

PRESSE-INFORMATION

03.11.2023

Feine Tropfen aus Schleswig-Holstein

Kiel. Biere, Brände, Liköre und Wein: Den Geschmack von Wind und Wasser und das unvergleichliche Klima Schleswig-Holsteins haben die norddeutschen Brauereien, Destillieren und Keltereien in ihren feinen Tropfen eingefangen. Ob regionales Getreide, Obst, Marzipan oder altes Brot – bei den alkoholischen Spezialitäten aus dem echten Norden kommen Liebhaber auf den Geschmack.

NORDSEE

Nordfriesland

In der Ebbüller Warftbier-Brauerei werden in einer kleinen Auflage verschiedene Biere gebraut und von Hand in Flaschen abgefüllt, in denen das Bier mindestens zwei Monate reift. Wechselnde Sude führen zu immer neuen Biervariationen. Auch Braukurse werden angeboten. Husums Brauhaus ist die erste Gasthausbrauerei an der Westküste Schleswig-Holsteins. Heute werden hier jährlich bis zu 16 Biersorten gebraut. Einzigartig und zudem nachhaltig ist der Brot-Gin, der von der Bäckerei Balzer in Zusammenarbeit mit einer Brennerei aus Heide in Dithmarschen aus übrig gebliebenem Brot hergestellt wird.

Büsum

Feine Tropfen finden sich in Büsum unter anderem im Teehaus Hansen: Neben fast 300 Teesorten wird hausgemachter Rum, der die fruchtige Exotik der Karibik, aber auch die raue Nordsee widerspiegeln soll, verkauft. Im Restaurant Kolles Alter Muschelsaal wird aus Strandwermut, der an der Küste wächst, ein salzig-süßer Schnaps mit braunem Zucker und Kornbrand angesetzt.

Nordstrand

Ein märchenhafter Rosengarten mit über 100 Sorten Duftrosen wurde von Sven Jacobsen auf 800 Quadratmeter am Nordstrander Deich angelegt. Bei Rosenfeines werden die zarten Blumen von Hand zu Likören verarbeitet.

Föhr

Wer ein richtiges Friesenbier probieren möchte, ist beim Biar-Brauhüs in Borgsum auf der Nordseeinsel Föhr gut aufgehoben. Angeboten werden drei in Handarbeit gebraute Biar-Sorten sowie einige Saisonbiere. Neben Bier wird seit 2009 auch Wein auf Föhr angebaut. Auf dem Weingut Waalem entstehen Weißwein, Sekt und Rosé sowie ein besonderer Wermut, dem Strandflieder, Queller und Wildrose seinen einzigartigen Geschmack

verleihen. Als erste reine Farm-Distillery in Deutschland stellt [Hinrichsen's Farm](#) seit einigen Jahren rund 500 Meter hinter dem Deich den ersten Föhler Whisky unter dem Namen Hinrichsen's Whisky her. In bester salziger Nordseeluft erfolgen alle Produktionsschritte direkt auf dem Hof.

Sylt

Bei der [Wein-Erlebnistour](#) auf Sylt erfahren Weingebegeisterte alles rund um Deutschlands nördlichstes Weingut: Seit Weinanbau 2009 in Schleswig-Holstein begann, wachsen in Keitum Trauben auf zwei Insel-Weinbergen.

Amrum

Oomram heißt „Amrum“ auf Friesisch: Der gleichnamige [Gin](#) enthält seinen einzigartigen Geschmack durch Noten von Tonkabohne, Kardamom und Amrumer Rose. Die [Blaue Maus](#) auf Amrum hat nicht nur einen Whisky-verliebten Chef, der über 400 Sorten Whisky bei sich bunkert, sondern auch besondere Spirituosen wie Jan's Gin, Amrumer Rum und sehr scharfen Strandhafer im Ausschank. Auf dem Bauernhof [Martinen](#) in Nebel gibt es im Hofladen den selbstgemachten Eierlikör Hennen-Schnack zu kaufen.

Dithmarschen

In der [Dithmarscher Brauerei](#) wird seit über 130 Jahren nach überliefertem Rezept Bier gebraut. Die einzige Privatbrauerei an Schleswig-Holsteins Westküste kann in Marne besichtigt werden. Wer nach stärkeren Tropfen sucht, wird in Westerdeichstrich fündig: Dort reift der [Dithmarscher Whisky](#) heran, der seinen einzigartigen Geschmack durch die besonderen klimatischen Bedingungen erhält. Regelmäßig werden Whisky-Tastings sowie Whisky-Deichspaziergänge angeboten. Auch das Familienunternehmen [Meisner](#) aus Heide stellt seit über hundert Jahren hochwertige und mit Liebe zum Detail kreierte Spirituosen und Liköre her. Besonders bekannt sind sie für ihren Kümmel und Gin. Der Charme der Küstenregion lässt sich dank sauren Sanddorn- und fruchtig-süßen Holundernoten auch bei [Branntmeisters](#) [DU:N]-Gin schmecken.

ZWISCHEN DEN KÜSTEN

Stormarn

Auf dem Weingut [Schatoh Feldmark](#) in Bargtheide werden alle Rebsorten biologisch angebaut. Das pure nordische Weinerlebnis bietet eine Weinprobe in der Vinothek auf dem Gut. Bier-Fans können bei [Brauder](#) - ebenfalls in Bargtheide - das in Handarbeit regional hergestellte Bier probieren, welches mit Hopfen aus Deutschlands nördlichstem Hopfengarten gebraut wird. Nur bei [Grönwohlder](#) gibt es das echte Büttenwarder Bier aus

der Kult-Sendung „Neues aus Büttenwarder“. Besuchende können bei einer Brauereibesichtigung hinter die Kulissen schauen oder in Brauseminaren das Brauen lernen. Die meistverkaufte Kornmarke Deutschlands kommt aus Stormarn: [Oldesloer Korn](#) ist Marktführer und bietet neben Korn auch Oldesloer Kümmel an.

Wacken

In Wacken gibt es nicht nur Heavy Metal: Die [Wacken Brauerei](#) hat sich seit 2016 dem naturbelassenen, unfiltrierten und nicht pasteurisierten Bier verschrieben. Hier wird neben Craft Beer auch Whisky, Met-Schorle und der Kräuterschnaps Itzehoa 1657 hergestellt.

Neumünster

Im Herzen von Schleswig-Holstein wird seit 2017 Bier gebraut: In der Wittorfer Brauerei werden auf dem Gelände einer alten Tuchfabrik nicht nur verschiedene Biere gebraut, es finden auch Braukurse und Craft Beer Tastings statt.

Angeln

Auf einem traditionsreichen Bauernhof wird in der [Weltbrauerei](#) das Angeliter Bier in verschiedenen und saisonalen Sorten gebraut. Zudem werden geführte Touren mit anschließender Verkostung angeboten. Im Herzen von Angeln liegt die [Dolleruper Destille](#), wo Brände und Liköre aus regionalem Obst hergestellt werden.

Kreis Schleswig-Flensburg

Die Destillerie [Kolleruper Dachs](#) bietet Spirituosen-Fans regionalen Weizenkorn direkt aus Kollerup. Auf dem Etikett der stilvollen Flaschen wird zudem handschriftlich festgehalten, von welcher Koppel der Weizen stammt. Wer seine feinen Tropfen direkt am Schleifer genießen möchte, findet im [Odins Haithabu](#) Bier, Gin, Honigwein und Metbrand. In Schleswig befindet sich auch die [ASGAARD-Brauerei](#), die für ihre handwerklich gebrauten Biere und saisonalen Spezialitäten bekannt ist. Besuchende können an Brauereiführungen teilnehmen.

Ahrensböök und Nessendorf

Bauer Schramm aus Ahrensböök produziert den Eierlikör „Hennenglück“, der cremig, mild und süß im Geschmack ist. Die alkoholische Spezialität kann vor Ort oder online erworben werden. „Angetüderte Henne“ ist die Eierlikörspezialität, die in direkter Nähe der Hohwachter Bucht in der Nessendorfer Mühle aus frischen Eiern produziert wird.

Westensee

Das [Gut Deutsch-Nienhof](#) im Naturpark Westensee ist das älteste Weingut in Schleswig-Holstein. Auf zwei Hektar werden spezielle Weinsorten in biologischer Landwirtschaft angebaut, die bei einer Weinwanderung bestaunt und probiert werden können.

Norderstedt

Im [Hopfenliebe Brauhaus](#) gibt es Craft Beer nach eigens entwickelten Rezepten und Deutschem Reinheitsgebot. Die so gebrauten fünf verschiedenen Norderstedter Biere können im Brauhaus an langen Holztischen direkt aus dem Zapfhahn genossen werden.

Kreis Segeberg

Die Biere der [Brauerei Gotthilf](#) stammen aus lokaler Produktion und verkörpern dadurch eine regionale Essenz. Die Dauerbrenner im Sortiment sind die naturtrüben und obergärigen Biere Kurt, Hilde und Bert. In der [Kalkberg Kafferösterei](#) gibt es nicht nur Heißgetränke: Hier wird Kaffeebier gebraut – ein süffiges, malziges Bier mit einer belebenden Espresso-Note. Die [Hunnbloom Destillerie](#) befindet sich in einem idyllischen Hinterhof im Zentrum Bad Segebergs. In der Destillerie werden in Handarbeit erlesene Geiste, Gins, Aquavite und Liköre produziert, die auch bei Tastings direkt vor Ort probiert werden können.

Herzogtum Lauenburg

Seit 1625 wird in der [Kornbrennerei Krummesse](#) Hochprozentiges gebrannt. Das Highlight der Kornbrennerei ist der eichenfassgereifte und im Steinkrug gelagerte Krummesser Urkorn 4. Bei [Richie's Original](#) in Mölln wird neben dem Stecknitzbier auch das bekannte Eulenspiegel Hausbier gebraut. Das „Eulenspiegel“ ist das erste „Möllsch“: Aufgrund der Herstellung ohne automatisierte Prozesse ist es ein naturtrübes Bier. Martina und Fabian Rohrwasser aus der [Feingeisterei Basthorst](#) setzen bei ihrer Herstellung der feinen Obstbrände auf hundertprozentige, natürliche Verarbeitung ihrer Rohstoffe – ganz ohne Zusatzstoffe. Seit nun mehr als sieben Jahren produzieren sie auf dem Gut Basthorst. Die 2019 gegründete FARO Whisky Distillery ist in Schretstaken bei Talkau zu finden. Dort wird der Whisky auf einem idyllischen Resthof gebrannt, wo Besuchende die Möglichkeit haben, alle Schritte der Whisky-Herstellung zu sehen und zu erleben. Die kleinste Schnapsfabrik der Welt ist wohl die [Likörfabrik](#) von Erika Dreckmann in Trittau. Seit 1802 stellt das Familienunternehmen in Traditionsfabrikation alkoholische Spezialitäten her.

Preetz

[Kanalgeist](#), eine Spirituosenspezialität aus Preetz, fängt den Geist des Nord-Ostsee-Kanals geschmacklich ein: Ein Weizendestillat mit einem Hauch Kamille und verschiedenen Kräutern symbolisiert Schleswig-Holstein, während Jamaika Rum, Schokolade sowie Gewürze für die weite Welt stehen.

Eutin und Malente

Direkt auf dem historischen Marktplatz ist das Eutiner Brauhaus beheimatet, wo dauerhafte Biersorten durch saisonale Highlights ergänzt werden. Der ebenfalls in Eutin, nahe der Bräutigamseiche, gelegene [Münstersche Hof](#) bietet Obstwein, Obstlikör und Obstbrand an. In uriger Atmosphäre können Hofführungen mit Verkostung mit einem Besuch beim

Kuriosum Bräutigamseiche verbunden werden. „Obstbrände aus einer anderen Liga“ verspricht die kleine, aber feine Destillerie Spiritus Rex in Malentes Ortsteil Rachut. Mit einem kleinen ausgewählten Sortiment will Matthias Sievert die Kunden von seinen Schnäpsen begeistern. Klein deshalb, weil der Brenner versucht, nur den Ertrag zweier eigener Streuobstweisen mit insgesamt 250 Obstbäumen zur Destillierung zu nutzen. Wein aus Norddeutschland ist immer noch ein exotisches Produkt. Das Weingut Ingenhof in Malente-Malkwitz hat eine spannende Entwicklung hinter sich, bis es in der Riege der wenigen Weinproduzenten aus dem „echten Norden“ mitmischen konnte. Für Interessierte bietet das Gut Weinbergführungen und Weinproben an.

Schillsdorf

In der Beer Brauerei in Schillsdorf können Bierliebhaber ganze Variationen von Bieren verkosten: Neben dem Grundsoriment Blondes, Rubin, und Schwarz Beer gibt es auch Spezialabfüllungen und Lohnbrauen (Kunden können ihre eigenen Biermarken brauen).

Wohlde

In der Kulturbrauerei Wohlde wird das Schmackebrau gebraut. Neben den Bierliebhabern kommen Interessierte bei kulturellen Veranstaltungen auf ihre Kosten. Den Brauern macht es Spaß, selbst zu schroten, zu maischen, zu läutern, zu vergären, abzufüllen, zu etikettieren und natürlich auch zu genießen. Kein Sud soll dem vorherigen gleichen.

Freienwill

De Beermokers ut'n Norden bieten handwerkliche Biere und Events. Neben Klassikern gibt es auch Biervariationen, die durch nachhaltige Prozesse entstehen. Die Brauerei verwendet ausschließlich Biomalze und Biohopfen.

Quarnbek/Stampe

Pinecco - Perlwein mit Tannenspitzensirup gibt es bei Sonnenkiefer. Der Perlwein mit der herb-süßlichen Frische des Waldes ist ein 2014er Jahrgangs Bio-Silvaner, der mit dem Tannenspitzensirup des Unternehmens verfeinert wird.

OSTSEE

Probstei

Über viele Jahrhunderte haben die Probsteier Bauern Bier gebraut und Schnaps gebrannt. Moltrecht Bauernbier will diese alte Tradition wiederbeleben. Das Probsteier Bauernbier gibt es als Dunkles, Helles oder Zwickel (Kellerbier). Das Bier und der Probsteier Kümmel sind in den Supermärkten im Großraum Kiel erhältlich.

Kellenhusen

Die Geschichte des Gins kel 1872 aus Kellenhusen geht auf die Legende eines gesunkenen englischen Schiffs zurück, das dabei eine große Ladung exotischen Gins verlor. Nach und

nach holten Fischer immer wieder Ginflaschen aus dem Wasser. Die Menschen der Region machten sich daran, einen Gin nach dem Vorbild der versunkenen Ladung zu kreieren, der den einzigartigen Geschmack nachempfinden sollte: Banane, Kakao, Maracuja, Yuzu-Öl, Grapefruit-Schalen, Koriander und Muskateller-Salbei. Die Traditionsbrennerei D.H. Boll aus Lütjenburg brennt heute den kel 1872. Die regionale Spirituose ist in der Tourist-Information Kellenhusen und in der ortsansässigen Gastronomie zu erwerben. Noch heute ist es zu Beginn jeden neuen Jahres in Kellenhusen üblich, ein Glas Gin von der Seebrücke in die Ostsee zu gießen, in der Hoffnung, nie wieder so eine schlimme Sturmnacht wie 1872 zu erleben.

Lübeck

KöniGIN der Hanse: Dieser feine Tropfen wurde zum 875. Stadtjubiläum Lübecks geschaffen und ist ein echtes Unikat. Der Gin „KöniGIN der Hanse“ beispielsweise vereint den Geschmack des weltweit bekannten Marzipans aus Lübeck mit dem Klassiker Gin. Probieren können Interessierte die KöniGIN der Hanse im Café, Bar und Weinbistro Dietrich´s. Rotweinhandel hat in Lübeck Tradition: Damals brachten die Koggen der Hanse die Rotweine aus Bordeaux in die Hansestadt, wo sie durch die Lagerung in Weinkellern auch heute noch besonders weiche Aromen entfalten. Im traditionsreichen Weinhaus H.F. von Melle wird der Lübecker Rotspon angeboten. Feinstes Craft Beer gibt es in Lübecks größter Brauerei Sudden Death Brewing Co. im Wertquartier Gollan.

Fehmarn

Auf den landwirtschaftlichen Flächen von Johannisberg wachsen die Rohstoffe für die edlen Brände der Fehmarn Destillerie. Unverzichtbar ist für das Team die Zuckerrübe, weshalb der Zuckerrübenbrand Feldler rööv dem Gewächs gewidmet ist. Das Knustbier ist das erste Craft-Bier von Fehmarn und vermischt norddeutsche Lebensfreude mit Wasser, Hopfen, Malz und Hefe.

Flensburg

Im Herzen der Hafenstadt Flensburg befindet sich die Flensburger Brauerei, deren beliebtes Pils beim Premium Geschmack Award 2023 ausgezeichnet wurde. Neben Bier findet sich in Flensburg historisch bedingt vor allem Rum: Seit 1878 hat das unabhängige Familienunternehmen A.H. Johannsen dort seinen Sitz und ist damit eines der ältesten aktiven Rumhäuser der Stadt. Neben einem knappen Dutzend verschiedener Rum-Spezialitäten produziert und vertreibt das Unternehmen Spirituosen und Liköre in der Marienburg. Das Wein- & Rumhaus Braasch ist in der malerischen Roten Straße in Flensburg zu finden, wo es neben einer Rumauswahl auch Liköre, Punsch, Gin und Grappa gibt. Mehr zum Flensburger Rum, der auch als das Gold der Karibik bekannt ist, findet sich hier.

Kiel

Spitzmund ist bekannt für seinen Gin und vor allem für seinen Eierlikör „Klötchenkörn“. Die Kieler Destillerie setzt auf regionale Händler und ein kleines, aber feines Sortiment. Kyle's Club: Von Gin über Korn bis hin zu Marille und Vodka bietet die Kieler Manufaktur ein breites Sortiment an direkt in Kiel destillierten Spirituosen und Hochprozentigem. Die Lille Brauerei hat sich fest in der Kieler Gastronomieszene etabliert. Hier kann das selbstgebraute Bier direkt neben den Kesseln im Brau- und Schankraum genossen werden. In Czernys Küstenbrauerei und -destillerie in Friedrichsort treffen traditionelle Rezepturen, regionale Bio-Rohstoffe und moderne Technik aufeinander. Bei Brauereiführungen sowie Bier- und Whiskyverkostungen lässt sich norddeutsche Braukunst hautnah erleben. Die Kieler Brauerei am Alten Markt braut seit 1988 ihr eigenes Bier in der Landeshauptstadt. In uriger Atmosphäre können Bierliebhaber nicht nur das selbstgebraute Bier genießen, sondern es auch flaschenweise kaufen oder an Führungen teilnehmen. Kiels größtes Craftbeer-Restaurant, Jan und Hein und Klaas und Pitt, liegt direkt am Holstenfleet im Herzen der Stadt. Hier kann man neben der Eigenmarke auch exotischere Biere probieren. Ein besonderer Hingucker sind die Tische mit integrierten Zapfhähnen. Rändi Brändi: Die Kieler Schnapsmanufaktur stellt seit 2015 Spirituosen in Handarbeit her. Bei der Produktion setzt das Unternehmen besonders auf regionale Produkte und darauf, möglichst wenig Verpackungsmüll zu produzieren. Auf Hof Aderhold gibt es selbstgemachten Eierlikör zu jeder Jahreszeit. Die Spirituose kann im Hofladen in der Nähe von Kiel erworben werden.



Weinberge in der Holsteinischen Schweiz an der Grebener Mühle
© sh-tourismus.de/MOCANOXMOCANOX

Die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH (TA.SH) ist die offizielle touristische Landesmarketing-organisation 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