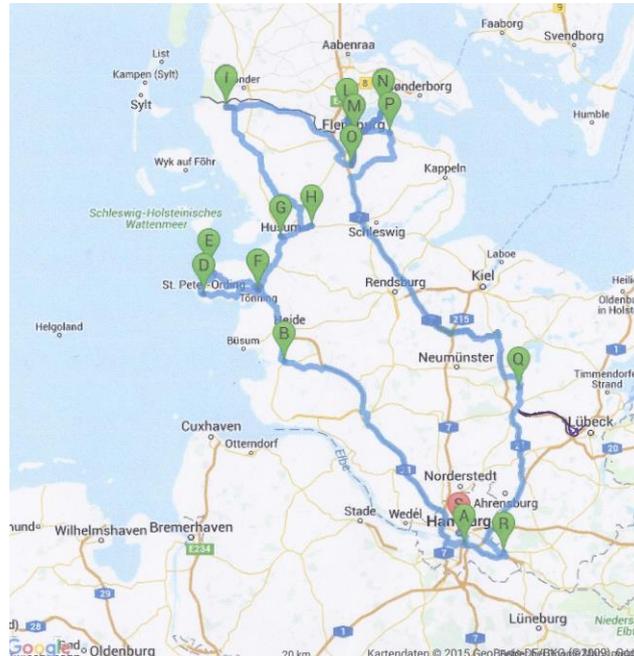


## Schleswig-Holstein rund

### Eine Reise für Slow Food-Mitglieder vom 17. – 24. Sept. 2016

**Motto: Küche, Küste, Käse und Kultur**

Die Reise führt uns einmal fast rund um Schleswig Holstein: von Eiderstedt an der Nordseeküste, über Angeln an der Ostseeküste nach Ostholstein und Lübeck.



Am Sonnabend, dem 17. Sept. 2016 besteigen wir in Hamburg um 11:00 Uhr den Reisebus und fahren nach Meldorf, um dort das Dithmarscher Nationalgericht „Mehlbüddel“ kennen zu lernen. Es geht weiter nach Tönning zu unserem Quartier. Das Abendbrot nehmen wir in der Schankwirtschaft Andresen in Kattingsiel ein. Sie befindet sich in einem Strohdachhaus aus dem Jahre 1668. Hier blieb das Angebot einer Gastwirtschaft für Kutscher und Schipper erhalten. Zum Abschluss gibt es einen Eiergrog, die trinkbare Zabaione Nordfrieslands.

Der Sonntag beginnt mit einem Spaziergang zum Wattforum in Tönning, dem Informationszentrum für den Nationalpark Wattenmeer in Schleswig-Holstein. Zum Mittagessen fahren wir nach Westerhever zum Krabbenessen, denn Nordfriesland ohne Krabben – hier Porren genannt – geht gar nicht. Danach machen wir einen Spaziergang auf dem Deich zum Westerhever Leuchtturm. Den Tag schließen wir mit einem Abendessen in einem Haubarg ab.

Montag starten wir mit einem Spaziergang in Husum. Mittags besuchen wir die Backensholzer Hofkäserei, einen Mitgliedsbetrieb der Käsestraße Schleswig-Holstein. Nach der Friesentorte im Cafe des Nolde-Museums werden wir durch die Ausstellung geführt. Im Anschluss daran fahren wir zum Historischen Krug in Oeversee zur Einquartierung und zum Abendessen.

Den Dienstagvormittag beginnen wir in Flensburg mit der Führung „Rum- und Zucker“ durch die alten Flensburger Speicher. Mittags fahren wir nach Dänemark zu einem typisch dänischen „Dansk Frokost“, evtl. mit Aquavit und Gammel Danks. Für den Nachmittag ist der Besuch des Rumhauses A. H. Johannsen, dem letzten von einstmalig 30 Rumhäusern in Flensburg, vorgesehen. Danach geht es zurück zum Historischen Krug.

**Schleswig-Holstein rund**  
**Eine Reise für Slow Food-Mitglieder vom 17. – 24. Sept. 2016**  
**Motto: Küche, Küste, Käse und Kultur**

Den nächsten Tag bleiben wir an der Flensburger Förde, besuchen das Wasserschloss Glücksburg, fahren auf die Halbinsel Holnis. Dort essen wir im Fährhaus Holnis „Schnüsch“, spazieren an die Steilküste und schauen auf die Doppeltürme der Kirche von Broager. Die Fahrt zum Hotel führt uns danach über Dollerup, wo wir in der Dolleruper Destille einige „lütte“ Schnäpse und das Urstrombier verkosten. Im Hotel „haben“ wir das Abendessen. Da wir uns in der Region des Archepassagiers „Angler Sattelschwein“ befinden, wird danach etwas über die „Familie der Sattelschweine“ erzählt. Dazu gibt es ein Glas Rumgrog, für dessen Mischung „Rum mut, Zucker dörf, Water bruuk nich“ gilt.

Am Donnerstag besuchen wir den Archepassagier „Angler Rind a. Z. (alte Zuchtrichtung)“ auf dem Lorenzenhof in Langballig. Den nächsten Archepassagier, das „Angler Sattelschwein“, begrüßen wir auf Hof Pageroe an der Schlei. Ein Abstecher führt uns in das Museum Schloss Gottorf mit dem Nydamboot, den Mooropfern oder dem „Museum klassische Moderne“. Den Tag beschließen wir in der Strengliner Mühle in Strenglin/Holstein.

Nach einer Stadtführung durch Lübeck besuchen wir am Mittag das Restaurant der Schiffergesellschaft, die 1401 gegründet wurde, und die seit 1535 hier tagt. Nach einer kurzen Busfahrt treffen wir im Weingut Ingenhof ein und probieren Weine von Rebsorten, die sich inzwischen für den Anbau in dieser Region eignen. Den Abschlussabend feiern wir in der Strengliner Mühle mit Holsteiner Küche.

Am Sonnabend, den 24.09.2014 fahren wir zurück nach Hamburg. Geplante Ankunft ca. 12:00 Uhr. Es geht dann heimwärts, vielleicht aber auch zu einer Verlängerungswoche in Schleswig-Holstein, weil hoffentlich die Neugier auf mehr geweckt wurde.

### **Zum Essen zwischen Nord- und Ostsee**

Es wird versucht eine Mischung aus klassischer alter Schleswig-Holsteiner Küche und der heutigen Küche kennenzulernen. Die Verkostung bei der Backensholzer Rohmilchkäserei und der Produkte vom „Angler Sattelschwein“ ersetzt jeweils ein Mittagessen.

Lebensmittelunverträglichkeiten sollten mir vorher mitgeteilt werden. Ich werde sie dem Wirt mitteilen.

### **Initiator der Reise**

Klaus Franzen  
CV Lübeck  
Glindersweg 29  
21029 Hamburg  
Tel. 040 / 79 41 94 48, Handy 01 71 / 6 53 01 52  
Fax 040 / 79 41 94 51, E-Mail kfn-hh@web.de