservierung unter der Rufnummer 04863 / 96960 ist empfehlenswert, da Feinschmecker, die die frische regionale und saisonale Küche lieben, auch von weiter her anreisen, um hier zu schlemmen.



Stimmungsvoller Auftakt eines schönen Wochenendes: Gewinnerin Cornelia Niederdellmann und ihr Ehemann Friedrich werden vom Hotelier Marco Lass (li.) mit einem Glas Sekt herzlich empfangen.

Winterurlaub in St. Peter-Ording:

Nordsee für alle Sinne

Der Herbst ist da und der Winter kündigt sich langsam an, mit noch kürzeren Tagen und frischeren Temperaturen. Strandspaziergänge auf der langen, breiten Sandbank mit weitem Horizont haben zu dieser Jahreszeit einen speziellen Reiz. Die Nordsee ist schroffer, das Watt wirkt geheimnisvoller und in den Salzwiesen bildet sich Raureif. Salzhaltige Böen, wilde Nordseegischt und dramatische Sonnen-Wolken-Wechsel am Himmel regen die Lebensgeister an.

Selten wird so deutlich, warum das Gebiet vor dem Deich, der Nationalpark Wattenmeer, eine besondere Schutzzone ist. Den natürlichen Zyklen unseres Planeten kommt man hier allein wegen der Gezeiten ganz nah, die täglich wie ein Uhrwerk funktionieren. In St. Peter-Ording lässt sich die Natur in ihren Abläufen nicht stören, das ist hautnah zu erleben – auf eigenen Erkundungen ebenso wie auf geführten Wattwanderungen oder naturkundlichen Dünenführungen der Schutzstation Wattenmeer.

Wo die Natur schon beste Voraussetzungen bildet auszuspannen und zur Ruhe zu kommen, laden weitere Angebote zusätzlich zu Rückzug und Besinnung ein. Wer gut durchgespustet über Stege oder die Seebücke (meist) mit Rückenwind von den verschiedenen Unternehmungen am Meer zurückkehrt, freut sich auf eine Aufwärmung. Vielseitige entspannende Varianten dazu bietet das Gesundheits- und Wellness-Zentrum



Auch der Herbst und Winter haben ihre schönen Seiten.

DÜNEN-THERME. Die Wellness-Behandlungen reichen von Massagen, Schlick-Peelings und Meerwasser-Bädern bis hin zu Packungen auf der Schwebeliege. Viele Behandlungen können auch zu zweit gebucht werden. Sie lassen sich gut mit Beauty-Terminen im gleichen Haus kombinieren. Ebenfalls bestens zum Aufwärmen eignet sich auch die Saunalandschaft in der DÜNEN-THERME, die vom Gesundheits- und Wellness-Zentrum direkt zugänglich ist. Eine andere entspannte und gemütliche Möglichkeit des Auf-

wärmens bieten Kaffee oder nordfriesische Teezeit in den Cafés in St. Peter-Ording. Oftmals werden hausgemachte Torten und Kuchen sowie regionale Heißgetränke wie Pharisäer oder Tote Tante dazu angeboten. Auch wenn der Sinn eher nach herzhaften, wärmenden Gerichten steht, findet im Herbst und Winter eine Auswahl vor.

Informationen zu jahreszeitlichen Urlaubserlebnissen in St. Peter-Ording sind auf der Webseite st-peter-ording.de zu finden.

Jetzt ist Grünkohlzeit!

Wenn in Dithmarschen, Europas größtem zusammenhängenden Kohlanbaugebiet, die Erntezeit beginnt und die Dithmarscher Kohltage stattfinden, ist auch immer Zeit für die St. Peteraner Kohltage im »Strand-Hotel« in St. Peter-Ording. Zum 15. Mal

fanden diese mit großem Erfolg und vielen, sehr zufriedenen Gästen nun wieder statt.

Der Kohl mit seinen vielen gesunden Inhaltsstoffen wurde im stilvollen Hotel-Restaurant »Marsch & Meer« in vielen Va-

tationen mit Fisch und Fleisch präsentiert – als Kohlroulade ebenso wie als »Eidersdeter Kohlpfanne«. Doch jetzt beginnt die Grünkohlzeit. Und auch diesbezüglich hat die Küche eine vielseitige Speisekarte zu bieten..



Der Club-Tisch (Bogensee) aus St. Peter-Ording ist seit 15 Jahren dabei. Genossen wird hier ein Klassiker: Die Kohlroulade.

Willkommen im

Strand-HOTEL

Bad St. Peter-Ording

Verweilen à la carte ... In unserem Restaurant

Ein kulinarisches Vergnügen ganz besonderer Art.

Hier pflegen wir die Tradition der regionalen Küche und verbinden sie mit moderner Kochkunst ... täglich von 16:30 bis 20:30 (Mi. Ruhetag)

Frühjahr/Herbst/Winter ... an der Nordsee

Zu buchen vom 29. Januar bis 15. April 2022

»Romantik an der Nordsee« (4-Tage-Arrangements)

... unser SILBER-Angebot

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

Preis im Doppelzimmer p. P. **369,- €**
 Preis im Appartement p. P. **409,- €**
 Doppelzimmer zur Alleinnutzung **519,- €**

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

Traditionelle Gastlichkeit, eine gute Idee sich verwöhnen zu lassen.



Strandkorbpodest in winterlicher Stimmung

Fotos: Oliver Franke

Morten Dittmann wagte den Schritt in die Selbstständigkeit:

Gasthof Medelby zu neuem Leben erwacht



Der abtrennbare Saal mit Bühne und dem angrenzenden Frühstückszimmer

Nachdem der ehemalige Wirt und Besitzer aus Altersgründen schließen musste und 2019 gestorben war, übernahm eine Eigentümergesellschaft den Gasthof Medelby: Um ihn der Gemeinde und Umgebung als kulinarischen und gesellschaftlichen Mittelpunkt zu erhalten. Nach der mehrjährigen, umfassenden Kernsanierung und Modernisierung war nun Wiedereröffnung. Morten Dittmann ist der Pächter. Der 30-Jährige aus dem nahe gelegenen Schafflund ist gelernter Koch und will das

Haus in seiner altbewährten Tradition weiterführen – aber auch immer wieder mit neuen Ideen ganz neu beleben. War der Gasthof zum 1. September gepachtet und zum 16. September das Personal eingestellt worden, wurde am 2. Oktober mit einem üppigen Rückenmus-Buffet Eröffnung gefeiert. »Die Resonanz darauf war sehr groß und später noch in der ganzen Gemeinde ein Thema«, freut sich Morten Dittmann. Buffets zu bestimmten Themen wird es auch weiterhin geben,

nach dem Grünkohl-Buffet im November aber erst wieder im neuen Jahr. Wegen der vielen gebuchten Weihnachtsfeiern habe man im Moment keine Zeit dafür, erklärt Dittmann, der seine Küche neben »à la carte« auch für kleine und große Gesellschaften ganz auf die Frische der Saison ausrichtet, und das am liebsten mit den Produkten aus der Region. »So wird es bei mir im Winter keinen Salat und im Sommer keinen Grünkohl geben«, sagt er in Hinsicht auf die vielen regionalen Spezialitäten,

die bei ihm je nach der Jahreszeit auf der Karte zu finden sein werden: Wie der Matjes und Spargel sowie frische Erdbeeren alles zu seiner Zeit. Das »Flensburger Pilsener« fließt aber das ganze Jahr über frisch vom Fass.

Den Beruf des Kochs hat Morten Dittmann damals noch beim Ehepaar Weinreich im Hotel und Restaurant »Utspann« in Schafflund gelernt. Danach war er ein Jahr in Wanderup und kehrte anschließend in seinen Ausbildungsbetrieb zurück, um im Service zu arbeiten. Nach dem Betreiberwechsel war er zwei Jahre Küchenchef, um – als man ihn auf den Gasthof Medelby angesprochen hatte – den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen.

Dem Gast bieten sich im Haus viele attraktive Möglichkeiten. Dazu gehört das Restaurant mit seinen 30 Plätzen und der Salon für 12 bis 14 Personen, der bei Bedarf ins Tagesgeschäft mit einbezogen werden kann. Der Salon ist aber auch Treffpunkt für beispielsweise den Frauen- oder Jägerstammtisch. Aus dem einst dunklen Kaminzimmer wurde das lichtdurchflutete und vom Saal abtrennbare Terrassenzimmer. Hier finden 40 Personen Platz und im Saal mit der Bühne bis zu 100. So können kleine und auch große Feste bis zu insgesamt 120 Personen stattfinden. Der gleich daneben liegende Frühstücksraum mit seinen 30 Plätzen könnte sich



Morten Dittmann freut sich darüber, dass der Krug schon jetzt so gut angenommen wurde.



Die Gaststube mit Blick in den Salon

dafür beispielsweise zum Aufbau eines Buffets eignen. In Planung befinden sich derzeit fünf Doppel- und ein Einzelzimmer. Dann kommt vielleicht

schon zu Ostern ein kleiner Hotelbetrieb hinzu. Vielleicht kann dann auch schon der neue Außenbereich am Terrassenzimmer eingeweiht werden?

Gasthof Medelby

Hauptstraße 37
24994 Medelby
Telefon 04605/8059950
E-Mail:
info@medelby-gasthof.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Freitag 17:00 bis 20:00 Uhr, Sonnabend und Sonntag 12:00 bis 20:00 Uhr, Montag und Dienstag Ruhetag

Frische italienische Spezialitäten in entsprechendem Ambiente – Lieferservice inklusive:

»Ciao Bella« jetzt auch im Förde-Park

Seit 1999, also mehr als 20 Jahre, hatte Jens-Peter Bukop im Flensburger Einkaufszentrum Förde-Park das Eiscafé »Tivoli« betrieben. »Was lag da also näher, als sich auch mit der Küche

Italiens zu beschäftigen«, sagt er – und plante schon länger, im Förde-Park ein italienisches Restaurant zu eröffnen. Als die Räumlichkeiten gegenüber des Eiscafé frei wurden, griff der

Flensburger Gastronom, der am Ostufer des Hafens ebenfalls den »Kanalschuppen« betreibt, deshalb zu. Weil sich ein Interessent darum bemühte, wurde das Eiscafé im vergangenen Sommer verkauft – und im Mai dieses Jahres das »Ciao Bella« mit einem großzügigen Außenbereich eröffnet.

Im Franchise-System ist das »Ciao Bella« 56 Mal in ganz Deutschland vertreten, in Norddeutschland mehr im Hamburger Raum. In dem individuell und nach dem neuesten Standard modern eingerichteten Restaurant werden die italienischen Spezialitäten unter diesem Namen nun auch in der Fördestadt angeboten. »Obwohl es sich um ein Vertriebssystem handelt, sind der Teig für die Pizzas sowie die Saucen allesamt hand- beziehungsweise selbstgemacht«, erklärt Bukop. Das treffe außerdem auf die Dressings für die frischen Salate zu.

Pizza, Pasta und Bowls mit beispielsweise gegrillten Hähnchenstreifen, knackigen Cashewkernen und gemischten Grillgemüsen gehören zu den Schwerpunkten der Speisekarte. Die Salate sind mit verschiedenen Toppings wie Garnelen zu haben – und es gibt Burger nach italienischer Art mit Pesto und Mozzarella, Burgerpattys oder Steaks. Zu den Getränken gehört das »Flensburger Pilsener« vom Fass und andere Marken aus dem Hause »Flensburger« in der Bügelverschlussflasche. Aufgebaut wurde inzwischen auch ein Lieferservice.



Modern eingerichtetes Restaurant nach dem neuesten Standard



Wie Jens-Peter Bukop zeigt, wird der Pizzateig im Haus gemacht.



Die Pizza gibt es auch auf die Hand.

Wer zu Hause Appetit auf die italienischen Spezialitäten bekommt, kann entweder anrufen (0461/50904050) sowie über Facebook (Ciao Bella Fördepark) oder Internet (ciao-bella.de) bestellen.

»Ciao Bella«

Schleswiger Straße 130
24941 Flensburg
Telefon 0461/50904050
Facebook: Ciao Bella Fördepark
www.ciao-bella.de

Öffnungszeiten:
10:00 bis 20:00 Uhr,
Sonntag Ruhetag
(Lieferservice Sonntag ab 15 Uhr)

»Fresh Inn Mexico« mit einer leichten und frischen mexikanischen Küche:

Fiesta mexicana am Flensburger Hafen

Viel Obst und Gemüse, frisch-gepresste Säfte, ein gesundes Frühstück und Dressings ohne Zucker: Das zeichnet bereits die moderne und gesunde Küche des »Fresh Inn« in der Flensburger Fußgängerzone, Große Straße 73, aus. Nun haben die Schwestern Rasa Kisielė und Jule Kisieliute dieses Konzept auf ausschließlich mexikanische Spezialitäten ausgeweitet und im ehemaligen Fischrestaurant am Ostufer des Flensburger Hafens das »Fresh Inn Mexico« er-

öffnet. Und natürlich steht hier in dem komplett neugestalteten und zeitgemäßen Ambiente im mexikanischen Stil ebenfalls die Frische im Vordergrund. Bei den Zutaten für die stets frisch zubereiteten Gerichte handelt es sich um regionale und vielfach auch Bio-Produkte.

Die Fiesta mexicana in der Küche beginnt bei den Tortilla-Chips und Patatas Frittas (Kartoffelchips), geht über die Burritos, den gefüllten und gewickelten

Tortillas, und reicht bis hin zu den Taco-Variationen, dem mexikanischen Streetfood-Klassiker. Tacos sind kleine, unterschiedlich gefüllte Maistortillas. Auf der Karte zu finden sind ein Burger mit Beyond-Bratling und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffeln aus dem Ofen mit Chili sin (ohne) Carne und Crema Mexicana sowie auch ein mexikanisch gegrilltes Steak mit Ananassalsa. Die Saucen sind allesamt hausgemacht, so auch die rote und grüne Salsa, die

Avocadosalsa und Frijoles, das mexikanische Bohnenmus.

Der Tag im »Fresh Inn Mexico« beginnt aber schon mit einer reichhaltigen Frühstücksauswahl, mit Bagels, Croissants und Dinkelbrot, mit Serrano-Schinken, Rührei oder Rührtofu. White Cheeze mit Feigensenf, veganer Aufschnitt, Pancake mit Obst und ein frisch gepresster Orangensaft oder auch Prosecco gehören dazu. Die kreativ und unterschiedlich belegten Bagels gibt es auch auf die Hand.

Die Getränkeauswahl umfasst das mexikanische Bier »Corona« ebenso wie das »Flensburger Pilsener« vom Fass. In der traditionellen Bügelverschlussflasche werden unter anderem das »Flensburger Dunkel« und das »Flensburger Alkoholfrei« angeboten. Cocktails dürfen selbstverständlich nicht fehlen, vor allem nicht die Margarita auf der Basis von Tequila. »Und manchmal kommt es abends zu einer richtigen Fiesta«, freut sich Rasa Kisielė darüber, dass sich ihre Gäste in dem Restaurant direkt an der Uferpromenade, das über einen großzügigen Terrassenbereich verfügt, so wohl fühlen. Der weltweit gefeierte »Taco Tuesday« muss leider ausfallen, denn Dienstag ist Ruhetag. Dafür können die original mexikanischen Margaritas und Tacos an allen anderen Tagen ausgiebig genossen werden. Da sich das Restaurant jetzt schon größter Beliebtheit erfreut, ist besonders für abends eine Reservierung ratsam.

Rasa Kisielė hat in Litauen Wirtschaft mit dem Schwerpunkt Fi-



Modernes Ambiente im mexikanischen Stil

nanzen studiert. Die 34-Jährige arbeitete bei einer Bank, wollte aber auch einmal einen Blick über den Tellerrand werfen und erkundete die Welt. Über Freunde kam sie nach Flensburg und stellte fest, dass es in der Fördestadt an jungen und modernen gastronomischen Angeboten fehlte. Trotz eines fundierten Finanzplans, konnte die studierte Finanzexpertin jedoch keine Bank von ihrem Konzept überzeugen und eröffnete deshalb mit »Bordmitteln« am 1. Dezember 2014 in der Holm-Passage ihr erstes »Fresh Inn«. Erfolgreich, wie sich herausstellte. Zur Unterstützung war mittlerweile ihre 32 Jahre alte Schwester Jule Kisieliute, die ebenfalls Wirtschaft studiert hat, ins Geschäft eingestiegen.

Im Jahr 2019 kam die Filiale in der Großen Straße dazu. Das »Fresh Inn« in der Holm-Passage, das im Lockdown natürlich geschlossen war, wird nun nicht mehr geöffnet. Dazu ist jetzt das »Fresh Inn Mexico« eine optimale Ergänzung zum Restaurant in der Großen Straße.

»Fresh Inn Mexico«

Ballastkai 4
24937 Flensburg
Telefon 0176 – 43833508
Instagram: freshinn_mexico
E-Mail:
freshinnmexico@gmail.com
Öffnungszeiten:
10:00 bis 22:00 Uhr
(manchmal auch länger),
Dienstag Ruhetag



Die Schwestern Rasa Kisielė (re.) und Jule Kisieliute mit Frank Hemmerich von der Flensburger Brauerei (li.) und den Mitarbeitern Jurga Kunze und Michel Sass.

»Strand Lounge Habernis« mit coolen Drinks und einer modernen Küche:

Karibisches Flair an der Außenförde

Winterfeste Palmen, die Füße in einem ganz feinen Sand, der speziell dafür aus Dänemark bezogen wurde, und dazu ein cooler Drink und der herrliche Blick bis hinüber zum dänischen Sonderburg: Mehr karibisches Flair direkt an der Flensburger Außenförde geht nicht. Sönke Richardsen und Christian Sperling aus Langenhorn haben sich der leerstehenden Gaststätte am Strand von Habernis angenommen und in einem halben Jahr mit Kernsanierung ein maritimes Schmuckstück geschaffen. Am 1. Oktober war Eröffnung für

die »Strand Lounge Habernis« am Ostküstenradweg in der Gemeinde Steinberg in der Landschaft Angeln, »und von Anfang an waren Feriengäste und Einheimische gleichermaßen von dem Ergebnis begeistert« freut sich Geschäftsführer Dirk Spittler. Alles entspricht den heutigen Anforderungen. Auch die Kücheneinrichtung befindet sich auf dem technisch neuesten Stand. Die »Habernis Strand Lounge« ist Bar, Bistro und Restaurant zugleich, gestaltet in einem Industrielook mit vielen Holzelementen. Um Beach- und

Restaurantbereich im Sommer miteinander zu verknüpfen, besteht die Fensterfront unter anderem aus Schiebeelementen. Modern und mit vielen gutbürgerlichen sowie regionalen und saisonalen Einflüssen: So wird die Küche des Hauses bezeichnet – kreierte und zubereitet von Küchenchef Steven Sprenger aus Dollerup und seinem Team. Neben der »Schnellen Kelle« und der Currywurst auf die Hand bietet die Speisekarte etwas für jeden Geschmack und Anspruch. Die Vielfalt reicht von den veganen und vegetarischen Gerichten



Dirk Spittler (li.) und Stephan Jessen von der Flensburger Brauerei mit Strandfeeling

wie den Hirtenkäseauflauf über den Salat mit Rinderfiletstreifen bis hin zum »Habernisser Fisch-teller« und einem zarten Rinderfilet mit den entsprechenden Beilagen.

Das »Flensburger Pilsener« und das »Flensburger Edles Helles« gibt es vom Fass und viele andere Marken der Flensburger Brauerei in der beliebten Bügelverschlussflasche. Auch klassische Cocktails, leichte Sommerweine und viele Trendgetränke dürfen in dieser Strandbar natürlich nicht fehlen, wie auch nicht der »Chefkoch spezial« mit Wodka, »Erdbeer Limes« und »Red Bull Energy«. Benannt worden ist dieser Drink nach Geschäftsführer Dirk Spittler, obwohl er noch nie gekocht hat, jedenfalls nicht professionell. Diesen Spitznamen habe er schon seit mehr als 20 Jahren, sagt er. Und zwar stamme dieser aus der Comedyserie »South Park«, in der es einen »Chefkoch« geben würde und die er immer so gern gesehen habe. Dirk Spittler ist Flensburger, seit 15 Jahren lebt er in Glücksburg. Nebenbei hat der gelernte, heute 40 Jahre alte Einzelhandelskauf-



Ein Highlight direkt an der Flensburger Förde

mann schon immer in der Gastronomie gearbeitet. Die letzten zehn Jahre leitete er für »Förde Show Concept« den Gastrobereich in der Flens-Arena.

»Strand Lounge Habernis«

Habernis 7
24972 Steinberg
Facebook:
Strand Lounge Habernis
E-Mail:
projekthabernis@web.de

Derzeitige
Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Freitag
ab 17:00 Uhr, Sonnabend und
Sonntag ab 12:00 Uhr,
Montag und Dienstag Ruhetag



Das Restaurant wurde modern im Industriedesign eingerichtet.

50 Jahre Flensburger Köcheclub e.V.:

Die Nachwuchsarbeit ist heute das Wichtigste

Um unter anderem die kollegiale Zusammengehörigkeit und den beruflichen Erfahrungsaustausch zu fördern, wurde von Flensburger Gastronomen am 16. Juni 1971 im damaligen »Stadt-Restaurant« im Deutschen Haus der Flensburger Köcheclub e.V. gegründet. »Auch heute, im Jahr unseres 50-jährigen Jubiläums, pflegen wir immer noch die Kollegialität und tauschen uns aus«, so Volker Lund, der 1. Vorsitzende. Das Wichtigste sei heute aber die Jugend- beziehungsweise Nachwuchsarbeit.



Mit den Ergebnissen aus der Küche war man in den 1980er Jahren mit Plattenschauen noch auf Messen vertreten. Das ist längst vorbei. Dafür gibt es jetzt die Jugendnachmittage in der Hannah-Arendt-Schule. In diesem Rahmen kommt Volker Lund in die Flensburger Berufsschule, um mit den Auszubildenden verschiedene Themen zu behandeln. Parallel dazu werden mit der Schule und ihren Fachlehrern vom Flensburger Köcheclub die Pokal-Wettbewerbe veranstaltet, für das erste Ausbildungsjahr der Kartoffelpokal, für das zweite der Fischpokal

und für das dritte der CITT-Pokal, der dem Sieger die Teilnahme an Landes- und danach Bundeswettbewerben ermöglicht. Der renommierteste ist der Rudolf-Achenbach-Preis, ein Bundesjugendwettbewerb zur Förderung junger Köche. Bei einem der begehrtesten Wettbewerbe auf Landesebene handelt es sich um den Helmut-Rook-Pokal, ein Teamwettbewerb und Norddeutsche Meisterschaft für Kochauszubildende. Diesen Pokal hat der Flensburger Köcheclub 2018 gewonnen. »Die Wettbewerbe sind ein optimaler Einstieg in eine berufliche Karri-

ere. Viele Teilnehmer haben danach den Weg in die Sternküche gefunden«, berichtet Lund. Die Geselligkeit gehört zum Vereinsleben nach wie vor dazu. So fand erst jetzt wieder das beliebte Gänseverspielen statt. Und so die Corona-Situation es wieder zulässt, werden auch wieder die Sommerausflüge unternommen. Einer dieser Ausflüge führte den Köcheclub einmal zu Rungis nach Paris, dem größten Großmarkt der Welt. »Das ist ein wahrer Gaumen- und Augenschmaus mit unermesslich vielen Eindrücken«, schwärmt der Köcheclub-Vorsitzende heute noch davon.

Im Verband der Köche Deutschland sind 135 Zweigvereine mit insgesamt 8.500 Mitgliedern vertreten. Der Flensburger Köcheclub ist einer davon. Die aktuell 45 Mitglieder kommen nicht nur aus Flensburg, sondern aus der ganzen Umgebung. War Volker Lund von 1986 bis 1992 Jugendwart, so ist er seit 1992 der 1. Vorsitzende. Für seine Arbeit wurde er schon mehrfach ausgezeichnet. Gelernt hat er den Beruf des Kochs damals noch im Restaurant Flensborg-Haus bei Otto Meurer. Er arbei-



Der Vorstand des Flensburger Köcheclubs (v. li.): Rolf Husfelt, 2. Vorsitzender, Ronald Steffensen, Schriftwart, Volker Lund, 1. Vorsitzender, Detlef Stache, Jugendwart, und Dieter Schröder, Kassenwart. Auf dem Foto fehlt Jugendwartin Maika Mielke.

tete unter anderem im Schloss in Heidelberg, in Würzburg, im »Historischen Krug« in Over-

see sowie auf Sylt und machte sich in selbstständiger Tätigkeit mit seinem damaligen »Lund's

Gourmet-Treff« in der Holmpassage in Flensburg einen Namen.

Flensburger Weihnachtsmarkt mit Adventskalender und vielem mehr:

Hygge, Herz und Lichterglanz

Nachdem im vergangenen Jahr das Weihnachtsmarktsflair in der Fußgängerzone bis auf etwas festliche Dekoration Corona-bedingt ausfallen musste, lädt der Flensburger Weihnachtsmarkt in diesem Jahr bis zum 31. Dezember zu einem ganz besonderen Wintererlebnis ein. Am 22. November war Eröffnung, wegen der steigenden Inzidenzen dieses Mal aber ganz ruhig und ohne die sonst so beliebten stimmungsvollen Programmpunkte. Wie früher schmücken warme Lichter und die Hütten im nordischen Stil das Herz der Stadt. Ein Gefühl von Hygge, wie die Dänen das bezeichnen, macht sich breit, Kunsthandwerk und kulinarische Leckereien reihen sich in den schmucken Hütten

auf der »weihnachtlichen Hyggemeile« vom Süder- bis zum Nordermarkt aneinander: Endlich ist der Weihnachtsmarkt zurück in Flensburg – und wird es hoffentlich bleiben. Die Weihnachtspyramide ist auch dieses Jahr das adventliche Wahrzeichen des Weihnachtsmarkts. Um sie herum trifft man sich auf einen Klönschnack in geselliger Runde. Die skandinavischen Hütten auf dem Südermarkt, darunter der »kleinste Tresen der Welt« mit seinem berühmten Tallin-Punsch, das Hexenhaus und »Töpfer Torschten«, laden zum Bummeln und Verweilen ein. Ganz besonders freuen kann man sich darüber, dass die Truppe der Bundeswehr in der Nikolaistraße traditionsgemäß ihre beliebte Erbsensup-

pe jeweils von Donnerstag bis Sonnabend anbietet. Der Erlös kommt immer guten Zwecken zugute. Zusätzlich zum Markt treiben können sich die großen und kleinen Besucher auf ein weiteres Rahmenprogramm mit Märchenstunden, Überraschungsaktionen auf dem Nordermarkt, weihnachtliche Stadtrundgänge und vieles mehr freuen. Erstmals dabei in diesem Jahr ist der Adventskalender mit tollen Gewinnen. Vom 1. bis 24. Dezember – täglich zwischen 17 und 20 Uhr immer zur vollen Stunde – erscheint auf der Fassade des ehemaligen Karstadt-Gebäudes auf dem Holm ein etwa fünfminütiges Video-Mapping, welches unter anderem die Losnummer des Tages präsentiert.

Tolle Gewinne, die vorab in der Holmpassage begutachtet werden können, warten auf die Teilnehmenden. Die Lose für den Adventskalender können für 10 Euro pro Stück unter anderem in der Tourist-Information in der Nikolaistraße 8 sowie bei »Pointers« und »Scandic« in der Holmpassage, Holm 39, erworben werden. Weitere Informationen dazu erhält man unter flensburg-adventskalender.de im Internet.

Auch das Erzähl-Café im Kulturhof – mit Unterstützung von »Wir im Quartier – ist in diesem Jahr eine Premiere. Jeden Freitag im Advent wird es besonders hyggelig, wenn man sich im Kulturhof Flensburg, Große Straße 42-44, von Märchen und Wintergeschichten



Stimmungsvolle Rote Straße Foto: TAFF/bewegtbild GmbH Gorm



Die weihnachtliche »Hyggemeile«

Foto: TAFF/bewegtbild GmbH

aus aller Welt verzaubern lassen kann. In der Zeit von 16.30 bis 18 Uhr sind Groß und Klein zu gemeinsamen, besinnlichen Stunden eingeladen. Durch das Kulturhof-Team ist im Café für das leibliche Wohl gesorgt. Der Eintritt zum Erzähl-Café ist frei. Während des Flensburger Weihnachtsmarkts findet der Wochenmarkt jeweils Mittwoch und Sonnabend ab 8 Uhr rund um den Südermarkt, in der Dr.-Todsens-Straße, der Angelburger Straße, der Nikolaistraße und auf dem Holm statt.

Was ist zu beachten?

Es gibt keine Indoor-Skihütte und keinen Shuttle per Bimmelbahn ab dem Park & Ride auf der Exe. Weitere größere Einschränkungen sind derzeit nicht vorgesehen. Möglich Maßnahmen werden jedoch stets mit Blick auf die aktuelle Entwick-

lung und Landesverordnung eingehalten. Die Besucher des Weihnachtsmarkts werden ausdrücklich um die Einhaltung der Hygieneregeln und rücksichtsvolles Verhalten gebeten. Einzelne Hinweise sind am jeweiligen Verkaufsstand zu erkennen. Eine besondere Regelung besteht für die Weihnachtspyramide und den Rundgrill auf dem Südermarkt: Hier gilt im hinteren begehbaren Anbau die 2G-Regel und Maskenpflicht bis zum Stehplatz. Mehr Informationen dazu sind unter flensburger-foerde.de/weihnachtsmarkt zu finden.

Die Öffnungszeiten des Weihnachtsmarkts sind Montag bis Sonnabend von 10 bis 22 Uhr, Sonntag von 11 bis 20 Uhr sowie am 24. und 31. Dezember bis 14 Uhr. Am 25. und 26. Dezember bleibt er geschlossen.

Erholungsurlaub im »Upstalsboom Wellness Resort Südstrand«:

Winterliche Wohlfühlzeit auf der Nordseeinsel Föhr



Eine Pause einlegen, den Geist entspannen und die schönen Seiten des Lebens genießen. Erholungs- und entspannte Tage sind auch auf der Nordseeinsel Föhr gerade in der Winterzeit möglich. Diese Beschaulichkeit strahlt die Insel gerade in einer Zeit aus, in der Straßen und Strände weitgehend menschenleer sind. Dann die einzigartigen Sonnenuntergänge, die einen jedes Mal erneut ins Schwärmen versetzen.

Im Winter hat Föhr einen ganz besonderen Charme. Die Uh-

ren laufen langsamer. Ruhe und Gelassenheit kehren ein. Die kalte Jahreszeit macht sich bemerkbar, wenn dazu auch noch ein winterliches Kleid die Insel schmückt. Glitzernde Eiskristalle, verschneite Wiesen und die gefrorene Nordsee. An der Strandpromenade peitscht der Wind die Wellen hoch. Obwohl die Wintersonne scheint, ist warme Kleidung für ausgiebige Spaziergänge ratsam. Dick eingemummt, die Mütze tief ins Gesicht gezogen und sich den Wind um die blasse Nase wehen las-

sen – das ist ein Gefühl von Freiheit. Das »Upstalsboom Wellness Resort Südstrand« in Wyk auf Föhr ist ein Ort, um in einzigartigem Ambiente Abstand vom Alltag zu nehmen. Einfach mal wieder auftanken und sich etwas Gutes tun. Sich nach langen Strandspaziergängen mit entspannenden Saunagängen aufwärmen und einfach abschalten bei wohltuenden Massagen. Im beheizten Außenpool dem Meer entgegenschwimmen, einen heißen Tee vorm Kaminfeuer mit Blick auf die stürmische

Nordsee genießen und sich beim Abendessen im gemütlichen Ambiente rundum verwöhnen sowie bei frisch gemixten Cocktails oder erlesenen Weinen den Tag ganz

entspannt ausklingen lassen. Das sind hier unter anderem die ganz besonderen Glücksmomente des Lebens. Auf Föhr gibt es viele Möglichkeiten für eine winterliche

Erholungsurlaub mit Langzeitwirkung. Hier findet jeder seine persönliche Auszeit direkt am Meer. Ganz besonders natürlich in einem Hotel wie dem »Upstalsboom«.

Tag-und-Nacht-Rundumblick am Hafen:

360°-Webcam für Föhr

Wie hoch steht das Wasser gerade? Läuft die nächste Fähre bald im Hafen ein? Wo geht zurzeit die Sonne unter? Ein 360°-Rundumblick auf den Wyker Hafen ist nun jederzeit möglich. Die Föhr Tourismus GmbH (FTG) hat am Fähranleger 3 eine neue Webcam in Betrieb genommen, die bei Tag und auch bei Nacht Bilder aus dem Hafengebiet liefert. Mit der neuen Kamera sind derzeit 14 Webcams auf der Föhr-Website unter foehr.de/webcams eingebunden, die aktuelle Bilder von der Insel auf Bildschirme von Insulanern und Gästen schickt. »Unsere Webcams sind seit jeher beliebt bei den Föhr-Gästen. Viele von ihnen schauen regelmäßig nach, wie es gerade auf der Insel aussieht. Seit Kurzem ist das auch im 360°-Rundumblick am Hafen möglich – und das auch bei Nacht!«, freut sich Jochen Gemeinhardt, FTG-Geschäftsführer. »Stammgäste und neu interessierte Urlauber

erhalten bei einem virtuellen Kurzbesuch mit sprichwörtlich umfangreichem Blick erste Eindrücke der Geschehnisse vor Ort.«

Die neue Webcam ist hoch oben auf dem Fähranleger 3 installiert. Im Abstand von etwa zehn bis fünfzehn Minuten macht die Kamera ein Rundum-Standbild, das dann für die nächsten zehn bis fünfzehn Minuten verfügbar ist. Dann wird es durch das neue Standbild ersetzt. Die Bilder des aktuellen Tages können im Zeitraffer angesehen werden. Sonnenauf- und -untergänge, das Be- und Entladen der Fähren sowie der Wasserstand im Hafen oder das Wandern der Sternbilder am Nachthimmel können so auch im Nachhinein noch beobachtet werden, ganz ohne Zeitdruck und bequem von zu Hause aus. »Das geht jeweils für den Blickwinkel, den ich gerade auf dem Bildschirm sehe«, erläutert Pelle Motzke, der bei

der FTG das Online-Marketing macht: »Die Funktion erreicht man über den grünen Vorspül-Button. Aktuell ist dies nur in der Desktopansicht und nicht mobil möglich.«

Die Bilder der Kamera, die vom Anbieter Panomax stammt, haben eine hohe Auflösung. Gesichter und Kfz-Kennzeichen werden jedoch automatisch verpixelt. »Die Privatsphäre bei den An- und Abreisen auf Föhr muss datenschutzrechtlich natürlich gewährleistet sein«, so Motzke, »die Bilder der neuen Kamera entsprechen diesen Standards, sodass sich niemand beobachtet fühlen muss.«

Die Anschaffung und Installation der 360°-Tag-und-Nacht-Kamera wurde durch die LAG AktivRegion Uthlande e.V. im Rahmen des GAK-Regionalbudgets – einem Förderprogramm für Kleinprojekte – gefördert. Aufrufbar ist die neue Webcam sowie weitere 13 Webcams der Insel unter foehr.de/webcams.



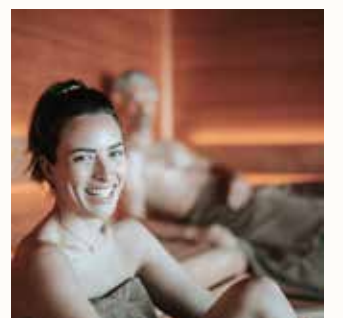
IHRE WINTERPRISE AUF FÖHR

Auftanken und sich etwas Gutes tun. Sich nach langen Strandspaziergängen mit entspannenden Saunagängen aufwärmen. Abschalten bei wohltuenden Massagen. Einen heißen Tee vorm Kaminfeuer mit Blick auf die stürmische Nordsee genießen. Das sind die besonderen Glücksmomente des Lebens.

- | 3 Übernachtungen inkl. Frühstück
- | Abendessen am Anreisetag im bi a wik
- | 25% auf eine Wellnessanwendung Ihrer Wahl
- | Nutzung des 2000 m² großen eilun spa

Pro Nacht im Doppelzimmer ab € 199,-*

 resort-suedstrand-foehr.de  04681/99 20 - 0



Wyker Fähranleger am frühen Morgen, aufgenommen mit der 360°-Tag-und-Nacht-Kamera am Fähranleger 3. Foto: Föhr Tourismus GmbH

*Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit buchbar. Die Preise verstehen sich pro Nacht im Doppelzimmer inkl. gesetzlich geltender MwSt. Vertragspartner: Upstalsboom Hotel Betriebsg. Wyk GmbH & Co. KG, Friedrich-Ebert-Str. 69-71, 26725 Ermden

DEHOGA

SCHLESWIG-FLENSBURG

32 Jahre Nordische Steckrübentage:

Eine Region feiert ein Wintergemüse

»32 Jahre Nachhaltigkeit, 32 Jahre Regionalität und 32 Jahre erfolgreich«: Unter diesem Motto feiert der Kreisverband Schleswig-Flensburg im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA auch in diesem Jahr ein inzwischen wieder sehr beliebtes Wintergemüse. 38 Gastronomen in Flensburg und im Kreis Schleswig-Flensburg beteiligen sich an den mittlerweile 32. Nordischen Steckrübentagen und bieten die verschiedensten Gerichte von der Steckrübe an. Natürlich darf die klassische Variante als Steckrüben-

mus mit Kochwurst, Kasseler und Speckstippe dabei nicht fehlen. Eröffnung der 32. Nordischen Steckrübentage war im September im »Gudlak«, dem Restaurant und der Strandbar im Hotel »Intermar« in Glücksburg. Neben seinen Kollegen konnte Hans-Peter Hansen, 1. Vorsitzender des DEHOGA Schleswig-Flensburg, Steckrübenkönigin Joanna I. und viele Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft zur Eröffnungsfeier begrüßen: Darunter die CDU-Bundestagsabgeordnete Petra

Nicolaisen und Kreispräsident Ulrich Brüggemann sowie Axel Strehl und Peter Bartsch, Präsident beziehungsweise Ehrenpräsident des DEHOGA Schleswig-Holstein. »Unser Team hat wieder einmal ganze Arbeit geleistet«, so der Kreisverbands-Vorsitzende. Das müsse einmal deutlich gesagt werden. Er dankte aber auch den vielen Sponsoren, ohne die eine derartige Aktion überhaupt nicht möglich sei, und betonte, wie sehr ihm bei allem die Ausbildungsplätze im Gastgewerbe am Herzen liegen würden.

Für den kulinarischen Teil der Veranstaltung hatte das »Gudlak« mit einem üppigen Menü-Angebot gesorgt. »Sushi nordisch« mit Aal, Hering und Makrele, ein Rote-Bete-Salat sowie Räucherfischspezialitäten gehörten zu den Vorspeisen. Und natürlich war es das Steckrübenmus mit allem, was dazu gehört, das es neben einer Kartoffelsuppe als Hauptgang gab. Ein Schlemmerpudding, eine Feinschmecker-Mousse und eine Creme Brûlée mit Steckrübenkompott



Bei der Eröffnung: DEHOGA-Kreisverbandsvorsitzender Hans-Peter Hansen (li.), Steckrübenkönigin Joanna I. und Axel Strehl, Präsident des DEHOGA Schleswig-Holstein



Auch »Sushi nordisch« hatte das Buffet zu bieten.

standen als Desserts zur Wahl. Zu einem Schauplatz der Steckrübentage wurde auch wieder der Capitolplatz in Schleswig. Hier war das Hotel

»Hohenzollern« mit dem traditionellen Rübenmus-Verkauf vertreten. Im Einkaufszentrum Förde-Park in Flensburg hatte der DEHOGA-Kreisverband

zu den Steckrübentagen wieder seinen Stand aufgebaut, Rübermus verkauft und über die Ausbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe informiert.

Aktionen des DEHOGA Schleswig-Flensburg beweisen das Gegenteil:

Es werden noch Gastronorm (GN)-Bleche und Behälter benötigt:

Steckrübenmus nur für Ältere?

Mit den Steckrübentagen hat der Kreisverband Schleswig-Flensburg ein »altes« Gemüse zu neuem Leben erweckt. Wer denkt, dass das Steckrübenmus nur etwas für die Älteren ist, hat aber weit gefehlt. »Unsere DEHOGA-Aktion im Förde-Park Flensburg hat gezeigt, dass immer mehr Jüngere sich das – nach alten Rezepturen – zubereitete Gemüse, das zudem auch noch gesund ist, schmecken lassen. Wenig Kalorien, viel Folsäure, Kalium und Calcium sowie Ballaststoffe«, so der 1. Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Schleswig-Flensburg, Hans-Peter Hansen. Kinder und Jugendliche haben nach seiner Aussage bereits ein Drittel der Besucher ausgemacht. Diese haben das Rübenmus zumindest probiert und dann meistens auch bestellt.



Lucie und Fabo schmeckt es ausgezeichnet.



Hans-Peter Hansen (li.). Azubi Katharina Stefan (BBZ) und Centermanager Paul Michael
Fotos: hansen/voldewraa/Lins

präsident in Schleswig-Flensburg. Auch viele Mitglieder im Kreisverband – Gastronomen ebenso wie Hoteliers – befanden sich unter den Besuchern. »Ein großes Dankeschön gilt den vielen Sponsoren, ohne die diese Aktion nicht laufen würde, und ganz besonders Jan Petersen von der BBZ-Kantine im Kreishaus Schleswig, der dafür immer wieder

Auszubildende freistellt«, so Hans-Peter Hansen. Nicht zu vergessen die vielen anderen, helfenden Hände.

Schon jetzt freut man sich auf die Steckrübentage 2022. Vorher gibt es mit Beteiligung des DEHOGA Schleswig-Flensburg aber noch die Spargel- und Erdbeer- sowie die Fisch- tage im Förde-Park Flensburg.

DEHOGA unterstützt Flensburger Tafel

Auf Einladung besuchten jetzt Hans-Peter Hansen und Günter Blankenagel, 1. Vorsitzender beziehungsweise Geschäftsführer des Kreisverbands Schleswig-Flensburg im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA, die Flensburger Tafel in der Waldstraße. Bei einer Führung durch Tafelleiter Klaus Grebbin konnte man sich über die Aktivitäten der vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich hauptsächlich ehrenamtlich engagieren, informieren. »Wir waren verblüfft über die Dimensionen und die Professionalität, mit der 4.200 Haushalte versorgt werden«, staunten die Besucher. Schnell sei zu erkennen gewesen, dass die Tafel sehr viele Unterstützer habe, es an manchen Sachen jedoch noch fehle, meinten sie. Gabi Schwohn, die Hansen und Blankenagel auf die Tafel aufmerksam gemacht hatte und nun federführend für



Klaus Grebbin, Gabi Schwohn und Günter Blankenagel (v. li.)

die Gründung eines Fördervereins verantwortlich zeichnet, bat deshalb um die Mithilfe des DEHOGA-Kreisverbands. »Wir sind dabei«, war ganz schnell klar. War beim ersten Besuch bereits eine neuwertige Küchenmaschine mitgebracht worden, die gleich

dankend in der Küche platziert wurde, werden nun noch weitere Ausrüstungsgegenstände gesucht – wie zum Beispiel Gastronorm (GN)-Bleche und GN-Behälter. Auch hier werde man seitens des DEHOGA-Kreisverbands aktiv werden, wurde versprochen.

Kreisverband Schleswig-Flensburg auf der Grünen Woche:

Berlin wir kommen!

Corona-bedingt fiel die Internationale Grüne Woche (IGW) im vergangenen Jahr aus. Nun, für 2022, ist die Messe wieder geplant. Zwar unter den aktuellen Einschränkungen wie 2G – aber dennoch in Präsenz. Das jedenfalls war der Stand bei Redaktionsschluss. Verschiedene Kreisverbände stellen sich und ihre Region

vor. Die Hintergrundköche Stefan Moese und Michael Stöcken vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA, Kreisverband Rendsburg-Eckernhörde, sind bereit, während der gesamten Messe für das Wohl der Gäste und die Unterstützung der Kollegen zu sorgen. Die Eröffnung am 21. Januar und darauffolgenden Sonn-

abend gestalten die Köche vom DEHOGA-Kreisverband Schleswig-Flensburg. Der 1. Vorsitzende, Hans-Peter Hansen, Ingo Sörnsen vom »Freienwill Krug« und F&B-Manager Kia Khaneghah werden die Besucher mit Fischspezialitäten aus Marne (»Friesenkrone«) verwöhnen.