

PRESSEMEDDELELSE

20.11.2023

Udsøgte dråber fra Slesvig-Holsten

Kiel. Øl, brændevin, likører og vin: De nordtyske bryggerier, destillerier og vingårde har indfanget smagen af vind og vand og det uforlignelige klima i Slesvig-Holsten i deres udsøgte dråber. Uanset om det er korn fra regionen, marcipan eller gammelt brød - entusiastene vil helt sikkert få smag for det ægte Nord med disse alkoholiske dråber.

NORDSØEN

Nordfriesland

På bryggeriet [Ebbüller Warftbier-Brauerei](#) brygges forskellige øl i et mindre oplag og fyldes med håndkraft på flasker, hvor øllen modner i mindst to måneder. Skiftende brygninger fører hele tiden til nye variationer af øllet. Der tilbydes også brygkurser. [Husums Brauhaus](#) er det første bryggeri med pub på vestkysten i Slesvig-Holsten. I dag brygges der årligt op til 16 ølsorter. Noget helt unikt og desuden bæredygtigt er gin på brød, der fremstilles af bageriet [Bäckerei Balzeraf](#) brødrester i samarbejde med et brænderi fra Heide i Ditmarsken.

Büsum

I Büsum finder du udsøgte dråber blandt meget andet i tehuset [Teehaus Hansen](#): Ud over næsten 300 tesorter sælges her hjemmelavet rom, der både skal genspejle den eksotiske stemning fra Caribien, men også den barske Nordsø. På restaurant [Kolles Alter Muschelsaal](#) brygges en saltet-sød snaps af strandmalurt, der vokser ved kysten, med brunt sukker og kornbrand.

Nordstrand

En eventyrlig rosenhave med over 100 sorter af duftroser er anlagt af Sven Jacobsen på 800 kvadratmeter på diget ved Nordstrand. Hos [Rosenfeines](#) forarbejdes de sarte blomster i hånden til likører.

Før

Hvis du gerne vil smage en ægte Friesenbier, går du ikke galt i byen hos [Biar-Brauhüs](#) i Borgsum på øen Før i Nordsøen. Her tilbydes tre håndbryggede Biar-sorter samt nogle enkelte sæsonprægede øl. Ud over øl har man også dyrket vin på Før siden 2009. På vingården [Weingut Waalem](#) skabes hvidvin, sekt og rosé samt en særlig vermouth, der får sin helt unikke smag fra hindebæger, salturt og vildrose. Som det første rene Farm-destilleri i Tyskland har [Hinrichsen's Farm](#) i nogle år produceret den første whisky fra Før under

navnet Hinrichsen's Whisky, cirka 500 meter bag diget. Samtlige trin i produktionen finder sted direkte på gården i den bedste, saltholdige luft fra Nordsøen.

Sild

På [vin-oplevelsesturen](#) på Sild får vinentusiaster alt at vide om Tysklands nordligste vingård: Siden vindyrkningen tog fart i Slesvig-Holsten i 2009, har druerne vokset på to vinmarker i Kejtum.

Amrum

Oomram hedder „Amrum“ på frisisk: Den berømte [gin](#) af samme navn får sin unikke smag fra noter af tonkabønner, kardemomme og roser fra Amrum. [Blaue Maus \(Den Blå Mus\)](#) på Amrum har ikke kun en chef, der er forgabt i whisky, og som har erhvervet sig mere end 400 sorter af whisky, men langer også helt speciel spiritus såsom Jan's Gin, Amrumer Rum og den meget skarpe Strandhafer over disken. På bondegården [Martinen](#) i Nebel kan du købe den hjemmelavede æggelikør Hennen-Schnack i gårdbutikken.

Ditmarsken

På [Dithmarscher Brauerei](#) har man i over 130 år brygget øl efter en nedarvet opskrift. Du kan opleve det eneste private bryggeri på Slesvig-Holstens vestkyst i Marne. Hvis du er på jagt efter stærke dråber, finder du dem i Westerdeichstrich: Her lagres [Dithmarscher Whisky](#), der opnår sin enestående smag fra de specielle klimaforhold på egnen. Her tilbydes jævnligt whiskysmagninger samt whiskyture ved diget. Også den familiedrevne virksomhed [Meisner](#) fra Heide har i mere end hundrede år fremstillet spiritus og likører af høj kvalitet, der er kreeret med stor lidenskab for detaljen. Firmaet er særligt kendt for sin snaps og gin. Kystregionens charme smager også igennem på [Branntmeisters](#) [DU:N]-Gin, takket være de syrlige noter af havtorn og den frugtig-søde hyld.

MELLEM KYSTERNE

Stormarn

På vingården [Schatoh Feldmark](#) i Bargteheide dyrkes alle druesorter økologisk. En vinsmagning i gårdens vinotek er en vaskeægte nordisk vinoplevelse. Hos [Brauder](#) - ligeledes i Bargteheide - kan ølentusiaster smage den håndbryggede regionale øl, som er brygget med humle fra Tysklands nordligste humlehave. Kun hos [Grönwohlder](#) findes den ægte Büttenwarder Bier fra kult-serien „Neues aus Büttenwarder (Nyt fra Büttenwarder)“. På en guidet rundvisning på bryggeriet kan man se med bag kulisserne eller lære om brygning på et bryggeseminar. Den bedst sælgende snapsemærke i Tyskland kommer fra Stormarn:

[Oldesloer Korn](#) er markedets førende producent og byder ud over snaps også på Oldesloer Kümmel.

Wacken

I Wacken er der ikke bare Heavy Metal: Bryggeriet [Wacken Brauerei](#) har siden 2016 helliget sig naturlige, ufiltrerede og upasteuriserede øl. Her fremstiller men ud over Craft Beer også whisky, Met-Schorle og urtesnapsen Itzehoa 1657.

Neumünster

I hjertet af Slesvig-Holsten har man brygget øl siden 2017: På bryggeriet Wittorfer Brauerei brygges der ikke bare øl på området for en gammel klundefabrik, her tilbydes der også brygkurser og Craft Beer Tastings.

Angeln

På en traditionsrig bondegård brygger man på [bryggeriet Weltbrauerei Angeliter Bier](#) i forskellige og sæsonprægede sorter. Der bydes desuden på guidede rundvisninger med tilhørende prøvesmagninger. I hjertet af Angeln ligger [Dolleruper Destille](#), hvor der fremstilles brændevin og likør af frugt fra regionen.

Kredsen Slesvig-Holsten

Destilleriet [Kolleruper Dachs](#) byder fans af spiritus på hvedesnaps fra regionen direkte fra Kollerup. På etiketten på de stilfulde flasker er der desuden skrevet i hånden, hvilken mark hveden stammer fra. Hvis du gerne vil nyde dine udsøgte dråber direkte på bredden af floden Slien, finder du hos [Odins i Hedeby](#) både øl, gin, honningvin og mjød. I Slesvig ligger også [ASGAARD-Brauerei](#), der er kendt for sine håndbryggede øl og sæsonprægede specialiteter. Her kan du deltage i guidede rundvisninger på bryggeriet.

Ahrensbök og Nessendorf

Brygger Schramm fra Ahrensbök producerer æggelikøren „Hennenglück“, der er cremet, mild og sød i smagen. Den alkoholiske drik kan købes på stedet eller online. „Angetüderete Henne“ hedder æggelikørspecialiteten, som produceres af friske æg i møllen i Nessendorf, lige i nærheden af Hohwachter Bucht.

Westensee

Vingården [Gut Deutsch-Nienhof](#) i naturparken Westensee er den ældste vingård i Slesvig-Holsten. På to hektarer dyrkes specielle vinsorter økologisk, som du kan beundre og smage på en vinvandring.

Norderstedt

På [Hopfenliebe Brauhaus](#) får du Craft Beer efter egenudviklede opskrifter og ifølge det tyske renhedspåbud Deutsche Reinheitsgebot. De således bryggede, fem forskellige øl fra Norderstedt kan nydes på bryggeriet ved lange træborde direkte fra tap.

Kredsen Segeberg

Øllet fra [Brauerei Gotthilf](#) stammer fra lokal produktion og inkorporerer dermed en særlig regional essens. Sortimentets evergreens er de naturligt uklare og overgærede øl Kurt, Hilde og Bert. På kaffebaren [Kalkberg Kafferösterei](#) findes der ikke kun varme drikke: Her brygges der kaffeøl - en velmagende, maltet øl med en opkvikkende note af espresso. [Hunnbloom Destillerie](#) ligger i en idyllisk baggård i centrum af Bad Segeberg. På destilleriet fremstilles der udsøgte, håndbryggede spiritusprodukter, gin, akvavit og likører, der også kan smages på stedet ved prøvesmagninger.

Hertugdømmet Lauenburg

Siden 1625 har man på [Kornbrennerei Krummesse](#) brændt produkter med en høj procent. Snapsebrænderiets højdepunkt er Krummesser Urkorn 4, der modnes på egefede og opbevares i kander af sten. Hos [Richie's Original](#) i Mölln brygger man ud over Stecknitzbier også den famøse Eulenspiegel Hausbier. „Eulenspiegel“ er den første „Möllsch“: Den er naturligt klar i udseendet grundet fremstillingen helt uden automatiserede processer. Martina og Fabian Rohrwasser fra [Feingeisterei Basthorst](#) anvender i deres fremstilling af udsøgt frugtbrændevin en et hundrede procent naturlig forarbejdning af deres materialer - helt uden tilsætningsstoffer. I mere end syv år har de nu haft deres produktion på godset Gut Basthorst. FARO Whisky Distillery, som blev grundlagt i 2019, finder du i Schretstaken ved Talkau. Her brændes der whisky på et idyllisk, nedlagt landbrug, hvor det er muligt for besøgende at se og opleve alle de forskellige i trin i fremstillingen af whisky. Den mindste snapsefabrik i verden er nok [Likörfabrik](#) hos Erika Dreckmann i Trittau. Familievirksomheden har produceret alkoholiske specialiteter i en traditionel fabrikation siden 1802.

Preetz

[Kanalgeist](#), som er en spirituspecialitet fra Preetz, indfanger ånden af Kielerkanalen i sin smag: Et hvededestillat med et touch af kamille og forskellige krydderurter symboliserer Slesvig-Holsten, mens Jamaica-rom, chokolade samt krydderier står for den store, vide verden.

Eutin og Malente

Lige midt på den historiske markedsplads hører Eutiner Brauhaus hjemme, og her suppleres de mere permanente ølsorter af sæsonprægede højdepunkter. Ligeledes i Eutin, i nærheden af Brudgommens Eg, ligger [Münstersche Hof](#) og byder på frugtvin, frugtlukør og frugtbrændevin. I den landlige atmosfære kan du kombinere guidede bondegårdsture med prøvesmagninger og et besøg ved den særprægede Brudgommens Eg. „Frugtbrændevin fra en helt anden liga“ frister de med på det lille, men meget fine destilleri [Spiritus Rex](#) i bydelen Rachut i Malente. Matthias Sievert begejstrer sine kunder med et lille, udvalgt sortiment af sine snaps. Og det er lille, fordi brænderen forsøger kun at udnytte høsten fra sine to egne frugtplantager med i alt 250 frugttræer. Vin fra Nordtyskland er stadig et eksotisk produkt. Vingården [Weingut Ingenhof](#) i Malente-

Malkwitz har en spændende udvikling bag sig, indtil den kunne være med blandt truppen af få vinproducenter fra det „ægte Nord“. Vingården tilbyder guidede ture i vinmarkerne samt vinsmagninger for de interesserede.

Grebiner Wein fra vingården S.J. Montigny

Vinbonden Steffen James Montigny har dyrket en af de nordligste vinmarker i Tyskland siden 2009. I Grebin er to hektar fyldt med vinranker, hvis druer vinbonden har forarbejdet til vin i mere end 10 år. Den producerede vin bærer det stolte navn: „So mookt wi dat! (Sådan laver vi det!)“. Ud over hvidvin tilbydes der rosévin og sekt.

Schillsdorf

På Beer Brauerei i kan ølentusiaster prøvesmage hele variationer af øl: Ud over grundsortimentet med blond, rubin, og sort øl findes der også specialaftapninger og lønbryg (kunderne kan brygge deres egne ølmærker).

Volde

På Kulturbrauerei Wohlde brygges der Schmackebräu. Ud over ølentusiaster vil kulturinteresserede helt sikkert også få noget for pengene ved kulturelle arrangementer. Bryggerne synes det er sjovt selv at male, mæske, klare, gære, tappe, etikettere og selvfølgelig også at nyde resultatet. Den ene brygning skal helt ikke ligne den anden.

Freienwill

De Beermokers ut'n Norden byder på håndbryggede øl og events. Ud over klassikere tilbydes der også ølvarianter, der er skabt ifølge bæredygtige processer. Bryggeriet anvender udelukkende økologisk malt og øko-humle.

Quarnbek/Stampe

Pinecco - perlevin med granskudsirup får du hos Sonnenkiefer. Perlevinen med den skønne, sødlige friskhed fra skoven er en øko-Silvaner årgang 2014, der forfines med virksomhedens egen granskudsirup.

ØSTERSØEN

Probstei

Bryggerne fra Probstei har brygget øl og brændt snaps i flere århundreder. Moltrecht Bauernbier vil gerne genoplive denne gamle tradition. Probsteier Bauernbier fås som mørk, lys eller Zwickel (Kellerbier). Øllet og snapsen fra Probstei fås i supermarkederne i området omkring Kiel.

Kellenhusen

Historien bag gin'en kel 1872 fra Kellenhusen stammer tilbage fra legenden om et sunket engelsk skib, som derved tabte en stor ladning af eksotisk gin. Lidt efter lidt hentede fiskere

flere og flere ginflasker op fra havet. Menneskerne i regionen satte sig for at skabe en gin med den sunkne ladning som forbillede, og som skulle efterligne dens enestående smag: Bananer, kakao, maracuja, yuzu-olie, grapefrugtskaller, koriander og muskat-salvie. Det traditionelle brænderi D.H. Boll fra Lütjenburg brænder kel 1872 i dag. Den regionale spiritus fås på turistkontoret i Kellenhusen og på de lokale restauranter. Den dag i dag er det en tradition at starte det nye år med at hælde et glas gin ned i Østersøen fra broen, i håbet om aldrig igen at opleve en så stormfuld nat som i 1872.

Lübeck

Hansernes GIN-dronning: Disse udsøgte dråber blev kreeret til det 875. jubilæum for byen Lübeck, og er et ægte unika. Gin'en „KöniGIN der Hanse“ eksempelvis kombinerer smagen af den verdensberømte marcipan fra Lübeck med den klassiske gin. Interesserede kan prøvesmage KöniGIN der Hanse på café, bar og vinbistro Dietrich's. Handel med rødvin er en tradition i Lübeck: Tidligere bragte hansernes kogger rødvine fra Bordeaux til hansestaden, hvor de på grund af lagringen i vinkældre selv i dag folder helt specielle aromaer ud. I det traditionsrige vinhus H.F. von Melle bydes der på Lübecker Rotspon. Den bedste Craft Beer finder du på Lübecks største bryggeri Sudden Death Brewing Co. i værftskvarteret Gollan.

Femern

På landbrugsarealerne ved Johannisberg vokser råstofferne til de udsøgte brændevine fra Fehmarn Destillerie. For teamet er sukkerroen helt uundværlig, og derfor er sukkerroe-brændevinen Feldler rööv dedikeret til lige præcis denne plante. Knustbier er den første Craft Beer fra Femern og blander nordtysk livsglæde med vand, humle, malt og gær.

Flensburg

I hjertet af havnebyen Flensburg ligger Flensburger Brauerei, hvis populære pilsner blev præmieret ved Premium Geschmack Award 2023. Ud over øl finder du i Flensburg, betinget af historien, først og fremmest rom: Siden 1878 har den uafhængige, familiedrevne virksomhed A.H. Johannsen haft sit hovedkvarter her, og er dermed et af de ældste romhuse i byen. Ud over knap et dusin forskellige romspecialiteter producerer og sælger virksomheden spiritus og likører i Malbork. Vin- & Romhuset Braasch findes på den billedskønne Rote Straße i Flensburg, og byder ud over et udvalg af rom også på likører, punch, gin og grappa. Du finder mere info om Flensburg Rom, der også er kendt som Caribiens Guld, lige her.

Kiel

Spitzmund er kendt for sin gin og frem for alt for sin æggelikør „Klötchenköm“. Destilleriet i Kiel satser på regionale forhandlere og et lille, men fint sortiment. Kyle's Club: Fabrikanten fra Kiel byder på et bredt sortiment af spiritus og fabrikater med en høj procent, fra gin og snaps og til abrikoslikør og vodka, som destilleres lige midt i Kiel. Lille Brauerei har etableret

sig godt og grundigt på restaurantscenen i Kiel. Her kan du nyde den hjemmebryggede øl direkte ved siden af kedlerne i brygge- og udskænkingslokalet. På Czernys Küstenbrauerei og -destilleri i Friedrichsort forenes traditionelle opskrifter med regionale økologiske råstoffer og moderne teknik. Du kan opleve den nordtyske bryggekunst helt tæt på ved guidede rundvisninger på bryggeriet ved samt øl- og whiskysmagninger. På Kieler Brauerei ved Alte Markt har de siden 1988 brygget deres eget øl i delstatshovedstaden. I den autentiske atmosfære kan du ikke bare nyde den hjemmebryggede øl, men også købe den på flaske eller deltage i guidede rundvisninger. Kiels største Craft Beer-restaurant, Jan und Hein und Klaas und Pitt, ligger direkte på Holstenfleet i hjertet af byen. Her kan man ud over stedets egne mærker også smage mere eksotiske øl. Et helt specielt blikfang er bordene med egne taphaner. Rändi Brändi: Snapsefabrikanten har siden 2015 fremstillet håndlavet spiritus. Ved produktionen anvender virksomheden især regionale produkter og er opmærksom på at producere så lidt emballageaffald som muligt. På Hof Aderhold finder du hjemmelavet æggelikør til alle årstider. Du kan købe denne spiritus i gårdbutikken i nærheden af Kiel.



Vinmarker i det holstenske Schweiz ved møllen i Grebin
© sh-tourismus.de/MOCANOX

Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH (TA.SH) er delstatens officielle marketingorganisation for turisme i Slesvig-Holsten. Den varetager den nationale markedsføring af Slesvig-Holsten som rejse- og konferencedestination med henblik på at tiltrække potentielle gæster til "Tysklands ægte Nord". TA.SH er et 100 % statsejet datterselskab med hovedsæde i Kiel, der beskæftiger en medarbejderstab på 25 ansatte. Selskabet implementerer turiststrategien 2030 i ind- og udland og finansieres af ministeriet for økonomi, transport, arbejde, teknologi og turisme.