

# la carte

Mai-Juni 2024

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

Hofläden  
Mit Fiete durch  
Eckernförde

Ich bin so wild  
nach deinem  
Erdbeermund

EIS

Italien

Küche ohne  
Schnickschnack

DIE BIALETTI

Wo Möwen kreischen

Fundstücke beim  
Frühjahrsputz

Whisky Nc'Nean

# Sommerterrasse

© M.B. Hermann



MUTTERTAGS-BUFFET  
von 11.30 - 22.00 Uhr

ALL YOU CAN EAT  
Mit ganzen knusprigen  
Enten, frisch aus dem Ofen.



Asiatisches Spezialitätenrestaurant  
Theodor-Heuss-Ring 136 • 24143 Kiel  
Tel.: 0431 - 77 59 19 37 [www.wangsu.de/Kiel](http://www.wangsu.de/Kiel)

Öffnungszeiten: 11.30-13.30 und 13.35-15.30 Uhr  
abends 17.00-19:20 und 19.30- 22.20 Uhr  
Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen.

Nur das Beste aus unserer Chinesisch - Mongolisch - Japanischen Küche

## Editorial

### Farbenfroh

*Es wird so zart mit dem Licht und gelb und so,  
und das Gras riecht wie grün.  
Gras riecht immer wie grün,  
wie Hoffnung eben, und das macht froh.*

(© M.B. Hermann)

Bunte, abwechslungsreiche Wochen stehen uns bevor: Wenn Sie das Heft in Händen halten, sind manche von Ihnen in den Wonnemonat hineingetanz und/oder am 1. Mai, dem Tag der Arbeit, demonstrieren gegangen. „Mehr Lohn, mehr Freizeit, mehr Sicherheit“, lautete das Motto, unter dem der Deutsche Gewerkschaftsbund (DGB) in diesem Jahr zu bundesweiten Kundgebungen aufrief. Wie machtvoll Gewerkschaften sein können, haben viele von uns in den zurückliegenden Winterwochen „erdulden“ müssen. Ich gebe zu, mal mehr und mal weniger solidarisch gewesen zu sein. Welch ein Glück, dass sich die GDL (Gewerkschaft der Lokführer) und die DB (Deutsche Bahn) im März dann einigen konnten! Weitere Feiertage stehen uns im Mai alljährlich ins Haus: Der Vatertag (9. Mai), der zugleich Christi Himmelfahrtstag ist. Immer an einem Donnerstag gefeiert, 40 Tage nach Ostern. „Blumen für Mama“ (Muttertag) kann hingegen immer am zweiten Mai-Sonntag in den Kalender eingetragen werden. In diesem Jahr also am 12. Mai. Nur eine Woche später feiern wir Pfingsten. Hier endet, nach 50 Tagen, die Osterzeit. In vielen Familien und Freundeskreisen werden diese Feiertage gerne für einen gemeinsamen Ausflug ins Grüne genutzt. Ob zum Picknick, zur Einkehr in einer Gaststätte, ob für einen Spaziergang oder die Radtour: Auf den kommenden Seiten finden Sie für Frühlingsaktivitäten viele Anregungen.

- Spätestens ab Mai sitzen wir echten Norddeutschen nur noch draußen. Deshalb finden Sie in diesem Heft **Terrassen und Biergärten**, wo Sie unter freiem Himmel gut essen und trinken können.
- Eine Spritztour nach **Laboe** kann in den kommenden Wochen an blühenden Rapsfeldern vorbeiführen. Vor Ort angekommen, gibt es vieles zu entdecken. Wasser, Wolken und Wind – klar. Aber nicht nur.
- Mindestens zwei Mal im Jahr muss für mich ein Ausflug nach **Eckernförde** sein! Beim nächsten Mal will ich dort erstmalig eine der vielen Stadtführungen mitmachen.
- Zum **Eis** des Jahres 2024 wurde die Sorte „VegaNuss“ gekürt. Was es damit auf sich hat? Bitte weiterblättern.
- Um Ihr Sommergefühl noch zu verstärken, haben wir uns auf den kommenden Seiten mit der **Küche Italiens** beschäftigt. Seit Jahrzehnten schon erfreut sich diese Küche bei uns großer Beliebtheit. Aus gutem Grund!
- Freuen Sie sich genauso wie ich alljährlich auf die hiesigen **Erdbeeren**? Wie viele andere Obstsorten in unseren Gärten gehört diese „Scheinbeere“ übrigens zu den Rosengewächsen.
- **Hofläden** haben nun wieder so richtig Saison. Viele betreiben zudem ein Café, mit köstlichem Obstkuchen à la saison.

Ende Juni feiert Schleswig-Holstein alljährlich die Kieler Woche. Die sozusagen unsere „5. Jahreszeit“ ist. Über eine Woche lang fühlen wir Nordlichter uns dann, je nach Standort, karibisch, bayerisch, irisch, hyggelig oder oder oder. Genießen Live-Musik aus allen Genres, verfolgen die Segelregatten, erfreuen uns an Straßentheatern, werden auf der Krusekoppel für ein paar Stunden wieder zu Kindern.

Aber erst einmal genießen wir jetzt den „Mozart des Kalenders“ (Erich Kästner: Mai)!

Es grüßt Sie

*Kerstin Jannasch-Pohl*

© M.B. Hermann

## LBU REAL. Business Park Kiel



### 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**  
Seit dem 01.11.2023  
LBU Business Park Kiel 2  
Rendsburger Landstraße 215  
Neue Flächen -  
Neue Möglichkeiten!



22

**6 Kurz & Neu**

*Neuigkeiten aus Kiel*

**12 Kieler Klassiker**

*Auf Hof Steffen in Muxall geht es wieder rund*

**14 Hofläden**

*Einkaufserlebnis mit Mehrwert*

**18 Terrassen & Biergärten**

**20 Kinderküche**

*Mairübchen*

**22 Eckernförde**

*Mit Fischer Fiete durch Eckernförde*



30

**26 Eis**

*Große Vielfalt in den Eistresen*

**28 Küchengerätschaften im Detail**

*Die Bialetti-Kaffeemaschine*

**30 Italien**

*Raffinierte Küche ohne Schickschnack*

**34 Gemüse des Monats**

*„Ich bin so wild nach deinem Erdbeermund“*

**36 Whisky**

*Nc'Nean – Klimaneutraler Biowhisky aus Schottland. Muss das sein?*

**38 Laboe**

*„Wo Möwen kreischen und die alten Häuser steh'n“*

**41 Kantinen**

**42 Veranstaltungen**

*in und um Kiel*

**46 Kreuzworträtsel**

*Das Fischhuus Eckernförde verlost ein Abendessen für 2 Personen im Wert von 50,- Euro.*

**46 Rezept**

*Feine Lammspieße mit Tomatenvinaigrette*

**48 Impressum**

*und Tom-Comic*

**49 Der Buch-Tipp**

*Die Ayurveda-Kochwerkstatt – Volker Mehl / Anke Pachauer*

**50 Tischkultur**

*Fundstücke beim Frühjahrsputz*



34



38



**Buddenbrooks Premiere**

Mit ihrem Libretto arbeiten die beiden Autoren Feridun Zaimoglu und Günter Senkel die Aktualität der Themen heraus, die sich aus Thomas Manns Roman in das 21. Jahrhundert übertragen lassen. Die Geschichte der angesehenen Lübecker Kaufmannsfamilie und ihrem schleichenden Niedergang ist eine Geschichte von Generationenkonflikten, in denen Traditionen und Pflichten mit dem Drang nach Selbstentfaltung und Identität zunehmend aneinandergeraten. In ihrer Lesart – die den Stoff auf die dritte und vierte Generation der Buddenbrooks kondensiert – muss der älteste Sohn Thomas beweisen, dass er seiner Verantwortung gewachsen ist, die Geschäfte der Familie fortzuführen, die mit Waffen handelt, während der jüngste Spross Hanno als genderfluide Person verschiedene Kämpfe auszufechten hat.

**Oper, 4.5. um 19.50 Uhr**

**Wolfgang Wodarg – Vortrag**

Viren sind nicht das Problem! Konkrete Anregungen für eine bessere, würdigere Zukunft für alle Menschen. Dr. med. Wolfgang Wodarg, ist Internist, Pneumologe, Sozialmediziner, Arzt für Hygiene und Umweltmedizin und war langjähriger Leiter eines Gesundheitsamtes. Von 1994 bis 2009 war er Bundestagsabgeordneter für die SPD und dort Initiator und Sprecher der Enquetekommission Ethik und Recht der modernen Medizin. Zudem war er stellvertretender Fraktionsvorsitzender in der Parlamentarischen Versammlung des Europarates und Vorsitzender des Unterausschusses für Gesundheit. Seit 2011 arbeitet er als Gesundheitswissenschaftler, Hochschullehrer und Autor. Er bekämpft Korruption und setzt sich ehrenamtlich für ein gutes und gerechtes Gesundheitswesen und eine unabhängige und transparente Wissenschaft ein.

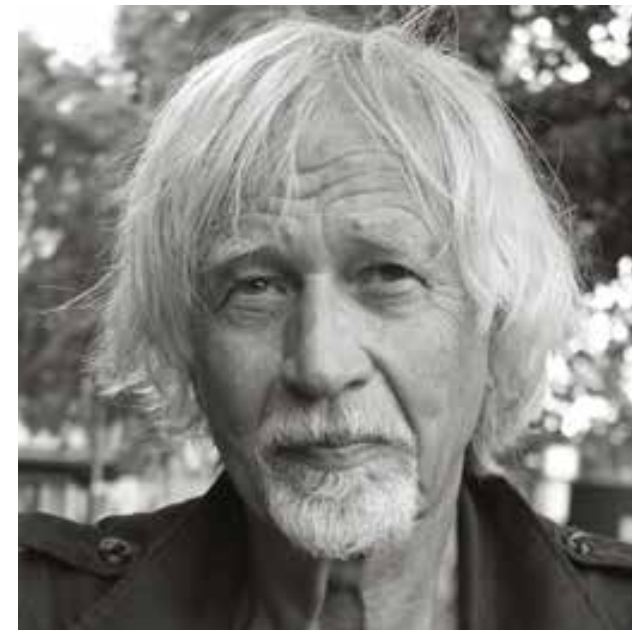
**Exil im Exit-Carservice 20.5., 19 Uhr, Lise-Meitner-Straße 4, 24225 Schwentinental  
Einlass 19:00, Beginn 20:00 Uhr, Abendkasse € 25,-. Umgehende Anmeldung empfohlen! unter: <https://lets-meet.org/reg/45701f3fca6ec5a77e>**



**Die Ränder der Welt**

Jens Steiner, Träger des Schweizer Buchpreises, liest aus seinem neuen Roman »Die Ränder der Welt«. Eine dänische Insel in der Ostsee und die lebenslange Suche nach dem Glück: Jens Steiner, hat mit »Die Ränder der Welt« einen großen Roman über Liebe, Freundschaft und Rache geschrieben, der einen interessanten Einblick in die Rolle des Meeres für den Menschen bietet. Eine kleine Fähre setzt über nach Christiansø, eine kleine Insel in der Ostsee. An Bord ist Kristian Aavik, ein jahrzehntelanger Weltenbummler, der hier endlich anzukommen hofft. Ein mysteriöser Brief verheißt, dass es hier eine Antwort gäbe auf eine brennende Frage, die er sich seit Jahrzehnten stellt. »Die Ränder der Welt« ist ein intensiver Roman über eine lange Reise ohne Rückweg und die große Frage nach der Rolle der Kunst in der Welt. Jens Steiner, Sohn eines Schweizer Vaters und einer dänischen Mutter, wurde 1975 in Zürich geboren. Sein Debütroman, »Hasenleben« (2011), stand auf der Longlist für den Deutschen Buchpreis. Mit »Carambole« gewann er 2013 den Schweizer Buchpreis. Seitdem hat Steiner zahlreiche Romane veröffentlicht, zusätzlich wurde er bekannt als Autor von Kinderbüchern.

**Literaturhaus, 15.5., 19.50 Uhr, Eintritt: 12,- / 8,-**



**Joy Bogat**

“Maybe being soft is what makes us worthy of trust.”

Mit diesem Motto läutet die Künstlerin Joy Bogat eine neue musikalische Phase ein – mutiger, eigensinniger, aber immer noch so warm und einladend, dass jede\*r einen eigenen Platz darin findet. Getragen von Bogats klarer und außergewöhnlicher Stimme treibt ihre Musik nach wie vor zwischen Soul, Alternative RnB und Indie. Flächen aus Synthesizern und Stimmen, Spoken Word und groovende Beats verweben sich dabei mit einer spielerischen Leichtigkeit, die ihresgleichen sucht – und die auf die Hörer\*innen absolut ansteckend wirkt.

**Hansastr. 48, 10.5., 20 Uhr, 15,- Euro**





### Stefanie Taschinski

liest aus »Tuuli, das Wichtelmädchen – der große Elfenzauber« für Kinder ab 6 Jahren. Stefanie Taschinski, eine der erfolgreichsten deutschen Kinderbuchautorinnen, stellt ihr neues fantastisches Leseabenteuer »Tuuli« vor und erzählt von Wichteln, Elfen und Trollen. Mit einem Hauch Magie, einer großen Portion Natur und einer Prise skandinavischer Mythologie erzählt Stefanie Taschinski in ihrem neuen Kinderbuch von Wichteln, Elfen und Trollen: Das Wichtelmädchen Tuuli und ihr Dackelfreund Jonte sind ganz aus dem Häuschen, als sie erfahren, dass der große Elfenzauber beim Mittsommerfest in diesem Jahr bei ihnen stattfinden soll. Doch dann passiert ein Missgeschick: Die Zauberschere der Elfen fällt in den See und verschwindet spurlos. Steckt der fiese Niffel dahinter? Oder der Riesentroll, der durch den Wald streift? Während die ganze Wichtelfamilie das bevorstehende Fest vorbereitet, machen sich Tuuli und Jonte auf die Suche nach der magischen Schere. Denn was in der Mittsommernacht mit dieser Schere ausgeschnitten wird, ist lebendig.

**Literaturhaus, 3.5., 16 Uhr**



### UFOS ÜBERM NORDER! Ein Science-Fiction-Live-Trash-Hörspiel von Jens Raschke

Kiel, am 12. Juni 1997. Am Tag, bevor Michael Jackson, der „King of Pop“, vor 55.000 Zuschauern sein legendäres Konzert auf dem „Norder“ abliefern soll, kommt es in der Landeshauptstadt zu unheimlichen Vorkommnissen: Menschen verschwinden anscheinend spurlos ... Im Eichhof-Programmkino kämpft eine Eisverkäuferin tapfer gegen blutgierige Kreaturen ... Planen Außerirdische eine Invasion? – Kommen Sie und finden Sie es heraus in unserem nagelneuen szenischen Live-Trash-Hörspiel!

**Maritim Backbord Lounge, 3.5., 4.5. und 31.5., 20 Uhr**

### Guitar Heroes Joldelund – Krissy Matthews

Im Mai nutzt der britische Edelgitarriist Krissy Matthews die Joldelunder Bühne, um hier seine CD-Release-Party zu feiern. Wo denn auch sonst? Geladen hat dazu der junge Gitarrist gleich eine ganze Heerschar an hochklassigen Gästen. Das Nonplusultra der Szene gibt sich hier die Ehre. Dazu gehören der Frontmann und Gründungsmitglied der Hamburg Blues Band Gert Lange, der legendäre Bassist von Rory Gallagher – der unglaubliche Gerry McAvoy, das stimmliche Dynamit der norwegischen Rockband Pristine Heidi Solheim, der britische Eddie van Halen der Mundharmonika Will Wilde, die aufstrebenden britischen weiblichen Gesangs-Talente Jess Hayes, Kim Jennett und Marlia Rae und der sehr talentierte Malcolm Bruce, dessen Vater kein anderer als der verstorbene große Jack Bruce von Cream ist. Am Samstagabend gibt es die volle Dröhnung – vollverstärkt. Am Sonntagmittag dann die akustische Ausgabe des Ganzen.

**Joldelund, 11.5., Einlass 19.00 Uhr und  
Beginn 20.00 Uhr, Karten: 0172 / 977 47 08 \*  
www.jukejoint.joldelunder.de**



### Geige, Cello + Grooves von Klassik bis Jazz + Indie-Rock

Seit vielen Jahren feiern sie mit dem Feuerbach Quartett internationale Erfolge, jetzt haben sie sich zu einem Duo zusammengetan: MAKRO. Max Eisinger (Violine) und Lukas Kroczek (Cello) spielen Eigenkompositionen zwischen Klassik, Jazz und Indie-Rock. Radikale Rhythmik trifft auf farbenfrohe Harmonik, virtuose Improvisationen auf griffige Refrains. Erweitert wird das Programm durch Bearbeitungen von klassischen Originalen wie Halvorsens Passacaglia und Bachs Goldberg-Variationen sowie durch Jazzstandards von Thelonious Monk, Charlie Parker und Django Reinhardt.



**Lutterbeker, 11.5., 20 Uhr, 22,- Euro**

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



### „Anne-Marie die Schönheit“ von Yasmina Reza

Theaterdirektor Markus Dentler verzaubert als „Anne-Marie die Schönheit“ das Publikum. Das neue Stück der französischen Starautorin Yasmina Reza sorgt zurzeit bundesweit für Furore.

Mitten im Publikum begegnet uns Anne-Marie, Schauspielerin der Pariser Vorstadt und Hauptrolle in diesem Stück. In ihrem wirklichen Leben war sie eine „beinahe Diva“ und ewige Nebenrolle, Giselle hat alle großen Rollen abgegriffen, doch nun hat sie den „großen“ Auftritt. Anne-Marie zieht unterhaltsam und skurril Bilanz über ihr Leben und pendelt zwischen Beobachtungen mit Biss und einer Spur subtiler Ironie und von nostalgischer Sehnsucht erfüllten Träumereien. Der Arzt, der Künstleragent, der Ehemann, Giselle und die Kollegen vom Theater, wer war eigentlich der wichtigste Mensch in ihrem Leben?

Yasmina Reza legt treffsicher den Finger in die Wunde zwischen Anspruch und Wirklichkeit, Schein und Sein, Bühne und Blümchentapete, mit einer charmanten Brise französischen Flairs. Theaterdirektor Markus Dentler präsentiert anlässlich der 40. Spielzeit des Theaters Die Komödianten ein neues großartiges Solo und verkörpert die Frauenrolle, die auf expliziten Wunsch der Autorin stets von einem Mann zu spielen sei, in einer szenischen Einrichtung von Isaak Dentler, der die Facetten des Theaters Die Komödianten als Spielort neu erforscht.

**Komödianten, Sa 20 Uhr und So 18 Uhr im Mai, Karten: <https://die-komoedianten.de/>**

### Der Sturz der Kometen und der Kosmonauten – Premiere

Eine junge Astrophysikerin und ihr Vater begeben sich auf einen gemeinsamen Roadtrip nach Moskau. Auf dieser drei Tage, vier Nächte und ein paar Milliarden Lichtjahre andauernden Reise, behandeln die beiden, die einander fremd geworden sind, in ruppigen Dialogen und im emotionsgeladenen Schlagabtausch Themen wie ihr Familienschicksal, das Leben einer Generation im Exil, die Zersplitterung der Sowjetunion, den Aufstieg des Individualismus und den Zerfall kollektiver Werte sowie die Kommerzialisierung der Liebe. Eine vielschichtige und mitunter schmerzhaft persönliche Auseinandersetzung mit Russland, der eigenen Vergangenheit und generationaler Unterschiede.

Die österreichische Regisseurin Christina Gegenbauer gibt mit „Der Sturz der Kometen und der Kosmonauten“ ihr Regiedebüt in Kiel.

**Studio im Schauspielhaus, 5.5., 9.50 Uhr**



### CATFISH ROW

#### From Porgy & Bess to Cotton Club to Sacred Concerts

Das Berliner Trio catfish row – benannt nach der als Schauplatz der Oper „Porgy and Bess“ berühmt gewordenen Straße – ist erstmals zu Gast in Postfeld und präsentiert ihre raffinierten Arrangements zu Kompositionen von George Gershwin und in ihrem neuen Programm von Duke Ellington. Aber – große Orchesterbesetzung, satte Klavierakkorde, reichhaltig instrumentierte Jazzmelodien, die längst zu Standards geworden sind – wie können zwei Holzbläser und eine Sängerin all das wiedergeben? Die Antwort liegt in den raffinierten Arrangements. catfish row greifen tief in die Kiste der Kompositionen Gershwins und Ellingtons. Pralle Orchester-Arrangements und satte Klavierakkorde werden hier gekonnt auf eine Stimme und zwei Holzbläser reduziert. In dieser minimalistischen Triobesetzung erklingt die Musik transparent, zurückgeführt auf das Wesentliche und doch in ihrer ganzen Sinnlichkeit. Und so steht im Zentrum von catfish row die charismatische und wandelbare Stimme der Jazzsängerin Anett Levander, die von Christian Raake am Saxophon/Flöte und Dirk Steglich an der Bassklarinette begleitet wird.

**Alte Meierei am See, 8.6., 20.50 Uhr Karten unter: 04342-84477 oder [info@alte-meierei-am-see.de](mailto:info@alte-meierei-am-see.de)**





Wir empfehlen die Busanreise mit der VKP. Die Linie 200 hält direkt an der Hofeinfahrt.



Alle zwei Jahre veranstaltet Familie Steffen jetzt wieder auf ihrem Hof in Muxall in der Probstei ein Hoffest. Bei den Führungen durch die Ställe, die Wurstküche und die Räucherküche können Interessierte einen Blick hinter die Kulissen des landwirtschaftlichen Betriebes werfen, der auf über 140 ha Ackerbau und Viehhaltung betreibt und seine Produkte selber weiterverarbeitet. Neben Hähnchen werden 500 Mast Schweine und 100 Mastrinder nach herkömmlicher landwirtschaftlicher Tradition gehalten. In der eigenen Schlachtereier werden die Tiere geschlachtet und direkt vor Ort zerlegt und weiterverarbeitet. In der Wurstküche werden aus dem Frischfleisch Würstsorten und Fertiggerichte hergestellt und in der Räucherei die Schinken und Mettwürste geräuchert.

Bei dem Hoffest bekommen Gäste einen Einblick in die Arbeitsweise des regionalen Familienbetriebes. Einer der Höhepunkte ist die Verlosung eines Katenrauchschinkens aus der offenen Schinkendiele. Zudem bieten die Oldtimerfreunde Probstei mit ihren Bulldogs Fahren auf dem Gelände an, ein Erlebnis, das besonders für Kinder zum Abenteuer wird. Wer möchte, kann durch den 3.500 qm großen Bauerngarten direkt am Kasseteeich schlendern. Der idyllische Garten wird über Generationen hinweg liebevoll gepflegt und heute werden hier rund 300 Rosen in über 80 verschiedenen Sorten und viele einheimische Stauden kultiviert.

Beim Hoffest sind viele Aussteller aus der Region vertreten, die ihre Erzeugnisse und ihr besonderes Können darbieten, beispielsweise heimische Kunsthandwerker, Garten- und Landschaftsbauern und Blumenhändler mit Rosen und Sommerblumen sowie fachlichen Anregungen für den eigenen Garten. Der Landesjagdverband Schleswig-Holstein e.V. informiert über die Vielfalt, Eigenart und Schönheit von Natur und Landschaft und die Jagdhornbläsergruppe Probstei demonstriert, dass das Jagdhorn bei Gesellschaftsjagden auch heute noch ein unumgängliches und unüberhörbares Verständigungsmittel ist. Diese und weitere Attraktionen warten auf die Gäste.

Selbstverständlich kommt der Genuss nicht zu kurz. Passend zur Saison gibt es ein Spargel- und Schinkenessen sowie Fleisch und Wurst vom Grill. Weinexperten von einem befreundeten Weingut schenken den passenden Wein dazu aus. Zum Frühlingsfest gehört natürlich auch ein guter Kaffee, den Philines Boulangerie Française aus ihrem Kaffeemobil ausschenkt, und der Landfrauenverein Probsteierhagen verwöhnt Leckermäuler mit selbst gebackenen Kuchen und Torten.

Die Familie Steffen, alle Aussteller und Beteiligten freuen sich auf zahlreiche Besucher und ein fröhliches Fest. ■

# Auf Hof Steffen in Muxall geht es wieder rund

Großes Frühlingspektakel in Muxall: Am 26. Mai 10 bis 17 Uhr findet auf dem Hof Steffen das 7. Frühlingsfest statt – mit Hofbesichtigung, zahlreichen Ausstellern und einem bunten Rahmenprogramm.



**Bernd Steffen**  
 Am Dorfteich 2 • 24253 Muxall  
 Tel. 04348-343 • [www.steffen-muxall.de](http://www.steffen-muxall.de)

# Einkaufserlebnis mit Mehrwert



Der Einkauf von Lebensmitteln ist Vertrauenssache. Das, was wir zu uns nehmen, soll nicht nur schmecken, sondern uns möglichst auch gesund und fit halten. Die Skepsis der Industrie und den großen Handelskonzernen gegenüber ist größer geworden. Wir Konsumenten möchten zunehmend wissen, woher unsere Nahrung kommt. Die Appelle für mehr Transparenz hinsichtlich der Herkunft und Handelswege der angebotenen Lebensmittel sind zahlreicher und dringlicher geworden. Politik und Gesetzgebung sind gefordert, reagieren aber immer noch zu langsam oder an den Bedürfnissen und Erwartungen der Verbraucher vorbei. So verwundert es nicht, dass regionale Anbieter vermehrt an Bedeutung gewinnen, obwohl die großen



Discounter und Supermarktketten oft leichter zu erreichen sind und ein umfangreicheres Sortiment zur Auswahl haben.

Hofläden sind tatsächlich wunderbare Alternativen zu den Supermärkten. Die angebotenen Produkte kommen überwiegend vom eigenen Feld oder Vieh. Was nicht vom eigenen Hof stammt, wird in der Regel über andere Anbieter aus der Region bezogen. Dort sind viele Betriebe gut miteinander vernetzt und vermarkten gerne gegenseitig ihre Produkte, um das eigene Sortiment zu erweitern und ihren Kunden somit eine größere Auswahl anbieten zu können. Und man kauft dort automatisch saisonales Gemüse und Obst.

Neben der beruhigenden Gewissheit über die Herkunft der gekauften Produkte, erhält man im Hofladen fachkundige Beratung aus erster Hand. Im direkten Dialog mit dem Landwirt oder betriebseigenem Personal erfährt man quasi nebenbei viel Wissenswertes, das im Supermarkt nicht so detailliert nachgefragt werden kann. Wie zum Beispiel Informationen zu den Haltungsbedingungen der Tiere, den Anbaumethoden,

saisonalen Besonderheiten oder Herstellungsverfahren und verwendeten Zusatzstoffen bei der Verarbeitung. Denn keiner weiß letztendlich besser darüber Bescheid als der Landwirt, die Landwirtin selbst und/oder die auf dem Hof beschäftigten Mitarbeiter\*innen. Umgekehrt ist die Landwirtin durch die Direktvermarktung im Bilde über die Bedürfnisse ihrer Kunden, kann sich darauf einstellen und im besten Falle kurzfristig darauf reagieren. So werden häufig im Hofladen individuelle Wünsche erfüllt, wenn man etwa von der Norm abweichende Mengen,

besondere Zutaten in einem Produkt oder bestimmte Spezialitäten vorbestellen möchte.

Gerade Familien bietet ein Hofladen wunderbare Möglichkeiten, den Kindern Wissen über Ernährung, Lebensmittel,



Landwirtschaft und Nutztiere zu vermitteln und was um welche Zeit wächst und zu ernten ist. Manche Betriebe bieten gar Führungen, Verkostungen und mitunter Kurse oder Mitmach-Aktionen für Groß und Klein an. So lernen die Kinder auf direkte und unterhaltsame Weise, die geschmackliche Vielfalt frischer Produkte aus dem eigenen Anbau und den Wert

von Lebensmitteln zu schätzen. Auch der Umweltgedanke setzt sich in den meisten Hofläden über den Aspekt der Regionalität hinaus fort: mit weniger Plastik- und Verpackungsmüll durch eingeschweißte Produkte.

Und nicht zuletzt unterscheidet sich das Ambiente in einem Hofladen angenehm von den stereotypen Regalreihen mit der rein zweckmäßigen Sachlichkeit in den Supermärkten. Die Läden haben bereits die beste Wahl aus dem Großangebot getroffen, der wir vertrauen können. Der Blick wird für das Besondere geschärft und kreative Bereiche des Gehirns angesprochen und aktiviert – der Einkauf im Hofladen ist somit nicht nur ein sinnvolles Erlebnis, sondern spricht zugleich alle Sinne an.



**PFLANZEN MARKT** im Hofladen Schlemmerlädchen

**SAMSTAG, 4. MAI 2024**  
VON 10:30 BIS 17:00 UHR

Frischer Spargel & Rhabarber  
Imkerei mit Bienen zum Anschauen  
Dekorationen für Haus und Garten  
Kräuter & Blumenstauden  
Große Auswahl an Jungpflanzen wie Tomaten, Gurken, Paprika, Wassermelonen u.v.m.

Neu-Sophienhof 19, 24256 Fargau-Pratjau

Für das leibliche Wohl ist gesorgt

### Wildfleisch – perfekt für den Grill!

Damwild-Rücken ausgelöst, Teilstücke aus der Rehkeule oder Nacken vom Wildschwein – all dies und noch viel mehr eignet sich perfekt für eine Zubereitung auf dem Grill. Dazu kommen unsere berühmte Wildbratwurst sowie unser Wild-Cevapcici. Wilde Vielfalt auf dem Grill!

Ohne schlechtes Gewissen, Tierwohl ist garantiert! Wildfleisch ist ein reines Naturprodukt, ist besonders zart, fettarm und hat Charakter, nämlich einen eigenen Geschmack. Daher bieten wir unseren Kunden z.B. Steaks aus der Keule, Medallions vom



Rücken und als Krönung das Filet von Dam-, Reh- und Schwarzwild an. Ein Marinieren ist eigentlich nicht nötig, wer es dennoch tun möchte, dem geben wir einfache Tipps. Dazu bieten wir selbstentwickelte Saucen und Chutneys an, jeweils perfekt auf Wild abgestimmt. Wo? In dem Wild-Hofladen auf Gut Bossee.

Öffnungszeiten des Hofladens: Sa von 11.00-14.00 Uhr  
**www.bossee.de, Telefon: 04305-991 995;**  
**E-Mail: info@bossee.de**

### Einkaufen und Mittagessen mit Feldblick

Vor den Toren Kiels, in dem Schönkirchener Ortsteil Schönhorst, befindet sich Hof Freiberg. Eine ganz erstaunliche Angebotspalette hält hier der hübsche, kleine Hofladen für Sie bereit: Käse von verschiedenen Käsereien der Käsestraße SH. Geflügelwurst und Wurstwaren, die gleichfalls aus schleswig-holsteinischen Betrieben stammen. Ebenso erwartet die Kunden eine große Auswahl an Obst und Gemüse und weitere Produkte des täglichen Bedarfs. Vieles in Bio-Qualität. Eingemachte Klassiker, wie Rinderbraten und Sauerfleisch, aber auch Suppen und Currys sowie Vegetarisches werden für die schnelle Küche zum Verkauf angeboten. Zudem betreibt Familie Götz-Freiberg einen Catering-Service. Schwerpunktmäßig werden Kindergärten und Schulen täglich mit frischem Essen beliefert. Gekocht wird bevorzugt mit regionalen Produkten.



Sehr beliebt ist der Mittagstisch, der zu den Öffnungszeiten des Hofladens angeboten wird. Verschmaust werden kann dieser sowohl vor Ort, mit einem schönen Blick auf und über die Felder. In einem gemütlichen Speiseraum. Oder Sie nehmen das Essen für zuhause mit.

Die Öffnungszeiten des Ladens sind Mittwoch und Freitag von 10-15 Uhr und Donnerstag von 10-17 Uhr.  
**www.hofladen-freiberg.de,**  
**Telefon: 04548-210 99 50**

### Weitersagen: Am 1. Juni ist Tag der offenen Tür auf Hof Kubitzberg

Der Traditions-Bioland-Hof lädt ein zum Feiern! Er öffnet seine Türen von 10.00-16.00 Uhr, um alle Arbeitsbereiche herzuzeigen: gepflegte Ställe und saftige Wiesen für Rind und Huhn, Beete mit Gemüse in langen Reihen, Obstwiesen, wo sich die ersten hofeigenen Bienen tummeln. Mitmachaktionen, Livemusik und ein Gewinnspiel sorgen für Stimmung! Für die Kleinen lockt der Spielplatz.



Natürlich ist auch ans leibliche Wohl der Gäste gedacht: Vom Grill duften Bratwürste, aus hofeigener Produktion, überm Feuerbackt Stockbrot! Bio-Markt Hof Kubitzberg in Altenholz setzt auf unverwechselbare Köstlichkeiten vom Hof.

Neben frischem Obst und Gemüse aus eigenem Anbau und aus der Region liefern der Joldelunder Bäcker und Brotgarten frische Brot- und Backwaren. Eier stammen von garantiert glücklichen Kubitzberg-Hühnern. Eine reichhaltige Käsetheke bietet die guten Schleswig-Holsteinischen Bio-Käse. Und wenn man einmal die Bratwürste von den hofeigenen Angusrindern probiert hat, italienisch mit Fenchel, türkisch mit Knoblauch oder marokkanisch mit Kreuzkümmel, gehört man bald gern zur Stammkundschaft! Kleiner Tipp für zuhause: Braten Sie Rindsbratwürste nicht zu lange, so bleiben sie schön saftig!

**www.hof-kubitzberg.de, Telefon: 0451-529 46 52**

### Das Schlemmerlädchen

Familie Lucanus' Bauernhof liegt mitten in der Probstei in Fargau-Pratjau. Anfang Mai fand gerade ein „Pflanzenmarkt“ statt, erfahre ich. „Es gab Kräuter und Blumenstauden zu kaufen. Ebenso eine große Auswahl an Jungpflanzen wie Tomaten, Gurken, Paprika und weitere. Für die Verpflegung haben wir mit unseren Produkten gesorgt“, freut sich Frau Lucanus.

Seit gut drei Jahren vermarktet sie in ihrem Hofladen eigene und in der Region zugekaufte Produkte: Fleisch von ihren Limousin-Rindern und Duroc-Schweinen, Lammfleisch von einem



benachbarten Hof und Eier aus dem eigenen Hühnerstall.

Das Fleisch gibt es in der Hauptsache tiefgefroren zu kaufen: „Sonst müsste es nach der Schlachtung innerhalb von zwei Wochen verkauft werden“, lerne ich.

Jetzt, mit Beginn der Grillsaison, sind Grillwurst vom Rind, Schwein und Lamm im Angebot. Auch verschieden bestückte

Spieße, Nacken- und Steakfleisch. Klassiker, wie Hackfleisch, Gulasch, Braten, Suppenfleisch und vieles mehr gibt es.

Saisonales Gemüse wird bei einem Dithmarscher Gemüsebauern eingekauft, Brot und Brötchen kommen vom Passader Backhaus. Zudem erfreuen ausgewählte Dekorationsstücke das Auge. Ein lohnenswertes Ausflugsziel, das Schlemmerlädchen!

**Öffnungszeiten: Di 16-19 Uhr; Sa 8-15 Uhr**  
**https://schlemmerlaedchen.friedhold.de,**  
**Telefon: 0172-426 11 08**

**FREIBERG**  
Hofladen

Entdecke unsere leckeren Mittagsmenüs!  
Tagfrisch gekocht für zu Hause oder vor Ort.

**Mittagstisch**  
Mi., Do. & Fr. von  
11:30 - 14:00 Uhr

Schönhorster Str. 16 | 24232 Schönkirchen  
Telefon: 04348-2109950 | www.hofladen-freiberg.de  
Hofladen Öffnungszeiten: Mi & Fr von 10:00 - 15:00 Uhr & Do von 10:00 - 17:00 Uhr

Tag der offenen Türen  
Hof Kubitzberg  
Samstag  
1. Juni 2024  
10 - 16 Uhr

Gemeinschaft Echt stark!

Hof Kubitzberg  
Kubitzberg 2 | 24161 Altenholz  
www.hof-kubitzberg.de

**DER WILD-HOFLADEN**  
WILD & WILDSPEZIALITÄTEN

Öffnungszeiten:  
Samstag  
11<sup>00</sup> bis 14<sup>00</sup> Uhr  
und nach telefonischer Vereinbarung  
info@bossee.de

**GUT BOSSEE**  
24259 Westensee  
Tel. 04305-991 993  
www.bossee.de

# Terrassen & Biergärten



## Alte Räuherei Ellerbek

Restaurant, Sommergarten & Events

Werftstr. 5-7 - 24148 Kiel - Tel.: 0431 - 799 36 446  
www.alte-raeucherei.de

**Richtung der Küche:** regional, deutsch, saisonal, international  
**Spezialitäten der Küche:** Fisch, Burger, Schnitzel, vegetarisch, Sauerfleisch, wechselnde Saisonkarten - alles frisch & hausgemacht  
**Getränkespezialitäten:** Zwicker vom Fass, Craft Beer, Whisky  
**Der Tipp des Monats:** frischer, regionaler Spargel, Mittagstisch  
**Besonderes:** unser Catering- und Partyservice, Events mit Musik z.B. Irish Folk Session oder BBQ mit Musik  
**Sitzplätze:** 75 innen und 50 im Sommergarten  
**Öffnungszeiten:** à la carte Di - Sa 15-22 Uhr, So 12-21 Uhr, Mittagstisch Mo - Fr 12-14 Uhr, Brunch So 10.30-13 Uhr



## Bato's Spezialitäten Restaurant am Flughafen

Jugoslawisches Restaurant

Boelckestraße 100, 24159 Kiel • Telefon: 0431-888 215 88  
www.batos-flughafen-restaurant.de • email: batosrestaurant72@gmail.com

**Richtung der Küche:** Balkan-Spezialitäten  
**Spezialitäten der Küche:** Spezialitäten aus dem Balkan sowie aus der regionalen Küche, internationales, individuell an Ihren Wünschen orientiert, alles aus eigener Herstellung  
**Getränkespezialitäten:** Weine aus dem Balkan. Vom Fass: Bitburger, Köstritzer und Benediktiner Weizenbier  
**Der Tipp des Monats:** einmal im Monat: Steak satt und Balkanküche satt - Termine können Sie unserer Website entnehmen  
**Besonderes:** Von der Terrasse als auch im Restaurant haben Sie einen wunderbaren Ausblick auf das Flugfeld.  
**Sitzplätze:** innen 100 und im Freien 100  
**Öffnungszeiten:** Mo und Mi - Fr 11.30-15.00 und 17.30-22.30 Uhr, Di ist Ruhetag, Sa und So 11.30-22.30 Uhr

## Terrassen & Biergärten



## Blauer Seestern

Strandrestaurant & Bistro

Zum Kurstrand 7 • 24229 Surendorf • Telefon: 04308-18 91 88  
Website: in Arbeit • Facebook: Blauer Seestern Schwedeneck  
Instagram: Blauer Seestern Schwedeneck

**Richtung der Küche:** mediterran  
**Spezialitäten der Küche:** Fisch-, Fleisch-, vegetarische und vegane Gerichte, hausgemachte Spezialitäten, Burger und Bowls und vieles mehr  
**Getränkespezialitäten:** Fassbiere, Biobier, verschiedene tolle Aperitif-Cocktails  
**Der Tipp des Monats:** Maischolle im Mai, unsere saisonalen Überraschungsangebote (siehe Instagram)  
**Sitzplätze:** 60-70 innen, 100 draußen mit Meerblick an der Strandpromenade  
**Öffnungszeiten:** Mo bis So 12-21 Uhr



## Hoi An

Restaurant

Jägersberg 6 • 24103 Kiel • Tel.: 0431-88785655, Mobil: 0152-26688995  
www.hoian-restaurant.de

**Richtung der Küche:** authentisch vietnamesisch, vegetarisch, vegan, glutenfrei  
**Getränkespezialitäten:** Tra Chanh (eine Mischung aus grünem Tee und frischem Limettensaft), Gingerly (frische Limette, Ingwer, Ginger Ale und Pfefferminze), Mango-Kokos-Shake, Wassermelonen-Kokos-Shake, Mango-Lassi, Papaya-Lassi, frischer Kokosnussaft  
**Der Tipp des Monats:** gegrilltes Schweinefleisch mit Salat, dazu Reismudeln und Hoi-An-Haus-Dip oder Vietnamesischer Wasserspinat mit Rindfleisch oder Tofu und Knoblauch, dazu Duftreis  
**Sitzplätze:** 70 innen, 50 außen  
**Öffnungszeiten:** Mo - Fr 12-15 Uhr und 17-22 Uhr  
Sa, So & Feiertag 12-23 Uhr



## Medea

Restaurant

Holtener Straße 139, 24118 Kiel  
Telefon: 0431 90886590  
www.medearestaurant.de • email: info@medea-restaurant.de  
Facebook: https://www.facebook.com/medeakiell?locale=de\_DE  
Instagram: medearestaurant

**Richtung der Küche:** georgisch  
**Spezialitäten der Küche:** Chatschapuri Megruli oder Adjaruli  
**Getränkespezialitäten:** Medea Aperitif und georgische Weine  
**Der Tipp des Monats:** der neue georgische Humus-Dip und die veganen „Fleischbällchen“ in Tomatensauce  
**Besonderes:** Gerichte teilen, Supra heißt georgische Tafel  
**Sitzplätze:** 60 innen, 70 im Freien  
**Öffnungszeiten:** Mo bis So 17.00-21.30 Uhr (Küche) genauso an den vielen Feiertagen



## TanTamar

Restaurant

Steinstraße 1, 24118 Kiel • Telefon: 0431 2400602  
home: www.tantamar.de • email: info@tantamar.de  
Facebook: facebook.com/tantamar/

**Richtung der Küche:** thailändisch  
**Spezialitäten der Küche:** Currys, Rot, Grün, Massaman, Panäng  
**Getränkespezialitäten:** hoffentlich bald Thai Ice Tea für den Sommer  
**Der Tipp des Monats:** Huhn TanTamar statt Ente TanTamar  
**Besonderes:** Thai Salate, sommerlich und scharf  
**Sitzplätze:** 40 innen, 25 im Freien  
**Öffnungszeiten:** Mo bis Fr 12.00-14.00 Uhr (Küche)  
Sa, So, feiertags 17.00-21.30 (Küche)



# Mairübchen

Schon die Kleinsten lieben es mitzuhelfen, auch beim Einkaufen, Kochen und Backen. Unterstützen Sie den natürlichen Eifer Ihrer Kinder und entdecken Sie gemeinsam die vielfältige und bunte Welt der Lebensmittel. Über das Mitmachen erfahren Kinder, was in unserer Nahrung steckt, was gesund und weniger gesund ist, woher die Lebensmittel kommen, und entdecken, dass es Spaß macht, zusammen zu kochen. Passend zum Alter Ihrer Kinder können Sie die verschiedenen Aufgaben aufteilen. Dieses Mal entdecken wir die alten Mairübchen wieder neu.

*Viel Spaß in der Kinderküche wünscht Ihnen*

*Tanja Berlin*

## STECKBRIEF „MAIRÜBCHEN“

Der schöne Mai ist da und die leckeren Mairübchen haben wieder Hochsaison. Auch wenn man die alte Rübensorte derzeit in allen Supermärkten und Marktständen sieht, so findet sie recht selten den Weg in den Einkaufskorb. Die meisten Kinder und Erwachsenen kennen die Mairübchen gar nicht mehr und wissen



nicht, was man aus ihnen alles machen kann. Zeit, dies nachzuholen. Mairübchen wurden in der Antike wie alle Rüben sehr häufig in der Küche verwendet. Mit dem Anbau der Kartoffeln wurde dies immer weniger. Dabei sind Mairübchen sehr lecker und die meisten Kinder essen sie gerne. Sogar kleine Gemüsemuffel lassen sich überzeugen. Das liegt daran, dass sie geschmacklich eine Mischung aus Kohlrabi und Radieschen sind, jedoch viel milder,



und manchmal sogar süß schmecken. Bei den Mairübchen kann man alles essen, auch die „Schale“ und die Blätter. Da das Äußere recht fest ist, schälen die meisten Menschen sie aber lieber vor der Verarbeitung. Viele essen Mairübchen gerne als Rohkost mit einem Dip oder Kräuterquark, einfach gewaschen, geschält und in Stücke geschnitten. Oder klein geraspelt in einem Salat. Man kann sie aber genauso gut kochen und wie Möhren oder Kartoffeln bei einem Mittag- oder Abendessen als Beilage servieren. Das Besondere an den Rübchen ist, dass sie ganz weich schmecken und fast auf der Zunge zergehen. Daher braucht man sie nicht allzu lange zu kochen. Sie enthalten ganz viel

Auch das Grün kann man sehr gut in der Küche verwenden. Gewaschen und klein geschnitten, kann es mit in Suppen, Salate und grüne Smoothies. Die ganzen Blätter kann man wie Spinat nutzen.

Mairübchen wachsen sehr früh im Jahr, daher haben sie auch ihren Namen. Denn man kann sie bereits Ende März bis Anfang April im eigenen Garten aussäen und schon sechs bis acht Wochen später ernten. Das Rübchen eignet sich besonders gut für Kinderbeete, da man das Wachstum der Rüben schön beobachten kann. Wichtig ist, dass die Erde im Beet nicht zu trocken wird und dass in den Jahren davor kein Kohl an der gleichen Stelle angebaut wurde.

## WIE KANN MAN MAIRÜBCHEN ZUBEREITEN?

- Als Rohkost in Stücke geschnitten, gerne auch etwas salzen.
- Klein geraspelt für Salate.
- Gewaschen, geschält und in Stücke geschnitten als Beilage dünsten oder maximal 10 Minuten kochen.
- Als Ofengemüse zusammen mit Möhren, Kartoffeln und Zucchini im Backofen backen.
- In Gemüsebratlingen als feine Raspeln mit verarbeiten.
- In der Pfanne angebraten.
- Als Eintopf mit Möhren, Kartoffeln und Würstchen.
- Als feinpürierte Suppe.

## DAZU SCHMECKEN AUCH:

- Kartoffelpüree, Kartoffeln, Kroketten, Reis, Klöße, Fisch (Lachs, Seelachsfilet, Fischstäbchen), verschiedene Fleischsorten, Sahne- oder Kräutersauce und vieles mehr.

# Mit Fischer Fiete durch Eckernförde



Es gibt viele Arten, das Ostseebad Eckernförde zu erkunden. Allein, mit der Familie oder per Stadtführung. Und auch bei den Führungen hat man wiederum eine Qual der Wahl: plattdeutsche Rundgänge, Geschichtliches, Erlebnistouren am Strand, Führungen mit dem Schiff oder geführte Radtouren.

„Fischer Fiete“ ist einer der Stadtführer. Mit ihm starten wir an der Strandpromenade.

Überall begegnen uns Kunstobjekte. Da lehnt sich zum Beispiel die vier Meter hohe, metallene Meerjungfrau „Mareminde“ am Strandufer in den Wind. Was für eine Erscheinung! Die Tochter des Meeresgottes Neptun wurde vom Künstler Eckhard Kowalke angefertigt. „Um diese Skulptur ranken sich viele Geschichten. Sie wurde offenbar am Meeresboden angekettet, konnte sich dann aber befreien und blickt nun dem Licht der Sonne entgegen“, erfahren wir. Seit nunmehr 25 Jahren steht die Mareminde hier und ist zu einem der Wahrzeichen Eckernfördes geworden.

„Hier ist unser Walk of Fame“, sagt Fiete, während er mit uns über die wirklich schöne Promenade spaziert. Überall sind „Green-Screen-Steine“ verlegt, die die Gewinner aus den unterschiedlichen Jahren und unterschiedlichen Kategorien des

größten Naturfilmfestivals Europas präsentieren. „Das Green Screen Festival ist enorm wichtig für Eckernförde. Mit durchaus kritischen Naturfilmen.“ Kunst für alle findet sich aber weitaus mehr in Eckernförde, zum Beispiel Martin Wolkes Meerjungfrau im Kurpark oder Thomas Seilers fliegender Fischschwarm in der Bahnhofstraße. Augen auf für die Kultur, kann man da nur raten. Die Sonne scheint, die Strandreinigungsmaschine rumpelt an diesem Morgen am Wasser entlang, und Fiete erklärt uns kurz das System mit dem Seegras. „Unsere Gäste wollen gerne einen richtig schön gereinigten Strand. Die Maschinen entfernen im Jahr an die 1.800 Tonnen Seegras, Algen und Tang.“ Anstatt alles wegzuwerfen, wird das „Strandgut“ seit einiger Zeit für den Küstenschutz genutzt. Die angespülten Meerespflanzen werden quasi unter den Sand gepackt und darauf wachsen hübsche, grüne Küstengräser.

Als nächstes kommen wir am bunten Ostsee-Info-Center vorbei, direkt am Strand gelegen. Fischer Fiete schleust uns kurzerhand hinein – in Eckernförde kennt man sich. Im Infozentrum erklärt uns „der Fischer“ im Schnelldurchgang einiges über die Entstehung der Ostsee, über Stellnetze, Schweinswal-Warngeräte und Gefahren für Meeresbewohner. „Das Gute hier im

**Urlaub im Ostseebad Eckernförde**

Lebensfreude wie Sand am Meer

- Urlaub mit Kids in der Region
- Veranstaltungen In der Region
- Urlaub mit Hund In der Region
- Wohnmobilplatz Eckernförde

[www.eckernförderbucht.de](http://www.eckernförderbucht.de) - [info@ostseebad-eckernfoerde.de](mailto:info@ostseebad-eckernfoerde.de)

OIC ist, dass die Meeresbiologen gerne, freundlich und viel erklären. Die ganze Familie hat also nicht nur Spaß, sondern lernt auch etwas.“ Ganze Schulklassen marschieren hier manchmal mit Watthose und Gummistiefeln in die Ostsee, halten die Kescher ins Wasser und inspizieren nachher zusammen den Fang.

Nun sind wir an die Hafenspitze gelangt, einem großzügig gestalteten Ort mit vielen Apartments, Restaurants und Cafés. Und dem schönen Stadthafen. Schätzungsweise 100 Boote und Yachten liegen hier – ein Traum für jeden Schiffsfan. Von hier kann man nach Strande, Schwedeneck, Kiel oder noch weiter auf die Ostsee hinaussegeln. Etwas weiter um die Hafenspitze herum verkaufen – echte – Fischer ihren frischen Fang direkt vom Kutter. Es herrscht ein gemütliches Treiben, die Möwen kreischen und wittern Beute. „Früher gab es hier mal eine richtige Hafenindustrie“, weiß Fiete und zeigt auf alte aufgehängte Bilder und Tafeln. Selbst Bahnschienen liefen hier entlang. Vom Industriestandort, einer Hochburg des Fischfangs, zum boomenden Tourismusort – die Geschichte Eckernfördes ist wirklich hochspannend.

Gleich an den Hafen schließt sich die Altstadt an. Das liebe ich so an Eckernförde: Hier liegt alles so nah beieinander. Man braucht nicht mal ein Fahrrad, um im Wechsel Strand, Hafen oder Innenstadt zu erreichen. Wir schlendern durch die alten, kopfsteingepflasterten Gassen und bleiben vor einem winzigen alten roten Backsteinhaus stehen.

Oben posieren lässig zwei aus Holz geschnitzte Figuren

– darunter ein plattdeutscher Spruch. „Die zwei sind das Wahrzeichen der ehemaligen Räucherei hier.“ Was sie – laut Spruch – konnten: aus Silber Gold machen. Oder besser gesagt: Frisch gefangene silberne Heringe verwandelten sie in Räucheröfen in goldene Köstlichkeiten.

Die eineinhalb Stunden Rundgang sind nun fast zu Ende. Wir stoppen noch kurz auf dem Wochenmarkt. Seit Jahrzehnten kommen hier Händler und Landwirte aus der Region immer mittwochs und samstags auf dem Rathausmarkt und an der St.-Nikolaikirche zusammen. Verkaufen Brot, Wurst, Fleisch, Käse, Gemüse, Obst oder Blumen. Richtig idyllisch. Die St.-Nikolaikirche aus dem 13. Jahrhundert ist ein wahrer Hingucker und wurde vor einigen Jahren umfänglich saniert. Wenn es nach uns ginge, könnten wir noch ein, zwei Stunden Führung mit Fiete ranhängen, aber er hat leider andere Termine. So gönnen wir uns stattdessen einen leckeren Eisbecher in einem Café in der Fußgängerzone. Was für eine schöne Tour. Und: wieder was gelernt, über Eckernförde.

## Der Geschmack macht's

„Viele Gäste kommen gerne wieder, weil sie wissen, es schmeckt wie beim ersten Mal!“ So lautet das Statement von Thomas Schäfer vom Landgasthof Lehmsiek. Die Spargelsaison ist eröffnet und in Lehmsiek werden folgende Variationen angeboten: mit Katenrauchschinken, mit Schweinefilet vom Grill, mit Schnitzel und mit Wildlachsfilet.

„Das wird gerne und gut angenommen“, erklärt der Gastronom. Und dass es geschmacklich stimmt, dafür sorgt Ehefrau Birte in der Küche. Neben der saisonalen Karte stehen die bewährten traditionellen Gerichte wie Fisch (Forelle, Hering, Matjes und Scholle) und Bauernfrühstück auf dem Speiseplan. „Die Gäste freuen sich auf das Gaumenerlebnis!“, sagt Schäfer lächelnd. Zudem bietet die Gaststätte einen Abholservice, möglichst bei telefonischer Vorbestellung. Die Außerhausverpackung ist nachhaltig und kann wieder verwendet werden. Auch die fünf Doppelzimmer sind gut nachgefragt, da können die Schäfers ebenfalls auf Wiederholer setzen. Insbesondere bei Veranstaltungen in der engeren Umgebung, wie im Juni zur Kieler Woche. Geöffnet ist abends von 17 bis 21 Uhr, sonntags auch von 11.30 bis 14 Uhr. Ruhetag ist der Dienstag.

**https://landgasthof-lehmsiek.de;**  
**Telefon: 04351-414 77**



# Dat Fischhuus

## Saisonaler Ostseefisch direkt vom Kutter!



- hausgemachte Fischfrikadellen
- Backfisch nach eigenem Rezept
- Nordseekrabben
- Stremellachs
- In diesen Monaten: Hering und Maischolle direkt vom Kutter
- und vieles mehr ...

Schiffbrücke 1 • 24340 Eckernförde  
04351-72 66 825  
dat.fischhuus@outlook.de • www.dat-fischhuus-eckernfoerde.de

© la carte-Verlag

## Deutsche Küche nur 3 Minuten von Eckernförde!

Fünf Komfort-Doppelzimmer

Gaststätte **Lehmsiek**

**Da is(s)t man gern.**

**Küchen Öffnungszeiten**  
Mittwoch bis Montag 17 - 22 Uhr  
Sonntag 11.30 - 14 Uhr  
Dienstag Ruhetag

Eckernförde Str. 35 • 24361 Lehmsiek  
info@lehmsiek.net  
<https://landgasthof-lehmsiek.de>  
Tel.: 04351 - 41 477 Fax: 04351 - 40 66 92



## Große Vielfalt in den Eistresen

Die diesjährige Eiszeit hat bereits begonnen: herrlich! Da macht es auch nichts aus, dass manche Eisdielen, oft mangels Genehmigung, draußen keine Tische haben. Kurzerhand wird der Gehweg zum Sitzplatz, der nebengelegene Hauseingang ist dann besonders begehrt, da sitzt es sich, aufgrund der Stufe, bequemer. Ob Groß oder Klein, – hoffentlich bald – in Badelatschen vom Strand kommend, in der Mittagspause, zum Feierabend: Hier treffen sich alle, vereint im Genuss der handgemachten Köstlichkeiten.

Neben den Standardsorten Erdbeere, Schokolade und Vanille gibt es in diesem Jahr wieder viel Spannendes beim Streifzug durch die Eisdielen zu entdecken. Sorten wie Limette-Minze, Rhabarber-Buttermilch, Indischer Zimt, Cheesecake, Snickers oder Grieß haben alle ihre Fans. Kein Eistresen, der nicht zumindest ein oder zwei Sorten dieser Art vorrätig hat. Verschiedene Schokoladensorten mit unterschiedlichen Kakaoanteilen sind fast schon Pflicht. Und vegane Varianten erobern ebenfalls zunehmend die Tresen. Dazu gleich mehr.

Eisherstellung erfordert viel Gefühl und Kenntnisse. Jede kleine Eismanufaktur in Kiel hat da ihre eigenen Rezepte. Viele haben um

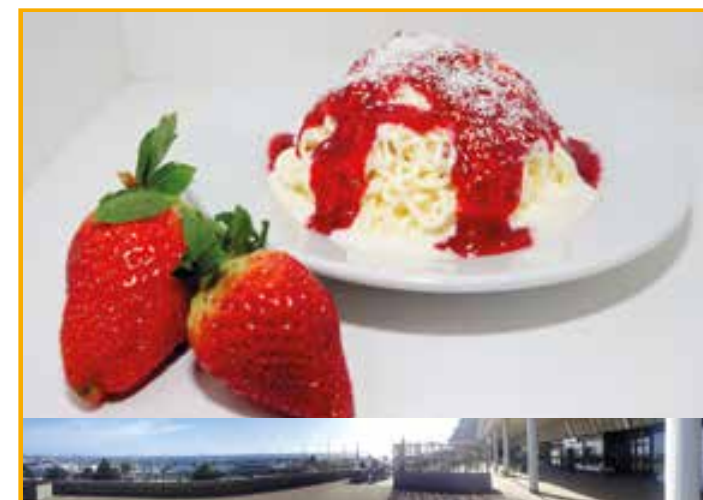
die 60 bis 100 verschiedene Sorten im persönlichen Rezeptbuch, schließlich sind die Familienunternehmen oft seit Jahrzehnten im Eisgeschäft. Im Tresen sind rund 20 Sorten zu finden, manchmal nachmittags andere als am Vormittag. Hier wird frisch produziert.

Die Union der italienischen Speiseeishersteller in Deutschland (Uniteis) kürt bereits seit 22 Jahren ein Eis des Jahres. In diesem Jahr ist es „VegaNuss“. Gewiss eine Reaktion darauf, dass die Zahl derer, die sich vegan ernähren, von Jahr zu Jahr wächst. Zudem kann veganes Eis auch unbedenklich bei Laktoseintoleranz genossen werden. Bei der ersten Präsentation wurde VegaNuss mit einer Dekoration „auf der Basis von in Orangen-, Grapefruit- und Zitronensaft getränkten Sultaninen“ serviert. Des Weiteren ist zu lesen: „(Bei der Sauce) kann der Eismacher ganz nach seinen Ideen vorgehen. (...) von gerösteten Haselnussstückchen bis hin zu dunkler Schokolade in flüssiger oder in Flockenform, Studentenfutter (...): alles ist möglich.“ (uniteis.com/de/uniteis-home/)

Die aktuell etwa 1000 Mitglieder von Uniteis e.V. vertreten rund 2200 Eisdielen in ganz Deutschland.

In meiner Kindheit, in den 1970er Jahren, kam im Sommer jeden Tag ein italienischer Eiswagen in unsere Straße. Schon Stunden vorher beschäftigte uns Kinder die Frage, welche Sorte wir uns aussuchen würden. Meine Eisliebe dauerte über die Jahrzehnte an. Und jetzt, als Oma, teile ich sie mit meinen Enkelkindern.

Zu guter Letzt möchte ich noch einen Dank an die Eisverkaufenden loswerden, die trotz langer Schlangen und in aller Ruhe auswählenden Leckermäuler freundlich ihren Job machen!



### Eiswerk Schilksee

Café

Fliegender Holländer 19/21 • 24159 Schilksee • Tel.: 0431 - 373443

**Richtung der Küche:** Eis-Café

**Spezialitäten der Küche:** Eis aus eigener Herstellung, seit 1972 in Schilksee, ohne künstliche Farben, mit natürlichen Zutaten und unser Eis für Veganer, Milch aus der Region

**Getränkesspezialitäten:** diverse Kaffeesorten

**Der Tipp des Monats:** Der Tipp der Jahrzehnte ist natürlich unser Spaghetti-Eis - immer frisch, mit eigens hergestellter Erdbeersauce.

**Sitzplätze:** innen ca. 30, außen 30

**Öffnungszeiten:**

Mai bis September tägl. 10 - 18 Uhr  
ab 18 Uhr Außer-Haus-Verkauf

59.928N 10.149E  
**EISWERK  
SCHILKSEE**

50 Jahre  
Eis-Paradies



### Eis-Paradies

der kleine Laden mit dem handgemachten Eis

Knooper Weg 150 a • 24105 Kiel

Telefon: 0431-56 66 0

**Art der Eisküche:** Seit nunmehr 50 Jahren wird unser Eis nach eigener unveränderter Rezeptur hergestellt. Ohne jegliche künstliche Zusatzstoffe!

**Eis-Spezialitäten:** unser Erdbeertraum, Kinderschokolade, Snickers, Kindercountry, Sahnegrieß und vegane Sorten wie z.B. Melone, Cassis, Zitrone, Schokoladensorbet, Limette, Blutorange, Mango-Maracuja. Eisbomben und Eistorten auf Bestellung für jede Festlichkeit: mindestens 48 Stunden vor Ihrem Wunschtermin bestellen.

**Preis für eine Kugel:** 1,50 €

**Der Tipp des Jahres:** Unsere 50-Jahre-Jubiläumstüte: 10 kleine Kugeln quer durch unser Sortiment mit Sahne 6,80 €

**Besonderheiten:** Das Eis wird den ganzen Tag frisch produziert und ist aus eigener Herstellung, ohne Zusatzstoffe

**Öffnungszeiten:** täglich 11-20 Uhr

**EIS - Paradies**

# Die Bialetti-Kaffeemaschine

**O**K, Kaffeemaschine ist vielleicht zu hoch gegriffen. Und stören Sie sich bitte nicht an dem optischen Erscheinungsbild der hier gezeigten Bialetti. Ich habe sie einfach mal eben aus der WG meines Sohnes entführt. Bialettis dürfen so aussehen. Auch in meinem Leben hatten mehrere dieser Kaffe Zubereiter einen festen Platz, es waren jedoch stets Kopien dieses italienischen Wunderwerkes. Allerdings – so viel sei vorweg verraten – haben sie ihre Aufgabe stets zur vollsten Zufriedenheit bewältigt. Ein Modell von IKEA hat sogar gefühlt besseren Kaffee gemacht als die originale Bialetti.

Diese kleinen italienischen Brühapparate arbeiten nach dem Prinzip des Perkolators, der etwa 1810 von Benjamin Thompson erfunden wurde. Viele über dem Lagerfeuer hängende Kaffeekannen, die wir aus Cowboy-Filmen kennen, sind höchstwahrscheinlich solche Perkolatoren. Man kann sowas heute noch kaufen, z.B. von Petromax. Der Vorteil des Perkolatoren-Prinzips ist schnell erklärt: Mann schüttet den Kaffee in eine metallene Filtereinheit, erhitzt das darunter liegende Wasser, was durch die Hitze verdampft und durch eine Düsenhülse mit etwa 1-1,5 Bar in den oberen Kaffeebehälter gedrückt wird. Fertig. Durch den kurzen Spaziergang des Kaffeewassers durch den Kaffeesatz wird nur wenig Bitterstoffanteil aus dem Kaffeepulver gelöst, der Kaffee ist dadurch deutlich bekömmlicher als Omis Batteriesäure, die stundenlang in der Melitta-Filtermaschine auf der Heizplatte gestanden hat.

Die italienische Verfeinerung des Prinzips nahm sich 1919 Alfonso Bialetti zur Brust. Er besaß eine Fabrik für Aluminium-Produkte und war passionierter Kaffeetrinker. Nachdem er von dem Perkolatorprinzip gehört hatte, dauerte es nicht lange bis zur Fertigstellung der ersten Bialetti Moka-Express, die sich schlagartig in ganz Italien durchsetzte.

Auf der Suche nach Informationen im Internet bin ich auf zahlreiche Fehler gestoßen – so wird behauptet, dass der Kaffee im Perkolator schnell bitter werden kann. Das ist Unsinn, da die Kanne in der Regel sofort vom Feuer genommen wird, wenn das Wasser seinen Weg in das obere Gefäßteil geschafft hat und kein Brühgeräusch mehr vernehmbar ist. Klar – wer nun noch das arme Kännchen eine Stunde auf der Herdplatte stehen lässt, wird am Ende auf eine unerquickliche Brühe stoßen, mit der man höchstens noch alte Spundwände abbeizen kann. Aber gerade die Zubereitung von Kaffee erforderte schon immer etwas Hingabe und Aufmerksamkeit. Denn guter Kaffee ist immer noch ein wertvolles und gutes Aufputzmittel und ein klassisches Tagesgetränk für ruhige Minuten. Wer mit Eduscho-Pampe im Styroporbecher durch die Gegend läuft, sollte sein Leben am besten nochmal komplett überdenken. Kaffee hat das Recht auf Achtsamkeit.

Da der Druck der Moka-Express recht niedrig ist, hat der entstandene Kaffee nicht die beliebte Crema auf der Oberfläche. Dazu bedarf es Drücken von mehreren Bar. In der Regel wird der Kaffee in professionellen Kaffeemaschinen mit etwa 9 Bar vom Wasser durchschossen. Das geht schnell und gleichzeitig schonend, es bleibt keine Zeit, um irgendwelche Bitterstoffe oder fuseligen Öle aus dem Kaffee zu lösen. Darum ist bereits der erste Kaffee hinter der italienischen Grenze selbst für ungeübte Gaumen eine Offenbarung. Ein hälftig mit heißem Wasser gestreckter Espresso in einer normalen Kaffeetasse serviert, also ein Americano, kommt unserem preußischen Kaffeeverständnis am nächsten. Man muss also nicht zwangsweise Espresso trinken, um in Italien Kaffee zu genießen. Nicht viel anders ist ein Kaffee Crema, bei dem die Espressoladung einfach so lange vom Wasser durchlaufen wird, bis eine handelsübliche Tasse gefüllt ist. Also eigentlich genauso ein gestreckter Espresso, aber noch einen Hauch kräftiger

im Geschmack.

Das sei noch angemerkt: Der Filterein-satz der Gastro-Maschinen wird komplett gefüllt und gerne noch mit einem Stempel angedrückt. Das führt zum perfekten 9-Bar-Brühergebnis.

Eine Bialetti-Kaffee-Menge reicht in der Standardgröße für zwei kleine Espresso-tassen. Oder – wie bei mir und meiner Frau eben gerade – für zwei normale Tassen mit einem Schluck heißem Wasser. Die Bialetti lädt also zum Experimentieren ein!

Die Größen dieser wundersamen Erfindung sind recht unterschiedlich und ich empfehle jedem Interessenten, sich mal die Internetseite des Herstellers anzusehen. Denn mittlerweile gibt es sogar edelstählerne Varianten, die selbst auf Induktionsherden tadellos funktionieren. Das ging mit den Alu-Kannen nämlich nicht. Auch farblich hat sich einiges getan, es muss nicht immer das gräuliche Alu sein.

Die Pflege dieser „Maschinen“ ist recht einfach: leeren und ausspülen und dann an der Luft trockenen lassen. Das in der WG meines Sohnes übliche tagelange Stehenlassen führt zur Schimmelbildung und zum Aufblühen des Alus, das übrigens keine scharfen Reinigungsmittel mag. Edelstahl ist da pflegeleichter – aber deutlich unromantischer, wie ich finde.

Zudem bilde ich mir ein, dass der Grundgeschmack je nach Metallsorte leicht unterschiedlich ist, aber auch hier kann es eine Täuschung meines perforierten Gehirnes sein. Dass man, wenn man schon das Terrain der klassischen Kaffe Zubereitung betritt, sich zusätzlich Gedanken um den zu verwendenden Kaffee machen sollte, scheint offensichtlich. Omis Pulverkaffee zu 6 Mark Fuffzig das Pfund ist nicht diskutabel. Nicht für den Gourmet. Und nicht für den geschmackvollen Puristen. Kaffee ist nicht gleich Kaffee. In dem Moment, wo der Genuss des Getränkes und ein gewisses Qualitätsbewusstsein über das zu sich zu nehmende Produkt eintritt, wird man nicht umhin kommen, entweder im Supermarkt nach original italienischem Kaffee Ausschau zu halten oder aber, was viel besser ist, einfach in ein Kaffeefachgeschäft zu gehen. Und wenn sowas nicht vor Ort ist, sollte man sich Hilfe bei Anbietern im Internet suchen, die teils ganz hervorragende Ware anbieten, ob gemahlen oder in Bohnenform. Es muss ja nicht gleich die Bohne sein, die im Mondschaten am Rande des Rio de la Plata von einer halbnackten Jungfrau gepflückt wurde und entsprechend kostspielig ist. Sie kann auch im direkten Mondlicht gepflückt sein. ■ Martin Reuter



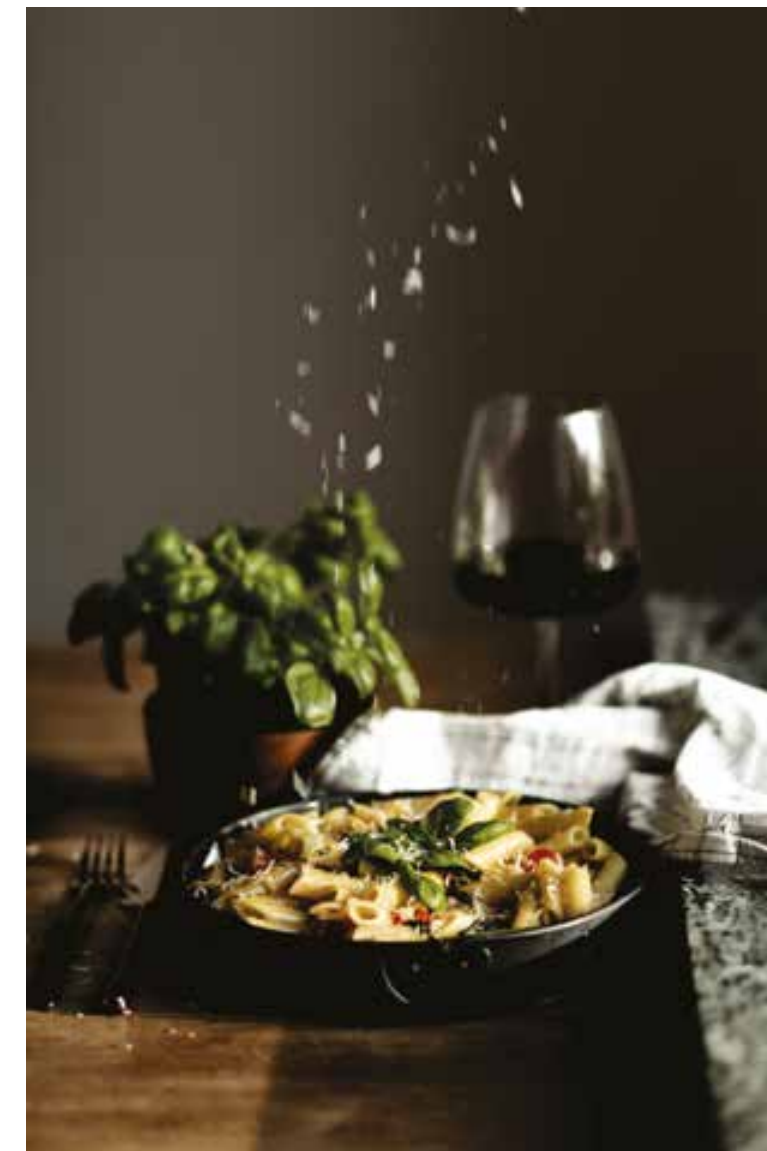
Auf der Online-Plattform „Reddit“ diskutierten hunderte Nutzer die Frage, welche Landesküche ihre liebste sei: Erwartungsgemäß „siegte“ hierbei die italienische Küche. „100 Prozent Italien, bei den ganzen Leckereien. Da kommt fast jedes meiner Lieblingsgerichte her“, lautet nur einer von vielen Kommentaren.

Italiens Küche ist längst nicht nur Spaghetti Bolognese, Pizza Margherita und Tomate-Mozzarella. Da gibt es noch so viel mehr. Schließlich reichen die Wurzeln der kulinarischen Traditionen dieses Landes bis in die römische Antike zurück. Man kann den alten Römern vieles nachsagen, aber sie verstanden es jedenfalls zu feiern und genussvoll zu speisen. Was im Ausland in einem italienischen Restaurant angeboten wird, kann naturgemäß nur ein kleiner Ausschnitt aus den vielfältigen Kochtraditionen der einzelnen Regionalküchen von der Emilia-Romagna über das Piemont und Umbrien bis runter nach Apulien oder Sizilien sein. Die alte kulinarische Grenze zwischen Nord- und Süditalien – Olivenöl im Süden und Butter im Norden – hat sich verwischt. Und die ursprünglich aus Neapel stammende Pizza findet man mittlerweile in ganz Italien. Trotzdem erhalten sich die Regionen ihre lokalen Gepflogenheiten. Peperoncinos spielen in den Abruzzen eine große Rolle, wenn das traditionelle Sugo mit Tomaten, Bauchspeck, Peperoncino und Pecorino zubereitet wird. Der ligurischen Küche verdanken wir das auch im „echten Norden“ beliebte Pesto alla Genovese. Trofie al Pesto alla Genovese ist eine der vielen Spezialitäten aus Ligurien. Trofie sind kurze gedrehte Nudeln mit spitzen Enden. Überhaupt Pasta. Allein die Betrachtungen über diesen doch simplen Teig aus Hartweizengrieß, Salz und Wasser füllen ganze Abhandlungen. Pasta gibt es in einer fast unendlichen Formenvielfalt und weil jede Form auf Saucen anders reagiert, schmeckt jede Pasta ein wenig anders. Das Gourmethandbuch berichtet von mehr als 200 Sorten und listet dann 59 verschiedene Pasta-Formen auf, von Alfabeto, Buchstaben für Kindersuppe, über Chiocciolo, gehäuseförmige Pasta, und Pappardelle, breite Pastabänder in kurzen Stücken, bis zu Rotolo, gefüllte, eingerollte Flachpasta, und so fort. Trüffel sind hierzulande eine besondere Delikatesse. In Mittelitalien sind die schwarzen Pilze eine schon fast alltägliche Küchenzutat. Und wem ist schon klar, dass im Piemont viel Reis angebaut wird? Für ein gutes Risotto braucht es geeigneten Reis wie Arborio, Vialone oder Carnaroli. Normaler Langkornreis ist ungeeignet. Und echter Balsamico-Essig, der Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, muss den Stempel vom „Consorzio Tradizionale“ haben und wird in genormte Kugelflaschen gefüllt. Die an sich schnöde Tomate wird mit dem Mozzarella zur Insalata Caprese. Caprese stammt ursprünglich von Capri und schmeckt mit Büffelmozzarella besonders aromatisch. Es gibt viele Geschichten rund um die cucina italiana und die flüssigen Genussmomente von Espresso über Wein bis zu Grappa und Trester zu entdecken. Hinzu kommt eine Vielzahl an köstlichen Desserts und den Dolci – den süßen Naschereien. La dolce vita – das süße Leben – gehört untrennbar zum italienischen Lebensgefühl.

Als erste große Welle Italienreisender kamen im 18. und 19. Jahrhundert Künstler ins Land. Einer der berühmtesten

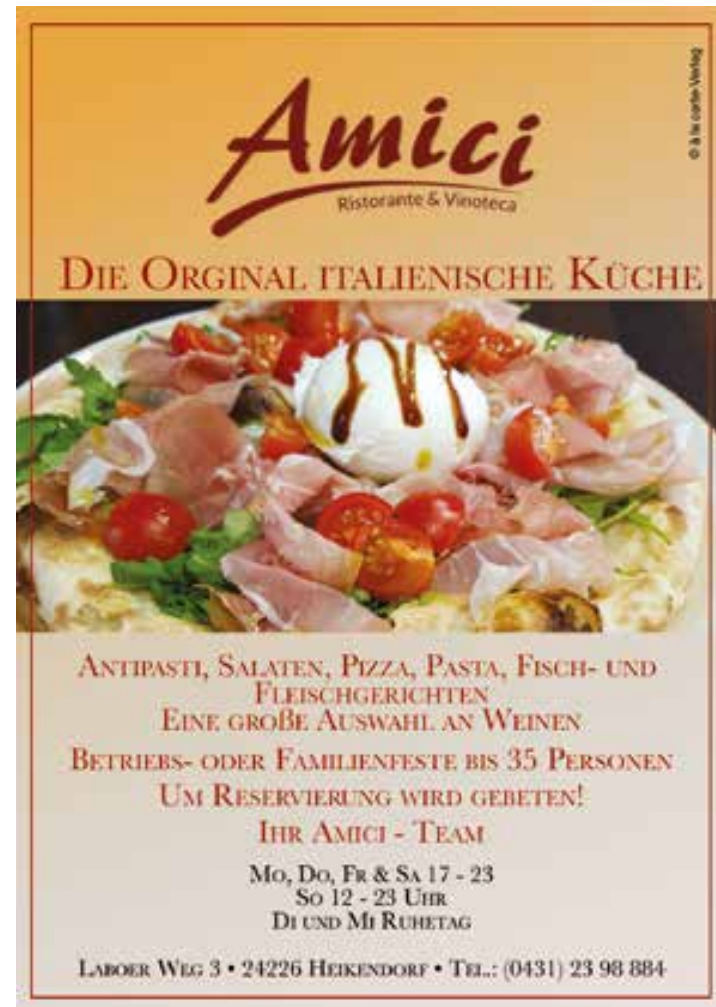
wohl unser Goethe. Die zweite große Welle schwappt seit den 1950er Jahren über die Alpen. Während die einen hauptsächlich Sonne und Strand locken, stellt für einige Deutsche die italienische Lebensart insgesamt geradezu ein Ideal dar. Denn „der Italiener ist – per Definition – spontan und sympathisch, lebendig, sorglos und phantasievoll, oft auch ausgestattet mit einem künstlerischen Touch“ ( [www.reise-nach-italien.de/amore.html](http://www.reise-nach-italien.de/amore.html)). Und was denken die Italiener umgekehrt über uns? Deutschland könnte mit seinem funktionierenden, starken Staat, der Gesetzestreue seiner Bürger, der Ordnung und Sauberkeit im öffentlichen Raum fast ein Paradies sein. Aber eben nur fast: Nicht nur, dass hier viel zu kalte Temperaturen herrschen, sondern „sie (die Deutschen) glauben immer, die Besten in Europa zu sein, sind einfalllos und dickköpfig, kleiden sich miserabel und über das deutsche Essen spricht man besser gar nicht“ (Quelle Zitat: s.o.). Womit dann, auf beiden Seiten, alle gängigen (Vor-)Urteile bestätigt wären ...

Wie dem auch sei: Wir stellen Ihnen ein paar italienische Restaurants hier im „kalten Norden“ vor, die einen Besuch wert sind. Und wünschen jetzt an dieser Stelle „Buon appetito!“.



Küche ohne Schnickschnack, aber mit viel Raffinesse





**Amici**  
Ristorante & Vinoteca

**DIE ORIGINAL ITALIENISCHE KÜCHE**

ANTIPASTI, SALATEN, PIZZA, PASTA, FISCH- UND FLEISCHGERICHTEN  
EINE GROßE AUSWAHL AN WEINEN  
BETRIEBS- ODER FAMILIENFESTE BIS 35 PERSONEN  
UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN!  
IHR AMICI - TEAM  
Mo, Do, Fr & Sa 17 - 23  
So 12 - 23 Uhr  
DI UND MI RUHETAG  
LABOER WEG 3 • 24226 HEIKENDORF • TEL.: (0431) 23 98 884

### Giardino heißt Garten

Serafino D'Aloia und seine zwei Brüder stammen aus dem italienischen Dorf Fragneto Monforte in Kampanien, knapp 100 Kilometer nordöstlich von Neapel.

Das Ristorante „Giardino“ haben sie in Schönkirchen bereits vor über 20 Jahren eröffnet. Heute sind sie aus der dortigen Gastroszene nicht mehr wegzudenken. Kochen sei nun einmal seine Leidenschaft, sagt Serafino D'Aloia. „Und dies seit über 40 Jahren schon“, fügt er mit einem entwandenen



Lächeln hinzu. Seinen Gästen bieten er und seine Brüder nicht nur neapolitanische Küche, sondern, wie D'Aloia sagt, „eine kulinarische Rundreise“ durch ganz Italien. Viel Wert legt er auf frische

Zutaten aus der Region. Neben Pizza und Pasta stehen auf der Karte Fleisch- und Fischgerichte sowie Saisonales.“ Die Weine stammen größtenteils aus Italien. Viele importiert die Familie selbst. Großzügige, für Feiern gut geeignete Räumlichkeiten stehen hier zur Verfügung. Gerne übernehmen D'Aloias aber ebenso das Catering für Feste, die zuhause oder in der Firma gefeiert werden. Obendrauf gibt es noch zahlreiche Sitzplätze im Grünen, dem Giardino (Garten). Gleich neben dem imposanten Turm der Marienkirche.

Geöffnet von Dienstag bis Sonntag 12-14.30 Uhr; 17-23 Uhr.  
**www.giardino-schoenkirchen.de,**  
**Telefon: 04348-400**

### Buon Appetito im Casa al Porto

... wünschen Patrone Donato Tripaldi und Chefkoch Domenico Vigliotti! Sie betreiben das Ristorante Italiano in der Kieler Hafenstraße mit seinem großzügigen, modernen Ambiente. Signor Tripaldi hat schon mit dem Casa Tripaldi in Laboe einen guten Ruf erarbeitet für echte italienische Kochkultur. Domenico Vigliottis Küche bietet das Feinste aus allen italienischen Regionen. Ob die Wahl auf ein „Tomahawk vom sizilianischen schwarzen Schwein mit Maronenkruste auf Steinpilzcreme“ fällt,

auf einen „Fischeintopf nach toskanischer Tradition“ oder auf die klassische neapolitanische „Pizza Margherita“ in den Farben Italiens: rot wie Tomaten, weiß wie Mozzarella

und grün wie Basilikumblätter; die Speisekarte macht Lust auf Italien und die so beliebte mediterrane Küche.

Donato Tripaldi ist stolz auf seinen Direktimport erstklassiger italienischer Produkte vom Wein über Olivenöl, beste Trüffel aus Kampanien, Kaffee oder Pasta. Er kennt die Erzeuger, besucht sie regelmäßig und kann so für die Qualität der Produkte garantieren.

In der Innenstadt Kiels gelegen findet sich hier von 12.00 bis 15.00 Uhr ein abwechslungsreicher Mittagstisch, der auf der Website angekündigt wird, zur Orientierung. Für einen Besuch am Abend ist eine Reservierung ratsam.

**www.casa-al-porto.de, Telefon: 0431-240 50 10**



### Ein Stück Italien in Flintbek

Gastlichkeit und Service liegen Maria Doria-Bee vom italienischen Restaurant La Perla besonders am Herzen. „Wir sind ein echter Familienbetrieb“, erzählt mir die Inhaberin. Tochter Lorena arbeitet im Service, Sohn Alessandro ist für die Küche verantwortlich und mitunter ebenso im Service zu finden. Diego, aus dem Heimatort von Frau Bee, unterstützt ihn seit über einem Jahr bei der Essenszubereitung. Für die Pizzen zeichnet Mauro, ein erfahrener Pizzabäcker, seit über zwei Jahren verantwortlich. Diese gibt es alternativ auch aus Dinkelmehl. So wie Nudeln ebenfalls glutenfrei angeboten werden. Ergänzt wird die Speisekarte zudem durch sechs bis sieben

wechselnde Speisen, die auf einer Tafel nachzulesen sind. Besonders beliebt bei den Stammgästen sind Parmigiana (Auberginenaufbau), Ossobuco und die gefüllten Nudeln jetzt mit Spargel, erfahre ich. Eine Dessertauswahl, mit leckeren Dolci (Süßigkeiten), bietet Familie Bee natürlich gleichfalls an. „Für ein Essen am Muttertag oder Pfingstsonntag, empfehle ich unser 2-Gänge-Menü, inklusive Mineralwasser“, ergänzt die Chefin. Selbstverständlich kann aber ebenso aus der Karte gewählt werden.

Geöffnet hat das La Perla täglich ab 17 Uhr. Und einen Ruhetag gibt es hier übrigens nicht.  
**www.restaurant-la-perla.de,**  
**Telefon: 04347-71 02 00**

Geöffnet hat das La Perla täglich ab 17 Uhr. Und einen Ruhetag gibt es hier übrigens nicht.

**www.restaurant-la-perla.de,**  
**Telefon: 04347-71 02 00**

### Amici heißt Freunde

Mit viel Herzblut führt Leo Grippo seit Jahren das Restaurant Amici in Heikendorf. Hierzu passt die familiär anmutende Einrichtung der beiden Innenräume und der Enoteca. Seine Gäste verwöhnt Leo Grippo mit einer original italienischen Küche. Gewählt werden kann zwischen Antipasti, Salaten, Pizza, Pasta, Fisch- und Fleischgerichten. Es verlockt „Fettini di vitello alla griglia“ – dünn geschnittenes Kalbfleisch vom Lavasteingrill mit Kräuter-Olivenöl-Salsa und Rucola.



Dazu schmecken die Rosmarinkartoffeln besonders gut. Wer Fisch bevorzugt, kann sich für Garnelen, Doraden oder Wolfsbarsch entscheiden. Selbstverständlich gibt es vegetarische

Gerichte. Hinzu kommen wechselnde Angebote auf der Tageskarte. Der gebürtige Italiener hält für seine Gäste eine große Auswahl an Weinen vor: 60 Sorten wurden bereits online in einer digitalen Vinothek erfasst. So kann die Wahl, ganz in Ruhe, bereits zu Hause erfolgen.

Leo Grippo und sein Team richten gerne Familien- und Betriebsfeiern für ihre Gäste aus. Hierfür wird um frühzeitige Reservierung gebeten.

Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage im Amici. An allen anderen Tagen kann man hier Essen wie bei Freunden.

**www.amici-not.de, Telefon: 0431-23 98 884**



**Casa al Porto**

*Echte italienische Kochkultur in modernem Chic*

Direktimport erstklassiger italienischer Produkte vom Erzeuger:

- Wein
- Olivenöl
- beste Trüffel aus Kampanien
- Kaffee
- Pasta

Öffnungszeiten: Mo bis So 12 – 22 Uhr,  
Hafenstr. 15, 24105 Kiel  
Telefon: 0431 240 50 10 • Telefax: 0431 240 50 11  
www.casa-al-porto.de  
info@casa-al-porto.de (nicht für Reservierungen)



Ristorante - Pizzeria  
**La Perla**

Muttertag und Pfingstsonntag haben wir geöffnet und bieten zu den Gerichten auf der Karte ein 2-Gänge-Menü inkl. Tafelwasser an.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!  
Weitere Termine auf Anfrage

Öffnungszeiten:  
Montag bis Sonntag ab 17:00 Uhr

Dorfstraße 2 • 24220 Flintbek  
Tel. (04347) 71 02 00 • www.restaurant-la-perla.de



Genießen Sie italienische Gastfreundschaft und italienisches Essen, das tatsächlich auch von echten Italienern frisch zubereitet wird. Auch unser Catering steht Ihnen zu Diensten, rufen Sie uns an.

Öffnungszeiten:  
Dienstag bis Sonntag 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr  
und 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr  
Montag ist Ruhetag

**Giardino**  
Ristorante & Pizzeria  
Catering

Dorfstraße 4, 24232 Schönkirchen, Telefon (04348) 400  
Service ganz wie Sie ihn wünschen - sprechen Sie uns an!



# „Ich bin so wild nach deinem Erdbeermund“

**E**in erster Blick in meinen Biogarten-Katalog lässt mir das Wasser im Mund zusammenlaufen und Freude an den vielen Sorten der herrlich roten Früchte aufkommen. Ein Tipp, den ich – am frühen Morgen am Schreibtisch, die Sonne lugt über den Wald, der nun wieder Blätter hat – so freundlich, friedlich fand, dass ich ihn zitieren möchte: „Korona ist eine altbewährte und ertragreiche Gartenerdbeere mit einem seltsam gewordenen Namen. Verbinden Sie doch einfach mit dem Wort Korona etwas Köstliches und Süßes und

pflanzen Sie sich als Zeichen Ihrer Lebensfreude ein Korona-Erdbeerbeet.“ Wer jetzt noch pflanzen will und dieses Jahr Früchte ernten, kann auf die neue Art der Pflanzenvermehrung zurückgreifen und „Frigopflanzen“ bestellen. Das sind normale Erdbeerpflanzen, die über einen Gefrierprozess jederzeit pflanzbar gemacht werden. Erdbeeren als „genügsame Waldpflanze“ mögen keinen mineralischen Dünger, nur organischen, und den bitte salzarm und nicht zu reichhaltig. Sie sind mit Hornspänen schon zufrieden, und das dann erst nach der Erntezeit. Nur im Topf gehaltene Balkonerd-

beeren brauchen etwas mehr, wachsen aber dennoch lieber in Anzucht- oder Kräuterdere als in normaler Pflanzerde.

Die Reifezeit der Erdbeeren wird mit „Mitte bis Ende Juni“ angegeben. Wir müssen also noch ein wenig warten, wenn wir regionale Früchte essen wollen. Unter Folie gezogen werden sie etwas früher zu haben sein. Einige wenige Erdbeeren bekommen bis in den September Früchte (Mara des Bois, Bravura).

Bei den Erdbeeren haben wir es – wie bei vielen Pflanzen unseres Obstes – wieder einmal mit einem Rosengewächs zu tun. Erdbeeren waren schon lange auf dem Speiseplan der Menschen. Zunächst als Wilderdbeeren im Steinzeitalter, ab dem Mittelalter in Kulturen. Und in der Kunst tauchte sie dann auch auf. Der oben genannte Titel der Ballade von Paul Zech, die Klaus Kinski bekannt gemacht hat, wurde „dem Stil“ der Werke von François Villon (1431-1463) nachempfunden. Diesen erotischen Blick auf die rote Frucht haben ebenso Maler mit der Göttin Freya und Venus in Verbindung gebracht. Seltsamerweise haben andere Maler, die Frucht Maria aufgrund ihrer Jungfräulichkeit in die Hand gegeben. Naja, die Spiele mit Erotik und der Farbe Rot sind mannigfaltig.

Diese Frucht, die eigentlich keine Beere ist, sondern eine Sammelfrucht, wird in Deutschland zu 61% (2018) privat zur Selbstversorgung angebaut. Im Handel werden 130.630 t (2021) deutsche Erdbeeren vertrieben. Was traurig macht, ist, dass ein Teil der Erdbeeren gar nicht geerntet wird, weil sie der Normgröße laut Vermarktungsordnung der EU nicht entsprechen. Oder ist es sogar gut, dass die Pflanze einen Teil selbst behalten darf bzw. den Vögeln etwas bietet? Im professionellen Anbau wird durch die Anhebung des Mindeststundenlohns mit einer Preiserhöhung zu rechnen sein. Was aber besser nicht dazu führt, auf importierte Früchte umzuschwenken. China beispielsweise baut 3.380.478 t Erdbeeren an, Spanien 360.570 t, Polen 162.900 t. Kleine Randnotiz: Erdbeeren reifen nicht nach! Die Wege für frische Erdbeeren müssen also kurz oder schnell sein. China kann also frische Ware nicht liefern: Aber eine Charge tiefgekühlter Erdbeeren aus China wurde mit dem Norovirus-Ausbruch 2012 in Verbindung gebracht ...

Es gibt so viele neue Rezepte. Allerdings finde ich Erdbeeren pur, vielleicht mit Sahne, am leckersten. Als Zutat zu Kuchen passt Erdbeere auch wunderbar, gerne einfache Tortenböden, die schön gereiht mit Erdbeeren gedeckt sind, mit Tortenguss zusammengehalten, und dann ein Klecks Sahne drauf: hmmm. Hier habe ich aber auf die „altbewährte“ Biskuitrolle (eine eierreiche Variante, damit sie rollbar ist) zurückgegriffen. Als Alternative zum Süßen gibt es Erdbeeren als fruchtige Ergänzung zum Salat.

■ Claudia Lazar

## Spargel-Erdbeer-Salat

für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

250 g weißer Spargel  
2-3 Handvoll Baby-Leaves  
1-2 Handvoll Erdbeeren

### Marinade

2 EL Biozitroneensaft  
6 EL Hanf-, Walnuss- und/od. Rapsöl  
Meersalz nach Geschmack  
frisch gem. schwarzer Pfeffer

### Dressing

2-3 Spritzer Balsamico di Modena



Spargel waschen und schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knapp mit Wasser bedeckt bissfest kochen. Abgießen und Spargelwasser auffangen (für ein Süppchen?). Die Baby-Leaves waschen und trocken schütteln. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, entstielen und vierteln. Den abgekühlten Spargel mit den Baby-Leaves auf Tellern anrichten, die Erdbeeren darauf verteilen. Die Marinade mixen und kurz vor dem Servieren darüber geben. Zum letzten Hervorkitzeln der Geschmacksexplosion helfen ein paar Spritzer Balsamico di Modena.

## Biskuitrolle mit Erdbeersahnefüllung

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

### Teig

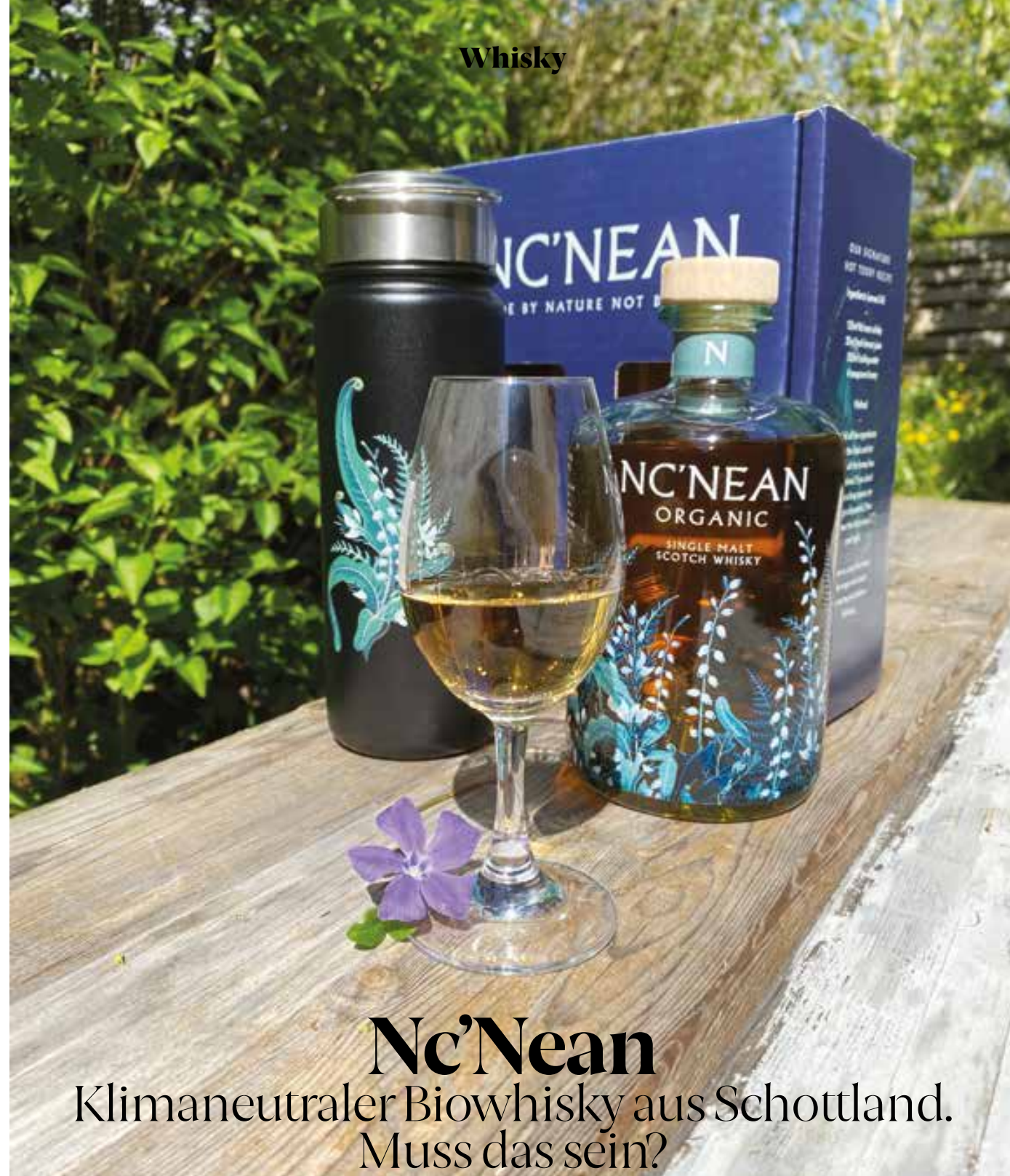
4 Eier  
80 g Zucker  
4 Eigelb  
(Eiweißverwertung siehe Tipps)  
50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
Zucker zum Bestreuen

### Füllung

250 g Erdbeeren  
2 Becher Schlagsahne  
1 Becher saure Sahne (stichfest)  
evtl. 1 Päckchen Sahnesteif

- 250 g Erdbeeren waschen und entstielen, 200 g davon pürieren, 50 g in kleine Stücke schneiden. Die Sahne sehr steif schlagen (evtl. mit etwas Sahnesteif), den Becher saure Sahne zufügen. Die Erdbeeren, Püree und Stückchen, unterheben. Eventuell mit Zucker abschmecken.
- Backblech mit Papier auslegen, nach außen überlappend.
- Die 4 Eier aufschlagen, Eigelb und Eiweiß trennen. In einem tiefen Becher Eiweiß ohne Wasser steif schlagen. Zucker unter ständigem Weiterschlagen einrieseln lassen. Alle 8 Eigelb auf niedrigster Stufe unterziehen. Mehl und Speisestärke mischen und sieben. Zur Eimasse geben und mit einem Schneebesen sanft unterheben. Den Teig sofort gleichmäßig auf das Blech streichen. Bei 200°C Unter-/Oberhitze 10-15 Min. backen, bis der Teig noch hellgelb ist, aber am Finger nicht mehr kleben bleibt.
- Ein sauberes Küchenhandtuch gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Darauf Biskuit sofort stürzen. Ein zweites Tuch in kaltes Wasser tauchen, auswringen und auf das Backpapier legen, jetzt lässt sich dieses leicht abziehen.
- Die Füllung auf dem Teig verteilen. Nun vorsichtig das Tuch mit beiden Händen an der Längsseite zum Rollen anheben. Die Rolle formt sich nun wie von selbst und ist schon mit Zucker bestreut. Die Randstücke können Sie abschneiden und schon mal probieren.

Tipps zur Eiweißverwendung: Macarons oder Rhabarber-Baiser-Torte backen. Vanille- oder Schokopudding in eine leichte Creme verwandeln durch Untermischen von Eiweiß nach dem Kochen, vor dem Abkühlen. Eiweiß lässt sich auch einfrieren (bis zur Fliederbeersuppe mit Eischnee?).



## Nc'Neen Klimaneutraler Biowhisky aus Schottland. Muss das sein?

In schwierigen Zeiten voller Konflikte ist mein Eindruck, dass wir zunehmend die größte Bedrohung der Menschheit (neben dem Menschen selbst) vergessen: den Klimawandel. Das haben neben vielen weiteren Whiskyherstellern auch die Gründer von Nc'Neen erkannt und punkten mit emissionsneutralem Whisky beim Kunden. Der Whisky hat aber deutlich mehr zu bieten als das und daher erlaube ich mir, Ihnen, geneigte Leser und Leserinnen, ihn an dieser Stelle vorzustellen.

Bei der Produktion von Whisky fällt zum Glück nur wenig Abfall an. Die Reste des Malzes werden zu Viehfutter verarbeitet (Druff) und die nicht trinkbaren flüssigen Überbleibsel der Destillation (Foreshot und Tail) immer wieder erneut mit dem nächsten Brennvorgang mitdestilliert. Irgendwann werden diese flüssigen Reste dann natürlich aus dem Kreislauf genommen und meistens

an Reinigungsmittelhersteller verkauft. In der Pandemie haben viele Brennereien ihre Produktion kurzzeitig auf die Herstellung von Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis umgestellt.

Allerdings braucht es eine nicht geringe Menge Energie beim Whiskybrennen. Die Brennblasen müssen erhitzt werden, was häufig mit heißem Wasserdampf geschieht oder durch direkte Befeuerung über Gasbrennern. Dazu wird Elektrizität benötigt, für die Steuerungssysteme und die Pumpen, und natürlich müssen Räume, wo Menschen arbeiten, beheizt und mit Elektrizität versorgt werden. Schon seit 1994 leitet Bowmore seine Abwärme aus dem Brennvorgang an das örtliche Schwimmbad ab. Glen Garioch besitzt eine eigene Viehfutteranlage direkt neben der Brennerei. Mittlerweile gibt es überall die Bemühungen, Whisky nachhaltig zu produzieren. Ob Flaschen aus recyceltem Glas,

vegane Etiketten (der Leim dafür wird nicht mehr aus Knochen gewonnen), Kartonaugen aus recyceltem Papier – überall wird fleißig an der Nachhaltigkeit gearbeitet. Eine besondere Erwähnung soll hier noch Bruichladdich bekommen, die 2020 für ihre Nachhaltigkeit zertifiziert wurden (B Corp. Certificate) und eine innovative Wasserstoffanlage zur Energiegewinnung auf ihrem Gelände haben, die so gut wie emissionsfrei arbeitet. Man muss sich dabei vor Augen halten, dass der Fokus auf Nachhaltigkeit für die meisten Brennereien nicht so einfach ist. Sie arbeiten mit Brennausrüstung, die häufig aus viktorianischer Zeit stammt und die Angst, dass man bei Änderungen der Anlage gleichzeitig eine Veränderung im Whisky bekommt, ist groß und sie ist berechtigt.

Neu gegründete Brennereien haben es da etwas einfacher: Sie können das Thema Nachhaltigkeit direkt in ihre Planung einbeziehen. Dies ist so bei Nc'Neen geschehen und die Brennerei, 2017 gebaut, war die erste Whiskybrennerei mit einer Net-Zero-Emission, was bedeutet, dass sie bei der Produktion insgesamt gesehen klimaneutral arbeitet. Der Name Nc'Neen ist der Sagengestalt Neachneohain entliehen. Einer gälischen Feenkönigin, die (unter verschiedenen Namen) in schottischen Erzählungen erscheint: je nach Autor als Königin, Hexe und als Beschützerin der Natur. Dies fand die Gründerin Anabel Thomas passend. Sie hatte 2012 die Idee für eine Brennerei, als ihre Eltern das Drimnin-Anwesen auf der Halbinsel Morvern gegenüber der Insel Mull erwarben. Als Master Distiller konnte der legendäre Dr. Jim Swan gewonnen werden, der aber leider vier Monate vor Inbetriebnahme der Brennerei unerwartet verstarb.

Die Biogerste wird ausschließlich mit regenerativer Energie zu Malz verarbeitet, das Druff (beim Bier: der Treber) als Viehfutter an lokale Farmer abgegeben. Die Flaschen sind zu 100% aus recyceltem Glas. Anabel Thomas hat extra eine Mitarbeiterin eingestellt, die sich mit der Vermeidung von Abfall beschäftigt. Das alles wird bei Nc'Neen getan, um nachhaltig zu sein. Das ist sinn- und wundervoll, aber kommen wir jetzt mal zu den Produkten von Nc'Neen:

Neue Brennereien haben immer ein Liquiditätsproblem und so wurde bei Nc'Neen seit 2018 auch das Rohdestillat vermarktet, um die laufenden Kosten etwas aufzufangen. Whisky muss bekanntermaßen drei Jahre reifen, bevor man ihn als solchen verkaufen darf, Rohdestillat kann nach der Produktion sofort auf den Markt gebracht werden (meistens wird Gin pro-

duziert). Der Rohbrand bei Nc'Neen geht in Richtung Gin, da Botanicals zum Einsatz kommen wie Wacholder, Sumpffmyrte (Gagelstrauch), Grapefruit und Thymian. Der Begriff Gin wird allerdings für das Produkt nicht verwendet, sondern „Botanical Spirit“. Der dritte Brennvorgang für dieses Produkt wird nicht im Hause selbst gemacht, sondern bei einer Brennerei auf Campbeltown.

Einmaischen und Fermentation des Whiskymalzes betragen zwischen 65 und 115 Stunden. Dies soll, zusammen mit den schlanken Pot Stills und ihrem schmalen Durchmesser in der Mitte, zu einem leichten, eleganten Rohdestillat führen. Für die Reifung werden nur sehr wenige Sherryfässer verwendet, in der Hauptsache STR (Shave Toast Recharred) Rotweinfässer und ehemalige Bourbonfässer, somit geht der Whisky in eine eher klassische Scotch-Richtung, wird aber durch florale, fruchtige und würzige Noten ergänzt. Die Abwärme des Biomasseboilers, der die Pot Stills beheizt, wird z.T. in die Lagerhäuser abgeführt, um dort eine gleichmäßige Temperatur zu generieren. Dies ist bisher einzigartig in Schottland und wird gemacht, um keine Reifesprünge im Whisky aufgrund von Temperaturschwankungen zu erhalten.

Im Juli 2020 konnte nach drei Jahren Reifung die ersten zehn Flaschen des Nc'Neen Single Malt Whiskys abgefüllt werden. Diese wurden versteigert und der Erlös von insgesamt 92.000 GBP an karitative Organisationen gespendet. Die Brennerei ist sehr klein und produziert nur 94.000 l p.a., aber gerade in Deutschland kommen die Whiskys von Nc'Neen sehr gut an, weswegen es hierzulande schon die ein oder andere exklusive Sonderabfüllung gab. Der Organic von Nc'Neen ist ein ordentlicher Scotch Single Malt Whisky, der aromatisch einiges an Vielfalt zu bieten hat, wenngleich er leichter daherkommt als viele andere Scotch Whiskys. Positiv sei noch die Alkoholstärke erwähnt, die mit 46% ideal ist. Einziger negativer Aspekt ist der für mein Dafürhalten etwas zu ambitionierte Preis. Die Preisentwicklung ist leider seit Jahren ein Problem bei guten Spirituosen. Dies ist z.T. allerdings den gestiegenen Energie- und Rohstoffkosten geschuldet. Wie dem auch sei – der Nc'Neen Organic Scotch Single Malt Whisky ist der ideale Begleiter fürs entspannte Abhängen im Garten. Viele Aromen kann man dort wiederfinden. Ich wünsche Ihnen eine gute Zeit und uns allen einen sonnigen Frühling. Sláinte! (Prost) ■

Ihr Whiskykenner Thom Glas

### Nc'Neen Organic Scotch Single Malt Whisky

Originalabfüllung (Drimnin Distillery) ohne Altersangabe

Alkohol: 46 % Vol.

Fassmanagement: STR-Rotwein- (55%), Ex-Bourbon- (43%), Ex-Sherryfässer (2%) ungefärbt, nicht kalt filtriert

Preis: um 65,- € / 700 ml

### VERKOSTUNGSNOTIZ

(verkostet wurde in einem handelsüblichen Nosingglas / Snifter)

**Erste Nase** (vor dem ersten Schluck): Der runde und eher zart anmutende Whisky startet mit frischen Aromen heller Früchte. Zitrus, Apfel, Birne und Ananas (oder doch eher unreifer Pfirsich?) geben sich ein Stelldichein.

Klassische Vanillenoten ergänzen. Über allem schweben florale Aromen (Rosen- und Orangenblüten) und ein Hauch Holz. Diverse Gartenkräuter und grüne Aromen (Chlorophyll und frisch gemähtes Gras) runden die erste Nase ab.

**Geschmack:** Mit einer cremig anmutenden Textur kann man die frischen Fruchtaromen mit Ananas, Apfel und Birne erleben. Auch hier kommt der Whisky frisch und hellfruchtig daher. Die Vanille hat sich zu Toffeebonbons gewandelt. Sehr vage blitzen rote Früchte auf (war das gerade eine tieffliegende Himbeere?). Eine sanfte Schärfe von weißem Pfeffer bildet das geschmackliche Finale.

**Nachklang:** Hier schlägt die Eiche zu Buche. Gewürze, Pfeffer und unsere hellen Früchte begegnen uns, während der Whisky länger als erwartet nachklingt.

**Zweite Nase** (nach dem ersten Schluck. Hier können Aromen entdeckt werden, die vorher von anderen überlagert waren): mineralische Aspekte (frisch geweißter Keller) und ein wenig kalte Asche, die von den ausgekohlten Fässern herrührt.

**Fazit:** Sehr schmackig und probierenswert ... und gut für die Umwelt!

# „Wo Möwen kreischen und die alten Häuser steh'n“



So lautet eine Zeile aus dem Laboe-Lied. Das nicht nur vom Laboer Shanty-Chor des Vereins Ole Schippn Laboe e.V. gerne gesungen wird. Geprobt wird im Chor immer freitags, ab 18.30 Uhr. Bei gutem Wetter auch gern vor dem Vereinsheim, in direkter Hafennähe. Mit einem Fischbrötchen und/oder Bier in der Hand, versetzt mich das Zuhören sofort in Urlaubsstimmung. Leider kreischen die Möwen in Laboe nicht nur, sondern sie stürzen sich auf jede Art von Essen, das wir Menschen in der Hand halten. Da heißt es gut aufpassen! Alte Häuser sind in Laboe hingegen rar gesät. An der Promenade stehen nur noch wenige historische Häuser. Dafür finden sich aber im Oberdorf einige alte Hofstellen. Anhand eines Flyers können Sie diese einmal abbummeln ([www.wir-in-laboe.de/onewebmedia/Rundgang\\_Oberdorf.pdf](http://www.wir-in-laboe.de/onewebmedia/Rundgang_Oberdorf.pdf)). Auf der Internetseite von Peter Dittmer finden Sie überhaupt eine Menge Informationen und Anregungen für einen Laboe-Besuch.

Eine Befragung der Einwohnenden und Urlaubenden aus dem Jahr 2022 ergab, dass „an der Promenade schlendern und sich treiben lassen“, die beliebteste Aktivität vor Ort ist. Daran wird sich, auch zwei Jahre später, nichts geändert haben. Zudem sich dort obendrein noch lecker Schmausen lässt: Fischbrötchen diverser Anbieter sowie Pommes&Co. Fischgerichte und italienische Küche mit Meeresblick. Eisdielen und Cafés für die Süß-Leckermäuler.

Ab Mai nimmt die Saison in Laboe alljährlich an Fahrt auf: Wöchentlich öffnen mehr Lokalitäten und Strandkioske. Ende Mai findet rund um den Hafen der Kunsthandwerker-Markt statt. Ab 2. Juni gibt es jeden Sonntag ab 15 Uhr ein Konzert in der Strandmuschel an der Promenade zu erleben. Im Freya-Frahm-Haus wechseln die sehenswerten Ausstellungen nun vierzehntägig ([www.freya-frahm-haus.de](http://www.freya-frahm-haus.de)).

Im Mai lohnt sich unbedingt ein Spaziergang oder eine Fahrradtour Richtung Stein. Vorbei an Ehrenmal und U-Boot. Durch den Naturerlebnisraum Dünenlandschaft, entlang der Steilküste. Kurz vor der Nachbargemeinde kann der Blick dann über unsere – heimlichen – Landesfarben gelb-grün-blau schweifen: Die Rapsfelder blühen.

Und wenn die Kieler Woche am 22. Juni eröffnet wird, bietet sich von der Ostseite der Kieler Förde ein toller Blick auf das Seglerfeld vor Schilksee.

Anreisetipp: Am schönsten erreichen Sie Laboe per Fördedampfer. Ab dem 6. Mai gilt schon der Sommerfahrplan.





**KOFFIEHUIS**  
Café & Galerie

Hausgebackene Kuchen der Saison, alle Kaffeesorten aus fairem Handel.  
Große Außenterrasse direkt an der Förde im Landschaftsschutzgebiet.

An der Au 2 • (K30 zwischen Laboe und Stein)  
24235 Laboe • Telefon (04343) 77 68

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Montag Ruhetag weiteres unter: [www.koffiehuis-laboe.de](http://www.koffiehuis-laboe.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, Seelachs geschnetzel, 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 ist einfach perfekt.

**Mobile Fischräucherei, Laboe Hafenplatz**



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

### Ein Kaffeehaus direkt am Meer

Das Koffiehuis zwischen Laboe und Stein, direkt am Wasser gelegen, setzt schon lange auf Nachhaltigkeit. So freut sich Martina Bührmann, die das Café bereits seit 1986 betreibt, schon darauf, die ersten Rhabarber- und Erdbeerkuchen der Saison zu backen. Denn: „Jetzt dauert es nicht mehr lange und die ersten Früchte in der Region sind erntereif.“ Zu den leckeren hausgemachten Kuchen und Torten werden Kaffeevariationen, Tees oder Schokoladen serviert. Martina Bührmann bevorzugt regionale Produkte und diese, wenn möglich, in Bio-Qualität. Immer mehr Gäste wissen das zu schätzen. Denn diese Sorgfalt kann man schmecken: bei gutem Wetter auf der sonnigen



Terrasse, inmitten des wunderschönen „Naturerlebnisraum Dünenlandschaft Laboe“. Oder alternativ drinnen, nordisch-gemütlich. Bis zum 30. Juni gibt es hier die Ausstellung „Seaside“ der Aquarellkünstlerin Wiebke Meier zu bestaunen. Bilder vom Meer und aus der Probstei. Mittwoch bis Samstag hat das Café von 13.30-18 Uhr geöffnet. Am Sonntag bereits ab 13 Uhr. Übrigens: Das Koffiehuis war ursprünglich ein Pavillon, der zur Eröffnung des Kaiser-Wilhelm-Canals (heute Nord-Ostsee-Kanal) an anderer Stelle errichtet und schon 1921 zum heutigen Standort gebracht wurde.

**www.koffiehuis-laboe.de, Telefon: 04343-77 68**



- 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



### Die Kochfabrik

Hamburger Chaussee 25, 24220 Flintbek  
[www.diekochfabrik-altenholz.de](http://www.diekochfabrik-altenholz.de)  
E-Mail: [info@diekochfabrik-altenholz.de](mailto:info@diekochfabrik-altenholz.de)  
ab 1.6. [info@diekochfabrik-kiel.de](mailto:info@diekochfabrik-kiel.de)

**Art der Küche:** gut bürgerlich, international, mediterran; Lebensmittel frisch, regional, keine Convenience-Produkte

**Spezialitäten der Küche:** tägliche Burgerkarte, wöchentliche Specials, frische regionale Produkte, Catering, Partyservice

**Tipp des Hauses:** die frischen hausgemachten Burger mit Fleisch, vegan, mit Fisch

**Sitzplätze:** innen 140, Terrasse 20  
**Öffnungszeiten:** 7.30-15.00 Uhr



## Veranstaltungen in und um Kiel

### MAI 1 MITTWOCH

➔ **Kinder** 14:00 Der Regenbogenfisch und seine Freunde, 5-7 J. FHMediendom  
17:00 Der kleine Major Tom, ab 8 J. FHMediendom  
18:30 SpacePark 360 - der ultimative Freizeit-Spaß, ab 9 J. FHMediendom  
➔ **Kino** 20:00 Dark Side of the Moon, ab 16 J. FHMediendom  
15:30 Limbradur und die Magie der Schwerkraft, 11-13 J. FHMediendom  
➔ **Musik** 18:00 Best of GS/MB-Blues mit Georg Schroeter & Marc Breitfelder (Piano und BluesHarp), mit special guest: Kalle Reuter (Gitarre) AlteMeierei  
20:00 The Show - A Tribute to ABA, 50 Years Celebration Wunderino  
20:00 Linebug - Konzert mit Live-Zeichnungen, Musikerin Line BF8gh und Digitalkünstler Christian Gundtoft KulturForum

### 2 DONNERSTAG

➔ **Ausstellung** 10:00 Dissonance - Plattform Germany (2) Vorstellung von Positionen aktueller Malerei, bis 26.5.2024; Öffnungszeiten: Di, Mi, Fr 10-17 Uhr; Do 10-19 Uhr; Sa, So 11-17 Uhr. Führungen donnerstags 17 Uhr und nach Vereinbarung Stadtgalerie  
10:00 Prima Kunst Container: David Bianchi mit "Wiggly Wonder Worms", bis 26.5.2024; Öffnungszeiten: Di, Mi, Fr 10-17 Uhr; Do 10-19 Uhr; Sa, So 11-17 Uhr. Stadtgalerie  
➔ **Sport** 18:45 THW Kiel - Montpellier Handball, Champions League Wunderino  
➔ **Theater-Comedy** 19:30 Irgendwas mit Möwen - Die Kieler Slam-Lesebühne KulturForum

### 3 FREITAG

➔ **Kinder** 16:00 Junges Literaturhaus: Stefanie Taschinski liest aus "Tuuli, das Wichtelmädchen - der große Elfenzauber", für Kinder ab 6 J. Literaturhaus  
10:30 Der Mond und das Boot, ab 2 J.; Probephöhne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
15:30 Dinosaurier und das Abenteuer des Fliegens, ab 8 J. FHMediendom  
➔ **Kino** 17:00 Unendliche Weiten, ab 10 J. FHMediendom  
18:00 Sonnenbeobachtung am Fernrohr der Sternwarte, ab 8 J.; Eintritt frei; kein Vorverkauf erforderlich FHMediendom  
18:30 SpacePark 360: Infinity, ab 9 J. FHMediendom  
19:30 Die drei ??? - und die singende Schlange, ab 8 J.; Hörspiel FHMediendom

➔ **Musik** 19:00 Highlands & Islands - eine musikalische Weltreise mit dem Duo SING YOUR SOUL, Eintritt frei, Spende erbeten Bethlehemkirche  
19:00 Podium der Jungen - 2. Meisterklasse, Preisträger-Konzert Stiftung Musikfreunde FoerdeSparkasse  
20:00 Tango, Jazz Manouche, aus Finnland Lutterbeker  
20:00 Live! Thorbjörn Risager & The Black Tornado, 7-köpfige Band aus Dänemark Ræucherei  
20:00 SirBradley 7tett: "Final Straight Jazz", Musikerin Line BF8gh und Digitalkünstler Christian Gundtoft KulturForum  
20:00 Konzert mit dem Duo Tone Fish, Folk HofAkkerboom  
21:30 Candlelight-Konzert: Vivaldis Vier Jahreszeiten, mit Streichquartett Nikolaikirche  
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Ballett: Der flüchtige Augenblick, Choreografien von Antoine Jully, Kristina Paulin, Edvin Revazov; Einführung 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus  
20:00 Die Schlacht am Mackie Creek - Premiere, von Tracy Letts Schauspielhaus  
20:00 Gastspiel: DeichArt: UFOs überm Norder - ein Science-Fiction-Live-Trash-Hörspiel, von Jens Raschke; in der Backboard Lounge maritim  
➔ **Tanzen** 20:30 Tanz auf dem Kai, die Party am Wasser BlauerEngel

### 4 SAMSTAG

➔ **Ausstellung** 14:00 Öffnungszeiten des Computermuseums: immer Sa + So 14-18 Uhr, letzter Einlass: 17 Uhr FHComputermuseum  
➔ **Kinder** 14:00 Die Rettung der Sternfee Mira, 5-7 J. FHMediendom  
15:00 Der Mond und das Boot, ab 2 J.; Probephöhne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
➔ **Kino** 17:00 Zeitreise - vom Urknall zum Menschen, ab 13 J. FHMediendom  
20:00 Space Tour - Pop&Rock und eine Reise zu den Sternen, ab 10 J. FHMediendom  
15:30 Limbradur und die Magie der Schwerkraft, 11-13 J. FHMediendom  
18:30 Die Frühlingsternbilder und ihre Sagen, ab 10 J. FHMediendom  
➔ **Musik** 20:00 Child in Time, Deep Purple Cover aus der Hafenstadt Kiel Lutterbeker  
20:00 folkBaltica: Doppelkonzert mit HF8st und Latvian Voices, Musikerin Line BF8gh und Digitalkünstler Christian Gundtoft KulturForum

21:30 Candlelight-Konzert: Coldplay meets Imagine Dragons mit Streichquartett, AUSVERKAUFT Nikolaikirche  
➔ **Theater-Comedy** 14:00 Cavalluna: Land der Tausend Träume, mit Reitteams aus ganz Europa; auch um 19 Uhr Wunderino  
20:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomoedWil  
20:00 Die Schlacht am Mackie Creek, von Tracy Letts Schauspielhaus  
20:00 Gastspiel: DeichArt: UFOs überm Norder - ein Science-Fiction-Live-Trash-Hörspiel, von Jens Raschke; in der Backboard Lounge maritim  
19:30 Buddenbrooks - Uraufführung, Auftragswerk des Theater Kiel, Oper nach Thomas Mann von Ludger Vollmer; Einführung 18.45 Uhr im 2. Foyer Opernhaus  
19:30 Gastspiel: Jagdszenen und andere Katastrophen, mit dem Theater augenblicke; Jugend; Probephöhne Werftpark  
➔ **Tanzen** 09:00 "Der runde Tisch gegen rechte Ecken" feiert unterm alten Leuchtturm, 75 Jahre Grundgesetz" mit den OMAS GEGEN RECHTS Leuchtturm

### 5 SONNTAG

➔ **Kinder** 14:00 Sonne, Mond und Sterne, 5-8 J. FHMediendom  
15:30 Die Legende des Zauberriffs, ab 6 J. FHMediendom  
➔ **Essen** 11:00 Frühstück bei Live-Musik mit Harry Tietjen, von Elbis bis Abba mit Mitsinggarantie Leuchtturm  
➔ **Kino** 17:00 Zauber der Anderswelt, Musik für die Seele; ab 12 J. FHMediendom  
➔ **Musik** 10:00 Musik im Gottesdienst: J.G. Rheinberger: Messe in g-moll für Frauenchor und Orgel, mit Frauen des Brahms-Ensembles, Orgel: Volkmar Zehner; UMD i.R. Bernhard Emmer Nikolaikirche  
➔ **Theater-Comedy** 13:00 Cavalluna: Land der Tausend Träume, mit Reitteams aus ganz Europa Wunderino  
18:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomoedWil  
18:00 Ballett: Giselle, Choreografie von Jean Coralli, Jules Perrot und Marius Petipa Opernhaus  
18:00 Krabat - wieder da!, nach Otfried Preußler; Jugend; Saal Werftpark  
19:30 Der Sturz der Kometen und der Kosmonauten - Premiere, von Marina Skalova; im Studio Schauspielhaus

➔ **Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

### 6 MONTAG

➔ **Musik** 20:00 Jazz-Café im STATT-Café, Eintritt frei, Hutspende erbeten stattcafe  
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Oper EXTRA: Klarinette? Na klar! - Mozart im Mai, im 1. Foyer; mit Ishay Lantner und Kolleg\*innen Opernhaus  
20:00 Schauspiel EXTRA: Reihe 17: Schrecklich amüsant, aber in Zukunft ohne mich, von David Foster Wallace Schauspielhaus

### 7 DIENSTAG

➔ **Kinder** 18:00 Küstenkidskonzert Haie: Robin Hood - ein orchestrales Abenteuer, ab 10 Jahren Opernhaus  
10:30 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Der überaus starke Willibald, nach Willi Fähmann, ab 8 J., Probephöhne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
➔ **Essen** 10:00 Vegetarische Jahreszeitenküche, bitte anmelden HofAkkerboom  
➔ **Musik** 20:00 Bosse: Übers Träumen Wunderino  
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Gastspiel: Animal Farm, von George Orwell mit der American Drama Group Schauspielhaus  
10:30 Krabat, nach Otfried Preußler; Jugend; Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
20:30 Die Brücke von Mostar, von Igor Memic; im Studio Schauspielhaus  
➔ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

### 8 MITTWOCH

➔ **Kinder** 10:00 Kindertheater des Monats: "Klangfäden", ab 2 J. HofAkkerboom  
15:30 Kaluoka'hina - das Zauberriff, 7-10 J. FHMediendom  
➔ **Kino** 17:00 Allein im All, ab 10 J. FHMediendom  
20:00 Space Tour, ab 10 J. FHMediendom  
18:30 Unendliche Weiten, ab 10 J. FHMediendom  
➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: Achim Schröter - Volker Linde Duo, mit Werken von Charlie Mariano, Ralph Towner, Paul McCartney u.a. Nikolaikirche  
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Aschenputtel - La Cenerentola, Oper von Gioachino Rossini Opernhaus  
20:00 Die Schlacht am Mackie Creek, von Tracy Letts; im Anschluss Nachgespräch im Foyer Schauspielhaus

17:30 Be Part. Workshop: "Populismus, Medien und Kommunalpolitik", Einführung: 19.15 Uhr  
19:30 Krabat, nach Otfried Preußler; Jugend; Saal Werftpark  
20:30 Der Sturz der Kometen und der Kosmonauten, von Marina Skalova; im Studio Schauspielhaus  
➔ **Vortrag-Führung** 20:00 Irische Impressionen zum St. Patrick's Day mit Barney B. Hallmann, Musik: Thomas Eisenkrätzer; Eintritt frei, Hutspende erbeten stattcafe  
19:30 Leselounge SH mit den Kieler Autorinnen Zara Zerbe und Dara Brexendorf, dazu Live-Musik von Jane Doe Literaturhaus

### 9 DONNERSTAG

➔ **Kinder** 14:00 Die Rettung der Sternfee Mira, 5-7 J. FHMediendom  
17:00 Polar - das Weltraum-U-Boot, ab 7 J. FHMediendom  
15:30 3-2-1 Liftoff!, ab 6 J. FHMediendom  
➔ **Kino** 20:00 Dark Side of the Moon, ab 16 J. FHMediendom  
18:30 Der Sprung ins All - das Abenteuer Raumfahrt, ab 10 J. FHMediendom  
➔ **Musik** 19:00 Chorkonzert "Himmel, Erde, Luft und Meer" mit Werken von Sandström, Rhenqvist, Nystroem und Martin, Hedvig Eleonora

## Veranstaltungen in und um Kiel

Kammarkör (Stockholm); Pär Fridberg, Dirigent; Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche  
➔ **Theater-Comedy** 17:00 Audiowalk: KUMBUKUMBU - Vergessenen Stimmen auf der Spur - Rundgang zur deutschen Kolonialgeschichte, Jugend; Audiowalk durch die Kieler Innenstadt, kann selbständig über www.guidemate.com durchgeführt werden Werftpark  
18:00 Ballett: Der flüchtige Augenblick, Choreografien von Antoine Jully, Kristina Paulin, Edvin Revazov Opernhaus  
20:00 Alles Liebe, Linda - Das Leben der Mrs. Cole Porter, ein szenischer Liederabend mit den Songs von Cole Porter Schauspielhaus  
19:30 Der Original Kieler Poetry Slam! KulturForum  
20:30 Gastspiel: Schwitzende Männer 2, von Anne Spaeter, mit DeichArt Schauspielhaus  
➔ **Tanzen** 19:30 Spottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

### 10 FREITAG

➔ **Ausstellung** 18:00 Vernissage: "Mach was draus!" - Christiane Findeisen im Dialog mit ihrer Kunst, bis 19.5.2024; Öffnungszeiten: Sa, So: 14-17 Uhr HofAkkerboom



Joldelund 11.05 - Will Wilde blues warrior by Philip James

➔ **Kinder** 14:00 Sonne, Mond und Sterne, 5-8 J. FHMediendom  
10:30 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Elements - Der Rhythmus klopft an, ab 3 J.; Probephöhne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
15:30 Der Räuber Hotzenplotz und die Mondrakete, 5-7 J. FHMediendom  
➔ **Kino** 17:00 MARS 1001 - die ersten Menschen auf dem Mars, ab 10 J. FHMediendom  
20:00 Die drei ??? - und die singende Schlange, ab 8 J.; Hörspiel FHMediendom  
18:30 Milliarden Sonnen - eine Reise durch die Galaxis, ab 12 J. FHMediendom  
➔ **Musik** 20:00 Gerhard Sönnichsen spielt Udo Jürgens: "Lieder, die im Schatten stehen" KulturForum  
20:00 Morgan Finlay, kanadisch-amerikanischer Singer/Songwriter Leuchtturm  
➔ **Sport** 13:00 Baltic Sea Darts Open 2024, auch um 19 Uhr Wunderino  
➔ **Theater-Comedy** 17:00 Gastspiel: Belastetes Erinnern? Kieler Stadtgedächtnis kritisch beleuchtet, 7. Themenabend zur Kieler Bücherverbrennung; Eintritt frei, Zahlkarten an den Theaterkassen Schauspielhaus  
19:00 Buddenbrooks, Oper nach Thomas Mann von Ludger Vollmer; Einführung 18.15 Uhr im 2. Foyer; Opernhaus  
20:00 Thomas Nicolai "Kamisi" - Parodist, Sprechkünstler, Comedian und Entertainer, Musik: Robert Neumann Lutterbeker  
20:00 LebensWert - ein Dokumentations-theaterstück zur NS-Euthanasie in SH, von Marie Schwesinger Schauspielhaus  
21:45 Oper EXTRA: "Auf ein Getränk mit ... den Buddenbrooks im 1. Foyer, Eintritt frei

### 11 SAMSTAG

➔ **Kinder** 14:00 Lars - der kleine Eisbär, 5-7 J. FHMediendom  
15:30 Dinosaurier und das Abenteuer des Fliegens, ab 8 J. FHMediendom  
➔ **Kino** 17:00 Planeten - Expedition ins Sonnensystem, ab 9 J. FHMediendom  
18:00 Sonnenbeobachtung am Fernrohr der Sternwarte, ab 8 J.; Eintritt frei; kein Vorverkauf erforderlich FHMediendom  
20:00 Queen Heaven - The Original, ab 12 J. FHMediendom  
18:30 Ziel: Zukunft - Vom Jetzt bis zur Ewigkeit, ab 10 J. FHMediendom  
➔ **Musik** 20:00 MAKRO: Max Eisinger + Lukas Kroczeck, Geige, Cello + Grooves von Klassik bis Jazz + Indie Rock

Lutterbeker  
20:00 Dies und das mit Anna Katarina, kanadisch-amerikanischer Indie-Pop Leuchtturm  
21:30 Candlelight-Konzert: Tribut an Hans Zimmer, mit Streichquartett Nikolaikirche  
➔ **Sport** 13:00 Baltic Sea Darts Open 2024, auch um 19 Uhr Wunderino  
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Ballett: Giselle, Choreografie von Jean Coralli, Jules Perrot und Marius Petipa Opernhaus  
19:00 Krabat, nach Otfried Preußler; Jugend; Saal Werftpark  
➔ **Musik** 20:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomoedWil  
➔ **Messe-Feste** 20:00 Festival Eröffnung Thespi, 14. Internationales Monodrama Festival, mit Angela Winkler: Ich singe heute Abend Schauspielhaus  
➔ **Tanzen** 21:00 TanzBAR #44 mit DJ Benno Zucker stattcafe

### 12 SONNTAG

➔ **Kinder** 14:00 Piet Rakete und der Dschungelplanet - Album Release Konzert, Livemusik für Kinder, eingebettet in eine Geschichte Ræucherei  
14:00 Der Regenbogenfisch und seine Freunde, 5-7 J. FHMediendom  
15:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Elements - Der Rhythmus klopft an, ab 3 J.; Probephöhne Werftpark  
17:00 Sternenhimmel und Planeten, ab 8 J.; Live FHMediendom  
15:30 Kindertheater: Klangfäden, für Kinder von 2-10 Jahren; im Gemeindehaus, Brammerkamp 11 Leuchtturm  
➔ **Kino** 15:30 In der Tiefe des Kosmos, ab 10 J. FHMediendom  
18:30 Die drei ??? - und das Grab der Maya, ab 10 J. FHMediendom  
➔ **Sport** 13:00 Baltic Sea Darts Open 2024, auch um 19 Uhr Wunderino  
➔ **Theater-Comedy** 18:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomoedWil  
18:00 Westside Story, Musical von Leonard Bernstein Opernhaus  
18:00 Die Schlacht am Mackie Creek, von Tracy Letts Schauspielhaus  
➔ **Messe-Feste** 12:00 Matinee des Thespi-Festivals: UNGEWÖHNLICHE ÜALLE DER WALDGEMEINSCHAFT / CONTRACT (DIE BRAUT SAGT NEIN), mit Anna Zadecka/Film von Krzysztof Zanussi (auf Polnisch mit englischen Untertiteln KulturForum  
20:00 Thespi: MARTHA (Uraufführung), mit Marta Grabysz (Polen); Studio Schauspielhaus  
20:00 Thespi: DER TOLLWÜTIGE HUND, mit Sebastian Slomski (Polen) Pumpe

## Veranstaltungen in und um Kiel

➔ **Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

### 15 MONTAG

➔ **Musik** 20:00 Folk-Bühne live & unplugged, Eintritt frei, Hutspeende erbeten stattcafe

➔ **Theater-Comedy** 20:00 Oper EXTRA: Edith Piaf - Leben und Lieder einer unverwechselbaren Sängerin, im 1. Foyer, mit Fenja Schneider (Gesang), Bettina Rohrbeck (Klavier), Karsten Schnack (Akkordeon) Opernhaus

(Luxemburg); Studio Schauspielhaus  
20:00 Thespi: ONE-MAN-NUTCRACKER, mit Chris Davis (USA) Pumpe  
➔ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

### 15 MITTWOCH

➔ **Kinder** 10:30 Werftpark  
EXTRA: Drehscheibe: Der überaus starke Willibald, nach Willi Fähmann. ab 8 J., Probephühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
15:30 Das Geheimnis der Bäume - Die Abenteuer von Dolores und Mike, 6-11 J.

### 16 DONNERSTAG

➔ **Kinder** 10:30 Der Mond und das Boot, ab 2 J.; Probephühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
➔ **Musik** 18:30 WunderBar, geselliger Tresenabend in der Tenne oder Garten HofAkkerboom  
➔ **Sport** 19:00 THW Kiel - Rhein-Neckar-Löwen, Bundesliga Wunderino  
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Die Schlacht am Mackie Creek, von Tracy Letts Schauspielhaus  
10:30 Krabat, nach Otfried Preußler; Jugend; Saal; vorbestellen: 0431-901

➔ **Kino** 17:00 Milliarden Sonnen - eine Reise durch die Galaxis, ab 12 J. FHMediendom  
18:00 Sonnenbeobachtung am Fernrohr der Sternwarte, ab 8 J.; Eintritt frei FHMediendom  
20:00 Die drei ??? - und die singende Schlange, ab 8 J.; Hörspiel FHMediendom  
18:30 Rätsel des Lebens - Darwins große Reise, ab 13 J. FHMediendom  
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Die Schlacht am Mackie Creek, von Tracy Letts Schauspielhaus  
20:00 Gastspiel: DeichArt: Babylon Kiel - Ins Herz der Finsternis, von Jens Raschke maritim  
10:30 Krabat, nach Otfried Preußler; Jugend; Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
19:30 Krabat, nach Otfried Preußler; Jugend; Saal Werftpark  
➔ **Vortrag-Führung** 19:00 Frank Goosen: "Spiel ab!", Lese-Show KulturForum  
➔ **Messe-Feste** 18:00 Thespi: MONIKA HAEGER - INSIDE STASI, mit Anja Kimmelman (Deutschl.) Flandernbunker  
20:00 Thespi: KEINS OHNE DAS ANDERE / MARIA MAGDALENAS WELT (Uraufführung), mit Beate Ehlers-Kerbekian / Martin Engler (Deutschland / Luxemburg); Studio Schauspielhaus  
➔ **Tanzen** 20:30 Förde Salsa am Kai, mit Walid BlauerEngel

### 18 SAMSTAG

➔ **Kinder** 11:00 Der Mond und das Boot, ab 2 J.; Probephühne; auch um 14 Uhr Werftpark  
14:00 Lars - der kleine Eisbär, 5-7 J. FHMediendom  
17:00 SpacePark 360: Infinity, ab 9 J. FHMediendom  
15:30 Der kleine Major Tom, ab 8 J. FHMediendom  
➔ **Kino** 20:00 Die Midnightshow - das etwas andere Programm, ab 10 J. FHMediendom  
18:30 Chaos and Order, ab 14 J. FHMediendom  
➔ **Theater-Comedy** 16:00 Oper EXTRA: Operncafé: Der Freischütz, im 1. Foyer Opernhaus  
19:00 Aschenputtel - La Cenerentola, Oper von Gioachino Rossini Opernhaus  
20:00 Schauspiel EXTRA: Schauspiel- und Ballett-Revue 2024 der Volksbühne Kiel e.V. Schauspielhaus  
20:00 Gastspiel: DeichArt: Babylon Kiel - Ins Herz der Finsternis, von Jens Raschke maritim  
➔ **Messe-Feste** 16:00 Thespi: LADY FLORENCE, mit Jolanta Kozak-Sutowicz (Deutschland / Polen), Studio Schauspielhaus

20:00 Schauspiel EXTRA: Reihe 17: Eine Art Liebeserklärung, von Neil LaBute Schauspielhaus  
➔ **Vortrag-Führung** 19:30 Jens Steiner (Schweizer Buchpreisträger), liest aus seinem Roman "Die Ränder der Welt" Literaturhaus  
➔ **Messe-Feste** 18:00 Thespi: DAS LEBEN DES DIOGENES, mit Peter Trabner (Deutschland) Pumpe  
20:00 Thespi: REST IM GLAS, mit Christian Jungwirth (Deutschl.) KulturForum  
20:00 Thespi: UNGEWÖHNLICHE ÜALLE DER WALDGEMEINSCHAFT / CONTRACT (DIE BRAUT SAGT NEIN), mit Anna Zadecka / Film von Krzysztof Zanussi (auf Polnisch mit englischen Untertiteln KulturForum

### 14 DIENSTAG

➔ **Theater-Comedy** 10:30 Krabat, nach Otfried Preußler; Jugend; Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
➔ **Messe-Feste** 18:00 Thespi: ESCHENLIEBE, mit Steve Karier

FHMediendom  
18:30 Sternenhimmel und Planeten, ab 8 J. FHMediendom  
➔ **Kino** 17:00 Unendliche Weiten, ab 10 J. FHMediendom  
19:00 FilmFörde #69 zeigt: "Zimmer | 60 | Meyer", 13 Kurzfilme von Zimmer und Meyer und ein Gespräch unter Freunden KulturForum  
20:00 Queen Heaven - The Original, ab 12 J. FHMediendom  
➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: Psalmen zur Passion, mit Werken von Howells und J.S. Bach; Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche  
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Rose Bernd, von Gerhart Hauptmann Schauspielhaus  
10:30 Krabat, nach Otfried Preußler; Jugend; Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
➔ **Messe-Feste** 20:00 Thespi: MUTTERMILCH, mit Birute Mar (Litauen), Studio Schauspielhaus

2874 Werftpark  
➔ **Vortrag-Führung** 14:30 Friedrich-Bödecker-Kreis in SH eV. Feiert 40-jähriges Jubiläum mit einer Anthologie: "Gedichteteppich SH", mit buntem Rahmenprogramm; Eintritt frei, Anmeldungen: info@fbk-sh.de KulturForum  
19:30 "Eine Reise durch die Odyssee in 60 Min.", Vorstellung der Neuübertragung von Christoph Schmitz-Scholemann Literaturhaus  
➔ **Messe-Feste** 18:00 Thespi: DER KONTRABASS, mit Krzysztof Rogacewicz (Polen); im Studio Schauspielhaus  
20:00 Thespi: CHAPLIN, mit Pip Utton (Großbritannien) Pumpe  
➔ **Tanzen** 19:30 Sprottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

### 17 FREITAG

➔ **Kinder** 15:30 Tabaluga und die Zeichen der Zeit - das 36080-Erlebnis, ab 8 J. FHMediendom

## Veranstaltungen in und um Kiel

18:00 Thespi: DAS GESPRÄCH, mit Lidiya Danylychuk (Ukraine), Studio Schauspielhaus  
20:00 Thespi: THE MADNESS OF ANDREW WATTS, mit Andrew Watts (Großbritannien) KulturForum

### 19 SONNTAG

➔ **Kinder** 14:00 Die Rettung der Sternennee Mira, 5-7 J. FHMediendom  
16:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Elements - Der Rhythmus klopft an, ab 3 J.; Probephühne Werftpark  
17:00 Die Legende des Zauberriffs, ab 6 J. FHMediendom  
15:30 Polaris - das Weltraum-U-Boot, ab 7 J. FHMediendom  
➔ **Kino** 18:30 Dark Side of the Moon, ab 16 J. FHMediendom  
➔ **Musik** 10:00 Pflingstsonntag: Bach-Kantate im Gottesdienst: BWV 172, mit dem Barockorch. Ensemble 158, dem SanktNikolaiChor Kiel und Volkmar Zehner, Dirigent; Pastorin: Maren Schmidt Nikolaikirche  
11:00 7. Philharmonisches Konzert: Nature & Fate mit Werken von Arvo Pärt, Daniel Michael Kaiser, P. I. Tschaikowski, mit dem Philh. Orch. Kiel, Dirigent: Timur Zangiev Wunderino  
18:00 7. Phil Extrakt: Nature & Fate mit 5. Sinfonie von P. I. Tschaikowski, mit dem Philh. Orch. Kiel, Dirigent: Timur Zangiev Wunderino  
➔ **Theater-Comedy** 18:00 Ballett: Der flüchtige Augenblick, Choreografien von Antoine Jully, Kristina Paulin, Edvin Revazov Opernhaus  
19:00 Außer Kontrolle, von Ray Cooney Schauspielhaus  
➔ **Messe-Feste** 18:00 FinTangoFest mit Satumaa, 18 Uhr Tanzkurs I mit Leena + Mika Lutterbeker  
19:00 FinTangoFest mit Satumaa, 18 Uhr Tanzkurs II mit Leena + Mika Lutterbeker  
20:00 FinTangoFest mit Satumaa, Konzert und Tanz mit Satumaa Lutterbeker  
➔ **Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

### 20 MONTAG

➔ **Kinder** 14:00 Lars - der kleine Eisbär, 5-7 J. FHMediendom  
15:30 Dinosaurier und das Abenteuer des Fliegens, ab 8 J. FHMediendom  
➔ **Kino** 17:00 In der Tiefe des Kosmos, ab 10 J. FHMediendom  
20:00 Die drei ??? - Das Dorf der Teufel, ab 8 J. FHMediendom  
18:30 Darwins Orchideen - Wunder der Evolution, ab 10 J. FHMediendom  
➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: "Die Himmel erzählen die Ehre Gottes", Motetten von Heinrich Schütz und Johann Hermann Schein mit dem Kieler

Vokalensemble, Dirigent: Falk Schneppat Nikolaikirche  
19:00 Jan Graf singt un vertellt: "Di prickt woll de Haver! Leuchtturm  
➔ **Sport** 19:00 THW Kiel - Frisch Auf! Göppingen, Bundesliga Wunderino

### 21 DIENSTAG

➔ **Theater-Comedy** 10:30 Krabat, nach Otfried Preußler; Jugend; Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
➔ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel  
➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: "Veni creator spiritus" - "Komm, Gott Schöpfer, Heiliger Geist", Werke von de Grigny, Bach, Bédard u.a.; Orgel: Prof. Dr. Bernd Scherers (Berlin) Nikolaikirche

### 22 MITTWOCH

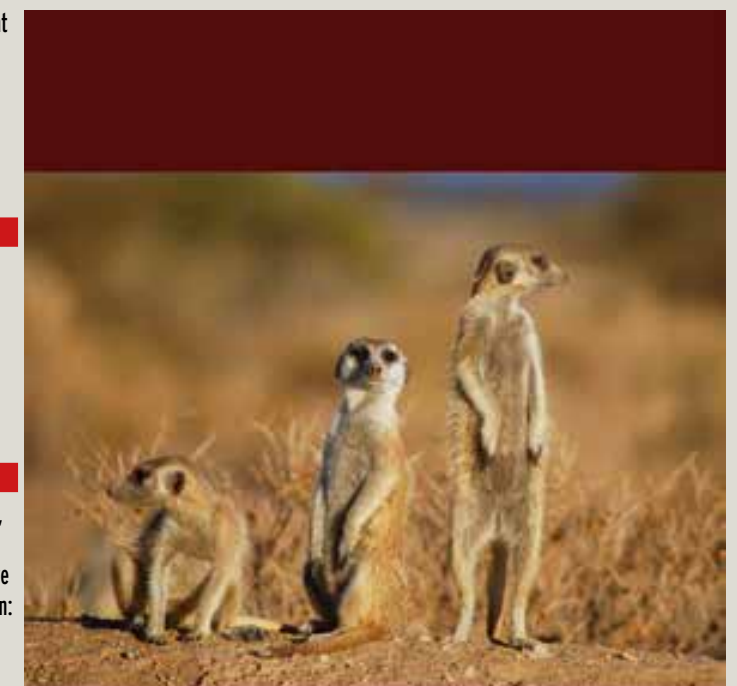
➔ **Kinder** 17:00 SpacePark 360, ab 9 J. FHMediendom  
10:30 Lost & Found - ein Herz und andere Dinge, ab 5 J.; Probephühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
➔ **Kino** 15:30 Limbradur und die Magie der Schwerkraft, 11-13 J. FHMediendom  
➔ **Kinder** 10:30 Lost & Found - ein Herz und andere Dinge, ab 5 J.; Probephühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Oper EXTRA: Bühne für Demokratie: 75 Jahre Grundgesetz der BRD, Eintritt frei Opernhaus  
➔ **Messe-Feste** 18:30 22. Europäisches Festival des Debütromans: Lesefest der neuen europäischen Literatur, 12 der Teilnehmenden präsentieren Auszüge aus ihren Werken in Originalsprache. Deutsche Übersetzungsproben, gelesen von Jule Nero und Nils Aulike Literaturhaus  
➔ **Tanzen** 19:30 Sprottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

### 24 FREITAG

➔ **Kinder** 10:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Klein, ab 4 J.; Probephühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
15:30 3-2-1 Liftoff!, ab 6 J. FHMediendom  
➔ **Kino** 17:00 Allein im All, ab 10 J. FHMediendom  
20:00 Dark Side of the Moon, ab 16 J. FHMediendom  
18:30 Unendliche Weiten, ab 10 J. FHMediendom  
➔ **Musik** 19:00 Orgelkonzert im Rahmen der "Altholsteiner Orgelkonzerte", Werke von Titelouze, Buxtehude und J.S. Bach; KMD Volkmar



Kulturforum prima\_kunst\_vernissage



# lacarte

Wir suchen:

• freie Radakteur\*innen mit Erfahrung und/oder großem Talent für den Osten von Kiel gesucht

Wir bieten:  
ein sympathisches Team und eine attraktive Vergütung

Bewerbung an:  
redaktion@lacarte.de

oder

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

# Feine Lammspieße mit Tomatenvinaigrette

für 6 Personen

Zubereitungszeit: 10 Min. +  
Wartezeit 2 Std.  
Garzeit: 10 Min.

Holzspieße (vor der Verwendung mindestens 30 Min. wässern, damit sie nicht verbrennen)

- 2 EL Koriandersamen, geröstet
- 4 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 200 ml Olivenöl
- 2 TL flüssiger Honig
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 kg Lammfleisch, gewürfelt
- 2 EL Rotweinessig
- 6 EL gehacktes Koriandergrün
- 5 Tomaten, gehäutet, Samen entfernt, gehackt

• Die Koriandersamen im Mörser zerstoßen, die Hälfte des Knoblauchs, 75 ml Olivenöl, die Hälfte des Honigs, die Zitronenschale und Pfeffer unterrühren.

- Das Fleisch 2 Std. in der Flüssigkeit marinieren.
- Die Reste von Öl, Honig und Knoblauch mit dem Essig und dem Koriandergrün in einer Schüssel verrühren, die Tomaten

hinzufügen und beiseitestellen.  
• Den Grill vorheizen. Das Fleisch auf die Spieße stecken, salzen und 8 Min. grillen, bis es gleichmäßig gebräunt ist. Mit der Tomatenvinaigrette anrichten.



Unsere Rezepte zum Ausschneiden und Sammeln

la carte

enttaun- lich	ungefähr	irakischer Erzöha- nen	malai- sche Be- völke- rung	Hirtin v. Mitel- franken	Abk. f. Santo	Kfz-Z. v. Waren	altgriech. Götter	altes Hohmaß	amt. Name Is- lands	Gewerbe	Fluß i. Kauka- sen	Tonge- bung	öster- reicher Kunort	Kfz-Z. Serben- berg	
6		engl. Adliger- schlecht	11	Stadt i. Polen					Augen- krankheit					7	
Fluß i. Spanien	int. Wirt- schafts- gemein- schaft			Stadt i. Haiti- Savoie				urange- nehr- freundlich	5	Abk. f. Regis- trier- Firma- gisseur			Kfz-Z. Ludwig- burg König- ket		
Frauen- name	8			Ort b. Edersee	Druckei- net				Imoß					Kfz-Z. Kyritz	
mytholo- gisches Tier d. Erntzeit	Frauen- name		3	Stadt b. Budapest					4				10		
				Geor- gen- Haupt- stadt	amer. Physiker				Filmre- gisseur						
Kanin- chen- rasse- art								dt. Schrift- steller						Wüsting	Abk. für zum Es- ampel
west- europ. Zr.	12	engl. Fußwort						chem. Z. f. Tanta- lum			Gerät zur Unter- wasser- lung			Witz	
				Neben- fluß d. Donau	Mäd- chen- name			arab. Z. Banam	argen- tines Auf- sehen	iri. Götter	elect. Heizkör- per				
			nachdem	Hauptort v. Barhad				arab. Vater	Eiernen- stein- chen					Naturel- schei- nung	Fremd- wörter Leben
König v. Juda	Stadt i. Schwe- den				Mittel- meerinsel		Ribel- bibl. Name				chem. Z. f. Praseo- dym	Rennschit- ten			
Frauen- namen- ame				Orche- ster							Verdop- pelung b. Spiel				
Frucht (Obst)	2			Beuteltier			mittelal- terlicher Noten- name		German- nen; Od- ins Vater					Neger- stafeln	

**Dat Fischhuus**

*Dat Fischhuus Eckernförde verlost ein Abendessen für 2 Personen im Wert von 50,- Euro.*

Zehner, Orgel; Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche  
 20:00 Konzert: Kati & Axel singen ihre Lieblingslieder, von Anna Depenbusch, Max Rabe, Tim Fischer, musikalisches Kabarett über Pop bis Jazz. Leuchtturm  
**➡ Theater-Comedy**  
 16:00 Führung durch das Opernhaus, ein Blick hinter die Kulissen, Treffpkt. Haupteingang Opernhaus Opernhaus  
 19:00 Buddenbrooks, Oper nach Thomas Mann von Ludger Vollmer; Einführung 18.15 Uhr im 2. Foyer; Opernhaus  
 20:00 Der Diener zweier Herren - Wiederaufnahme, von Carlo Goldoni Schauspielhaus  
 20:00 Gastspiel: DeichArt: Alfred Hitchcock jagt den Kieler Psycho, von Jens Raschke maritim  
 19:30 Gastspiel: Merle/Mischke/Klee: Follow the Dopamine, Tanzstück zu ADHS, relaxed performance; Jugend; Saal Werftpark  
 21:45 Oper EXTRA: Psychoanalyse und Theater: Buddenbrooks im 1. Foyer, Eintritt frei  
**➡ Messe-Feste** 19:00 Frequenz\_Festival 24: Eröffnungskonzert mit Cathy van Eyck, Matthias Müller und Markus Aebersold (Hochschule der Künste Bern), mit visuellen und theatralischen Elementen KulturForum

**25 SAMSTAG**

**➡ Kinder** 11:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Klein, ab 4 J.; Probephöhne Werftpark  
 14:00 Die Rettung der Sternfee Mira, 5-8 J. FHMediendom  
 15:30 Kaluoka'hina - das Zauberriff, 7-10 J. FHMediendom  
**➡ Kino** 17:00 Zum Handtuchtag: "Omuamua, Außerirdische und der ganze Rest" FHMediendom  
 17:00 Der Sprung ins All - das Abenteuer Raumfahrt, ab 10 J. FHMediendom  
 20:00 Queen Heaven - The Original, ab 12 J. FHMediendom  
 15:30 Zeitreise - vom Urknall zum Menschen, ab 13 J. FHMediendom  
 18:30 Space Tour - Pop & Rock und eine Reise zu den Sternen, ab 10 J. FHMediendom  
 19:30 Sonnenbeobachtung am Fernrohr der Sternwarte, ab 8 J.; Eintritt frei FHMediendom  
**➡ Musik** 19:00 Multiple Voice and friends, Quintett meets Chor Bethlehemkirche  
**➡ Theater-Comedy**  
 16:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Gib Pfote - Fenris und Tyr, Stückentwicklung; Jugend; Probephöhne Werftpark  
 19:00 Ballett: Giselle, Choreografie von Jean Coralli, Jules Perrot und Marius Petipa Opernhaus

20:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomoedWil  
 20:00 Tante Salzmänn, ImproTheater Lutterbeker  
 20:00 Die Schlacht am Mackie Creek, von Tracy Lett's; im Anschluss: Schauspiel EXTRA: Psychoanalyse und Theater Schauspielhaus  
 20:00 Gastspiel: DeichArt: Alfred Hitchcock jagt den Kieler Psycho, von Jens Raschke maritim  
 19:30 Gastspiel: Merle/Mischke/Klee: Follow the Dopamine, Tanzstück zu ADHS, relaxed performance; Jugend; Saal Werftpark  
 20:30 Der Sturz der Kometen und der Kosmonauten, von Marina Skalova; Studio Schauspielhaus  
**➡ Vortrag-Führung**  
 14:00 Konzertsaal am Kieler Schloss: Baustellenführung durch das Kieler Schloss, mit Projektleiter Hendrik Euling-Stahl; Treffpkt. Baustellenschild am Haupteingang. Bitte festes Schuhwerk!  
 18:30 Wanderungen über den Sternenhimmel, Vortrag von Thomas Schröder; ab 10 J. FHMediendom  
**➡ Messe-Feste** 20:00 Frequenz\_Festival 24: Kristine TjF8gersen: Night Lives | Cikada-Ensemble Oslo, Karten: Abendkasse und eventim KulturForum



Maritim, 17. und 18.5. 20 Uhr DeichArt Babylon Kiel Foto@Marja Behrendt

**26 SONNTAG**

**➡ Kinder** 14:00 Der Regenbogenfisch und seine Freunde, 5-7 J. FHMediendom  
**➡ Musik** 19:00 25. KULTourSOMMER: A-Cappella-Nacht mit Take Four und Matthias Stührwoldt, Poet

vom Lande meets A-Cappella-Quartett AlteMeierei  
**➡ Theater-Comedy**  
 16:00 Aschenputtel - La Cenerentola - mit Kinderbetreuung, Oper von Gioachino Rossini Opernhaus  
 18:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomoedWil  
 19:00 Gastspiel: Rocko Schamoni mit "Pudels Kern" Schauspielhaus  
 19:00 Gastspiel: DeichArt: Schwitzende Männer 2, Jugend; Saal Werftpark  
 19:30 Die Brücke von Mostar, von Igor Memic; Studio Schauspielhaus  
**➡ Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel  
**27 MONTAG**  
**➡ Musik** 19:00 5. Mozartkonzert mit Werken von Haydn, Lidl, Mozart, Hammer und Stamitz, mit der Hamburger Ratsmusik Nikolaikirche  
 20:00 Jazz-Café plus Markus Schmidt-Relenberg (sax), Eintritt frei, Hutspende erbeten stattcafe  
**➡ Theater-Comedy**  
 20:00 Gastspiel: Schellack on the Air - ein Caruso-Abend, im 1. Foyer Opernhaus  
 20:00 Schauspiel EXTRA: Reihe 17: Last Night I Had the Strangest Dream, ein Abend über Johnny Cash und June Carter Schauspielhaus

**28 DIENSTAG**

**➡ Theater-Comedy**  
 20:00 Außer Kontrolle, von Ray Cooney

Schauspielhaus  
 10:30 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Gib Pfote - Fenris und Tyr, Stückentwicklung; Jugend; Probephöhne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
**➡ Messe-Feste** 20:00 Frequenz\_Festival 24: Uraufführung: SCENATET Kopenhagen - Kaj Duncan David: "Only birds know how to call the sun and they do it every morning.", Karten: Abendkasse und eventim KulturForum  
**➡ Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel  
**29 MITTWOCH**  
**➡ Kinder** 16:00 Das große Treffen der Leseratten, um Lesetipps zusammenzustellen; ab 8 J., Teilnahme frei, Anmeldung erbeten, Neueinsteiger herzlich willkommen Literaturhaus  
 17:00 Die Legende des Zauberriffs, ab 6 J. FHMediendom  
 10:30 Das Traumfresserchen - nach Michael Ende, ab 3 J.; Probephöhne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark  
 15:30 Die Rettung der Sternfee Mira, 5-8 J. FHMediendom  
**➡ Essen** 10:00 Let's cook - Kräuterzeit!, bitte anmelden HofAkkerboom

**➡ Messe-Feste** 19:00 Frequenz\_Festival 24: Solastalgia - Karin Hellqvist (Schweden), Karten: Abendkasse und eventim KulturForum

**➡ Kino** 20:00 Queen Heaven - The Original, ab 12 J. FHMediendom  
 18:30 MARS 1001 - die ersten Menschen auf dem Mars, ab 10 J. FHMediendom  
**➡ Musik** 17:00 Die halbe Stunde: Neo-Klesmer aus tiefer Seele, mit Gerhard Breier (Klarinette) und Anja Jakobsen (Akkordeon) Nikolaikirche



## Rätselauf Lösung vom Vormonat

Gewonnen? Das Lösungswort war ...  
„AMBRASCHOKOLADE“



Die Gewinner:

Andrea Geve  
Bärbel Wetzels  
Michael v. Kiedrowski

➔ **Theater** 19:30 Spieleabend, mit neuen und alten Brettspielen Leuchtturm  
➔ **Sport** 19:00 THW Kiel - SC DHfK Leipzig, Bundesliga Wunderino  
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Die Schlacht am Mackie Creek, von Tracy Letts Schauspielhaus  
19:30 Ballett EXTRA: Öffentliche Generalprobe: Junge Choreograf\*innen Schauspielhaus  
19:30 Die Verwandlung - nach Franz Kafka, Jugend, Hinterbühne Wertpark  
➔ **Messe-Feste** 20:00 Frequenz\_Festival 24: GAHLMM, Ensemble aus sechs schwedischen Musiker\*innen mit experimenteller Musik KulturForum

### 50 DONNERSTAG

➔ **Kinder** 10:30 Das Traumfresserchen - nach Michael Ende, ab 3 J.; Probephöhne; vorbestellen: 0431-901 2874 Wertpark

➔ **Musik** 20:00 Hazmat Modine, Band aus üppiger Mischung von Gesang und Instrumenten spielt "Blues" - sagt sie Lutterbeker  
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Der Diener zweier Herren, von Carlo Goldoni Schauspielhaus  
10:30 Die Verwandlung - nach Franz Kafka, Jugend, Hinterbühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Wertpark  
18:30 Rudy, Frequenz-Festival KomoedWil  
20:30 Ballett: Junge Choreograf\*innen - Premiere, Studio Schauspielhaus  
➔ **Vortrag-Führung** 16:00 Text unter der Lupe - Textwerkstatt für Jugendliche und junge Erwachsene, mit Christopher Ecker Literaturhaus  
19:30 Dana von Suffrin und Sara Klatt stellen ihre aktuellen Romane vor, deutsch-jüdische Familiengeschichten Literaturhaus  
➔ **Messe-Feste** 20:00 Frequenz\_Festival 24: Back to the Future, entstanden aus einem

schwedischen Forschungsprojekt mit 4 Musikern KulturForum  
➔ **Tanzen** 19:30 Sprottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

### 51 FREITAG

➔ **Kinder** 17:00 Polaris - das Weltraum-U-Boot, ab 7 J. FHMediendom  
10:30 Das Traumfresserchen - nach Michael Ende, ab 3 J.; Probephöhne; vorbestellen: 0431-901 2874 Wertpark  
➔ **Kino** 20:00 Sternenhimmel und Planeten, ab 8 J. FHMediendom  
15:30 Limbrador und die Magie der Schwerkraft, 11-13 J. FHMediendom  
18:30 Planeten - Expedition ins Sonnensystem, ab 9 J. FHMediendom  
19:30 Sonnenbeobachtung am Fernrohr der Sternwarte, ab 8 J.; Eintritt frei FHMediendom  
➔ **Musik** 19:00 "Live on stage" goes Rathje-Werft mit Sitzgruppe Wik, 2 Grad, Grand Eugene, Sponk und Musik ist ..., Der Kulturladen Leuchtturm besucht die Werft! In der Halle 5 Leuchtturm  
20:00 Brakl & Kay im Stadt-Café, Gitarre und Klavier und zwei starke Stimmen aus dem Norden; Eintritt frei stattcafe  
20:30 Tango in seiner ganzen Vielfalt mit dem Trio TanGoza, Anja Jakobsen (Akkordeon), Gerhard Breier (Klarinette/Gesang) & Imre Sallay (Klavier) AlteMeierei  
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Ballett: Der flüchtige Augenblick, Choreografien von Antoine Jully, Kristina Paulin, Edvin Revazov Opernhaus  
20:00 Stolz und Vorurteil \*oder so, von Isobel McArthur nach Jane Austen Schauspielhaus  
20:00 Gastspiel: DeichArt: UFOs überm Norder - ein Science-Fiction-Live-Trash-Hörspiel, von Jens Raschke maritim  
10:30 Die Verwandlung - nach Franz Kafka, Jugend, Hinterbühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Wertpark  
18:30 Rudy, Frequenz-Festival KomoedWil  
20:30 Gastspiel: H.-C. Hoth: Melchior Zeilers - fast ein deutsches Jahrhundert, Studio Schauspielhaus

### FH Mediendom

Sokratesplatz 6, Haus 2, 24149 Kiel  
Dietrichsdorf, Kartenreservierungen  
Di-Fr 8:30-11 Uhr Tel. 210-1741, www.mediendom.de

### Flandernbunker

Kiellinie 249, 24106 Kiel, Tel.: 0431-260 630 9, www.mahnmalikilian.de, info@kriegszeugen.de

### Förde Sparkasse Plön

Markt 28-30, 24306 Plön

### Hof Akkerboom

Stockholmstr. 159, 24109 Kiel-Mettenhof, Tel. 52 42 60 (vormittags), Mi. Sa & So 15-18 Uhr

### 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

### Kulturladen

Leuchtturm An der Schanze 44, Kiel-Friedrichsort, Tel. 39 68 61

### Literaturhaus

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

### Pumpe

Haßstr. 22, 24103 Kiel, Tel. 2 00 76 41

### Räucherei

Preetzer Str. 35, Kiel-Gaarden, Tel. 77570-34 od. -24

### Stadt-Café

Andreas-Gayk-Straße 31, Neues Rathaus, 224103 Kiel, Tel. 982 84 94; www.statt-cafe-kiel.de

### Schauspielhaus

Holtener Str. 103, 24105 Kiel, Tel. 88 66 80, Vorverkauf 901 901

### Schloss Hagen

Schlossstraße 16, 24253 Probsteierhagen, Telefon: 04348-91888; www.schloss-hagen.de

### Stadtgalerie, -bilderei

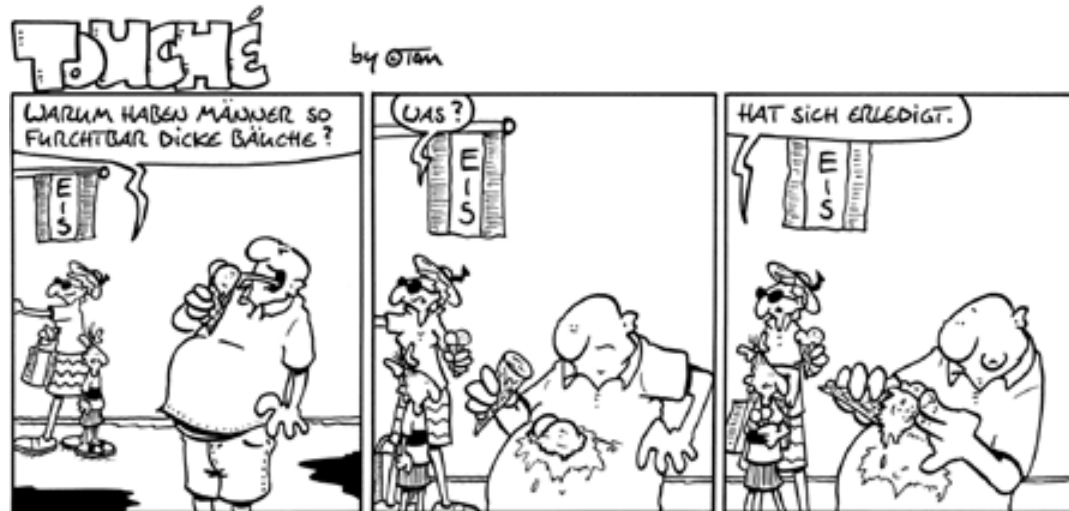
Andreas-Gayk-Straße 31, 24103 Kiel, Tel. 0431 / 901-3400; www.stadtgalerie-kiel.de

### Theater im Wertpark

Ostring 187a, 24143 Kiel-Gaarden/Ellerbek, Gruppenvorbestellung erbeten, Tel. 760400, Vorverkauf 901901

### Wunderino Arena

Europaplatz 1, 24103 Kiel



### Absender

Name \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

Ort \_\_\_\_\_

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

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

1 2 3 4 5 6 7 8 9

10 11 12

Das Fischhuus Eckernförde verlost ein Abendessen für 2 Personen im Wert von 50,- Euro.



Forstbaumschule  
 Kochfabrik

Wer an der Verlosung teilnehmen möchte, frage hier das Lösungswort zum Kreuzworträtsel von Seite 46 ein: bis zum **22. MAI 2024** zuschicken

Die Karte bitte ausschneiden und bis zum **22. Mai 2024** zuschicken oder faxen 043 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 immer, dann gewinnen Sie auch in einem der anderen Restaurants).

à la carte-Verlag  
Bahnhofstraße 12,  
24253 Probsteierhagen

### Impressum

Herausgeber (V.i.S.d.P.)

à la carte - Verlag  
Niils 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 Harsen,  
Thom Glas, Monika  
Cordes, Martin Reuter,  
Claudia Lazar,  
Jufta Kürtz, Pia Klatt  
Ulrike Preuß

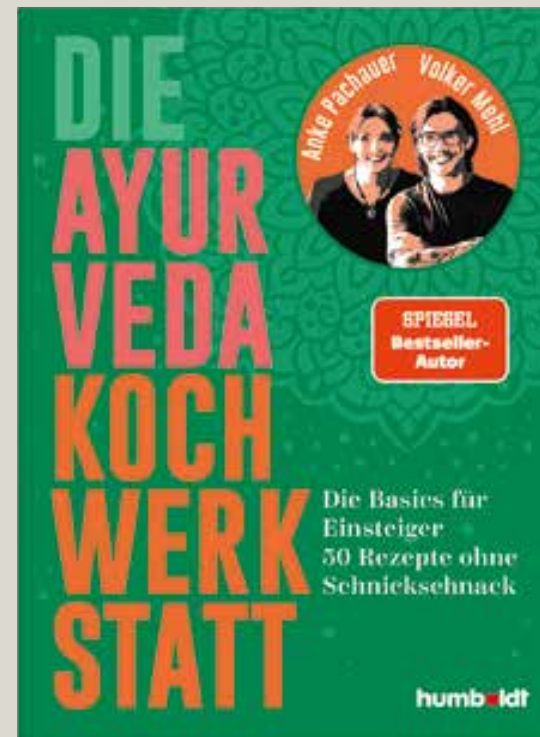
Das „la carte“ erscheint zweimonatlich und wird kostenlos bei Gewerbetreibenden im Erscheinungsgebiet verteilt und ausgelegt. Redaktionsschluss ist der 16. des jeweiligen Vormonats.

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.

# DIE AYURVEDA-KOCHWERKSTATT

Die Basics für Einsteiger.  
50 Rezepte ohne  
Schnickschnack



Volker Mehl ist SPIEGEL-Bestsellerautor und Deutschlands bekanntester Ayurveda-Koch. Zusammen mit seiner Frau Anke Pachauer führt er eine erfolgreiche Ayurveda-Akademie. „Ayurveda für Einsteiger“: einfach erklärte Basics und unkomplizierte Rezeptklassiker. Für Fans der ayurvedischen Küche und für alle, die einen einfachen und leicht verständlichen Zugang zum Ayurveda suchen. Ayurveda-Basics auf den Punkt gebracht! Willkommen in der Ayurveda-Kochwerkstatt: In diesem Ratgeber lernen Leserinnen und Leser, wie sie mit einer Ayurveda-Ernährung in Balance bleiben oder in ihr inneres Gleichgewicht zurückfinden, die natürlichen Veränderungen ihres Körpers gut begleiten und sich rundum wohler fühlen. Volker Mehl und Anke Pachauer zeigen, worauf es wirklich ankommt: Was sind die Basics der ayurvedischen Ernährung und was muss man über seinen Konstitutionstyp wissen? Unkompliziert und unterhaltsam führen sie durch die gesunde Ayurveda-Küche und stellen 50 Rezeptklassiker vor, die einfach, schnell und mit regionalen Zutaten gelingen.

•••••  
**Die Ayurveda-Kochwerkstatt**  
Volker Mehl / Anke Pachauer  
176 Seiten, ca. 50 Abbildungen  
15,5 x 21,0 cm, Softcover  
€ 22,00  
ISBN 978-3-8426-3181-6  
Erscheinungstermin: 27.02.2024



## Fundstücke beim Frühjahrsputz

**H**aben Sie Messerbänkchen? Werden sie gedeckt? Oder liegen sie verborgen in einer Besteckschublade? Wie schade! Es gibt so besonders schöne aus Kristall, passende auch zum Porzellan. Und nützlich sind sie allemal! Probieren Sie es mal aus beim nächsten großen Festessen!

Noch ein paar Fragen: Wissen Sie, was eine Eis-Sichel ist? Ein seltsames Ding, das ebenfalls auf seinen Einsatz wartet. Jetzt kommen ja wieder die Eis-Zeiten. Als Eisbomben der Hit waren, in den 1920ern und dann im aufbrechenden Wohlstand der 1950er Jahre, da waren Eis-Sicheln unentbehrlich ... Und wissen Sie, wie ein Markknochenlöffel aussieht? Der gehörte zur Besteckausstattung, als man sich noch frisch gegartes Mark gönnte. Und den gegarten Markknochen servierte.

Ich habe seltsame Dinge in meinen Schubladen und Schränken. Nicht nur Esswerkzeuge. Ich habe zum Beispiel einen Stiefelknöpfer, also einen Schuh-Knopf-Haken! Den brauchte man, wenn die modischen Stiefel mit vielen kleinen Knöpfen geschlossen wurden. Das ist furchtbar fummelig, noch dazu unten am Fuß. Und einst ja ohne Klettverschluss! Deshalb konstruierte man für die elegant gekleidete Stiefelträgerin den Knopfhaken mit langem Stiel. Es gibt ihn sogar in echt Silber, passend zum eigenen Besteck. Noch eine Kuriosität: die Knochenlöffel, natürlich aus echten Knochen geschnitzt, selbst schön verzierte große Beilegelöffel und Salatbestecke gibt es daraus. Nicht nur Eierlöffel! Wer schnitzen konnte, einen ordentlichen Schnitzmeißel oder Beitel hatte, konnte seiner Liebsten so ein tolles Geschenk machen!

Was für Fragen! Das alles sind Fundstücke bei meiner jüngsten Aufräum-Aktion. Sammelstücke, die meine Leidenschaft für seltsame Gerätschaften bezeugen.

Eigentlich wollte ich nur endlich meinen alljährlichen Frühjahrsputz machen. In diesem Jahr arg verspätet, denn seit ältesten Zeiten steht er im Februar auf dem Plan. „Februa“ kommt in Latein von reinigen, sühnen, ein Reinigungsfest hieß so. Als im alt-römischen Kalender das Jahr mit dem März begann, war der schließlich eingeschobene Monat Februar der letzte Wintermonat. Da galt es aufzuräumen vor dem Neuanfang. Das ist zwar alles alte Geschichte. Aber selbst heutzutage tut es gut, vor dem kommenden Sonnenlicht aufzuräumen und zur Putzfee zu werden – und vor allem: sich an vielen verborgenen Schätzen neu zu erfreuen. Den Geschichten nachzugehen, an die Menschen zu denken. Da liegen die großen Stapel von Weißwäsche mit den handgestickten Monogrammen. Gebunden mit den alten bestickten Wäschestreifen. Ich sehe noch die alte Dame, der

ich zu Füßen saß, wenn sie feinste Buchstaben sogar in meine Taschentücher stickte. Und ich hüte auch die handgearbeiteten Servietten einer längst verstorbenen Freundin, deren Mutter diese schönen Stücke stickte.

Frühjahrsputz heißt bei mir, dass jeder Schrank, jede Schublade ausgeräumt wird. Das bringt so viele Überraschungen zutage! Wunderschöne Teller und Terrinen, Schalen und Saucieren, selten gebrauchte Gefäße. Die alten Bücher kommen wieder in die Hand und in den Blick und machen Leselust. Und Schönes wie die kostbaren alten Füllfederhalter meiner Eltern liegen da. Ich sehe sie damit schreiben ... Jüngst ist mir mein ererbtes „Pince-Nez“ „in die Augen gefallen“, die Zwickerbrille, mein Kneifer, den ich tatsächlich mal bei einer wichtigen Konferenz getragen habe.

Was gibt es nur für schöne und seltsame Dinge in so einem alten, mit Sammlerlust bestückten Haushalt. Mit Erbstücken auch, die ein Stück Lebensgeschichte erzählen. So habe ich ein ganz zauberhaftes aus Silberdrähten gewirktes Täschlein zum Ausführen auf dem großen Ball. Ja, das muss mit Mühe geputzt werden, bevor ich das gute alte Stück einer legendären Großtante präsentieren kann. Alltäglich liegt es in einem Regal, wo es mich immer mal erinnert an „Oma Fidia“ und ihre Kostbarkeiten. Zum festlichen Kleid ein sehr besonderes Stück! In einer anderen Ecke steht ein seltsam hässliches Metallgefäß mit Löchern und einer typischen Zeitgeschichte: Das „Ding“ brauchte mein Vater in seiner Arztpraxis nach dem letzten Krieg zum Sterilisieren seiner Bestecke. Undenkbar ist das heute, wo alles hygienisch eingeschweißt auf eine Einmal-Benutzung wartet. Da kann man viele Geschichten erzählen. Ich habe noch mehr von seinen Gerätschaften geerbt und sehe ihn dann wirken ... So nähte er die Weihnachtsgans mit der krummen Nadel und mit Catgut und mit der Kocherklemme und erklärte mir die Funktionen unserer Innereien am Suppenhuhn ...

Lange könnte ich so weiter berichten und schwärmen von vielen spannenden Dingen. Aber das Entscheidende sind die Geschichten aus der Geschichte und die Erinnerung an die Menschen. Das passiert bei mir beim Frühjahrsputz: Jedes Fundstück erzählt. „Ein Mensch lebt so lange wie die, die ihn lieben. Und über ihn reden.“ Der weise Seneca sagte das. Und in der Bibel ist es nachzulesen. Und mancher große Denker hat ähnliches geschrieben. Es sind die Menschen unseres Lebens und alte Zeiten, die auf diese Weise präsent werden.

Gehen Sie mal mit solcher Entdeckerfreude an Ihren Frühjahrsputz! Viel Spaß dabei wünscht Ihnen. ■ *Jutta Kürtz*



[www.lacarte.de/mittagstisch](http://www.lacarte.de/mittagstisch)



# Sensation, Made in the Kitchen.

Creativity begins at home. Feed yours with SieMatic.

# 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)