

PRESSEOPLYSNING

21-12-2023

Gode smagsoplevelser i Slesvig-Holsten

Kiel. Når vinden fløjter sin iskolde brise over hav og land, er det ved tiden at få sig et måltid nordtysk mad i Slesvig-Holsten. Ikke kun regionale produkter, men navnlig den traditionelle eller nyfortolkede tilberedning er med til at give en særdeles velsmagende oplevelse både for gæsterne og lokalbefolkningen. I det ægte nord forbindes dette også med hyggeligt samvær og en god snak. Kålbudding, det lokale Femern-bagværk Kröpel med blommemarmelade, te-punch og naturligvis grønkål og fisk i alle mulige afskygninger: De gode tip fra Slesvig-Holstens turistbureau afslører, hvor interesserede kan nyde de herlige madretter, eller hvilken opskrift, de kan bruge til at lave en ret selv.

NORDSØEN

Amrum

Slik, varm te og Geele Köm (gul kommensnaps) - er en velsmagende måde at lave te-punch på [Amrum](#). Hertil bruger øboerne den "Nordfriesische Mischung", en mildt krydret sort teblandning fra deres [yndlings-tebutik](#) og sætter sig ned til "Hualewjonken" (i halvmørke) - og holder vintermøde i skumringen, hvor de får sig en snak om den deres dag. Det indbefatter formodentlig også historien om, hvordan teen kom til Amrum: I 1735 strandede et skib med kasser fulde af kål. Det mislykkedes imidlertid for øboerne at koge det som en slags grønkål, men mange år senere bragte en kløgtig sømand fra Amrum viden om god tilberedning af te med sig hjem fra Kina. I slutningen af alle eksperimenterne fandt man frem til, at blandinger med kandis, sød fløde og snaps var de mest velsmagende. De er den dag stadig en velintegreret del af livet på øen. Tip til lækre gamle Amrum-retter er f.eks. også [Ööksensees-fåreost](#) i Seekiste i Nebel og Nordsøkrabbesuppen med flødetopping fra [Ual Öömring Wiertshüs](#) i Norddorf.

Föhr

[Karins Landcafé](#) i landsbyen Süderende i Frisland serverer normalt navnlig lækre tærter og kager. Men nogle aftner om året kommer der fisk og kød på grillen, eller der serveres regionale specialiteter som kålbudding, der følger bedstemors opskrift til punkt og prikke: Hvidkål og hakket kød, der lægges i lag i en budingform, koges langsomt i vandbad og serveres med kogte kartofler. Landevejskroen Landgasthof Midlumer Krog er også kendt og elsket over hele øen for sit enkle og særdeles velsmagende køkken. Men det fine køkken har også vundet indpas på Föhr: I Restaurant Alt Wykm, der har opnået Michelin-stjerne, kan man få sig en afslappet, men udsøgt kulinarisk oplevelse midt på gågaden i en rigtig

behagelig stemning med frisisk charme. Smag i topklasse, men uden stjerne, kan du også opleve hos Saimons - enten som en klassisk menu i den lille restaurant i Nieblum eller med burgere eller Risotto i bistroen Hin & Weg i Wyk.

Büsum

Et insidertip til feinschmeckere er den kulinariske rundtur i Büsum "Mehr genießen und Meer sehen" - en eksklusiv nydelse med havudsigt. På denne tre en halv times tur har de lokale og gæster mulighed for at opdage de kulinariske lækkerier i Büsum. Den fire-fem kilometer lange spadsertur med oplysninger om Büsum og de kulinariske delikatesser løber af stabelen en gang om måneden og er begrænset til 16 deltagere. Deltagerne kan nyde smagsprøver fra gastronomien i Büsum og de lokale specialforretninger. Gæstegiveren forklarer måske noget om råvarerne, opskriften, stedets beliggenhed og historie. Man kan kun tilmelde sig den kulinariske rundtur på stedet og senest tirsdagen før, arrangementet finder sted, ved informationsranken [Watt'n Hus Büsum](#). Mødested er kl. 13.45 ved ankerpladsen. Prisen er 40 euro pr. person med gyldigt gæstekort. Krabbeboller er en uundværlig del af en ferie i Büsum. Selv hvis man ikke bryder sig om fisk, vil man føle sig godt taget imod af Büsums gastronomi. Området omkring Dithmarsken er kendt for sit kul, sine grøntsager og de udsøgte madopskrifter.

Husum

[Dragseth's Gasthof](#) er husums ældste kro: Menuen, der blev nævnt første gang i 1582, består i dag af traditionelle retter som "Husum-pandefisk", "rødspætte m. brasede kartofler og skinke" eller "grønkål med røget flæsk, griseskind, kogt pølse og søde eller stegte kartofler". Men også kreative menuer som "pastinaksuppe med græskarkerneolie, ristede mandler og tørrede æbleskiver". Det [Nordfrisiske Lammkontor](#) i den historiske atmosfære af et tidligere bryggeri har specialiseret sig i marsklam, nordfrisisk digelam, nordfrisisk græskvæg og andre regionale produkter. Kroen med gårdbutik er nationalparkpartner, Feinheimisch og tilbyder slow food. Café [Künstlercafé Husum](#) er en landlig café med fransk islæt. Menuen spænder fra salte retter over et overdådigt udvalg af kager (tærter, kager, klassisk bagværk) til populære morgenmadsmenuer. I Künstlerkafé Husum kan du også købe din egen bagebog. I [Nordertor](#), skibsrestauranten i Husum havn, kan gæsterne nyde et afvekslende perspektiv, der afhænger af tidevandet. MS-Nordertor blev bygget til olympiaden 1936. Menuen byder på maritime specialiteter, f.eks. en åben "Halligbrot" rejesandwich, "labskovs" og "bagt fisk" og friske fiskesandwichboller.

Witzwort

[Café-restaurant Roter Haubarg](#) i Witzwort ligger på halvøen Eiderstedt syd for Husum. Restauranten ligger i Haubarg i en traditionsrig bygning fra det 17. århundrede. Her kan gæsterne glæde sig over regionale produkter som Galoway-oksekød, lam og Nordsøkrabber.

Westerhever

I [Kirchspielkrug Westerhever](#) er der friske frisiske specialiteter: Hvis du har lyst til en kop friskristet kaffe eller frisk te med fløde og Kluntjes og en hjemmebagt kage efter en vandretur ved fyrtårnet Westerhever, kan du stoppe et smut forbi, ligesom liebhavere af friskfanget fisk, frisk lam, Nordsøkrabber og andre specialiteter fra området, såsom labskovs.

Biosfæren Halligen - Hallig Hooge

Alle kan få "Hallig-følelsen" derhjemme ved at bage en Hallig-schnitte, en "Plaatenkooken mit Plumenmus" efter Karen Tiemann's opskrift fra Hallig Hooge. Ingredienser: 250 g mel, 250 g sukker, 4 pakker vaniljesukker, 4 æg, 125 ml olie, 150 ml appelsinlimonade (med brus), 1 pakke bagepulver, 2 til 2 ½ glas blommemarmelade, 500 ml fløde, 3 pakker flødestivelse, 600 g creme fraiche og lidt sukker-kanelblanding. Rør sukker, 1 pose vanillesukker og æg sammen til en skummende substans. Rør limonaden og olien i. Rør mel i, og tilsæt en pakke bagepulver, og rør rundt. Læg en bageplade med en bageramme omkring, og smør den. Hæld dejen i, og bag ved ca. 175 grader i 20-25 minutter. Lad det køle af. Smør blommemarmeladen på dejen som fyld. Pisk fløden, pakkerne med flødestivelse og de tre pakker vanillesukker sammen, så de stivner. Bland creme fraiche med fløde, og fordel den over blommemarmeladen, hæld sukker- og kanelblandingen på flødeblandingen, og stil den i køleskabet natten over.

MELLEM KYSTERNE

Eutin

De historiske og maleriske huse i den indre by i Eutin, er ikke alene smukke at se på, men er også et kendt stedt for den fremragende gastronomi. I skyggen af Sankt Michaelis kirke på torvet i Eutin ligger bryghuset [Eutiner Brauhaus](#) - der er et af vores otte gårdbryggerier i Slesvig-Holsten. Der er altid mindst tre slags øl på menuen, der suppleres af årstidens favoritter - der er Holstensk frokost på menuen. Køkkenpersonalet hos [Markt 17](#) forkæler sine gæster på alle tidspunkter af dagen. Her tilbydes et udvalg af traditionelle holstenske retter og italienske specialiteter. Om vinteren kan delikatesserne nydes i en hyggelig atmosfære omkring pejsen. Tilhængere af det søde køkken og folk, der elsker morgenmad, går heller ikke glip af noget. I [Carl Maria von Webers fødehjem](#) i Lübecker Straße venter der gæsterne et overdådigt morgenbord med hjemmebagte tærter, kage og bagværk samt udsøgt specialbrygget kaffe og té. Hotel og restaurant [Alte Straßenmeistereij](#) tilbyder gæsterne en traditionelt menu med afprøvede yndlingsretter. På den kolde årstid skaber den hyggelige vinterhave det lille spisekammer med ViniVersom og Café des Arts den perfekte stemning både til rustikke småretter og unge kreative retter.

Plön

Mindeværdig kulinarisk oplevelse i Plön: På den smukke natursti langs søbredden kan man nyde en gåtur med fantastisk udsigt over Großer Plöner See og slottet og passere flere restauranter undervejs: Der serveres fiskeretter og Holstenske klassikere i den rustikke og stråtækte Fischerkate. Restauranten ligger i nærheden af bymidten direkte ved søen og fiskeområdet. Gæsterne kan tage på kulinarisk rejse i restaurant Prinzeninsel og nyde fremragende traditionelle retter. Hvis man følger den to en halv kilometer lange vandresti Prinzeninsel, kan søen krydses uden at få våde fødder. I det smukt renoverede historiske bondehus kan man se frem til en afvekslende såkaldt "prinzenbuffet" med friskfanget fisk og mørt kød fra det lokale Heimisch-kvæg, årstidens grøntsager fra regionen og meget mere. Holstenske specialiteter af regional oprindelse, hjemmelavede kager, forfriskende isretter og et udvalg af udsøgte kaffe- og te-specialiteter sætter et smukt punktum for de kulinariske tilbud. Gæsterne kan kun nå frem til restauranten til fods eller på cykel. Midt i den historiske pragt i Plöns slotsområde venter der feinschmeckerne en kulinarisk oplevelse i Alten Schwimmhalle. Her er noget for enhver smag, der spænder fra daglige specialiteter til talrige buffetter og årstidens menuer. Midt i den maleriske kulisse fra den store Plöner See stråler Alte Fährhaus som en kulinarisk juvel, der får feinschmeckernes hjerte til at banke hurtigere. Her oplever gæsterne ikke bare kulinariske vidundere, men også en åndeløs udsigt over det glitrende vand. Menuen i "Altes Fährhaus" er en vellykket blanding af traditionelle retter og moderne fortolkninger.

Brunsbüttel

Den første frost markerer starten på årstiden for holstensk grønkål i Slesvig-Holsten. Det særlige: I det ægte nord serveres karamelliserede kartofler, der efter kogning atter brunes i sukker og smør, som tilbehør. I Boathouse er der kåltærte på menuen til gæsterne, en quiche med grønkål og gedeost. I OuterRoads serveres traditionel holstensk grønkål med røget flæsk, svinekæber, kålpølse og karamelliserede kartofler og en kikærte- og grønkålskarry samt gnocchi med røde linser og grønkålssugo.

Busdorf ved Haithabu

På kroen Wikingerschänke i Busdorf er parolen "Fyld dine horn, så Guderne er med dig!". Hvis du stadig er sulten, kan du smouse, som nordboerne og kvinderne gjorde for tusind år siden. Der trakteres på hjemmelavet mjød og solide retter med udsøgte krydderier, mens gæsterne sidder på rensdyrskind og drikker mjød af lerkrus og horn. Stegt pattegris, røget skinke, ribbenssteg og svinekæber lavet på trægrill og røgeovn i skæret fra stearinlys og den knitrende pejs lokker gæsterne ind i en mystisk verden af gamle vikingesagn til klangen af gamle benfløjter.

ØSTERSØEN

Lübeck

Der er ikke nogen bedre mulighed for at opleve den hanseatiske søfartstraditionen end i restaurant [Schiffergesellschaft](#). De historiske rum, alene i den fredede bygning, er et besøg værd: Vægmalerier og skibsmodeller, maritime levn fra fortiden og store lysekroner pryder rummene indenfor. I den store sal sidder gæsterne - nu som dengang - ved lange borde på bænke, der hedder "banketter". Kaptajnens bord står en smule hævet. Herfra kunne kaptajnerne altid orientere sig og kunne uforstyrret holde møde bag en skillevæg. Den traditionsrige restaurant byder på ægte kulinarisk mangfoldighed med Burgere og traditionel labskovs til burgere fra Southern Grill. Om sommeren, også i den idylliske Schiffergarten, med udsigt over St. Jakobi-kirkens tårn. Den rustikke atmosfære i Lübecks traditionelle byggeri [Brauberger](#) fanger straks gæsternes opmærksomhed. Her står sågar bryggekedlen, der stadig er i brug, midt i den hyggelige krostue. Her er de bedste bryghusklassikere på menuen, der smager vidunderligt sammen med de hjemmebryggede øl. Frisk, originalt, anderledes: Køkkenchef Roy Petermann fra [Restaurant Wullenwewer](#) vandt en Michelin-stjerne. Den stilfulde atmosfære i det gamle patricierhus med sit middelhavskøkken og regionale retter af største kvalitet gør resten for at få gæsterne til at føle sig som gode venner. Direkte på svingbroen med udsigt ud til masterne af de traditionelle sejlskibe i museumshavnen, [Fangfrisch](#) regionale produkter, lækre vine, fiskeretter og fiskesandwichbolle. Det unge koncept overbeviser med udvalgte tilsætningsstoffer og raffinerede kreationer. Mad og drikkevarer kan også tages med til vandet. Den [kendte Newport Restaurant & Marina](#) ligger direkte ned til vandet med en fremragende udsigt over Lübecks gamle bydel. Uanset om det er i det smagfuldt moderne design af det tidligere havneskur, på den solrige terrasse eller på Ponton-båden direkte på Trave: Menuen byder på årstidens nydelser på feinschmecker-niveau. Marinaen på Newport disponerer desuden over op til 50 liggepladser til gæstebåde med en længde på op til 30 meter.

Flensburg

Turistbureauet Agentur Flensburger Förde GmbH (TAFF) inviterer på kulinarisk opdagelsesrejse langs Flensburg Fjord: Med den nye "[Genusswoche - Flensburger Förde. Oplev. Enjoy](#)" TAFF bringer et populært festformat til Flensburg for første gang fra 12. til 18. februar 2024. Gourmetugen forudsiger et særligt kulinarisk æventyr og giver de deltagende mulighed for at udforske deres nordiske madkunst på en række forskellige restauranter. Frem til den 31. december 2023 kan interesserede købe billetter til gourmetugen 2024 online ved TAFF. Prisen er 39 euro pr. billet for en tre retters menu! Årstidsbestemte og regionale produkter er i fokus. Fra den 8. til den 20. januar 2024 åbner de deltagende restauranter langs Flensburg Fjord deres booking-hotlines til gourmetugen. Valget af lokalitet spænder således fra hyggelige pubber til eksklusive gourmet-restauranter. Gæsterne kan nyde deres eksklusive treretters menu på den udvalgte restaurant i løbet af eventyruugen fra den 12. til den 18. februar. Gourmetugen vækker

nysgerrigheden for nye kulinariske oplevelser langs Flensborg Fjord: Såvel de lokale som feriegæsterne har på denne måde muligheden for at opdage den mangfoldige gastronomi i fjorregionen.

Fehmarn

Kröpel er det traditionelle bagværk fra øen Femern, som tilbydes i gårdcaféen Albertsdorf eller i øens bageri Börke. Kröppel er runde, søde gærdejlugler, der bages i fedt og derudover vendes i sukker. Traditionelt blev Kröpel serveret som en forfriskning til høstarbejderne på markerne. Fiskespecialiteter findes i Aalkate i Lemkenhafen eller i Dat ole Aalhus in Landkirchen. Ø-fiskerne fra Femern har også en traditionel tilgang - fiskesandwichbolle i alle varianter.

Grömitz

Kulinariske nydelsesøjeblikke kan opleves af interesserede ved Grömitz-kampagnen Grömitz genießt, som hvert år gør reklame for nye tilbud - gennem DEHOGA-foreningen: I elleve udsøgte restauranter i Grömitz kan Grömitz-kokkens egne kreationer nydes. Hvad enten det er en sprød fiskesandwichbolle, en stor fisketallerken eller vegetariske menuer: Hele året rundt bliver gæsterne i de deltagende restauranter tilbudt udsøgte nye kreationer og regionale retter under mottoet "Grömitz nyder regionalt"-retter til en pris af 26 euro.

Pelzerhaken

Fien Tu Huus i Pelzerhaken er Feinheimisch og regional. Mad er Marios og Sinas lidenskab. Derfor har de åbnet deres egen restaurant ud til Lübeck-bugten, der hedder Fien tu huus. Sina er "frontfigur", og Mario tilbereder. Direkte på stranden i Pelzerhaken med udsigt over havet. De tilbyder et helt specielt køkken med ingredienser, der for over 90 procents vedkommende stammer fra regionen.

Kiel

Ejerne af restaurant Donnerlüttchen ønsker med deres nye Kieler-køkken at gøre traditionelle og særlige retter fra Nordtyskland velsmagende for gæsterne og bringe de glemte historier og traditioner tilbage på tallerkenen og i glasset. Her er noget for enhver smag, hvad enten det er klassisk pandestegt fisk, vegetarisk labskovs eller sød Friser-tærte. De lægger vægt på samarbejde med de lokale producenter og bruger regionale ingredienser. Donnerlüttchen er medlem af foreningen "FEINHEIMISCH -Genuss aus Schleswig-Holstein". Købmandsbutikken på romantikhotellet Kieler Kaufmann serverer nordtyske retter for gæsterne i en moderne fortolkning. Maden tilberedes efter gamle bevarede og nye opskrifter, som sætter produktet i centrum. Restauranten er ligeledes en typisk lokal "Feinheimisch"- restaurant og understreger dermed bestræbelserne på at arbejde bæredygtig og tilberede friske fødevarer af høj kvalitet fra Slesvig-Holsten. I restaurant Fischers Fritz i hotel Birke skal gæsterne smage, dufte, nyde og føle, hvad Slesvig-Holstens madkultur kan, og hvordan det arbejder ud fra "Feinheimisch"-konceptet. Friskfanget fisk, der dagligt landes fra kuttere og opdrættere fra de holstenske søer og

floder, frisk dige-englam og vildt fra de lokale jagter. Årstidens produkter og regionale produkter er det kulinariske udgangspunkt for Fischer Fritz' køkken.

Laboe

Fiskerestauranten Fischküche Laboe ligger lige ved Laboer Hafen. Fra terrassen og lokalerne indenfor har gæsterne direkte udsigt til fiskekutterne, mens de fiskefangede fisk siden 1996 er blevet tilberedt helt efter gæsternes personlige ønsker i det åbne køkken. Sprødstegt filet fra helleflynder med holstensk majroe-püré og kogt pølse samt Bruxelle vafler er blot nogle få af årstidens tilbud, der er på ugens menukort.



Hyggeligt samvær og Slesvig-Holstensk madkultur hører sammen i det ægte nord.

© [www.ostsee-schleswig-holstein/Oliver Franke](http://www.ostsee-schleswig-holstein/Oliver_Franke)

Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH (TA.SH) er forbundsstatens officielle marketingorganisation for turisme i Slesvig-Holsten. De organiserer den overregionale markedsføring af Slesvig-Holsten som rejse- og konferencedestination med henblik på at tiltrække potentielle gæster til det sande nord. TA.SH er et 100 % statsejet datterselskab med hovedsæde i Kiel, der har en medarbejderstab på 25 ansatte. De sætter turiststrategien 2030 i ind- og udland og bliver finansieret af Ministeriet for Økonomi, Transport, Arbejde, Teknologi og Turisme.