lacarte

März-April 2024

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

Echt scharf
mit Essstäbchen

DU LAUCH DU
HEIRAT
früher und heute

ALTENHOLZ
Dein treuer Freund

OSTERZAUBER
Tagungen

THE HEARACH'
lecker und sozial

Unser Osterbuffet mit Peking-Ente

Eine ganze Peking-Ente gibt es im Wang Su zu Ostern. Frisch aus dem Ofen wird die Ente vor Ihren Augen am Buffet tranchiert. Dazu gibt es ein umfangreiches Buffet mit asiatischen Köstlichkeiten.
Kinder unter 10 Jahren zahlen die Hälfte. Reservieren Sie rechtzeitig!

超新鲜 超价值 超健康

frisch preiswert gesund
www.wangsu.de/Kiel

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

Öffnungszeiten: täglich von 11.30 bis 23.00 Uhr
Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen.

Wang-Su
金冠大酒店

Nur das Beste aus unserer Chinesisch - Mongolisch - Japanischen Küche

Frühlingslächeln

Die Sonne lockt nach einem Weilchen
die schönsten Dinge an das Licht,
zum Beispiel: Birkengrün und Veilchen,
und Reiselust und Liederzeilchen,
und manches lächelnde Gesicht.

…
(Erich Kästner)

Reiselust treibt gewiss schon manch eine von Ihnen um, denn die Osterferien nahen: Der letzte Schultag ist der 28.3. und erst am 22.4. beginnt der Unterricht wieder. Allein die Aussicht auf 3 Wochen Ferien zaubert bestimmt schon vielen ein Frühlingslächeln ins Gesicht. In jedem Fall unseren Schulkindern. Und es gibt noch viel Schönes mehr, was die kommenden Wochen für uns bereithalten:

• **Ostern** steht schon vor der Tür. Und damit nicht nur ein paar freie Tage für alle, sondern gleichfalls die Aussicht auf traditionelle Leckereien. Natürlich dürfen schokoladige Ostereier nicht fehlen, aber auch verschiedene Eierspeisen stehen an den Feiertagen auf den meisten Tischen. Vielleicht servieren Sie in diesem Jahr einmal ein Omelett mit 7 oder sogar 9 frischen (selbst gepflückten) Kräutern?
• Die meisten Paare feiern ihre **Hochzeit** zwischen April und Oktober. Der Hauptmonat ist schon seit Jahren der Juni. Wer jetzt schnell ist, kann sich die „Vorsaison" noch zu Nutze machen: Ein freier Standesamttermin lässt sich finden. Oftmals sind die Kosten der Feier insgesamt niedriger. Und selbst die beliebtesten Feierlokale sind noch nicht ausgebucht. Für die spontanen – und natürlich ebenso für die rechtzeitig planenden – Paare sowie für Feiern mit vielen Gästen haben wir Ideen zusammengestellt.
• **Tagungen** dienen nicht nur der Wissensvermittlung. Sondern sind ebenso ein wichtiger Bestandteil, um ein gutes Arbeitsklima zu schaffen. Und in den Pausenzeiten können alle gemeinsam die Frühlingssonne genießen.
• **Lauch** ist dieses Mal unser Gemüse des Monats. Wenn Sie ihn roh verzehren, wie in dem Rezept von Claudia Lazar, behält er zudem sein Vitamin C. Dieses stärkt unser Immunsystem und unterstützt die Aufnahme von Eisen.

Überhaupt sollten wir jetzt viel Grünes – Gemüse, Kräuter, Salate – essen. Darin enthaltene Bitterstoffe stärken unser Immunsystem, helfen Nieren und Leber beim Entgiften unseres Körpers und unterstützen die Verdauung. Woche für Woche können wir nun wieder mehr allerlei Grünzeug aus der Region oder sogar aus dem eigenen Garten genießen. Diese Aussicht zaubert mir noch ein vorfreudiges Frühlingslächeln ins Gesicht.

Es grüßt Sie

Kerstin Hermann-Peh

LBU REAL. Business Park Kiel

Ihr Gewerbe- und Konferenzstandort in Kiel

Mit großen modernen Büroflächen, Produktionshallen, Lagerflächen sowie flexiblen Storage- und Workboxen 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

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

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

Foto: our-focus.de

6 **Kurz & Neu**
Neuigkeiten aus Kiel

12 **Asiatische Küche**
Von Essstäbchen und der echten Schärfe

18 **Gemüse des Monats**
Du Lauch du! – eine Liebeserklärung

20 **Hochzeit**
Heiraten – früher und heute

28 **Altenholz**
Grüne Gemeinde vor den Toren Kiels

30 **Whisky**
„The Hearach“ Scotch Single Malt Whisky – neu, lecker und sozial!

32 **Tagungen**
Viel mehr als ein trockener Informations-austausch

36 **Ostern**
Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne

40 **Küchengerätschaften im Detail**
Der treue Freund

42 **Veranstaltungen**
in und um Kiel

46 **Kreuzworträtsel**
Das Restaurant ‚Filou‘ verlost ein Abendessen für zwei Personen im Wert von 50,- Euro.

46 **Rezept**
Marinierte gegrillte Lammkeule mit Salsa

48 **Impressum**
und Tom-Comic

49 **Der Buch-Tipp**
Kräuter aus dem Klostergarten – Von Hans-Dieter Stoffler

50 **Tischkultur**
Kochen, was Saison hat

Falstaff, Oper

Sir John Falstaff ist einer der letzten Vertreter einer untergehenden Welt. In Verkennung seiner realen Situation umwirbt er gleich zwei verheiratete Frauen, die beiden Freundinnen Alice Ford und Meg Page. Dumm nur, dass die beiden sich darüber austauschen und zusammen mit der gewieften Mrs. Quickly einen Plan schmieden, um Falstaffs Übergriffigkeit zu bestrafen. Eine gute Gelegenheit, auch noch die Eifersucht von Alices Ehemann zu kurieren, und Tochter Nanetta mit Fenton den ersehnten Partner zu verpassen … Verdis letzte Oper schildert in seiner charismatischen Hauptfigur einen tragikomisch Zuspätgekommenen und begeistert durch ihren hintergründigen Humor.

Opernhaus, 14., 21.3., 20 Uhr

Aus dem Räucherofen direkt in den Mund

Die mobile Fischräucherei von Jens Seydell steht direkt am Hafenplatz in Laboe. Hier gibt es Fischbrötchen mit Aussicht und täglich frischen Fisch von A-Z. Rund 16 verschiedene Sorten Räucherfisch warten darauf, für Zuhause mitgenommen oder direkt vor Ort verschmaust zu werden. Wählen können wir überdies zwischen einer Honig-Senf-Sauce, Remoulade oder Ketchup und Mayonnaise. Sobald die Sonne scheint, bildet sich vor dem Verkaufstresen eine geduldig wartende Schlange. Jetzt, in der Vorsaison, sind die Urlauber noch in der Minderzahl. In der Hauptsaison gehen hier aber schon mal bis zu 800 Fischbrötchen über den Tresen. Räucherfischplatten kreieren Jens Seydell und sein Team gerne zur Mitnahme, ganz nach unseren Wünschen. Damit könnten wir unsere Lieben zum Osterfrühstück bestimmt erfreuen. Geräuchert wird nachts in der Fischbude, alles wird vor Ort ganz frisch selbst gesalzen und eingelegt – und so schmeckt es auch. Die Qualität der Fischleckereien hat sich schon weit über die Landesgrenzen hinaus herumgesprochen: „Wir liefern unseren Räucherfisch sogar bis nach Spanien und Italien", so Jens Seydell. Räuchern liegt dem Laboer übrigens quasi im Blut, denn schon sein Vater hat privat Fisch geräuchert.

Mobile Fischräucherei, Laboe Hafenplatz

Schlachthof 5

Billy Pilgrim ist US-Soldat, Zeitreisender, Patient in einer Psychiatrie – und die Hauptfigur in Kurt Vonneguts Kultroman Schlachthof 5. Er überlebt das Grauen des zweiten Weltkrieges, doch er findet nicht in ein normales Leben zurück. Vor allem, weil die Welt um ihn herum immer mehr im Chaos versinkt. Eine fantastische Tour de Force, die Vonneguts autobiografische Kriegserlebnisse mit Science-Fiction und viel schrägem Humor verbindet – und trotzdem den Wahnsinn des Krieges nie verharmlost. Bitte Karten vorbestellen unter: 0431-901 2874

Werftparktheater, 6.3., 10.30 Uhr

„Freie Wahl Ihrer Kfz-Werkstatt …

… ist Ihr gutes Recht, selbst wenn Ihr Auto noch Garantie hat! Nur bei einem Leasingvertrag, in dem ausdrücklich eine Vertragswerkstatt vorgeschrieben ist, sind Sie daran gebunden. Viele Menschen wissen davon nichts", erzählt Kfz-Meister Dennis Nelz, neben Vater Rolf Nelz Inhaber der alteingesessenen Molfseer Kfz-Werkstatt in der Hamburger Chaussee 14.
Der familiengeführte Kfz-Betrieb bietet hochwertigen Reparaturservice aller Fahrzeugmarken nach Herstellervorgaben. So bleiben vorhandene Garantien erhalten. Ein kostenloser Werkstattwagen steht als Ersatzfahrzeug bereit. Ob Unfallreparaturen, Motorinstandsetzungen, sensible Lackierungen, Elektrik- oder Glasreparaturen oder Tuning, alle anfallenden Arbeiten werden schnell und zuverlässig durchgeführt, Hol- und Bring-Service inklusive. Sie kennen Ihren persönlichen Ansprechpartner! Täglich werden TÜV und ASU abgenommen. Eine Achsvermessung empfiehlt sich, denn ausgerichtete Reifen halten deutlich länger.
Apropos Reifen, von O bis O, also von Ostern bis Oktober sind Sommerreifen geboten, wenn Sie keine Ganzjahresreifen fahren. Zum Reifenservice gehört Montage, Wuchten und Neureifen, auch für Motorräder. Auf Wunsch werden Ihre Reifen eingelagert. Wenn das kein Service ist!

www.kfz-nelz.de, Telefon: 04347-84 85

Gute Küche, toller Service, Blick aufs Meer

… So resümiert ein Gast im Internet seinen Besuch im Restaurant Filou am Schönberger Strand. Dem ist eigentlich nichts mehr hinzuzufügen. Denn mit genau diesen Attributen punktet das Restaurant bei Einheimischen und Urlaubern gleichermaßen. Die ungewöhnliche Kombination aus italienischer und regionaler Küche findet großen Anklang. Neben dem Probsteier Sauerfleisch, das man im Glas auch außer Haus kaufen kann, Bauernfrühstück und Pannfisch werden ebenso Saltimbocca di Pollo, Antipasti Italiano sowie verschiedene Nudelgerichte und Pizzen angeboten. Parallel zur Stammkarte gibt es noch eine wechselnde Zusatzkarte. Natürlich wird auf dieser zu Ostern ein Lammgericht stehen, erfahre ich von Stephanie Voß.
Gute Weine liegen ihr und ihrem Lebensgefährten Felix Franke ganz besonders am Herzen. Den Haussekt aus einer Riesling-Traube kann man jetzt obendrein für Zuhause kaufen. Eine schöne Erinnerung an einen genussvollen Besuch und überdies ein leckeres Mitbringsel.
Jetzt muss es nur noch ein bisschen wärmer werden, damit die Gäste nicht nur den gemütlichen Innen-, sondern ebenso den geschmackvollen Außenbereich genießen können.
Wer auf dem Laufenden sein möchte, was die Gastgeber des Filou an wechselnden Angeboten vorhalten, auch kultureller Art, der abonniert am besten den Newsletter.

www.filou-ostsee.de, Telefon: 04344-41 48 48

Spotlight Milieu

Die Impro Show – Lass dich von Spotlight Milieu in die Welt des Improvisationstheaters entführen. Entdecke die Geschichten und Charaktere und gestalte mit deinen Impulsen die Szene mit! Keine vorherigen Absprachen, keine Kostüme, kein Bühnenbild. Alles, was du an dem Abend zu sehen bekommst, ist frei improvisiert, wird aus dem Moment kreiert und lebt von den Ideen des Publikums! Lehn dich zurück und ruf mit, wenn es heißt: „Three, two, one: SPOT ON!

Hansastraße 48, 9.3., 20 Uhr, Eintritt: 12,- / 8,- (erm.) Reservierungen unter info@hansa48.de

Ulla Meineke mit dem Multi-Instrumentalisten Reinmar Henschke

Weit mehr als eine Million Tonträger hat Ulla Meinecke von ihren Alben verkauft. Ulla Meinecke ist die Meisterin der treffenden Worte. Ihre Geschichten sind Bilder des Alltäglichen, die auf unvergleichliche Weise dem Besonderen nachgehen. Die Texte der selbsternannten „Hardcore-Romantikerin" handeln von dem einen großen Thema – von der wahren Liebe, von zarten Anfängen, kleinen Fluchten, großen Dramen und starken Abgängen. Freuen Sie sich auf einen Abend mit spannenden und humorvollen Erkenntnissen und musikalischen Ausflügen zusammen mit dem Multi-Instrumentalisten Reimar Henschke. Selbstverständlich werden dabei auch alle Hits von Ulla Meinecke zu Gehör gebracht – und viele neue ebenso.

Lutterbeker, 16.3., 20 Uhr, 25,- €

Giselle, Ballett

Giselle gilt als Inbegriff des romantischen Balletts und ist bis heute eines der populärsten Ballettstücke überhaupt. Das Bauernmädchen Giselle verliebt sich darin in den verkleideten Adligen Albrecht. Als dieser enttarnt wird, treibt es Giselle in den Tod. Daraufhin nehmen die geheimnisvollen Wilis, die Geister toter Bräute, sie in ihren Kreis auf. Sie lassen Männer tanzen, bis sie sterben. Doch als dies auch Albrecht widerfahren soll, beschützt ihn Giselle. Ein Ballett zwischen Geisterwelten und großen Gefühlen.

Opernhaus, 16.3., 19 Uhr

Doku „To Bio or not to Bio" Von Kay Gerdes und Jess Hansen

Der Dokumentarfilm „To Bio or not to Bio" von Kay Gerdes und Jess Hansen (D 2023, 66 Min., gefördert von der der MOIN-Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein), der zwei Milchviehbetriebe in Schleswig-Holstein durch ein ganzes Jahr begleitet, feiert seine Premiere am Donnerstag, 5. Oktober 2023, 20.30 Uhr im Kieler Studio-Filmtheater am Dreiecksplatz. In Nettelsee betreibt der Hof Wulf konventionelle Landwirtschaft, in Wulfshagenerhütten führt der Hof Rzehak einen Biolandbetrieb. Wo liegen die Unterschiede, wo die Gemeinsamkeiten vom Hof Wulf und vom Hof Rzehak? Warum haben die beiden Landwirte sich so unterschiedlich entschieden? Beide sind davon überzeugt, dass ihre Art, Landwirtschaft zu betreiben, ihre Berechtigung hat. Welche Zukunftschancen sehen sie für ihre Betriebe?

Studio Kino, 29.3., 18 Uhr, 6,-

Meldung vom Nolde-Museum

Was für eine fröhlich-bunte Ausstellung! In diesem Jahr präsentiert uns das Nolde-Museum in Seebüll/Neukirchen farbige und kuriose Wesen und Welten der Phantasie! Fabelwesen aus Märchen- und Sagen-Welten hat der Künstler auf Leinwand und Papier gezaubert, lustige Kobolde und rätselhafte Geister. Emil Nolde schreibt dazu: „… wohin ich schaute, die Natur war belebt, der Himmel, die Wolken, auf jedem Stein und zwischen den Zweigen der Bäume, überall regten und lebten in stillem oder wildem lebendigem Leben meine Gestalten, die mich in Begeisterung versetzten und auch plagend nach Verbildlichung riefen …“ Durch diese Ausstellung nun begeistern uns Betrachter diese herrlichen gemalten Wesen und eröffnen uns überraschend neue Gedankenräume und innere Welten. Sie stehen in einem starken Dialog zu den meisterhaften Blumengärten, Landschaften und Meeresbildern. Und auch die „Ungemalten Bilder“ wollen neu gesehen werden.

68. Jahresausstellung 2024: „Emil Nolde – Phantasien“ vom 1. März – 31. Oktober 2024; Stiftung Seebüll Ada und Emil Nolde, 25927 Seebüll/ Neukirchen • www.nolde-stiftung.de

Dissonance Platform Germany

Ausgangspunkt für die Ausstellung „Dissonance – Platform Germany (2)“ ist eine gleichlautende Publikation, die Positionen aktueller Malerei vorstellt. Zusammengestellt von den Kuratoren Christoph Tannert und Mark Gisbourne eröffnet diese einen Überblick über unterschiedliche künstlerische Ansätze und Strategien, die sich in den vergangenen drei Dekaden in Deutschland herausgebildet haben. Ausgewählt wurden internationale Künstler*innen, die nach 1972 geboren wurden und in Deutschland leben und arbeiten.

Öffnungszeiten Di, Mi, Fr 10-17 Uhr; Do 10-19 Uhr; Sa, So 11-17 Uhr,
Führungen donnerstags 17 Uhr und nach Vereinbarung
Kulturforum, 16. März bis 26. Mai 2024, Ausstellungseröffnung am 15.3., 19 Uhr

NAZARETH Rock Solid Tour

Sie zählen zur ersten Generation der Hard & Heavy Bands und prägten nach ihrer Gründung 1968 gemeinsam mit Bands wie Led Zeppelin, Deep Purple, Uriah Heep und Black Sabbath ganz maßgeblich die Stilrichtung des harten Rock. Mit über 60 Millionen verkauften Tonträgern sind sie (neben den Simple Minds) die erfolgreichste Rockband Schottlands aller Zeiten. Mit anderen Worten: NAZARETH gehören zu den ganz Großen ihres Genres! Konventionellen, sauber gespielten Hard-Rock mit einem wohlklingend klagenden Gesang machten die schottischen Nazareth aus der Nähe von Edinburgh ab 1968 zu ihrem Programm. Bis heute bewährte sich Nazareth als solide und perfekt eingespielte Live-Formation, die ein Dutzend Top-Hits und fünf Bestseller-Alben verbuchen konnten. Millionenhits wie „Love Hurts“, „This Flight Tonight“ und „Dream On“ wurden zu Meilensteinen der Rockmusik und die Band zu einer der einflussreichsten Hardrock-Formationen der 70er und 80er Jahre.

Räucherei, 30.4., 20 Uhr

UFOS ÜBERM NORDER! Premiere
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? Was taugen eigentlich diese „Heal-the-World“-Wunderkerzen? Und welches finstere Geheimnis aus längst verdrängten Zeiten verbirgt der Norder in den Eingeweiden seines Rasens? – Kommen Sie und finden Sie es heraus in unserem nagelneuen szenischen Live-Trash-Hörspiel!

Maritim Backbord Lounge, 9., 14., 22., 23. und 28.3., 20 Uhr, € 23,00 / erm. € 17,00 zzgl. VVK

Niia

Niia ist eine erstaunliche Musikerin mit italienischen Wurzeln und einer voll ausgebildeten Jazzstimme. Niia (ausgesprochen Nye-uh) ist eine Pionierin für zeitgenössische urbane Eleganz, vermischt mit einem Hauch von Zukunftsjazz. Sie wurde von einschlägigen Magazinen wie dem Rolling Stone, Interview, Wonderland und Harper's Baazar lobend erwähnt. Auch die New York Times und The Guardian haben Lobeshymnen über ihr musikalisches Schaffen verfasst. Niia kollaborierte bereits mit mehreren Größen aus der Musikwelt, darunter mit Jazmine Sullivan, Laura Lee (Khruangbin) und Jonathan Wilson. Sie. Support: Bxris Bekka (IndieBeats voller Club-HeimRomantik aus Flensburg).

Hansastr. 48, 6.3., 20 Uhr, Eintritt: VVK 14,- (zzgl. Gebühren bei Tix for Gigs) / AK 17,-

Nelz
KFZ & REIFENSERVICE MOLFSEE
Reparatur aller Fahrzeugmarken
• Inspektion nach HERSTELLERVORGABEN (Erhalt der Herstellergarantie)
• Unfallreparaturen
• Motorinstandsetzung
• Smart Repair / Lackierung
• Fahrzeugelektrik
• Glasreparaturen
• Tuning
• Achsvermessung
Wir bieten Ihnen einen Hol- und Bringservice oder einen kostenlosen Werkstattwagen an!
Service
• Reifenservice - Montage, Wuchten, Neureifen (inkl. Motorrad)
• Reifeneinlagerung
• Klimaanlagenservice
• Wohnmobil-/ Wohnwagen-/ Anhängerservice
• Motordiagnose
TÜV-Termine sind bei uns immer von Montag bis Freitag möglich!
TÜV NORD
KFZ & Reifenservice Molfsee GmbH • Dennis & Rolf Nelz
Hamburger Chaussee 14 • 24113 Molfsee
Telefon: 04347 - 84 85 • Fax: 04347 - 85 82
Mobil: 0151 - 12 43 51 05 oder 0172 - 411 36 11
info@kfz-nelz.de • www.kfz-nelz.de

Von Essstäbchen und der echten Schärfe

Es war eine ganz typische Bestellung in einem thailändischen Restaurant: Sie wollte ihr Curry mild haben, er wählte ein anderes Gericht und bestellt es „scharf" und fügt noch hinzu „wirklich scharf". Die Bestellung ging in die Küche und der Abend nahm seinen Verlauf.

Asiatische Küche, das umfasst von China bis Thailand, von Japan über Korea bis Vietnam eine einzigartige kulinarische Vielfalt. Es gibt in Teig oder Gemüse Gewickeltes, Fleisch- oder Fischspießchen, es wird mariniert, gegrillt, ausgebacken, von der Hausfrau bis zum Spitzenkoch arbeiten alle mit Brühen und Pasten, die bereits diverse Aromen in sich vereinen. Asien, das ist die Welt der Gewürze: Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskat, Ingwer, Kurkuma, Chili, Koriander und andere mehr. Curry, ebenfalls eine Gewürzmischung, besteht aus sieben verschiedenen Einzelgewürzen. Kennzeichen nahezu aller asiatischen Küchen ist die Zerkleinerung der Nahrungsmittel. Alles ist in mundgerechte Stücke geschnitten. Optimiert für das Essen mit Stäbchen. Einige Länder wie beispielsweise Indien sowie diverse arabische Länder nehmen zum Essen traditionell die Hände, genauer gesagt die rechte Hand, da die linke kulturell als unrein gilt. Wir Europäer sehen unser Besteck bestehend aus Messer, Gabel und Löffel gern als „normal" an, aber bei genauer Betrachtung hält „die Norm" nicht stand. Geschätzte 1,2 Milliarden Menschen weltweit benutzen Stäbchen als alltägliches Essbesteck und mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung nehmen zum Essen die Hand. In China wird ein Messer als Waffe empfunden und die hat bei Tisch nichts verloren. Gegessen wird mit Essstäbchen. Zwingendes Detail: Der Reis muss klebrig sein. Als Material für Essstäbchen setzte sich Bambus und Holz durch, beide Materialien sind geschmacksneutral und hitzeresistent. Allerdings bilden sie – unzureichend gereinigt – auch einen guten Nährboden für Keime, sodass Einwegstäbchen allerorten zu finden sind. Für Ungeübte kann das Handling der Stäbchen eine Herausforderung sein, aber Übung macht schließlich den Meister.

Und wie verhält es sich nun mit der Schärfe? Hier gilt Thailand als das Land, in dem traditionell ausgesprochen scharf gegessen wird, so scharf, dass die hiesigen Restaurants, selbst wenn jemand „scharf" bestellt, eine für ihre Heimat eher gemäßigte Schärfe kredenzen. So war es auch an dem eingangs beschriebenen Abend. Das Essen kam, war lecker, aber für den Liebhaber einer feurigen Schärfe eben nicht scharf genug. „Was muss ich denn bestellen, wenn ich es wirklich scharf haben möchte", fragte er abschließend den Inhaber. „Thailändisch scharf", lautete die Antwort.

Vielseitiges Buffet im Wang Su

Ein paar Sushi und Sashimi, dann Schweinefleisch süß-sauer oder doch lieber etwas von den mongolischen Gerichten? Das Spezialitätenrestaurant Wang Su am Theodor-Heuss-Ring bietet eine große Auswahl chinesischer, mongolischer und japanischer Speisen. „Bei uns wird jeder Gast persönlich empfangen", erzählt Geschäftsführer Biao Wang. Es gibt à la carte und Buffet: Neunzig Prozent der Gäste entscheiden sich für das abwechslungsreiche Buffet, wo sie nach Herzenslust asiatische Küche genießen können. Wer dem authentisch-chinesischen Geschmack näherkommen möchte, der bestellt die traditionelle Pekingsuppe. Und wer ein spezielles Gericht in seinem Asien-Urlaub kennengelernt hat, kann es sich im Wang Su jederzeit zubereiten lassen. Einfach anrufen und vorbestellen. Das Wang Su ist im modernen asiatisch-europäischen Stil eingerichtet. Zentrales Element im Wang Su ist der große Buffet-Tresen mit der dahinter liegenden offenen Show-Küche mit Barbecue-Grill und Teppanyaki. Auch die Getränkeauswahl bietet für jeden etwas. Traditionell wird in China gern Tee zum Essen getrunken, danach gibt es dann einen Schnaps. Das Restaurant Wang Su ist täglich von 11.30 Uhr bis 23 Uhr geöffnet (mit kostenlosem Parkplatz).

http://kiel.wang-su.com,
Telefon: 0431-77 59 19-37/-38

Authentische Thai-Küche

… gibt es in Kiel schon seit 1997, da öffnete das Soms als erstes Thai-Restaurant in der Wik. 2002 wurde es zum Sri Thai, 2011 von der Familie Pojjanasenee übernommen und 2018 auch in Eckernförde eröffnet. Das Lanna Thai erweitert nun schon seit 5 Jahren das Angebot in Kiel.
An der Ecke Düppel-/Feldstraße bietet das Lanna Thai wochentags von 12-15 Uhr eine Auswahl der 15 beliebtesten Gerichte als Mittagstisch. Mittags wie abends ab 17 Uhr lockt die umfangreiche Karte mit Spezialitäten der asiatischen Küche. Besonders beliebt sind die hausgemachte Erdnuss-Sauce nach familieneigener Rezeptur sowie die knusprig gegrillte Ente. Natürlich wird frisch gekocht – ohne Verwendung von Glutamat! Das Prinzip der Küche macht ein flexibles Angebot für vegetarische, vegane oder glutenfreie Gerichte möglich – die Zutaten werden auf Wunsch individuell zusammengestellt. Einfach bei der Bestellung die entsprechende Zutat ansprechen, die Zubereitung ist selbstverständlich ohne Aufpreis.

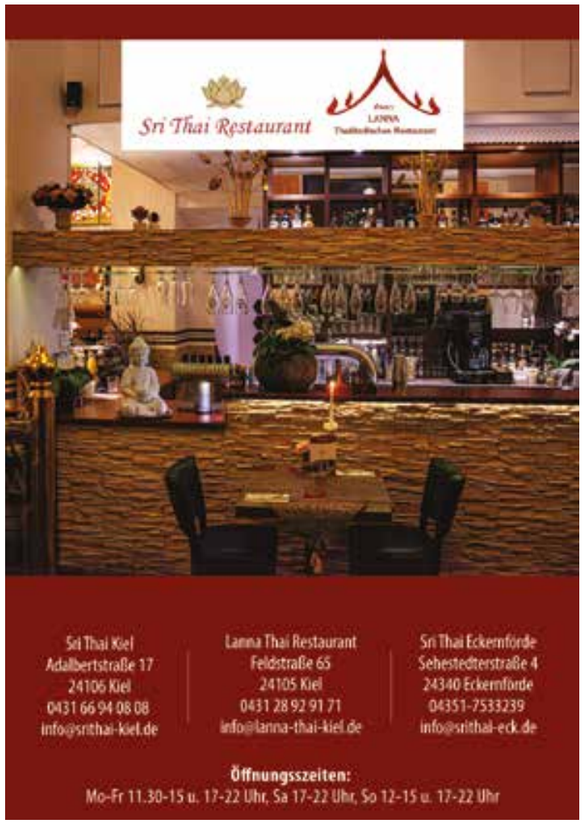
Lust bekommen auf kleine hausgemachte Frühlingsrollen oder Lauchtaschen, leckeren Thai-Eistee und, nach dem Hauptgericht, ein Glas Mango-Lassi zum Dessert? Eine Tischreservierung wird besonders für abends empfohlen, einfach und schnell auch online. Lieferservice, Außer-Haus-Bestellungen sind ebenso möglich wie Catering für Feiern jeder Art.

www.sri-thai.de, Telefon Lanna Thai,
Feldstraße 65: 0431-28 92 91 71

Der Asia-Laden in Kiel – Qualität und fernöstliche Vielfalt

Seit mehr als 25 Jahren ist der Asia-Laden im Fleethörn eine feste Kieler Institution, seit Januar diesen Jahres gibt es ihn nun auch in der Holstenstraße 51. An zwei Standorten wartet das umfangreiche Sortiment asiatischer, afrikanischer und südamerikanischer Spezialitäten auf Käufer aller Nationalitäten. Dazu gehören Grundnahrungsmittel wie Reis und Hülsenfrüchte in großer, günstiger Auswahl ebenso wie Kräuter, Gewürze, Tees und tiefgekühlte Spezialitäten aus dem Meer. Sie suchen Kochbananen? Thai-Basilikum? Frische Chili in vier Schärfegraden? Unverpackte Trockenfrüchte, Kichererbsen, getrocknete Tomaten in Bio-Qualität? Basmatireis direkt aus Thailand oder Pakistan? Dies alles und mehr finden Sie im Asia-Laden. EU-biozertifiziert und gut vernetzt mit direkten Lieferwegen – das ist das Konzept hinter dem großen, vielfältigen Sortiment. Einige Angebote sind aktuell besonders erwähnenswert: Bio-Cashewkerne aus Vietnam für € 1,30 je 100 g, 500 g frische Datteln aus dem Iran für € 2,99 oder 250 g Maulbeeren aus Afghanistan für € 2,69. Das besondere regionale Angebot ist der Raps- und Sommertracht-Honig aus dem Kreis Plön für € 5,99. Der Asia-Laden bringt die Welt nach Kiel – Vielfalt und Qualität zu günstigen Konditionen.

Asia-Laden Kiel, Fleethörn 23 und Holstenstraße 51
www.asialaden-kiel.de; Telefon: 0431-67 70 92



Auf kulinarischer Erlebnisreise nach Vietnam

Hội An ist eine Küstenstadt am Südchinesischen Meer in Zentralvietnam und symbolisiert eine ruhige Gemeinschaft oder auch einen friedvollen Versammlungsort. Genau dieses Feeling bringt das vietnamesische Restaurant Hoi An am Jägersberg bereits seit vielen Jahren nach Kiel. Ende 2023 übernahm Thi Anh Nguyen das Restaurant von ihrem Vorgänger und führt nun, nach umfänglichen Umbauarbeiten fort, was er 2018 begann. Frische Zutaten, individuell zusammenstellbare Gerichte, eine authentische Küche und eine ruhige, gastfreundliche und familiäre Atmosphäre zeichnen das Hoi An aus. Ein besonderes Highlight der vietnamesischen Küche ist das „Hot Pot"-Gericht, das Duc Nguyen besonders für kleine Familien- oder Firmenfeiern bis zu 10 Personen empfiehlt. „Hot Pot ist so ähnlich wie Fondue. Man bekommt einen großen Topf zum Teilen und jeder kann seine Lieblingszutaten darin zubereiten", erzählt sie. Dabei gehe es vor allem um das Beisammensein und darum, Berührungsängste zu verlieren. Ob Osterfeier, Geburtstag oder Firmentreffen, auch mit bis zu 25 Leuten kann man hier sein ganz persönliches Festessen ohne aufwändige Planung kreieren lassen. So bleibt mehr Zeit für Gemeinsamkeit.

www.hoian-restaurant.de; Telefon: 0431-88 78 56 55

Du Lauch du! eine Liebeserklärung

Hier ist nicht eines der Jugendwörter des Jahres 2018 gemeint, sondern das wunderbare Gemüse, das schon in alt-ägyptischen Grabgaben ca. 2000 v. Chr. zu entdecken war. Lauch oder Porree (von Allium porrum) gibt es inzwischen in verschiedenen Sorten und passend zur Jahreszeit: Sommer-, Herbst- und Winterlauch. Zu jeder Zeit also kann man das beliebte Suppengemüse frisch und regional erwerben. Es bietet aber weitaus mehr, als nur Teil einer Suppengrundlage zu sein. Winterlauch wäre jetzt das saisonale Highlight, denn dieser Bursche ist sogar frostfest. Da bei uns winters immer wieder der Boden auftaut, kann man ihn einfach im Beet stehen lassen und bei passendem Wetter ernten. Er liebt humosen Boden, gerne etwas lehmhaltig und feucht. Das klingt doch klar nach unserem Norden.

Die blöde Lauchmoniermotte, die sich gerne einnistet im Inneren einer Lauchpflanze, kann man aussperren, indem man die Kultur in einen mit Vlies abgedeckten Tunnel setzt. Wer sich weiter dafür interessiert, wie er seinen eigenen Lauch im Garten kultivieren kann, dem empfehle ich folgende Website: https://www.krautundrueben.de/lauch-steckbrief.

Lauch und Knoblauch (letztlich auch Bärlauch) haben flache Blätter im Gegensatz zu Zwiebeln, Frühlings-, Lauchzwiebeln und Schnittlauch, die runde hohle Stängel bilden. Lauch setzt man in tiefere Reihen, später häufelt man ihn an, um möglichst viel weißen Schaft zu erhalten, der zarter ist als die derben grünen Blätter. Das erklärt aber auch, dass wir, wenn der Lauch nicht gründlich gewaschen wurde, Sand bzw. Erde zwischen den Zähnen haben, und das verleidet manchen die Lust auf dieses Gemüse. Schade. Eigentlich geht es ganz leicht: Man schlitzt den Lauch längs auf bis fast zur Wurzel, er soll nicht auseinanderfallen. Nun kann man ihn unter fließendem Wasser entfalten und gründlich entsanden. Anschließend wird er in seine Koch-Form gebracht, längs oder quer geschnitten, sehr klein oder gröber.

Porree, Lauch gehört also zur Gattung Allium, den Zwiebelgewächsen, deren Schwefelverbindungen das Immunsystem unterstützen und zudem ANTIkrebsverdächtig sind. Sie gelten als entzündungshemmend und antibakteriell, weshalb sie möglicherweise in keiner der Suppen (klare Hühnersuppe) fehlen, die nach Meinung von Groß- und Schwiegermutter bei Erkältungen immer helfen.

Laut einiger Websites kann man Lauch ebenso marinieren und roh essen. Das probiere ich aus (siehe rechts), denn das würde sein Vitamin C erhalten, das uns wegen Hitzeempfindlichkeit beim Blanchieren und Kochen entfleucht. Ballaststoffe liefert das Gemüse, und gut ist, dass das Calcium einen doppelt so hohen Wert hat wie der Phosphor. Das ist ein passables Verhältnis. Magnesium und Eisen sind weitere Mineralien in erwähnenswerter Menge.

Da wir Lauch gerne mit weiteren leckeren Zutaten genießen, hier mit Lachs und Zitrone und beim Salat mit „guten" Ölen, mit essenziellen Fettsäuren, profitieren wir von den Synergien, die diese zusammen bilden, z.B. gegen Krebs: Kurkuma, Chili mit ihren sekundären Pflanzenstoffen, den Antioxidantien. Den Omega-3-Fettsäuren (in Lachs, in Mandelöl, Nüssen) wird vieles nachgesagt: Verdünnung des Blutes, damit Vorbeugung von Thrombosen, Steigerung der geistigen Leistungsfähigkeit. „Als Grund hierfür identifizierten die Forschenden die Fettsäuren DHA und EPA. Diese lindern nicht nur Entzündungsprozesse, sondern werden im Körper zu Substanzen umgebaut, die die Blutgefäße erweitern und die Blutfettwerte senken können." (AOK: https://www.aok.de/pk/magazin/ernaehrung/lebensmittel/algenoel-gesund-dank-omega-3-fettsaeuren/). Und es schmeckt auch noch!

Hier nun meine Rezeptvorschläge – zum Ausprobieren und Schwelgen. ■ *Claudia Lazar*

Marinierter Lauchsalat

2 Portionen
30 Minuten mit Wartezeit

80 g Lauch
80 g Weißkohl
Salz
Spitze einer Chilischote oder ½ TL Chiliflocken
2 EL Rapsöl
1 EL Mandelöl
½ EL Condimento bianco
½ EL Bio-Zitronensaft plus Zesten
1 EL gehackte ungeschälte Mandeln
1 Spritzer Agavendicksaft

• Den gewaschenen und trockengeschüttelten Lauch in feinste Ringe schneiden, ebenso mit dem Weißkohl verfahren. In eine Schüssel geben und mit etwas Salz und sauberen Händen durchkneten.
• Wenn frische Chili benutzt wird, dann mit Handschuhen arbeiten und sie in klimperkleine Stückchen schneiden bzw. hacken. Diese oder Chiliflocken in ein sauberes Glas mit Twist-Off-Deckel geben. Weiter die Zutaten, Öl, Essig, Zitronensaft und -zesten und Mandelstückchen und Agavendicksaft, für die Salatsauce zufügen. Glas verschließen und kräftig schütteln, bis eine Emulsion entstanden ist. Diese über den Lauch und Weißkohl geben und alles mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
• Vor dem Servieren noch einmal durchmischen.

TIPP: Der Salat hat eine feine Schärfe, die mich durchwärmt, aber nicht schmerzt. Statt Zitronenzesten und Agavendicksaft habe ich ½ TL meiner in Zucker eingelegten Bio-Orangenschale dazugegeben. War sehr lecker!

Zitronen-Lachs auf Lauch-Spaghetti

2 Portionen
30 Minuten

ca. 200 g Lachsfilet (gerne TK, z.B. Alnatura)
Biobratöl zum Anbraten
Würze mischen aus:
2 Prisen Salz
1 Prise Cayennepfeffer
Chiliflocken nach Geschmack
2 Messerspitzen Kurkuma

150 g Dinkelspaghetti
100 g Lauch
75 ml Nudelwasser
geriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
10-20 g frischer Ingwer, gerieben
1 kleine Schalotte
1 Zehe Knoblauch
1-2 EL Sojasauce (Achtung, Nudelwasser ist salzig)
1-2 EL geröstetes Sesamöl
optional: 2 Stängel Koriander, Blättchen fein gezupft
• Lachs grob würfeln, wenn TK-Lachs verwendet wird, 20 Minuten stehen lassen zum Antauen, dann würfeln. Gewürze vermischen und aufstreuen. Abdecken und weitere 10 Min. warten, noch einmal vorsichtig durchmischen.
• Inzwischen Lauch einkürzen und längs aufschlitzen bis fast zum Wurzelansatz und die Sand-/Erdkrümel sorgfältig auswaschen. Dann in 10 cm lange Stücke schneiden und diese dann in Längsstreifen, so dünn wie möglich (spaghettidünn).
• In kochendem Wasser die Dinkelspaghetti nach Anweisung bissfest kochen. 3 Minuten vor Koch-Ende die Lauchstreifen zugeben und mitkochen. ACHTUNG! Kurz vor Ende der Kochzeit 75 ml Nudelwasser (ca. eine große Tasse) abschöpfen. Dann erst die Lauchspaghetti abgießen.
• Während die Spaghetti kochen, in einer Pfanne die Lachswürfel in etwas Biobratöl kurz anbraten, nicht trocken werden lassen. Pfanne immer mal schwenken. Lachswürfel auf einem Teller zur Seite stellen.
• Schalotte, Knoblauch fein würfeln. Zitronenschale reiben, ebenso den Ingwer.
75 ml Nudelwasser in die Pfanne vom Lachsanbraten geben. Schalotte, Knoblauch, Zitronenschale und Ingwer zufügen, 3 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasauce und Sesamöl abschmecken. Lachswürfel vorsichtig unterheben.
• Lauchspaghetti auf zwei Tellern anrichten, mit der Lachswürfel-Sauce übergießen und evtl. mit Korianderblättchen dekorieren.

TIPP: Infos zum Lachskauf: https://www.oekotest.de/essen-trinken/Lachs-kaufen-Welchen-Lachs-duerfen-wir-mit-gutem-Gewissen-essen_11627_1.html

Foto: our-focus.de

Heiraten
früher und heute

Eine Art Exkurs vorab: In den Statistiken, auf die ich mich beziehe, werden Eheschließungen von heterosexuellen Paaren gezählt. In diesem Zusammenhang ist es interessant zu wissen, dass erst 2001 das Lebenspartnerschaftsgesetz (LPartG) verabschiedet wurde. Dieses gab homosexuellen Paaren erstmalig das Recht zur „Verpartnerung". Und 2017 erfolgte dann die rechtliche Gleichstellung: § 1353 Abs. 1 S. 1 des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB) definiert nun wie folgt, dass „die Ehe von zwei Personen verschiedenen oder gleichen Geschlechts auf Lebenszeit geschlossen" wird.

2022 betrug das durchschnittliche Heiratsalter bei Männern 35,1 Jahre und bei Frauen 32,6 Jahren. Für das Jahr 2020 findet sich eine Statistik, nach der in Polen am frühesten (M: 30,2 - F: 27,9) und in Schweden (M: 37,5 - F: 34,8) am spätesten geheiratet wurde. Ein Altersunterschied von etwa 3 Jahre scheint im europäischen „Trend" zu liegen. (Quelle: Statista)

Sollten Sie das Gefühl haben, das Heiratsalter sei in den vergangenen Jahrzehnten eher angestiegen, dann trügt Sie dies nicht: 1991 lag es in Deutschland für Männer noch bei 28,5 Jahren, für Frauen bei 26,1 Jahren. Nach dem Zweiten Weltkrieg, zwischen 1950 und 1970, war das Heiratsalter unterdessen auffallend niedriger. Das geringste Durchschnittsalter findet sich 1970: 25,3 Jahre für Männer und 22,6 Jahre für Frauen. Schaut man auf die Zeit um 1900, dann lässt sich Folgendes finden: Im damaligen Preußen, zu dem Schleswig-Holstein als Provinz gehörte, lag das Heiratsalter für Männer im Schnitt bei 28,9 Jahren und für Frauen bei 26,2 Jahren. Also kaum niedriger als 1991. Selbst im Mittelalter wurde nicht unbedingt früher geheiratet.

Und wie ist und war es um die rechtlichen Rahmenbedingungen bestellt? Heute kann man in Deutschland bei Eintritt der Volljährigkeit (18. Lebensjahr) heiraten. Ab 16 Jahren ist unter bestimmten Voraussetzungen eine Heirat möglich, wenn die Eltern oder ein Gericht zustimmen.

Früher waren die Gesetze oft unterschiedlich

für Männer und Frauen geregelt. Denn bei Männern spielten wirtschaftliche Aspekte und/oder abzuleistende militärische Dienste eine Rolle. Von daher lag das Mindestalter für Männer oft höher als das für Frauen. Aus dem Adel des Mittelalters kennt man historische Beispiele von Heiraten oder Verlobungen sehr junger Kinder. In der Regel geschah dies aus politischem Kalkül. In der breiten Bevölkerung spielten „Kinderehen" keine Rolle.

1875 trat das Gesetz des Deutschen Reiches über die Beurkundung des Personenstandes und der Eheschließung in Kraft. Hiernach durften Frauen ab 16 Jahren, Männer ab 20 Jahren heiraten. Frühere Eheschließungen waren mit einer Ausnahmegenehmigung möglich.

Überdies gab es Eheverbote, denn eine Heiratsgenehmigung der jeweils zuständigen Obrigkeit war Voraussetzung. In Hamburg war für die Erteilung einer solchen Genehmigung ab Mitte des 18. Jahrhunderts das Bürgerrecht notwendig. Dieses zu erhalten kostete zum einen Geld und setzte zum anderen voraus, dass man einem Erwerb nachging, von dem man leben konnte. Zudem beinhaltete das Bürgerrecht eine Militärpflicht, inklusive der Anschaffungskosten für Uniform und Bewaffnung. Wir können uns leicht vorstellen, dass längst nicht jeder Heiratswillige sich dies leisten konnte. Einfache Soldaten sowie nicht den Zünften angehörende Handwerker durften per se nicht heiraten. Insbesondere in Süddeutschland wurden die Heiratsmöglichkeiten der armen Bevölkerungsschichten ab Ende des 18. bis ins 19. Jahrhundert beschnitten. Offiziell sollte auf diesem Wege die Armut gemindert und die Armenkassen entlastet werden. Tatsächlich verfestigten diese Vorschriften die Ständeunterschiede, begünstigten „wilde Ehen" und uneheliche Geburten. Manchmal konnte später noch eine Heirat erreicht werden, aber längst nicht immer. Als „sittenlos" wurden diese Lebensgemeinschaften vermutlich vor allem von Seiten der Kirche und der höheren Schichten angesehen. Bei Zuwiderhandlungen drohten überdies polizeiliche Verfolgung und Zwangstrennung. In Bürgertum und Adel waren solch „alternative" Lebensformen ein Skandal.

Wie auch heute noch zog sich eine akademische Ausbildung oder der Erwerb des Meistertitels über viele Jahre hin. Somit galten die Männer des Bürgertums erst im fortgeschrittenen Alter für befähigt, eine Familie zu versorgen. Womöglich ein Grund, warum vergleichsweise alte Männer deutlich jüngere Frauen heirateten? Denn in Arbeiter- und so genannten Unterschichtsehen kam ein großer Altersunterschied zwischen den Partnern nur selten vor. (Quelle: beyond-history.de)

1976 wurde das Ehe- und Familienrecht in Deutschland reformiert. Erst seitdem ist es Frauen unter anderem erlaubt, auch ohne Zustimmung ihres Ehemannes berufstätig zu sein. Dies war ein großer Schritt in Richtung finanzielle Unabhängigkeit und die Abkehr von der so genannten „Versorger-Ehe".

Was haben wir es doch heutzutage gut: Wir können heiraten, wen und wann wir wollen. Und wir müssen diesbezüglich gar nichts. Heute ist für eine Eheschließung vor allem die emotionale Verbundenheit ausschlaggebend. Kommunikation, gegenseitige Unterstützung, intime Vertrautheit haben einen hohen Stellenwert – höher als je zuvor in der Geschichte.

Wenn Sie nun den/die Richtige/n gefunden haben, helfen wir Ihnen auf den kommenden Seiten dabei, den richtigen Rahmen für Ihr Hochzeitsfest zu finden. Immer noch gilt dieser Tag – wunschgemäß – als einer der schönsten des Lebens. Den sollte man dann auch mit seinen Liebsten in einem gebührenden Rahmen feiern!

Foto: our-focus.de

Heiraten im herrschaftlichen Idyll zwischen Nord- und Ostsee

Ein Herrenhaus im typisch schleswig-holsteinischen Stil des 18. Jahrhunderts, eine denkmalgeschützte Filmkulisse in einmaliger Lage – das geschichtsträchtige Gut Osterrade bietet mit seinem wundervollen Landhaus in unmittelbarer Nachbarschaft zu Kiel eine einzigartige Szenerie für freie Trauungen, elegante Empfänge und rauschende Feste.

Mit einer feierlichen Zeremonie unter uralten Buchen oder einem Champagner-Empfang im großzügigen Park nimmt jedes Fest seinen stilvollen Anfang. Im neu restaurierten Landgasthaus, einem geschmackvollen Fachwerkbau, kann jede Gesellschaft bis zu 100 Personen einen passenden Ort im idyllischen Bovenau für eine gelungene Party finden. Die Familie Fromberger kümmert sich um alle Anliegen, vermittelt den passenden Caterer und gestaltet mit Ihnen Ihren besonderen Tag ganz nach Ihren Vorstellungen. Übernachtungsmöglichkeiten für frisch vermählte Paare und ihre Gäste bieten die angrenzenden Ferienwohnungen für höchste Ansprüche.

Weitere Informationen unter
https://landhaus-osterrade.de/
Landhaus Osterrade, An der Kirche 3, 24796 Bovenau, Telefon: 04334-277 98 32

Glanzvoll Hochzeit feiern im „Hüüs"

Wenn Sie ein unvergessliches Hochzeitsfest im Sinn haben, wo das feine Essen mit dem noblen Ambiente der Eingangshalle von Daimler in Kiel mithalten kann, wenn Sie für die Planung Ihres großen Tages einen vertrauensvollen Partner suchen, dann sind Sie bei Mathias Westhuis von „Hüüs Bistro und Catering" gerade richtig! Er ist erfahrener Caterer und seit 17 Jahren Inhaber des Bistros in der Daimlerstr. 1. Mit seinem Catering umsorgt er Sie natürlich auch überall dort, wo Sie dies wünschen.

Vom Planungsgespräch bis zum Angebot, von der Begleitung der Feier bis zum Nachgespräch steht er dem Hochzeitspaar mit Tat und Rat zur Seite. Er macht fast alle Vorstellungen möglich: die Speisefolge – inspirieren Sie sich auf der Website –, die komplette Feierausstattung, ob feine Tischwäsche mit Service am Platz oder ein Buffet nach Wunsch, ob regionale Bio-Lebensmittel, Sonderwünsche, Veganes, Vegetarisches. Mit ihm realisieren Sie Ihr einzigartiges Hochzeitsfest im stylischen Flair des Bistros – selbst zum Tanz lässt sich hier bitten – oder in Räumlichkeiten Ihrer Wahl.

Gutes Essen ist Grundlage einer gelungenen Feier! Ob im Bistro oder bei Ihnen zuhause, Hüüs-Catering erfüllt all Ihre Wünsche, weil Liebe auch durch den Magen gehen soll.

www.huus-catering.de; Telefon: 0151-628 628 62

Heiraten im Freilichtmuseum Molfsee

Im außergewöhnlichen Ambiente des Freilichtmuseums Molfsee können Sie sich in einer sehr romantischen Umgebung das Ja-Wort geben und standesamtlich, kirchlich oder frei trauen lassen.

Verschiedene Gebäude stehen zur Auswahl: In der Windmühle aus Hollingstedt, erbaut 1865, kann in einem kleinen Kreis geheiratet werden. Das monumentale Barghaus, das ursprünglich in der Wilstermarsch stand und zur Lagerung von Ernte- und Futtervorräten diente, bietet eine großartige Kulisse für Ihren ganz persönlichen Feiertag. Ein sehr besonderes Trauzimmer befindet sich im Hof Schmielau. Hier werden Sie im repräsentativen Pesel (große Stube) getraut. Vor einer Panoramatapete, die eine Ansicht von Nordamerika zeigt. „Außerdem bieten sich bei gutem Wetter im Freigelände viele hübsche Ecken an, um eine stimmungsvolle Trauung auszurichten." In dem Grundpreis für die Trauung (830,- € inkl. MwSt.) sind folgende Leistungen enthalten: Raum-/Hausnutzung, Eintritt für das Brautpaar und seine Gäste, Blumendekoration, Transport der Gäste mit der Museumsbahn. Nach der Trauung haben Sie die Möglichkeit, die Räumlichkeiten oder das freie Gelände für einen Umtrunk oder ähnliches zu nutzen. Zuständig für die standesamtliche Trauung ist das Amt Eidertal. Einen Termin für eine freie oder kirchliche Trauung sprechen Sie direkt mit dem Freilichtmuseum ab.

veranstaltungsmanagement@landesmuseen.sh
oder Telefon: 04621-813 173

„Mehr als nur ein Hochzeitstanz“

„Ein Hochzeitstanz ist mehr als nur ein paar Schritte auf dem Parkett. Er ist ein symbolischer Moment, der den Beginn einer gemeinsamen Reise markiert“, sagt Dirk Grenke, Inhaber der Tanzschule Grenke. Ein Vorgespräch mit Dirk Grenke kann dazu beitragen, dass dieser romantische Höhepunkt reibungslos und unvergesslich wird. Während des Vorgesprächs können Sie Ihre Wünsche und Vorstellungen für den Tanzablauf besprechen sowie eventuelle Ängste oder Unsicherheiten klären. Dirk Grenke wird Ihnen dabei helfen, die passende Musik auszuwählen, den richtigen Tanzstil zu bestimmen und Schritte zu üben, die zu Ihrem Können und Stil passen. Indem Sie sich für dieses Vorgespräch anmelden, können Sie sicherstellen, dass Ihr Hochzeitstanz zu einem magischen Moment wird, an den Sie sich immer mit Freude erinnern werden. „Die Stunden werden nicht nur Eure Technik verbessern, sondern auch Eure Verbundenheit stärken. Denkt daran, dass es nicht darum geht, perfekt zu sein, sondern gemeinsam Freude am Tanzen zu haben“, gibt Dirk Grenke mit auf den Weg.

Dirk Grenke und sein Team bieten das Rundum-Sorglos-Paket für Ihren Anlass zum Feiern. Infos zur Tanzschule und den weiteren Möglichkeiten, wie u.a. JGAs und die Location als Ort für Ihre Feier, gibt es auf der Internetseite.

www.tanz-kiel.de, Telefon: 0431-39 36 47

Ihre ganz individuellen Trauringe

… fertigt Gold- und Silberschmiedin Sandra Prill vom „Werkstatt-Café“ in Kiel. Mit langjähriger Erfahrung und Leidenschaft für das edle Kunsthandwerk berät sie in einem persönlichen Gespräch zunächst ihre Kunden. Musterbeispiele liegen zur Orientierung bereit. Verschiedene Metalle in ihrer Farbigkeit, ihrem Gewicht, ihrer Haptik, nach Wunsch einzulassende Edelsteine lassen sich anschauen und befühlen. Wie glatt soll die Oberfläche werden, sind feine Bearbeitungsspuren erwünscht? Wie ist die Proportion zur Hand? Wie ist das Wohlbefinden mit diesem Ring – schließlich Zeichen der innigen Verbindung mit einem geliebten Menschen? So entsteht für Sie ein sehr eigenes Schmuckstück nur für Ihre Hände. Natürlich schmiedet Sandra Prill auch jedes andere Unikatstück nach persönlichen Vorstellungen oder arbeitet alten Familienschmuck um.

Die Goldschmiede ist geöffnet: Di bis Fr 10-18 Uhr und Sa 10-14 Uhr.

Das Café im gleichen Raum, geöffnet Sa 10-18 Uhr, bietet Gelegenheit, die Ring-Beratung „nachzubesprechen“ bei hausgebackenem Kuchen, Frühstück oder Mittagstisch, im Sommer auch auf der sonnigen Terrasse. Und jahrelang lässt sich hier am Hochzeitstag ein denkwürdiges, kleines Jubiläum feiern im kreativen Werkstatt-Ambiente.

www.werkstattcafe-kiel.de; Telefon: 0431-91865

Foto: our-focus.de

Our Focus

Ein bedeutungsvoller Tag im Leben liegt vor euch! Ich helfe euch dabei, ihn zu einem unvergesslichen Erlebnis für euch und alle Gäste werden zu lassen! Seit 20 Jahren begleite ich Hochzeiten. Mein Herz schlägt für freie Trauungen. Ich halte diesen wichtigen Tag auf eine einzigartige Art und Weise fest. Die Stimmung, die Emotionen und all die Kleinigkeiten, die euren Tag ausmachen, werdet ihr auf euren Bildern wiederfinden. Wenn ihr jemanden sucht, der eure Hochzeit professionell und emotional festhält, seid ihr bei mir genau richtig. Mit meiner Arbeit fange ich die wichtigsten Momente eures Tages ein. Eure Fotos zu zweit werden natürlich und authentisch sein. Bei Reportagen bin ich zurückhaltend, fange das Pure und Wahre von eurem Tag ein, und bei Gruppenfotos anleitend, so werden wichtige Momente professionell festgehalten. Wir treffen uns vor eurer Hochzeit zu einem Kennenlerngespräch, dabei sprechen wir über eure Hochzeitspläne, über alles, was euch wichtig ist, und natürlich über euch.

www.our-focus.de; info@our-focus.de,
Telefon: 0431-38 59 411

Hochzeit feiern nach Herzenslust im Landhaus Bredenbek

Das Traditionslokal Landhaus Bredenbek ist genau wie für Ihre Hochzeit geschaffen!

Im großen Saal mit Bühne und antikem Gebälk feiern bis zu 120 Personen Hochzeit wahrlich nach Herzenslust! Hier lässt sich köstlich speisen, beisammensitzen, das Tanzbein schwingen, wie es Ihnen gefällt! Enrico Dimmer, Koch und Inhaber des Hauses und von Maybach-Catering möchte Ihre Wünsche und Träume für Ihr großes Fest wahr werden lassen: In einem aufmerksamen Vorgespräch entwickelt er mit Ihnen Ihr einzigartiges Fest. Das gepflegte renovierte Haus und seine Erfahrungen von mehr als 150 Hochzeiten sind ideal: Ihre individuellsten Vorstellung für die Raumausstattung, Light, Kontakte zu Musikern, an diesem Tag zählt, was Ihr Herz begehrt! Schon das Speiseangebot lässt das Wasser im Munde zusammenlaufen: ob mediterran, Holsteiner Art, Wildgerichte, biologisch, vegetarisch, Fine Dining oder zünftige Spezialitäten vom Grill im Biergarten, alles ist möglich.

Intimere, abgetrennte helle Räumlichkeiten, auch mit wärmendem Ofen sind ideal für kleinere Feste. Übernachten lässt sich bequem in nahegelegenen Hotels in Achterwehr und Bovenau. Mit Zug oder Auto von Kiel ist Landhaus Bredenbek bequem in 10 Minuten zu erreichen.

www.landhaus-bredenbek.de,
Telefon: 04334-901 98 56

Entspannt und mit Leichtigkeit zur perfekten Hochzeit in Kiel!

Sobald der Termin für Ihre Trauung feststeht, beginnt das aufregende Abenteuer der Hochzeitsplanung. Mit dem erfahrenen Team vom Eventbüro Kiel wird diese Aufgabe zum Vergnügen! Seit Jahrzehnten sind Lars Bracker und sein Team eine feste Größe im Kieler Eventmarkt und wissen genau, wie man aus Ihrem Fest etwas Besonderes macht. Vom gemütlichen Wohnzimmer-Dinner bis hin zu glamourösen Events mit bis zu 1400 Gästen – sie haben alles schon erfolgreich umgesetzt. Und als Organisator der jährlichen Muschelwoche am Bootshafen kennen sie die neuesten Trends und Köstlichkeiten.

Die Beratung im Eventbüro Kiel ist persönlich und transparent. Lars Bracker und sein Team nehmen sich Zeit, um Ihre individuellen Vorlieben und Ihr Budget zu verstehen, damit am Ende alles perfekt passt. Für Paare, die sich vorab von der Qualität überzeugen möchten, gibt es regelmäßig Probeessen. Vom köstlichen Mehr-Gänge-Menü über rustikales Barbecue bis hin zu einem vielfältigen Buffet und trendigem Fingerfood – alle Speisen werden frisch zubereitet und bestehen aus hochwertigen regionalen und saisonalen Zutaten. Doch das Eventbüro Kiel bietet noch mehr: Von der Gestaltung Ihrer Einladungskarten bis zur Organisation des Gästetransfers – hier wird jedes Detail Ihrer Hochzeit mit Leichtigkeit und Liebe zum Detail perfektioniert.

www.eventbuero-kiel.de, www.karolinen-kiel.de,
Telefon: 0431-26 09 19-0

Grüne Gemeinde vor den Toren Kiels

Mit ihren rund 19 Quadratkilometern ist die Gemeinde Altenholz vor den Toren der Landeshauptstadt Kiel nur wenig kleiner als die nordfriesische Insel Amrum. Dort wie hier beginnen Spazier-, Rad- und Wanderwege direkt vor der Haustür. Die Fahrt von Altenholz nach Kiel über die Stadtautobahn 503 ist kurz. Zudem gibt es alles Wesentliche vor Ort. Verkehrlich auch wieder gut angebunden, jetzt wo die Hochbrücke, wie gehabt, vierspurig befahrbar ist. Mit einem regen Vereinsleben ausgestattet ist die Gemeinde außerdem. Altenholz zählt ohne Zweifel zu den bevorzugten Wohnlagen im Kieler Umland.

Die Radtour von Altenholz-Klausdorf nach Altenholz-Knoop führt vorbei an Wiesen und bestellten Feldern. Die nur leichte gewellte Landschaft des Dänischen Wohld macht das Radfahren zum Vergnügen. Ganz plötzlich kann es auf dem Weg dunkler werden, denn in der Region gibt es große Waldflächen. Und so radeln wir streckenweise unter einem grünen Blätterdach. Weiter geht es, vorbei an den Einfahrten zu den beiden alten Gütern Projensdorf und Knoop, die ebenfalls zur Gemeinde Altenholz gehören. Auf den Gutshöfen kann man sich übrigens sehr stimmungsvoll standesamtlich trauen lassen. Und sie zählen, ebenso wie die Rathmannsdorfer Schleuse und das Gut Stift – mit seinem Landhausgarten – zu den Kulturdenkmälern der Gemeinde. Im Ortsteil Knoop angekommen steht die Radlerin dann fast am Nord-Ostsee-Kanal, der südlichen Gemeindegrenze. Vorbeifahrende Schiffe jeder Größe und Nationalität sind hier zum Greifen nah.

Rund 1800 ha der Gemeinde Altenholz bestehen aus landwirtschaftlicher Nutzfläche und Wald. Seit 1963 ist Altenholz amtsfreie Gemeinde mit einem hauptamtlichen Bürgermeister. Die Gemeinde setzt sich aus acht Ortsteilen zusammen: Stift, Klausdorf, Knoop, Projensdorf, Postkamp, Kubitzberg, Dehnhöft und Friedrichshof. Die Ortsteile Stift und Klausdorf entwickelten nach dem Zweiten Weltkrieg durch den Zuzug von Neubürgern und infrastrukturellen Maßnahmen kleinstädtischen Charakter. Hier konzentrieren sich Rathaus, Kirche, Sportangebote und kulturelle Aktivitäten. Mit allen Schularten am Ort bietet die Gemeinde Familien mit Kindern alle Möglichkeiten der Ausbildung an. Jeweils in Stift und Klausdorf befinden sich eigene Einkaufsmöglichkeiten und Zentren der ärztlichen Versorgung. Darüber hinaus sind neben unterschiedlichen Gewerbebetrieben der IT-Dienstleister Dataport und die Fachhochschule für Verwaltung und Dienstleistung hier ansässig.

Altenholz verfügt über ein besonders reges Sport- und Kulturangebot. Stärkster Verein ist der 1948 gegründete TSV Altenholz. Er hatte 2023 rund 2100 Mitglieder. Eine stolze Zahl, bei annährend 9900 Einwohnern (2022). Mehr als 100 verschiedene Übungsangebote werden den Mitgliedern geboten. Neben den klassischen Mannschaftssportarten wie Fußball, Handball oder Volleyball lockt der Verein ebenso mit Tennis, Tanzen, Leichtathletik, Taiji, Judo, Walking und vielem mehr. Weit über den lokalen Raum hinaus bekannt sind die Handballer des TSV Altenholz. Die 1. Herrenmannschaft spielt aktuell in der 3. Handball-Liga Nord-Ost.

Die Gemeinde Altenholz wurde 2019 mit dem Gebiet „Stift Süd" in das Städtebauförderungsprogramm „Soziale Stadt" des Landes Schleswig-Holstein und des Bundes aufgenommen. Ziel dieses Vorhabens sei es „vor allem lebendige Nachbarschaften zu befördern, den sozialen Zusammenhalt zu stärken und die Integration aller Bevölkerungsgruppen zu verbessern". (s. altenholz.de)

Die voranschreitenden Veränderungen im Ortskern begleiten die Einwohner natürlich mit großem Interesse.

Die Gastronomie vor Ort lockt sogar Gäste aus der weiteren Umgebung an. Kurz und gut: Ein Ausflug in den Norden Kiels lohnt sich auf jeden Fall.

Nachrichten vom Bio-Markt Kubitzberg

Im März färben die fleißigen Hände von Bioland-Hof Kubitzberg bunte Bioeier. Eierlikör zum Osterfest haben Hofmitarbeiter bereits angesetzt; er macht sich auch im Osterkranz hervorragend. Biobäcker von Joldelunder- und der Brotgarten-Bäckerei liefern flaumig weiche Osterhasen frisch aus dem Ofen. Und vielleicht wird sogar vor Ostern geschlachtet: Vom hofeigenen Angusrind kommt dann der Osterbraten frisch auf Ihren Tisch. Schon jetzt ist das gute Angus-Fleisch vom Hof tiefgekühlt erhältlich. Vor Ostern lässt sich Lammfleisch bestellen. Der Bio-Markt selbst setzt vermehrt auf Produkte eigener Herstellung am Hof: Da gibt es eingewecktes Frühstücksfleisch oder Frikadellen oder fein abgeschmeckte Konfitüren. Besonders empfehlenswert: eingeweckte Hutzeln, gedörrte Birnenschnitze, und wichtiger Bestandteil des süddeutschen Hutzelbrotes. Die Regio-Box, ein Selbstbedienungs-Automat, versorgt die Kunden jederzeit mit Lebensmitteln aus dem Marktsortiment und hält hofeigene Produkte bereit.
Und ganz neu auf dem Hof: ein großzügiges mobiles Haus für die glücklichen Hofhühner. So bekommen sie regelmäßig frisches Gras. Geplant ist der Einzug einer neuen Herde Junghennen für April. Bis dahin liefert Bioland-Hof Andresen aus Selk.
www.hof-kubitzberg.de,
Telefon: 0431-32 94 632

„The Hearach“ Scotch Single Malt Whisky – neu, lecker und sozial!

Harris ist der südliche Teil der schottischen Insel Lewis & Harris, die ganz im Nordwesten Schottlands liegt und zu den Äußeren Hebriden zählt. Sie ist bekannt für ihre raue Schönheit, die Sandstrände Luskentyre und Scarista an der Westküste sowie die kargen Berge im Norden. Im Osten befindet sich eine Gegend mit winzigen Fjorden, die Bays genannt werden. Harris ist eigentlich bekannt für den Harris Tweed, einen luxuriösen handgewebten Stoff, der international sehr beliebt ist und außerordentlich warmhält. Das Leben auf der Insel im rauen Nordwesten Schottlands scheint für moderne, urban-ausgerichtete Menschen auf den ersten Blick wenig attraktiv. Das zeigte auch die Entwicklung der Einwohnerzahl der Insel, die sich in den letzten 20 Jahren fast halbiert hatte. Junge Menschen trieb es auf das Festland, wo Arbeit und gute Infrastruktur lockten. Aber seitdem es die Brennerei gibt, haben junge Menschen wieder eine Perspektive, auf der Insel zu bleiben. Die Brennerei ist die erste „Social Distillery“ Schottlands und mittlerweile zum größten Arbeitgeber der Insel avanciert. Am 19. Oktober 2023 wurde ich eingeladen, den ersten Whisky der Brennerei „Isle of Harris“ zu verkosten. Ich fand ihn so gut, dass ich Ihnen davon und dem Konzept dahinter an dieser Stelle berichten möchte.

Schon lange hegte Anderson Bakewell die Idee, auf der Isle of Harris eine Brennerei zu errichten. Bakewell, der sich seit über 40 Jahren mit der Insel verbunden fühlt, konnte keinen Geringeren als Simon Erlanger, den ehemaligen Marketingdirektor von Glenmorangie und heute Master Distiller bei der Isle of Harris Distillery, überreden, sich ihm anzuschließen. Die Bauarbeiten begannen 2014 in Tarbert, dem Hauptort von Harris, der an der engsten Stelle der Insel liegt und zugleich den nördlichen (Lewis) und den südlichen Teil (Harris) geografisch voneinander trennt. Die Brennerei nahm am 23. September 2015 den Betrieb auf. Sie ist die zweite Brennerei auf der Doppelinsel, denn im nördlichen Teil (also auf Lewis) gibt es in Carnish ganz im Westen schon seit 2008 die Brennerei namens Abhainn Dearg. Die beiden Whiskydestillen sind durch ihre Lage die am westlichsten gelegenen Whiskybrennereien Schottlands.

Die erste Spirituose, die bei Isle of Harris im September 2015 gebrannt wurde, war allerdings kein Whisky, sondern Gin. Das ist bei neuen Brennereien nicht unüblich, denn der Investition von in diesem Fall 11,4 Mio. GBP möchte man natürlich zügig entgegenwirken. Da Whisky mindestens drei Jahre gelagert werden muss, bevor er als Whisky verkauft werden darf, bedeutet dies zusätzlich zu den Kosten, der Ausstattung, des Brennens und den Löhnen einer neuen Brennerei mindestens drei weitere Jahre ohne Verdienst. Gin, der üblicherweise nicht gelagert wird, bietet da ein Konzept, mit dem die laufenden Kosten etwas aufgefangen werden können. Der „Harris Gin“ ist aber sehr viel mehr, als nur eine Lösung, um Geld in die Kasse zu spielen. Von den neun Botanicals gibt es eine Zutat, die besonders ist – den „Sugarkelp“. Diese Braunalge wird von einem ortsansässigen Taucher in den Unterwasserwäldern vor der Insel per Hand geerntet und verleiht dem Gin seine besondere maritime Note. Aber jetzt genug vom Gin. Probieren Sie ihn einfach – er ist wie der Single Malt Whisky ebenfalls außerordentlich delikat.

Im Dezember 2015 wurde dann das erste Rohdestillat für den Whisky gebrannt. Das Wasser stammt aus dem „Abhainn Cnoc a`Charrain“, läuft über sehr alten Gneis und ist eines der weichsten in ganz Schottland. Die Gärzeit der Maische beträgt zwischen 72 und 96 Stunden, was den Milchsäurebakterien genug Zeit gibt, das Werk der Hefe bei der Fermentation zu ergänzen. Der 1,2-t-Maischbottich ist aus rostfreiem Stahl und die acht Washbacks aus Oregon-Pinie. Die 7.000-l-Wash- und die 5.000-l-Spiritbrennblase, die „The dancing Stills“ genannt werden, wurden in Italien von Frilli in Siena in der Toskana gebaut, einem Brennanlagenhersteller, der bisher für seine Grappadestillationsanlagen bekannt ist. Beide Brennblasen sind klassische Pot Stills mit waagerechtem Linearm und nachgeschaltetem „Purifier“ (Rektifizierer), was in Schottland eher selten ist und für einen milden Rohbrand sorgt. Die Ginbrennblase steht separat und wird liebevoll „The Dottach“ genannt. 2023 wurden etwa 200.000 Liter Alkohol erzeugt, womit die „Isle of Harris Distillery“ zu den wirklich kleinen Brennereien in Schottland zählt. Das tut der Qualität aber keinen Abbruch, ganz im Gegenteil!

Der „The Hearach“ Single Malt Whisky besticht durch seine Ausgewogenheit. Er schafft es, ungewöhnlich mild und rund zu sein und trotzdem komplex. Seine 46% Vol. Alkohol sind sehr elegant eingebunden und auch die sehr leichte Rauchnote (etwa 12-14 ppm Rauch im Malz) ergänzt die anderen Aromen perfekt. Für das Fassmanagement wurden ehemalige Bourbonfässer und spanische Oloroso- und Fino-Sherryfässer verwendet. Das bringt einen Aromenmix von klassischen Vanillenoten bis hin zu erdigen Aromen und roten Früchten hervor. Wunderbar! Der einzige Wermutstropfen ist der ambitionierte Preis von um die 85,- Euro, die man für eine solche Flasche berappen muss.

Dieser Whisky ist trotzdem ein großer Wurf und daran sind nicht nur das besondere Wasser, die ungewöhnliche Brennanlage oder das ausgefeilte Fassmanagement schuld, sondern vor allem die Menschen, die dort leben und arbeiten. Der Whisky ist das Ergebnis des Zusammenspiels zwischen diesen Menschen und ihrer Umgebung. Die Arbeit der Frauen und Männer der Insel verbindet sich in ihm mit der einzigartigen Natur und jeder Tropfen dieses Single Malts wird auf der Insel destilliert, reift dort und wird vor Ort von Hand abgefüllt. Er ist daher auch nach den Bewohnern der Insel benannt, den „Hearaich“. Das ganzheitliche und sozial ausgerichtete Konzept der Destillerie entstand aus der Überlegung, die natürlichen Ressourcen der Insel nachhaltig zu nutzen und die Wirtschaft vor Ort zu stärken, Arbeitsplätze und einen gesellschaftlichen Mittelpunkt für die rund 2000 Inselbewohner zu schaffen und den Namen Harris weltweit nicht nur für Tweed, sondern ebenso für Whisky und Gin bekannt zu machen.

Seit ich den Whisky (und den Gin) probiert habe, steht diese Brennerei ziemlich weit oben auf meiner Liste der Brennereien, die ich in diesem Jahr besuchen möchte. Und ich bin nicht allein. Im letzten Jahr kamen fast 70.000 Besucher nach Harris. Das Konzept geht auf und so sorgt die Brennerei für mehr Touristen, was wiederum gut für die Wirtschaft und die Menschen auf der Insel ist. Isle of Harris Distillery verdient damit den Begriff „Social Distillery“ und wird sicher in der Zukunft Nachahmer andernorts finden.

Den leckeren runden „The Hearach“ genieße ich in der nun kommenden Frühlingszeit hoffentlich in meinem Garten. Ich wünsche Ihnen einen schönen Frühlingsanfang. ■

Ihr Whiskykenner Thom Glas

Steckbrief:
„The Hearach“ (Batch 1) Scotch Single Malt Whisky Originalabfüllung ISLE OF HARRIS DISTILLERY
ohne Altersangabe (etwa 5-7 Jahre alt)
Alkohol: *46% Vol.*
Fassmanagement: *1st. Fill Ex-Bourbonfässer in Barrelgröße von den Brennereien Buffalo Trace, Heaven Hill und Woodford Reserve, Ex-Oloroso- und Ex-Finosherryfässer aus der Bodega Jose y Miguel Martin*
ungefärbt, nicht kalt filtriert
Preis: *um 85,- Euro / 700 ml*

Verkostungsnotiz „The Hearach“
Erste Nase: *Ein Dram, der Zeit braucht, um alles erfassen zu können. Zuerst zitronig frisch mit frisch geschnittenem grünem Apfel und Vanille. Zugleich leicht angekohltes und würziges Eichenholz, dann kräutrig mit Heidekraut, Heidehonig und Kräuterpflanzen am Meer. Die Salzigkeit erinnert an mit Meerwasser gefüllte Felsenbecken an einer steinigen Küste. Heu (frisch und etwas fermentiert), torfige Erde, ein Spaziergang über eine Wildblumenwiese, ein Hauch grüne Banane, in Jod getränkte Mullbinden, dezente Noten roter Früchte, vor allem Erdbeere.*
Geschmack: *rund, komplex und ausgewogen. Der Alkohol ist sehr gut eingebunden mit einer angenehmen leichten Pfeffrigkeit. Der Whisky kommt zuerst frisch daher. Zitronig, Heidehonig, grüner Apfel, salzig, erdig-torfig, dezent Asche, mineralisch, etwas mundtrocknend mit Eichenholz, vielen Kräutern, Banane und einem Hauch Kirsche.*
Nachklang: *Eichenholz, erdig-torfig, Jod, leicht pfeffrig, ein Hauch kalter Rauch und dezent rote Früchte. Grüne Banane und florale Noten wie von Heidekraut klingen mittellang nach.*
Zweite Nase: *tatsächlich ein Whisky, bei dem nichts in der ersten Nase überlagert wurde. Je länger er steht, desto mehr kommt der leichte Rauch und die Pfeffrigkeit durch. Spannend.*
Fazit: *Ein sehr schöner runder Whisky, der für sein junges Alter eine wunderbare Komplexität bietet. Unbedingt probieren!*

Viel mehr als ein trockener Informations-austausch

Der Fachkräftemangel treibt mittlerweile jede Branche um. Und konnte eine freie Stelle dann endlich neu besetzt werden, ist die nächste Herausforderung, die heiß begehrte Fachkraft auch zu halten.

Natürlich spielen Bezahlung, Vereinbarkeit von Familie und Beruf und die so genannte Work-Life-Balance hierbei entscheidende Rollen. Nicht zu unterschätzen ist aber ebenso eine gute Unternehmenskultur. Die meisten Arbeitnehmenden verstehen hierunter ein intaktes Vertrauensverhältnis zwischen sich und ihren Vorgesetzten. Sie möchten die langfristigen Ziele ihres Arbeitgebers kennen, sich mit den Inhalten ihrer Arbeit identifizieren können, und ihnen ist ein wertschätzender Umgang sehr wichtig. (aus der Studie: „Fachkräftesicherung und Mitarbeiterbindung aus Sicht von Betrieben und Beschäftigten" – Februar 2024, in Auftrag gegeben vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales)

Eine Befragung der Stepstone Group, eine der größten Online-Jobplattformen, fand 2023 heraus, dass nur 23% der deutschen Arbeitnehmer sich mit ihrem Arbeitgeber verbunden fühlen. In den USA ist dies bei 33% der Befragten der Fall. Noch krasser fällt der Unterschied unter dem Aspekt „Freude an der Arbeit" aus: In Deutschland haben die nur knapp ein Drittel (29%), während es in den USA 46% sind. (Quelle: "The Employee Advantage", The Stepstone Group, 2023)

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

Rundum-Service für jede Tagung

Im Restaurant im Haus des Sports, direkt an der Ausfahrt des Olof-Palme-Damms in Kiel und trotzdem ruhig gelegen, finden Sie ideale Bedingungen für Ihre Tagung: Vor der Tür ausreichend Parkplätze, im Haus vollständig ausgerüstete Tagungsräume in allen Größen, daneben separate Workshop-Räume und eine große, sonnige Terrasse. Das Haus wird gern gebucht, denn zwei Dinge haben sich herumgesprochen: Die persönliche Betreuung, ganztägig und technisch versiert, sorgt für gesicherte Arbeits- und Tagungsbedingungen. Sie finden einen Ansprechpartner rund um die Uhr. Das zweite Argument: Hier gibt es gutes, frisch gekochtes Essen für das leibliche Wohl, selbst hausgebackenen Kuchen. Jeder gewünschte Verpflegungsstandard ist möglich: ob belegte Brötchen, Suppe oder Kuchen, eine stets gut ausgestattete Kaffee- und Tee-Bar oder ein Mittagessen nach Ihren Wünschen. Im Haus des Sports werden Sie von früh bis spät bestens versorgt. Und für das Team-Building empfiehlt sich nach getaner Arbeit eine Kegelbahn im Untergeschoss.

Sie erhalten ein Komplett-Angebot und müssen nicht mit versteckten Kosten rechnen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist ausgezeichnet. Egal ob halber oder ganzer Tag oder eine Woche lang, eine gute Arbeitsatmosphäre ist garantiert.

www.hds-kiel.de, Telefon: 0431-64 21 07

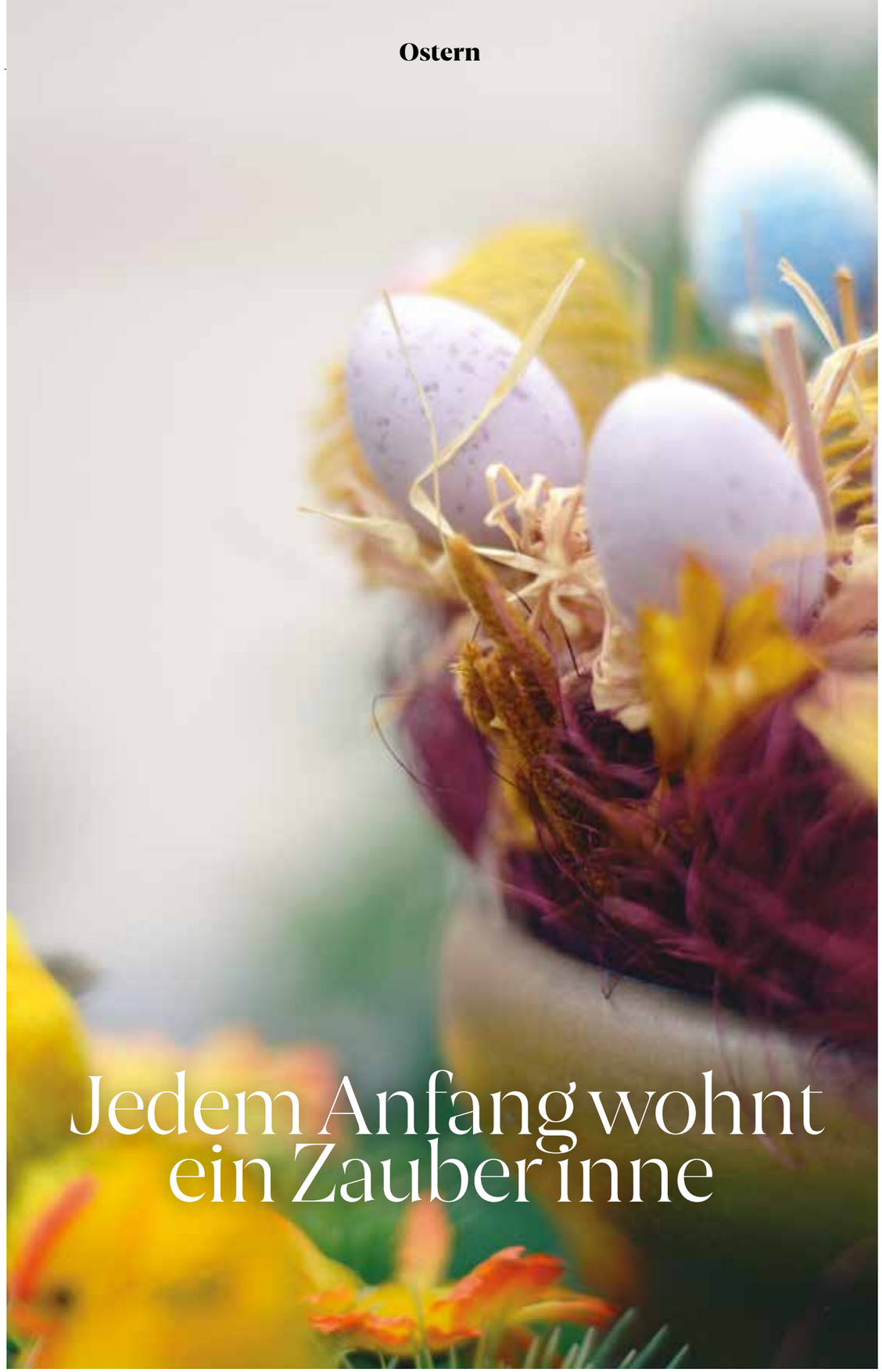
Tagen an der Schwentinemündung

Für konzentriertes Arbeiten oder kreative Gedanken, Workshops, Meetings, Tagungen, Seminare oder für eine Klausur: Die modern ausgestatteten Tagungs- und Veranstaltungsräume mit einer Gesamtfläche von 129 m² für bis zu 100 Personen bieten Ihnen die jeweils passenden Möglichkeiten.

Drei helle Tagungsräume mit direktem Zugang zu einer großen Terrasse sind mit variablen, schallisolierten Trennwänden ausgestattet. Klima- und Lüftungsanlage sowie Heizung können manuell im Veranstaltungsraum gesteuert werden. Die jeweils benötigte Tagungstechnik bietet das Hotel mit an. „Getränke, Snacks, kleinere Speisen, ein warmes Mittag- und/oder Abendessen offerieren wir unseren Gästen wunschgemäß", informiert mich die Tagungsleiterin Frau Peters-Ködörgü. „Selbstverständlich werden hierbei individuelle Bedürfnisse berücksichtigt. Besonderen Wert legen wir darauf, dass die Speisen in unserer Küche final und frisch zubereitet werden." 57 Zimmer, eine Tiefgarage sowie kostenfreie Parkplätze in direkter Umgebung runden das Angebot ab.

Bei der Planung Ihrer Veranstaltung werden Sie hier von Anfang bis Ende individuell und kompetent begleitet.

www.am-segelhafen-hotel.com,
Telefon: 0431-72 990-0



Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne

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

Das zweite Fest im Jahreskreis wurde Ostara genannt und richtete sich nach der Sonne: Regelhaft fiel es auf die Tag-und-Nacht-Gleiche, um den 21. März herum. An diesem Tag sind zum ersten Mal Tag und Nacht gleich lang und die helle Zeit des Jahres beginnt. Gefeiert wurde das stärker werdende Licht, das eng mit dem neuen Wachstum in der Natur verbunden ist. Denn um diese Zeit sprießen immer mehr Blumen, Sträucher beginnen zu blühen und erste Baumknospen gehen langsam auf.

Wir können die Vögel wieder deutlich singen hören, die jungen Lämmer dürfen auf die Weiden. Das Braungrau des Winters wird vom Grünbunt des Frühlings verdrängt. Schon lange ist wissenschaftlich bewiesen, dass Grüntöne eine beruhigende Wirkung auf uns haben. Ein Spaziergang im Wald unterstützt jetzt unsere Gesundheit besonders. Die Natur spiegelt uns außerdem, dass alles zur richtigen Zeit geschieht: Die Samen, die die Pflanzen im Herbst „aussäen", fangen im Frühjahr an zu wachsen. Auch wir Menschen lernen aus Erfahrung, dass „gut Ding Weile haben will". Dieses Sprichwort tauchte erstmalig 1668 in dem Roman „Simplicius Simplicissimus" auf, in dem der Held diverse Abenteuer bestehen muss. So, wie die Natur im März und April extremen Wetterkapriolen ausgesetzt ist und trotzdem anfängt zu blühen, könnten wir bei neuen Vorhaben „trotzdem" mit achtsamen, kleinen Schritten einfach losgehen. Denn hier wie da gilt: „Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne …" (Hermann Hesse).

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

• Früher gab es erst ab dem Frühjahr wieder Eier. Denn Hühner brauchen Licht, um Eier legen zu können. Auch wenn die meisten von uns ihre Ostereier im Supermarkt kaufen, könnten wir beim diesjährigen Bemalen derselben doch einmal ein bisschen Dankbarkeit für dieses Naturprodukt einfließen lassen.

• Gehört bei Ihnen ein Lammbraten oder ein Gebäck in Lammform zu den Ostertraditionen? In diesen Tagen ein Lamm zu schlachten und zu essen, ist eine sehr alte jüdisch-christliche Tradition. Lämmer wurden, zu bestimmten Anlässen, Gott geopfert und später prägte sich zu Jesus, der am Karfreitag gekreuzigt wurde, die Bezeichnung „Lamm Gottes" ein. Die ersten Lämmer kommen alljährlich bereits Ende Januar zur Welt. Und sind damit ebenso ein Symbol für das neue Leben in der Natur.

• Der Hase ist, allemal bei den Kindern, wohl das bekannteste Symbol zu Ostern. Er galt in vielen Traditionen von jeher als Sinnbild für Fruchtbarkeit. Denn dieses Tier kann sich quasi „doppelt" vermehren: Schon während der Tragezeit mit dem einen Wurf können die Spermien des Rammlers die neuen Eizellen der Häsin bereits befruchten. Womöglich bekommen die Tiere so vielfachen Nachwuchs, weil sie in der Natur so viele Fressfeinde haben?

• Die Zweige, mit denen wir zu Ostern unsere Tische schmücken, werden traditionell Gründonnerstag geschnitten. So haben sie bis zum Ostersonntag Zeit, im Warmen auszutreiben. Wir holen uns mit den sprießenden Knospen sozusagen den Frühling ins Haus. Was, sollte es Ostern (in diesem Jahr am 31.3./1.4.) draußen stürmen oder schneien, ja durchaus etwas Tröstliches haben könnte.

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

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

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

Apropos Rezept: Derer gibt es viele zu finden. Ich entdeckte beim Stöbern im Internet einen Cocktail, namens „Eggnog". Ein in Großbritannien, Amerika und Kanada sehr beliebtes Getränk an Feiertagen, das kalt und warm getrunken wird. Vergleichbar mit unserem Eierpunsch.

Vielleicht haben Sie Lust, einmal das folgende Rezept auszuprobieren. Für jeweils ein Cocktailglas benötigen Sie, neben einem Cocktailshaker, Folgendes:

ca. 30 ml (g) Brandy (alternativ Rum oder Whisky)
ca. 40 ml (g) Milch oder Sahne
ca. 15 ml (g) einfachen Sirup (alternativ Agavendicksaft)
1 frisches Eigelb

Füllen Sie alle Zutaten gleichzeitig in den Shaker – gut durchschütteln. Anschließend fügen Sie einen guten Esslöffel (zerstoßenes) Eis hinzu. Nochmals kräftig schütteln, damit sich die Zutaten verbinden und der Cocktail eine cremige Konsistenz bekommt.

Garnieren können Sie ihn mit etwas Zimtpulver.

Guten Appetit und frohe Ostern!

Der treue Freund

Neben dem Gasherd dürfte der Krupp 3Mix wohl zu den innovativsten Erfindungen im Küchenbereich zählen. Ich sag das mal so. Immerhin etablierte er sich schon Ende der 50er Jahre blitzschnell in unseren Haushalten, was vielleicht auf die kaufanregende Werbung in Zeitschriften zurückzuführen ist. Mir ist jedenfalls kein Haushalt in meiner Kindheit bekannt, in dem es keinen Krupp 3Mix gab. Ein 3Mix ist immer gut. Meiner ist nun über 25 Jahre alt und er wurde arg gequält. Einmal, in meiner erfolglosen Brotbackphase, hat der arme Kerl aufgeben müssen. Auch wenn er mit Knethaken ausgeliefert wird, ist weder die Leistung noch die Mechanik dafür ausgelegt, einen zähklumpigen Sauerteig zu kneten. Irgendwann rappelte es im Inneren des Gerätes, der Motor lief, aber die Haken drehten sich nicht mehr. Ein Erdbeben (selbstverschuldet) hätte mich nicht mehr erschüttern können. Mir wurde damals blitzschnell klar, dass ich den Bogen überspannt hatte. Und ich brachte es nicht übers Herz, den treuen Freund wegzuschmeißen, obwohl mein Haushaltsgerätefachverkäufer mir dazu riet und mir das aktuelle Modell ans Herz legte. Nein. Niemals. Ich hatte den Schaden angerichtet und ich wollte meinen ersten selbstgekauften 3Mix wiederbeleben. Also orderte ich bei dem – Gott sei Dank – mitfühlenden Verkäufer (ja, sowas gab es Ende des Jahrtausends noch) einen neuen Zahnradsatz. Soweit hatte ich den Schaden schon erforscht. So ein 3Mix ist nämlich von einem nicht ganz unbegabten Hausmann durchaus zerlegbar. Als ich die beiden Gehäusehälften getrennt hatte, waren mir schon weißliche Späne entgegengeschneit und die nun runden Zahnräder sprachen Bände.

Mit mehr Glück als Verstand war es mir einige Wochen später dann gelungen, die gelieferten Zahnräder fachgerecht einzubauen und ich habe von da an NIE wieder Brotteich mit dem Gerät geknetet. Wohl hie und da mal einen flockigen Pizzateig vorgerührt, aber nie wieder geknetet. Dafür hat der Herr uns Hände gegeben. Seitdem funktioniert mein alter Krupp absolut zuverlässig. Nun sind seine Hauptaufgaben tatsächlich eigentlich nur das Schlagen von Sahne und das Verrühren von Pastetenfüllungen oder Hackfleisch für die Buletten, aber ohne den 3Mix wäre all dies doch recht beschwerlich. Und auch der dämlich grinsende Fernsehkoch, der ihnen zeigt, wie man Eischaum blitzschnell mit der Hand schlägt, wird hinter den Kulissen ganz schnell zum Mixer greifen. Ganz nebenbei fallen mir doch noch diverse Tomatensaucen und Chutneys ein, bei denen der Krupp 3Mix äußerst hilfreich ist, zumal er die Zutaten nicht zu einem homogenen Brei zerschreddert, wie es mein Zauberstab täte.

Der Krupp-Mixer ist seit 1953 mit fast gleichbleibender Qualität auf dem Mark. „Fast" wähle ich darum, weil es gelegentlich einige qualitative Ausrutscher gab, die dann jedoch stets in der Folgegeneration behoben wurden. Der erste 3Mix hatte nur 100 Watt – für Haushalte, die sowieso nur 4 Steckdosen im ganzen Haus hatten, sicherlich ganz angemessen. Später wuchs die Leistung schnell auf 350 Watt an, damit kann man sogar kleine Mengen Putzmörtel anrühren, um Frostschäden auf der Terrasse zu beheben. Die beiliegenden Schneebesen (mit denen macht man auch den Putzmörtel) waren anfangs aus formgepressten Stahlblechen, später waren es gebogene Edelstahlstäbchen. Zwischendurch waren die „Besen" über ein Kunststoffteil mit der Achse verbunden, die man ins Gerät steckt. Das ist die Achillesferse des Schneebesens! Heute wird das Gerät wieder mit einem Ganzmetall-Schneebesen ausgeliefert. Lediglich die oberen Manschetten zum „Triebkopf" (dieses Wort ist mir gerade eingefallen) sind auch heute noch aus Kunststoff, was aber keinerlei Auswirkung auf die Langlebigkeit der Schneebesen hat. Und selbst wenn mal etwas an einem 3Mix kaputtgehen sollte, so kann man sich immer noch in Krupps reichhaltigem Ersatzteillager bedienen. Zumindest, so lange es verständnisvolle Haushaltsgerätefachverkäufer gibt, die ja die Schnittstelle zum Großkonzern sind. Nicht ganz unwichtig ist der Preis eines solchen Gerätes. Ich habe völlig vergessen, was ich mal dafür bezahlt habe. Ich erinnere mich noch, dass die Zahnräder rund 16 Mark gekostet haben. Heute kostet ein 3Mix in der brotteigtauglichen 500 Watt-Variante gerade mal 70 Euro. Das ist dann die 9000er Variante, die mir irgendwann mal, in hoffentlich vielen Jahren, als Ersatz für meinen alten 7000er dienen wird.

Für mich ist zu diesem Gerät jedenfalls keine Alternative in Sicht, zumal das Geräusch, wenn der rotierende Schneebesen ratternd an der Wand der Kunststoffschüssel entlangschrabbelt, immer wieder wohlige Kindheitserinnerungen aufkommen lässt. Der Krupp 3Mix ist ein Teil meines Lebens geworden. Ohne Krupp 3Mix auf einer einsamen Insel? Undenkbar! ■ *Martin Reuter*

MÄRZ
1 FREITAG

Ausstellung 10:00 Studioausstellung: Reality Render vous - eine Ausstellung des klassenübergreifenden "Mixed Reality"-Seminars der Muthesius-Kunsthochschule, bis 6.3.2024; Öffnungszeiten: Di, Mi, Fr 10-17 Uhr; Do 10-19 Uhr; Sa, So 11-17 Uhr Stadtgalerie
10:00 "Menschenbilder" - Werkschau von Jan Köhler-Kaeß zum 80. Geburtstag, bis 18 Uhr; Fotografien; Ausstellung bis 07.03.2024 WarlebergerHof
10:00 "Vor aller Augen - Menschen in Prof. Esmarchs Klinischer Bildersammlung", Sonderausstellung Über das Kranksein und Darstellungen im 19. Jh.; geöffnet 10-16 Uhr; bis 15.03.2024 (9. + 11.3. geschlossen) MedHist
17:00 Werner Klein: "Die Malerei ist das Reich der Freiheit" - Landschaften im Norden etc., bis 23 Uhr; bis 06.03.2024 Lutterbeker
16:30 Kieler Umschlag: Einmal ins Mittelalter und zurück - Kostümführung für Familien, mit der Museumspädagogin Susanne Mohr; anmelden unter 0431-901 3425 WarlebergerHof
Kinder 16:00 SpacePark 360: Infinity, ab 9 J. FHMediendom

Messe-Feste 11:00 Kieler Umschlag bis 18 Uhr, Innenstadt - vom 29.02.-03.03.2024 Holstenplatz
Tanzen 20:00 Gut aufgelegt! Oldieparty mit DJ Thorsten, Eintritt 5 Euro inkl. Begrüßungssekt Leuchtturm

2 SAMSTAG

Ausstellung 11:00 "Perlenglanz und Farbgewalt", geöffnet: Mo-Fr 11-18 Uhr; Sa + So 13-17 Uhr PopUpPavillon
14:00 Öffnungszeiten des Computermuseums: immer Sa + So 14-18 Uhr, letzter Einlass: 17 Uhr FHComputermuseum
15:00 Kieler Umschlag: Einmal ins Mittelalter und zurück - Kostümführung für Familien, mit der Museumspädagogin Susanne Mohr; anmelden unter 0431-901 3425; auch um 16.30 Uhr WarlebergerHof
Kinder 10:00 Küstenkidskonzert Krabben: Die kleine Spinne Aranita und die Suche nach dem ganz großen Glück, ein Mitmachkonzert für Kinder ab 3 J.; Probebühne Werftpark
14:00 Lars - der kleine Eisbär, 5-7 J. FHMediendom
16:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Elements - Der Rhythmus klopft an, ab 3 J.; Probebühne Werftpark
16:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Erinnerungssammler*innen, ab 4 J.; Probebühne Werftpark
15:30 Sonne, Mond und Sterne, 5-8 J. FHMediendom
15:30 Kindertheater: "Im Glück" mit der campgnie nik; Clownssolo, ab 6 J, Spielort: Saal im Gemeindehaus, Brammerkamp 11 Leuchtturm
Kino 17:00 Der Sprung ins All - das Abenteuer Raumfahrt, ab 10 J. FHMediendom
18:30 Queen Heaven - The Original, ab 12 J. FHMediendom
Musik 16:00 "Liebeslieder" aus 5 Jh. - Chorkonzert mit dem Vokalkollektiv Nord, Eintritt frei, Spende erbeten Bethlehemkirche
18:00 "Holler-Folk" mit Elderland, Nordic, Celtic und American Folk mit melodischen Singersongwriter-Songs AlteMeierei
20:00 Kerstin Ott auf Best Ott Tour 2023/24 Wunderino
Theater-Comedy 11:00 Schauspiel EXTRA im Bistro Entracte: VorOrt: Der Sturm Schauspielhaus
16:00 Tod eines Handlungsreisenden, von Arthur Miller; mit Kinderbetreuung Schauspielhaus
17:00 Thementag: NIE WIEDER! Schlachthof 5, nach Kurt Vonnegut; Jugend; Saal Werftpark
18:00 Falstaff, Oper von Guiseppe Verdi Opernhaus
18:00 Theaterpädagogik: Theatermenschen*inBewegung: Körperpoesie, im Studio Schauspielhaus
19:30 Gastspiel: Faces of Change: Beleuchtung, Playback Theater; Probebühne, ab 14 J.; Kartenreservierung unter krogmann@zbbs-sh.de Werftpark
Tanzen 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

14:30 Kaluoka'hina - das Zauberriff, 7-10 J. FHMediendom
Kino 19:00 Beobachtungen am Fernrohr der Sternwarte, ab 8 J.; Eintritt frei FHMediendom
19:30 Die drei ??? - und die singende Schlange, ab 8 J.; Hörspiel FHMediendom
Musik 19:30 miRatio mit Jens Fischer Live, Konzert; Eintritt frei BunkerD
Theater-Comedy 11:00 Commedia - Herz und Leber, von Hansjörg Schneider; auch um 19 Uhr KulturForum
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 Die Glasmenagerie, von T. Williams mit dem Werkstatt- Theater Lutterbeker
20:00 Der Schimmelreiter, Musical nach Theodor Storm Schauspielhaus
10:30 Thementag: NIE WIEDER! Schlachthof 5, nach Kurt Vonnegut; Jugend; Saal; auch um 19:30 Werftpark
Vortrag-Führung 17:30 GrÖßenvergleiche im Universum FHMediendom
15:30 Das Geheimnis der Bäume - Die Abenteuer von Dolores und Mike, 6-11 J. FHMediendom
Kino 17:00 Zeitreise - vom Urknall zum Menschen, ab 13 J. FHMediendom
Musik 19:00 miRatio mit Jens Fischer und weiteren virtuellen Musikern, Konzert FHMediendom
20:00 "Freiheit für die Blockflöte", mit Wildes Holz Lutterbeker
20:00 FolkZeit HofAkkerboom
Theater-Comedy 19:00 Samson und Dalila, Oper von Camille Saint-SaEBns; Einführung um 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
20:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomoedWil
20:00 Stolz und Vorurteil *oder so, von Isobel McArthur nach Jane Austen Schauspielhaus
20:30 Theaterpädagogik - Premiere: Theatermenschen*inBewegung: Körperpoesie, im Studio Schauspielhaus
Tanzen 21:00 TanzBAR #42 mit DJ Benno Zucker stattcafe

3 SONNTAG

Kinder 14:00 Die Rettung der Sternenfee Mira, 5-8 J. FHMediendom
16:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Erinnerungssammler*innen, ab 4 J.; Probebühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
15:30 Sonne, Mond und Sterne, 5-8 J. FHMediendom
15:30 Kindertheater: "Im Glück" mit der campgnie nik; Clownssolo, ab 6 J, Spielort: Saal im Gemeindehaus, Brammerkamp 11 Leuchtturm
Kino 17:00 Der Sprung ins All - das Abenteuer Raumfahrt, ab 10 J. FHMediendom
18:30 Queen Heaven - The Original, ab 12 J. FHMediendom
Musik 16:00 "Liebeslieder" aus 5 Jh. - Chorkonzert mit dem Vokalkollektiv Nord, Eintritt frei, Spende erbeten Bethlehemkirche
18:00 "Holler-Folk" mit Elderland, Nordic, Celtic und American Folk mit melodischen Singersongwriter-Songs AlteMeierei
20:00 Kerstin Ott auf Best Ott Tour 2023/24 Wunderino
Theater-Comedy 11:00 Schauspiel EXTRA im Bistro Entracte: VorOrt: Der Sturm Schauspielhaus
16:00 Tod eines Handlungsreisenden, von Arthur Miller; mit Kinderbetreuung Schauspielhaus
17:00 Thementag: NIE WIEDER! Schlachthof 5, nach Kurt Vonnegut; Jugend; Saal Werftpark
18:00 Falstaff, Oper von Guiseppe Verdi Opernhaus
18:00 Theaterpädagogik: Theatermenschen*inBewegung: Körperpoesie, im Studio Schauspielhaus
19:30 Gastspiel: Faces of Change: Beleuchtung, Playback Theater; Probebühne, ab 14 J.; Kartenreservierung unter krogmann@zbbs-sh.de Werftpark
Tanzen 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

4 MONTAG

Musik 20:00 Jazz-Café im STATT-Café - pur, Eintritt frei, Hutspende erbeten stattcafe
Theater-Comedy 20:00 Oper EXTRA: Von Frescobaldi bis Eckert (UA) mit Heiko Maschmann (Kontrabass) und Bettina Rohrbeck (Klavier/Cembalo), im 1. Foyer Opernhaus
20:00 Schauspiel EXTRA: Reihe 17: Ein Song, ein Drink, ein Ding, Yvonne Ruprecht trifft ... Linda Porter Schauspielhaus

5 DIENSTAG

Kinder 10:30 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Erinnerungssammler*innen, ab 4 J.; Probebühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
Musik 20:00 Closer Tour mit Trompeter Nils Wulker und Gitarrist Arne Jansen KulturForum
Theater-Comedy 10:30 Thementag: NIE WIEDER! Schlachthof 5, nach Kurt Vonnegut; Jugend; Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
Tanzen 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

6 MITTWOCH

Kinder 10:00 Kindertheater des Monats: "Im GlÜck", nach Hans im GlÜck; ab 6 J. HofAkkerboom
17:00 Dinosaurier und das Abenteuer des Fliegens, ab 8 J. FHMediendom
09:30 Küstenkidskonzert Krabben: Die kleine Spinne Aranita und die Suche nach dem ganz großen GlÜck, ein Mitmachkonzert für Kinder ab 3 J.; Probebühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
Essen 11:15 "Kultur, Croissants & Konfitüre" - Frühstück im Lüneburg-Haus mit anschl. Museumsfhrung, Anmeldung unter: 0431-982 6000 DaenischeStraße
Kino 20:00 Queen Heaven - The Original, ab 12 J. FHMediendom
18:30 Allein im All, ab 10 J. FHMediendom
Musik 17:00 Die halbe Stunde: Klesmer und Jiddische Lieder, mit Jule Schwarz, Geige; Christine von BÜlow, Oboe/Englischhorn; Martin W. Luth, Gesang; Martin Quetsche, Akkordeon; Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche
15:30 Ein virtuoser Kosmos, Konzert FHMediendom
Sport 18:45 THW Kiel - RK PPD Zagreb, Champions League Wunderino
Theater-Comedy 10:30 Thementag: NIE WIEDER! Schlachthof 5, nach Kurt Vonnegut; Jugend; Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark

7 DONNERSTAG

Ausstellung 10:00 "Alle Tage Mensch" - Tonplastiken von Birgit Lindemann, bis 17.4.2024; Öffnungszeiten: Mo-Fr 10-14 Uhr; Mi: 10-20 Uhr BunkerD
Kinder 10:30 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Klein, ab 4 J.; Probebühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
Musik 18:30 WunderBar, geselliger Tresenabend in der Tenne HofAkkerboom
Theater-Comedy 19:30 Irgendwas mit MÖwen - Die Kieler Slam-Lesebühne KulturForum
Vortrag-Führung 19:00 Lesung: Jacinta Nandi mit "50 Ways to Leave your Ehemann", anlässl. des Weltfrauentags Literaturhaus
Tanzen 19:30 Sprottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

8 FREITAG

Kinder 17:00 Der Räuber Hotzenplotz und die Mondrakete, 5-7 J. FHMediendom
15:30 Kaluoka'hina - das Zauberriff, 7-10 J. FHMediendom
Kino 20:00 Die drei ??? - Das Dorf der Teufel, ab 8 J. FHMediendom
18:30 Milliarden Sonnen - eine Reise durch die Galaxis, ab 12 J. FHMediendom
Musik 20:00 This is THE GREATEST SHOW!, die grÖßten Musical-Hits aller Zeiten Wunderino

20:00 Jakob Heymann & FALK, Liedermacher und Musikkabarettisten Lutterbeker
20:00 Konzert mit Joe Bennick: "Blossom and Gloom" Leuchtturm
Theater-Comedy 15:00 Gastspiel: Konzert zum Weltfrauentag mit Werken von 9 klassischen Komponistinnen, im 1. Foyer; mit dem Abiturjahrgang der Freien Waldorfschule Kiel Opernhaus
19:00 Ballett: Der Nussknacker - zum letzten Mal in dieser Spielzeit!, Choreografie von Yaroslav Ivanenko, Musik nach Tschaikowski Opernhaus
20:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomoedWil
20:00 Tod eines Handlungsreisenden, von Arthur Miller Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: UFOs überm Norder - ein Science-Fiction-Live-Trash-Hörspiel, von Jens Raschke; in der Backboard Lounge maritim
Vortrag-Führung 17:00 Workshop: Die Wiederentdeckung des Lachens, bitte Zeit erfragen und anmelden unter Tel. 04342-84477 AlteMeierei
18:00 "Weibsbilder, Frauenzimmer, Demoiselles und FRäulein" - Historischer Stadtrundgang mit der Kunsthistorikerin Dr. Birte Gaethke, Treffpunkt: Stadtmuseum Warleberger Hof; Anm. unter 0431-901 3425 WarlebergerHof
19:00 Femizide. Frauenmorde in Deutschland, Lesung und Gespräch mit Journalistin und Autorin Carolin Haentjes und Kieler Expert*innen KulturForum

9 SAMSTAG

Ausstellung 14:00 "Usedom im Spiegel der Malerei und Grafik (1936-1981), aus der Sammlung Otto Niemeyer-Holstein; bis 24.03.2024; geöffnet Do-Sa 14-17 Uhr; So 11-17 Uhr Kuenstlermuseum

Kinder 14:00 Die Rettung der Sternenfee Mira, 5-8 J. FHMediendom
16:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Elements - Der Rhythmus klopft an, ab 3 J.; Probebühne Werftpark
17:00 Oliver T. - wieder da!, nach Charles Dickens; ab 6 J.; Saal Werftpark
15:30 Der kleine Major Tom, ab 8 J. FHMediendom
Essen 19:00 Tapas-Abend im "Heimspiel", mit u.a. Albondigas, Pimentos, Chorizo, Gambas, Tortilla. Reservierung: 0431-97990563 kochfabrik
Markt 11:00 Frühlings Markt auf Schloss Hagen - mit erlesenen Waren und Speisen, bis 18 Uhr SchlossHagen
Kino 14:00 Seniorenkino im KoKi mit anschl. Seniorencafé, Anmeldung empfohlen: Tel. 0431-20076 50 Pumpe
17:00 Planeten - Expedition ins Sonnensystem, ab 9 J. FHMediendom
20:00 Dark Side of the Moon, ab 16 J. FHMediendom
19:30 Beobachtungen am Fernrohr der Sternwarte, ab 8 J.; Eintritt frei; Live FHMediendom
Musik 19:00 Konzert des Ernst-Barlach-Gymnasiums: Joseph Haydn: Die SchÖpfung, Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche
20:00 Achim Reichel & Band, "Schön war es doch!" Tour 2024 Wunderino
20:00 "Over the Rainbow" - Premiere, Konzertabend mit Heryke BÜttner und Ingo Hassenstein Lutterbeker
Theater-Comedy 20:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomoedWil
20:00 Gastspiel: Der Ursprung der Welt, mit Junges Theater im Werftpark Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: UFOs Überm Norder - ein Science-Fiction-Live-Trash-Hörspiel, von Jens Raschke; in der Backboard Lounge maritim
20:00 A Quadrat - das Ryth Musikabarett: "Serviervorschlag" KulturForum
19:30 Aschenputtel - La Cenerentola - Premiere, Oper von Gioachino Rossini Opernhaus
20:30 LebensWert - Ein Dokumentar Theaterstück zur NS-Euthanasie in SH, Marie Schwesinger; im Studio Schauspielhaus
Vortrag-Führung 10:00 Workshop: Die Wiederentdeckung des Lachens, bitte Zeit erfragen und anmelden unter Tel. 04342-84477 AlteMeierei
19:00 Wanderungen Über den Sternenhimmel FHMediendom

10 SONNTAG

Kinder 16:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Klein, ab 4 J.; Probebühne Werftpark
17:00 Sternenhimmel und Planeten, ab 8 J.; Live FHMediendom
15:30 Der Regenbogenfisch und seine Freunde, 5-7 J. FHMediendom
Markt 11:00 Frühlings Markt auf Schloss Hagen - mit erlesenen Waren und Speisen, bis 18 Uhr SchlossHagen
Kino 14:00 Zauber der Anderswelt FHMediendom
18:30 Space Tour - Pop & Rock und eine Reise zu den Sternen, ab 10 J. FHMediendom
Musik 12:00 4. Musikalische Matinee: Cellissimo - Werke für vier Celli KulturForum
18:00 Musik made im Norden mit Peter LÜhr & Band AlteMeierei
Theater-Comedy 16:00 Ballett: Giselle; ab 18.30 Uhr Ballett EXTRA: Psychoanalyse und Theater: Eintritt frei, mit Kinderbetreuung Opernhaus
19:00 Gastspiel: Hinter den WÖlfen!, mit Dirk SchÄfer Schauspielhaus
19:30 Gastspiel: Schwitzende Männer.2, mit DeichArt; im Studio Schauspielhaus
Tanzen 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

11 MONTAG

Theater-Comedy 20:00 Oper EXTRA: Klarinette? Na klar! - Quintett-Meilensteine von Brahms und Ben-Haim, im 1. Foyer; mit Ishay Lantner und dem Kieler Streichquartett Opernhaus
20:00 Schauspiel EXTRA: Reihe 17: Eine Art LiebeserklÄrung, von Neil LaBute Schauspielhaus
Messe-Feste 18:30 Auftakt zum Krimi-Festival Kiel 2024, bis 17.3.2024 WelcomeCenter

12 DIENSTAG

Kinder 10:30 Oliver T., nach Charles Dickens; ab 6 J.; Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
Messe-Feste 18:30 Krimi-Festival Kiel 2024: Startschuss mit skurrillen Geschichten aus der Kieler Stadtchronik, mit Norbert Aust und Rolf Fischer WelcomeCenter
Tanzen 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

13 MITTWOCH

Kinder 09:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Klein, ab 4 J.; Probebühne; auch um 11.30 Uhr; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
10:30 Piratenmolly Ahoi! Vom Mädchen, das auszog, Seemann zu werden, ab 4 J.; Hinterbühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
15:30 Dinosaurier und das Abenteuer des Fliegens, ab 8 J. FHMediendom
Kino 17:00 Limbradur und die Magie der Schwerkraft, 11-13 J. FHMediendom
20:00 Queen Heaven - The Original, ab 12 J. FHMediendom
18:30 Unendliche Weiten, ab 10 J. FHMediendom
Musik 17:00 Die halbe Stunde: Psalmen zur Passion, mit Werken von Howells und J.S. Bach; Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche
19:00 INTERSTELLAR: Film Musik LIVE mit Roger Sayer an der Orgel und Erzählungen, Karten reservieren unter st-nikolai-kiel.reservix.de oder Abendkasse Nikolaikirche
19:00 Maurenbrecher trifft Nussbaumer & Wester mit Teil 5 des "Randy-Newman-Projekts" KulturForum
20:00 The Music of Hans Zimmer & John Williams, Original London Production, moderiert von Max Moor Wunderino
19:30 Salzhallenkonzert der Theaterfreunde: Mit Jazz, Soul & mehr von JazzMÉlange NeueSalzhalle
Theater-Comedy 19:00 Westside Story, Musical von Leonard Bernstein Opernhaus
Messe-Feste 18:30 Krimi-Festival Kiel 2024: Ostfriesland grÜßt OstseekÜste: Klaus-Peter Wolf liest aus "Ostfriesenhass" Paul-Gerhardt-Gemeinde
18:30 Krimi-Festival Kiel 2024: eat.READ.sleep. PoÜast-Session mit Eva Almstädt, Katharina Mahrenholtz und Daniel Kaiser, Kulturredakteure des NDR Audimax
Tanzen 17:30 Salsa am Meer, Tanzkurs BlauerEngel

14 DONNERSTAG

Kinder 10:30 Oliver T., nach Charles Dickens; ab 6 J.; Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
Musik 19:00 INTERSTELLAR: Film Musik LIVE mit Roger Sayer an der Orgel und weiterer "space music!, AUSVERKAUFT Nikolaikirche
Theater-Comedy 19:00 Falstaff, Oper von Guiseppe Verdi Opernhaus
20:00 Lady Florence, eine Hommage an Florence Foster Jenkins KomoedWil
20:00 Gastspiel: DeichArt: UFOs Überm Norder - ein Science-Fiction-Live-Trash-Hörspiel, von Jens Raschke; in der Backboard Lounge maritim
19:30 Der Original Kieler Poetry Slam! KulturForum
Vortrag-Führung 17:00 Uta Franck liest aus "Ein fast normales Paar", 10. Literaturfrühling in Mettenhof Literaturhaus
19:30 "JÜdische Kindheiten" - ein Beitrag gegen den wachsenden Antisemitismus HofAkkerboom
Tanzen 19:30 Sprottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

15 FREITAG

Ausstellung 19:00 Vernissage: Dissonance - Platform Germany (2), Eintritt frei Stadtgalerie
Kinder 17:00 Der kleine Major Tom, ab 8 J. FHMediendom
10:30 Piratenmolly Ahoi! Vom Mädchen, das auszog, Seemann zu werden, ab 4 J.; Hinterbühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
10:30 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Klein,

ab 4 J.; Probebühne; auch um 11.30 Uhr; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
15:30 Polaris - das Weltraum-U-Boot, ab 7 J. FHMediendom
18:30 Sternenhimmel und Planeten, ab 8 J. FHMediendom
Kino 19:00 Filmabend "Ich habe Kiel zu erzählen" & "Kielympia", Filmdokus von Gerald Grote und Oliver Boczek vom Zeitzeugenstudio Leuchtturm
20:00 Der Sprung ins All - das Abenteuer Raumfahrt, ab 10 J. FHMediendom
19:30 Beobachtungen am Fernrohr der Sternwarte, ab 8 J.; Eintritt frei FHMediendom
Musik 19:00 DUX - selbstgeschraubte Lieder und Melodien aus den Zwischen(t)Räumen, Eintritt frei, Spende erbeten Bethlehemkirche
20:00 Let's sing together, mit Erhard Ohlhoff und seinen Musiker*innen HofAkkerboom
Theater-Comedy 16:00 FÜhrung durch das Opernhaus, ein Blick hinter die Kulissen, Treffpkt. Haupteingang Opernhaus Opernhaus
20:00 "Einer von uns" Christoph Eckert, mit dem Werkstatt-Theater Lutterbeker
20:00 Der Sturm - Premiere, von William Shakespeare Schauspielhaus
Vortrag-Führung 16:00 Daniela Stich, Kinderbuchautorin: "Das erbarmungslos ehrliche Tageuch der Rebella Rosin" Literaturhaus
Messe-Feste 15:00 Krimi-Festival Kiel 2024: Poetry Slam und Krimi - Workshop-Ergebnisse mit SchÜler*innen und BjÖrn HÖgsdal, in der Mensa der Schule Masurenring 6 ToniJensenSchule

18:30 Krimi-Festival Kiel 2024: "Krieg der Seesterne" - Erstlesung, von und mit Bestsellerautor Krischan Koch Paul-Gerhardt-Gemeinde
Tanzen 20:30 Förde Salsa am Kai, mit Walid BlauerEngel

16 SAMSTAG

Ausstellung 11:00 Dissonance - Platform 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 Stadtgalerie
Kinder 14:00 Die Rettung der Sternenfee Mira, 5-8 J. FHMediendom
16:00 WiLd! von Evan Placey, ab 8 J.; Hinterbühne Werftpark

16:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Klein, ab 4 J.; Probebühne Werftpark
15:30 3-2-1 Liftoff!, ab 6 J. FHMediendom
Kino 17:00 MARS 1001 - die ersten Menschen auf dem Mars, ab 10 J. FHMediendom
20:00 Dark Side of the Moon, ab 16 J. FHMediendom
18:30 Darwins Orchideen - Wunder der Evolution, ab 10 J. FHMediendom
Musik 18:00 "Aus der Tiefe rufe ich" - Psalmen zur Passion, mit dem SanktNikolaiChor Kiel und Volkmar Zehner, Dirigent Nikolaikirche
20:00 Ulla Meinecke mit "Songs und Geschichten", mit dem Multi-Instrumentalisten Reinmar Henschke Lutterbeker
Theater-Comedy 19:00 Ballett: Giselle, Choreografie von Jean Coralli, Jules Perrot und Marius Petipa Opernhaus
20:00 Lady Florence, eine Hommage an Florence Foster Jenkins KomoedWil
20:00 Der Sturm, von William Shakespeare Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: Kunst, von Yasmina Reza Stadtgalerie
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! Schloss
20:00 Lesung von Heinrich & Micha mit Tiefsinn und BlÖdsinn, Kurzgeschichten und Satire bis Comedy HofAkkerboom
Messe-Feste 18:30 Krimi-Festival Kiel 2024: Live-Hörspiel! mit "Die drei Herren", in der Mensa der Schule Masurenring 6 ToniJensenSchule

17 SONNTAG

Kinder 14:00 Tabaluga und die Zeichen der Zeit - das 360BO-Erlebnis, ab 8 J. FHMediendom
15:00 Oliver T., nach Charles Dickens; ab 6 J.; Saal; auch um 17.00 Uhr Werftpark
16:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Elements - Der Rhythmus klopft an, ab 3 J.; Probebühne Werftpark
17:00 SpacePark 360 - der ultimative Freizeit-Spaß, ab 9 J. FHMediendom
15:30 Die Legende des Zauberriffs, ab 6 J. FHMediendom
Kino 18:30 Die drei ??? - und das Grab der Maya, ab 10 J. FHMediendom
Musik 11:00 5. Philharmonisches Konzert: Oratorium "Paulus" von Mendelssohn Bartholdy, mit dem Philh. Chor Kiel und Orchester Kiel mit B. Reiners Wunderino
18:00 5. Philharmonisches Konzert - Extrakt aus: Oratorium "Paulus" von Mendelssohn Bartholdy, mit dem Philh. Chor Kiel und Orchester Kiel mit B. Reiners Wunderino
18:00 Piano Boogie Woogie Master Class Concert mit Christian Christl, CC-Solo-Abend AlteMeierei
Theater-Comedy 17:00 Spatz und Engel - Die Geschichte einer Freundschaft von Edith Piaf und Marlene Dietrich, Theaterstück mit Musik Opernhaus
18:00 Lady Florence, eine Hommage an Florence Foster Jenkins KomoedWil
20:00 Gastspiel: DeichArt: Kunst, von Yasmina Reza Stadtgalerie
19:30 Die Brücke von Mostar - Premiere, von Igor Memic; im Studio Schauspielhaus
Vortrag-Führung 16:00 Lesung von Petra Bohn: "Farbenfrohe Dunkelheit", Literarischer AK sehbehinderter und blinder Autor*innen HofAkkerboom
18:30 "Von Königstöchtern und märchenhaften Frauen" Autor Frank Trende liest, Musikalische Untermalung mit Akkordeon von Andreas Paul HoüafeDeutsch
Messe-Feste 11:00 Krimi-Festival Kiel 2024: "Ostseefinsternis" - Erstlesung von Eva Almstädt, Tipp: Hören vor Erscheinung des Krimis am 28.3.2024; auch um 15 Uhr Theaterfrachter
Tanzen 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

18 MONTAG

Theater-Comedy 20:00 Gastspiel: Best of Musicals, im 1. Foyer; mit der Volksbühne Kiel Opernhaus

19 DIENSTAG

Kinder 10:30 Oliver T., nach Charles Dickens; ab 6 J.; Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
Markt 15:00 WärmeZeit: Literaturfrühling Mettenhof. Bücher-Tausch-Zeit, Bücherschrank im Kuhstall HofAkkerboom
Theater-Comedy 20:00 Mutter Courage und ihre Kinder, von Bert Brecht mit Musik von Paul Dessau Schauspielhaus
Vortrag-Führung 19:00 Lesung: "Algen" - Ein PortRät von der niederländischen Autorin Miek Zwamborn, mit dem Meeresbiologen Martin Wahl, 3. Lesung aus der Reihe: Naturkunden #Ostsee Literaturhaus
Tanzen 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

20 MITTWOCH

Kinder 17:00 Tabaluga und die Zeichen der Zeit - das 360BO-Erlebnis, ab 8 J. FHMediendom
10:30 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Klein, ab 4 J.; Probebühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
15:30 Sonne, Mond und Sterne, 5-8 J. FHMediendom
18:30 Sternenhimmel und Planeten, ab 8 J. FHMediendom
Kino 19:00 FilmFörde #67 zeigt: "Erinnerungen an Ostpreußen", D 1999; Regie: Helmut Schulzeck KulturForum
20:00 Dark Side of the Moon, ab 16 J. FHMediendom
Musik 17:00 Die halbe Stunde: Viel Kummer mit Bach und Muczynski, mit Werken von Howells und J.S. Bach; Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche
Theater-Comedy 20:00 David Bowie - Lazarus, Musik von David Bowie/Enda Walsh Schauspielhaus
Vortrag-Führung 19:00 "Klaras Entscheidung" Elke StÖlting und Gesine Milbradt-Behrens lesen vor, ein Schreibexperiment Leuchtturm
19:00 Lesung und Gespräch mit Teresa Bücker: "Zeit ist eine zentrale Ressource in unserer Gesellschaft, anschl. Publikumsgespräch; Eintritt frei, Anmeldung erforderlich: Tel. 0431-901-3437 Stadtbuecherei
Tanzen 17:30 Salsa am Meer, Tanzkurs BlauerEngel

21 DONNERSTAG

Kinder 10:30 WiLd! von Evan Placey, ab 8 J.; Hinterbühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
Musik 19:00 Groovefabrikfestival 2024, SchÜlerkonzertprojekt #17; Eintritt frei KulturForum
18:30 WunderBar, geselliger Tresenabend in der Tenne HofAkkerboom
Theater-Comedy 19:00 Falstaff, Oper von Guiseppe Verdi; Einführung um 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
20:00 Mutter Courage und ihre Kinder, von Bert Brecht mit Musik von Paul Dessau Schauspielhaus
16:30 Workshop: BePart, Schauspiel und Oper, Anmeldung: bepart@theater-kiel.de Opernhaus
20:30 LebensWert - im Anschluss: Nachgespräch, Marie Schwesinger; im Studio Schauspielhaus
Tanzen 19:30 Sprottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

22 FREITAG

Kinder 10:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Erinnerungssammler*innen,

ab 4 J.; Probebühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
10:30 WiLd! von Evan Placey, ab 8 J.; Hinterbühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
15:30 Lars - der kleine Eisbär, 5-7 J. FHMediendom
Kino 17:00 Rätsel des Lebens - Darwins große Reise, ab 13 J. FHMediendom
20:00 Die drei ??? - und die singende Schlange, ab 8 J.; Hörspiel FHMediendom
18:30 Chaos and Order, ab 14 J. FHMediendom
Musik 19:00 Mozart-Konzert mit Werken von Mozart, mit Mathieu Gonon-Yamanaka, Oboe, Volkmar Zehner, Orgel und dem Kyros-Trio Nikolaikirche
20:00 Sal des casa - Tango und Zamba aus Argentinien, Bolero aus Kuba, lyrische Klänge aus Chile Leuchtturm
Theater-Comedy 18:00 Schauspiel EXTRA: Austs literarischer Salon: Karasek und Aust lesen Karasek, im Studio Schauspielhaus
19:00 Aschenputtel - La Cenerentola, Oper von Gioachino Rossini Opernhaus
20:00 Lady Florence, eine Hommage an Florence Foster Jenkins KomoedWil
20:00 Reisegruppe Ehrenfeld, Kabarett-Duo und passionierte Tourenradler Lutterbeker
20:00 Der Sturm, von William Shakespeare Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: UFOs Überm Norder - ein Science-Fiction-Live-Trash-Hörspiel, von Jens Raschke; in der Backboard Lounge maritim
20:30 Die Brücke von Mostar, von Igor Memic; im Studio Schauspielhaus
Vortrag-Führung 20:00 Stadtansichten - mit Barney B. Hallmann, Musik: Ingo Rotkowsky, mit Bildern der Malerin Barbara Kirsch KulturForum

23 SAMSTAG

Kinder 17:00 Werftpark EXTRA: EinBlick: Der Mond und das Boot, ab 2 J.; Probebühne Werftpark
17:00 SpacePark 360: Infinity, ab 9 J. FHMediendom
15:30 Das Geheimnis der Bäume - Die Abenteuer von Dolores und Mike, 6-11 J. FHMediendom
Essen 10:00 Süß, salzig und Meer! Regionale Manufakturen stellen ihre Produkte vor, bis 18 Uhr WelcomeCenter
Kino 14:00 Sterne und TRäumen, Seniorenprogramm FHMediendom
14:00 Senioren Kino im KoKi mit anschl. Seniorencafé, Anmeldung empfohlen: Tel. 0431-20076 50 Pumpe
20:00 Midnightshow - das etwas andere Programm, Live FHMediendom
18:30 Unendliche Weiten, ab 10 J.; Live FHMediendom
19:30 Beobachtungen am Fernrohr der Sternwarte, ab 8 J.; Eintritt frei; Live FHMediendom
Musik 16:00 Benefiz-Konzert der Kilimandscharo-Partnerschaft mit dem Kinder- und JugenÜhor der Kieler Oper sowie dem TrioChor Kiel, Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche
19:00 Live! Mojo Men, Smokin' Blues, R'n'B und Americana Raeucherei
20:00 The Regulators, mit Blues-Rock & more Lutterbeker
20:00 BelauBonevTolki im STATT-Café, Eintritt frei, Hutspende erbeten stattcafe
Sport 15:40 THW Kiel - SG Flensburg-Handewitt, Bundesliga Wunderino
Theater-Comedy 19:00 Ballett: Giselle, Choreografie von Jean Coralli, Jules Perrot und Marius Petipa Opernhaus
20:00 Lady Florence, eine Hommage an Florence Foster Jenkins KomoedWil
20:00 Außer Kontrolle, von Ray Cooney Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: Tante Salzmann, Improshow Werftpark
20:00 Gastspiel: DeichArt: UFOs Überm Norder - ein Science-Fiction-Live-Trash-Hörspiel, von Jens Raschke; in der Backboard Lounge maritim
20:30 Gastspiel: H.-C. Hoth: Ein Komiker packt aus, im Studio Schauspielhaus
Vortrag-Führung 14:00 Stadtspaziergang, bis 15.30 Uhr; Treffpkt. Welcome Center WelcomeCenter
11:30 Preisverleihung - Junger Kulturpreis Kiel, Videokunst von Leah Schoemakers KulturForum

24 SONNTAG

Kinder 11:00 Werftpark EXTRA: Vorleseabenteuer: Oh, wie schön ist Panama, ab 3 J.; Probebühne Werftpark
14:00 Kinolino: Kurzfilmprogramm aabb 4 J., anschl. Gemeinsam Klangbilder erzeugen und Instrumente erfinden und ausprobieren KulturForum
14:00 Die Rettung der Sternenfee Mira FHMediendom
11:30 3. Familienkonzert: Das Eurovision-Chorsong-Festival World Edition Opernhaus

15:30 Der Räuber Hotzenplotz und die Mondrakete, 5-7 J. FHMediendom
Markt 13:00 Frühlingserwachen, Heimkunst Markt, bis 17 Uhr; mit Vorlesestunde für die Kleinen (14-15 Uhr) HofAkkerboom
Kino 17:00 LICHTMOND - Days Of Eternity, ab 12 J. FHMediendom
18:30 Space Tour - Pop & Rock und eine Reise zu den Sternen, ab 10 J. FHMediendom
Musik 19:30 Tilman Birr mit "UnseriÖse Lieder" KulturForum
Theater-Comedy 18:00 Aschenputtel - La Cenerentola, Oper von Gioachino Rossini Opernhaus
18:00 Tod eines Handlungsreisenden, von Arthur Miller Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: Schwitzende Männer.2, mit DeichArt Werftpark
Tanzen 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

25 MONTAG

Musik 20:00 SingBAR im STATT-Café stattcafe
Theater-Comedy 20:00 Oper EXTRA: KomponistenportRät: Ludger Vollmer - z.B. Buddenbrooks, im 1. Foyer Opernhaus
20:00 Schauspiel EXTRA: Reihe 17: Open Stage: Hoffnung - ein spartenübergreifender Abend Schauspielhaus

26 DIENSTAG

Kinder 10:30 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Der Überaus starke Willibald, nach Willi FÄhrmann. ab 8 J., Probebühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
Theater-Comedy 20:00 Gastspiel: Ohnsorg-Theater: Der letzte Pinguin, Komödie von SÖren Andresen Schauspielhaus

Marinierte gegrillte Lammkeule mit Salsa

Die Keule vom Metzger entbeinen lassen oder selbst entbeinen. Durch das Entbeinen kann das Fleisch besser mariniert und auf dem Grill gleichmäßig gegart werden.

für 8 Personen
Zubereitung: 15 Min. + Wartezeit
Garzeit 1 Std. 10 Min.

1,8 kg entbeinte Lammkeule

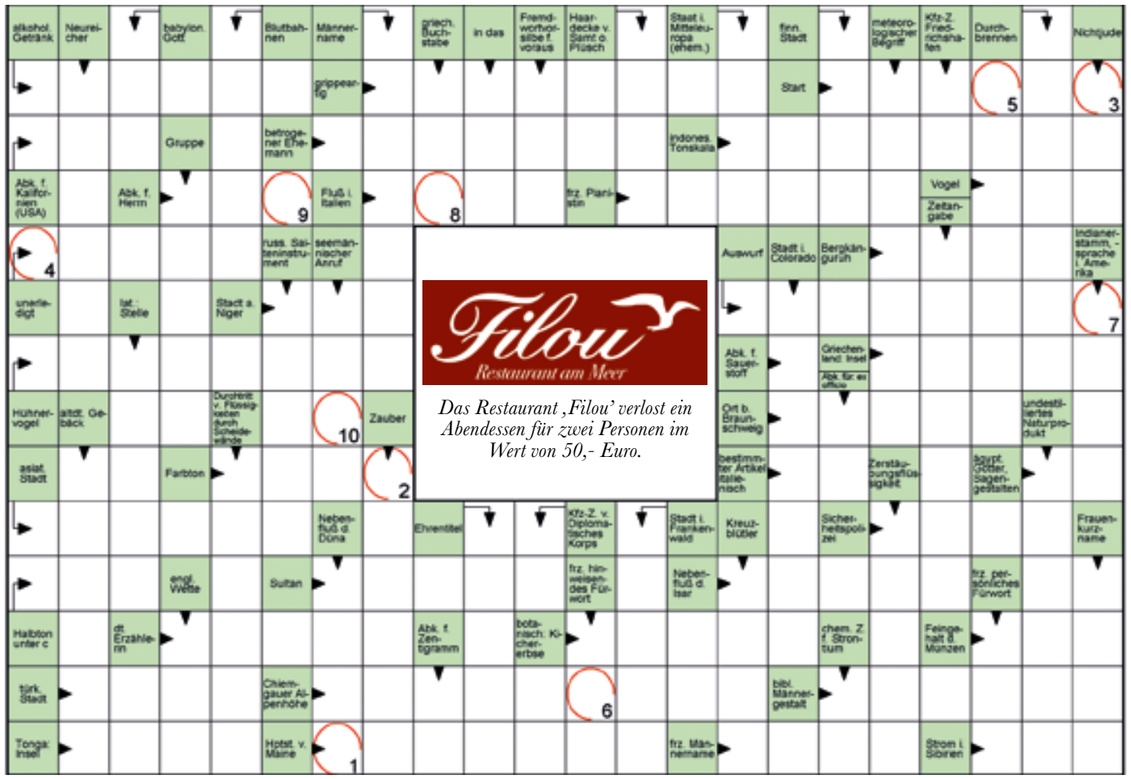
Marinade
200 ml Rotwein
90 ml helle Sojasauce
3 Knoblauchzehen, durchgepresst
15 g Minze, gehackt

Salsa
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 frische rote Chilischote
1 EL Majoranblättchen
4 Tomaten, gehäutet
2 rote Paprikaschoten, gegrillt
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 kleine getrocknete Chilischoten

1. Überflüssiges Fett von der Lammkeule entfernen. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten flach auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Drei lange Einschnitte vornehmen, dabei das Fleisch jedoch nicht vollständig durchtrennen: einen Einschnitt in der Mitte und je einen rechts und links davon in den außen liegenden Teilen. Das Fleisch mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Nudelholz flachklopfen. Das Fleisch in eine große Schüssel legen.
2. Die Zutaten für die Marinade verrühren und über das Fleisch gießen; mindestens 2 Std. marinieren.
3. Für die Salsa das Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin den fein gehackten Knoblauch glasig dünsten. Von der frischen Chilischote (Handschuhe?) Samen entfernen und fein hacken. Majoran und Tomaten zugeben und 30 Min. köcheln lassen, bis die Sauce eingekocht ist. Die roten gegrillten Paprikaschoten häuten, Samen und Scheidewände entfernten, hacken und hinzufügen und 10 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und zerkrümelter Chilischote abschmecken.
4. Einen Grill oder Backofengrill (200°) vorheizen. Das Lamm aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. 30 Min. grillen, mehrmals wenden. Es sollte im Kern noch rosa sein. 15 Min. ruhen lassen, tranchieren und mit der Salsa anrichten.

Unsere Rezepte zum Ausschneiden und Sammeln

la carte



20:30 LebensWert - im Anschluss: Nachgespräch, Marie Schwesinger; im Studio Schauspielhaus
➡ **Vortrag-Führung** 19:00 Wieland Wagner liest aus seinem Sachbuch: "Das Erbe des Tennos" Literaturhaus
➡ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

27 MITTWOCH

➡ **Kinder** 16:00 Leseratten des Literaturhauses treffen sich, um Lesetipps zusammenzustellen Literaturhaus
10:30 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Klein, ab 4 J.; Probebühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➡ **Kino** 17:00 MARS 1001 - die ersten Menschen auf dem Mars, ab 10 J. FHMediendom
15:30 SpacePark 360 - der ultimative Freizeit-Spaß, ab 9 J. FHMediendom
➡ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: Das Kreuz ist aufgerichtet, Orgel Musik zur Karwoche mit Volkmar Zehner, Orgel Nikolaikirche
18:30 Phil Out Three, Afterworkkonzert im Schankraum lillebraeu
➡ **Theater** 19:30 Spieleabend, mit neuen und alten Brettspielen Leuchtturm
➡ **Theater-Comedy** 20:00 Der Sturm, von William Shakespeare Schauspielhaus
➡ **Vortrag-Führung** 19:00 Laura Lichtblau liest ihren 2. Roman vor: "Sund" Literaturhaus
➡ **Tanzen** 17:30 Salsa am Meer, Tanzkurs BlauerEngel

28 DONNERSTAG

➡ **Musik** 20:00 Frank's Funk & Soul Café mit Groove Affairs im STATT-Café, mit angejazzten Soulklassikern; Eintritt frei, Hutspende erbeten stattcafe
➡ **Theater-Comedy** 20:00 HP Lengkeit IST Haui, Musik: Peter Engelhardt, Regie: Gerburg Jahnke Lutterbeker
20:00 Der Sturm, von William Shakespeare Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: UFOs Überm Norder - ein Science-Fiction-Live-Trash-Hörspiel, von Jens Raschke; in der Backboard Lounge maritim
20:30 Die Brücke von Mostar, von Igor Memic; im Studio Schauspielhaus
➡ **Vortrag-Führung** 16:00 Text unter der Lupe - Textwerkstatt für Jugendliche und junge Erwachsene, mit Christopher Ecker Literaturhaus
17:00 Workshop: Gefüllte Zeit in leerem Raum - Von der Starre in die Atmung, bitte Zeit erfragen und anmelden unter Tel. 04342-84477 AlteMeierei
➡ **Tanzen** 19:30 Sprottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

29 FREITAG

➡ **Kinder** 14:00 Die Rettung der Sternenfee Mira, 5-8 J. FHMediendom
15:30 Dinosaurier und das Abenteuer des Fliegens, ab 8 J. FHMediendom
➡ **Kino** 17:00 Limbradur und die Magie der Schwerkraft, 11-13 J. FHMediendom
18:00 Dokufilm: To Bio or not to Bio, von Kay Gerdes und Jess Hansen Lutterbeker
20:00 Lutterbeker - Der Film, "Wo Chaos und Idyll sich die Hand reichen ..." Lutterbeker
20:00 Unendliche Weiten, ab 10 J. FHMediendom
21:00 Beobachtungen am Fernrohr der Sternwarte, ab 8 J.; Eintritt frei FHMediendom
18:30 Zeitreise - vom Urknall zum Menschen, ab 13 J. FHMediendom
➡ **Musik** 10:00 Musik im Gottesdienst., mit dem SanktNikolaiChor Kiel und Volkmar Zehner, Dirigent Nikolaikirche
18:30 J.S. Bach: Johannes-Passion, mit dem Hamburger Barockorchester, dem Kieler Knabenchor und Solisten Nikolaikirche
➡ **Theater-Comedy** 19:00 La BohE8me, Oper von Giacomo Puccini Opernhaus
20:00 Der Schimmelreiter, nach Theodor Storm Schauspielhaus
➡ **Vortrag-Führung** 10:00 Workshop: Gefüllte Zeit in leerem Raum - Von der Starre in die Atmung, bitte Zeit erfragen und anmelden unter Tel. 04342-84477 AlteMeierei

30 SAMSTAG

➡ **Kinder** 14:00 Der Regenbogenfisch und seine Freunde, 5-7 J. FHMediendom
17:00 Der kleine Major Tom, ab 8 J. FHMediendom
15:30 3-2-1 Liftoff!, ab 6 J. FHMediendom
➡ **Kino** 20:00 Queen Heaven - The Original, ab 12 J. FHMediendom
18:30 Planeten - Expedition ins Sonnensystem, ab 9 J. FHMediendom
➡ **Musik** 20:00 Schroeter/Breitfelder, mit Blues'n Boogie Lutterbeker
➡ **Theater-Comedy** 19:00 Westside Story, Musical von Leonard Bernstein Opernhaus
20:00 Außer Kontrolle, von Ray Cooney Schauspielhaus
➡ **Vortrag-Führung** 10:00 Workshop: Ein Studium der momentanen KörperSelbstWahrnehmung, bitte Zeit erfragen und anmelden unter Tel. 04342-84477 - bis 1.4.2024 AlteMeierei

31 SONNTAG

➡ **Kinder** 14:00 Die Rettung der Sternenfee Mira, 5-8 J. FHMediendom
15:30 Die Legende des Zauberriffs, ab 6 J. FHMediendom
➡ **Kino** 17:00 In der Tiefe des Kosmos, ab 10 J. FHMediendom
18:30 Allein im All, ab 10 J. FHMediendom
➡ **Theater-Comedy** 18:00 Aschenputtel - La Cenerentola, Oper von Gioachino Rossini Opernhaus
19:00 David Bowie - Lazarus, Musik von David Bowie/Enda Walsh Schauspielhaus
➡ **Vortrag-Führung** 10:00 Workshop: Ein Studium der momentanen KörperSelbstWahrnehmung, bitte Zeit erfragen und anmelden unter Tel. 04342-84477 - bis 1.4.2024 AlteMeierei
➡ **Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

APRIL 1 MONTAG

➡ **Ausstellung** 10:00 "Alle Tage Mensch" - Tonplastiken von Birgit Lindemann, bis 17.04.2024; Öffnungszeiten: Mo-Fr 10-14 Uhr; Mi: 10-20 Uhr BunkerD
➡ **Kinder** 16:00 Schneekönigin - Das Musical, für die ganze Familie Wunderino
➡ **Vortrag-Führung** 10:00 letzter Tag Workshop: Ein Studium der momentanen KörperSelbstWahrnehmung, bitte Zeit erfragen und anmelden unter Tel. 04342-84477 - bis 1.4.2024 AlteMeierei

2 DIENSTAG

➡ **Kinder** 17:00 Bibi & Tina: Die außerirdische Hitparade, für die ganze Familie Wunderino
➡ **Theater-Comedy** 19:00 Ballettwerkstat Opernhaus
19:00 Oper EXTRA: Operncafé: Einführungsveranstaltung zu den Premieren, im 1. Foyer Opernhaus

3 MITTWOCH

➡ **Essen** 11:15 "Kultur, Croissants & Konfitüre" - Frühstück im Lüneburg-Haus mit anschl. Museumsfhrung, Anmeldlung unter: 0431-982 6000 DaenischeStraße

4 DONNERSTAG

➡ **Theater-Comedy** 19:30 Irgendwas mit MÖwen - Die Kieler Slam-Lesebühne KulturForum
➡ **Tanzen** 19:30 Sprottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

5 FREITAG

➡ **Musik** 20:00 Irische Nacht HofAkkerboom
➡ **Theater-Comedy** 20:00 "Einfach sagenhaft", literarische Revue mit Iris Faber KomoedWil
20:00 Lord of Dance: Live Tour 2024 Wunderino
20:00 Matthias Brodowy mit "Klappstuhl und ich", und Gitarrenklänge und Ohrwürmer Lutterbeker
➡ **Tanzen** 20:30 Tanz auf dem Kai, Die Party am Wasser BlauerEngel

6 SAMSTAG

➡ **Ausstellung** 14:00 Öffnungszeiten des Computermuseums: immer Sa + So 14-18 Uhr, letzter Einlass: 17 Uhr FHComputermuseum
➡ **Musik** 20:00 Live! - Henrik Freischlader, mit neuer Band und neuem Album Raeucherei
20:00 16. Klesmerabend mit Daniel Kahn & Christian Dawid und Di Chuzpenics, Pop-Soul-Geschichtenerzähler mit europäischer IdentitÄt KulturForum
20:00 Solokonzert Klaus Janke HofAkkerboom
20:30 "One last time for love" mit Lars BygdÉn (Schweden), Folk Noir, Americana, Singer-Songwriter AlteMeierei
➡ **Theater-Comedy** 20:00 "Einfach sagenhaft", literarische Revue mit Iris Faber KomoedWil

7 SONNTAG

➡ **Theater-Comedy** 18:00 "Einfach sagenhaft", literarische Revue mit Iris Faber KomoedWil
18:00 Rose Bernd, von Gerhart Hauptmann Schauspielhaus
19:30 Samson und Dalila - Premiere, Oper von Camille Saint-SaEBns Opernhaus
➡ **Tanzen** 19:00 Das große Schlagerfestival mit Florian Silbereisen, die Party des Jahres zum großen JubilÄum Wunderino
19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

8 MONTAG

➡ **Kino** 19:00 FilmFörde #68 zeigt: "Die Liebe zum Leben", D 2023; Regie: Annette Ortlieb KulturForum

9 DIENSTAG

➡ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

10 MITTWOCH

➡ **Vortrag-Führung** 19:30 Sachbuchautor Jakob Schwerdtfeger liest aus "Ich sehe was, was du nicht siehst, und das ist Kunst" Literaturhaus

11 DONNERSTAG

➡ **Musik** 20:00 LjodahE5tt, Nordische Ließormen treffen auf Folk, Jazz und Rock mit 7 Musikern Lutterbeker
➡ **Theater-Comedy** 19:30 Der Original Kieler Poetry Slam! KulturForum
➡ **Tanzen** 19:30 Sprottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

12 FREITAG

➡ **Musik** 19:00 Beatrice Egli: Volles Risiko Wunderino
➡ **Theater-Comedy** 20:00 "Einfach sagenhaft", literarische Revue mit Iris Faber KomoedWil
20:00 Ein Frühlingsabend mit den drei Herren, Hörspiel, Comedy und Musik KulturForum

13 SAMSTAG

➡ **Musik** 18:00 "Spatz und Engel" - Lieder aus dem Bühnenstück, Benefizkonzert zugunsten vom Brückenteam DRK; Eintritt frei, Spende erbeten Bethlehemkirche
20:00 Mark Forster: Arena Tour 2024 Wunderino
20:00 Live! Johnnie Guitar & all star band, mit mitreißendem Swamp Blues Raeucherei
20:00 Jon Flemming Osen & das Kammerensemble Konsonanz, mit Das Beste aus 10 Jahren. Mindestens. KulturForum
➡ **Theater-Comedy** 20:00 "Einfach sagenhaft", literarische Revue mit Iris Faber KomoedWil
➡ **Vortrag-Führung** 20:00 "Zwischen ewigem Sommer und tiefster Nacht - Schwedisch Lappland", mit der Deutsch-Schwedischen Gesellschaft HofAkkerboom

14 SONNTAG

➡ **Musik** 20:00 Santiano: Auf nach Doggerland! Die neue Tour 2024 Wunderino
➡ **Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

16 DIENSTAG

➡ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

17 MITTWOCH

➡ **Vortrag-Führung** 19:30 Ronya Othmann stellt ihren 2. Roman "vierundsiebzig" vor, ein Zeitzeugnis von internationaler Relevanz Literaturhaus

18 DONNERSTAG

➡ **Tanzen** 19:30 Sprottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

19 FREITAG

➡ **Theater-Comedy** 20:00 "Einfach sagenhaft", literarische Revue mit Iris Faber KomoedWil
20:00 BidlaBuh Duo, mit einem wahren FÜllhorn von verrückt-verdrehten Ideen Lutterbeker
➡ **Vortrag-Führung** 20:00 "Wilde Reise durch die Nacht", gelesen von den Schauspielerinnen Linda Stach und Christina Dobirr KulturForum
➡ **Tanzen** 20:30 Förde Salsa am Meer, mit Walid BlauerEngel

Rätselauflösung vom Vormonat

Gewonnen? Das Lösungswort war ...

„AMBRASCHOKOLADE“

Die Gewinner:

Mareike Arendes
Berit Heydrich
Egbert Osmy

20 SAMSTAG

Kino 14:00 Seniorenkino im KoKi mit anschl. Seniorencafé, Anmeldung empfohlen: Tel. 0431-20076 50 Pumpe

Musik 20:00 Ulf Meyer/Martin Wind Quartett 2024; feat. Billy Test (piano) und Heinz Lichius (drums) KulturForum

Theater-Comedy 16:00 Oper EXTRA: Operncafé: Einführungsveranstaltung zu den Premieren, im 1. Foyer Opernhaus
18:00 PlattdÜÜtscher Abend mit den Spielleuten des KabiNETTs, Eintritt frei, Spende erbeten Bethlehemkirche
20:00 "Einfach sagenhaft", literarische Revue mit Iris Faber KomoedWil
20:00 Patrizia Moresco, ein Vulkan, der Pointen und Wortspiele speit Lutterbeker

21 SONNTAG

Musik 11:00 6. Philharmonisches Konzert: Fantasie, mit Werken von Thorsten Encke, Erkki-Sven TÜÜr, van Beethoven Wunderino
16:00 Shanty-Chor Luv & Lee e.V. 1989, Eintritt frei, Spende erbeten Bethlehemkirche
18:00 6. Phil Extrakt: Fantasie, mit van Beethovens "Meeresstille und glÜckliche Fahrt" Wunderino
19:00 Pigor singt - Eichhorn muss begleiten, Salon Hip Hop & Lecture Lutterbeker

Theater-Comedy 18:00 "Einfach sagenhaft", literarische Revue mit Iris Faber KomoedWil

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

23 DIENSTAG

Theater-Comedy 20:00 Sascha Grammel: "WÜnsch Dir Was" Wunderino

Tanzen 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

24 SONNTAG

Kinder 14:00 Kinolino: Der geheime Gartenf; ab 8 J., USA 1993, anschl. bauen wir Saatbomben und Überlegen, wo wir sie fallen und wachsen lassen KulturForum

Vortrag-Führung 19:00 Pflegeeltern werden: Passt das zu uns?, der Pflege Kinderdienst lÄdt interessierte Paare und Einzelpersonen ein zu eine Infoabend; Eintritt frei KulturForum

25 DONNERSTAG

Musik 20:00 FREISEIN FUNKT, grooviger Funk mischt sich mit Jazz, Rockbaladen, House und Songwriting. KulturForum

Vortrag-Führung 19:30 Karen NÖlle und Christopher Ecker stellen das Hauptwerk von Ursula K. Le Guin (USA) "Immer nach Hause" vor, ein Zeitzeugnis von internationaler Relevanz Literaturhaus

Tanzen 19:30 Sprottenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

26 FREITAG

Theater-Comedy 20:00 "Einfach sagenhaft", literarische Revue mit Iris Faber KomoedWil

27 SAMSTAG

Kino 14:00 Senioren Kino im KoKi mit anschl. Seniorencafé, Anmeldung empfohlen: Tel. 0431-20076 50 Pumpe

Musik 14:30 Live! Mosh im Mai-Festival, zum 18. Mal Raeucherei
20:00 Konzert mit der Hörbie Schmidt Band HofAkkerboom

Theater-Comedy 20:00 "Einfach sagenhaft", literarische Revue mit Iris Faber KomoedWil
20:00 Dr Scheibes Hit-Kitchen, Impro-Theater, Poetryslam und Musik Lutterbeker

Tanzen 19:00 Tanzshow Party Oriental, Orientalische Klänge, schmuckreiche Kleidung und leidenschaftliche Performance! KulturForum

28 SONNTAG

Theater-Comedy 19:00 Maxi Gstettenbauer - Gute Zeit, Stand Up Comedy Raeucherei

Vortrag-Führung 17:00 "Mythos Faust" - Historie, Dichtung und europäischer Kulturgeschichte, ein kurzweiliger Überblick mit JÖrn Bockmann und Karl-Heinz Langer GemeindezFelde

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

30 DIENSTAG

Musik 20:00 Live! Nazareth - die 1. Generation der Hard & Heavy Bands, GrÜndung 196 Raeucherei

Tanzen 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

DIE ORTE

Alte Meierei am See – Postfeld Honigkamp 16, 24211 Postfeld, Tel. 04342 - 8 44 77, www.alte-meierei-am-see.de

Bethlehemkirche Möhrkestraße 9, Kiel-Friedrichsort, Tel. 39 10 38

Blauer Engel Kaistraße 47, 24114 Kiel. Tel. 8 00 19 19, www.blauerengel-kiel.de

Bunker-D Schwentinestraße 11, Kiel

Dänische Straße Innenstadt, 24103 Kiel

FH Computermuseum Bunker Eichenbergskamp, Eichenbergskamp 8, 24149 Kiel, Tel. 210-1741

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

Gemeindezentrum Felde Raiffeisenstraße 2 a, 24242 Felde; Sprechstunden: Mo 17-18 Uhr, Tel. 04340-40 25 71

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

Holstenplatz Heimspiel/ Kochfabrik Rehmkamp 1, 24161 Altenholz, Tel.: 0431-97 99 05 63; www.diekochfabrik-altenholz.de; E-Mail: info@diekochfabrik-altenholz.de

Theater die Komödianten Wilhelminenstr. 43, Kiel, Tel. 553401, www.komoedianten Theater.de, Kartenvorverkauf: Konzertkasse Streiber & Touristinformation

Künstlermuseum Heikendorf Teichtor 9, 24226 Heikendorf, Tel. 248093

KulturForum und STATT-Café in der Stadtgalerie Neues Rathaus, Andreas-Gayk-Str. 31, Kiel, Karten Tel. 901-3400

lillebRäu craftbeer-Brauerei, Eichkamp 9c, 24116 Kiel, Tel.: 0431-90 88 97 84; www.lillebraeu.de

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

Medizin- u. Pharmaziehistor. Sammlung Brunswiker Strasse 2, Tel. 880005721

Nikolaikirche Alter Markt, Kiel, Tel. 9 50 98

Opernhaus Rathausplatz 4, 24103 Kiel, Vorverkauf 901 901, www.Theater-kiel.de

Der Pop-up Pavillon Alter Markt 17, (Über der Back-Factory), 24103 Kiel, Telefon: 0431-6791058; j.godau(AT) kiel-marketing.de

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

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

Schauspielhaus Holtenauer 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 Kiel am Vinetaplatz Elisabethstraße 681, 24143 Kiel, Tel. 0431-901-3411; www.stadtgalerie-kiel.de

Warleberger Hof Kieler Stadtmuseum, DÄnische Straße 19, Kiel, Tel. 9 01 34 25, tgl. 10-18 Uhr

Welcome Center Kieler Förde Stresemannplatz 1-3, 24103 Kiel, Tel.: 0431-679 100 E-Mail: info@kiel-sailing-city.de

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

Wunderino Arena Europaplatz 1, 24103 Kiel

Absender

Name

Straße

Ort

Tel.:

E-Mail:

1 2 3 4 5 6 7 8 9

10

Das Restaurant ‚Filou' verlost ein Abendessen für zwei Personen im Wert von 50,- Euro.

◯ **Forstbaumschule**
◯ **Kochfabrik**

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

Die Karte bitte ausschneiden und bis zum **22. März 2024** zuschicken oder faxen 0 43 48-9 19 25 83. Nur eine Teilnahme pro Person, doppelte werden aussortiert. Aufkleben erhöht die Masse, aber nicht die Chance ... Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Haben Sie ein Restaurant gewählt? Dann losen wir Sie bevorzugt dort aus (das gelingt natürlich nicht immer, dann gewinnen Sie auch in einem der anderen Restaurants)!

lacarte
bitte freimachen

à la carte-Verlag
Bahnhofstraße 12,
24253 Probsteierhagen

Impressum

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

à la carte - Verlag
Nils Petersen

Bahnhofstraße 12
24253 • Probsteierhagen
Redaktion und Anzeigen
0 43 48-9 19 25 82
0 43 48-9 19 25 83
info@lacarte.de www.lacarte.de

Layout & Anzeigengestaltung
German Romani

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

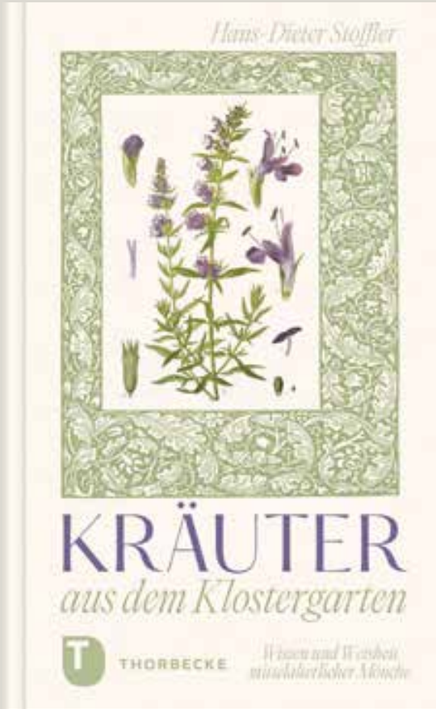
Das „la carte" erscheint zweimonatlich und wird kostenlos bei Gewerbetreibenden im Erscheinungsgebiet verteilt und ausgelegt. Redaktionsschluss ist der 16. des jeweiligen Vormonats. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlags. Keine Gewähr für die Richtigkeit 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.

Der Buch-Tipp

KRÄUTER AUS DEM KLOSTERGARTEN

Wissen und Weisheit mittelalterlicher Mönche

Von Hans-Dieter Stoffler



Die mittelalterlichen Mönche wussten viel über Heil- und Gewürzkräuter. So verfasste bereits im 9. Jahrhundert Walahfried Strabo, der berühmte Abt von der Insel Reichenau, den Hortulus, ein frühes botanisches Werk in Gedichtform über die Kraft der Kräuter.
Hans-Dieter Stoffler lädt uns ein zu einem Spaziergang durch den mittelalterlichen Klostergarten. Farbige Holzschnitte und Kupferstiche aus verschiedenen Epochen zeigen die Kräuter in ihrer ganzen Pracht.

Hans-Dieter Stoffler hat sich als Professor für Waldbaugrundlagen unter anderem mit Naturschutz und Landschaftspflege beschäftigt.

Format 13 x 21 cm
200 Seiten
Hardcover mit Leseband
mit zahlreichen historischen Abbildungen
€ 24,-; erscheint im Mai 2024
ISBN 978-3-7995-2060-7

Kochen, was Saison hat

Was wird jetzt aus ihnen, hab' ich mich schon als Kind gefragt, welche Kinder dürfen die übrig gebliebenen Weihnachtsmänner nun essen? Vielleicht die in fernen Ländern, wo sie dann durch die Lüfte hinfliegen mit ihren Rentierschlitten? Und dann habe ich mir vorgestellt, dass sie vielleicht um Mitternacht miteinander reden könnten – so, wie's in Märchen und in manchem Hexenbrauch seit immer schon notiert ist: Die „alten" Weihnachtsmänner und die „neuen" Osterhasen plaudern. Jeder hat doch so seine Saison … Was sie sich wohl zu sagen haben in diesen Tagen, die bunten Weihnachtsmänner und Nikoläuse, die nun ausgeräumt werden und Platz machen müssen für die goldenen, zuweilen goldigen Osterhasen, die nachrücken und auf lustvolle Käufer warten? Die einen kommen, die anderen gehen. Begegnet sind sie sich sicher, die Symbolgestalten für die wechselnden Jahreszeiten. Jedenfalls waren und sind ja genügend „unterwegs". Die Süßwaren-Industrie spricht von 167 Millionen Schokoladen-Weihnachtsmännern, die die Regale über Wochen geflutet haben. Viele in Rot, einige auch in Grün und Blau und Lila, einige streng als Nikolaus-Bischöfe gestylt, andere modisch-fröhliche Weihnachtsmänner und Knecht-Ruprecht-Figuren. Alle produziert, um schokoladige Träume zu erfüllen. Was geschieht eigentlich mit den Überfälligen? Mit den Heerscharen, die doch Pech gehabt haben, weil sie niemand haben wollte. Von wem werden die Ausgemusterten verspeist? Oder werden sie eingeschmolzen und umgeformt? Ihr Platz wird gebraucht, denn nun drängeln die bunten Osterhasen, bundesweit etwa 230 Millionen, viele mit der goldenen Bimmel um den Hals, und locken mit „Nimm mich mit!". Schmucke Fröhlichmacher und Boten des Frühlings. Besonders auf ihn freuen wir uns.

Wer noch bewusst im Jahreslauf lebt, der richtet auch seine Speisenfolgen saisonal und nach den Jahreszeiten unserer Region aus und kocht und backt rund ums Jahr, was „dran" ist. Wer die weihnachtlichen „Vullbuuksdage" genossen hat (die Tage der festlich und reichlich gedeckten Tische und der vollen Bäuche), und dann ebenso den strengen Fastenzeiten gefolgt ist (den vielen Wochen „ohne …"), der ist jetzt voller Vorfreude: Nun kommt nach dem Fisch am Karfreitag das große Ostereier-Essen am Ostersamstag, und dann stehen an den Ostertagen wieder herrlich viele Eierspeisen auf dem Tisch. Mit Mengen von Kräutern. Die Frische des Frühlings pflücken und schneiden wir schon am Gründonnerstag im Garten und am Wegesrand. Da wird dann die 7- oder 9-Kräutersuppe gekocht oder ein leckeres Omelett mit dem noch so jungen Grünzeug verschlagen oder gefüllt. Oder Maultaschen gibt es mit einer Kräuterfüllung. Selbst ohne Garten ist das möglich, denn die Wochenmärkte und die großen Gemüseabteilungen verwöhnen uns mit Bündeln frischer Kräuter. „Ach Du grüne Neune" möchte man da ausrufen und sich der vielen alten Hofberichte erinnern, die von großen gemeinsamen Festen und Feiern auf den Dörfern erzählen. Machen wir es ihnen nach! Starten wir nach den dunklen und zuweilen kargen Wochen in ein neues Speisen-Jahr!

Jetzt ist auch die Zeit, köstliches junges Lamm aus der Region zuzubereiten. Zur Feier der Festtage gibt es vielleicht mal eine Lammkrone oder ein traditionelles Lammkarree. Es ist zudem eine gute Zeit für ein junges Kaninchen, das im Frühjahr besonders gut schmeckt. Ganz frisches junges Gemüse!

Und dann wird viel gebacken – Osterkränze, Hefemännlein, Osterbrot, Eierkringel. In ganz Skandinavien backt man Ostergebäcke, die Italiener lieben ihren Panettone, die Russen ihren Kulitsch, die Polen bereiten zu Ostern eine Paßcha zu. Und bei uns darf die Möhrchentorte nicht fehlen. Es grünt so grün, allerorten, eine neue Saison ist da, frisch und gesund und eine große Freude nach dem Winter. Der Aufbruch!

So hat alles seine Zeit … ■ *Jutta Kürtz*

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