



PRESSE-INFORMATION

So schmeckt die kalte Jahreszeit in Schleswig-Holstein

KIEL, 19. Dezember 2018. Schleswig-Holstein, schon immer ein Land der Bauern und Fischer, entwickelt sich immer mehr auch zum Land für Genießer – vor allem in der Winterzeit. Viele Landwirte haben auf ökologische Produktion umgestellt. Dazu kommen kleine Betriebe, die Holsteiner Spezialitäten, Kaffee oder Schokolade in höchster Qualität herstellen. Probieren kann man die Leckereien direkt beim Vermarkter in hübschen Bauernhofcafés oder in einem der zahlreichen, oft ausgezeichneten Restaurants. Eine Vielzahl regionaler Vermarkter und Gastronomen, die hochwertige Produkte anbieten, haben sich in Schleswig-Holstein unter dem Namen „FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“ zusammengetan.

Fisch aus Friedrichskoog

Da, wo die Krabben und Fische direkt aus dem Meer gezogen werden, schmecken sie am besten. Frischer als im Fischgeschäft von Alfred Urthel in Friedrichskoog geht's nicht. Der Laden ist eine feste Institution und Mitglied bei „Feinheimisch“. Nicht nur gut einkaufen, auch gut essen kann man hier in gemütlich-maritimer Umgebung. Nordseekrabben mit Bratkartoffeln oder Friedrichskooger Fischpfanne, was darf es sein? www.urthel.de

Bier aus Burg

Das Burger Fährhaus ist ebenfalls Mitglied bei „Feinheimisch“ und liefert gleich mehrere Gründe für einen Besuch. Zum einen ist der Ausblick auf den Nord-Ostsee-Kanal fantastisch, vor allem, wenn man am gemütlichen Kachelofen sitzt. Zum anderen überzeugt die regional-bodenständige Küche. Und außerdem serviert das Ehepaar



Röttger selbstgebrautes Craft Beer. Mit dem Fährhausbier anstoßen, die Ozeanriesen vorbeifahren sehen und am wärmenden Ofen sitzen - herrlich! www.burger-faehrhaus.de



„Schleswig-Holstein – der echte Norden“ hat auch kulinarisch einiges zu bieten.
© FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Sterneküche im ganzen Land

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival verwandelt den Norden noch bis März in ein Eldorado für Genießer. Der Spitzenkoch Christoph Ruffer vom Hamburger Restaurant Haerlin zeigt am 12. und 13. Januar im Romantik Hotel Kieler Kaufmann, was er am Herd zaubern kann. Für Begeisterung bei allen Feinschmeckern wird auch Thomas Martin sorgen. Der Zwei-Sterne-Koch aus dem Restaurant Jacob vom Hotel Louis C. Jakob in Hamburg macht am 25. und 26. Januar aus dem Restaurant Sandperle, ebenfalls „Feinheimisch“-Mitglied, im ambassador hotel & spa in Sankt Peter-Ording eine Bühne für seine Kochkunst. Und das sind nur zwei von vielen weiteren Höhepunkten außergewöhnlicher Kochkunst! www.gourmetfestival.de

Salzwiesenlamm aus Husum

Was schmeckt noch besser als Lamm? Richtig, Salzwiesenlamm! Das kommt im Nordfriesischen Lammkontor im Restaurant im Eiskeller vortrefflich zubereitet auf den Tisch. Als Lammrollbraten mit Rahmkohl



und Petersilienkartoffeln zum Beispiel. Oder als rosa gebratener Salzwiesenlammrücken mit Püree vom Simonsberger Sellerie. Vorweg noch einen karamellisierten Emmelsbüller Ziegenkäse und das regionale Abendessen ist perfekt. Das Nordfriesische Lammkontor hat sich ebenfalls dem „Feinheimisch“-Netzwerk angeschlossen. www.lammkontor.de

Frühstück in Itzehoe

Das Feuer im Kamin sorgt für angenehme Wärme, Flügelchenhonig aus Schwansen und Kaffee von der Eckernförder Kaffeerösterei auf dem Tisch für ein gutes Frühstücksgefühl. Im himmel + erde geht es himmlisch und bodenständig zugleich zu. Das ehemalige Bürgerpalais von 1709 in Itzehoe wurde behutsam renoviert. Das Restaurant ist Mitglied bei „Feinheimisch“. www.himmelunderde.sh/de

Rohmilchkäse aus Oster-Ohrstedt

Über rund 500 Kilometer zieht sich die Käsestraße durch Schleswig-Holstein. Entlang der Strecke liegen 30 Betriebe, die ihren Käse traditionell produzieren. Einer davon ist die Rohmilchkäserei Backensholz in Oster-Ohrstedt, die ebenfalls „Feinheimisch“-Mitglied ist. Ab 2019 eröffnet dort das neue Lokal „Hofküche“ sowie ein neuer Hofladen. www.kaesestraße.sh, www.backensholz.de

Landschinken aus Negenharrie

Wenn es um die Wurst – oder den Schinken geht, führt im Kreis Rendsburg-Eckernförde kein Weg an Fleischerei W. Einfeld & Sohn vorbei. Die Schlachtereier ist Mitglied im „Feinheimisch“-Netzwerk und hat sich seit 1881 dem Fleischerhandwerk verschrieben. Fleisch in höchster Qualität, herzhafteste Wurst- und Räucherwaren sowie Produkte der Saison zählen zum Sortiment des Traditionsbetriebes.

www.fleischerei-einfeld.de



Schlachterei Einfeld stellt in Handarbeit herzhafteste Wurst und Räucherwaren her.

© FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Schokolade aus Kiel

Aus Kiel kommen nicht nur Sprotten, die Nordlichter können auch ganz süß sein. „Schokodeern“ heißt das Café in der Holtenauer Straße mit der gläsernen Manufaktur und Konditorei. Wer mag, kann zuschauen, wie Pralinen, Trüffel und andere Schokoladenspezialitäten entstehen. Natürlich nur aus biologisch kontrollierten Rohstoffen und aus Zutaten, die vorwiegend aus der Region stammen. Schokodeern ist Fördermitglied bei „Feinheimisch“.

www.schokodeern.de

Marzipan aus Lübeck

An der Marzipanhauptstadt Lübeck führt in der Vorweihnachtszeit kein Weg vorbei. Vor 500 Jahren wurde die Süßigkeit aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser hier erstmals erwähnt. Inzwischen ist Lübecker Marzipan ein geschützter Begriff. Neben der weltbekannten Firma Niederegger produziert zum Beispiel auch die Firma Mest in der Mühlenstraße 39 süße Versuchungen aus Marzipan. In der Taschenmacherstraße 17 gibt es auch einen Mest-Fabrikverkauf.

www.mest.de



Torten aus Ratzeburg

Mit ihren 800 Jahren ist die Bischofsherberge am Fuße des Ratzeburger Doms das älteste erhaltene (fast) profane Bauwerk Schleswig-Holsteins außerhalb von Lübeck. Durch das alte Gemäuer weht ein frischer Wind, denn hier werden nach umfangreichen Sanierungsarbeiten Torten serviert. Himbeer-Sahne, Marzipan-Nuss, Förstertorte – hausgebacken und köstlich! Im Café Bischofsherberge arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung – alle mit großer Freude. www.herzogtum-lauenburg.de/a-cafe-bischofsherberge

Eiergrog aus Katingsiel

Um den Winter erträglicher zu machen, haben die Friesen gute Erfindungen gemacht. Alkoholische Heißgetränke zum Beispiel. Pharisäer ist eines davon, Eiergrog ein weiteres. Den berühmtesten im ganzen Land gibt es in der Schankwirtschaft Andresen in Katingsiel. Nicht nur der Grog ist einen vorweihnachtlichen Stopp auf dem Weg nach Sankt Peter-Ording wert, auch das reetgedeckte Gasthaus mit den Original Delfter Fliesen lohnt einen Besuch.

www.schankwirtschaft-andresen.de

Alle „Feinheimisch“-Mitglieder gibt es auf einen Blick unter:

www.feinheimisch.de/feinheimisch-finden/

Pressekontakt:

Astrid Hansen / Bente Petersdotter / Jochen Hövekenmeier

Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH

Wall 55, 24103 Kiel

Tel. 0431/60058-70

E-Mail: presse@sht.de

<https://twitter.com/Landesmarketing>

Die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH (TA.SH) ist die offizielle touristische Landesmarketingorganisation in Schleswig-Holstein und organisiert die überregionale Vermarktung des Reiselandes Schleswig-Holstein mit dem Ziel, potenzielle Gäste für den echten Norden zu begeistern. Die TA.SH ist ein 100%iges Tochterunternehmen des Landes mit Sitz in Kiel und beschäftigt rund 20 Mitarbeiter. Sie setzt die Tourismusstrategie 2025 im In- und Ausland um und wird vom Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus gefördert.