

# la carte

März-April 2026

30. Jg. - kostenlos • Das Esspapier mit  
Lebensart für Kiel und Umgebung

ALTENHOLZ  
**ASIEN**

und die Vielfalt der Küche

FEINHEIMISCH  
SIEBEN KRÄUTER  
HAMBURGER  
CHAUSSEE

**HOCHZEIT**

SUPPENSCHALE

**OSTERN**

GEMEINSAM ESSEN

**STADTWERKE KIEL** <sup>24/7</sup>

**KIELER TRINKWASSER:**  
HOHE QUALITÄT MIT TRADITION  
siehe S. 16

# Fresh Ideas are Made in the Kitchen.

Gestalte Raum für Inspiration.



# SieMatic

AM ZIEGELTEICH

Ziegelteich 23-25 | 24103 Kiel | Tel. +49 (0) 431.329 2991

[www.siematic-am-ziegelteich.de](http://www.siematic-am-ziegelteich.de)

## Komm doch, lieber Frühling

... jag den Winter fort und mach das Leben frei!

Wenn ich vor vielen Jahren mit meinen kleinen Kindern um diese Zeit im Jahr spazieren ging, haben wir das Lied oft gesungen. Gemeinsam mit ihnen konnte ich beinahe daran glauben, dass sich Sonne, Blumen und Vogelgezwitscher herbeisingen lassen.

Mittlerweile bin ich Großmutter und mein Beglücktwerden vom Wunder „Natur“ wächst von Jahr zu Jahr. In diesen Wochen entzückt mich das Schneeglöckchen ganz besonders, um das sich sogar einige Legenden ranken: Nur der Schnee war farblos geblieben und bat Erde, Gras, Himmel und Sonne um etwas von ihrer Farbe. Doch niemand schenkte ihm Beachtung. Traurig setzte er sich an



den Wegrand und weinte eisige Tränen. Da sprach ihn eine zarte Stimme an: Neben ihm stand eine kleine, anmutig geneigte Blume. Er erzählte ihr von seinem Kummer

und sie sagte freundlich: „Nimm dir von meiner Farbe, so viel du brauchst.“ Seitdem ist der Schnee weiß – und aus Dankbarkeit lässt er das Schneeglöckchen im Winter unversehrt. (Volksmärchen aus Nordmazedonien).

Für unsere Region ist Anfang April üblicherweise mit mildem Frühlingswetter zu rechnen: Eine sehr geringe Schneewahrscheinlichkeit, Temperaturen um 10-12°C, wechselnd sonnig und regnerisch.

- **Ostern** feiern wir in diesen Tagen (5./6. April) und es ist Ferien-/Urlaubszeit (26.3.-10.4.).
- Gerade an den Festtagen legen wir besonders großen Wert auf gutes Essen. Deshalb stellen wir Ihnen noch einmal **Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.** vor.
- Wir finden: **Gemeinsam! essen macht satt und! glücklich.**
- Einkaufen lässt sich so manch Österliches und Frühlingshaftes sehr gut in **Altenholz** und der **Hamburger Chaussee**.
- „Das Beste aber ist das Wasser.“ (Pindar, griech. Dichter). Deshalb schenken wir dem „blauen Gold“ und dem **„Weltwassertag“** (22. März) unsere Aufmerksamkeit.
- Nach wie vor zählen wir die **Hochzeit** zu unseren zentralen Lebensereignissen. Soll das Fest noch in diesem Jahr gefeiert werden, denn is nu aber Tied!

Selbst der strengste Winter hat Angst vor dem Frühling, lautet ein finnisches Sprichwort. Gut zu wissen!

Es grüßt Sie

*Kerstin Jannicke-Pel*

P.S.: Und passend zum Frühjahr haben wir unser Schriftbild aufgefrischt.



## Ihr Gewerbe- und Konferenzstandort in Kiel

Mit großen modernen Büroflächen, Produktionshallen, Lagerflächen sowie flexiblen Storage- und Workboxes bietet der **LBU REAL Business Park Kiel** ein vielfältiges Angebot von gewerblichen Nutzungen.

Der **LBU REAL Business Park Kiel** liegt im **Gewerbegebiet Wittland**, ein etabliertes Gewerbe- und Industriegebiet, in dem sich nationale und internationale Unternehmen niedergelassen haben.

**Flexible Mietangebote** in allen Bereichen machen den Standort zum idealen Ort für Ihr Unternehmen.

Auf dem großzügigen Gelände befinden sich ca. 200 Parkplätze für Mieter und deren Besucher. Im **Business Park Kiel** ist durch die **vorhandene Gastronomie** für Catering als auch Frühstück und Mittagessen gesorgt.

Die Standortverwaltung vor Ort kümmert sich **5 Tage in der Woche** um die Belange der Mieter und sorgt für ein herzliches Willkommensgefühl am Standort.



**LBU REAL Business Park Kiel**  
Wittland 2-4 24109 Kiel [www.lbu-real.de](http://www.lbu-real.de)

**Ihr Kontakt:**  
Jan-Kay Rohde  
Telefon: +49 431 24714790  
Mobil: +49 162 2852554  
E-Mail: [j.rohde@lbu-real.de](mailto:j.rohde@lbu-real.de)

**NEU**  
LBU Business Park Kiel 2  
Rendsburger Landstraße 215  
Neue Flächen –  
Neue Möglichkeiten!



20

**6 Kurz & Neu**

*Neuigkeiten aus Kiel*

**12 Die Hamburger Chaussee**

*Nur noch 10 Stunden bis Altona!*

**16 Kieler Trinkwasser**

*Hohe Qualität mit Tradition*

**18 Asien**

*Riechen, schmecken, entdecken: die unerschöpfliche Vielfalt der Küchen Asiens*

**20 Hochzeit**

*Geheiratet wird immer ...  
... aber später als früher*

**26 Aus der Region**

*Feinheimisch*



18

**30 Altenholz**

*Zwischen ländlichem Flair und Kleinstadtcharakter*

**32 Küchengeräte**

*Die Suppenschale*

**34 Ostern**

*Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne*



26



30

**36 Gemüse des Monats**

*Sieben Kräuter muss man haben ...*

**38 Whisky**

*SALL „Tørf“ 2.3 – neuer rauchiger Whisky aus Dänemark*

**40 Tagungen**

*Viel mehr als ein trockener Informationsaustausch*

**42 Veranstaltungen**

*in und um Kiel*

**46 Kreuzworträtsel**

*Das Alte Haus 1589 verlost einen Brunch für zwei Personen im Wert von 53,- Euro.*

**46 Rezept**

*Lamm mit Auberginenpüree*

**48 Impressum**

*und Tom-Comic*



34

**49 Der Buch-Tipp**

*Von der Wiese auf den Teller*

**50 Tischkultur**

*Gemeinsam essen macht satt und glücklich*



### Human Behaviour, Harald Duwe from a comparative point of view

**Ausstellungseröffnung: 6. März 2026, 19 Uhr**

Von der Kapitulation Nazi-Deutschlands bis zu seinem Unfalltod 1984 hielt Harald Duwe mit figurativer Malerei knapp 40 Jahre lang der bundesrepublikanischen Wirklichkeit einen kritischen Zerrspiegel vor. Dabei nahm er als realistischer Maler seinerzeit in der BRD die Rolle eines Außenseiters ein und wurde nur zögerlich und vereinzelt überregional wahrgenommen. Gleichzeitig ermöglichte Duwe seine gegenständliche Ausdrucksweise, die für ihn wesentlichen gesellschaftlichen Probleme und Widersprüche anschaulich und bis heute unmissverständlich zu formulieren. Harald Duwe wohnte seit 1951 in Großensee, war von 1975 bis zu seinem Tod Dozent für Freie Kunst/Malerei an der Kieler Fachhochschule für Gestaltung und erhielt 1981 den Kulturpreis der Landeshauptstadt Kiel. Die Verbindung des Künstlers mit Schles-

wig-Holstein und der Bezug zu Kiel sind nicht nur biografisch, Duwe macht sie insbesondere in den 1970er und 1980er Jahren auch explizit zum Bildgegenstand. 2026 wäre der Maler und Grafiker 100 Jahre alt geworden, die letzte Ausstellung in Kiel, die sich seinem Werk widmete, liegt fast genau 40 Jahre zurück – ein ganzes Bündel an Gründen, die Erinnerung an das Werk Harald Duwes wachzurufen und dem Publikum der Stadtgalerie Kiel eine herausragende Position der jüngeren schleswig-holsteinischen und Kieler Kunstgeschichte vorzustellen. Die Ausstellung vereint Leihgaben aus der Kunsthalle zu Kiel, aus privatem Nachlass und dem städtischen Kunstbesitz und verfolgt das Ziel, Inhalte, Bildsprache, Darstellungsform und -technik Harald Duwes durch den Vergleich mit Werken aus der Sammlung der Stadtgalerie Kiel im kunsthistorischen Kontext klar zu konturieren.

**Stadtgalerie, 7. März - 24. Mai 2026.**  
**Telefon: 0431-901-3411, www.stadtgalerie-kiel.de**

### SUBSYSTEM feat. HEINRICH KOBBERLING

Am 26.3. wird das Berliner Trio SUBSYSTEM die ungewöhnliche Klangwelt von Baritonsaxofon, Kontrabass und Schlagzeug auf die Bühne bringen. In ihren Kompositionen und Improvisationen verbinden sich lateinamerikanische und westafrikanische Rhythmen mit folkloristischen Melodien, funkige Grooves mit geräuschhaft gewebten Klangteppichen. Zwischen energetischen Soli und skurrilem Humor entsteht ein breites Spektrum musikalischer Möglichkeiten – spielfreudig, experimentell und mit viel Raum für spontane Begegnungen.

**Alte Meierei am See, 26.3., 19.30 Uhr,**  
**Telefon: 04342-84477, alte-meierei-am-see.de**



### ROBOROWSKI – Herz aus Aal! Ein Theaterhörspiel von Jens Raschke

Im Jahr 2040 ist die Welt nicht mehr dieselbe, die wir einmal kannten. Das muss auch Ex-Kommissar Klaus Borowski erkennen, als er nach langjähriger Gefängnisstrafe in die Freiheit entlassen und prompt über den Haufen geknallt wird. In einem unterirdischen Labor im Düsternbrooker Gehölz mutiert der rüstige Ü-80er zur ultimativen Gerechtigkeitsmaschine, zum wortkargen Cyberpunkbullen ohne Wenn und Gnade: RoboRowski ist geboren, und in seiner panzerlegierten Brust schlägt ... ein Herz aus Aal (frisch vom Hamburger Fischmarkt). Machen Sie sich bereit für eine neue, aberwitzige Kult-Parodie aus dem Hause DeichArt, in der Schau- und Hörspiel unbarmerzig aufeinanderschleppern, gespickt mit zahllosen Zitaten aus der Popkultur der letzten Jahrzehnte. Eine Hommage an das Chromglanzkino der 1980er und den besten Kommissar, den Kiel je hatte. (Nach Kommissar Finke.) Und falls es Sie interessiert, wie es 2040 in Sachen Stadtbahn und Olympia aussehen wird, und ob es ein Wiedersehen mit RoboRowskis alter Flamme Frieda gibt: Nur hier erfahren Sie es.

**Maritim Backbord Lounge, Fr. 13.3., 20 Uhr,**  
**Karten und weitere Termine unter**  
**Telefon: 0431-901901, www.theater-kiel.de,**  
**Eintrittspreise: €25,00 / erm. €19,00 zzgl. VVK**



### BEN VENUTI – WILLKOMMEN BEI FRATELLI CAMPANI

Die Geschichte von Fratelli Campani beginnt im Jahr 2003, als Valerio De Lucia Gesellschafter des bereits zwei Jahre zuvor gegründeten Al Gambero wird. Mit Leidenschaft für die italienische Küche und echter Gastfreundschaft bringt er ein Stück seiner Heimat nach Kiel.

Im Jahr 2011 übernimmt Valerio das Al Gambero als alleiniger Inhaber. Bald darauf schließen sich ihm sein Cousin Salvatore und sein Bruder Marcello an, mit denen er nicht nur familiäre Bande, sondern auch die Liebe zur Gastronomie teilt. Gemeinsam formen sie das Al Gambero zu einem Ort, an dem man die Wärme und Authentizität Italiens spürt – zu einem kulinarischen Symbol in Kiel.

2019 wagen die drei ein neues Abenteuer und übernehmen das traditionsreiche Oblomow in der Hansastrasse, dem sie mit moderner Küche und südtalientischem Geist neues Leben einhauchen. Während das Restaurant wächst, entsteht neben dem Al Gambero ein weiteres Herzensprojekt: La Masseria del Vini GmbH, seit 2024 ein charmantes Wein- und Feinkostgeschäft, das die Wärme des Südens in jeden Winkel bringt.

Doch eines fehlte noch: die Rückkehr zu den eigenen Wurzeln. So beschließen Valerio, Salvatore und Marcello, das Oblomow in ein neues Kapitel zu führen: Fratelli Campani. Der Name ist eine Hommage an ihre Heimat Kampanien und an die Brüder selbst, die ihre Kultur, Leidenschaft und Werte in jedem Detail weiterleben lassen.

Fratelli Campani steht für Familie, Tradition und echte italienische Lebensfreude – ein Ort, an dem Vergangenheit und Gegenwart verschmelzen, und jedes Gericht mit Herz serviert wird. Hier geht es darum, Menschen zusammenzubringen, um gutes Essen, ehrliche Zutaten und das italienische Lebensgefühl zu teilen.

**Öffnungszeiten: Mo-Fr von 12-14 Uhr/18-23 Uhr, Sa von 17-23 Uhr, So Ruhetag**  
**https://fratellcampani.de,**  
**Telefon: 0431-79 96 08 53**



## Das Triptychon – Drei Operneinakter von Giacomo Puccini

„Drei Todesfälle und eine Hochzeit“ – so könnte man Puccinis „Triptychon“ in Anlehnung an einen berühmten Filmtitel bezeichnen. Uraufgeführt 1918 an der New Yorker Metropolitan Opera führen die drei Einakter die ganze Bandbreite von Puccinis einfühlsamer Menschendarstellung und fast schon kinematographisch genauer Fähigkeit zur Milieuschilderung vor. Und mit „O mio babbino caro“ enthält das letzte vollendete Bühnenwerk Puccinis eine seiner schönsten Arien überhaupt. Die faszinierend opulente, an filmischen Vorbildern orientierte Inszenierung von Pier Francesco Maestrini führt die drei Werke auf einen der Urtexte der europäischen Kulturgeschichte zurück, dem „Gianni Schicchi“ auch direkt entstammt, – Dantes „Die göttliche Komödie“, mit ihren Teilen „Hölle“, „Fegefeuer“ und „Paradies“.

**Opernhaus, 14.3., 19 Uhr, Einführung, 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus, theater-kiel.de**



## Leckere Fischbrötchen direkt am Laboer Hafen

Wer durch Laboe schlendert und sich stärken möchte, ist bei der Mobilen Fischräucherei genau richtig. Hier gibt es Brötchen mit zahlreichen Räucherfischsorten. Geboten werden Bücklingsfilet, Fleckmakrele, Makrele, Forelle, Lachslocken, Butterfisch, Heilbutt, Stremellachs, Schillerlocken, Bismarckhering, Matjesfilet, Seelachsgeschnetzel, Bratheringsfilet, Krabben und Rotbarsch. Zur Wahl stehen eine Honig-Senf-Sauce, Remoulade oder Ketchup und Mayonnaise. Die Fischbrötchen gibt es gleich auf die Hand oder für zu Hause eingepackt. Auch warme Fischfrikadellen sowie Kartoffelsalat gehören zum Sortiment. Die Mobile Fischräucherei ist ein Familienunternehmen. Jens Seydell führt sie gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Sandra Kruse und Sohn Patrick Kruse. Auch Fischplatten für Feste bereitet das Team zu. Geräuchert wird im Wagen, und zwar jeweils etwa drei Stunden bei 70 Grad. Der Kaltrauchlachs dagegen wird bei nur 29 Grad geräuchert, dafür aber über einen längeren Zeitraum. Die Umgebung ist perfekt: Mit ihren Fischbrötchen können sich Kunden auf die Bänke am Hafen setzen, Schiffe betrachten und die maritime Kulisse genießen. Der Standort für die Mobile Fischräucherei passt genau.

**Mobile Fischräucherei, Laboe Hafentplatz**



## Lesung Saša Stanišić

„Mein Unglück beginnt damit, dass der Stromkreis als Rechteck abgebildet wird.“ Von Stromkreisen und Häkelnadeln: Gehaltene und ungehaltene Reden – immer, wenn Saša Stanišić spricht, entstehen Geschichten. Gespeist durch die eigene Biografie und Fantasie versammelt sein aktuelles Buch neun literarische Ansprachen wider die Resignation. Texte über Flucht, Herkunft, Bildungsgerechtigkeit und die Macht der Vorstellungskraft. Da ist die Rede von der schönen, strengen Mathelehrerin, die im Angesicht des Jugoslawien-Krieges neben Mathematik auch Empathie lehrte. Oder die Rede über



die Relevanz von akribischer Recherche für Literatur über das Weltgeschehen – mit Witz und Tiefgang ermutigt der Autor in seinem neuen Buch dazu, die eigenen „Stromkreise“ neu zu denken. Saša Stanišić wurde 1978 in Višegrad (Jugoslawien) geboren und lebt seit 1992 in Deutschland. Seine Erzählungen und Romane (darunter „Herkunft“, „Vor dem Fest“) wurden in über 40 Sprachen übersetzt und u.a. mit dem Deutschen Buchpreis (2019), dem Deutschen Jugendbuchpreis (2023) und dem Wilhelm-Raabe-Literaturpreis (2024) ausgezeichnet.

**Kulturforum, 22.4., 19 Uhr,  
Eintritt 15,- / 12,- zzgl. Vvk-Gebühr**

## Ein Abend mit Don Clarke – Der Mann. Die Legende. Der Don!

Frisch, spontan und „a little bit crazy“ wird jeder „Abend mit Don Clarke“ ein einzigartiges Erlebnis. Ob liebevoll gewonnene Klassiker oder neue herrlich absurde Geschichten. Don liebt, was er tut. Und alle lieben Don. Mit seinem charmanten, witzigen Blick auf den Alltag lässt er uns die kleinen Dinge des Lebens mit anderen Augen sehen, bis diese feucht sind vor Lachen. Er ist etwas älter geworden, aber – zum Glück – nur minimal weise. Angekommen in seiner dritten Midlifecrisis gibt es viel zu erzählen. Auch wenn es an seinem Körper immer mehr Ersatzteile gibt: Mit dem neuen Hörgerät fühlt er sich wie ein wahrer Superheld! Der Komiker ist bekannt für seinen britischen Humor und eine unverwechselbare Bühnenpräsenz.

**Lutterbeker, 14.3., 20 Uhr; 22,- Euro,  
www.lutterbeker.de**



## Eis von Neitsch

**Eissalon**

An der Schanze 44 a, 24159 Kiel-Friedrichsort  
Telefon: 0431 - 39 16 34 • [www.eis-neitsch.de](http://www.eis-neitsch.de)

Art der Eisküche: eigene Eisherstellung mit Pasteurisierung und Homogenisierung  
Spezialität des Hauses: 60 wechselnde Sorten, ständig 18-19 Sorten am Tag zur Auswahl; im Besonderen: Grießbrei-Eis.

Getränkesspezialitäten: Eiskaffee, Eisschokolade; Cappuccino, Espresso etc.

Besonderheiten: 60 Jahre Erfahrung im Eisherstellen, sehr cremiges Eis durch Homogenisierung der Milch, für besondere Anlässe wie z. B. Hochzeiten stellen wir auch Eistorten her.

Der Tipp des Monats: Grießbrei-Eis

Sitzplätze: vorhanden

Öffnungszeiten: ab 11.00 Uhr, dienstags Ruhetag

## Gut Steinwehner FrühlingsMarkt

entdecken . erleben . genießen

**9. + 10. Mai**

10 - 18 Uhr



Pflanzen & Dekorationen - Handwerk  
Mode - regionale Köstlichkeiten  
Kinderprogramm - Kutschfahrten - uvm.

Steinwehr 20 24796 Bovenau . 5 € p.P. bis 16 J. frei, Parken frei



### NAZARETH Konzert

Die Schotten-Rocker wollen es noch einmal wissen und greifen in diesem Jahr mit voller Wucht die Top-Locations in Deutschland, der Schweiz und in Österreich an. Das Jahr 2026 begann mit einem Personalwechsel am Mikrofon! Der neue Nazareth-Sänger heißt Gianni Pontillo. Der Schweizer Musiker übernimmt den Posten des Frontmanns bei Nazareth. Pontillo wird künftig sowohl bei allen Konzerten als auch bei den neuen Studio-Projekten die Rolle des Leadsängers übernehmen. Gianni Pontillo gilt als erfahrener und vielseitiger Rock-Vokalist. In den vergangenen Jahren machte er sich vor allem als Frontmann der deutschen Hard-Rock-Band „Victory“ einen Namen, mit der er international tourte und mehrere Studio- und Live-Produktionen umsetzte. Darüber hinaus war Pontillo in verschiedenen weiteren Projekten aktiv und arbeitete mit Musikern aus dem internationalen Rock-Business zusammen, was ihm den Ruf als stilsicheren Sänger mit kraftvoller Stimme einbrachte. Bassist und Gründungsmitglied Pete Agnew betont: Jeder, der Gianni Pontillo schon live erlebt habe, wisse um seine «unglaubliche Stimme». Die, die ihn noch nicht kennen, dürften sich freuen, wenn die Band 2026 mit dem Schweizer Sänger auf der Bühne steht.

**Räucherei, 27.3., Einlass: ab 19.00 Uhr, Beginn: 20.00 Uhr**

.....

### Am Ende Licht - Premiere

Ein ganz normaler Montagnachmittag. Aber einer, der für einige Menschen einen großen Einschnitt bedeutet. Christine stirbt. Ganz plötzlich. An einer Hirnblutung, als sie im Supermarkt eine Flasche Wodka vom Regal nehmen will. Im gleichen Moment ist ihre Familie über ganz Nordengland verteilt. Im gleichen Moment stürzt sich ihr Mann Bernhard in eine amouröse Ménage-à-trois mit seiner langjährigen Geliebten und einer weiteren Frau. Im gleichen Moment wacht ihre Tochter Jess neben einem unbekannten Mann auf und verliebt sich. Zur gleichen Zeit streitet ihre andere Tochter Ashe mit ihrem drogenabhängigen Ex-Freund um Unterhalt für das gemeinsame Kind. Zur gleichen Zeit plagen ihren Sohn Steven panische Ängste vor dem eigenen Versagen im Studium und davor, von seinem Freund verlassen zu werden. Alle ringen um ihr eigenes Leben, während die Familie ausgerechnet durch die eigentlich tote Christine wie ein unsichtbares Band miteinander verbunden ist.



**Schauspielhaus, 6.3., 20 Uhr, theater-kiel.de**

### Lenz100 – Briefwechsel 1965-2014: Lilo und Siegfried Lenz / Loki und Helmut

Ein journalistischer Auftrag zum Bundestagswahlkampf 1965, der Siegfried Lenz und Helmut Schmidt zusammenführte, erwies sich als Beginn einer lebenslangen Freundschaft. Über fast fünfzig Jahre hinweg führten der Schriftsteller Siegfried Lenz und der Politiker Helmut Schmidt einen umfangreichen Briefwechsel, in dem sich nicht nur politische Diskussionen spiegeln, sondern vor allem persönliche Verbundenheit, gegenseitiger Respekt und die Freude am Austausch von Gedanken und Ideen. Die Ehefrauen Liselotte Lenz und Hannelore Schmidt trugen wesentlich dazu bei, die Korrespondenz mit eigenen Themen wie Naturschutz, Literatur und alltäglichen Gesten lebendig zu halten. Der umfangreiche Briefwechsel, der über 400 Briefe, Karten und Telegramme umfasst, ist nicht nur Ausdruck einer tiefen Freundschaft, sondern auch ein lebendiges Zeugnis bundesdeutscher Nachkriegsgeschichte. Eirik Behrendt, Anne Clausen, Tom Keller und Johanna Kröner präsentieren eine Auswahl des Briefwechsels und lassen ein halbes Jahrhundert deutscher Zeitgeschichte lebendig werden – geprägt von Freundschaft, Vertrauen und der Kunst des Wortes.

**Literaturhaus, 12.3., 19 Uhr, Eintritt 12,- / 8,- zzgl. Vvk-Gebühr**



### Himbeerhof Steinwehr

Am 9. und 10. Mai lädt der Frühlingmarkt auf Gut Steinwehr zum entspannten Bummeln und Genießen ein. Inmitten historischer Gebäude und ländlicher Idylle entfaltet sich eine besondere Atmosphäre, die den Marktbesuch zu einem Erlebnis für alle Sinne macht. Zahlreiche sorgfältig ausgewählte Aussteller präsentieren Pflanzen, stilvolle Dekorationen für Haus und Garten, Textilien, Outdoor-Möbel, technische Lösungen sowie regionale Köstlichkeiten. Das vielseitige Angebot bietet reichlich Inspiration rund um Wohnen, Genießen und das Leben im Grünen. Für eine genussvolle Pause zwischendurch sorgt das beliebte Steinwehner Café. Hier werden Besucher mit hausgemachten Torten und Kuchen verwöhnt, die aus eigenen sonnengereiften Früchten gefertigt werden – frisch, regional und mit viel Liebe gebacken. Auch Familien sind herzlich willkommen: Ein abwechslungsreiches Kinderprogramm mit Hüpfburg und Ponyreiten sorgt für strahlende Kinderaugen und macht den Frühlingmarkt zu einem entspannten Ausflugsziel für Groß und Klein.  
**www.himbeerhof.de , Telefon: 04357-241**

**DIE ERINNERUNG AN GUTE QUALITÄT WÄHRT LÄNGER ALS DIE KURZE FREUDE AM NIEDRIGEN PREIS.**



- Räucherspezialitäten komplett aus eigener Herstellung frisch aus dem Ofen verkauft
  - frisch aufgeschnittene Fischbrötchen, die Lust auf Me(e)hr machen
  - frei von Zusatzstoffen wie Stabilisatoren oder Konservierungsstoffen
- Jensi's Fischräucherei**  
Am Hafen 1 • 24235 Laboe • Mobil: 0175 - 15 07 457

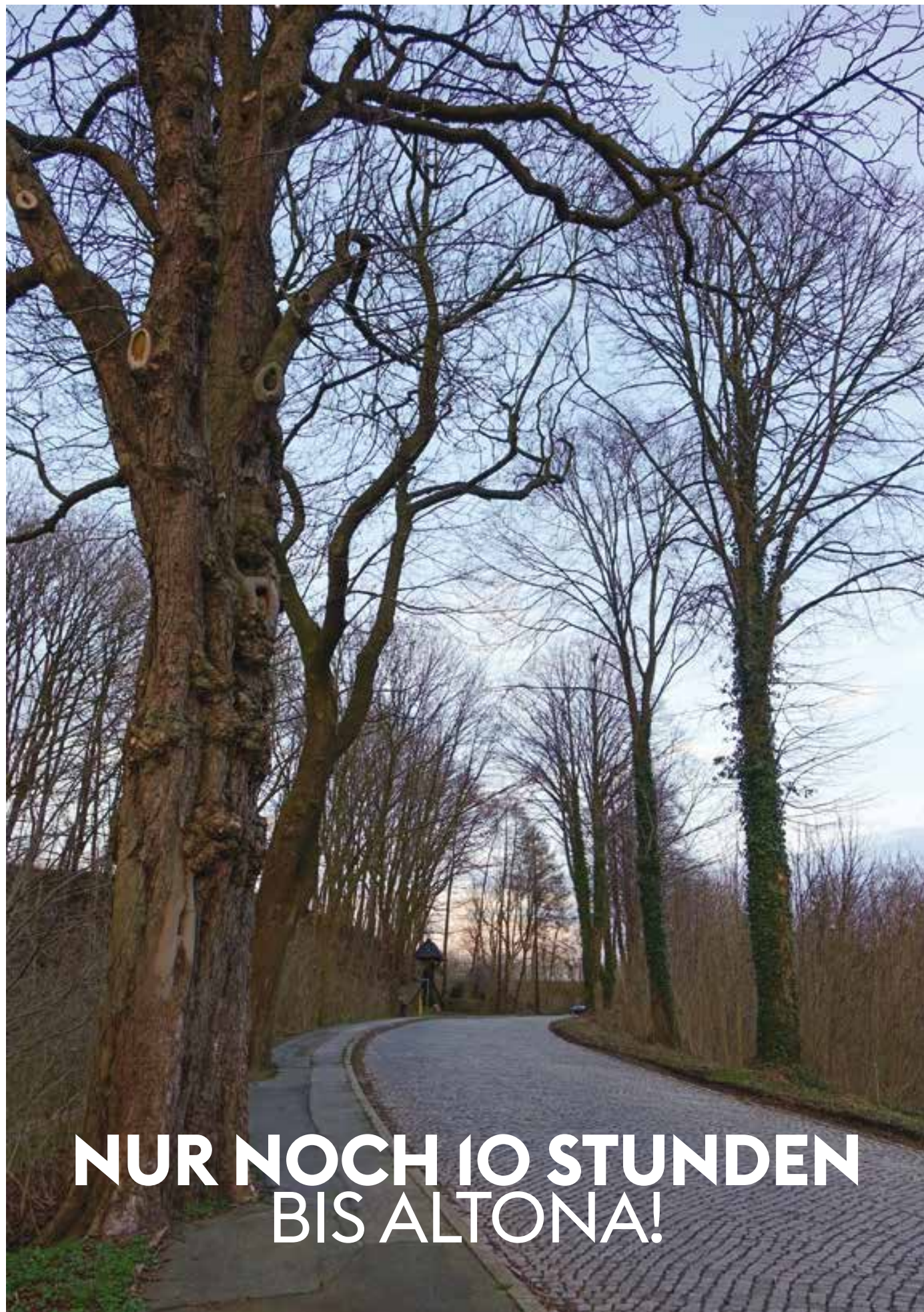
FAMILIE & DAHEIM

## Mittagessen

täglich frisch gekocht

**Meyer Menü**  
LIEFERT LECKER

Probieren Sie es aus: Telefon 0800-150 150 5\* oder im Internet unter [www.meyer-menue.de](http://www.meyer-menue.de)  
\* nur vom Festnetzanschluss



**NUR NOCH 10 STUNDEN  
BIS ALTONA!**

„24 Stunden bis Hamburg – soll das ein Witz sein?“ So ähnlich wäre wohl die Reaktion, wenn man auf die Frage, wie lange es bis Hamburg dauert, diese Antwort geben würde. Aber stellen Sie sich vor, Sie hätten nur Pferd und Wagen und, anstelle von Straßen, unbefestigte Wege, nicht viel mehr als ausgefahrene Pferde-Wagenspuren im Gelände, die von Dorf zu Dorf führten? Schleswig-Holstein ist noch heute agrarisch geprägt, das war vor fast 200 Jahren natürlich nicht anders. Es gab zwar den alten Heerweg und den Ochsenweg als Fernhandels- und Transitwege, aber die meisten Regionen in den Herzogtümern Schleswig und Holstein verfügten bis ins 19. Jahrhundert hinein über so gut wie keine überörtlichen Landverkehrsverbindungen. Das änderte sich erst mit der ersten Kunststraße Schleswig-Holsteins, der 1832 eröffneten, 12,5 Meilen (zirka 94 km) langen Hamburger Chaussee (1 Meile entsprach damals 7,5 km). Sie führte von Altona über Bad Bramstedt, Neumünster bis Kiel.

„War das ein Werk! Nicht weniger als 2.128.515 Courant Mark (je 1,20 Mark) hatte diese Straße verschlungen. Dafür konnte sie sich auch sehen lassen. Ihr Grundsatz war: Immer grade durch! Und damit trug sie schon das Zeichen einer neuen Zeit in sich. „... selten ist ein Denkmal mit mehr Berechtigung gesetzt worden, als jener einfache Obelisk am Rondeel zu Kiel, dessen Inschrift uns kündigt, Fridericus VI hanc viam sternendem curavit

1830“ (Friedrich VI. ließ diese Straße ebnet 1830)“, berichtet der passionierte Heimatforscher Theodor Möller (1873-1953), 1930 in seinem Band „Das Gesicht der Heimat“.

Den Obelisk gibt es bis heute. Er steht, verwittert und von Abgasen geschwärzt, noch immer am Rondeel. Meistens fahren oder gehen wir achtlos daran vorbei. Dabei war er für die Kieler von großer Bedeutung, wie Möller vermerkt: „Unsere einheimische Bevölkerung erkannte die Verkehrsverbesserung dankbar an. ...: das ihr unverständliche Latein übersetzte sie in verständliches Holsteiner Platt: „Friedrich de Söbte hett düssen Steendamm kurert!“ (ebenda, S. 3)

Eine Kunststraße wie die Chaussee war im Norden etwas unerhört Neues. Ein Ingenieur plante sie am grünen Tisch. Sie war weitgehend gerade, gleichmäßig breit und verfügte über einen mehrschichtigen Unterbau und eine plattgewalzte Oberfläche. Alte Wege verschlammten bei schlechtem Wetter, die Chaussee nicht. In regelmäßigen Abständen flankierten Meilensteine die Straße. Sie waren die TomToms ihrer Zeit, gaben Auskunft darüber, wie weit das Ziel noch entfernt war. Insgesamt wurden 12 aus Granit gefertigte Vollmeilensteine mit Entfernungangaben und 12 Halbmeilensteine an der Strecke aufgestellt. Die Nutzung der Chaussee war kostenpflichtig. Zur Wartung und zum Eintreiben der Gebühr wurden „Chausseewärter“ und „Chausseegeld-Einnehmer“ ein-



**Apotheke am  
Freilichtmuseum**  
Inhaberin: Dr. Swantje Eisend  
Telefon: 0431 – 651488



**Molfsee**

Am Museum 1a

**Unsere Öffnungszeiten:**

Mo.–Fr. 08:00–18:00 Uhr und Sa. 08:00–13:00 Uhr

**Nutzen Sie unseren Bestellservice und täglichen Botendienst!**



[info@apotheke-am-freilichtmuseum.de](mailto:info@apotheke-am-freilichtmuseum.de)



+49 151 43191158 / WhatsApp



@APOTHEKE\_AM\_FREILICHTMUSEUM



**NEU: E-Rezepte einfach online per App "Meine Apotheke" einlösen!**



gestellt. (www.schnelsenarchiv.de). Aber eine Art Maut war schon immer unbeliebt. So berichtete „Chaussee-Inspektor Bruhn aus Neumünster 1836: „Es ist eine traurige Erfahrung, dass der Ertrag der Hebestellen, durch die Benutzung mancher Nebenwege zur Umgehung derselben, sehr geschmälert wird ...“ (ebenda).

Heute ist diese erste Kunststraße des Landes vielfach in anderen Straßen aufgegangen. Ihr Verlauf folgt an vielen Stellen der L318/B4 und ab und an stehen noch die alten Meilensteine am Straßenrand. Ohne die Chaussee dauerte es vor 200 Jahren zirka 24 Stunden, um von Altona nach Kiel zu gelangen. Die neue Straße halbierte diese Reisezeit auf rund 10 Stunden. Heute sind wir in einer Stunde in der Hansestadt, es sei denn, wir gehen zu Fuß. Die Wegezeit für Fußgänger beträgt laut Google 19 Stunden.

Na denn!

## Heringszeit im „Catharinenberg“ – Genuss mit Tradition in Molfsee

„Unsere Gäste freuen sich jedes Jahr auf Hering“, schmunzelt Jens Henningsen, Inhaber des Restaurants Catharinenberg im Herzen von Molfsee. Der beliebte silberne Schwarmfisch hat nun Saison – und im „Catberg“ gehört er seit vielen Jahren fest zur Speisekarte. Ob süßsauer eingelegt, frisch gebraten oder klassisch nach Hausfrauenart – jeder Gast hat hier seinen Favoriten. Das Restaurant steht für gutbürgerliche deutsche Küche mit üppigen Portionen, die satt und glücklich machen. Kein Wunder, dass viele Gäste regelmäßig wiederkommen.

Zum Familienbetrieb gehört auch ein Hotel mit 22 gemütlichen Zimmern. Als engagierter Ausbildungsbetrieb bietet der Catharinenberg jungen Menschen spannende Einstiegsmöglichkeiten in die Gastronomie und Hotellerie. „Wer einen Ausbildungsplatz als Koch oder im Hotelfach sucht, darf sich gern bei uns bewerben!“, betont Henningsen.

Dass das Haus eine erstklassige Adresse ist, belegen die Auszeichnungen als Top-Ausbildungsbetrieb der IHK zu Kiel (2017) sowie des DEHOGA (2020 & 2023).

Öffnungszeiten: Mo 17-21 Uhr, Di, Do, Fr, Sa 12-14, 17-21 Uhr, So u. feiertags 12-14 u. 17-20 Uhr; Mi ist Ruhetag, an Wochenenden und Feiertagen ist eine Reservierung erforderlich.

**www.catharinenberg.de, Telefon: 04347-70 72-0**

## Die Apotheke am Freilichtmuseum lädt zum Darmgesundheitstag ein

Viele Menschen kennen das, wenn der Darm im Ungleichgewicht ist. In Deutschland treten Darmerkrankungen immer häufiger auf, darunter Reizdarmsyndrom, chronisch-entzündliche Darmerkrankungen, Divertikulitis und Darmentzündungen. Während sich das Reizdarmsyndrom durch Bauchschmerzen, Blähungen, Durchfall oder Verstopfung äußert, führen autoimmune Erkrankungen zu Durchfällen mit Gewichtsverlust. Auch kann ballaststoffarme Ernährung ein Grund für Entzündungen sein. Als Ursachen für viele Darmerkrankungen sind hochverarbeitetes Essen, wenig Bewegung und eine hohe Hygiene im Gespräch.

Der Darm hat viele Facetten und die Wissenschaft beginnt gerade erst zu verstehen, wie wichtig der Darm ist und wie umfänglich er den Menschen beeinflusst. Am 12. März berät Elke Meffert in der Apotheke am Freilichtmuseum. Sie ist Fachberaterin zu Darmerkrankungen und bespricht kostenlos mit Betroffenen Probleme und mögliche Ursachen. Häufig sind es Unverträglichkeiten oder Allergien, die unbemerkt am Werk sind, oder auch einfach nur Stress, die den Darm und damit den Alltag negativ beeinflussen. Auch Menschen ohne akute Beschwerden können ihre Vitalität über ihren Darm verbessern und sind zur Beratung herzlich willkommen.

**Mo bis Fr 8-18, Sa 8-13 Uhr, Anmeldungen und weitere Infos unter: 0431-65 14 88, www.apotheke-am-freilichtmuseum.de**



Als engagierter Ausbildungsbetrieb bietet der Catharinenberg jungen Menschen spannende Einstiegsmöglichkeiten in die Gastronomie und Hotellerie. „Wer einen Ausbildungsplatz als Koch oder im Hotelfach sucht, darf sich gern bei uns bewerben!“, betont Henningsen.

Dass das Haus eine erstklassige Adresse ist, belegen die Auszeichnungen als Top-Ausbildungsbetrieb der IHK zu Kiel (2017) sowie des DEHOGA (2020 & 2023).

Öffnungszeiten: Mo 17-21 Uhr, Di, Do, Fr, Sa 12-14, 17-21 Uhr, So u. feiertags 12-14 u. 17-20 Uhr; Mi ist Ruhetag, an Wochenenden und Feiertagen ist eine Reservierung erforderlich.

**www.catharinenberg.de, Telefon: 04347-70 72-0**



Fotos: Das Team um Frau Dr. Eisend: v.l. Kim Hößermann (PTA), Beate Hartmann (PTA), Christina Bruns (Apothekerin)

Die Kochfabrik

Partyservice Catering

### Zu Ihrem Fest

genießen Sie unser Rundum-sorglos-Paket.  
Wir planen sämtliche Speisen nach Ihren Vorstellungen.

Hamburger Chaussee 25 • 24220 Flintbek  
Telefon 04347 9095022  
info@diekochfabrik-flintbek.de  
www.diekochfabrik-flintbek.de

## EDEKA Münster – Lebensmittel als Berufung

„Das Thema dieser Ausgabe passt sehr gut zu uns“, berichtet das Ehepaar Münster. „Mit Lebensmitteln zu handeln und Menschen zu verbinden ist unsere Berufung“, so die beiden. Dass Alexander Münster seinen Beruf liebt, merkt man. „Obwohl es immer weniger Fachkräfte gibt, können wir unsere Frischetresen Fleisch und Käse von 7-20 Uhr mit kompetentem Personal besetzen. Die fachliche Beratung schätzen unsere Kunden – auch außerhalb der Grillsaison oder wenn es etwas zu feiern gibt“, fährt er fort. Besonders ist die gut sortierte Weinabteilung. In mehreren Gängen ist für Laien als auch Kenner etwas dabei. Ebenso alkoholfreie

Weine werden geführt. „Als das Weinfachgeschäft Bröse in Kiel schloss, haben wir den Zuschlag für die exklusiven Weingüter Bretz und Weibler bekommen, deren Weine wir nun führen. Darauf sind wir tatsächlich ein wenig stolz“, ergänzt Katja Münster. Wer probieren möchte, kann an unregelmäßig stattfindenden Verkostungen teilnehmen (Termine über Instagram s.u.). Zum Hasseeer Stadtteilfest am 6. Juni wird es einen Edeka-Stand mit Gewinnspiel geben. Münster unterstützt zudem die Aktion „Gemüsebeete für Kids“ der Edeka-Stiftung, bei der sich Kindeinrichtungen um Hochbeete bewerben können, die durch EDEKA-Märkte bestückt werden. EDEKA-Markt Münster, Hamburger Chaussee 178, 24113 Kiel, Mo-Sa 7.00-21.30 Uhr

**Telefon: 0431-682313, Instagram: EDEKA\_MUENSTER\_KIEL**

## Die Kochfabrik

Küchenchef Karsten Geuenich und sein Team stehen bereit für Ihre nächste Feier! Auf der Homepage lässt sich eine Übersicht vieler Angebote finden – eine gute Orientierungshilfe für das Vorgespräch mit dem Küchenchef. Die Kochfabrik hat sich zum Ziel gesetzt, so viele Kundenwünsche wie möglich zu erfüllen. Ob Firmenfeier, Tagung, Konfirmation oder Familienfest: Ab 30 und bis zu 500 Personen können rundum versorgt werden.



Vor Ort, in der „Gaststätte im Technologiepark“ in Flintbek, locken Frühstück ab 7.30 Uhr und ein Mittagessen (11.30-13.30 Uhr) viele Gäste an. Geöffnet hat das Restaurant bis 14.30 Uhr. So kann nach dem Essen noch entspannt ein Kaffee getrunken werden. Täglich werden, ergänzt durch zwei wechselnde Tagesgerichte, mehrere Gerichte zubereitet.

Neu hinzugekommen sind frische hausgemachte Bowls, die es gleichfalls in einer veganen und vegetarischen Variante gibt. Zu den festen Angeboten bietet der Küchenchef außerdem Aktionstage und -wochen an. Werfen Sie gern vorab einen Blick auf die Homepage.

Karsten Geuenich ist überzeugt davon: Die gute Arbeitsatmosphäre in der Küche kommt auch seinen Gästen zugute, denn: „Freude an der Arbeit kann man schmecken.“ Das können wir bestätigen.

**www.diekochfabrik-flintbek.de, Telefon: 04347-909 50 22**



Empfehlung des Hauses!

# Jetzt ist HERINGSZEIT!

Hotel ★★ | Restaurant | Biergarten

## Catharinenberg

Hamburger Chaussee 21 – 23 • 24113 Molfsee  
Tel. 04347 – 70 720 • www.catharinenberg.de

Unsere Öffnungszeiten • Mo.: 17-21 Uhr  
Di., Do., Fr. und Sa.: 12-14 Uhr und 17-21 Uhr  
Mi.: Ruhetag • So.: 12-14 Uhr und 17-20 Uhr



## Edeka Münster

Täglich frisch für Sie da!

Alexander Münster e.K.  
Hamburger Chaussee 178 • 24113 Kiel  
Telefon: 0431/682313



# HOHE QUALITÄT MIT TRADITION

**A**m 28. Oktober 1887 beschloss der Magistrat der Stadt Kiel auf Antrag der Wasserkommission, am Schulensee ein Wasserwerk zu errichten. Die Bedingungen: Maschinen, Filter und Klärbassin sollten für 5.000 Kubikmeter pro Tag konstruiert sein. Bereits 1889, also vor über 135 Jahren, nahm das Wasserwerk Schulensee den Betrieb auf und eine Erfolgsgeschichte startet.

„Anfangs bereitete das Werk knapp 2.000.000 Kubikmeter Kieler Trinkwasser pro Jahr auf. Mittlerweile liefert das Wasserwerk, als eines von vier Wasserwerken im Versorgungsgebiet, knapp sechs Mal so viel Trinkwasser in die Haushalte der

lichen Prozess aufbereitet wird. Derzeit dienen 36 Brunnen im 235 Quadratkilometer großen Versorgungsgebiet für ausreichend Grundwasser aus bis zu 240 Metern Tiefe. Die große Tiefe und die Abdeckung durch eine Tonmergelschicht schützen das Grundwasser vor Verunreinigungen und es ist bakteriologisch einwandfrei. Es werden in der Aufbereitung keine Chemikalien zugesetzt und eine Nachbehandlung für Haushaltszwecke ist überflüssig. Diese einwandfreie Qualität bestätigte erst kürzlich die umfangreiche, einmal im Jahr durchgeführte Trinkwasseranalyse der Stadtwerke Kiel.

Die Qualität des Wassers wird ständig überwacht und unterliegt der Trinkwasserverordnung (TrinkwV). Lediglich die Härte ist je nach Wasserwerk mit 11,5-18° deutscher Härte (dH) verhältnismäßig hoch. Kein Nachteil für den Trinkgenuss, es schmeckt einfach besser. Beim Einsatz von Waschmitteln und Regeneriersalz für Geschirrspüler sollte allerdings richtig dosiert werden.

„Wir sind stolz auf unser Trinkwasser und blicken auf eine über 135 Jahre alte Erfolgsgeschichte. Mit dieser Erfahrung und dem einwandfreien Grundwasser beliefern wir über 330.000 Menschen mit glasklarem Trinkwasser von ausgezeichneter Qualität“, so Schuster abschließend.

Leitungswasser: Die günstige und qualitativ hochwertige Alternative.

Ob Quell-, Heil- oder Mineralwasser aus Plastik- oder Wasserflaschen – dank verschiedener Wasserstudien steht fest: Leitungswasser kann es mit allen handelsüblichen Wassern auf dem Markt qualitativ leicht und locker aufnehmen. Sowohl der Mineralgehalt als auch der Geschmack weisen reinste Tafelwasserqualitäten auf. Und das zu einem Preis, von dem andere Wasser nur träumen können.

Spartipp für Wassertrinker: Handelsübliches Mineralwasser kostet meist wesentlich mehr als Leitungswasser. Also – lieber mal ein Glas Leitungswasser trinken. Das schmeckt gut und spart Geld. ■



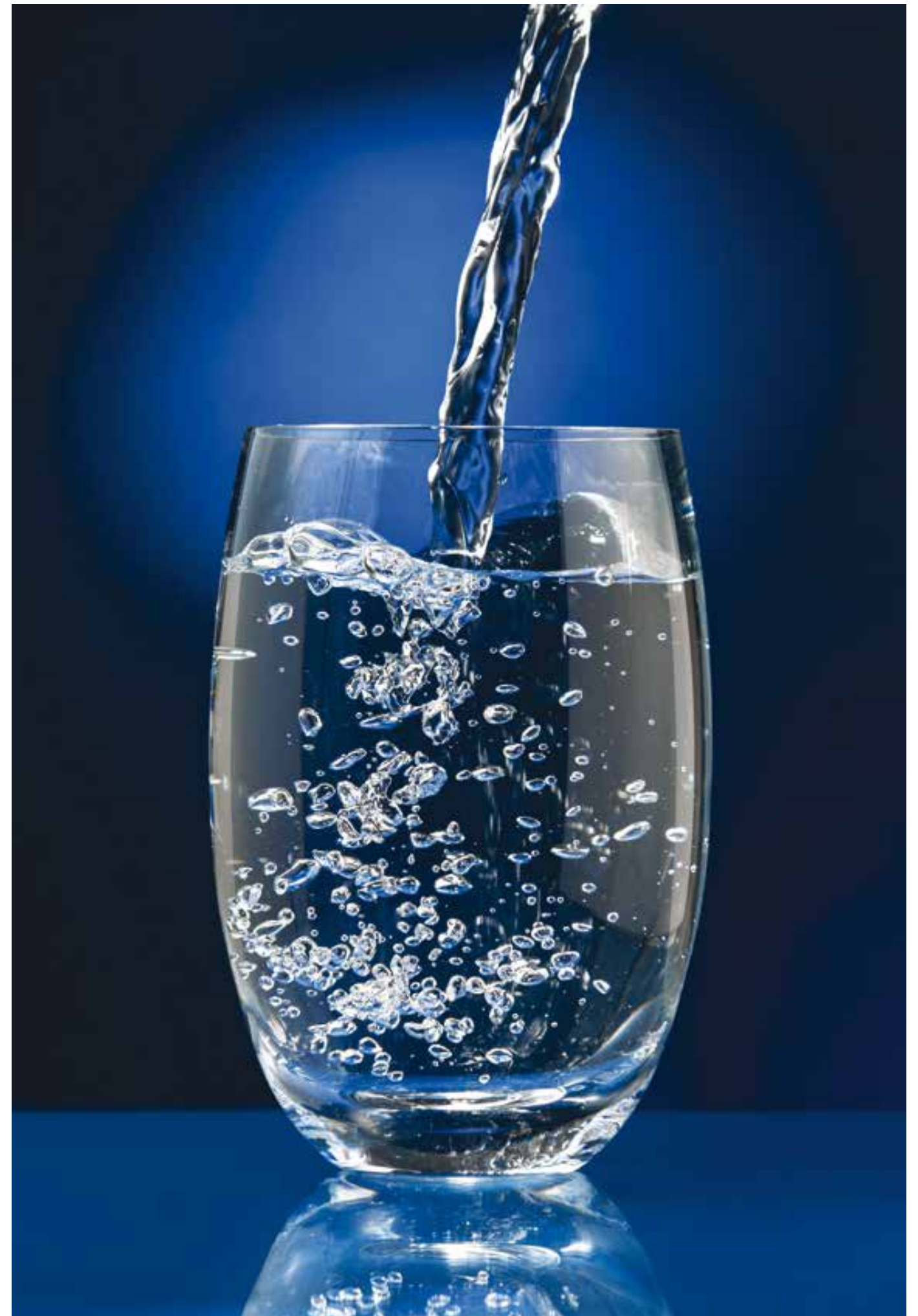
*Sönke Schuster, Sprecher Stadtwerke Kiel, ist stolz auf das Kieler Trinkwasser.*

Landeshauptstadt und der umliegenden Gemeinden. Insgesamt fließen aus allen Wasserwerken über 17.000.000 Kubikmeter Kieler Wasser jährlich durch das mehr als 1780 Kilometer lange Leitungsnetz“, berichtet Sönke Schuster, Sprecher der Stadtwerke Kiel.

Und die Stadtwerke Kiel sorgen weiter vor: Zuletzt errichtete der Versorger zwei neue Brunnen, aus denen das Grundwasser gefördert und im Wasserwerk Schulensee in einem rein natür-



*Seit mehr als 135 Jahren in Betrieb: das Wasserwerk Schulensee an der Hamburger Chaussee.*





## Riechen, schmecken, entdecken: Die unerschöpfliche Vielfalt der Küchen Asiens

**A**sien – ein gewaltiger Kontinent, der etwa 33 Prozent der Landfläche der Erde umfasst. Mit vier Milliarden Einwohnern ist er der einwohnerstärkste Erdteil. Wo sollte man anfangen, Asien zu beschreiben? Asien, das ist Indien, China, Tibet oder Russland, das sind die arabischen Länder wie Kuwait oder die Emirate, das ist die Mongolei, Thailand, Vietnam, Korea, Indonesien oder Japan. Das sind Reisterrassen, Wüsten und Nebelwälder, Terrakotta-Armee und das Dach der Welt. Das sind zum Teil jahrtausendealte Kulturen mit ihren Sprachen, ihrer Geschichte, ihren Bräuchen und ihren kulinarischen Traditionen. ... Und wir gehen abends asiatisch essen.

DIE asiatische Küche gibt es nicht. Wenn wir von asiatischer Küche sprechen, meinen wir meistens die Speisen Ostasiens, etwa die chinesische oder japanische Kochtradition. Oder wir denken an Südostasien und die Garküchen von Thailand, Vietnam oder Indonesien. Obwohl Indien zu Asien gehört, betrachten wir den Subkontinent als eigenständig, wenn wir indisch essen wollen, bezeichnen wir das auch so.



Asiatische und indische Gerichte gelten als leicht und fettarm. Viele asiatische Küchen verarbeiten mit Vorliebe frische Produkte, nutzen schonende Garmethoden und schätzen den Gebrauch von frischen Kräutern und Gewürzen. Reis ist zentraler Bestandteil. Etwa 8000 Reissorten existieren heute, durch Züchtung sind sie unterschiedlichen Klimaverhältnissen und Bedingungen angepasst.

Hier enden dann auch schon die Gemeinsamkeiten, denn jede Nation bevorzugt ihre eigenen Nahrungsmittel, Gewürze und Kräuter. Indisches Currypulver ist beispielsweise eine Mischung aus dreizehn verschiedenen Gewürzen. Thailands Gerichte sind ohne Thai-Basilikum, Koriander, Zitronenblatt, Kokosnuss oder rote Chili schwer vorstellbar. In Thailand, so sagt man, isst man „chili“-scharf. Aber es gibt viele Abstufungen und gerade in hiesigen Restaurants wird auf den europäischen Gaumen gern Rücksicht genommen. Die chinesische Küche verwendet kaum oder keine Milchprodukte. Zudem ist sie in ihrer Zusammensetzung von der philosophischen Vorstellung von Yin und Yang sowie der Idee der fünf Elemente (Holz/sauer, Feuer/bitter, Erde/süß, Metall/scharf, Wasser/salzig) geprägt. Sojasauce, Sternanis, Szechuan-Pfeffer, Fenchel, Gewürznelken und Zimt sind für Chinas Küche unverzichtbare Aromen. In Japan wiederum war Fleisch jahrhundertlang verboten. Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse spielen neben Reis die zentrale Rolle bei der Ernährung. Erst seit dem 19. Jahrhundert tauchen Fleischspeisen in der japanischen Küche auf.

Diese kurzen Beispiele ließen sich zu einer ganzen Abhandlung ausweiten, viel mehr Spaß macht es jedoch, diese Vielfalt zu riechen, zu schmecken, zu entdecken!

### Exotische Vielfalt: der Asia-Laden in Kiel

Kiels ältester bio-zertifizierter Asia-Laden feiert dieses Jahr sein dreißigjähriges Bestehen. Mit 400 verschiedenen Gewürzen, darunter mehrere Salzsorten, rote Chili in unterschiedlichen Mahl- und Schärfegraden, wird ein außerordentlich umfangreiches Sortiment geboten. Auch die Klassiker wie Reis, Nudeln und Bohnen sind in abwechslungsreichen Sorten vorhanden. Hier finden Sie die Lebensmittel und Gewürze, die Ihrem Supermarkt fehlen und stärken beim



Einkaufen zusätzlich einen lokalen Händler. Das Angebot an Bio-Produkten, beispielsweise die getrockneten Mangostreifen, bildet das Herzstück des Sortiments. Nicht nur Freunde der asiatischen Küche kommen hier voll auf ihre

Kosten. Wer neue Geschmackserlebnisse entdecken und ausprobieren möchte, kann für Vorschläge auch die freundlichen Mitarbeiter befragen. Selbstgemachte Frühlingsrollen, exotische Currys und gebratene Nudeln sind Beispiele, die sich aus dem vielfältigen Sortiment des Ladens kreieren lassen. Wir wünschen alles Gute zum Jubiläum.

**www.asialaden-kiel.de, Telefon: 0431-677 092**

Asia Laden Lübeck	Asia Laden Rendsburg	Asia Laden Neumünster	Asia Laden Kiel GmbH & Co. KG
Wilbystrasse 31 23556 Lübeck Tel 0451-47997482	Tänningstraße 12 24768 Rendsburg Tel 04321-9588511 asialadenrendsbu@web.de	Wasbeckstr. 21 24534 Neumünster Tel 04321-4026264	Fleethörn 23   24103 Kiel Tel. 0431-677092 Fax 0431-677093 www.asia-laden-kiel.de
Öffnungszeiten: Mo-Sa 9-19 Uhr	Öffnungszeiten: Mo-Sa 11-19 Uhr Parkplatz vor der Tür	Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-18 Uhr Sa 9-14 Uhr	Öffnungszeiten: Mo-Sa 9-19 Uhr Parkplatz vor der Tür

Bestellung gerne auch per OnlineShop oder Telefon!



## GEHEIRATET WIRD IMMER ... ... ABER SPÄTER ALS FRÜHER

**W**er soll dabei sein? Wo und wie wollen wir feiern? Das und vieles mehr steht plötzlich neben Dienstbesprechungen, Meetings und Zahnarzttermin auf der To-do-Liste, wenn zwei sich entscheiden zu heiraten. Unabhängig davon, ob es das erste, zweite oder dritte Mal ist, beginnt für die meisten eine aufregende Zeit, schließlich will alles Mögliche bedacht sein. Während die erste Hochzeit meist groß gefeiert wird, sind es bei der zweiten oder dritten Hochzeit eher kleinere Gesellschaften, so ist es aus der Kieler Gastronomieszene zu hören. Aber ob klein oder groß, eine Hochzeit bleibt mit all ihren Highlights und auch Pannen ein Leben lang im Gedächtnis. Das Kleid der Braut und wie aufgeregt der Bräutigam vor dem Standesamt war, wie die Familien miteinander auskamen, die anzüglichen Gags einiger Freunde, von denen man das nun wirklich nicht erwartet hätte, das leckere Essen, die viel zu süße Hochzeitstorte. 349.200 Eheschließungen verzeichnete das Statistische Bundesamt für Deutschland (Destatis) im Jahr 2024. Seit 1950 haben sich in einem Jahr noch nie so wenige Menschen das Ja-Wort gegeben. In Schleswig-Holstein heirateten vor zwei Jahren 15.073 Paare. Dies ist der niedrigste Stand seit 1985, als 15.042 Ehen geschlossen wurden (Statistikamt Nord). Doch nun genug der nüchternen und ein wenig ernüchternden Zahlen.

Wer mit Anfang/Mitte dreißig heiratet, hat zumeist Ausbildung oder Studium und den Einstieg ins Berufsleben hinter sich und eigene Vorstellungen von der perfekten Hochzeit. Vor allem die Frauen geraten sowohl ins Schwärmen als auch unter Stress, wenn der große Tag terminiert ist. Der Rat von Profis hierzu lautet: Delegieren! Aber: Nicht alles an die Trauzeugen. Da sind

mir schon berechnete Klagen zu Ohren gekommen ...

Zwar heißt es immer noch, der Hochzeitstag sei der schönste Tag im Leben. Aber was so hübsch klingt, könnte, wenn man es wörtlich nimmt, eine eher gruselige Vorstellung sein: Was ist mit den Tagen danach, der (geschätzten) 50 Lebensjahre, die der Hochzeit mit dreißig folgen? Warum nicht stattdessen sagen: Dieser Feiertag soll der erste in einer langen Reihe wunder-voller Tage werden! Ich spüre, nur beim Schreiben, schon gleich weniger Druck.

Entlastend könnte es ebenso sein, ein ganzes Wochenende miteinander zu verbringen. Denn viele Paare bedauern im Nachhinein, dass der Tag ihrer Hochzeit nur so an ihnen vorbeigerauscht ist. Zusätzlich zu unseren schönen Hotels, gibt es modernisierte Jugendherbergen, die große Speise-/Partyräume vorhalten. Die Verköstigung darf zumeist gern „von außen“ erfolgen. Zum Beispiel durch ein Cateringunternehmen. Weiterer Pluspunkt: In einer Jugendherberge können sich diejenigen unter den Gästen, die zum Beispiel aufgrund von Ausbildung, einem Durchschnittseinkommen oder einer kleinen Rente knapper bei Kasse sind, gleichfalls (eher) zwei Übernachtungen leisten. Ein solcher Rahmen passt übrigens sehr gut zu einem der Hochzeitstrends 2025: Immer mehr Paare werfen Standardkonzepte über Bord und entscheiden sich für eine Hochzeit, die bis ins letzte Detail zu ihnen passt. ([www.kartenmacherei.de](http://www.kartenmacherei.de))

Auf den kommenden Seiten geht es hier bei uns auch um das Thema „Hochzeit“. Vielleicht finden die, die gerade am Planen sind, einige Anregungen. Das würde uns freuen!



**türkische Spezialitäten**

**KüstenPerle**  
RESTAURANT & CATERING

**HOCHZEITEN UND FAMILIENFEIERN  
IN DER KÜSTENPERLE  
...IMMER ETWAS BESONDERES**

- ruhig gelegene Waldgaststätte mit Meeresrauschen
- persönliche Beratung zur Planung Ihrer Festlichkeiten
- ausgelassen feiern, schlemmen und tanzen

**PERFEKT • PROFESSIONELL • PERLE**

Mittelweg 101  
24217 Wisch | Heidkate  
Telefon • 043 44 819 26 66  
oder 0152 224 86 524  
E-Mail • kontakt@kuestenperle.eu  
Webseite • www.kuestenperle.eu

### Möhls – Catering und Ankerplatz

Möhls Catering und Event bietet Ihnen ein digitales, transparentes und individuell planbares Catering an. Hier können Sie Ihr Wunsch-Catering bequem online zusammenstellen – von Speisen und Getränken bis hin zu zusätzlichen Leistungen. Alle Optionen sind übersichtlich dargestellt und der Preis wird sofort angezeigt. Im Anschluss kann der Buchungsprozess direkt abgeschlossen werden – ohne Angebotsanfrage und Wartezeit. So setzt das Unternehmen neue Maßstäbe in der modernen Eventplanung.

Ob Hochzeit, Firmen-event, Empfang oder Großveranstaltung: Möhls entwickelt maßgeschneiderte Konzepte und sorgt für ein kulinarisches Erlebnis. Auf Wunsch übernimmt das Team das komplette Rundum-sorglos-Paket inklusive Equipment, Dekoration, Location und Personal.

Das Konzept überzeugt gleichermaßen im Alltag: Neben einer modernen, gesunden Kantine bietet Möhls ein Mittagessen an. Die täglich frisch zubereiteten Speisen, aus hochwertigen Zutaten, werden nicht nur kreativ interpretiert und ansprechend präsentiert: Der „Ankerplatz“ ist ebenso räumlich ein Wohlfühlort. Und kann auch für private Feiern und Veranstaltungen gebucht werden.

**www.moehls.de; Telefon: 04337-331**



### Perfekter Hochzeitstanz & Feierlocation – Alles unter einem Dach in der Tanzschule Grenke!

„Ein Hochzeitstanz ist mehr als nur ein paar gemeinsame Schritte. Es ist der Moment, in dem das frisch verheiratete Paar sich vor der ‚Party‘ nochmal tief in die Augen schauen kann“, sagt Dirk Grenke, Inhaber der Tanzschule. Er bietet eine



individuelle Vorbereitung auf diesen besonderen Augenblick. „Wir starten mit einem Gespräch, um die Wünsche und Vorstellungen des Paares zu klären. Ob traditioneller Walzer, Rumba, Discofox oder ausgefallener – wir erarbeiten ein auf das Paar zugeschnittenes Tanzerlebnis“, erklärt Grenke. Je nach Wunsch und Vorstellung des Paares wird der Umfang der Einzelstunden festgelegt.

Die renommierte Tanzschule Grenke in Kiel ist in ihr neues Zuhause, die geschichtsträchtige ehemalige „Schaubude“ in der Legienstraße 40 gezogen. Nach umfassender Entkernung ist ein ansprechendes Tanz- und Eventzentrum entstanden. Neben Tanzkursen bietet die Location Platz für Veranstaltungen mit bis zu 80 Gästen – ideal für exklusive Hochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern in einem Ambiente mit Charme und Geschichte. Dirk Grenke freut sich: „Wir schaffen einen Ort für Bewegung, Freude und unvergessliche Feiern.“ Weitere Infos zur Tanzschule und den Angeboten wie JGAs gibt es auf der Website:

**www.tanz-kiel.de oder telefonisch unter 0431-39 36 47**

### Our Focus Photography

Ein bedeutungsvoller Tag im Leben liegt vor Euch! Ich helfe Euch dabei, ihn zu einem unvergesslichen Erlebnis für Euch und alle Gäste werden zu lassen! Seit 20 Jahren begleite ich Hochzeiten. Mein Herz schlägt für freie Trauungen. Ich halte diesen wichtigen Tag auf eine einzigartige Art und Weise fest. Die Stimmung, die Emotionen und all die Kleinigkeiten, die Euren Tag ausmachen, werdet Ihr auf Euren Bildern wiederfinden.

Wenn Ihr jemanden sucht, der Eure Hochzeit professionell und emotional festhält, seid Ihr bei mir genau richtig. Mit meiner Arbeit fange ich die wichtigsten Momente Eures Tages ein. Eure Fotos zu zweit werden natürlich und authentisch sein. Bei Reportagen bin ich zurückhaltend, fange das Pure und Wahre von Eurem Tag ein, und bei Gruppenfotos anleitend, so werden wichtige Momente professionell festgehalten.

Wir treffen uns vor Eurer Hochzeit zu einem Kennlerngespräch, dabei sprechen wir über Eure Hochzeitspläne, über alles, was Euch wichtig ist, und natürlich über Euch.

**www.our-focus.de, Telefon: 0431-38 59 411**



**NEW**

**LASST ES EUCH  
SCHMECKEN!**

**CATERING PLANEN:  
EINFACH & TRANSPARENT**

**BIRKE**  
natürlich, herzlich, unvergesslich

**WALDHOCHZEIT IM BIRKE**  
Hochzeitspauschale ab 135,00 € pro Person

Hotel Birke GmbH & Co. KG | Martenshofweg 2-8 | 24109 Kiel  
+49(0)431 5331-442 | veranstaltung@hotelbirke.de | hotelbirke.de



Foto: OurlFocus

## Die schicke Hochzeits-Location in Heidkate

Heiratswillige Paare mit einer gelungenen Feier in den Hafen der Ehe zu geleiten, damit kennt sich Özer Yilmaz bestens aus. In seiner idyllischen KüstenPerle haben schon viele schöne Hochzeitsfeiern stattgefunden – eine so liebevoll und professionell organisiert wie die andere. Individuelle Wünsche setzt das erfahrene Team nach



Möglichkeit gerne um und unterstützt mit Freude, wenn noch Ideen, Beratung oder Praxistipps benötigt werden.

Ab etwa 40 Personen steht der Gesellschaft die komplette Location exklusiv zur

Verfügung, selbstverständlich werden aber auch kleinere Feiern gerne ausgerichtet. Und das gilt natürlich nicht nur für Hochzeitsfeiern, sondern genauso für jedes andere Familienfest. Bis zu 70 Personen können in der KüstenPerle gemeinsam essen, trinken und im angrenzenden Saal tanzen. Das Buffet wird nach den vorher abgesprochenen kulinarischen Vorlieben der Gäste angeboten, gern werden auch türkische Spezialitäten serviert. Bei sommerlichem Wetter bietet sich die schöne Außenterrasse als Ergänzung Ihrer Feier an.

**www.kuestenperle.eu, Telefon: 04344-819 26 66 oder 0152 224 86 524**

## Hotel Birke

Das Hotel Birke in Kiel-Hasseldieksdamm steht für regionale Küche, herzlichen Rundum-Service und ist die besondere Adresse für stilvolle Hochzeitsfeiern mit Charakter. Am idyllischen Waldrand direkt neben dem Hotel werden standesamtliche und freie Trauungen unter dem Blätterdach zu besonders stimmungsvollen Momenten. Für die Feier bildet das traditionsreiche Haus Waldesruh, das seit Anfang 2026 modernisiert in neuem Glanz erstrahlt, die besondere Hochzeitslocation des Hauses. Hier verbinden sich Eleganz, Atmosphäre und zeitgemäßes Design zu einem charaktervollen Rahmen für festliche Gesellschaften. Kulinarisch prägt vor allem die feinheimische, regional ausgerichtete Küche das Hochzeiterlebnis. Frische Zutaten aus der Region und nachhaltige Konzepte sorgen für besondere Genussmomente.

Attraktive Hochzeitspauschalen erleichtern die Planung und ermöglichen individuell abgestimmte Feiern mit viel Liebe zum Detail. Nach dem Fest laden gemütliche Zimmer



und Suiten vor Ort zum entspannten Ausklang ein und am nächsten Morgen bietet ein gemeinsames Frühstück den perfekten Abschluss eines unvergesslichen Festes.

Darüber hinaus steht das Hotel Birke auch als erfahrener Caterer und Full-Service-Partner für Feiern an externen Wunschorten zur Verfügung.

**www.hotel-birke.de, veranstaltung@hotel-birke.de, Telefon: 0431-5331 442**

**TANZSCHULE Grenke**  
Tanzen EINFACH NEU erleben!  
[www.tanz-kiel.de](http://www.tanz-kiel.de)

Wir kreieren gemeinsam mit Euch ein unvergessliches Erlebnis, Euren ganz individuellen Hochzeitstanz. Erschafft Euch einen Moment den Ihr genießt und welcher für immer in Erinnerung bleibt. Gemeinsam mit uns als Spezialisten für Hochzeitstänze sind wir an Eurer Seite.

Privatstunden / Hochzeitskurse / JGA's  
Familien-Workshops / Gäste-Workshops  
(Auch am Hochzeitstag in Eurer Location möglich!)

Jetzt unverbindliches Vorgespräch buchen!

**Tanzschule Grenke**  
„Tanzen EINFACH - NEU erleben!“  
Legienstr. 40 - 24103 Kiel  
0431 393647 - [www.tanz-kiel.de](http://www.tanz-kiel.de)



## FEINHEIMISCH

Lebensmittel sind Lebensmittel! Das müssen wir uns bewusst machen. Jeden Tag. Und wertschätzen!" Mit Verve setzt sie sich dafür ein: Imke von Emden, die Diplom-Ökologin, die seit 2017 die Geschäftsstelle von „Feinheimisch“ leitet. Es ist der Verein, der Schleswig-Holsteins Genusswelt prägt. Imke von Emden begeistert sich für ihre abwechslungsreiche Arbeit: „Das bringt für mich eine große Vielfalt an Aufgaben und spannenden Vorhaben mit sich, auch die Umsetzung von Projekten und viel Veranstaltungsplanung und Marketingarbeit. Und natürlich enorme Netzwerkarbeit und Zusammenarbeit mit interessanten Verbänden und Institutionen. Etwas ganz Tolles an Feinheimisch ist die Mitglieder-Struktur in diesem sehr besonderen Netzwerk. Hier kommen regionale Produzenten mit heimischen Gastronomen zusammen und werden noch dazu begleitet durch engagierte gewerbliche und private Förderer, die unterwegs sind als Genießer, als wissbegierige Nutzer, als Informanten, Ratgeber, auch Kritiker.“

2007 schlossen sich sieben norddeutsche Gastronomen zusammen und starteten mit ihrer Qualitätsoffensive. Sie waren besorgt über das schlechte Image der norddeutschen Küche! Der Erfolg des Tourismuslandes Schleswig-Holstein litt seit Jahren unter der schlechten Bewertung der regionalen Küche. Obgleich es an Nord- und Ostsee und im wunderschönen Bin-

nenland großartige Kochkünstler und Sterne-Häuser gab. Aber insgesamt musste etwas geschehen. Die Sieben gründeten mit „Feinheimisch“ ein landesweites Netzwerk mit einem hohen Qualitätsversprechen, mit ausgewiesener Regionalität und der Verpflichtung von Nachhaltigkeit, kurzen Transportwegen und Erhalt der Sorten- und Artenvielfalt. Sie und die zunehmenden Mitglieder der Gründungsjahre überzeugten durch ganz hervorragende Produkte (Fisch, Fleisch, Obst, Gemüse) und durch Kompetenz und Fantasie am Herd. Mit viel Tradition und einzigartiger Regionalität, die sie in einer modernen Kulinarik präsentierten.

Genuss aus Schleswig-Holstein gewann an Format. Heute hat der Verein rund 500 Mitglieder. Das Besondere: Hier sitzen sie gemeinsam am Tisch: die agrarischen Erzeuger und Manufakturen, die kleinen und großen Gastronomen und mit ihnen die privaten und die gewerblichen Förderer. Sie fördern Zusammenarbeit und diskutieren auch über Probleme und die Strukturen und Aufgaben für die Zukunft. Durch ihr Zusammenspiel entsteht eine große Wertschöpfungskette.

Imke von Emden betreut die Mitglieder mit Leidenschaft. „Die Vielfalt ist unglaublich und abwechslungsreich, die Atmosphäre positiv und produktiv. Das macht Stress, aber viel Freude!“ Man kann sich das gut vorstellen, denn das Genuss-Alphabet reicht



von A wie Aroniabeeren über fantastische Brotbäcker und Bier- und Cidrebrauereien über Grünes und Fruchtiges aller Arten bis zum „Z“ wie Ziegenhof. Molkerei- und Käse-Betriebe gehören dazu – schließlich hat sich im Norden nach Art der deutschen Weinstraße eine ganze „Käsestraße“ gegründet und da sorgt der Backensholzer Hof auch überregional für Highlights. Dann fordern landesweit die Geflügelbetriebe Rat und bürokratische Hilfe. Und die ausgewiesene heimische Fischwirtschaft kämpft gegen europäische Ansagen. Stars sind die exzellente Schaf- und Schweinezucht hierzulande, und auf den Weiden stehen die wunderbarsten Galloways und sogar Wagyu-Rinder. Alle diese Mitglieder haben Wünsche und Ideen, auch Probleme, und suchen den Kontakt zu den Gastronomiebetrieben. Und dann sind da noch die vielen gewerblichen und privaten, sehr sachkundigen Fördermitglieder. Sie freuen sich über informative und genussreiche Veranstaltungen, über Produzenten-Besuche, kulinarische Radtouren, Festmahle.

Zweimal im Jahr erscheint das großartige Feinheimisch-Magazin. Da gibt es also ständig viel zu tun für die Geschäftsstelle und für den ehrenamtlichen Vorstand unter der Leitung des Gastronomen Oliver Firla aus Haddeby (Odins Haithabu).

Das kulinarische Schleswig-Holstein hat gewonnen durch die Aktivitäten von „Feinheimisch“. Die Vielfalt des regionalen Lebensmittelangebots ist gestiegen, auch die Qualität der Produkte und der Verarbeitung mit der Verpflichtung zu umweltverträglichem und nachhaltigem Umgang damit. Wo „Feinheimisch“ am Haus und in den Papieren und auf den Websites steht, ist garantiert Qualität und Genuss drin.

Bleibt noch ein Wunsch von Imke von Emden: „Wir brauchen noch mehr kulinarische Bildung von Kindern. Auch für die, die es nicht zuhause lernen können. Das betrifft ihren Wissensstand über unser Essen und Trinken, aber auch ihre Ess- und Kochkultur. Und unbedingt die Wertschätzung der regionalen Produkte.“ ■ *Jutta Kürtz*



## Das Obstcafé auf Gut Warleberg

Das Obstcafé Gut Warleberg liegt auf der höchsten Erhebung inmitten von Kirsch- und Weinplantagen am Nord-Ostsee-Kanal in der Nähe von Kiel. Hier kann man hausgemachten Kuchen mit Früchten der Saison genießen, während man die Schiffe auf dem Kanal vorbeifahren sieht. Es ist ein Ort zum Wohlfühlen, Freifühlen und Verweilen mit einmaligem Blick auf



den Kanal, die Obstplantagen, Felder und Wälder! Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Zwetschgen können vor oder nach einem Cafébesuch selbstgepflückt und genascht werden, vor allem als Familie ein unvergessliches Erlebnis in der Natur. Die Saison beginnt im Mai und endet Anfang Oktober. Je nachdem, welche Frucht gerade reif ist, gibt es frisch zubereiteten Erdbeerkuchen, verschiedene Streusel- und Baiser-Kuchen, Kanalwelle, Schmand-Kuchen sowie viele weitere Leckereien, bei denen jeder auf seine Kosten kommt. Für Kinder ist mit einem großen Eisangebot, einer Hüpfburg sowie einem Sandkasten direkt am Café gesorgt, wo sie mit anderen Kindern spielen können. Es sind rund 30 Sitzplätze unter Dach und weitere unter freiem Himmel vorhanden. Im Gras unter den Kirschbäumen kann auch gepicknickt werden. Das perfekte Ausflugsziel für jeden, der Natur und guten Kuchen liebt!

[www.warleberg.de](http://www.warleberg.de), Telefon: 04346-7077

## Frische, die Kiel schmeckt

Wer gern gut in Kiel essen geht, hat den Genuss mit großer Wahrscheinlichkeit auch ihr zu verdanken – der Brötzmann KG. Denn seit vielen Jahren ist der Obst- und Gemüsegroßhandel ein fester Bestandteil der Kieler Geschäftswelt und versorgt mit Leidenschaft Gastronomen der Region mit frischen, saisonalen und qualitativ hochwertigen Produkten. Die Geschichte der Brötzmann KG begann vor mehr als 55 Jahren und seitdem hat sich das Unternehmen kontinuierlich weiterentwickelt. Das Erfolgsrezept: Der Großhandel setzt neben einer beeindruckenden Vielfalt an Obst und Gemüse auf Frische, Qualität und zuverlässigen Service. Außerdem arbeitet er eng mit lokalen Bauern und Lieferanten zusammen. „Tag für Tag wird unser Sortiment sorgfältig ausgewählt und geliefert. Nur das Beste ist gut genug für unsere Kunden“, betont Geschäftsführer Thorben Stampe. Der waschechte Kieler Jung ist selbst gelernter Koch und seit neun Jahren an der Brötzmann-Spitze tätig. Diese Expertise wissen die über 200 Kunden zu schätzen! Zu denen gehören übrigens etliche bekannte Restaurants und Hotels der Region, das Studentenwerk Schleswig-Holstein, die Arbeiterwohlfahrt und viele Kieler Kindergärten ...



[www.broetzmann-kiel.de](http://www.broetzmann-kiel.de), Telefon: 0431-305 3000



**MOLTRECHT BAUERNBIER**  
 Birkenweg 3  
 24235 Stein (Probstei)  
 Tel.: 0174 35 83 337  
 (auch Whatsapp)  
[www.moltrecht-bauernbier.de](http://www.moltrecht-bauernbier.de)  
[prost@moltrecht-bauernbier.de](mailto:prost@moltrecht-bauernbier.de)



## Moltrecht – Das Probsteier Bauernbier

Von 1226 bis 1867 gehörte die Probstei dem Preetzer Kloster. Die Bauern waren persönlich frei. Deshalb besaßen alle Höfe das seltene Braurecht. Der Gasthof in Probsteierhagen erhielt 1568 zusätzlich das Brennrecht. Und von 1860 bis 1943 wurden dort dann in größeren Mengen Bier und Kümmel hergestellt.

Familie Moltrecht ist seit Generationen mit diesem alten Handwerk verbunden. Der erste Brau- und Brennmeister der Familie war Georg Friedrich Moltrecht (1803–1874). Viele seiner Nachkommen führten das Handwerk bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts fort.

Diese Tradition hat Jan Moltrecht, ein Ur-ur-ur-ur-Enkel, wieder belebt: 2020 gründete er die Marke „Moltrecht Bauernbier“. Ganz im Sinne von „Nomen est omen“ deutet der Familienname bereits auf das Bierbrauen hin: „Molt“ steht im Niederdeutschen nämlich für Malz.

Die Probsteier Bauernbiere wurden zunächst auf einer kleinen Heimbrauanlage in Stein entwickelt. So richtig fein-heimisch. Für den Handel entstehen sie nun in einer regionalen Brauerei – in traditioneller, aufwendiger Handarbeit, nach dem Deutschen Reinheitsgebot und mit ausschließlich natürlichen Zutaten.

[www.moltrecht-bauernbier.de](http://www.moltrecht-bauernbier.de),  
 Telefon: 0174-3583337



## Lebendige Gastronomie-Geschichte

Das Hotel Restaurant Kirchspiels Gasthaus befindet sich seit 1854 im Besitz von Familie Heeschen. Der Name erinnert an das historische Kirchspiel, einen früheren Verwaltungsbezirk. Seit 2009 wird der Betrieb von Ulf Heeschen geführt. Im Gastraum verbindet sich eine klare, moderne Formensprache mit charmant-historischen Akzenten. So entsteht eine Atmosphäre, die Herkunft spürbar macht und zugleich im Heute angekommen ist. Der renommierte Küchenmeister und Hotelbetriebswirt führt mit seinem Team anspruchsvolle Gastronomie und handwerkliche



Kochkunst zusammen. Als Mitglied von Feinheimisch e.V. setzt Ulf Heeschen konsequent auf hochwertige Produkte aus der Region. Die Speisekarte folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten – raffiniert und mit persönlicher Handschrift: „Wild wird bei uns viel bestellt. Und wenn dann noch mein Name als Erleger darunter steht, umso besser.“ Durch die Lage am Ochsenweg (siehe: [www.ochsenweg.de](http://www.ochsenweg.de)) entwickelte sich das Anwesen früh zu einem Ort der Begegnung und Gastlichkeit. Familie Heeschen geht seit über 170 Jahren mit der Zeit. Dies macht das Gasthaus zu einem lebendigen Ort im Herzen Nortorfs.

[www.kirchspiels-gasthaus.de](http://www.kirchspiels-gasthaus.de),  
 Telefon: 04392-20 280



**Das Ausflugsziel**  
 für kleine Entdecker & große Feinschmecker



**OBSTCAFÉ WARLEBERG**  
[www.warleberg.de](http://www.warleberg.de)

Gut Warleberg | Neuwittenbek | Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage

# ZWISCHEN LÄNDLICHEM FLAIR UND KLEINSTADTCHARAKTER

30 **S**ie vereint die Ruhe der Natur mit der unmittelbaren Nähe zur Stadt: Die Gemeinde Altenholz ist zwar seit 1963 amtsfrei und zählt offiziell zum Kreis Rendsburg-Eckernförde, doch die Kieler haben sie längst, im Herzen, eingemeindet. Wunder-schöne Wälder und zahlreiche Bauernhöfe, weite Felder und pom-pöse Herrenhäuser zeichnen die Ortschaft aus. Vom Zentrum Kiels aus Richtung Norden, einmal über den Nord-Ostsee-Kanal hinüber – hier befindet sich das etwa 19 Quadratkilometer große Altenholz auf der Halbinsel Dänischer Wohld. Altenholz unterscheidet sich mit seiner Zugehörigkeit von den Nachbarn Holtenau, Friedrichsort, Pries und Schilksee, die seit einigen Jahrzehnten Stadtteile von Kiel sind. Die Gemeinde hieß ursprünglich Klausdorf und birgt eine längere Geschichte bis zu ihrem heutigen Namen. 1933 wurde die Gemeinde schließlich – unter anderem, um Verwechslungen mit Klausdorf an der Schwentine zu vermeiden – in Altenholz umbenannt. Sie besteht aus den Ortsteilen und Siedlungen Klausdorf, Stift, Knoop, Postkamp, Kubitzberg, Dehnhöft und Friedrichshof.

Früher war Altenholz rein ländlich. Bis zum Zweiten Weltkrieg lag die Einwohnerzahl bei knapp 700 bis 800 Bürgern. In den 1950er und -60er Jahren wurde die Gemeinde dann, durch den Zuzug zahlreicher Flüchtlinge zu einer kleinen „boomtown“. Was sich auch an den Straßennamen ablesen lässt. So gibt es



hier unter anderem eine Königsberger, Stettiner, Danziger und Memeler Straße. Die Einwohnerzahl stieg von 2190 (1955) auf 6865 (1970). Über die Jahrzehnte hat sich die Stadtrandgemeinde städtebaulich immer weiter entwickelt. Heute wohnen in Altenholz gut 10.000 Menschen (Stand 2021). Dennoch ist der ländliche Charakter nach wie vor zu spüren und charakteristisch für Altenholz. Das Gebiet umfasst über 1800 Hektar Wald und landwirtschaftlich genutzte Flächen. Viele Höfe haben hier ihr Zuhause und versorgen Kiel und Umland mit hochwertigen regionalen Produkten. Aber auch für Urlauber ist Altenholz besonders reizvoll: Die Landschaft eignet sich hervorragend zum Wandern und Radfahren, Bauernhöfe und Ferienwohnungen locken Familien mit Kindern genauso wie Paare und Rentner zum Erholungsurlaub.

Markenzeichen und gleichzeitig wichtige Kulturdenkmäler der Gemeinde sind einige Herrenhäuser, deren Bestehen teilweise bis in das 13. Jahrhundert zurückzuführen ist. Neben dem Gut Stift und dem Gut Projensdorf gilt das Gut Knoop heute als eine der bedeutendsten klassizistischen Bauten Schleswig-Holsteins. 1322 wurde der adelige Wolf von Knoop („Lupus de Knoppe“) als erster Besitzer des Herrenhauses urkundlich erwähnt. Sogar im Altenholzer Wappen wurde der steigende Wolf dem Wappen der ritterlichen Familie Knoop entnommen. Die große grüne Eiche verweist dabei auf den Namen „Altenholz“ und den früheren alten Eichenwald, von dem noch Reste im Gemeindebezirk erhalten sind. Gleichzeitig symbolisiert sie Stärke und hohes Alter.

Neben beeindruckenden Gutshäusern und wunderschönen Naturflächen hat Altenholz überdies alles zu bieten, was eine vielfältige, moderne Gemeinde ausmacht: Sieben Kindertagesstätten, vier Schulen, eine Volkshochschule und die Fachhochschule für Verwaltung und Dienstleistung fungieren als zentrale Bildungseinrichtungen, während das Sportzentrum TSV Altenholz und seit Anfang 2019 sogar das Handball-Trainingszentrum des THW Kiel für ein sportliches Angebot sorgen. Bekannt ist Altenholz darüber hinaus als Hauptstandort des erfolgreichen IT-Dienstleisters Dataport.

Das Gemeindeleben ist sehr lebendig und hat verschiedenste Veranstaltungen im Programm: bunte Volksfeste, Klön-Nachmittage und Sonntagscafés sowie Filmabende und Konzerte. Das Eivind-Berggrav-Zentrum in Altenholz-Stift ist als kulturelles Zentrum sogar über Kiel hinaus beliebt. Baubeginn war 1967, somit blickt das moderne Gebäude auf eine bald 60-jährige Geschichte zurück. Mehr erfahren können Sie am 30. August bei einer kulturhistorischen Führung (siehe unten). Erwähnenswert ist ebenso der beliebte Wochenmarkt. Auf dem Ostpreußenplatz werden freitags von 12-17 Uhr frisches Gemüse, Obst, Milchprodukte, Fisch und Fleisch sowie Blumen angeboten.

Die Mischung aus ländlichem Flair und Kleinstadtfeeling mit vielen Möglichkeiten zu Aktivitäten macht Altenholz schon einzigartig in unserer Region. Plus der guten Anbindung an Kiel.

Wer die Gemeinde näher kennenlernen möchte, hat dazu in den kommenden Monaten auch über die Förde-VHS Gelegenheit: Der Historiker Merten Worm bietet im Dänischen Wohld unterschiedliche kulturhistorische Spaziergänge an. Hierzu und über weitere interessante Angebote der Förde-VHS können Sie sich an jedem 1. Montag im Monat, in der Zeit von 15.30-17.00 Uhr, in der Bücherei im Gemeindezentrum (Klausdorfer Straße 78) persönlich informieren lassen. Oder Sie buchen online über [www.foerde-vhs.de](http://www.foerde-vhs.de).

Veranstaltungen der Kompass-Kirche, zu der seit 2024 die Gemeinden Altenholz, Holtenau, Pries/Friedrichsort und Schilksee/Strande gehören, finden Sie hier: [www.kompass-kirche.de/terminuebersicht/veranstaltungen](http://www.kompass-kirche.de/terminuebersicht/veranstaltungen).

Und sportlich betätigen kann man sich, bereits seit 1948, im TSV-Altenholz: [www.tsv-altenholz.com](http://www.tsv-altenholz.com).

Wer nach Spaziergang, Konzert oder dem Sporttreiben hungrig und durstig ist, wird in Altenholz natürlich auch fündig.

## Alles, was die Osterhasen brauchen

Der Hofladen auf dem Hühnerhof Postkamp bietet viele Zutaten für das Osterfest an. Eier, Geflügelfleisch und noch einiges mehr werden überdies auf den Wochenmärkten in Altenholz-Stift und Kronshagen verkauft. An Ostern geht es natürlich vor allem um Eier. Die Legehennen leben in Postkamp überwiegend in Freiland- und



ebenso in Bodenhaltung. An dieser Stelle ein kleiner Tipp für Ihr Ostergebäck: Backrezepte, zum Beispiel für einen Osterzopf oder einen Möhrenkuchen, gehen übrigens von Eiern der Gewichtsklasse M aus. Für den Osterbrunch empfiehlt Frau Andersson zudem die hausgemachten Salate: „Wir haben Eiersalate,

Geflügelfleischsalate mit Geflügelwurst, verfeinert mit Gurkenschnitzeln, sowie Geflügelsalate im Angebot. Letztere mit oder ohne Curry, plus einer fruchtigen Note, durch Ananas und Mandarine.“ Sollten Ihre Marmeladenvorräte zu Ende gegangen sein: „Unsere Erdbeermarmelade ist der Kunden-Liebling!“ Ein cremiger Eierlikör darf an Ostern natürlich nicht fehlen. Und schmeckt – beinahe – zu jeder Tageszeit.

Bestellungen zu Ostern werden gern entgegengenommen. [www.huehnerhofpostkamp.de](http://www.huehnerhofpostkamp.de); Tel: 04349-322

**Einkaufen auf dem**  
**HÜHNERHOF**  
**POSTKAMP**

Mi und Fr  
hausgemachter  
Mittagstisch

### Natürlich aus der Region

- ✓ Eier
- ✓ Eierlikör
- ✓ Nudeln
- ✓ Frischgeflügel
- ✓ Hausmacher Wurst
- ✓ hausg. Salate
- ✓ Kartoffeln
- ✓ Äpfel, Birnen
- ✓ Saisongemüse
- ✓ Marmelade, Honig
- ✓ Pfälzer Wein
- ✓ Sauerfleisch

Das **HÜHNERHOF POSTKAMP-Team** ist für Sie im Hofladen da:  
Montag - Freitag 8.00 bis 13.00 Uhr und 15.00 bis 18.00 Uhr  
Sonnabend 8.00 bis 13.00 Uhr  
Dienstag nachmittags geschlossen.  
Auf dem Wochenmarkt in Kronshagen  
Donnerstag 12.00 bis 18.00 Uhr  
und auf dem Wochenmarkt in Altenholz-Stift  
Freitag 12.00 bis 17.00 Uhr

[www.huehnerhofpostkamp.de](http://www.huehnerhofpostkamp.de)

**Hühnerhof Postkamp**  
Postkamp 13 • 24161 Altenholz  
Telefon 04349 322



Jeder 1. Donnerstag im Monat  
**Steaks "satt" vom Holzkohlegrill**  
27,90 Euro



Jeden 3. Donnerstag im Monat  
**Balkan-Küche "satt"**  
24,90 Euro



Am 14.5. ab 12 Uhr:  
Traditionelles Vatertag-Grillen auf unserem Holzkohlegrill.  
Für 29,90 Euro satt vom Steak bis zur Wurst

*Bato's*

Boelckestraße 100 • 24159 Kiel (Flughafen Kiel)  
Telefon: 0431 – 88821588

<https://bato's-flughafen-restaurants.de>

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag 11.30-15.00, 17.30-22.30 Uhr  
Freitag 11.30-15.00, 17.30-22.30 Uhr  
Samstag - Sonntag 11.30-22.30 Uhr

# DIE SUPPENSCHALE

**B**ei uns zu Hause gab es tiefe und flache Teller. Ich muss niemandem hier erklären, wofür welche Sorte benutzt wurde. Teller an sich gibt es noch gar nicht so lange, man vermutet das Auftauchen der ersten Teller im 12. Jahrhundert. Die Mutter aller Teller ist die Schale. Diese wiederum gibt es – soweit sich das fundiert zurückverfolgen lässt – seit über 18.000 Jahren. Es ist naheliegend zu vermuten, dass es Schalen schon viel früher gab, diese jedoch aus „vergänglichen“ Materialien bestanden, so dass sie schlicht spurlos verschwunden sind. Selbst im späten Mittelalter war es völlig normal, ein altes ausgehöhltes Brot als Schale zu benutzen. Wenn es dann durch die darin befindliche warme Speise weich geworden war, ließ sich die Brotschale sogar essen. Das ist ebenso sparsam wie nahrhaft. Mehr aber auch nicht.

Immerhin war im asiatischen Raum zu dieser Zeit die Herstellung von Keramischalen schon so weit perfektioniert, dass sie bis heute kaum eine Verbesserung erfahren hat, abgesehen von der Steigerung der Produktionszahlen.

Eine Schale ist etwas ganz Wunderbares. Ich selbst bin erst vor einigen Jahren dessen gewahr geworden, als ich nämlich Bekanntschaft mit einer japanischen Ramen-Suppe gemacht habe. Seit dieser meiner ersten Ramen-Suppe sehe ich den Begriff „Suppe“ mit ganz anderen Augen.

Und mir ist damals klar geworden, mit welcher liederlicher Hast und Lieblosigkeit in unserem europäischen Kulturkreis mit Suppen umgegangen wird.

Erinnern wir uns an die in den 1960ern und -70ern ach so populäre Spargel-Cremesuppe? Tomatensuppe? Champignon-Cremesuppe? Es war und ist die kulinarische Gesichtslosigkeit in Person. Schlimm! Diese Flüssigpampe war praktisch die Overture zum Hauptgericht, das nur zu gerne mit einem Fruchtcocktail oder einer Ladung Fürst-Pückler-Eis abgeschlossen wurde.

Immerhin konnte man in den 1980ern noch etwas auftrumpfen und erfand die Brokkoli-Cremesuppe. Wie ausgeflippt! Heute könnte man es noch mit Avocado-Cremesuppe (gluten- und laktosefrei) versuchen, aber der Renner und durchaus als Partyhauptgericht angereicherte Hit ist in diesen Tagen die Kürbissuppe mit Kokosmilch. Sie verfolgt mich sozusagen von Party zu Party und ich habe bereits überlegt, ob ich nicht eine Kürbis-Unverträglichkeit vortäuschen sollte, um dieser kulinarischen Katastrophe zu entgehen. Klar, die Suppe macht sich fast von selbst und der/die/das Gastgeber hat so eine Aufgabe weniger im Rahmen einer Partyvorbereitung zu tun. Einfach alles kleinschnippeln, rein in den Topf, aufkochen, ziehen lassen, fertig. Wir sind also wieder im europäischen

Mittelalter gelandet.

Es gibt auf der Welt Suppen, die mit so viel Hingabe und Einfallsreichtum zubereitet werden, dass es einem fast den Atem verschlägt. So geschah es mir beim Genuss meiner ersten Ramen-Suppe in einem japanischen Restaurant in Düsseldorf. Heute sind Ramen-Suppen selbst hier im Norden sehr populär, wobei die Qualitätsunterschiede gewaltig sind. Mir ist dabei aufgefallen, dass die Auswahl der Schalen in Sachen Ästhetik sich proportional mit der Qualität der Suppe steigert. Meine schlechteste Ramen-Suppe in Kiel wurde tatsächlich in einer wirklich hässlichen Suppenschale serviert. Allgemein war das Interieur des Suppenladens eher an einem Copy-Shop orientiert.

Eine von Haus aus gute Suppe muss also nicht zwingend überall gut sein. Dass sie aber wirklich schlecht sein kann, weiß ich erst jetzt. Meine beste Ramen-Suppe in Kiel wurde auch in einer wirklich schönen Schale serviert und die Einrichtung des Restaurants entsprach durchaus der guten Suppe.

In Mitteleuropa sollen die ersten Schalen aus Holz gewesen sein. Einfaches Schnitzwerk, das später in größeren Stückzahlen auf einfachen Drechselbänken entstehen konnte. Keramik- und Porzellanschalen waren dem Adel vorgehalten. Besondere kulinarische Knüller durfte es damals kaum gegeben haben. Bis heute ist eines der deutschen Highlights die Leberknödelsuppe, die genügend Spielraum bietet, auch kulinarisch und optisch ansprechend serviert zu werden.

Gefolgt von Erbsen- und Linsensuppe, die gleichermaßen sättigend und gesund sein können, wobei die Optik eher zweitrangig sein dürfte. Schließlich sieht beides eher so aus – man möge mir die Bemerkung verzeihen –, als sei es schon mal gegessen worden.

Eine gute Erbsensuppe ziehe ich jedem mittelmäßigen Sonntagsbraten vor. Diese heimischen Suppen werden natürlich in den oben angerissenen tiefen Tellern gereicht. Bei öffentlichen Veranstaltungen hat sich jedoch selbst hier die Suppenschale etabliert. Meist aus weißem Kunststoff, der viel zu dünnhäutig ist, immer häufiger aber aus kompostierbarem oder sogar essbarem Material. Das Hauptaugenmerk liegt natürlich eindeutig auf der Suppe, weniger dem Gefäß. Insofern streifen wir dieses Kapitel nur kurz.

Auf Ibiza habe ich vor etwa 35 Jahren mal eine Fischsuppe gegessen, die in vielen Reiseführern lobend erwähnt worden war. Dabei war sie ziemlich lecker, ziemlich authentisch balear und ebenso einfach hergestellt: In einem exzellenten Fischfond mit sparsamer Gemüsebeilage schwammen einige Fischwür-



fel. Leider war der Fisch gewürfelt worden, bevor man ihn seiner Gräten entledigt hatte, was den Genuss etwas trübte. Geschmacklich war diese Suppe jedoch eine Offenbarung. Serviert wurde sie in einer weißen, fast durchscheinenden Porzellanschale spanischer Herkunft. Völlig schmucklos und perfekt gleichmäßig gearbeitet. Sie hatte die Größe eines gedrittelten Handballs. Wobei beim Handball das mittlere Drittel ein Ring ist – nur dass wir uns richtig verstehen.

Solche Suppenschalen findet man heutzutage in skandinavischen Möbelhäusern zu Dumpingpreisen. Man kann mit ihnen kaum was verkehrt machen. Es sei denn, man hat Sinn für Geschmack im stilistischen Sinne.

Asiatische Schalen sehen da ganz anders aus, ja, es gibt sogar viele unterschiedliche Schalen für die verschiedenen Zutaten bei Tisch. Auch Holzschalen sind bis heute in Japan populär, da das Holz isolierend wirkt und die Hitze der Suppe von den Händen ferngehalten wird.

Asiatische Schalen sind lebendig. Sie leben durch ihre Form und Farbgebung. Es macht Freude, sie anzufassen und abzutasten. Und die Lasur, die mit jedem Schluck ein Stückchen weiter freigegeben wird, ist stets harmonisch und unaufgeregt verteilt. Es gibt mindestens ein deutschsprachiges Buch, in dem ausufernd über die Herstellung und Schönheit von asiatischer Keramik geschrieben wird: „Die Schönheit der einfachen Dinge“ von Soetsu Yanagi. Spätestens bei der Lektüre dieses Werkes ist jedem, der einen IQ über dem einer Bahnschwelle hat, klar, dass Formgebung und Zweck zwingend miteinander verschlungen sind und dass die perfekte Form einer Schale niemals perfekt im geometrischen Sinne, sondern in ihrer Anmut und Ausstrahlung sein wird. Herausragendes Beispiel ist

eine bestimmte Teeschale, die „völlig ereignislos“ als alltäglicher Gegenstand entstand, also rein und ehrlich ... Nun, das mag etwas abgehoben erscheinen, zumal diese Kizaemon-Ido-Teeschale aussieht, als hätte ein angetrunkenen Baumschüler sie ungeschickt in den Brennofen gesteckt. Aber: Dem Ästheten geht bei ihrem Anblick das Herz auf, und aus ihr einen Tee zu trinken, dürfte wohl der unerfüllte Traum unzähliger Tee-Enthusiasten sein. Mit Suppenschalen, Teekannen, Reisschalen, Schneidbrettern, Kochmessern und vielen anderen Alltagsgegenständen aus händischer Fertigung ist es nicht viel anders. Man fühlt und sieht, dass da mehr ist als nur der Gegenstand alleine.

Das Gefäß wird mit dem Inhalt zusammen zur Sinfonie. Die Schale als vermutlich ältestes Speisegefäß der Menschheit wird heutzutage unterschätzt. Und ihre lieblosen Vettern, die wir als Billigware in Kaufhausregalen finden, sind ein Schlag ins Gesicht der Speisen, die man heute für wenig Geld mit ebenso wenig Aufwand daraus schlürfen könnte.

Als Fridtjof Nansen nach seiner Grönlanddurchquerung gefragt wurde, was ihn nach seiner Ankunft an der Westküste am meisten gefreut hat, waren es ein heißes Bad, eine heiße Suppe und ein fettes Stück Braten. Nun, Braten und Suppe in einer Schale wären, wenn man noch ein paar gute Nudeln hinzutäte, eine Ramen-Suppe. Und wenn dann noch die Schale von erklärter Schönheit ist, kann man es nicht besser haben.

Kennen Sie diese 99-Cent-Fertigsuppen aus Asien? Die mit den viereckigen Nudelpaketen drin?

Servieren Sie die mal, am besten mit etwas frischer Frühlingszwiebel und einigen Champignonscheiben, in einer wirklich schönen Suppenschale. Sie sehen das Leben – und die Suppe – mit anderen Augen. Ich schwöre. ■ *Martin Reuter*

# JEDEM ANFANG WOHNT EIN ZAUBER INNE

Unsere frühen Vorfahren feierten acht Jahreskreisfeste, die sich an den Himmelskörpern Sonne und Mond ausrichteten. Hierbei ging es darum, die Verbindung zwischen Mensch und Natur zu stärken. Die Feste strukturierten das Jahr und schärften das Bewusstsein für das, was „Mutter Natur“ jeweils an Geschenken verteilt.

Das zweite Fest im Jahreskreis wurde Ostara genannt und richtete sich nach der Sonne: Regelhaft fiel es auf die Tag- und Nacht-Gleiche, um den 21. März herum. An diesem Tag sind zum ersten Mal Tag und Nacht gleich lang und die helle Zeit des Jahres beginnt. Gefeierte wurde das stärker werdende Licht,

das eng mit dem neuen Wachstum in der Natur verbunden ist. Denn um diese Zeit sprießen immer mehr Blumen, Sträucher beginnen zu blühen und erste Baumknospen gehen langsam auf.

Wir können die Vögel wieder deutlich singen hören, die jungen Lämmer dürfen auf die Weiden. Das Braungrau des Winters wird vom Grünbunt des Frühlings verdrängt. Schon lange ist wissenschaftlich bewiesen, dass Grüntöne eine beruhigende Wirkung auf uns haben. Ein Spaziergang im Wald unterstützt jetzt unsere Gesundheit besonders. Die Natur spiegelt uns außerdem, dass alles zur richtigen Zeit geschieht: Die Samen, die die Pflanzen im Herbst „aussäen“, fangen im Frühjahr an zu wachsen. Auch wir Menschen lernen aus Erfahrung, dass „gut Ding Weile haben will“. Dieses Sprichwort tauchte übrigens erstmalig 1668 in dem Roman „Simplicius Simplicissimus“ auf, in dem der Held diverse Abenteuer bestehen muss.

So, wie die Natur im März und April extremen Wetterkapriolen ausgesetzt ist und trotzdem anfängt zu blühen, könnten wir bei neuen Vorhaben „trotzdem“ mit achtsamen, kleinen Schritten einfach losgehen. Denn hier wie da gilt: „Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne ...“ (Hermann Hesse).

Rituale zu Ostern, die uns mit der Natur verbinden können, gibt es viele:

- Früher gab es erst ab dem Frühjahr wieder **Eier**. Denn Hühner brauchen Licht, um Eier legen zu können. Auch wenn die meisten von uns ihre Ostereier im Supermarkt kaufen, könnten wir beim diesjährigen Bemalen derselben doch einmal ein bisschen Dankbarkeit für dieses Naturprodukt einfließen lassen.
- Gehört bei Ihnen ein Lambraten oder ein Gebäck in Lammform zu den Ostertraditionen? In diesen Tagen ein **Lamm** zu schlachten und zu essen, ist eine sehr alte jüdisch-christliche Tradition. Lämmer wurden zu bestimmten Anlässen Gott geopfert und später prägte sich zu Jesus, der am Karfreitag gekreuzigt wurde, die Bezeichnung „Lamm Gottes“ ein. Die ersten Lämmer kommen alljährlich bereits Ende Januar zur Welt. Und sind damit ebenso ein Symbol für das neue Leben in der Natur.
- **Der Hase** ist, allemal bei den Kindern, wohl das bekannteste Symbol zu Ostern. Er galt in vielen Traditionen von jeher als Sinnbild für Fruchtbarkeit. Denn dieses Tier kann sich quasi „doppelt“ vermehren: Schon während der Tragezeit mit dem einen Wurf können die Spermien des Rammers die neuen Eizellen der Häsinnen bereits befruchten. Womöglich bekommen

die Tiere so vielfachen Nachwuchs, weil sie in der Natur so viele Fressfeinde haben?

• **Die Zweige**, mit denen wir zu Ostern unsere Tische schmücken, werden traditionell Gründonnerstag geschnitten. So haben sie bis zum Ostersonntag Zeit, im Warmen auszutreiben. Wir holen uns mit den sprießenden Knospen sozusagen den Frühling ins Haus. Was, sollte es Ostern (in diesem Jahr am 5./6. April) draußen stürmen oder womöglich schneien, ja durchaus etwas Tröstliches haben könnte.

Zu meinen Osterritualen gehört auf jeden Fall der Genuss von Eierlikör als Leckerei.

Wussten Sie, dass die Niederländer dieses Getränk im 17. Jahrhundert in Brasilien entdeckten? Ursprünglich war Abacate (portug.: Avocado) ein Getränk, das die indigenen Einwohner aus Avocados herstellten. Die europäischen Kolonisten machten daraus eine Spirituose, in dem sie Rohrzucker und Rum hinzufügten.

Sie nannten es „Advocaat“ (niederl. für Avocado) und brachten das Rezept, inklusive Avocadobäume mit nach Europa. Die Bäume gediehen hier aber nicht. Und so kam der aus Antwerpen stammende Destillateur Eugen Verpoorten 1876 auf die Idee, die Avocado einfach durch das ähnlich aussehende cremige Eigelb zu ersetzen. Verpoorten gilt damit als Erfinder unseres traditionellen Eierlikörs. Bis heute stellt das gleichnamige Unternehmen seinen Likör nach dem Originalrezept her.

Apropos Rezept: Damit die ganze Runde, inklusive Kinder, diese Leckerei genießen kann, habe ich mich nach einer alkoholfreien Variante umgeschaut. Zum Selbermachen finden sich im worldwideweb (Internet) zahllose Ideen.

Guten Appetit und frohe Ostern!

## Leckeres Essen mit Blick auf die Ostsee

..., so resümiert ein Paar im Internet seinen Besuch im Restaurant Filou am Schönberger Strand. Das Restaurant ist bei Einheimischen und Urlaubern gleichermaßen beliebt. Denn hier kommt geschmacklich jede und jeder auf seine Kosten: Aktuell stehen unter anderem Pannfisch, Holsteiner Kartoffelsuppe, Veggie Filou Burger und Rumpsteak auf der Speisekarte. Parallel hierzu gibt es noch eine bunte Auswahl an Pizzen. Gute Weine liegen der Gastgeberin besonders am Herzen. Fragen Sie gern nach der Gastkarte.

„Am Ostersonntag und -montag bieten wir wieder unser beliebtes Frühstücksbuffet an“, so Stephanie Franke. Selbstgebackene



Torten und Kuchen sowie Waffeln gibt es an allen Öffnungstagen. Großer Beliebtheit erfreuen sich im Filou ebenso die vielfältigen Veranstaltungen: Jeden Sonntag findet ab 19 Uhr ein bunter Spieleabend statt. Am 15. März wird zu Krimi,

Wein und Käse eingeladen. Und am 13. Mai trifft Zauberkunst auf Bauchrednerei. Hierzu wird Spanferkel vom Grill serviert. Wer auf dem Laufenden sein möchte, was die Gastgeber des Filou an wechselnden Angeboten vorhalten, abonniert am besten den Newsletter.

[www.filou-ostsee.de](http://www.filou-ostsee.de); Telefon: 04344-41 48 48

*Filou*  
Restaurant am Meer

**Ostersonntag & Ostermontag  
9:30-11:30 Uhr Frühstücksbuffet**

Große Auswahl an herzhaften und süßen Köstlichkeiten, hausgemachtes Brot, frische Eierspeisen, Sekt, Orangensaft sowie Kaffee, Tee oder Schokolade – € 25,50 p.P.

Ab dem 2. April wieder jeden Donnerstag Spanferkel vom Grill!

Öffnungszeiten, die aktuelle Speisekarte und alle Veranstaltungen unter [www.filou-ostsee.de](http://www.filou-ostsee.de)

Promenade 18 • 24217 Schönberger Strand  
Telefon 04344 - 414848 • E-Mail: [kontakt@filou-ostsee.de](mailto:kontakt@filou-ostsee.de)

**Steiskal**  
Backhandwerk seit 1926

**DAS O ZUM OSTERFEST!**  
Unsere Osterkränze versüßen jede Kaffeetafel.

[www.baecker-steiskal.de](http://www.baecker-steiskal.de)  



## Sieben Kräuter muss man haben ...

**A**nfang Februar – langsam wird es Zeit über den nächsten Artikel zum Gemüse des Monats nachzudenken. Soll ich Frühling denken, obwohl der Winter dieses Jahr ganz echt daherkommt mit -8°C. Sogar Schlittschuhlaufen auf den flachen Gewässern ist angesagt – wie zu der Zeit als meine Kinder noch solche waren und wir noch längst nicht an Enkelkinder dachten.

Also was werden wir im März und April erwarten können?

Der Appetit auf Grünes steigt bekanntlich. Im frühen April liegt Ostern, der Gründonnerstag. Die Hühner werden wieder mehr Eier legen, obwohl wir jetzt schon gut von ihnen versorgt werden.

Im Garten und Wald könnte man die ersten Wildkräutlein wie Scharbockskraut (Blätter vor der Blüte) ernten. Bärlauch ist wahrscheinlich zu finden (Blüten darf man verzehren). Hmm. Im

Garten sprießen die jungen Triebe von Giersch und Brennnessel, Knoblauchrauke und Löwenzahn, zart und schmackhaft. Auf dem Markt sind frühe Schnittsalate, Portulak und Postelein zu erwarten.

Ich träume von der Frankfurter „Grie“ Soß“ mit hartgekochtem Ei, wie ich es von zuhause und meiner Geburtsstadt kenne. Die Seite von <https://www.hessen-tourismus.de/essen-trinken/hessische-spezialitaeten/frankfurter-grie-soss> klärt auf, dass am wichtigsten die „richtigen“ sieben Kräuter sind: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch und Pimpinelle (Kleiner Wiesenknopf, lat. Sanguisorba minor, ein Rosengewächs, nicht zu verwechseln mit der Bibernelle, einem Doldenblütler).

Sieben! Wie die sieben christlichen Sakramente, die Wochen-

tage, die Mondphasen. In vielen Redewendungen kommt sie vor, die magische Sieben, und natürlich in Märchen. Da gibt es Siebenmeilentiefel, einer darf sich sieben Jahre nicht waschen, sieben Geißlein, sieben Raben, sieben Zwerge usw. Die Sieben steht, so heißt es, als Zeichen für vollkommene Einheit.

Das trifft für mich genau auf die Grüne Soße zu, ihren Geschmack und was die sieben Kräuter uns kollektiv bescheren:

- Kerbel und Schnittlauch für Darmgesundheit und Linderung von Blähungen.
  - Besonders bei Petersilie und Sauerampfer viel Vitamin C zur Stärkung des Immunsystems.
  - Pimpinelle bei Magen-Darm-Beschwerden und Appetitlosigkeit.
  - Petersilie auch harntreibend, ausschwemmend.
  - Schnittlauch mit antiseptischer Wirkung, Senkung von Blutdruck und Cholesterinspiegel.
  - Kresse und Borretsch reduzieren Entzündungen, unterstützen die Gelenke.
  - Für Haut und Haare gibt es Vitamin A und Folsäure.
  - Sie alle liefern Antioxidantien für die Zellgesundheit, die freie Radikale bekämpfen und den Alterungsprozess verlangsamen.
- ... und so früh im Jahr, bei den jungen Blättern ist weniger Oxalsäure als später enthalten.

Wenn wir uns im traditionellen und christlichen Rahmen weiter umschauen, ist seit dem Aschermittwoch (18.02.) Fastenzeit bis Ostern (04.04.), und was wäre passender, als jetzt dem Körper nach dem fetthaltigeren und weihnachtlichen (Viel-)Essen eine schlankere Kost zu gönnen.

Nach der Theorie die Praxis: Hier im Kieler Raum bekam ich das 7-Kräuter-Paket mit Estragon statt Pimpinelle. Ein Faux Pas. Ich werde den Markt im März ablaufen und schauen, ob ich „im echten Norden“ „echte“ Frankfurter Grüne-Soße-Kräuter finde. Bei mir im Kräutergarten wächst ein Kleiner Wiesenknopf – noch unter einer Schneedecke – und bei den gängigen Gartenmärkten kann man die Staude erstehen. Oder Sie bestellen bei einer spannenden Frau: <https://www.naturkraeutergarten.de/>. Ob dann Quark oder Joghurt mit weiterverarbeitet wird, hängt von der Tradition des jeweiligen Haushalts ab. Meine Mutter hat mit saurer Sahne verfeinert.

Grüne kalt gerührte Soße mit Kartoffeln hat den guten Effekt, dass die Kräuter – ob wild oder gezähmt, gesammelt oder gekauft – ohne Kochen ihre volle Vitamingabe an uns liefern können. Suppen, die durch einen Kochvorgang gehen, sind in dieser Hinsicht etwas weniger wertvoll. Allerdings hilft es, die Kräuter nach dem Kochen der Kartoffel-Lauch-Grundlage zuzufügen (s.u.).

Nach dem immergleichen Prinzip: 1 Bund Grüne-Soße-Kräuter säubern, trocknen, dicke Stiele entfernen, grob zerkleinern, mixen, lassen sich weitere gesunde Leckereien schaffen – zwei Beispiele (je ca. 1 Liter), aber erfinden Sie ruhig Ihre eigenen Kreationen.

Smoothie: 7 Kräuter, 2 Bananen, 100 g Mangopüree, etwas Zitronensaft und 800 ml Wasser.

Lassi: 7 Kräuter, 500 ml Joghurt, 500 ml Wasser, Salz und bunten frisch gemahlene Pfeffer. Eiswürfel nach Belieben.

Eine weitere Möglichkeit, die Kräuter gewinnbringend zuzubereiten, ist, sie zu einem Brotaufstrich, einer Kräutercreme werden zu lassen. Unter cremigen Schafs- oder Ziegenfrischkäse – oder ganz normalen „Exquisa“-Kuhmilchfrischkäse gerührt.

Hier nun die traditionelle Grüne Soße, mit Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln. Dazu passt ein Baby-Leaf-Salat mit Blüten wie Gänseblümchen, Stiefmütterchen oder Bärlauch. ■ *Claudia Lazar*

### Grüne Soße à la Mama zu Kartoffeln

4 Portionen

- 8-10 Kartoffeln
- 150 g der 7 Kräuter (s.o.)
- 1 Becher saure Sahne
- ½ Becher Joghurt
- ½ Becher Schmand
- 1 TL Biozitrone
- Salz, Pfeffer nach Belieben
- 2 Eier

*Kartoffeln als Pell- oder Salzkartoffeln kochen und noch heiß servieren, denn die Soße kommt ja schon kalt daher.*

*Die Eier 10 Minuten hart kochen. Die Kräuter kurz baden, dann in der Salatschleuder trocknen. Die dicken Stiele aussortieren und dann alles grob zerkleinert in eine Schüssel geben. Salz und saure Sahne zugeben. Mit dem Mixer alles „schreddern“, bis die Soße gleichmäßig grün ist. Jetzt vorsichtig Joghurt und Schmanditerrühren, wieder bis alles homogen ist, und mit Zitronensaft und Pfeffer, evtl. mehr Salz abschmecken. Die Eier abschrecken, pellen und kleinhacken. Unter die Soße heben.*

### Warme grüne 7-Kräuter-Suppe

4 Portionen

- 1 Zwiebel
- ½ Lauch
- 4 Kartoffeln
- 1-2 EL Rapsöl
- 1 Liter Wasser
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Grüne-Soße-Kräuter
- 100 ml Sahne (süß od. sauer)
- 1-2 TL Biozitrone
- 2 Eier, hart gekocht

*Zunächst Zwiebel, Lauch und Kartoffeln waschen, schälen, stückeln und in 1-2 EL Rapsöl andünsten. Mit 1 Liter Wasser ablöschen, ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Mixer pürieren.*

*Die Grüne-Soße-Kräuter waschen, trocknen, die groben Stiele abschneiden und aussortieren, alles in 3-4 cm Stücke schneiden. Dann mit dem Mixer und der Sahne (saure oder süße – je nach der gewünschten Geschmacksrichtung) zerkleinern und zu der etwas abgekühlten Gemüsesuppe geben. Mit Zitronensaft abschmecken, evtl. nachsalzen.*

*Die hartgekochten Eier pellen und kleinhacken und als Topping auf die Suppe geben.*





## SALL „TØRF“ 2.3 NEUER RAUCHIGER WHISKY AUS DÄNEMARK

**M**anche Menschen in der Whiskybranche sind einfach liebenswürdige Personen, wie die von der dänischen Brennerei SALL. Sich mit ihnen über ihre Whiskys zu unterhalten und ihren Enthusiasmus zu erleben, macht einfach Spaß. Dabei gibt es natürlich immer auch etwas zu probieren. Als eigentliche Archäologen und Landwirte sind sie von Natur aus schon erdverbunden und ihren Whisky „Tørf“ kann man ohne Probleme in jedes schottische Whisky Tasting mit Islay-Whiskys schmuggeln. Doch von Anfang an ...

Martin und Kåre waren es, die 2016 in ihrem Beruf als Archäologen in der fetten Erde Jütlands wühlten, um geschichtsträchtige Dinge zutage zu fördern. Dabei philosophierten die beiden darüber, dass in dieser Erde die Grundzutat für Whisky, die Gerste, wächst. Aus ihr hatte Kåre schon mit seinem Freund Mathias viele Male Bier gebraut. Als Martin darauf hin-

wies, dass Whisky – vereinfacht betrachtet – eigentlich destilliertes ungehopftes Bier sei, war die Idee, eigenen Whisky herzustellen, geboren. Kurze Zeit später weihten sie ihren ganzen Freundeskreis ein und so saßen Martin, Kåre, Mathias, Snævar, Lars, Thomas R. und Thomas H. schließlich zusammen und begannen, die Idee mit Leben zu füllen.

Der Name rührt vom Ort her. Sall ist eine kleine Gemeinde im Norden Jütlands genau auf der halben Strecke zwischen Viborg und Aarhus. Mit ihren knapp über 200 Einwohnern ist das Leben dort ländlich geprägt und eher beschaulich. Das änderte sich ein wenig im Jahr 2017, als die sieben ihre ersten Brennversuche mit einer 100-l-Kupferbrennanlage (Alambic Still, spanische Form) machten und die halbe Gemeinde auf das Ergebnis gespannt war.

Die SALL-Whiskybrennerei wurde dann im Sommer 2018 von Snævar und Martin mit tatkräftiger Unterstützung von Familie, Freunden und den anderen Jungs gebaut.

Unter der fachkundigen Anleitung und mit großer Hilfe von Snævars Stiefvater, einem ehemaligen Tischlermeister, konnte das nur knapp 132 qm kleine Gebäude gemeinsam fertiggestellt werden. Im November 2018 wurde die Brennanlage eingeweiht, und die erste erfolgreiche Maische und Zweifach-Destillation 2019 durchgeführt. Die sieben Freunde waren nun zu echten Whisky-Brennern geworden!

Die Idee hinter SALL ist es, aus Lars' Biogerste den Geschmack der einzelnen Felder in den Whisky zu transportieren. Die Whiskys von SALL sind also lokale und ökologische Danish Single Malt Single Farm Whiskys. Aber nicht nur die Gerste der einzelnen Felder ist für die sieben Freunde bei der Herstellung wichtig. Der Torf für ihren rauchigen Whisky kommt von einem nahegelegenen Heimatmuseum. Dort wird zu Schauzwecken Torf für die Besucher nach traditionellen Methoden abgebaut. Diesen Torf bekommen die Jungs von SALL anschließend, um ihre keimende Gerste

in Malz zu verwandeln. Das Malz ist dabei noch sehr feucht und nimmt den Rauch dann besonders gut an. Erst anschließend wird die Gerste getrocknet und damit zum eigentlichen Malz.

Auch bei der Fermentation gehen die Dänen neue Wege. Eine ganze Woche arbeiten Hefe und Milchsäurebakterien, um die ersten Alkohole und Aromen in den Wash (Würze) zu bringen. Über Weihnachten wird sogar ganze zwei Wochen fermentiert und mit außergewöhnlichen Hefen experimentiert (für gewöhnlich nimmt man bei SALL Standard-Brennereihefe). Das werden später Sondereditionen.

Bei der Wahl ihres Brennapparates haben sich die Freunde für eine Alambic Still spanischer Stils entschieden. Diese wird direkt befeuert und besitzt einen gedrungene Hut, anstatt eines Schwannenhalses. Der Lyne Arm ist nach unten gerichtet. Durch die gedrungene Form und die geringe Höhe gibt es beim Brennen wenig Reflux, so dass das Rohdestillat ölig, wuchtiger und mit Umami-Noten daherkommt. Außerdem betont diese Form die malzigen Noten der Gerste. Diese Art von Pot Stills ist historisch gesehen

rikanischer Weißbeiche werden ebenso verwendet wie ehemalige Sherryfässer (Oloroso und Pedro Ximenez). Aber man experimentiert auch mit Virgin Oak (neuer Eiche), French Oak, Cream Sherry- und STR-Fässern (Shave, Toast, Recharred) und sogar andere Holzarten und Fassgrößen sind schon im Warehouse eingelagert.

Jedes Gerstenkorn, das in der Brennerei verarbeitet wird, stammt von Lars' Biofeldern. Vom Feld bis zur Flasche ist die Rückverfolgbarkeit vollständig gewährleistet und die Whiskys sind somit lokal und ökologisch. Der hier vorgestellte „Tørf“ ist der rauchige Vertreter von SALL. Er ist etwas zwischen 3 und 4 Jahre jung, hat aber durch seine Komposition von Whisky aus drei verschiedenen Fässern in Erstbefüllung (Ex-Bourbon, Ex-Oloroso- und Ex-Pedro-Ximenez-Sherry) viel zu bieten. Der Whisky ist zunächst malzig und gerstenbetont, bietet aber auch schöne fruchtige Noten sowie klassische Maltwhisky-Aromen (Apfel, Birne, Vanille). Der Rauch ist nicht dominant, wirkt erkalte und hat etwas Erdiges an sich, was ich persönlich sehr spannend finde. Leider hat die ganze Handarbeit auch ihren Preis. Für



die eigentliche Urform. Bei SALL wird zudem langsam gebrannt. Das bedeutet, dass man die Still sanft auf Temperatur bringt und sie eine gute Zeit vor sich hin köcheln lässt. Das Herzstück für den rauchigen Whisky wird zwischen 75 und 63% Vol. genommen, für nicht rauchiges Rohdestillat 3% höher. Dies hängt damit zusammen, dass sich die rauchigen Aromen erst spät im Destillationsprozess manifestieren.

Das Rohdestillat (es werden zwei Stile gebrannt, einmal rauchig und einmal nicht rauchig) wird zum Reifen hauptsächlich in Eichenholzfässer gelegt, wobei man die Fassauswahl als traditionell für eine Whiskybrennerei bezeichnen darf. Ehemalige Bourbonfässerausame-

eine der 445 Flaschen muss man etwa 120,- Euro berappen und da SALL noch keinen Importeur für Deutschland hat, kann man die Whiskys derzeit leider nur im Onlineshop direkt in Dänemark bestellen oder man besucht die Jungs auf einer Whiskymesse. Die nächste, wo sie zu finden sein werden, ist die „Just Whisky“ in Hamburg am 18. & 19. September 2026.

Ich finde, dass der „Tørf“ der genau richtige Whisky für die Übergangszeit vom Winter zum Frühling ist. Hier und da brennt noch ein Kamin, weil es doch noch nicht so warm ist, und die Landwirte fangen an, den Boden zu pflügen. Skål! (Prost!) ■

Ihr Whiskykenner Thom Glas

### SALL „TØRF“ 2.3

Originalabfüllung (Edition 2.3)

Alter: 3-4 Jahre

Alkohol: 52,5% Vol.

Fassmanagement: Ex-Bourbon, 1st. fill

Ex-Oloroso- und 1st. fill Ex-Pedro-Ximenez-Fässer

Gerste: Evergreen

Malz: Pale und Wiener

ungefärbt, nicht kalt filtriert

Preis: um 120,- € / 700 ml

**VERKOSTUNGSNOTIZ** (verkostet wurde in einem handelsüblichen Nosingglas / Stifter):

**ERSTE NASE:** Zuerst entdecken wir Grünmalz und frische Noten von Zitrus und saurem Apfel. Dann betritt man ein altes reetgedecktes Bauernhaus in einem Museum, kommt in einen Raum mit alten Eichenholzmöbeln und festgetretenem Lehm Boden. Hier finden wir eine kalte Feuerstelle, neben der ein Haufen Torf zum Trocknen liegt, und Schinken, der zum Räuchern von der Decke hängt. Wir setzen uns auf einen mit Stroh gefüllten Jutesack und stecken die Nase tiefer ins Glas. Hier entdecken wir Haselnüsse, die schon fast überreif sind, Süßholz und Anklänge von dunkler Schokolade (Nougat?). Darüber schweben dezente rotfruchtige Noten, die mit zunehmender Oxidation im Glas an Stärke gewinnen. Dazu gibt es vage minzig-mentholige Anklänge und grüne Banane.

**GESCHMACK:** Unerwartet wuchtig mit Haselnuss und dunkler Schokolade. Dazu kommt kalter Torfrauch, Räucherschinken und Süßholz. Fruchtig sind saurer Apfel und ganz leichte Anklänge von Kirschlolly zu entdecken. Der Whisky ist betont malzig und mundtrocknend. Die 52% Volumen Alkohol sind gut eingebunden, haben aber eine kurze leichte Spitze aus weißem Pfeffer und Minze.

**NACHKLANG:** mittellang. Malzige Süße und kalter Torfrauch konkurrieren mit Eichenholz, Haselnuss und Schokolade. Dazu gesellt sich Nougat, Süßholz und eine dunkle rotfruchtige Komponente. Das ist schwarze Johannisbeere! Der erdige Aspekt und der frische saure Apfel hallen länger nach.

**ZWEITE NASE** (die dominanten Aromen sind nun im Mund und die Nase kann vorher verdeckte Noten entdecken): Der Whisky wirkt nun frischer und fruchtiger. Die minzig-mentholigen Noten bekommen ebenfalls mehr Raum.

**FAZIT:** Die Kenner rauchiger Whiskys werden diese Abfüllung ebenso mögen wie Whiskyanfänger, die sich gerade erst an rauchige Vertreter herantasten. Die Jungs von SALL sind ihrem Anspruch treu geblieben und haben mit dieser Abfüllung einen schönen erdigen, sehr spannenden Whisky kreiert. Ich freue mich schon auf das, was sie whiskeytechnisch in der Zukunft noch so ausbaldowern werden. :-)



## VIEL MEHR ALS EIN TROCKENER INFORMATIONSAUSTAUSCH

**D**er Fachkräftemangel treibt mittlerweile jede Branche um. Und konnte eine freie Stelle dann endlich neu besetzt werden, ist die nächste Herausforderung, die heißbegehrte Fachkraft auch zu halten. Natürlich spielen Bezahlung, Vereinbarkeit von Familie und Beruf und die so genannte Work-Life-Balance hierbei entscheidende Rollen. Nicht zu unterschätzen ist aber ebenso eine gute Unternehmenskultur. Die meisten Arbeitnehmenden verstehen hierunter ein gutes Vertrauensverhältnis zwischen sich und ihren Vorgesetzten. Sie möchten die langfristigen Ziele ihres Arbeitgebers kennen, sich mit den Inhalten ihrer Arbeit identifizieren können und legen großen Wert auf einen wertschätzenden Umgang. (Aus der Studie: „Fachkräftesicherung und Mitarbeiterbindung aus Sicht von Betrieben und Beschäftigten“ – Februar 2024, in Auftrag gegeben vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales.)

Eine Befragung der Stepstone Group, eine der größten Online-Jobplattformen, hat im Juli 2023 für die Studie „Puls Check Arbeitsmarkt 2023“ rund 10.000 Personen befragt. Darunter waren 1700 Führungskräfte und 1100 Personalverantwortliche. Die wichtigsten Ergebnisse lauten:

- 70% der deutschen Arbeitnehmenden fühlen sich von Führungskräften in ihrer beruflichen Entwicklung vernachlässigt

- 45% sind branchenübergreifend unglücklich am Arbeitsplatz
- 64% der Arbeitnehmenden sehen keine Zukunft bei ihrem derzeitigen Arbeitgeber (Quelle: [www.thestepstonegroup.com/deutsch/newsroom/pressemitteilungen](http://www.thestepstonegroup.com/deutsch/newsroom/pressemitteilungen), September 2023)

Alarmierende Zahlen! Zudem werden „2028 bundesweit 768.000 Fachkräfte fehlen. Das zeigt eine neue IW-(Institut der deutschen Wirtschaft) Studie, die die Entwicklungen in 1300 Berufen bis ins Jahr 2028 fortschreibt – vorausgesetzt, dass sich die Trends der vergangenen sieben Jahre fortsetzen.“ (Quelle: [www.iwkoeln.de/presse](http://www.iwkoeln.de/presse), 2025)

Eines meiner Recherche-Fazits lautet: Mitarbeitende, die Zugang zu Fortbildungen haben, ihr Wissen erweitern und neue Kompetenzen erwerben können, erleben ihre berufliche Entwicklung als aktiv gestaltbar. Diese Perspektive fördert Motivation, Engagement und langfristige Zufriedenheit am Arbeitsplatz.

Die inhaltliche Gestaltung Ihrer Tagung (Fortbildung, Ihres Workshops) können wir Ihnen natürlich nicht abnehmen. Aber bei der Entscheidung des Ortes können wir Ihnen vielleicht behilflich sein.



### Das Alte Haus 1589 in Holtenu

... ist Kiels ältestes Haus und vereint ganz vortrefflich Tradition und Moderne unter einem Dach. Sobald man es betritt, wird klar, dass hier eine ganz besondere Atmosphäre herrscht. Einerseits wird die 437 Jahre alte Geschichte spürbar, andererseits fällt – ohne zu stören – sofort die moderne, hochwertige Ausstattung ins Auge. Seit dem letzten Jahr ist das Haus überdies klimaneutral, s. [altes-haus1589.de/news/](http://altes-haus1589.de/news/). Die gemeinnützige „Hammerichscher Hof gGmbH“ hat für das alte Anwesen der Holtenuer Familie Hammerich ein besonderes Nutzungskonzept entwickelt: Neben den Veranstaltungen (Feierlichkeiten, Tagungen, Meetings, Workshops, bis zu 100 Personen) werden ebenso eigene Events angeboten. So zum Beispiel das kulinarische Dine & Wine (oder & Bier) 1589: ein 5-Gänge-Menü mit entsprechender Wein- bzw. Bierauswahl zu den jeweiligen Speisen. Das Live Cooking mit sorgfältig ausgewählten Produkten, in entspannt-lockerer Atmosphäre, ist regelmäßig schnell ausgebucht. Eine rechtzeitige Reservierung wird deshalb empfohlen. Zusätzlich findet alle zwei Monate der Sonntagsbrunch statt. Auch hierfür gilt: Nur „der frühe Vogel“ hat einen Platz am Tisch sicher. Wichtig zu erwähnen ist ebenso: Aufgrund der Gemeinnützigkeit kommen alle erwirtschafteten Einnahmen ausschließlich Erhalt und Pflege des Anwesens zugute. In unserer digitalen, abstrakten Welt ist das Alte Haus 1589 ein wahres Kleinod. Schauen Sie gerne einmal vorbei, lädt der Geschäftsführer Michael Herr uns ein. Das machen wir!

**Infos unter [www.altes-haus1589.de](http://www.altes-haus1589.de) oder [moin@altes-haus1589.de](mailto:moin@altes-haus1589.de)**



VERANSTALTUNGEN IN UND UM KIEL

**MARZ  
1 SONNTAG**

➔ **Ausstellung** 10:00 Flandernbunker - erweiterte Öffnungszeiten, täglich von 10-17 Uhr Flandernbunker  
 ➔ **Kinder** 12:00 Das Traumfresserchen von Michael Ende, ab 3 J. Werftpark  
 15:00 Oh, wie schön ist Panama - szenische Lesung nach dem Original v. Janosch, ab 3 J. Werftpark  
 ➔ **Musik** 12:00 4. Musikalische Matinee mit Werken von Takemitsu und Brahms, Musikfreunde Kiel KulturForum  
 ➔ **Theater-Comedy** 11:00 Open Dance Class - Ballettraining für Laien ab 18 Jahren., Anmeldung bei Jean Marc Cordero (openclasskiel@gmail.com); Ballettsaal Opernhaus  
 16:00 La Cage aux Folles - Ein Käfig voller Narren, nach dem Buch von Harvey Fierstein Opernhaus  
 18:00 Einhandsegeln, von Christian Kortmann KomoedWil  
 18:00 Und morgen streiken die Wale, von Thomas Arzt; Jugend Werftpark  
 19:00 #Lenz100. Eine Soiree zum 100. Geburtstag von Siegfried Lenz, in Kooperation mit dem Literaturhaus und dem NDR SH Schauspielhaus  
 ➔ **Vortrag-Führung** 11:30 Flandernbunker - Führung, immer am 1. Sonntag des Monats Flandernbunker  
 ➔ **Messe-Feste** 18:00 Abschlusszeremonie des Kieler Umschlags WarlebergerHof ger

**2 MONTAG**

➔ **Musik** 19:00 Gastspiel: C9dith Piaf - Leben und Lieder einer unverwechselbaren Sängerin, im 1. Foyer Opernhaus  
 20:00 The Rick Hollander Quartet: Beauty Is The Standard, im STATT-Café KulturForum

**3 DIENSTAG**

➔ **Ausstellung** 10:00 "Der Gewölbekeller" - Kostbarkeiten aus dem Alten Kiel, vom 29.9.2024 bis 31.12.2027; Öffnungszeiten: Di bis So 10-18 Uhr WarlebergerHof ger  
 10:00 "Gestern, heute, morgen". Perspektiven auf die Sammlung des Kieler Stadt- und Schifffahrtsmuseum, vom 30. Nov. 2025 bis 25. Okt. 2026; Öffnungszeiten: Di bis So 10-18 Uhr WarlebergerHof ger  
 ➔ **Kinder** 16:00 Bilderbuchkino: "Rosalein Schmetterschwein will fliegen", ab 4 J. StadtteilbuechereiMettenhof  
 ➔ **Sport** 18:45 THW Kiel - CD Bidasoa Irun (ESP), EHF European League 2025/26 Wunderino  
 ➔ **Vortrag-Führung** 19:00 "Maschinen stimmen: Gedichte zwischen Mensch und KI", Lyrikveranstaltung mit Franziska Ostermann und Merz Mensch - mit dem Literaturhaus Kulturspeicher  
 20:00 "Politische Geborgenheit: Vorankommen in Sozialen Bewegungen", Flensburger Aktivistin unnd Autorin Clara Tempel präs. von der Rosa-Luxemburg-Stiftung u.a. Hansa48

**4 MITTWOCH**

➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde:

Klangdimensionen für Flöte und Cello mit Bettina Günst, Cello, und Andrea-Elisabeth Recknagel, Querflöte, Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche  
 20:00 Total Hip Replacement (reggaedubhighlifeindiesoul aus Aarhus) + Support: ContraposthArt: Ox & Esel Hansa48

**5 DONNERSTAG**

➔ **Kino** 20:00 Hansafilmpalast: "Kein Land für niemand" Hansa48  
 ➔ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, Volkmar Zehner, Orgel Nikolaikirche  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:00 Hinnerk Köhn mit "Schwindel", Saal, Comedy Pumpe  
 ➔ **Vortrag-Führung** 19:00 #Lenz100. "Vertraute Nähe. Siegfried Lenz und Schleswig-Holstein", Lesung und Gespräch mit Maren Ermisch Literaturhaus  
 19:30 Irgendwas mit Möwen - Die Kieler Slam-Lesebühne, mit assemble ART KulturForum

**6 FREITAG**

➔ **Ausstellung** 19:00 ernissage: Human Behaviour - Harald Duwe from a comparative point of view Stadtgalerie  
 ➔ **Kinder** 15:30 Kamishibai für Kinder: "Vor Monstern hab ich keine Angst", ab 3 J. Stadtuebcherei  
 ➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche  
 15:00 Dies und Das - Waffelnachmittag, Teig, Talk und textiles Werken Leuchtturm  
 ➔ **Musik** 20:00 Sal de Casa, südamerikanische Musik von Salsa bis Rumba Leuchtturm  
 ➔ **Theater-Comedy** 19:00 Einhandsegeln, von Christian Kortmann KomoedWil  
 20:00 WerkstattTheater "Kalter weisser Mann" Lutterbeker  
 20:00 Am Ende Licht - Premiere, von Simon Stephens Schauspielhaus  
 ➔ **Messe-Feste** 16:00 Soli-Abend für Gaza - Der Motorradclub Kuhle Wampe Kiel lädt ein, Info, Austausch, Musik von Heinz Ratz + FTC Hansa48  
 ➔ **Tanzen** 19:00 Special Dance Night für Erwachsene mit und ohne Behinderungen, Roter Salon Pumpe  
 20:00 Ü60 Party, Saal Pumpe

**7 SAMSTAG**

➔ **Ausstellung** 11:00 Human Behaviour - Harald Duwe from a comparative point of view, vom 7.3.-24.5.2026; Öffnungszeiten: Di, Mi, Fr 10-17 Uhr; Do 10-19 Uhr; Sa, So und Ostersonntag/-montag 11-17 Uhr; Karfreitag geschlossen Stadtgalerie  
 11:00 Vernissage der DOMO-Wanderausstellung "Dialog", Mosaikkunst Leuchtturm  
 14:00 Öffnungszeiten des Computermuseums: immer Sa + So 14-18 Uhr, letzter Einlass: 17 Uhr FHComputermuseum  
 ➔ **Kinder** 12:00 Oh, wie schön ist Panama - szenische Lesung nach dem

Original v. Janosch, ab 3 J. Werftpark  
 ➔ **Musik** 18:00 3. Klassisch-beflügelt-Konzert: Kontrabass im Fokus, Musikfreunde Kiel Ansgarkirche  
 20:00 Ein Abend mit Robert Kreis, Musik der "Goldenen 20er" Lutterbeker  
 ➔ **Theater** 15:00 Plakate basteln für den Feministischen Kampftag & Frauenstreik, das Zwischenfunken Kollektiv lädt ein Hansa48  
 ➔ **Sport** 10:00 Aktionstag "Unser sauberes Schleswig-Holstein", Treffpunkt Parkplatz hinter dem Bürgerhaus BuergerKrons  
 ➔ **Theater-Comedy** 15:00 Operncafé: L'elisir d'amore - Der Liebestrank, im 1. Foyer Opernhaus  
 19:00 Einhandsegeln, von Christian Kortmann KomoedWil  
 19:00 Loriot: Der Ring an einem Abend, Richard Wagner/Loriot Opernhaus  
 19:30 Fred und ich - Premiere, von Lena Hach, ab 10 J./Jugend Werftpark  
 20:00 Am Ende Licht, von Simon Stephens Schauspielhaus  
 20:00 DeichArt: Tartuffe oder von der Lust, sich manipulieren zu lassen, Backbord Lounge maritim  
 ➔ **Vortrag-Führung** 12:00 Friedensgebet - mit Vokalsolisten, Kieler Knabenchor, Ensemble 158 Kiel, Justin Bland (Trompete), Jan-Hendrik Jensch (Leitung) Nikolaikirche  
 ➔ **Messe-Feste** 18:30 Krimi-Festival Kiel: "Unsere gewalttätigen Ahnen", Lesung von Norbert Aust und Marie Kienecker WelcomeCenter  
 ➔ **Tanzen** 19:59 Hansis Tanztreff #11, wir tanzen in den Frauentag - bis 00:59 Hansa48  
 20:00 TanzBAR #61 mit Benno Zucker, im STATT-Café KulturForum  
 20:00 Candela - Salsa- und Latino-Party, Saal Pumpe  
 23:00 Nightcreatures - die Kult-Gothic-Party, Roter Salon Pumpe

**9 MONTAG**

➔ **Musik** 19:00 Klarinette? Na klar! Concert Extraordinaire, im 1. Foyer Opernhaus  
 19:30 Claude Bourbon mit progressive blues, guitar/vocals AlteMeierei  
 20:00 Folk-Bühne live & unplugged, im STATT-Café KulturForum  
 ➔ **Theater-Comedy** 16:00 Bühne für Demokratie: ENOUGH!, Aktion anlässlich des Internationalen Frauentags Rathausplatz  
 20:00 Reihe 17: Schrecklich amüsant, aber in Zukunft ohne mich, von David Foster Wallace Schauspielhaus  
 ➔ **Messe-Feste** 19:30 Krimi-Festival Kiel: "Von der Krimi-Idee bis zum Buchverkauf", Gespräch und Info von Erfolgsautor Andreas Pflüger und Buchhändler Hauke Harder Stadtuebcherei

**10 FREITAG**

➔ **Ausstellung** 12:00 ENTDECKERWELTEN - "Anfassen erwünscht" statt "Berühren verboten" - Eintritt frei, Spende erbeten, vom 10.03. bis 29.03.2026; geöffnet: Mo-So von 12-18 Uhr, Schulklassen/Gruppen nach Anm bei schulz@euroscience.de od. Tel. 04642-92694-0 FreyaFrahmHaus  
 ➔ **Kinder** 15:30 Bilderbuchkino: "Die große Weltreise durch den Zoo", ab 4 J. Stadtuebcherei  
 ➔ **Sport** 20:45 THW Kiel - SG Flensburg-Handewitt, EHF European League 2025/26 Wunderino  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:00 Gastspiel mit dem Ohnsorg Theater: Extrawurst Schauspielhaus  
 ➔ **Vortrag-Führung** 15:00 Diavortrag mit Reinhard Albers: Eine Entdeckungsreise durch Mecklenburg, Eintritt frei, inkl. Kaffeeetafel, Spende erbeten BuergerKrons  
 16:00 Häkelworkshop für erwachsene Anfänger\*innen Stadtuebcherei  
 19:00 #Lenz100. "Jütländische Kaffeeetafeln" und deutsch-dänische Beziehungen, Lesung und Gespräch mit Andrea Paluch Literaturhaus  
 19:00 taz Salon zu Olympia: schneller, höher, Kieler?, politische Diskussion Hansa48  
 ➔ **Messe-Feste** 18:30 Erfolgsautor Andreas Pflüger liest aus seinem Agententhriller "Kälter" Paul-Gerhardt-Gemeinde

**8 SONNTAG**

➔ **Ausstellung** 14:30 Sonntagsführung durch die Dauerausstellung: Kiels Geschichte als Hafenstadt ... und als Ort des Segelsports, jeden Sonntag Eintritt frei Schifffahrtsmuseum  
 ➔ **Kinder** 12:00 Frederick - Mäusegeschichten, ab 3 J. Werftpark  
 12:00 EinBlick: Der Sturm, ab 5 J. Werftpark  
 ➔ **Musik** 16:00 "Kiel für Kinder am Kilimanjaro" - Benefizkonzert mit Liedern über Freundschaft, Freude, Gemeinschaft und Mut, mit den Kinderchören der Akademien am Theater Kiel, Kinder- und Jugendchöre der Klangkiste Nikolaikirche  
 19:00 Fools Garden - 30 Jahre "Dish Of The Day"-Tour, Saal Pumpe  
 ➔ **Theater-Comedy** 11:00 Open Dance Class - Ballettraining für Laien ab 18 Jahren., Anmeldung bei Jean Marc Cordero (openclasskiel@gmail.com); Ballettsaal Opernhaus  
 17:00 Fred und ich, ab 10 J./Jugend Werftpark

18:00 Ballett: Schneewittchen, von Yaroslav Ivanenko Opernhaus  
 19:30 Ellen Babic - Premiere, von Marius von Mayenburg; Studio Schauspielhaus  
 ➔ **Vortrag-Führung** 18:00 Wir bleiben laut! Poetry Slam zum Internationalen Frauentag KulturForum  
 ➔ **Messe-Feste** 11:00 Internationaler Frauentag: "Frauenleben sichtbar machen", Berichte, Austausch, Musik und kleiner Imbiss Leuchtturm  
 17:00 Krimi-Festival Kiel: "Marconi und der verschwundene Wattschützer", Lesung mit dem Autor Daniele Palu Stadtuebcherei

**11 MITTWOCH**

➔ **Kinder** 16:00 Junges Literaturhaus - "Leseratten" - Erarbeiten der Lesetipps von Neuerscheinungen, Teilnahme frei, Anmeldung erbeten Literaturhaus  
 ➔ **Kino** 19:00 FilmFörde #87 6 Filmfest SH 2026 zeigen: "Im Licht der Sandbank" KulturForum  
 ➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: Herr Gott, dich loben wir mit dem SanktNikolaiChor Kiel, Roger Sayer an der Orgel, Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche  
 18:00 Phil Harmonie - Konzert für Menschen mit Demenzerkrankung und Angehörige, Eintritt frei Petruskirche  
 20:00 Waving The Gun - Im Zenit Tour; Support: COBA, Saal Pumpe  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:00 Der blinde Passagier, von Maria Lazar Schauspielhaus  
 20:30 Fräulein Smillas Gespür für Schnee, von Peter HF8eg; Studio Schauspielhaus  
 ➔ **Messe-Feste** 18:30 Live Session des NDR Kultur: True Crime Podcasts "Kunstverbrechen" Paul-Gerhardt-Gemeinde

**12 DONNERSTAG**

➔ **Kinder** 16:00 Bilderbuchkino: "Das Kamel hat schlechte Laune", ab 3 J. StadtteilbuechereiGaarden  
 ➔ **Kino** 19:30 QueerKinoKiel: The Cronology of Water, FSK 16 Hansa48  
 ➔ **Musik** 19:00 Sonderkonzert: Filmmusik von "Interstellar" mit Roger Sayer, Orgel, Karten online unter https://st-nikolai-kiel.reservix.de/events und an der Abendkasse Nikolaikirche  
 20:00 Mo Torres - Schönso Tour 2026, Saal Pumpe  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:00 Viel Lärm um nichts - Das Musical, nach William Shakespeare Schauspielhaus  
 ➔ **Vortrag-Führung** 17:00 Führung: Human Behaviour - Harald Duwe from a comparative point of view Stadtgalerie  
 19:00 #Lenz100. "Ihr ganz lieben Zwei" - Briefwechsel 1965-2014: Lilo und Siegfried Lenz / Loki und Helmut Schmidt, Szenische Lesung mit Eirik Behrendt, Anne Clausen, Tom Keller und Johanna Kröner Literaturhaus  
 19:15 Kinderdarstellungen in der Kunst - Gedanken zur ausstellung im Bucerius-Forum, mit Sonja Heinz, am 25.3. dazu passend eine Exkursion nach Hh ins Bucerius-Kunst-Forum BuergerKrons  
 19:30 Der Original Kieler Poetry Slam, mit assemble ART KulturForum  
 ➔ **Messe-Feste** 18:30 DIE Stimme aus "Die drei ???": Jens Wawrceck mit "Hitch und ich - Immer Ärger mit Harry" Paul-Gerhardt-Gemeinde

**13 FREITAG**

➔ **Kinder** 10:30 Des Kaisers neue Kleider, ab 5 J. Werftpark  
 10:30 Kleine Krabblen für die Allerkleinsten, 1-3 J. Stadtuebcherei  
 ➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche

**14 SAMSTAG**

➔ **Kinder** 10:30 Kleine Krabblen für die Allerkleinsten, 1-3 J. Stadtuebcherei  
 14:00 HeavySaurus - Metal Tour 2026 - AUSVERAUF, Saal; für die gesamte Familie Pumpe  
 15:00 Des Kaisers neue Kleider, ab 5 J. Werftpark  
 17:30 HeavySaurus - Metal Tour 2026 - Zusatzshow, Saal; für die gesamte Familie Pumpe  
 ➔ **Musik** 17:00 Jahreskonzert des Kieler Akkordeon-Orchesters BuergerKrons  
 17:00 Kantatenkonzert in der Passionszeit mit dem Kieler Knabenchor, Barock Ensemble 158, Leitung: Jan-Hendrik Jensch, Karten unter https://kieler-knabenchor.reservix.de/events und bei allen bekannten Vorverkaufsstellen Nikolaikirche  
 19:00 GARTH. - Planet Nowhere Tour Raeucherei  
 20:00 18. Klezmerabend: Brivele (Seattle) und Di Chuzpenics (Kiel) KulturForum  
 ➔ **Sport** 10:00 Geistliche Wanderung: Gemeinsam Schritt für Schritt (ca. 9 km), Treffpunkt: Nikolaikirche, keine Anm. erforderlich, gutes Schuhwerk und Verpflegung für eine Tagestour Nikolaikirche  
 20:00 THW Kiel - SG Flensburg-Handewitt, Bundesliga Wunderino  
 ➔ **Theater-Comedy** 19:00 Einhandsegeln, von Christian Kortmann KomoedWil  
 19:00 II Trittico - Das Triptychon - zum letzten Mal!, von Giacomo Puccini; Einführung im 2. Foyer um 18.15 Uhr Opernhaus  
 20:00 Ein Abend mit Don Clarke, mit britischem Humor Lutterbeker  
 20:00 Jeder stirbt für sich allein, von Hans Fallada Schauspielhaus  
 20:00 DeichArt: RoboRowski - Herz aus Aall, Backbord Lounge maritim  
 20:30 Gastspiel: Problemkind, von George F. Walker; Studio Schauspielhaus

**15 SONNTAG**

➔ **Kino** 18:00 Filmfest SH - das Kurzfilm-Special Hansa48  
 ➔ **Musik** 17:00 Wiedereinweihung der sanierten Orgeln: Konzert I, an der Orgel Roger Sayer, Karten unter https://st-nikolai-kiel.reservix.de/events, bei Ruth König und Abendkasse Nikolaikirche  
 19:00 VKB Band Vicki Kristina Barcelona aus NY, "Tom Waits Titel im neuen Gewand, keine Coverband, sondern mit dreistimmigem Gesang" Lutterbeker  
 ➔ **Theater-Comedy** 11:00 Open Dance Class - Ballettraining für Laien ab 18 Jahren., Anmeldung bei Jean Marc Cordero (openclasskiel@gmail.com); Ballettsaal Opernhaus  
 15:00 Aladin - Das Musical Wunderino  
 16:00 Loriot: Der Ring an einem Abend, im Anschluss: "Auf ein Getränk mit ... Michael Kessler" im 1. Foyer. Eintritt frei Opernhaus  
 17:00 Und morgen streiken die Wale, von Thomas Arzt; Jugend Werftpark  
 17:00 Fred und ich, ab 10 J./Jugend Werftpark  
 19:00 Improtheater Szenenexpress KulturForum  
 19:00 Gastspiel mit Heinz Strunk: Kein Geld Kein Glück Kein Sprit Schauspielhaus  
 19:30 Ellen Babic, von Marius von Mayenburg; Studio Schauspielhaus  
 ➔ **Messe-Feste** 11:00 Jazz & Crime: ein todsicheres Programm mit Comedy-Stories und Soundtracks TheodorStormSchule  
 19:30 Ladies Crime Night - Lesen bis zum Sch(!)uss TheodorStormSchule  
 ➔ **Tanzen** 15:00 Seniorentanznachmittag mit DJ Sigg, Saal Pumpe  
 15:00 Silent Writing Party - ein offener Raum zum Schreiben. Jede/r schreibt, an was er/sie schreiben möchte, ohne einsam zu sein; Eintritt frei, Anm. erwünscht, Spende erbeten, mehr unter: info@schnipsel.org Literaturhaus

**16 MONTAG**

➔ **Musik** 19:00 Form und Empfindung mit dem Kieler Streichquartett: Beethoven, Mendelssohn und Tschaiowsky, im 1. Foyer Opernhaus  
 20:00 STATT-Quartett pur!, im STATT-Café KulturForum  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:00 Junges Literaturhaus - "Texte unter der Lupe" - monatliche Schreibwerkstatt für Jugendl. und junge Erw., Teilnahme frei, Spende erbeten

**17 DIENSTAG**

➔ **Kinder** 10:00 Oh, wie schön ist Panama - szenische Lesung nach dem Original v. Janosch, ab 3 J. Werftpark  
 16:00 Mehrsprachiges Bilderbuchkino: "Lieselotte lauert", ab 4 J., auf Russisch StadtteilbuechereiMettenhof  
 ➔ **Musik** 19:00 4. Mozart-Konzert, mit dem Ensemble Metamorphosen Berlin, Leitung und Violoncello: Wolfgang Emanuel Schmidt Nikolaikirche  
 ➔ **Theater-Comedy** 18:00 Gastspiel: American Drama Group mit: 1984, von George Orwell - in englischer Sprache Schauspielhaus  
 19:30 Fred und ich, ab 10 J./Jugend Werftpark  
 ➔ **Vortrag-Führung** 20:00 feminist f(R)iction - eine performative Lesung, plus offene Bühne Hansa48  
 ➔ **Messe-Feste** 08:30 vocationium - Fachmesse für Ausbildung + Studium, bis 14.45 Uhr; Eintritt frei Wunderino

**18 MITTWOCH**

➔ **Musik** 15:30 Musikcafé mit Cameron Tubb, Folk und Jazz Leuchtturm  
 17:00 Die halbe Stunde: In Memoriam J.S. Bach mit Volkmar Zehner an der Orgel, Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche  
 18:30 Phil Out 3 Gueterbahnhof  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:00 Der blinde Passagier, von Maria Lazar Schauspielhaus  
 20:00 "Parade"-Vorhang auf für Hendrik von Bültzingslöwen, Comedy Hansa48  
 20:30 Fräulein Smillas Gespür für Schnee, von Peter HF8eg; Studio Schauspielhaus  
 ➔ **Vortrag-Führung** 19:00 #Lenz100. "Angebot an die Leser", Lesung und Gespräch mit Jan Christophersen Literaturhaus  
 19:30 Mathematik, Information und Klimaforschung, mit Prof. Dr. Thomas Slawig, Institut für Informatik BuergerKrons  
 ➔ **Messe-Feste** 08:30 vocationium - Fachmesse für Ausbildung + Studium, bis 14.45 Uhr; Eintritt frei Wunderino

**19 DONNERSTAG**

➔ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, Volkmar Zehner, Orgel Nikolaikirche  
 19:30 Martin Wind Gravity Trio feat. Peter Weniger & Jonas Burgwinkel, Album-Release: September KulturForum  
 19:30 Gastspiel: Salzhallenkonzert der Theaterfreunde, mit Marko Gebbert, Christian Kämpfer, Kalle Reuter NeueSalzhalle  
 ➔ **Sport** 19:30 Round and Round - Tischtennis Rundlauf mit Auflegerei von Maria Carlotta Hansa48  
 ➔ **Theater-Comedy** 19:30 Ellen Babic, von Marius von Mayenburg; Studio Schauspielhaus  
 20:00 Am Ende Licht, von Simon Stephens Schauspielhaus  
 ➔ **Vortrag-Führung** 16:00 Junges Literaturhaus - "Texte unter der Lupe" - monatliche Schreibwerkstatt für Jugendl. und junge Erw., Teilnahme frei, Spende erbeten

**16 MONTAG**

➔ **Vortrag-Führung** 11:30 Preisverleihung: Junger Kulturpreis Kiel 2025, bis ca. 13.30 Uhr KulturForum  
 11:30 "Time Travel: Wissenschaft des Monats", ab 10 J. - eine Wissenszeitreise mit Anleitung Stadtbuecherei  
 ➔ **Messe-Feste** 18:30 Sia Piontek liest aus "Der Wolf im dunklen Wald", Präsidentin der Mörderischen Schwestern stellt ihren Spiegel-Bestseller vor ToniJensenSchule  
 ➔ **Tanzen** 20:00 Global Party: Oh voyage, anatolischpsychidelische Volksmusik Downtempo Elektro aus Istanbul & Rotterdam + Kazur (psychedelicsoul aus HH) + Aftershow: DJ fixe! & Someone Hansa48

**17 DIENSTAG**

➔ **Kino** 18:00 Filmfest SH - das Kurzfilm-Special Hansa48  
 ➔ **Musik** 17:00 Wiedereinweihung der sanierten Orgeln: Konzert I, an der Orgel Roger Sayer, Karten unter https://st-nikolai-kiel.reservix.de/events, bei Ruth König und Abendkasse Nikolaikirche  
 19:00 VKB Band Vicki Kristina Barcelona aus NY, "Tom Waits Titel im neuen Gewand, keine Coverband, sondern mit dreistimmigem Gesang" Lutterbeker  
 ➔ **Theater-Comedy** 11:00 Open Dance Class - Ballettraining für Laien ab 18 Jahren., Anmeldung bei Jean Marc Cordero (openclasskiel@gmail.com); Ballettsaal Opernhaus  
 15:00 Aladin - Das Musical Wunderino  
 16:00 Loriot: Der Ring an einem Abend, im Anschluss: "Auf ein Getränk mit ... Michael Kessler" im 1. Foyer. Eintritt frei Opernhaus  
 17:00 Und morgen streiken die Wale, von Thomas Arzt; Jugend Werftpark  
 17:00 Fred und ich, ab 10 J./Jugend Werftpark  
 19:00 Improtheater Szenenexpress KulturForum  
 19:00 Gastspiel mit Heinz Strunk: Kein Geld Kein Glück Kein Sprit Schauspielhaus  
 19:30 Ellen Babic, von Marius von Mayenburg; Studio Schauspielhaus  
 ➔ **Messe-Feste** 11:00 Jazz & Crime: ein todsicheres Programm mit Comedy-Stories und Soundtracks TheodorStormSchule  
 19:30 Ladies Crime Night - Lesen bis zum Sch(!)uss TheodorStormSchule  
 ➔ **Tanzen** 15:00 Seniorentanznachmittag mit DJ Sigg, Saal Pumpe  
 15:00 Silent Writing Party - ein offener Raum zum Schreiben. Jede/r schreibt, an was er/sie schreiben möchte, ohne einsam zu sein; Eintritt frei, Anm. erwünscht, Spende erbeten, mehr unter: info@schnipsel.org Literaturhaus

**18 MITTWOCH**

➔ **Musik** 19:00 Form und Empfindung mit dem Kieler Streichquartett: Beethoven, Mendelssohn und Tschaiowsky, im 1. Foyer Opernhaus  
 20:00 STATT-Quartett pur!, im STATT-Café KulturForum  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:00 Junges Literaturhaus - "Texte unter der Lupe" - monatliche Schreibwerkstatt für Jugendl. und junge Erw., Teilnahme frei, Spende erbeten

**19 DONNERSTAG**

➔ **Vortrag-Führung** 11:30 Preisverleihung: Junger Kulturpreis Kiel 2025, bis ca. 13.30 Uhr KulturForum  
 11:30 "Time Travel: Wissenschaft des Monats", ab 10 J. - eine Wissenszeitreise mit Anleitung Stadtbuecherei  
 ➔ **Messe-Feste** 18:30 Sia Piontek liest aus "Der Wolf im dunklen Wald", Präsidentin der Mörderischen Schwestern stellt ihren Spiegel-Bestseller vor ToniJensenSchule  
 ➔ **Tanzen** 20:00 Global Party: Oh voyage, anatolischpsychidelische Volksmusik Downtempo Elektro aus Istanbul & Rotterdam + Kazur (psychedelicsoul aus HH) + Aftershow: DJ fixe! & Someone Hansa48

**16 MONTAG**

➔ **Kino** 18:00 Filmfest SH - das Kurzfilm-Special Hansa48  
 ➔ **Musik** 17:00 Wiedereinweihung der sanierten Orgeln: Konzert I, an der Orgel Roger Sayer, Karten unter https://st-nikolai-kiel.reservix.de/events, bei Ruth König und Abendkasse Nikolaikirche  
 19:00 VKB Band Vicki Kristina Barcelona aus NY, "Tom Waits Titel im neuen Gewand, keine Coverband, sondern mit dreistimmigem Gesang" Lutterbeker  
 ➔ **Theater-Comedy** 11:00 Open Dance Class - Ballettraining für Laien ab 18 Jahren., Anmeldung bei Jean Marc Cordero (openclasskiel@gmail.com); Ballettsaal Opernhaus  
 15:00 Aladin - Das Musical Wunderino  
 16:00 Loriot: Der Ring an einem Abend, im Anschluss: "Auf ein Getränk mit ... Michael Kessler" im 1. Foyer. Eintritt frei Opernhaus  
 17:00 Und morgen streiken die Wale, von Thomas Arzt; Jugend Werftpark  
 17:00 Fred und ich, ab 10 J./Jugend Werftpark  
 19:00 Improtheater Szenenexpress KulturForum  
 19:00 Gastspiel mit Heinz Strunk: Kein Geld Kein Glück Kein Sprit Schauspielhaus  
 19:30 Ellen Babic, von Marius von Mayenburg; Studio Schauspielhaus  
 ➔ **Messe-Feste** 11:00 Jazz & Crime: ein todsicheres Programm mit Comedy-Stories und Soundtracks TheodorStormSchule  
 19:30 Ladies Crime Night - Lesen bis zum Sch(!)uss TheodorStormSchule  
 ➔ **Tanzen** 15:00 Seniorentanznachmittag mit DJ Sigg, Saal Pumpe  
 15:00 Silent Writing Party - ein offener Raum zum Schreiben. Jede/r schreibt, an was er/sie schreiben möchte, ohne einsam zu sein; Eintritt frei, Anm. erwünscht, Spende erbeten, mehr unter: info@schnipsel.org Literaturhaus

Anmeldung erbeten. Leitung: Christopher Ecker Literaturhaus  
 16:00 Häkelworkshop für erwachsene Anfänger\*innen Stadtbuecherei  
 19:21 "Vogel-Larsen" - der berühmte Vogelmalers Fünens, von Reinhard Laszig BuergerKrons

### 20 FREITAG

➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche  
 ➔ **Musik** 19:00 Groovefabrikfestival 2026: The Groove is back KulturForum  
 19:00 Dirty Soundmagnet - Album Release Tour 2026, Psychedelic Rock-Power-Trio aus der Schweiz Raeucherei  
 20:00 Wiedereinweihung der sanierten Orgeln: Konzert II, an der Orgel Volkmar Zehner, u.a. Kieler Erstaufführung der neu entdeckten Orgelwerke von J.S.Bach Nikolaikirche  
 20:00 Kaput Krauts + Support: Briefbombe, Punk Hansa48  
 ➔ **Theater** 18:00 Literatur-Speed-Dating für Erwachsene. Bringen Sie 2/3 Lieblingsbücher mit ..., Anmelden bei Tel. 901-3437 oder Mail: stadtbuecherei.event@kiel.de Stadtbuecherei  
 ➔ **Theater-Comedy** 16:00 Führung durch das Opernhaus Opernhaus  
 18:00 Austs literarischer Salon: OB Kämpfers Lieblingstexte, Studio Schauspielhaus  
 19:00 Einhandsegeln, von Christian Kortmann KomoedWil  
 19:00 Ballett: Schneewittchen, von Yaroslav Ivanenko Opernhaus  
 19:30 Fred und ich, ab 10 J./Jugend Werftpark  
 20:00 Hans Gerzlich: "Ich hatte mich jünger in Erinnerung" - Kabarett, ein Best Ager in der Blüte des Verfalls Lutterbeker  
 20:00 Ehrlich Brothers mit DIAMONDS - Zusatzshow Wunderino  
 20:00 Am Ende Licht, von Simon Stephens Schauspielhaus  
 20:00 DeichArt: RoboRowski - Herz aus Aal!, Backbord Lounge maritim  
 ➔ **Tanzen** 22:00 Fachschaftsvertretung Soziale Arbeit/ Gesundheit: "und alles macht nichts, wenn wir tanzen", Roter Salon Pumpe

### 21 SAMSTAG

➔ **Kinder** 14:00 Tom Kyle Puppentheater: Auch das noch!, ab 4 J. Opernhaus  
 16:00 Der Sturm, sehr frei nach Shakespeare; ab 5 J. Werftpark  
 ➔ **Musik** 18:30 Candlelight-Konzert: Coldplay meets Ed Sheeran Nikolaikirche  
 20:00 Tears for Beers, im STATT-Café KulturForum  
 20:00 Sistergold mit "LuftMaschen" - 4 Musikerinnen an Saxofonen Lutterbeker  
 20:45 Candlelight-Konzert: Tribut an Hans Zimmer Nikolaikirche  
 ➔ **Theater-Comedy** 14:00 Ehrlich Brothers mit DIAMONDS - Zusatzshow, auch um 19 Uhr Wunderino  
 14:00 Gastspiel: Vorhang auf: Konzert! Mit der Musikschule Kiel, Eintritt frei Werftpark  
 17:00 Spotlight Milieu - Die Impro Show, auch um 20 Uhr Hansa48

19:00 Einhandsegeln, von Christian Kortmann KomoedWil  
 19:00 L'elisir d'amore - Der Liebestrank - Premiere, Gaetano Donizetti/Felce Romani nach Eugène Scribe Opernhaus  
 20:00 Der zerbrochne Krug, von Heinrich von Kleist Schauspielhaus  
 20:00 DeichArt: RoboRowski - Herz aus Aal!, Backbord Lounge maritim  
 20:30 Gastspiel: Can you protect my light from the wind?, Projekt von Tristan Steeg und Yevheniia Vidishcheva; Studio Schauspielhaus

### 22 SONNTAG

➔ **Kinder** 15:00 Der Sturm, sehr frei nach Shakespeare; ab 5 J. Werftpark  
 15:30 Kindertheater: "Puuh, nix los, keiner da", von 4-99 J., im Gemeindehaus Brammerkamp 11 Leuchtturm  
 ➔ **Essen** 11:00 Frühstück bei Live-Musik mit Brendan Lewes, nur mit Anmeldung Leuchtturm  
 ➔ **Markt** 10:00 Secondhand-Modemarkt, bis 15 Uhr; Eintritt frei, Parkplätze vorhanden BuergerKrons  
 ➔ **Musik** 17:00 Multiple Voice: Multiple Voice pur, A-cappella-Quintett KulturForum  
 ➔ **Sport** 11:30 Anbaden in der Kieler Förde, mit Heißgetränk danach Seebad  
 ➔ **Theater-Comedy** 11:00 Open Dance Class - Ballettraining für Laien ab 18 Jahren., Anmeldung bei Jean Marc Cordero (openclasskiel@gmail.com); Ballettsaal Opernhaus  
 15:00 Wild!, ab 10 J./Jugend Werftpark  
 18:00 Einhandsegeln, von Christian Kortmann KomoedWil  
 18:00 Loriot: Der Ring an einem Abend, Richard Wagner/Loriot Opernhaus  
 19:00 "Der Deutschen liebster Franzose" - Das neue Programm - AUSVERKAUFT Lutterbeker  
 19:00 Gastspiel: Dirk Schäfer singt Jacques Brel Schauspielhaus  
 19:00 Tante Salzmanns Improshow Werftpark  
 19:30 Gastspiel: Can you protect my light from the wind?, Projekt von Tristan Steeg und Yevheniia Vidishcheva; Studio Schauspielhaus  
 20:00 DeichArt: RoboRowski - Herz aus Aal!, Backbord Lounge maritim

### 23 MONTAG

➔ **Musik** 19:00 Jung - Laut: Los! Programm der Schule für Schauspiel Kiel, im 1. Foyer Opernhaus  
 20:00 SingBAR, im STATT-Café KulturForum  
 20:00 Havington Take Off Tour 2026 mit Indie Pop, Roter Salon Pumpe  
 ➔ **Vortrag-Führung** 19:00 #Lenz100. "Der Geist der Mirabelle. Geschichten aus Bollerup", Lesung mit Marko Gebbert im Jahrhunderthaus in Molfsee. Literaturhaus außer Haus Freilichtmuseum

### 24 DIENSTAG

➔ **Musik** 19:00 1. Klassisch-beflügelt-Konzert - PLUS mit dem Atos Trio, Musikfreunde Kiel Ansgarkirche  
 20:00 Kraftklub mit "Sterben in Karl-Marx-Stadt"-Tour 2026 Wunderino  
 ➔ **Vortrag-Führung** 18:00

"Antislawischer Rassismus. Damals und heute", mit anschl. Diskussion Hansa48  
 19:00 "Paradise Beach" - Buchpremiere von Dara Brexendorfs sensiblen Debütroman Literaturhaus

### 25 MITTWOCH

➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: Originalkompositionen für symphonisches Blasorchester, Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche  
 ➔ **Theater** 19:30 Spieleabend, Brett- und Gesellschaftsspiele Leuchtturm  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:00 Abdel Boudii: Hause geht!, Saal, Comedy Pumpe  
 20:00 Die große Federkiel Late-Night-Literaturshow - Ausgabe #02 Hansa48  
 ➔ **Vortrag-Führung** 09:00 Halbtags-Exkursion in das Bucerius-Kunst-Forum Hamburg, mit Sonja Heinz BuergerKrons  
 17:00 Onleihe Sprechstunde - bei allen Fragen gibt es Hilfestellung bis 18 Uhr, Anmeldung per Mail: stadtbuecherei.onleihe@kiel.de od. Tel. 0431-901-3437 Stadtbuecherei  
 20:00 Franz Müntefering: Nimm das Leben, wie es ist. Aber lass es nicht so., bis ca. 13.30 Uhr KulturForum  
 20:00 "Lebendiges Land in gemeinsamer Hand" - Infoveranstaltung: Hof Wittschap sucht Bodenretter!, im Holzraum Hansa48

### 26 DONNERSTAG

➔ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, Volkmar Zehner, Orgel Nikolaikirche  
 19:30 SUBSYSTEM Trio feat. Heinrich Köbberling, lateinamerikanische/westafrikanische Rhythmen, folkloristische Melodien, funkige Grooves AlteMeierei  
 20:00 Maurenbrecher trifft Nussbaumer & Wester: Randy Newman Projekt 5.0 KulturForum  
 20:00 Kafvka - Für Alle Tour plus Support Shanel, Saal Pumpe  
 20:00 Suzan Köchers Suprafon, Dreampopln dieKrautrockDisco'60sDesertAmericanaSoundtrack Hansa48  
 ➔ **Vortrag-Führung** 17:00 Führung: Human Behaviour - Harald Duwe from a comparative point of view Stadtgalerie  
 19:35 Skagen - die Maler des nordischen Lichts, von Annie Lander Laszig BuergerKrons

### 27 FREITAG

➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche  
 ➔ **Musik** 19:30 Tom Baetzel & Alex Demos, spielen Songs aus Baetzels Debütalbum "Ganz leise" Leuchtturm  
 20:00 NAZARETH (UK) - Still Rockin' Hard Tour 2026 Raeucherei  
 21:00 Kneipenkonzert #139 mit der Twang Gang, Bluegrass aus Kiel Hansa48  
 ➔ **Theater-Comedy** 19:00 Einhandsegeln, von Christian Kortmann KomoedWil  
 19:00 L'elisir d'amore - Der Liebestrank, Gaetano Donizetti/Felce Romani nach Eugène Scribe Opernhaus

20:00 Jan Peter Petersen mit "Streng geheim", Kabarett Lutterbeker  
 ➔ **Tanzen** 20:00 Alex Christensen & The Berlin Orchestra, Classical Dance Tour 2026 Wunderino

### 28 SAMSTAG

➔ **Kinder** 12:00 Der Zauberlehrling, ab 4 J. Werftpark  
 ➔ **Musik** 19:30 NUR WIR - A-cappella querbeat AlteMeierei  
 20:00 Mr. Hurley & Die Pulveraffen " SOS ", Saal Pumpe  
 20:00 Birdy & Stone - Album Release, "Peaceful Moments" Lutterbeker  
 20:00 Yukafrita mit Cumbia - Reggae aus Kiel, + DJ Support Sets von Alias + ManFA Hansa48  
 ➔ **Theater-Comedy** 19:00 Einhandsegeln, von Christian Kortmann KomoedWil  
 20:00 Helene Bockhorst: Lebefrau - AUSVERKAUFT, Comedy & Tragedy KulturForum  
 20:00 Das Tagebuch der Anne Frank - Premiere, Mono-Oper in zwei Akten, ab 14 J. Schauspielhaus  
 20:00 DeichArt: RoboRowski - Herz aus Aal!, Backbord Lounge maritim

### 29 SONNTAG

➔ **Kinder** 12:00 Der Sturm, sehr frei nach Shakespeare; ab 5 J. Werftpark  
 ➔ **Essen** 15:00 Cakes and Concerts: fastmusic - Make sure to take your time (Leipzig), bis 17 Uhr Hansa48  
 ➔ **Markt** 12:00 Ostermarkt Kronshagen mit Kunsthandwerk, Kaffee, Kuchen und Bratwurst, bis 17 Uhr BuergerKrons  
 ➔ **Musik** 11:00 6. Philharmonisches Konzert: Barcelona - Matinee, Einführung im Foyer: 10.15 Uhr Schloss  
 17:00 Wiedereinweihung der sanierten Orgeln: Konzert III, an der Orgel Christian Skobowsky (Dom zu Ratzeburg), Karten unter https://st-nikolai-kiel.reservix.de/events, bei Ruth König und Abendkasse Nikolaikirche  
 ➔ **Theater-Comedy** 11:00 Open Dance Class - Ballettraining für Laien ab 18 Jahren., Anmeldung bei Jean Marc Cordero (openclasskiel@gmail.com); Ballettsaal Opernhaus  
 18:00 Einhandsegeln, von Christian Kortmann KomoedWil  
 19:00 Prima Facie - Suzie Miller, Gerechtigkeit vor Gericht? Porträt einer jungen Strafverteidigerin Schauspielhaus  
 19:30 Foxfinder - Dawn King, Studio Schauspielhaus

### 30 MONTAG

➔ **Musik** 19:00 6. Philharmonisches Konzert: Barcelona - Matinee, Einführung im Foyer: 18.15 Uhr Schloss  
 20:00 STATT-Quartett plus special guest, im STATT-Café KulturForum  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:00 Reihe 17: Abgetaucht / Die Gräfin muss weg / Keine Zeit, Kurzfilme mit Mitgliedern des Ensembles Schauspielhaus

### 31 DIENSTAG

➔ **Theater** 20:00 Doppelkopfabend Hansa48  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:30 Gastspiel: H.-C. Hoth: Faust II, Studio Schauspielhaus  
 ➔ **Vortrag-Führung** 18:00 U20 Slam Kiel, Roter Salon Pumpe

### APRIL I MITTWOCH

➔ **Ausstellung** 10:00 Flandernbunker - erweiterte Öffnungszeiten, täglich von 10-17 Uhr Flandernbunker  
 10:00 Human Behaviour - Harald Duwe from a comparative point of view, vom 7.3.-24.5.2026; Öffnungszeiten: Di, Mi, Fr 10-17 Uhr; Do 10-19 Uhr; Sa, So + Tag der Arbeit 11-17 Uhr; Stadtgalerie  
 10:00 "Der Gewölbekeller" - Kostbarkeiten aus dem Alten Kiel, vom 29.9.2024 bis 31.12.2027; Öffnungszeiten: Di bis So 10-18 Uhr WarlebergerHof  
 10:00 "Gestern, heute, morgen". Perspektiven auf die Sammlung des Kieler Stadt- und Schifffahrtsmuseum, vom 30. Nov. 2025 bis 25. Okt. 2026; Öffnungszeiten: Di bis So 10-18 Uhr WarlebergerHof  
 ➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde, Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche  
 20:00 Three For Silver Konzert - ganz spooky, Roter Salon Pumpe  
 ➔ **Theater-Comedy** 19:00 Ballett EXTRA: Ballettwerkstatt Opernhaus

### 2 DONNERSTAG

➔ **Ausstellung** 20:00 "Bruchstücke" - Mixed Media Bilder von Kirsten Reimers, bis So 12.04.2026 Lutterbeker  
 ➔ **Kinder** 14:00 Oh, wie schön ist Panama - szenische Lesung nach dem Original v. Janosch, ab 3 J. Werftpark  
 ➔ **Musik** 11:00 Phil Lunch, musikalische Leckerbissen Rathaus  
 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, Volkmar Zehner, Orgel Nikolaikirche  
 20:00 Geheimkonzert - Kiel von Rausgegangen, Roter Salon Pumpe  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:00 Jeder stirbt für sich allein, von Hans Fallada Schauspielhaus  
 20:30 Das Echo der Scheherazade - Geschichten aus Tausendundeiner Nacht, Studio Schauspielhaus  
 ➔ **Vortrag-Führung** 19:30 Irgendwas mit Möwen - Die Kieler Slam-Lesebühne, mit assemble ART KulturForum

### 3 FREITAG

➔ **Ausstellung** 18:00 Vernissage: "Farbe imd Form" - Malerei und Skulptur im Dialog mit Arbeiten von Monika Krömer und Hans-Werner Malskies, vom 28.11. bis 14.12.2025; geöffnet: Fr, Sa 13-17 Uhr, So 11-17 Uhr FreyaFrahmHaus  
 ➔ **Kino** 20:00 Lutterbeker - Der Film Lutterbeker  
 ➔ **Theater-Comedy** 20:00 Ostern mit den Drei Herren, ein bunter Live-Hörspiel-Comedy-Abend KulturForum

### 4 SAMSTAG

➔ **Ausstellung** 13:00 "Farbe imd Form" - Malerei und Skulptur im Dialog mit Arbeiten von Monika Krömer

und Hans-Werner Malskies, vom 04.04. bis 19.04.2026; geöffnet: Do bis Sa 13-18 Uhr, So 11-18 Uhr FreyaFrahmHaus  
 14:00 Öffnungszeiten des Computermuseums: immer Sa + So 14-18 Uhr, letzter Einlass: 17 Uhr FHCComputermuseum  
 ➔ **Kinder** 12:00 Das kleine Ich bin Ich, ab 3 J.; auch um 14.30 Uhr Werftpark  
 ➔ **Musik** 18:45 KIELECTRIC 2026 Festival - Uplifting Kielelectronic Music, Saal Pumpe  
 20:00 Schroeter/Breitfelder mit Blues 'n Boogie Lutterbeker  
 23:00 Osternacht - SanktNikolaiChor Nikolaikirche  
 ➔ **Sport** 19:00 THW Kiel - ThSV Eisenach, Bundesliga Wunderino  
 ➔ **Theater-Comedy** 19:00 L'elisir d'amore - Der Liebestrank, Gaetano Donizetti/Felce Romani nach Eugène Scribe Opernhaus  
 20:00 Der zerbrochne Krug, von Heinrich von Kleist Schauspielhaus  
 ➔ **Tanzen** 23:00 Nightcreatures - die Kult-Gothic-Party, Roter Salon Pumpe  
 23:00 Pop & Trash, Bar Pumpe

### 5 SONNTAG

➔ **Ausstellung** 14:30 Sonntagsführung durch die Dauerausstellung: Kiels Geschichte als Hafenstadt ... und als Ort des Segelsports, jeden Sonntag Eintritt frei Schifffahrtsmuseum  
 ➔ **Kinder** 11:15 Der Sturm, sehr frei nach Shakespeare; ab 5 J. Werftpark  
 ➔ **Theater-Comedy** 11:00 Open Dance Class - Ballettraining für Laien ab 18 Jahren., Anmeldung bei Jean Marc Cordero (openclasskiel@gmail.com); Ballettsaal Opernhaus  
 18:00 La Cage aux Folles - Ein Käfig voller Narren, nach dem Buch von Harvey Fierstein Opernhaus  
 19:00 Arsen und Spitzenhäubchen, Joseph Kesselring Schauspielhaus  
 19:30 Fräulein Smillas Gespür für Schnee, von Peter HF8eg; Studio Schauspielhaus  
 ➔ **Vortrag-Führung** 11:30 Flandernbunker - Führung, immer am 1. Sonntag des Monats Flandernbunker

### 7 DIENSTAG

➔ **Theater-Comedy** 20:00 Szenenexpress - Improtheater, mit Lachmuskelkatergarantie Hansa48

### 8 MITTWOCH

➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde, Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche  
 ➔ **Theater-Comedy** 19:00 Und morgen streiken die Wale, von Thomas Arzt; Jugend Werftpark  
 20:00 theater hEXagon mit "Du blöde Finsternis!", von Sam Steiner Hansa48  
 20:00 Am Ende Licht, von Simon Stephens Schauspielhaus

### 9 DONNERSTAG

➔ **Kinder** 10:30 Des Kaisers neue Kleider, ab 5 J. Werftpark  
 ➔ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, Euna Kwon, Orgel Nikolaikirche



# la carte

Wir suchen:

• freie Radakteur\*innen mit Erfahrung und/oder großem Talent

Wir bieten: ein sympathisches Team und eine attraktive Vergütung

Bewerbung an: redaktion@lacarte.de

oder

Bahnhofstr. 12  
 24253 Probsteierhagen  
 Tel. 04348-91 92 582

## Nachruf auf Monika Cordes

1200 Zeichen, so war die Anweisung an Monika. Und ihre Artikel waren stets im Rahmen. Die Zusammenarbeit mit ihr war spannend und immer entspannt. Sie war offen für Ideen und stark in der Begründung, wenn diese für sie nicht passten. Monika Cordes ist am 20. Dezember 2025 gestorben. Still davongegangen. Keiner hat damit gerechnet. Sie selbst wohl auch nicht, denn sie hatte noch viel vor. Für uns ist eine Lücke entstanden, menschlich, beruflich. Ich verlor eine Freundin, Nachbarin, Mitreisende, Co-Autorin. Für das la carte hat Monika Restaurants, Gasthäuser und Biohöfe besucht und diese passend dargestellt. Sie fand die richtigen Worte, einvernehmlich mit den Kunden und dem Magazin. Sie fehlt.

Claudia Lazar, für den à la carte-Verlag



## Rätselaufklärung vom Vormonat

Gewonnen? Das Lösungswort war ...  
„ERDNUSSBUTTERKEKS“



Die Gewinner:

**Christel Voss**  
**Oliver Zemke**  
**Marc Evers**

Eve Ensler KomoedWil  
20:00 Sebastian23 - Zusammenhaltestelle, Roter Salon, Comedy Pumpe  
20:00 Frau Jahnke mit Gästen ... und zwar Lieblingskolleginnen aller Genres, Kabarett, Comedy, Liedgut, Slapstick, Poetry ... Lutterbeker  
20:00 Felix Lobrecht mit "Sell Out", Stand-Up-Comedy Wunderino  
20:00 Felix Lobrecht mit "Sell Out", Stand-Up-Comedy Wunderino  
20:00 Der Sandmann - Premiere, von E.T.A. Hoffmann Schauspielhaus  
20:00 Gastspiel: DeichArt: RoboRowski - Herz aus Aal!, Backbord Lounge maritim

### 25 SAMSTAG

► **Kinder** 15:00 Piratenmolly, Ahoi! Vom Mädchen, das auszog, Seemann zu werden, ab 4 J. Werftpark  
► **Musik** 14:00 20 Jahre MOSH im Mai, DAS norddeutsche Metal Indoor Festival Rauecherei  
20:00 Frollein Motte, Roter Salon Pumpe  
► **Sport** 19:00 THW Kiel - SC DHfK Leipzig, Bundesliga Wunderino  
► **Theater-Comedy**  
15:00 Oper EXTRA: Operncafé: La forza del destino, im 1. Foyer Opernhaus  
19:00 Die Vagina Monologe, von V ehemals

Eve Ensler KomoedWil  
19:00 Lorient: Der Ring an einem Abend, Richard Wagner/Lorient Opernhaus  
20:00 Gastspiel: DeichArt: RoboRowski - Herz aus Aal!, Backbord Lounge maritim  
20:00 Der Sandmann, von E.T.A. Hoffmann Schauspielhaus  
20:00 Tante Salzmanns Improshow Werftpark

### 26 SONNTAG

► **Kinder** 11:30 3. Familienkonzert/Mitsingkonzert, von Pianissimo bis Fortissimo Schloss  
14:00 Des Kaisers neue Kleider, ab 5 J. Werftpark  
► **Musik** 19:00 5. Mozart-Konzert: 60 Jahre KodEly Quartett, mit Werken von Mozart, KodEly und Smetana Nikolaikirche  
► **Theater-Comedy** 11:00 Open Dance Class - Ballettraining für Laien ab 18 Jahren., Anmeldung bei Jean Marc Cordero (openklasskiel@gmail.com); Ballettsaal Opernhaus  
18:00 Die Vagina Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil  
18:00 West Side Story, Musical von L. Bernstein in 2 Akten Opernhaus  
19:00 Gastspiel mit Heinz Strunk: Kein Geld Kein Glück Kein Sprit, Lesung und mehr Schauspielhaus

### 27 MONTAG

► **Theater-Comedy**  
17:00 Abo-Präsentation, auch um 19.30 Uhr Opernhaus  
20:00 Sascha Grammel mit "Wünsch dir was!, Zauberei, Bauchredneri, Spaß Wunderino

### 28 DIENSTAG

► **Theater** 20:00 Doppelkopfabend Hansa48  
► **Theater-Comedy** 18:00 Impro-Basic-2-Tages-Workshop, Seminarraum, bis 21 Uhr Pumpe  
► **Vortrag-Führung** 19:00 "So viel, so wenig stand fest", Lesung mit Judith Hermann Literaturhaus

### 29 MITTWOCH

► **Musik** 17:00 Die halbe Stunde, Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche  
19:00 Pump up the Mic - Regio Slam Kiel - U20 Poetry Slam Kiel, Roter Salon Pumpe  
► **Theater-Comedy** 20:00 Spotlight Milieu - Die Impro Show Hansa48  
20:00 Der Sandmann, von E.T.A. Hoffmann Schauspielhaus

### 30 DONNERSTAG

► **Kinder** 15:00 Oh, wie schön ist Panama - szenische Lesung nach dem Original v. Janosch, ab 3 J. Werftpark  
► **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, Volkmar Zehner, Orgel Nikolaikirche  
► **Theater-Comedy** 19:30 Ballett: Giselle, Choreografie von Jean Coralli, Jules Perrot und Marius Petipa TheaterLuebeck  
20:00 Prima Facie - Suzie Miller, Gerechtigkeit vor Gericht? Porträt einer jungen Strafverteidigerin Schauspielhaus  
20:30 Anatomy of failing. Ein Abend über das Leben - Uraufführung, Stückentwicklung von Anna-Elisabeth Frick Schauspielhaus  
► **Vortrag-Führung** 17:00 Führung: Human Behaviour - Harald Duwe from a comparative point of view Stadtgalerie  
► **Tanzen** 20:00 Sonsonero - Tanz in den Mai Lutterbeker  
21:00 Candela - Salsa- und Latino-Party, Saal Pumpe

### DIE ORTE

**Alte Meierei am See - Postfeld** Honigkamp 16, 24211 Postfeld, Tel. 04342 - 8 44 77, www.alte-meierei-am-see.de  
**Ansgarkirche** Waitzstraße 56, Kiel, Tel. 56 26 64  
**Bürgerhaus Kronshagen** Kopperpähler Allee 67, Kronshagen, Tel. 24 85 02 21  
**FH Computermuseum** Bunker Eichenbergskamp, Eichenbergskamp 8, 24149 Kiel, Tel. 210-1741  
**Flandernbunker** Kiellinie 249, 24106 Kiel, Tel.: 0431-260 630 9, www.mahnmal Kilian.de, info@Kriegszeugen.de  
**Freya-Frahm-Haus** Förderverein, Strandstraße 15, 24235 Laboe, Tel. 04343-8579, Frau Lübeck; www.freya-frahm-haus.de  
**Hansafilmalast** Hansastr. 48, 24118 Kiel, Tel. 564657, www.hansastrasse48.de

**Theater die Komödianten** Wilhelminenstr. 43, Kiel, Tel. 553401, www.komoediantentheater.de, Kartenvorverkauf: Konzertkasse Streiber & Touristinformatio  
**KulturForum und STATT-Café in der Stadtgalerie** Neues Rathaus, Andreas-Gayk-Str. 31, Kiel, Karten Tel. 901-3400  
**Kulturspeicher SH** Schleswig-Holsteinische Landesbibliothek im Kulturspeicher, Wall 47/51, 24103 Kiel, Tel. 0431-69677-13, E-Mail: landesbibliothek@shlb.landsh.de  
**Kulturladen Leuchtturm** An der Schanze 44, Kiel-Friedrichsort, Tel. 39 68 61  
**Literaturhaus** Schleswig-Holstein, Schwanenweg 13, 24105 Kiel, Tel. 0431-5796840, www.literaturhaus-sh.de  
**Lutterbeker** Dorfstraße 11, Lutterbek, Tel. 04343-94 42, www.lutterbeker.de  
**Maritim Hotel Bellevue** Bismarckallee 2, 24105 Kiel, Tel. 3894-0  
**Nikolaikirche** Alter Markt, Kiel, Tel. 9 50 98  
**Opernhaus** Rathausplatz 4, 24103 Kiel, Vorverkauf 901 901, www.theater-kiel.de  
**Paul-Gerhardt-Gemeinde** Ivensing 9, 24149 Kiel, Tel. 0431-2036  
**Petruskirche** Weimarer Straße, Kiel-Wik, Tel. 9 50 95  
**Pumpe** Haßstr. 22, 24103 Kiel, Tel. 2 00 76 41  
**Räucherei** Preetzer Str. 35, Kiel-Gaarden, Tel. 77570-34 od. -24  
**Rathausplatz** Fleethörn 9, Kiel  
**Schauspielhaus** Holtener Str. 103, 24105 Kiel, Tel. 88 66 80, Vorverkauf 901 901  
**Kieler Schifffahrtsmuseum** Wall 65, Kiel, Tel. 901-3428, tgl. 10-18 Uhr  
**Schloss Hagen** Schlossstraße 16, 24253 Probsteierhagen, Telefon: 04348-91888; www.schloss-hagen.de  
**Zentrale Stadtbücherei** Andreas-Gayk-Straße 31, 24103 Kiel, Tel. 9 01 34 37, http://www.kiel.de/stadtbuecherei  
**Stadtgalerie, -bilderei** Andreas-Gayk-Straße 31, 24103 Kiel, Tel. 0431 / 901-3400; www.stadtgalerie-kiel.de  
**Stadteilbücherei Gaarden** Elisabethstraße 64; Kiel-Gaarden, Tel. 73 66 01  
**Stadteilbücherei Mettenhof** Vaasastraße 43, Kiel-Mettenhof, Tel. 52 40 75  
**Theater Lübeck** Beckergrube 16, 23552 Lübeck, Tel. 0451-399 600; www.theaterluebeck.de  
**Gut Warleberg**, 24214 Neuwittenbek, Tel. 043467077., www.warleberg.de  
**Welcome Center Kieler Förde** Stresemannplatz 1-3, 24103 Kiel, Tel.: 0431-679 100  
E-Mail: info@kiel-sailing-city.de  
**Theater im Werftpark** Ostring 187a, 24143 Kiel-Gaarden/Ellerbek, Gruppenvorbestellung erbeten, Tel. 760400, Vorverkauf 901901  
**Wunderino Arena** Europaplatz 1, 24103 Kiel

## DER BUCH-TIPP

# VON DER WIESE AUF DEN TELLER



Das Buch „Wild. Kräuter. Vielfalt.“ von Vera Mücke und Alexandra Gröber eröffnet einen neuen Blick auf die grüne Wiese – und auf jene unscheinbaren Wildkräuter, die direkt vor unserer Haustür wachsen. Am Wegesrand verborgen liegen wahre Naturschätze, die darauf warten, wiederentdeckt zu werden. So führt dieses Buch im Rhythmus der Jahreszeiten auf eine inspirierende Reise durch die wilde Pflanzenwelt. Die 32 wichtigsten Wildkräuter werden in anschaulichen Porträts vorgestellt. Schritt für Schritt erfährst du, wie sich Kräuter sicher bestimmen, sammeln, zubereiten und aufbewahren lassen. Die vorgestellten Wildkräuter werden zu raffinierten, vielfältigen, aber auch bewusst einfachen Köstlichkeiten verarbeitet – von Brot, Snacks und Salaten über Tees und Salben bis hin zu Kuchen. Ein Wegweiser für alle, die mit offenen Sinnen und wachem Herzen die wilde Schönheit der Natur entdecken und genussvoll in ihren Alltag integrieren möchten. Vera Mücke war mit Leidenschaft Lehrerin, bis eine schwere Erkrankung ihr eine andere Sicht auf das Leben gab. Sie erkannte in den Wildkräutern eine natürliche Unterstützung, deren Anwendung spürbar zu mehr Wohlbefinden führte und so zu einem festen Bestandteil ihres Alltags wurde. Sie lebt mit ihrem Mann an der Schweizer Grenze und hat zwei erwachsene Töchter. Alexandra Gröber ist ausgebildete Schriftsetzerin und leitete eine eigene Medienagentur. Der Ausgleich zur digitalen Welt war für sie immer die Natur. So wuchs langsam ihre Faszination für heimische Wildkräuter. Die Ausbildung an der Heilpflanzenschule wurde schließlich zum Wendepunkt: Aus Interesse wurde Leidenschaft, aus Erfahrung wurde fundiertes Wissen. Heute lebt Alexandra mit ihrem Mann im Südschwarzwald und in der Schweiz. Sie hat drei erwachsene Kinder.

**Wild. Kräuter. Vielfalt**  
Wildkräuter entdecken, bestimmen und genießen  
Hardcover, mit zahlreichen Fotos  
19 x 26 cm, 184 Seiten • € 32,-  
ISBN: 978-3-7995-2117-8  
Jan Thorbecke Verlag • ET: 09.02.2026



## IMPRESSUM

Herausgeber (V.i.S.d.P.)  
à la carte - Verlag  
Nils Petersen  
Bahnhofstraße 12  
24253 • Probsteierhagen  
Redaktion und Anzeigen  
0 43 48-9 19 25 82  
0 43 48-9 19 25 83  
info@lacarte.de www.lacarte.de

Layout & Anzeigengestaltung  
German Romani

Text und Fotos  
Kerstin Harmsen,  
Thom Glas,  
Martin Reuter,  
Claudia Lazar,  
Jutta Kürtz, Pia Klaff  
Ulrike Preuß

Das „la carte“ erscheint zweimonatlich und wird kostenlos bei Gewerbetreibenden im Erscheinungsgebiet verteilt und ausgelegt. Redaktionsschluss ist der 16. des jeweiligen Vormonats. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlags. Keine Gewähr für die Richtigkeit der Termine und Mittagstisch-Angebote. Keine Haftung für die Verletzung von Rechten Dritter an Anzeigenmaterial. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder.

**Absender**

Name \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

Ort \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Das Alte Haus 1589 verlost einen Brunch für zwei Personen im Wert von 53,- Euro.

Forstbaumschule  
 Kochfabrik

1  2  3  4  5  6  7  8  9

10

Wer an der Verlosung teilnehmen möchte, frage hier das Lösungswort zum Kreuzworträtsel von Seite 46 ein: bis zum **31. MÄRZ 2026** zuschicken

Die Karte bitte ausschneiden und bis zum **31. März 2025** zuschicken oder faxen 0 43 48-9 19 25 83. Nur eine Teilnahme pro Person, doppelte werden aussortiert. Aufkleben erhöht die Masse, aber nicht die Chance. ... Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Haben Sie ein Restaurant gewählt? Dann lösen wir Sie bevorzugt dort aus (das gelingt natürlich nicht immer, dann gewinnen Sie auch in einem der anderen Restaurants).

à la carte-Verlag  
Bahnhofstraße 12,  
24253 Probsteierhagen



## Gemeinsam essen macht satt und glücklich

Fünfmal Pizza hat der flinke Bote ins Haus gebracht. Fünf verschiedene, denn das ist ja das Tolle: Man muss nicht mehr das essen, was nur einer bestimmt und bestellt. Lecker sehen sie alle aus. Und so schnappt sich jeder sein Lieblingsding und verkrümelt sich. Mutter hat noch was in der Küche zu tun und futtert die Pizza schnell nebenbei. Vater will Fußball sehen und mampft dabei frohgemut seine Pizza. Und die drei Kids hocken in ihren Zimmern vor ihren Laptops oder auf der Erde und abend-essen so. Praktisch und bequem für alle. Kein Gemecker, kein Abwasch. Übrig bleibt nur ein Stapel Kartons für die Mülleimer.

Ist das das Ende der gemeinsamen Familienessen? Das Ende der häuslichen Tischgemeinschaft? Einer möglicherweise überholten, gestrigen Formalität?

Das ist angesagt: Man isst wann, was und wo man will – und lässt sich die Fast Foods heiß ins Haus liefern. Denn fast alle Wünsche sind zu allen Tageszeiten per Lieferservice erfüllbar. Und man vereinzelt sich.

Essen muss sein. Essen ist eine notwendige Nahrungsaufnahme. Samt aller Getränke. Aber für viele, viele Menschen ist es noch mehr: großer Genuss und große Freude. Gemeinsamkeit am großen Tisch gehört zum Idealbild des Familienlebens. Es ist eine gute alte Tradition. Egal, was man als Familie so schafft: ein gemeinsames Frühstück als lebhaften Start in den Tag oder die große Mittagsrunde, oder man trifft sich täglich oder einmal in der Woche zum gemeinsamen Abendessen am Familientisch. Immer ist das dann ein Miteinander, das kleinen und großen Seelen guttut. Das zu Gesprächen führt und zu Meinungs austausch, zur Übung im Argumentieren und auch zum Streit-Erproben! Das gemeinsame Essen bedeutet außerdem, dass es Gerichte geben muss, die meist allen schmecken. Oder individuell leicht veränderbar sind. Das übt Toleranz. Und jeder einzelne ist mal dran mit seinen Wünschen!

Studien und Befragungen – und persönliche Beobachtungen – haben ergeben, dass immer noch viele gemeinsam am Tisch essen. In Deutschland haben 87% der Familien mit Kindern (0-17 Jahre) täglich mindestens eine gemeinsame Mahlzeit. Besonders an Wochenenden sind Frühstück bzw. Abendessen bei 86% der bis zu vierköpfigen Familien fest eingeplant. 50% der Frauen kochen täglich einmal, manche sogar zweimal. Vor allem Alleinerziehende mit jüngeren Kindern essen gemeinsam – ein wichtiger Teil des strukturierten Familienlebens und der Familienidentität.

Meistens spart es auch Kosten. Die Familienmutter hat es allerdings schwer. Sie muss organisieren, wann sie einkauft, wann sie kocht, wann „alle“ da sind. Vor allem, wenn sie arbeitet. Da wird sie schnell zur Meisterin der Organisationstechnik!

Das Essen hat, wie wir wissen, zudem eine soziale Funktion. So warnen Ernährungsfachleute und Psychologen die Allein-Esser: Denn die Erlebnisse und Gefühle der Gemeinschaft gehen bei den „Solisten“ einfach verloren. Irgendwann fehlt das körperliche und seelische Sattwerden. So sind sich die Wissenschaftler einig, dass Familienessen die psychische Gesundheit, Resilienz und soziale Bindungen fördern und zu gesünderem Ess-Verhalten führen. Der Esstisch ist für viele das Herzstück im Zuhause. Da gelingt die Kommunikation. Jeder kann berichten, wie der Tag war, welche Freuden, welche Ärgernisse es gegeben hat. Man kann Probleme diskutieren und gemeinsam Pläne schmieden Und ganz am Rande lernt man die Tischregeln, lernt neue Gerichte oder Zutaten kennen, übt seinen eigenen Geschmack und übt sich im Herumfuchteln mit Messer und Gabel und anderem Tischgerät.

Großartig, wenn es gelingt, den Nachwuchs noch mehr einzubinden, schon beim Einkauf (immer mehr Jugendliche wollen sich gesund und Bio oder vegan ernähren!). Auch beim Kochen und beim Tischdecken können sie Aufgaben übernehmen. Das stärkt das Gemeinschaftsgefühl!

Leider essen wir immer mehr unter Zeitdruck und nebenbei. Der Familientisch sorgt da für Besserung, für eine gute Atmosphäre, für ein aufmerksames Miteinander, für bewusstes Essen und gepflegte Tischregeln. Klar, dass Handys und Fernseher aus sind. Familien trainieren gegenseitige Wertschätzung, Mitgefühl und Eigenständigkeit. Das alles zusammen macht die persönliche „Esskultur“ einer Familie aus, die ein Gefühl der Zugehörigkeit wie auch der Zusammengehörigkeit entstehen lässt. Zudem zeigen Kinder, die häufiger gemeinsame Mahlzeiten einnehmen, insgesamt mehr Genuss beim Essen.

In einem Hamburger Gymnasium gibt es sogar ein Knigge-Projekt. Die Klasse geht gemeinsam zum „großen“ Essen in einem Hotel und erfährt vor Ort alles über das „Fine Dining“, ebenso über die Tischkultur und das korrekte Benehmen. Die Nachfrage soll riesig sein!

„Essen ist individuell, Teil unserer Identität und ein Stück Heimat“ – so Bundesminister Alois Rainer bei der Vorstellung des aktuellen Ernährungsreports 2025. ■ *Jutta Kürtz*

**4 x ausgezeichnet**

### Beste Bankberatung Kiel.

- Privatkunden
- Firmenkunden
- Baufinanzierung
- Private Banking



Weil's um mehr als Geld geht.



Förde Sparkasse



Wilhelms

Bistro | Café | Catering

Das Wilhelms steht für ehrliche Küche mit Zutaten aus der Region.  
Bistro, Café und Catering – mit Liebe zum Detail und einem starken Gemeinschaftsgefühl.

Ob Mittagstisch, Kaffeepause oder Abendessen mit Freunden: Im Wilhelms trifft feinheimische Küche auf frische Ideen – und regionale Zutaten auf Liebe zum Detail. Offen für alle, gemacht für Genießer. Wir glauben an ehrlichen Geschmack, Qualität aus der Region und eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Deshalb kommen bei uns nur sorgfältig ausgewählte Produkte auf den Teller – frisch, saisonal und mit einer Prise Leidenschaft abgeschmeckt.

Feinheimisch genießen.  
Regional erleben.



### Nächste Veranstaltung

21.04.2026 ab 17:00 Uhr  
Johannsens Hof  
(Feinheimisch Produzent) -  
Vortrag Moritz Bor.  
Mit Verköstigung mehrerer  
Kleinigkeiten aus Hofeigenen  
Rindfleisch und 1. Glas Wein -  
pro Person 29,50€.



Ich bin Christian, Ihr Gastgeber im Wilhelms.  
Ich freue mich auf Sie! Übrigens, unsere Gerichte,  
Kuchen & Torten sind auch „to go“ erhältlich.

🌐 [www.wilhelms-kiel.de](http://www.wilhelms-kiel.de)  
✉ [info@wilhelms-kiel.de](mailto:info@wilhelms-kiel.de)  
☎ (0431) 78 02 78 99  
📍 Körnerstraße 21, 24103 Kiel

Ab April 2026 mit neuen Öffnungszeiten und erweitertem Frühstück.

Wir sind Bündnispartner von

FEINHEIMISCH  
Einmal mit Bildung, Bildung ist gut

