

PRESSE-INFORMATION

20.12.2022

Außergewöhnlich schlemmen in Schleswig-Holstein

Kiel. Essen hält Leib und Seele zusammen oder Liebe geht durch den Magen – unzählige Sprichworte beziehen sich auf genussreiches Essen. Gaumenfreuden lassen sich in allen Teilen Schleswig-Holsteins genießen. Es lohnt sich, die verschiedenen Küchen zu entdecken, denn immer mehr Gastronomen arbeiten nachhaltig und regional mit Produkten aus der direkten Umgebung. Küchengärten werden gepflegt, ebenso enge Kontakte zu den Erzeugern im Land. Die Gäste profitieren von einer erlebnisreichen Küche, wo auch scheinbar einfaches Gemüse immer neue Geschmacksformen annimmt. Die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH hat eine kleine Rundreise quer durch die Küchen des Landes zusammengestellt.

NORDSEE

Hoch oben auf der Düne: Der Söl'ring Hof auf Sylt

Im Sylter Ort Rantum liegt der Söl'ring Hof, unter dessen Reetdach nicht nur ein Luxushotel, sondern auch das einzige Zwei-Sterne-Restaurant der Insel seine Gäste verwöhnt. 1991 hatte Johannes King den ersten Stern für das Restaurant erkocht, 2004 den zweiten und seither verteidigt. Anfang 2022 übergab er die Leitung schließlich an seinen langjährigen Küchenchef Jan-Philipp Berner. Das Restaurant mit offener Küche, die von fast jedem Platz einsehbar ist, ist seit vielen Jahren für seine kreative Küche und nordisch-inspirierte Kulinarik weit über die Inselgrenzen hinaus bekannt. Gastgeber und Küchenchef Jan-Philipp Berner macht auf den Tellern Sylts Umgebung und seine Schätze schmeckbar und vermittelt ein Gefühl von der Vielfalt der hiesigen Natur. Die Gäste erwartet eine raffinierte, authentische Küche mit nordischer Note. Gastgeberin und Sommelière des Sterne-Restaurants ist Bärbel Ring, jüngst vom Schlemmer Atlas als Sommelière des Jahres ausgezeichnet. Mit ihrer Fachkenntnis ist sie nicht nur dafür verantwortlich, den Weinraum zu befüllen und die begleitenden Weine zu den Menüs auszuwählen, sondern auch die Gäste fachkundig, nahbar und herzlich zu beraten. Der Söl'ring Hof ist Mitglied des Vereins „FEINHEIMISCH - Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“. Er steht für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln, für Regionalität, Nachhaltigkeit bei Erzeugung und Verarbeitung sowie das Bewahren und Weiterentwickeln der schleswig-holsteinischen Küche. www.soelring-hof.de/

Schlemmen auf Amrum

Nicht jede Kutterscholle auf den Tellern der Gäste wird vor Amrum gefangen. Solche Offenheit ist den Amrumer Gastronomen wichtig. Umso mehr bemühen sich immer mehr um regionale Nachhaltigkeit. Küchenchef Gunnar Hesse vom Familienhotel Seeblick sammelt – wie bereits seine Großmutter – aus Watt und Wald, was lecker fürs Essen ist: Fichtentriebe, wilden Wermuth, Salzmelde, Portulak, Meersenf, Vogelmiere, Queller und Hallimasch. Absprachen mit dem Insel Fischer Thaden haben viele Köche der Insel. Ob im Gundt in Nebel, dem neuen, kleinen Restaurant von zwei inselverliebten Pfälzern oder im Likedeeler an der Küste Steenoddes, seit über 30 Jahren Amrums feine Küche mit Meerblick: es gibt auf der Insel zig kleine Refugien, wo Wert auf gutes Essen mit guter Herkunft gelegt wird. Caroline Schult, die gerade auf die Insel zurückgekehrte Tochter, hat die traditionelle Kälberzucht der Amrumer Bauernfamilie wieder neu aufgenommen. Bauer Martinen beliefert die Insel mit Eiern, Fleisch und Gemüse. Auch selbstbemachten Gin und Meersalz direkt aus der Nordsee gibt es auf der Insel zu kaufen. www.amrum.de

Genussmomente mit Meeresrauschen - Pfahlbaurestaurants in St. Peter-Ording

Ob Fisch oder Fleisch, vegetarische oder internationale Küche – die Gaumenfreuden auf der Halbinsel Eiderstedt sind vielfältig wie schmackhaft. Ein besonderer Ort – dazu an der gesamten Nordseeküste einzigartig –, um sich die variantenreiche Kochkunst schmecken zu lassen, sind die Pfahlbaurestaurants am Strand von St. Peter-Ording. Da einige von ihnen weit in die Nordsee hineinragen und bei Sturm oder Hochwasser von Wellen umflutet werden, sind die Öffnungszeiten den Naturgewalten angepasst. Um sicherzugehen, dass die „schwebende Gastronomie“ nicht geschlossen hat, empfiehlt sich ein Besuch der jeweiligen Website oder ein kurzer Anruf. Eine Übersicht der Pfahlbaurestaurants in St. Peter-Ording ist unter www.st-peter-ording.de/mein-spo/essen-trinken/pfahlbaurestaurants einsehbar.

Nordfriesisches Lammkontor in Husum

Hier dreht sich alles um nordfriesische Salzwiesenlamm: Im Nordfriesischen Lammkontor in Husum – einem Gebäudekomplex zusammengesetzt aus einem ehemaligen Bierlager, einem alten Bürgerhaus, Stallungen und einer Remise – wird das hochwertige Fleisch unter dem Namen Salzfriesenlamm und des nordfriesischen Weiderindes in verschiedenen Variationen serviert. So dürfen sich Fleischfreunde etwa auf rosa gebratene Lammnüsschen oder ein schön marmoriertes, gut abgehangenes Entrecôte vom Nordfriesischen Weiderind freuen. Die Tiere stammen aus nordfriesischer Freilandhaltung und wachsen auf den saftigen Marschen und Deichen Nordfrieslands auf. Genießen lässt sich das Fleisch sowohl im Restaurant als auch in der Deichbar. Zahlreiche hausgemachte Spezialitäten gibt es zudem im Hofladen. Das Nordfriesische Lammkontor ist Feinheimisch Produzent. www.husum-tourismus.de/Media/Gastronomie/Gasthaus-Gasthof-Gaststaette-Husum-

[Nordfriesisches-Lammkontor#/article/af7a6769-2e63-4b77-84b1-72d2d339523e](https://lammkontor.de/Nordfriesisches-Lammkontor#/article/af7a6769-2e63-4b77-84b1-72d2d339523e)
<https://lammkontor.de/>

Nordisch, echt, frisch: Restaurant zur alten Post in Büsum

Das Restaurant „Zur alten Post“ in Büsum ist ein seit über 130 Jahren und vierter Generation familiengeführtes Haus. In den 300 Jahre alten Mauern des denkmalgeschützten Restaurants wird architektonische Tradition mit zeitgemäßen Akzenten wie frischer, echt regionaler Küche und einer der besten Weinkarten zwischen Sylt und Hamburg ergänzt. Diese Verbindung zwischen Geschichte und Moderne macht die „Alte Post“ zu einem besonderen Haus. www.zur-alten-post-buesum.de

ZWISCHEN DEN KÜSTEN

Das Odins in Busdorf/Haithabu

Es ist eine besondere Küche mit besonderer Lage: Vom Weltkulturerbe Haithabu mit dem Wikinger Museum und den Wikinger Häusern sowie der Verteidigungswallanlage Danewerk sind es nur wenige Schritte bis zum direkt an der Schlei gelegenen Gasthaus Odins. Es sind die erstklassigen Produkte aus der Umgebung, die Inhaber Oliver Firla hier in seinen hausgemachten Gerichten verarbeitet. Nordische Frischeküche, so bezeichnet der Gastronom seine Küche. Es locken Gerichte wie Sauerfleisch im Glas, Wikingerpizza und vieles andere. Auch bei den Getränken gibt es Genussreiches zu entdecken, zum Beispiel Odins Gin. Firla ist u.a. erster Vorsitzender des Vereins „FEINHEIMISCH -Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“ www.odins-haddeby.de/mehr-ueber-odins/

Gemütlich verweilen auf dem Obsthof Stubbe in Rieseby

Direkt an der historischen Klappbrücke Lindaunis gelegen, können Gäste hier den Ausblick auf die Schlei genießen. Geöffnet ist dienstags bis sonntags. Ab 09:00 Uhr gibt es Frühstück, mittags bietet der Obsthof Stubbe wechselnde Gerichte mit Produkten aus der Region. Der Hof ist auch bekannt für seine frischen, hausgemachten Blechkuchen mit Obst aus eigener Ernte und verschiedene Tortenspezialitäten. www.gut-stubbe.de/obsthof/

Inklusives Konzept im Café-Restaurant Spindel in Bad Segeberg

Wechselnde Gerichte und hausgebackenen Kuchen mit Fokus auf regionalen Produkten bietet das Café-Restaurant Spindel. Es befindet sich in den alten Geschäftsräumen der Wollspinnerei Blunck und wird von den Segeberger Wohn- und Werkstätten betrieben. Hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderungen Hand in Hand zusammen. So kann ein Arbeitsplatz im Café-Restaurant Spindel für beeinträchtigte Mitarbeitende ein erster Schritt in Richtung auf den allgemeinen Arbeitsmarkt sein. An Feiertagen und Wochenenden hat das Café-Restaurant Spindel geschlossen. www.cafe-spindel.de/

Brüdigams Wildwechsel - ein Country Inn im idyllischen Dorf Kaaks

Mit dem Country Inn im britischen Stil erfüllte sich das Hamburger Gastronomen-Paar Barbara Oechsle und Frank Brüdigam einen lang gehegten Traum. In dem Landgasthof mit sechs Hotelzimmern befindet sich eine europäische Landhausküche in einem außergewöhnlichen Ambiente. Der Gastraum ist im Stil verschiedener Designepochen gestaltet. Regionale Produkte stehen im Mittelpunkt des kulinarischen Schaffens. Geöffnet ist freitags bis sonntags, dazu gibt es mittwochs bis freitags einen Mittagstisch. Die aktuellen Öffnungszeiten sind online zu finden. <https://bruedigams-wildwechsel.de/>

Café Fruchtbar in Heide

Im Herzen der Altstadt von Heide befindet sich das kleine innovative Café Fruchtbar mit liebevoll gestaltetem Wohnzimmerambiente. Hier stehen vegane oder glutenfreie Torten und Kuchen, herzhafte Snacks, Fairtrade Kaffee, hausgemachte Eistees und Cocktails auf der Speisekarte. Modern und bodenständig, nachhaltig und herzlich, so versteht sich das Team vom Café Fruchtbar. <https://de-de.facebook.com/Fruchtbarheide/>

himmel + erde in Itzehoe

Das Restaurant und Café im Zentrum von Itzehoe setzt den Fokus auf Nachhaltigkeit in kulinarischer wie auch sozialer Hinsicht. Das himmel + erde ist ein Inklusionsbetrieb, betrieben von den Glückstädter Werkstätten. Es bietet seinen Gästen eine moderne, regionale und feinheimische Küche und ist gleichzeitig Ausbildungsbetrieb und Arbeitsplatz für Menschen mit Behinderungen. Im himmel + erde arbeiten Menschen mit Beeinträchtigungen in der Küche, im Service, in der Hauswirtschaft und in der Verwaltung. Das himmel + erde ist Mitglied beim Verein „FEINHEIMISCH - Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“ www.himmelunderde.sh/de/cafe-restaurant/

Waffeln essen wie anno dazumal - „Dat ole Hus“ im Naturpark Aukrug

Ein Tipp für süße Schleckermäuler: In dem kleinen Museumscafé, das zu den Öffnungszeiten des historischen Heimatmuseums „Dat ole Hus“ im Naturpark Aukrug geöffnet hat, werden Waffeln wie vor 150 Jahren gebacken, nämlich über dem offenen Feuer. Dazu gibt es heiße Kirschen, frisch geschlagene Sahne und Kaffee. <https://dat-ole-hus.chayns.net/waffelessen>

Restaurant und Café Bringezu im Schloss Reinbek

Neben dem einmaligen Ambiente im historischen Kellergewölbe direkt am Schloss dürfen sich die Gäste im Restaurant und Café Bringezu auf regionale und frisch zubereitete Speisen freuen. Tagsüber lockt das helle Café in der Galerie mit rund 50 Sitzplätzen. Die Terrasse am Mühlenteich lädt zur wärmeren Jahreszeit zu einer Pause vom Alltag im Freien ein.

Monatlich gibt es wechselnde kreative und raffinierte Gerichte der Saison. www.bringezu-schloss.de/

Nachhaltig speisen in der Gutsküche in Tangstedt

Nachhaltigkeit und Tradition neu entdecken – das haben sich die Gfrörers mit ihrem motivierten Team auf die Fahnen geschrieben. So werden in der offenen Küche auf dem Gut Wulksfelde bei Hamburg saisonale Produkte und bio-zertifizierte Lebensmittel kreativ zubereitet. Wer mag, schaut dem Küchenchef bei der Zubereitung über die Schulter. Im Fokus der Gutsküche stehen vegetarische Gerichte. Biofleisch und Fisch sind auf der Beilagenkarte zu finden. Auch Kochkurse sind buchbar. Mehr Infos unter www.gutskueche.de/

Auf ein glückliches Stelldichein in der Fischerklause Lütjensee

Der Blick aufs Wasser, dazu ein leckeres Fischgericht und ein passendes Glas Wein – klingt nach einem gelungenen kulinarischen Erlebnis. Die Fischerklause Lütjensee liegt direkt am See und bietet frischen Fisch aus dem selbigen, etwa Hecht, Flusskrebse oder Aal. Neben an im Bootshaus gibt es Snacks, Kuchen und hausgemachtes Eis direkt am Seeufer. Zimmer sind ebenfalls buchbar. <https://fischerklause-luetjensee.de/>

Elbterrasse Lauenburg: Speisen am südlichsten Punkt Schleswig-Holsteins

Genuss mit Elbblick erwartet Gäste in der Elbterrasse Lauenburg. Das Restaurant befindet sich im historischen Fürstengarten abseits des Verkehrslärms. Hier kommen regionale Spezialitäten wie etwa hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln, Scholle in vielen Variationen und auch vegetarische Gerichte auf den Tisch. Und beim Schlemmen bietet sich der besondere Blick über die Elbe in das Dreiländereck. www.elbterrasse-lauenburg.de/

Dreimal Gastronomie im RIVER LOFT Hotel & Spa in Brunsbüttel

Das im August 2022 eröffnete RIVER LOFT Hotel & Spa in Brunsbüttel verfügt über gleich drei gastronomische Angebote. Das Food-Konzept des hauseigenen Restaurants OUTER ROADS (übersetzt „Außenreede“) basiert auf einer weltoffenen Küche – mit einem besonderen Fokus auf regionalen Produkten. Küchenchef Anthony Iléo arbeitet dafür eng mit lokalen Produzierenden zusammen, die ihn mit dem Besten aus der Region versorgen. Auch ein eigener Kräuter- und Obstgarten ist bereits angelegt. Direkt am Fluss und gleichzeitig nur wenige Schritte vom Haupthaus entfernt, befindet sich das BOAT HOUSE Café mit Terrasse und einem eigenen kleinen Strandbereich. Hier genießen Gäste Kaffee und Kuchen und können sich im Sommer ein Boot ausleihen. Das BOAT HOUSE kann auch für private Feiern gebucht werden. Das dritte gastronomische Angebot ist die RIVER BAR, die eine breite Auswahl an Drinks und auch Barfood bereithält. Dank der großzügigen Lounge ist die Bar auch ideal geeignet für Musikevents, Lesungen oder andere

Veranstaltungen. Übrigens: das Bier der Dithmarscher Brauerei kommt hier aus der Decke! Direkt über der Bar befindet sich die Fassanlage, aus der das lokale Bier gezapft wird. www.river-loft-hotel.de/

OSTSEE

Genusswelt im Hotel DAS JAMES in Flensburg

Vierfache kulinarische Vielfalt erwartet Gäste im Hotel DAS JAMES in Flensburg: Zum einen im James Farmhouse mit offener Küche und Food-Kreationen mit vielen Produkten der hauseigenen James Farm. Zusätzlich lädt das Casual Fine Dine Restaurant - Das Grace ein. Japanische Esskultur wird erlebbar bei MINATO. Hier entführt Sushi-Künstlerin Hiro Suzuki ihre Gäste auf eine asiatische Aromenreise. Das „The Roof“ verwöhnt Hotel- und Day Spa-Gäste mit frischen á-la-carte Gerichten im Schein des Kaminfeuers. www.dasjames.com/genusswelt

Die Burg-Klaus auf Fehmarn

Das familiengeführte Hotel Restaurant „Burg-Klaus“ in Burg auf Fehmarn verwöhnt seine Gäste mit regionaler und überregionaler Saisonküche. Die Kreationen sind abwechslungsreich, frisch und es werden saisonale Zutaten verwendet - so kommt etwa fangfrischer Fisch auf den Tisch, ob Dorsch, Steinbutt oder Lachs. Auf der Speisekarte finden sich aber auch überregionale Leckereien, die zum Beispiel die süddeutsche Herkunft des Hotelchefs Hans-Peter Wolf oder die weltweite Küchenerfahrung seines Sohnes Bastian Wolf offenbaren. www.burg-klaus.de/das-restaurant.html

Herausragend schlemmen in Heiligenhafen

Im Herzen der Altstadt von Heiligenhafen liegt das Lütt Hus. Der Name ist hier Programm, denn es gibt nur wenige Tische und eine fokussierte Karte. Daher ist eine Reservierung vorab unbedingt zu empfehlen. Vom gemütlichen Gasträum des Restaurants aus können Gäste dem Koch bei der Zubereitung der Gerichte zuschauen. In dem charmanten Backsteinhaus werden deutsche Spezialitäten serviert, je nachdem, was gerade Saison hat. Telefon: 04362 - 2381.

Rundherum Meer: Das Wolkenlos in Timmendorfer Strand

Eine besondere Location für kulinarische Gaumenfreuden an der Ostsee ist das Restaurant Wolkenlos in Timmendorfer Strand. Das Seebrückenrestaurant ist nicht nur im Sommer eine gute Adresse für einen Sundowner mit Blick aufs Meer. Auch im Winter gehen Genuss und Gemütlichkeit hier eine Symbiose ein und der Gast darf sich auf raffinierte Rezepte der regionalen Küche freuen. Im lichtdurchfluteten Innenraum ist der Boden teilweise aus Glas, sodass sich das Meer unter den Füßen nicht nur spüren, sondern auch sehen lässt! www.wolkenlos-timmendorf.de/

Traditionen werden wieder lebendig im Donnerlüttchen in 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 und ins Glas. Egal ob klassischer Pannfisch, vegetarischer Labskaus oder süße Friesentorte – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Dabei liegen sie Wert auf die Zusammenarbeit mit kleinen lokalen Produzenten und regionale Zutaten. Das Donnerlüttchen ist Mitglied beim Verein „FEINHEIMISCH -Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“ www.donnerluettchen-kiel.de/

Restaurant Schiffergesellschaft mit Gotteskeller und rund 500 Jahren Seefahrertradition in Lübeck

Wer alte Seefahrertradition hautnah erleben möchte, ist im Gebäude der Schiffergesellschaft in Lübeck genau richtig. Das stolze Giebelhaus direkt gegenüber der Seefahrerkirche St. Jakobi ist seit rund 500 Jahren Heimat der Lübecker Seeleute und Kapitäne und lädt heute Gäste aus aller Welt zu maritimer Gemeinschaft und Gastlichkeit ein. Die Schiffergesellschaft ging offenbar aus der St. Nikolaus-Bruderschaft hervor, die sich – wie alle Bruderschaften – nach der Reformation auflösen musste. Wer hierher kommt, sollte das typische Seemannsgericht „Labskaus“ probieren – ein Kartoffelgericht mit Pökelfleisch, Salzhering, Spiegelei und roter Bete. Besonders urig: Beim Essen sitzen die Gäste an langen Tischen aus alten Schiffsplanken, den so genannten Gelagen. Dies waren die Stammplätze der Kaufleute, die in sogenannten „Kompanien“ organisiert waren – je nachdem, wohin ihre Handelswege auf der Ostsee sie führten. Die Wappendarstellungen an den Bankwangen bestimmten bereits vor 500 Jahren die Sitzordnung und jeder Seemann fand seinen Platz. Der Gotteskeller ist heute eine beliebte Bar im Keller des historischen Gebäudes der Schiffergesellschaft. Gotteskeller fanden sich im Mittelalter in einigen Lübecker Bürgerhäusern. In derartigen Gelassen konnten Bedürftige, die kein festes Dach über dem Kopf hatten, kostenfrei essen und übernachten – gegen Gottes Lohn. www.luebeck-tourismus.de/altstadt/schiffergesellschaft

Tipp: Vor dem Restaurantbesuch sollten sich Gäste über die aktuellen Öffnungszeiten bzw. eventuelle Betriebsferien telefonisch oder im Internet informieren!



Auf einer Düne in Rantum auf der Insel Sylt thront der Söl'ring Hof, unter dessen Reetdach sich nicht nur ein Luxushotel, sondern auch das einzige Zwei-Sterne-Restaurant der Insel befindet. © Söl'ring Hof/Ydo Sol

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 23-köpfiges Team. Sie setzt die Tourismusstrategie 2030 im In- und Ausland um und wird vom Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus gefördert.