

PRESSE-INFORMATION

13.12.2023

Schmackhaftes Schleswig-Holstein

Kiel. Wenn der Wind eisig über die See und das Land pfeift, ist es in Schleswig-Holstein Zeit für norddeutsche Kulinarik. Nicht nur regionale Produkte, sondern vor allem ihre herkömmliche oder auch neuinterpretierte Zubereitung sorgen für ein besonders schmackhaftes Erlebnis bei Gästen und Einheimischen. Dazu gehören im echten Norden auch das gemütliche Beisammensein und ein ausgiebiger Klönschnack. Kohlpudding, Kröpel, Platenkooken mit Plummenmus, Teepunsch und natürlich Grünkohl sowie Fisch in allen möglichen Variationen: Die Tipps der Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein verraten, wo Interessierte die kulinarischen Gaumenfreuden genießen können oder nach welchem Rezept ein Gericht selbst zubereitet werden kann.

NORDSEE

Amrum

Kandis, heißer Tee und mit Geele Köm (gelber Kümmelschnaps) aufgefüllt - so geht schmackhafter Teepunsch auf Amrum. Dafür nehmen die Insulaner die „Nordfriesische Mischung“, einen mild-würzigen Schwarztee-Mix vom Teeladen ihres Vertrauens und setzen sich zum „Hualewjonken“ (Halbdunkeln) - einem Treffen im Winter zur Dämmerstunde - zusammen, um ihren Tag zu besprechen. Dazu gehört vermutlich auch die Geschichte, wie der Tee nach Amrum kam: 1735 strandete ein Schiff mit Kisten voller Kraut. Es als eine Art Grünkohl zu verkochen misslang den Insulanern, aber Jahre später brachte ein kundiger Amrumer Seemann das Wissen um gute Teezubereitung aus China mit. Am Ende allen Experimentierens fand man Mischungen mit Kandis, süßer Sahne und Schnaps am schmackhaftesten, die bis heute fester Bestandteil des Insellebens sind. Tipps für alte Amrumer Leckerbissen sind zum Beispiel auch der Ööksensees-Schafkäse in der Seekiste in Nebel und die Nordseekrabbensuppe mit Sahnehaube vom Ual Öömring Wiertshüs in Norddorf.

Föhr

Karins Landcafé im Friesendorf Süderende serviert normalerweise vor allem leckere Torten und Kuchen. An einigen Abenden im Jahr kommt aber auch mal Fisch und Fleisch frisch auf den Grill oder es gibt regionale Besonderheiten wie den Kohlpudding, streng nach Omas Rezept: Weißkohl und Hack, geschichtet in einer Puddingform, langsam im Wasserbad gegart und mit Salzkartoffeln serviert. Für bodenständige und sehr schmackhafte Küche ist auch der Landgasthof Midlumer Krog inselweit bekannt und beliebt. Aber auch die

gehobene Küche hat ihren Platz auf Föhr: Im Restaurant Alt Wyk, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, diniert es sich leger, aber niveauvoll mitten in der Fußgängerzone in echter Wohlfühl-Atmosphäre mit friesischem Charme. Ohne Stern, aber geschmacklich auf Topniveau, speist man auch bei Saimons, entweder klassisch mit Menü im kleinen Restaurant in Nieblum oder bei Burger, Risotto im Bistro Hin & Weg in Wyk.

Büsum

Für Feinschmecker ist die kulinarische Büsumer Ortstour „Mehr genießen und Meer sehen“ ein Geheimtipp. Während dieser dreieinhalbstündigen Führung haben Einheimische und Gäste die Möglichkeit, die kulinarischen Köstlichkeiten von Büsum zu entdecken. Die vier bis fünf Kilometer lange Wanderung mit Informationen über Büsum und kulinarischen Leckereien findet einmal im Monat statt und ist auf 16 Teilnehmer begrenzt. Hierbei können Interessierte Kostproben aus der Büsumer Gastronomie und den örtlichen Spezialitätengeschäften genießen. Eventuell erläutert der Gastgeber etwas zu den Rohstoffen, dem Rezept, seiner Örtlichkeit und der Geschichte seines Betriebs. Die Anmeldung für die kulinarische Ortsführung kann ausschließlich vor Ort und bis spätestens Dienstag vor der Veranstaltung an der Information im [Watt'n Hus Büsum](#) getätigt werden. Treffpunkt ist jeweils um 13.45 Uhr am Ankerplatz. Die Kosten betragen 40 Euro pro Person mit gültiger Gästekarte. Das Krabbenbrötchen gehört im Büsum-Urlaub einfach dazu. Auch wer keinen Fisch essen mag, ist in Büsums Gastronomie bestens aufgehoben. Die Region Dithmarschen ist bekannt für ihren Kohl, ihr Gemüse und ihre ausgefeilten Rezeptideen.

St. Peter-Ording

Im hauseigenen [Restaurant Sandperle](#) des ambassador hotel & spa sorgen Küchenchef Robert Lorenz und sein Team dafür, die Gäste mit vorwiegend regionalen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Das Küchenteam verwendet qualitativ hochwertige Zutaten aus Schleswig-Holstein. Alle Gerichte werden stets frisch und ohne Verwendung von industriellen Fertigprodukten zubereitet. Der Blick aufs Meer und atemberaubende Sonnenuntergänge runden das Erlebnis in der Sandperle ab.

Husum

[Dragseth's Gasthof](#) ist Husums ältester Gasthof: Erstmals erwähnt 1582 finden sich heute auf der Speisekarte traditionelle Gerichte wie „Husumer Pannfisch“, „Scholle Finkenwerder Art“ oder „Grünkohl mit Kassler, Schweinebacke, Kochwurst und süßen oder Bratkartoffeln“, aber auch Kreatives wie „Pastinakensuppe mit Kürbiskernöl, gerösteten Mandeln und getrockneten Apfelscheiben“. Im [Nordfriesischen Lammkontor](#) im historischen Ambiente einer ehemaligen Brauerei sind die kulinarischen Schwerpunkte Salzwiesenlamm, Nordfriesisches Deichlamm, Nordfriesisches Weiderind sowie weitere regionale Produkte. Das Gasthaus mit Hofladen ist Nationalpark-Partner, Feinheimisch und bietet Slow Food. Das [Künstlercafé Husum](#) ist ein französisch angehauchtes Landhauscafé. Die Speisekarte reicht von herzhaften Gerichten über eine großzügige Kuchenauswahl (Tartes, Torten, Kuchenklassiker) bis hin zu beliebten Frühstücksangeboten. Im Künstlercafé Husum kann

auch ein eigenes Backbuch erworben werden. Im Nordertor, dem Restaurantschiff im Husumer Hafen, können Gäste eine wechselnde Perspektive genießen – je nach Ebbe/Flut. Erbaut wurde die MS-Nordertor zur Olympiade 1936. Die Speisekarte bietet maritime Spezialitäten wie „Halligbrot“, „Labskaus“ und „Backfisch“ sowie frische Fischbrötchen.

Witzwort

Das Café-Restaurant Roter Haubarg in Witzwort liegt auf der Halbinsel Eiderstedt südlich von Husum. Die Gaststätte befindet sich im Haubarg, dem traditionsreichen Gebäude aus dem 17. Jahrhundert. Hier können sich Gäste auf regionale Produkte wie Galloway-Rind, Lamm und Nordseekrabben freuen.

Westerhever

Im Kirchspielkrug Westerhever gibt es frische friesische Spezialitäten: Wer nach an einem Spaziergang am Leuchtturm Westerhever Lust auf einen röstfrischen Kaffee oder Friesentee mit Sahne und Kluntjes und einem selbstgebackenen Kuchen hat, kann hier genauso einkehren wie Liebhaber von fangfrischem Fisch, frischem Lamm, Nordseekrabben und anderen Spezialitäten aus der Region wie beispielsweise Labskaus.

Biosphäre Die Halligen - Hallig Hooge

Hallig-Feeling kann sich jeder nach Hause holen, der die Halligschnitte, einen „Platenskookken mit Plummenmus“, nach dem Rezept von Karen Tiemann von Hallig Hooge backt. Zutaten: 250 g Mehl, 250 g Zucker, 4 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 125 ml Öl, 150 ml Orangenlimonade (mit Sprudel), 1 Päckchen Backpulver, 2 bis 2 ½ Gläser Pflaumenmus, 500 ml Sahne, 3 Päckchen Sahnesteif, 600 g Schmand und etwas Zucker-Zimt-Mischung. Den Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und die Eier schaumig rühren. Die Limonade und das Öl unterrühren. Das Mehl mit einem Päckchen Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Ein Backblech mit einem Backrahmen umstellen und einfetten. Teig einfüllen und bei zirka 175 Grad 20 bis 25 Minuten backen. Abkühlen lassen. Für die Füllung das Pflaumenmus auf den Teig streichen. Die Sahne, die Päckchen Sahnesteif und drei Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Den Schmand mit der Sahne mischen und auf das Pflaumenmus streichen, Zucker-Zimt-Mischung auf die Sahnemischung geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

ZWISCHEN DEN KÜSTEN

Eutin

Die geschichtsträchtigen, pittoresken Häuser in der Eutiner Innenstadt sind nicht nur schön anzusehen, sondern beherbergen auch vielseitige Gastronomie. Im Schatten der Sankt Michaeliskirche auf dem Eutiner Marktplatz ist das Eutiner Brauhaus beheimatet – eine von nur acht Gasthofbrauereien in Schleswig-Holstein. Mindestens drei Biersorten sind dauerhaft im Angebot und werden durch saisonale Highlights ergänzt – Holsteiner

Mittagessen stehen auf der Speisekarte. Das [Markt 17](#)-Küchenteam verwöhnt seine Gäste zu jeder Tageszeit. Hier wird eine Auswahl an holsteinisch-bürgerlichen Gerichten und italienischen Spezialitäten geboten. Im Winter können die Leckereien in gemütlicher Atmosphäre am Kamin genossen werden. Auch Anhänger der süßen Küche und Frühstücks-Bekenner kommen nicht zu kurz. In [Carl Maria von Webers Geburtshaus](#) in der Lübecker Straße erwartet die Gäste ein reichhaltiges Frühstücksangebot, im Hause hergestellte Torten, Kuchen und Gebäckspezialitäten sowie hervorragende Kaffee- und Teespezialitäten. Die [Alte Straßenmeisterei](#) bietet Gästen traditionell eine feste Speisekarte mit bewährten Lieblingsgerichten. In der kalten Jahreszeit schaffen der gemütliche Wintergarten, die kleine Speisekammer mit dem ViniVersum und das Café des Arts das perfekte Ambiente sowohl für rustikale Kleinigkeiten wie auch für eine junge Kreativküche.

Plön

Seen-Suchts-Kulinarik in Plön: Auf dem naturbelassenen Weg direkt am Seeufer entlang genießen Spaziergängerinnen wunderschöne Weitblicke auf den Großen Plöner See und das Schloss und passieren dabei gleich mehrere Restaurants: Fischgerichte und Holsteiner Klassiker werden in der urigen reetgedeckten [Fischerkate](#) angeboten. Das Restaurant liegt nahe der Innenstadt, direkt am See und dem Fischereigelände. Auf eine kulinarische Reise können sich Gäste im [Restaurant Prinzeninsel](#) begeben und traditionelle Köstlichkeiten genießen. Wenn man dem zweieinhalb Kilometer langen Wanderweg Prinzeninsel folgt, durchquert man den See, ohne nasse Füße zu bekommen. In dem liebevoll renovierten historischen Bauernhaus erwartet Sie das täglich wechselnde Prinzenbuffet mit frisch gefangenem Fisch, zartem Fleisch von heimischen Rindern, saisonalen Gemüsegerichten aus der Region und vielem mehr. Holsteiner Spezialitäten mit regionalem Ursprung, hausgemachter Kuchen, erfrischende Eiskreationen und eine Auswahl exquisiter Kaffee- und Teespezialitäten runden das kulinarische Angebot ab. Das Restaurant ist für Gäste nur zu Fuß oder per Rad erreichbar ist. Inmitten der historischen Pracht des Plöner Schlossgebiets erwartet Genießer ein kulinarisches Erlebnis in der [Alten Schwimmhalle](#). Täglich wechselnde Tagesgerichte über vielfältige Buffets bis hin zu saisonalen Menükarten - hier findet jeder Geschmack seine Erfüllung. Inmitten der malerischen Kulisse des großen Plöner Sees erstrahlt das [Alte Fährhaus](#) als kulinarisches Juwel, das die Herzen von Genießern höherschlagen lässt. Hier erleben Gäste nicht nur kulinarische Köstlichkeiten, sondern auch einen atemberaubenden Blick auf das glitzernde Wasser. Die Speisekarte des Alten Fährhauses präsentiert eine gelungene Mischung aus traditionellen Gerichten und modernen Interpretationen.

Brunsbüttel

Mit dem ersten Frost beginnt in Schleswig-Holstein die Zeit des Holsteiner Grünkohls. Das Besondere: Im echten Norden werden karamellisierte Kartoffeln, die nach dem Kochen nochmal in Zucker und Butter angebraten werden, als Beilage serviert. Im [Boathouse](#) findet der Gast eine Kohltorte auf der Karte, eine Quiche mit Grünkohl und Ziegenkäse. Im [OuterRoads](#) gibt es neben dem traditionellen Holsteiner Grünkohl mit

Kassler, Schweinebacke, Kohlwurst und karamellisierten Kartoffeln auch ein Kichererbsen-Grünkohl-Curry sowie Gnocchi mit roten Linsen und Grünkohl-Sugo.

Busdorf bei Haithabu

In der Wikingerschänke in Busdorf heißt es „Füllt Eure Hörner & die Götter sind mit Euch!“. Wer dann noch Hunger mitbringt, kann hier schmausen wie die Nordmänner und -frauen vor tausend Jahren. Hausgemachter Met und deftige Speisen mit erlesenen Gewürzen werden aufgetischt, während die Gäste auf Rentierfellen sitzen und aus Tonbechern und Hörnern trinken. Spanferkel, Rauchschinken, Rippen und Haxen vom Holzgrill und aus dem Räucherofen im Kerzenlicht und bei knisterndem Kamin entführen den Gast zu Klängen der alten Knochenflöte und den Erzählungen alter Wikinger-Sagen in eine mystische Welt.

OSTSEE

Lübeck

Nirgendwo lässt sich die hansische Seefahrertradition besser erspüren als in der Schiffergesellschaft. Allein die historischen Räumlichkeiten des denkmalgeschützten Hauses sind einen Besuch wert: Wandgemälde und Schiffsmodelle, maritime Erinnerungsstücke und große Leuchter schmücken den Innenraum. In der großen Halle sitzen heute wie damals die Gäste auf den „Gelage“ genannten Bänken an langen Tischen. Der Kapitänstisch steht etwas erhöht. Von hier hatten die Kapitäne stets alles im Blick und konnten sich hinter einer hochklappbaren Trennwand auch ungestört beraten. Das traditionsreiche Restaurant bietet vom Burger über traditionelles Labskaus bis zum Steak vom Southern Grill echte kulinarische Vielfalt. Im Sommer auch im idyllischen Schiffergarten mit Blick auf den Turm von St. Jakobi. Die urige Atmosphäre des Lübecker Traditionsbrauhauses Brauberger fängt die Gäste sofort ein. Hier steht sogar der noch in Nutzung befindliche Braukessel inmitten des gemütlichen Gastraums. Auf der Speisekarte stehen die besten Brauhausklassiker, die in Kombination mit den selbstgebrauten Bieren natürlich wunderbar munden. Frisch, originell, anders: Küchenchef Roy Petermann aus dem Restaurant Wullenwewer wurde mit einem Michelin-Stern belohnt. Das stilvolle Ambiente in dem alten Patrizierhaus mit seiner mediterranen und regionalen Küche auf hohem Niveau tut sein Übriges, dass Gäste sich wie gute Freunde fühlen sollen. Direkt an der Drehbrücke mit Blick auf die Masten der Traditionssegler im Museumshafen bietet Fangfrisch Produkte aus der Region, leckere Weine, Fischgerichte und Fischbrötchen an. Das junge Konzept überzeugt durch ausgewählte Zutaten und raffinierte Kreationen. Speisen und Getränke können auch ans Wasser mitgenommen werden. Das The Newport Restaurant & Marina liegt direkt am Wasser mit einzigartigem Blick auf die Lübecker Altstadt. Ob in den Räumlichkeiten des ehemaligen Hafenschuppens in geschmackvoll-modernem Design, auf der sonnigen Terrasse oder auf dem Ponton direkt an der Trave: Die Speisekarte bietet saisonalen Genuss auf Feinschmeckerniveau. Die Marina des The Newport verfügt darüber hinaus über bis zu 50 Liegeplätze für Gastboote mit einer Länge von bis zu 30 Metern.

Flensburg

Die Tourismus Agentur Flensburger Förde (TAFF) lädt zur kulinarischen Entdeckungsreise entlang der Flensburger Förde ein: Mit der neuen „Genusswoche - Flensburger Förde. Entdecken. Genießen“ findet das Event im Zeitraum vom 12. bis 18. Februar 2024 zum ersten Mal in Flensburg statt. Die Genusswoche verspricht ein kulinarisches Abenteuer. Bis zum 31. Dezember 2023 können Interessierte die Tickets online bei der TAFF erwerben. Der Preis beträgt 39 Euro pro Ticket für ein Drei-Gänge-Menü. Saisonale und regionale Produkte stehen im Fokus. Vom 8. bis 20. Januar 2024 öffnen die teilnehmenden Restaurants entlang der Flensburger Förde ihre Buchungshotlines für die Genusswoche. Die Locationauswahl reicht dabei von gemütlichen Gaststätten bis hin zu gehobenen Gourmet-Restaurants. In der Veranstaltungswoche vom 12. bis 18. Februar genießen die Gäste ihr exklusives Drei-Gänge-Menü im ausgewählten Restaurant. Sowohl Einheimische als auch Urlaubsgäste haben auf diese Weise die Chance, die vielseitige Gastronomie in der Förderegion zu entdecken.

Fehmarn

Kröpel ist das Traditionsgebäck von der Insel Fehmarn, das im Hofcafé Albertsdorf oder in der Inselbäckerei Börke angeboten wird. Kröpel sind runde, süße Hefeteigkugeln, die in Fett gebacken und anschließend in Zucker gewendet werden. Traditionell gab es die Kröpel für die Erntehelfer auf den Feldern zur Stärkung. Fischkulinarik gibt es in der Aalkate in Lemkenhafen oder in Dat ole Aalhus in Landkirchen. Auch bei den Inselfischern von Fehmarn geht es traditionell zu - Fischbrötchen locken in allen Variationen.

Grömitz

Kulinarische Genussmomente können Interessierte bei der Grömitzer Aktion Grömitz genießt erleben, die jedes Jahr mit neuen Angeboten - durch den DEHOGA-Verband - wirbt: In elf ausgesuchten Grömitzer Restaurants können Eigenkreationen der Grömitzer Küchenchefs genossen werden. Ob ein knackiges Fischbrötchen, ein großer Fischteller oder auch vegetarische Angebote: Das ganze Jahr werden den Gästen in den teilnehmenden Restaurants ausgesuchte, neue Kreationen und regionaltypische „Grömitz genießt regional“-Gerichte zu einem Preis von 26 Euro angeboten.

Pelzerhaken

Das Fien Tu Huus in Pelzerhaken ist Feinheimisch und regional. Essen ist Marios und Sinas Leidenschaft. Darum haben die beiden ihr eigenes Restaurant an der Lübecker Bucht eröffnet, das Fien tu huus. Sina ist die „Frontfrau“, Mario kocht. Direkt am Strand in Pelzerhaken mit Blick aufs Meer. Sie bieten eine besondere Küche, mit Zutaten, die zu über 90 Prozent aus der Region stammen.

Kiel

Die Betreiberinnen des Restaurants Donnerlüttchen möchten ihren Gästen mit ihrer neuen Kieler Küche traditionelle und besondere Speisen aus dem Norden Deutschlands schmackhaft machen und bringen in Vergessenheit geratene Gerichte und Traditionen

zurück auf den Teller. Egal ob klassischer Pannfisch, vegetarisches Labskaus oder süße Friesentorte – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Dabei legen sie Wert auf die Zusammenarbeit mit kleinen lokalen Produzenten. Das Donnerlüttchen ist Mitglied beim Verein „FEINHEIMISCH -Genuss aus Schleswig-Holstein“. Der Kaufmannsladen im Romantikhotel Kieler Kaufmann bietet seinen Gästen norddeutsche Küche, modern interpretiert. Gekocht wird nach altbewährten und neuen Rezepten, bei denen das Produkt im Mittelpunkt steht. Das Restaurant ist ebenfalls „Feinheimisch“ und unterstreicht damit sein Bestreben, nachhaltig zu arbeiten sowie frische und hochwertige Lebensmittel aus Schleswig-Holstein zu verarbeiten. Im Restaurant Fischers Fritz im Hotel Birke soll der Gast schmecken, riechen, kosten und fühlen, was Schleswig-Holstein Kulinarisches und „Feinheimisches“ zu bieten hat. Fangfrischer Fisch, der täglich von den Kuttern und von Züchtern aus den Holsteiner Seen und Flüssen kommt, frisches Deichwiesenschaf und Wild aus hiesiger Jagd. Saisonale und regionale Produkte sind die Grundlage der Küche.

Laboe

Die Fischküche Laboe liegt unmittelbar am Laboer Hafen. Von der Terrasse und den Innenräumen haben Gäste die Fischkutter direkt im Blick, während der fangfrische Fisch in der offenen Küche nach den Wünschen der Gäste individuell zubereitet wird. Knusprig gebratenes Heilbuttfilet mit Holsteiner Rübenmus und Kochwurst sowie Waffeln sind nur einige der Saisonangebote, neben einer Speisekarte mit norddeutschen Spezialitäten.



Gemütliches Beisammensein und schleswig-holsteinische Kulinarik gehören im echten Norden zusammen.

© www.ostsee-schleswig-holstein/Oliver Franke

Die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH (TA.SH) ist die offizielle touristische Landesmarketingorganisation für Schleswig-Holstein und organisiert die überregionale Vermarktung des Reise- und Tagungsstandorts 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 ein 25-köpfiges Team. Sie setzt die Tourismusstrategie 2030 im In- und Ausland um und wird vom Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus gefördert.

Verantwortlich für den Text: TA.SH-Pressestelle | Wall 55, 24103 Kiel | Tel. 0431 60058-70/-74/-71, mobil: 0160-6190004 |
E-Mail: presse@sht.de | Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH im Netz: www.sh-business.de |
www.sh-tourismus.de | www.sh-convention.de