

PRESSE-INFORMATION

## **Deichlamm und Ostseescholle: Schleswig-Holstein ist ein Schlaraffenland für alle, die gerne gut essen**

Links Meer, rechts Meer, jede Menge Seen: Für alles, was man aus dem Wasser fischen kann, ist Schleswig-Holstein die beste Anlaufstelle. Wer Ostseescholle, Nordseekrabben oder Zander mag, der findet hier seinen gedeckten Tisch.

Aber kulinarisch lässt sich im Land zwischen den Meeren noch viel mehr entdecken. Die saftigen grünen Wiesen, der fruchtbare Boden und die salzgeschwängerte Luft lassen alles, was hier wächst, besonders gut und intensiv schmecken. Dazu finden sich Gasthöfe und Restaurants, von gutbürgerlich bis zur Sterneküche, Hofläden, Obstplantagen – Schleswig-Holstein ist ein wahres Schlaraffenland.

Besonders hochwertige Lebensmittel bieten die regionalen Erzeuger an; ganz gleich ob Fisch, Fleisch oder knackiges Obst und Gemüse. Die Initiative „Frisch vom Kutter“ macht es möglich, fangfrischen Fisch dort zu kaufen, wo er das erste Mal an Land kommt. Per SMS melden die Fischer, was sie tagesaktuell anbieten. Mal gibt es Dorsch in Heikendorf, mal Steinbutt in Port Olpenitz [www.fischvomkutter.de](http://www.fischvomkutter.de). Wer frischen Fisch lieber im Brötchen zu sich nimmt, wird an vielen Orten fündig – und sollte sich den Weltfischbrötchentag, alljährlich Anfang Mai, schon mal vormerken.

Zum Norden gehört natürlich auch der Holsteiner Katenschinken. Für die Herstellung wird gepökelttes Schweinefleisch mit Buchenholz über Wochen geräuchert. Anschließend muss der Schinken bis zu einem halben Jahr reifen. Holsteiner Katenschinken ist als erstes Produkt überhaupt mit dem Gütesiegel „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ der landeseigenen Landwirtschaftskammer ausgezeichnet worden. Zu den „tierischen“ Spezialitäten zählen außerdem das Fleisch vom Angeler Sattelschwein,

Seite 1 von 4

**Pressekontakt:**

Manuela Schütze, Pressesprecherin, Tel. +49 (0) 431 600 58 70, Pressestelle Tel. +49 (0) 431 600 58 74  
Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH, Wall 55, 24103 Kiel  
E-Mail: [presse@sht.de](mailto:presse@sht.de); [www.sh-business.de](http://www.sh-business.de); [www.twitter.com/Landesmarketing](https://www.twitter.com/Landesmarketing)

vom schottischen Hochlandrind und das Salzwiesen- oder Deichlamm. Unbedingt probieren, zum Beispiel im Hallig Krog auf der Hamburger Hallig [www.Hallig-Krog.de](http://www.Hallig-Krog.de) oder einkaufen im Hofladen Königswill vom Bunde Wischen e.V. und selbst zubereiten [www.bundewischen.de/hofladen](http://www.bundewischen.de/hofladen).

Milch- und Käseprodukte sind typisch für Schleswig-Holstein. Von Lauenburg über Lübeck und Kiel, von Flensburg über Föhr bis Hamburg zieht sich die 500 Kilometer lange Käsestraße. In den Hofläden können Leckereien probiert werden und es gibt viel Spannendes über die Käserei zu erfahren. Am Weg liegen zum Beispiel die Gutskäserei in Behl bei Plön, der Ziegenhof Rehder oder der Milchschaafhof in Owschlag: [www.kaesestrasse-sh.de](http://www.kaesestrasse-sh.de)

Direkt vom Hof, ohne Lieferwege und Verpackungen: die Alternative zur Einzelhandelsmilchtüte sind Milchtankstellen. Rund 40 Anlagen gibt es in Schleswig-Holstein. Einfach Flaschen selbst mitbringen und abfüllen. Der Liter kostet rund einen Euro, die heimischen Milchbauern freuen sich über die Unterstützung [www.milchtankstellen.com](http://www.milchtankstellen.com).

Was fehlt noch? Frisches Obst zum Beispiel. Großen Spaß macht es, mit der ganzen Familie auf einem der zahlreichen Obsthöfe zum Selberpflücken anzutreten. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren und später im Jahr Pflaumen, Äpfel und Birnen. Probieren zwischendurch ist selbstverständlich erlaubt. Nach getaner Arbeit laden die Hofcafés zu leckerem Obstkuchen ein. Wer dazu den Blick auf vorbeifahrende Schiffe genießen möchte, fährt an den Nord-Ostsee-Kanal und pflückt seine Früchte zum Beispiel auf Gut Warleberg. Einkaufen und Hofluft schnuppern kann man in den Bauernhofläden in Schleswig-Holstein. Dort gibt es Obst und Gemüse frisch vom Feld, daneben Marmeladen, Säfte, Brot und Eier, meist sogar in Bio-Qualität. [www.gutes-vom-hof.sh](http://www.gutes-vom-hof.sh) ist das Direktvermarkter-Portal mit allen Adressen.

**Pressekontakt:**

Dithmarschen ist Europas größtes geschlossenes Anbaugebiet für Kohl. Eine ganze Region hat sich dem vitaminreichen Gemüse gewidmet und feiert es mit den Dithmarscher Kohltagen im September. Nach dem ersten Frost steht der Grünkohl auf den Speisekarten. Durch die kalten Temperaturen steigt der Zuckergehalt der Kohlblätter an und das Gemüse schmeckt aromatischer. Wissenswertes über Kohl erfahren Interessierte im Kohlosseum in Wesselburen [www.kohlosseum.de](http://www.kohlosseum.de).

Auf Kohlgerichte folgt traditionell der Verdauungsschnaps. Nicht irgendeiner – am besten ein hochwertiger Tropfen aus der nördlichsten Obstbrennerei Deutschlands, der Dolleruper Destille. Familie Weyrauch stellt hier den im Eichenfass gelagerten Apfelbrand und den fruchtigen Waldbeeregeist her.

Beim Thema alkoholische Getränke führt in Schleswig-Holstein kein Weg an Flensburg mit seinem Rum vorbei. Während der Stadtführung „Höfe, Rum und alte Schiffe“ erfährt man alles über die hübsch anzusehende Rumstadt; und natürlich geht es auch zu den beiden Rumhäusern Johannsen und Braasch [www.flensburger-foerde.de](http://www.flensburger-foerde.de).

Zum Nachtisch noch etwas zum Naschen? In der Bonbonkocherei in Eckernförde, der Schokoladenküche in Kappeln oder auf Föhr bei „Snupkroom“ können Besucher den Herstellern über die Schulter gucken, die kleinen Köstlichkeiten probieren und gleich einen süßen Vorrat für später einpacken. Wer in Lübeck auf Nasch-Tour geht, kommt selten ohne Marzipan nach Hause. Neben Pralinen und Schokolade lockt die Marzipantorte, am besten im Café Niederegger am Lübecker Rathaus oder an der Strandpromenade in Travemünde. In Tortenträumen schwelgen können Gäste auch bei ihrem Friesland-Besuch. Hier verführt die berühmte Friesentorte aus Blätterteig und Pflaumenmus zur süßen Sünde. Besonders gut schmeckt die Spezialität in traditionsreicher Kulisse im Roten Haubarg in Witzwort bei Husum.

Auch Spitzenköche fühlen sich in Schleswig-Holstein wohl. Im Guide Michelin sind aktuell 13 Restaurants in Schleswig-Holstein mit einem Stern ausgezeichnet worden.

**Pressekontakt:**

Die höchste Dichte an Gourmet-Restaurants gibt es auf Sylt. Wer regional und gut essen möchte, folgt dem Gütesiegel „Feinheimisch“. Über 30 Restaurants, Cafés und Hofläden sind Mitglied – eine Liste der Gastronomiebetriebe gibt es hier: [www.Feinheimisch.de](http://www.Feinheimisch.de).

Das Herzogtum Lauenburg hat sich eine besondere Kombination für Gäste einfallen lassen, die gern in Bewegung sind und gut essen. Auf der 33 Kilometer langen Bauernhoftour präsentieren sich Hofläden und Cafés, Landgasthöfe und Milchproduzenten. Vorbei an einer Heidelbeerplantage geht es zu den „Outdoorschweinen“ von Seedorf [www.herzogtum-lauenburg.de](http://www.herzogtum-lauenburg.de).

Lust, sich die Gaumenfreuden nach Hause zu holen? Freunde der norddeutschen Küche können typische Rezepte wie Kohlpudding, Fliederbeersuppe oder Zanderfilet in Eikruste ganz einfach nachkochen. Die Region Eider-Treene-Sorge hat die besten Rezepte in einem Kochbuch zusammengefasst. Alle Zutaten gibt es in den Hofläden und auf den Wochenmärkten in Friedrichstadt, Husum, Heide oder Schleswig [www.eider-treene-sorge.de](http://www.eider-treene-sorge.de). Guten Appetit – oder Mohltied, wie man hier sagt.

Weitere Infos: [www.sh-tourismus.de](http://www.sh-tourismus.de)

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.

**Pressekontakt:**