

la carte

März-April 2025

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



ALTENHOLZ
Asiatische Küche
An der franz.
ATLANTIKKUSTE
Hirse, das Urgetreide
HOCHZEIT
Wer will hier heiraten?
DIE PFÖRTCHENPFANNE
OSTERN ..
von Hohen Feiertagen
Wo tagen wir denn?
THE CABRACH
Kinderküche: Der Hefehase



Spannende Menüangebote

zu niedrigen Preisen finden Sie auf unserer Website:
www.wangsu.de/kiel

Unser Osterbuffet

Zu Ostern 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.

Nur das Beste aus unserer Chinesisch - Mongolisch - Japanischen Küche

Editorial

Es ist erst März,

...
 Und März ist noch nicht Mai.

(aus „Frühling“, Theodor Fontane)

Okay, okay: Wir Norddeutschen müssen jetzt noch ein bisschen Geduld aufbringen, bevor wir unseren Frühlingsgefühlen freien Lauf lassen können. Denn nicht selten stattet uns der Winter im März ja noch mal einen Besuch ab ...
 Aber es wird, es wird! Winterlinge leuchten schon gelb, die ersten Schneeglöckchen sind da und manchmal sind schon Vögel zu hören. Schon bald schmücken Narzissen wieder unsere Gärten, die auch Osterglocken genannt werden.



Wir haben für Sie einen bunten Strauß an frühlingshaften Themen zusammengestellt:

- Bevor das erste junge Gemüse auf unseren Tellern landet, ist Getreide Claudia Lazars Gemüse. **Hirse** lässt sich sowohl lecker verkochen als auch -backen.
- Wir planen spätestens jetzt unsere großen Feste! Und bei dem Stichwort „**Hochzeit**“ leuchten die Augen des Gegenübers sofort.
- Mit **Altenholz** stellen wir Ihnen einen Stadtteil vor, der uns in den kommenden Wochen viel zu bieten hat.
- **Ostern** rückt langsam näher: in diesem Jahr, weil um den 20. April gelegen, sogar mit der Aussicht, die Eier draußen verstecken und suchen zu können.
- Martin Reuter findet: Pförtchen gehen immer. Und sie müssen natürlich in einer echten **Pförtchenpfanne** gebacken werden! Ein Rezept für den Teig hat er für Sie gleich beigefügt.

...
*O schüttle ab den schweren Traum
 Und die lange Winterruh:
 Es wagt es der alte Apfelbaum,
 Herze, wag's auch du.*

So schließt das Gedicht „Frühling“.

Und so machen wir es, wie in jedem Jahr: den Winter (langsam) abschütteln und den Frühling wagen!

Es grüßt Sie

Kerstin Harms-Pohl

© A. La. GmbH - Kiel

LBU REAL. Business Park Kiel



Ihr Gewerbe- und Konferenzstandort in Kiel

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

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

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

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

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



LBU REAL. Business Park Kiel
 Wittland 2-4 24109 Kiel www.lbu-real.de

Ihr Kontakt:

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

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



6 **Kurz & Neu**

Neuigkeiten aus Kiel

12 **Altenholz**

*Zwischen ländlichem Flair
und Kleinstadtcharakter*

16 **Gemüse des Monats**

Hirse – Ein Urgetreide mal deftig, mal süß

18 **Asiatische Küche**

Knospen, Pasten und viel Dampf

20 **Feier**

Hochzeit

26 **Reisen**

Einkaufen wie vor 100 Jahren

28 **Küchengerätschaf-
ten im Detail**

Die Pförtchenpfanne



30 **Ostern**

Von Hasen, Eiern und dem Hohen Feiertag

34 **Whisky**

*THE CABRACH „The Feering:
Early Harvest“ – ein guter Whisky
für den guten Zweck*

36 **Tagungen**

*Viel mehr als ein trockener
Informationsaustausch*

40 **Kinderküche**

Hefehasen

42 **Veranstaltungen**

in und um Kiel



46 **Rezept**

Lammragout mit jungem Gemüse

48 **Impressum**

und Tom-Comic

49 **Der Buch-Tipp**

*Was blüht denn da? Der Klassiker
wird 90! – Margot Spohn*

50 **Tischkultur**

*Gut für Experimente:
der grüne Winterkohl*





**Hundert Wörter für Schnee
Lesung des österreichischen Autors Franzobel**

»Pulverschnee, Eisbrei, gefrorener Schnee« – im Mittelpunkt des neuen Romans »Hundert Wörter für Schnee« von Franzobel steht der Inuit Minik, den der berühmte Polarforscher Robert Peary im späten 19. Jahrhundert nach New York bringt. Untersucht, ausgestellt, begafft wird Minik zum Spielball zwischen einer angeblich zivilisierten Kultur und seinem Heimatvolk. Franzobels Werke verbinden sprachliche Experimentierfreude und gesellschaftskritische Themen – in »Hundert Wörter für Schnee« verknüpft er aktuelle kulturelle Phänomene mit modernem Witz und satirischen Elementen. Und ihm gelingt eine Hommage auf den Überlebenskampf eines beinahe ausgestorbenen Volkes, das bewiesen hat, wie der Mensch selbst in unwirtlichster Natur überleben kann.

Franzobel, geboren 1967 in Vöcklabruck/Österreich, erhielt zahlreiche Literaturpreise, darunter den Ingeborg-Bachmann-Preis (1995) und den Bayerischen Buchpreis (2017).

Literaturhaus, 12.5., 19 Uhr

**Leckere
Fischbrötchen
direkt am
Laboer Hafen**

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

Mobile Fischräucherei, Laboe Hafenplatz



**Drittes Krimi Festival
Kiel im März mit
hochkarätigem Programm**

Nach großartigen Erfolgen in den beiden Vorjahren lädt der Büchereiverein Dietrichsdorf Literaturinteressierte vom 7. bis 16. März zu einem dritten „Krimi Festival Kiel“ ein. An insgesamt zehn Tagen werden zwölf attraktive Angebote Gäste von nah und fern anlocken.

Im Mittelpunkt stehen dabei auch diesmal Mitwirkende aus der Bestsellerriege wie Eva Almstädt und Sven Stricker. Schauspieler Norbert Aust und Landespublizist Frank Trende stellen die dunkle Welt krimineller Märchen vor. Präsentiert werden zudem Veranstaltungen wie „Jazz & Crime“ und eine „Ladies Crime Night“. Der NDR ist mit seinem Podcast „Gerichtssaal 237“ zu Gast, Elke Weiler liest aus ihrem Hundekrimi „Finale am Fjord“. Erneut dabei ist das Kieler Trio „Die Drei Herren“ mit einem neuen Programm. „Alfred Hitchcock jagt den Kieler Psycho“ heißt das Theaterstück von DeichArt. Krimi-Fans sind zudem zu einer Leseparty eingeladen.

Weiteres unter www.ichlesegern.de zu finden; Karten gibt es u.a. im Welcome Center Kieler Förde am Stresemannplatz.



**Empfehlung
des Hauses!**

**Jetzt ist
HERINGSZEIT!**

Hotel ★★ | Restaurant | Biergarten

Catharinenberg

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

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



STEFANIE SARGNAGEL – Lesung „Iowa“

Stefanie Sargnagels Blick auf die USA ist so unverwechselbar wie ihr Schreiben: Sarkastisch, schonungslos ehrlich und doch voll Sympathie bringt sie uns das ländliche Amerika nahe und berichtet nebenbei herzerwärmend über die Lebensnotwendigkeit von Frauenfreundschaften. 2022 tauscht Stefanie Sargnagel widerstrebend das bequeme Wiener Sofa gegen ein Flugticket in die USA ein. In Iowa soll sie an einem College mitten im Nirgendwo Creative Writing unterrichten. In der Kleinstadt Grinnell mit ihren 8000 Einwohnern gibt es außer endlosen Maisfeldern: nichts. Mit von der Partie ist Musiklegende Christiane Rösinger, und gemeinsam machen die beiden sich auf, das Nichts zu erkunden. Sie finden übergewichtige freundliche Einheimische, traditionelle Geschlechterrollen, Riesensupermärkte, unglaubliche Würstchen und ein Glas voller eingelegerter Truthahnmägen.

Studio Filmtheater Kiel, 16.5., 20 Uhr



Das Haus in Limone – Lesung des ungarischen Schriftstellers Akos Doma

Akos Doma entwickelt ein raffiniertes literarisches Vexierspiel um einen Mann und eine Frau, in dem nichts ist, wie es zu sein scheint. Gabriel Berger, ein Mann Mitte fünfzig, reist nach Italien, um sein Ferienhaus am Gardasee zu verkaufen. Er will Abschied nehmen. Doch was als einfacher Immobilienverkauf beginnt, entwickelt sich bald zu einer Reise in die Vergangenheit: Gabriel verbringt einen Tag mit der Studentin Nella, die ihn an seine frühere Liebe Ana erinnert, und als ihm dann eine rätselhafte Unbekannte in seinem Hotelzimmer begegnet, ist das der Anfang einer Suche nach Verlorengegangenen und Schuldigen, die Gabriel letztlich doch wieder zu seinem Haus am See führt.

Akos Doma, 1963 in Budapest geboren, floh mit seinen Eltern aus dem kommunistischen Ungarn. Er studierte Anglistik, Amerikanistik und Germanistik in München und Eichstätt, wo er heute als Autor und Übersetzer lebt.

Literaturhaus, 18.5., 19 Uhr, Eintritt: 12,- / 8,- zzgl. Vvk-Gebühr



Mud Morganfield & The A-Team aka Muddy Waters Jr. with Band

Mud Morganfield hat sich zu einem Superstar in der Blues-Welt entwickelt. Sicherlich wird es Vergleiche mit seinem Vater geben, aber das ist immer zu erwarten bei so einer Legende und das zu Recht. Mud kommt dem Muddy so nah, wie man ihm nur nah kommen kann. Er wird seinem Vater immer Tribut zollen und dem Chicago-Blues-Sound, den Muddy geschaffen hat. Aber Mud ist auch mit Soul, Motown und R&B aufgewachsen, spielte Bass und trat mit Bands auf, die die Hits dieser Ära spielten. Dies hat zusammen mit seiner Blues-DNA Mud beeinflusst, eigene Songwriting-Fähigkeiten zu entwickeln. Auf seinen Alben überwiegen daher auch eigene Songs im klassischen Chicago-Blues-Stil. Seine dominierende Stimme und seine powervoll-dynamische Band, bestehend aus vier herausragenden Musikern an Bass, Gitarre, Keyboard und Drums, erinnern jeden, der seine Musik hört, daran, was ihre Liebe zum Blues einst erweckte.

Räucherei, 14.5., 20.50 Uhr, Karten unter: www.german-concerts.de



Richard Western und Band

Fantastic Island – stilistisch irgendwo zwischen Folk, Jazz und Rock, einfach gute Musik ... Der S-H-Musiker und Komponist präsentiert in seinem aktuellen Projekt eine spannende musikalische Insel schönster Instrumentalsongs. Mit Saxofonen und Flöten entführt er in die Welt seiner „Lieder ohne Worte“, neue Eigenkompositionen in kreativer Folge zu seinen bisher 25 CD-Produktionen. Der umtriebige Multi-Instrumentalist gilt mit seinem unverwechselbaren Ton und seiner Vita als einer der renommiertesten Saxofonisten des Landes. Er spielte unter anderem mit Ulla Meinecke, BAP, Reinhard Mey und Udo Lindenberg. Zusammen mit Manfred Maurenbrecher erhielt er 1996 den Deutschen Kleinkunstpreis.

Lutterbeker, 15.5., 20 Uhr, 25,- Euro

Verdis Oper Don Carlos – Premiere König Philipp II. von Spanien herrscht über ein

Weltreich, in dem die Sonne niemals untergeht. Sein Sohn Don Carlos wird vom Glanz des Vaters überstrahlt, der ihm aus Staatsräson auch noch die Verlobte genommen hat. Die von Carlos geliebte französische Prinzessin Elisabeth von Valois ist zur Besiegelung eines Friedensvertrages gezwungenermaßen Königin von Spanien und somit Carlos' Stiefmutter geworden. Auch Elisabeth empfindet mehr für ihren Stiefsohn, als ihr lieb ist. Philipp II. fühlt sich somit begründet von seiner Frau nicht geliebt. Einsam an der Spitze der Macht stehend ersehnt er einen Menschen, dem



er sich offenbaren kann. In Carlos' Freund Marquis von Posa hofft Philipp ihn zu finden. Posa ist ein »sonderbarer Schwärmer«, der sich traut, selbst vor dem König ganz offen von »Gedankenfreiheit« zu sprechen. Seine liberalen Gedankenflüge machen ihn zur Zielscheibe des spanischen Großinquisitors ... In unserer Reihe französischer Grand Opéras widmen wir uns nach Meyerbeers »Die Hugenotten«, Rossinis »Wilhelm Tell«, Aubers »Die Stumme von Portici«, Berlioz' »Die Trojaner«, Halévy's »Die Jüdin« und Saint-Saëns' »Samson und Dalila« mit Giuseppe Verdis »Don Carlos« von 1867 einem absoluten Ausnahmewerk des Genres. Der Großmeister der italienischen Oper des 19. Jahrhunderts stellte mit dieser Schiller-Adaption unter Beweis, dass er auch die spektakulär großformatige Gattung der historischen französischen Oper beherrschte. Freuen Sie sich bei »Don Carlos« auf die Rückkehr des von Publikum und Presse gefeierten Regie-Duos Immo Karaman und Fabian Posca, deren Kieler »Samson und Dalila«-Inszenierung die Fachzeitschrift OPERNWELT als »einzigartigen Musiktheaterabend« bezeichnet hat, und die für den Deutschen Theaterpreis »DER FAUST« in der Kategorie »Regie Musiktheater« nominiert war.

Opernhaus, ab dem 5.4., 18 Uhr, www.theater-kiel.de

FAMILIE & DAHEIM

Mittagessen
täglich frisch gekocht

Meyer Menü
LIEFERT LECKER

Probieren Sie es aus: Telefon 0800-150 150 5*
oder im Internet unter www.meyer-menue.de
* nur vom Festnetzanschluss

Mobile FISCHRÄUCHEREI
Laboe

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

- Räucherspezialitäten komplett aus eigener Herstellung frisch aus dem Ofen verkauft
- frisch aufgeschnittene Fischbrötchen, die Lust auf Me(e)hr machen
- frei von Zusatzstoffen wie Stabilisatoren oder Konservierungsstoffen

Jensi's Fischräucherei
Am Hafen 1 • 24235 Laboe • Mobil: 0175 - 15 07 457



Balanchine – Lee – Ivanenko

Selten zuvor hat das Ballett Kiel an einem Abend verschiedene Ideen und Stile in so geballter Form vereint wie in »Balanchine – Lee – Ivanenko«. Neben einer Uraufführung des Kieler Ballettdirektors werden Werke zweier herausragender Choreografen gezeigt, die erstmals in Kiel zu sehen sind. George Balanchine (1904–1983) gilt als einer der bedeutendsten Choreografen des 20. Jahrhunderts und einer der wirkungsmächtigsten Wegbereiter des neoklassischen Balletts. Sein Name ist eng mit den Balletts Russes und vor allem mit dem New York City Ballet verbunden, das er gründete. Das Ballett Kiel präsentiert Balanchines »Allegro Brillante« für fünf Paare zum gleichnamigen ersten Satz aus Pjotr I. Tschaikowskys unvollendetem 3. Klavierkonzert. Es stellt insofern ein typisches Werk des Choreografen dar, als es sich um ein kürzeres abstraktes Stück handelt, in dem Tanz und Musik im Mittelpunkt stehen. Balanchine selbst soll gesagt haben: »Es enthält in 13 Minuten alles, was ich über klassisches Ballett weiß.« Der Briten Douglas Lee (geb. 1977) startete als Tänzer und später Erster Solist beim Stuttgarter Ballett und fiel dort schon früh durch seine eigenen Choreografien auf. Mittlerweile schaut er auf eine beachtliche Anzahl von Kreationen für Ensembles weltweit zurück. Für und mit den Tänzer*innen des Ballett Kiel schuf Lee das Stück »Gatefalk«, in dem es um die Reise von einem Ort zu einem anderen geht und vor allem um das Dazwischen. Die kaleidoskopartigen Annäherungen an das Thema werden von der träumerischen Musik für zwei elektronisch verfremdete Klaviere begleitet, die der australische Komponist Nicolas Sävva eigens für die Choreografie geschrieben hat.

**Opernhaus, ab dem 8.5., 19 Uhr,
www.theater-kiel.de**



THE KIELER SHINING Eine rasante Horrorparodie auf kleinem Raum von Jens Raschke.

Im Katastrophenwinter 1978/79 nistet sich ein Verbrechertrio, getarnt als Hausmeisterfamilie, in einem evakuierten Traditionshotel an der Kieler Förde ein. Im Strudel aus Verfolgungswahn und Nikotinentzug offenbart der vermeintlich sichere Unterschlupf nach und nach ein grauenhaftes Geheimnis ... In ihrem neuesten Theaterstück zur Kieler Stadtgeschichte lassen DeichArt gewohnt lustvoll die unterschiedlichsten Genres aufeinanderprallen. Das Ergebnis ist eine rasante Horrorparodie auf kleinem Raum – mit speziellen Grüßen aus der Hotelküche an Mr. King & Mr. Kubrick.

Maritim Backbord Lounge, 21.5. und 22.5., 20 Uhr

Die Vagina-Monologe – Premiere

Die berühmten Vagina-Monologe sind zurück auf der Bühne des Theaters Die Komödianten. Die Premiere ist am 8. März, am internationalen Frauentag. Ein Stück, das berührt, bewegt und befreit.

V, ehemals Eve Ensler, bringt mit diesem bahnbrechenden Theaterstück die Geschichten von Frauen aus aller Welt auf die Bühne – ehrlich, provokant und voller Humor. Die Vagina-Monologe gibt der weiblichen Stimme Raum,



um von Intimität, Lust, Scham, Verletzlichkeit und Stärke zu erzählen. Basierend auf Interviews mit über 200 Frauen aus aller Welt, die V über ihre intimsten Erfahrungen, Ängste und Freuden befragte, entfaltet das Stück ein vielschichtiges und universelles Bild weiblicher Identität. Durch bewegende Monologe, lustige, traurige, anrührende und schockierende Geschichten, werden Themen wie Selbstermächtigung, der Kampf gegen Gewalt, Körperbewusstsein, Sex und Erotik auf eindringliche und zugleich unterhaltsame und manchmal sehr witzige Weise beleuchtet. Dieses Stück gilt als kraftvolles Plädoyer für die Überwindung von Tabus und ist ein weltweites Phänomen, das in über 50 Sprachen übersetzt wurde und seit seiner Uraufführung Millionen von Menschen inspiriert hat – gefeiert als wirkungsmächtiges, gesellschaftsveränderndes Werk, das die Diskussion über Geschlechtergerechtigkeit nachhaltig geprägt hat. Erleben Sie einen Abend, der nachhaltig – mutig, tiefgründig, lustig und voller Leben. Ein Theaterabend, der nicht nur Frauen zum Nachdenken anregt, sondern alle dazu einlädt, zu feiern, was es heißt, Frau zu sein.

**Ab 8.5., Sa 19 Uhr; Fr 20 Uhr,
Sa und So 18 Uhr, weitere Infos unter:
www.die-komodianten.de**

Tom Kyle Puppentheater: MATJES MIT VIEL CHA CHA CHA

Ein norddeutsches Handpuppenspiel für Kinder ab 4 Jahren und Erwachsene. Ein aufwendig inszeniertes Figurenspektakel als spannendste Waterkant-Geschichte von und mit Peter-Michael Krohn. Im neuen Gewand bewegt er sich darin vom traditionellen Kasperlspiel zum zeitgenössischen Figurentheater und bleibt dabei seiner Spielweise treu.

Foyer des Opernhauses, 15.5., 14 Uhr



Saisonbeginn
14. März



Eis von Neitsch

Eissalon

*An der Schanze 44 a, 24159 Kiel-Friedrichsort
Telefon: 0431 - 39 16 34 • www.eis-neitsch.de*

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

Getränkesspezialitäten: Eiskaffee, Eisschokolade; Cappuccino, Espresso etc.

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

Der Tipp des Monats: Grießbrei-Eis

Sitzplätze: vorhanden

Öffnungszeiten: ab 11.00 Uhr, dienstags Ruhetag



Zwischen
ländlichem
Flair und
Kleinstadtcharakter

Sie vereint die Ruhe der Natur mit der unmittelbaren Nähe zur Stadt: Die Gemeinde Altenholz zählt zwar offiziell zum Kreis Rendsburg-Eckernförde, die Kieler haben sie jedoch längst in ihr Herz geschlossen – quasi eingemeindet. Wunderschöne Wälder und zahlreiche Bauernhöfe, weite Felder und pompöse Herrenhäuser zeichnen die Ortschaft aus.

Vom Zentrum Kiels aus Richtung Norden, einmal über den Nord-Ostsee-Kanal hinüber – hier befindet sich das etwa 19 Quadratkilometer große Altenholz auf der Halbinsel Dänischer Wohld. Altenholz unterscheidet sich mit seiner Zugehörigkeit von den Nachbarn Schilksee, Holtenau, Friedrichsort, Pries und Schilksee, die seit einigen Jahrzehnten Stadtteile von Kiel sind. Die Gemeinde hieß ursprünglich Klausdorf und birgt eine längere Geschichte bis zu ihrem heutigen Namen. 1933 wurde die Gemeinde schließlich – unter anderem, um Verwechslungen mit Klausdorf an der Schwentine zu vermeiden – in Altenholz umbenannt. Sie besteht aus den Ortsteilen und Siedlungen Klausdorf, Stift, Knoop, Postkamp, Kubitzberg, Dehnhöft und Friedrichshof.

Früher war Altenholz rein ländlich. Doch die Stadt- randgemeinde hat sich in den Ortsteilen Klausdorf und Stift städtebaulich stark weiterentwickelt. Dennoch ist der ländliche Charakter nach wie vor zu spüren und charakteristisch für Altenholz. Das Gebiet umfasst über 1800 Hektar Wald und landwirtschaftlich genutzte Flächen. Viele Höfe haben hier ihr Zuhause und versorgen Kiel und Umland mit hochwertigen regionalen Produkten. Aber auch für Urlauber ist Altenholz reizvoll: Die Landschaft eignet sich hervorragend zum Wandern und Radfahren. Bauernhöfe und Ferienwohnungen locken Familien mit Kindern genauso wie Paare und Rentner zum Erholungsurlaub.

Altenholz ist eine Gemeinde mit einer langen Entwicklungsgeschichte. Bis zum Zweiten Weltkrieg lag die Einwohnerzahl von Altenholz bei knapp 700 bis 800 und nahm danach stark zu. Heute wohnen knapp 10.000 Menschen hier. Mit der Nähe zum Flughafen in Holtenau und zum Kanal gingen stets Veränderungen und Weiterentwicklungen einher. „Der Kieler Verkehrslandeplatz zählt jährlich über 15.000 Starts und Landungen im Bereich der Allgemeinen Luftfahrt. Der Flughafen ist Ziel für Geschäftsreisende, Basis für Flüge öffentlicher Auftraggeber, Ausbildungs- und Schulungsstandort sowie erste Adresse für den regionalen Luftsport“, so nachzulesen auf der Seite www.airport-kiel.de.

Jeder 1. Donnerstag im Monat
Steaks "satt" vom Holzkohlegrill
26,- Euro



Jeden 3. Donnerstag im Monat
Balkan-Küche "satt"
22,90 Euro



Am 29.5. ab 12 Uhr:
Traditionelles Vatertag-Grillen auf unserem Holzkohlegrill.
Für **28,- Euro** satt vom Steak bis zur Wurst

Bato's

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

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

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag 11.30–15.00, 17.30–22.30 Uhr

Freitag 11.30–15.00, 17.30–22.30 Uhr

Samstag - Sonntag 11.30–22.30 Uhr



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

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

Sehr lebendig geht es hier zu, mit unterschiedlichsten Veranstaltungen im Programm: Bunte Volksfeste, Klönnachmittage und -Cafés sowie Lesungen, Filmabende und Konzerte. Viele dieser Veranstaltungen finden im Eivind-Berggrav-Zentrum statt. Das ob seiner besonderen Formensprache an sich schon einen Besuch wert ist. Ein Haus der Begegnung sollte das 1969 eingeweihte Zentrum werden. Offen für alle. Das 9x9 m große Altarrelief von Hanswaldemar Drews steht im Mittelpunkt der Kirche. Es ist weltweit, in dieser Größe, ein einzigartiges Bild in Beton.

Im vergangenen Jahr sind die Kirchengemeinden Altenholz und Schilksee-Strande in den Kirchenkreis Altholstein gewechselt. Grund hierfür war, dass sich die beiden Gemeinden mit zwei Kieler Nachbargemeinden (Holtenau und Pries-Friedrichs) zur neuen „Kompass-Kirchengemeinde“ zusammengeschlossen haben. So hat sich das kirchliche Angebot vervielfacht.

Der beliebte Altenholzer Wochenmarkt muss natürlich auch noch erwähnt werden. Auf diesem werden jeden Freitag von 12-17 Uhr frisches Gemüse, Obst, Milchprodukte, Fisch und Fleisch sowie Blumen angeboten. Die Mischung aus ländlichem Flair und Kleinstadt-Feeling, gepaart mit vielen Möglichkeiten zu Aktivitäten, macht Altenholz zu einer einzigartigen Ortschaft in der Region. Plus der – wieder – guten Verkehrsanbindung an Kiel.

Alles, was die Osterhasen brauchen

Der Hofladen auf dem Hühnerhof Postkamp bietet viele Zutaten für ein gelungenes Osterfest an. Eier, Geflügelfleisch und noch einiges mehr werden überdies auch auf den Wochenmärkten in Altenholz-Stift und Kronshagen verkauft.

An Ostern geht es natürlich vor allem um Eier. Die Legehennen leben hier in Postkamp überwiegend in Freiland- und ebenso in Bodenhaltung. Backrezepte, zum Beispiel für einen Osterzopf oder einen Möhrenkuchen, gehen übrigens von Eiern der Gewichtsklasse M aus. Dies als kleiner Tipp für Ihr Ostergebäck. Für den Osterbrunch empfiehlt Frau Andersson zudem die hausgemachten Salate:



„Wir haben Eier- und Geflügelfleischsalate, verfeinert mit Gurkenschnitzeln, sowie Geflügelsalate im Angebot. Letztere mit oder ohne Curry, plus einer fruchtigen Note, durch Ananas und Mandarine.“ Sollten

Ihre Marmeladenvorräte zu Ende gegangen sein: Im Hofladen erwartet Sie eine große Auswahl an Fruchtaufstrichen. Ein cremiger Eierlikör darf an Ostern keinesfalls fehlen. Und schmeckt – bei nahe – zu jeder Tageszeit.

Für den Festtagsbraten empfehlen die Postkamper Geflügel. Bestellungen zu Ostern werden gern entgegengenommen.

www.huehnerhofpostkamp.de,
Telefon: 04549-522

Aus Hofladen wird Markthalle

Der Hofladen von Hof Kubitzberg ist derzeit eine Großbaustelle. Maren Majer ist mit ihrem Mitarbeitersteam in die neue „Markthalle“ nebenan gezogen. Mit diesem Schritt wird der schon lange gehegte Plan in die Tat umgesetzt, nur hofeigene Produkte zu verkaufen. Neben Obst und Gemüse gibt es Apfelsaft der letzten Ernte, eigene Eier und Fleisch von den auf dem Hof lebenden Angusrindern, in gewohnt guter Bioland-Qualität. Derzeit wirbt die Markthalle damit, dass sie auf alles Fleisch einen 20-prozentigen Preisnachlass gewährt. Ein guter Tipp für den Braten zu Ostern! Vom Küchenteam werden die berühmten Kubitzberger Kraftbollen gerollt: zuckerfreie Energiespender aus Dattel, verschiedensten Nüssen und/oder Schokolade! Wahrlich gesunde Köstlichkeiten! Wer ein kleines Geschenk sucht, findet vom Werkstatt-Team Ergotherapie besondere individuelle Handarbeiten, z.B. handgeschnittene Kerzenständer, Kerzen, feine gehäkelte Topf- oder Spüllappen, manchmal kleine Tiere. Nirgends sonst findet man solche, mit zartem Buntstiftstrichen bemalte Geschenktüten, lauter kleine Meisterwerke! Nach wie vor steht die Regio-Box bereit: ein Automat, der Ihnen rund um die Uhr frische Eier, frisches Sauerkraut, Milch- und Wurstwaren verkauft.



www.hof-kubitzberg.de,
Telefon 04 51 - 3 29 46 - 32

20% RABATT

AUF TIEFKÜHL RINDFLEISCH VON UNSEREN BLACK ANGUS BULLEN

MARKTHALLE HOF KUBITZBERG

Mo, Di, Do 10 bis 15 Uhr • Fr 10 bis 18 Uhr • Mi, Sa, So geschlossen

Bioland DE-090-996

Einkaufen auf dem HÜHNERHOF POSTKAMP

Mi und Fr hausgemachter Mittagstisch

Natürlich aus der Region

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

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

www.huehnerhofpostkamp.de

Hühnerhof Postkamp
Postkamp 13 • 24161 Altenholz
Telefon 04349 322





Hirse

Ein Urgetreide mal deftig, mal süß

Jetzt im März und April, wenn die frischen Gemüsesorten noch rar sind, ist mal „Getreide mein Gemüse“. In diesem Fall Hirse, denn die wächst auch in unseren Breitengraden und ist übers ganze Jahr verfügbar, gesund und schmackhaft.

Als ich Kind war, hatte meine Großmutter einen Kanarienvogel, genannt „Hänschen“. Er trällerte nicht nur mit, wenn ich Klavier übte, sondern hatte zudem eine besondere Lieblingspeise: In seinem Käfig hing immer eine Kolbenhirse. Mehr Hirse kannte ich nicht.

Als Lektorin von Märchenbänden kam mir die Hirse dann häufiger unter: Grimms Märchen „Der süße Brei“, ist das bekannteste, das von ihr erzählt. Erwähnung beziehungsweise Anspielung auf ihre Wichtig- und Wertigkeit findet sich ebenso in „Hirsedieb“

oder „Das Waldhaus“.

Es wurde vornehmlich Brei davon gekocht, weil sich Hirse als Getreide für Brot, wie wir es kennen (fehlender Kleber/Gluten), nicht gut eignet. Dafür wurde sie aber für die Herstellung von Dünnbier genutzt, mit weniger als 2% Alkohol damals ein alltägliches Getränk für alle Familienmitglieder, auch Kinder.

Anders in Asien und Afrika. Dort verbackt man sie zu Fladenbrot. Hirse ist bis heute dort in vielen Ländern „ein Grundnahrungsmittel, denn sie liebt die Sonne, braucht nur 100 Tage von der Aussaat bis zur Erntereife, macht lange satt und ist sehr tolerant gegenüber wechselhaftem Wetter und Dürrezeiten“, so Slowfood.de. Ihre Fähigkeit, in diversem Klima zu wachsen, macht sie besonders mit dem Klimawandel zu einem interessanten Getreide hier im Norden.

Schon im Altneolithikum (5500-4900 v. Chr.) gab es Hirse hierzulande, was Funde in der Nähe von Leipzig bestätigten. Und sehr lange, nämlich bis die Kartoffel hier Einzug hielt und sich etablierte, war Hirse das Hauptnahrungsmittel des „einfachen“ Volkes.

Zur Zeit der Märchensammlungen war die Hochzeit der Hirse schon vorbei. Anfang des 20. Jahrhunderts verschwand sie völlig von den Anbauplänen der Landwirtschaft. Kartoffeln brachten bei weniger Arbeit mehr Ertrag.

Hirse, ein Sammelbegriff für das kleinfrüchtige Spelzgetreide mit 10-12 Gattungen aus der Familie der Süßgräser, ist nahrhaft: 11-14% Wasser, 68-72% Kohlehydrate, 10-11% Protein, 2-5% Fett, 0,7-2,4% Mineralstoffe wie Fluor, Schwefel, Phosphor, Magnesium (sorgt für Entspannung bei Muskeln, Blutgefäßen, Bronchien), Kalium (unterstützt Bildung wichtiger Enzyme für die Muskulatur, gilt als das „Muskelmineral“). Im Vergleich zu anderen Getreidesorten steuert sie mehr Silizium (für Zähne, Knochen und Gelenke, Haare, Haut und Nägel), Eisen (für die Blutbildung) und Vitamin B6 (wichtig für den Eiweißstoffwechsel und die Serotonin-Herstellung) bei (leider gehen bei Hitze bis zu 40% des Vitamins verloren).

Eine Renaissance erlebt Hirse heutzutage, wo glutenfreies Getreide in den Vordergrund rückt, das gleichzeitig regional angebaut werden kann. Zwar kommt die meiste Hirse zu uns aus den USA, Argentinien und Australien. Aber die Biobauern haben schon immer die Nischen genutzt und sich Gedanken um den Anbau im Klimawandel gemacht.

Im Wesentlichen unterschied man Hirse in Kolbenhirse und Rispenhirse. Letztere wächst sowohl auf sandigem wie moorigem Boden. Mitte Mai nach den Nachtfrosten wird sie ausgesät, die Kolbenhirse etwas früher. Beide sind Hackfrüchte, d.h. dass zweimal während der Vegetationsperiode gehackt und Unkraut gejätet werden muss. Außerdem hat Hirse Spelzen, damit ist die Bearbeitung aufwendiger als beispielsweise bei Weizen.

Heute wird in zwei Hauptgruppen unterteilt: Sorghumhirse (Hybridsorte. Größere Körner, höhere Erträge, Einsatz bei Nutztierfütterung und Biogas) und Millet- oder Echte Hirse, auch Milohirse für den menschlichen Verzehr.

Rohe Hirse enthält Anteile von Blausäure, die sich bei Hitze ab 26°C verflüchtigt und wasserlöslich ist, so das Bundesinstitut für Risikobewertung. Also Hirse vor der Verwendung waschen und ausreichend erhitzen und nicht roh knabbern. Und noch einen Verwendungszweck gibt es: Hirsekörner eignen sich gut als Füllung für Wärmekissen.

Wenn Sie Hirse kaufen, können Sie sich zwischen geschälter Goldhirse und ungeschälter oder geschälter Braunhirse (kräftiger im Geschmack) entscheiden. Ich stelle Ihnen hier zwei köstliche Rezepte mit Goldhirse vor, mal deftig, mal süß. ■ Claudia Lazar

Hirse-Gemüse-Quiche mit Senfkruste

für 4 Personen

Zubereitung: mit Wartezeit 60 Minuten

200 g Goldhirse
120 ml Gemüsebrühe
400 g gewürfeltes Gemüse z.B. Lauch, Möhren, Kohlrabi, Sellerie
4 EL Olivenöl
reichlich Petersilie, gehackt
6 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer
optional Kurkuma
6 EL Dijonsenf

4 EL Semmelbrösel
80 g Pecorino, gerieben
etwa 50 g Butterflöckchen

Hirse waschen, mit Gemüsebrühe aufkochen, 20 Min. köcheln lassen, 20 Min. quellen lassen.
Vorbereitetes Gemüse kurz in Öl andünsten, Hirse und Petersilie hinzufügen. Crème fraîche unterrühren und alles abschmecken mit Salz, Pfeffer und Kurkuma.

Mischung in eine gefettete Auflaufform geben und glätten, mit Senf



bestreichen. Semmelbrösel mit Pecorino mischen und darauf streuen, Butterflöckchen obenauf verteilen.
Ca. 20 Min. bei 200°C im vorgeheizten Ofen backen, bis die Kruste appetitlich gebräunt ist.

Hirse-Apfel-Kuchen

für eine Springform Ø 28 cm

Zubereitung mit Wartezeit und Backzeit: 85 Min.

4 Eier, getrennt in Eigelb und Eiweiß
70 g Agavendicksaft (od. Apfeldicksaft)
1 TL Zimt
abgeriebene Bio-Zitronenschale
2 große Äpfel
80 g Hirsemehl
80 g Mandelmehl
50 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Prise Salz

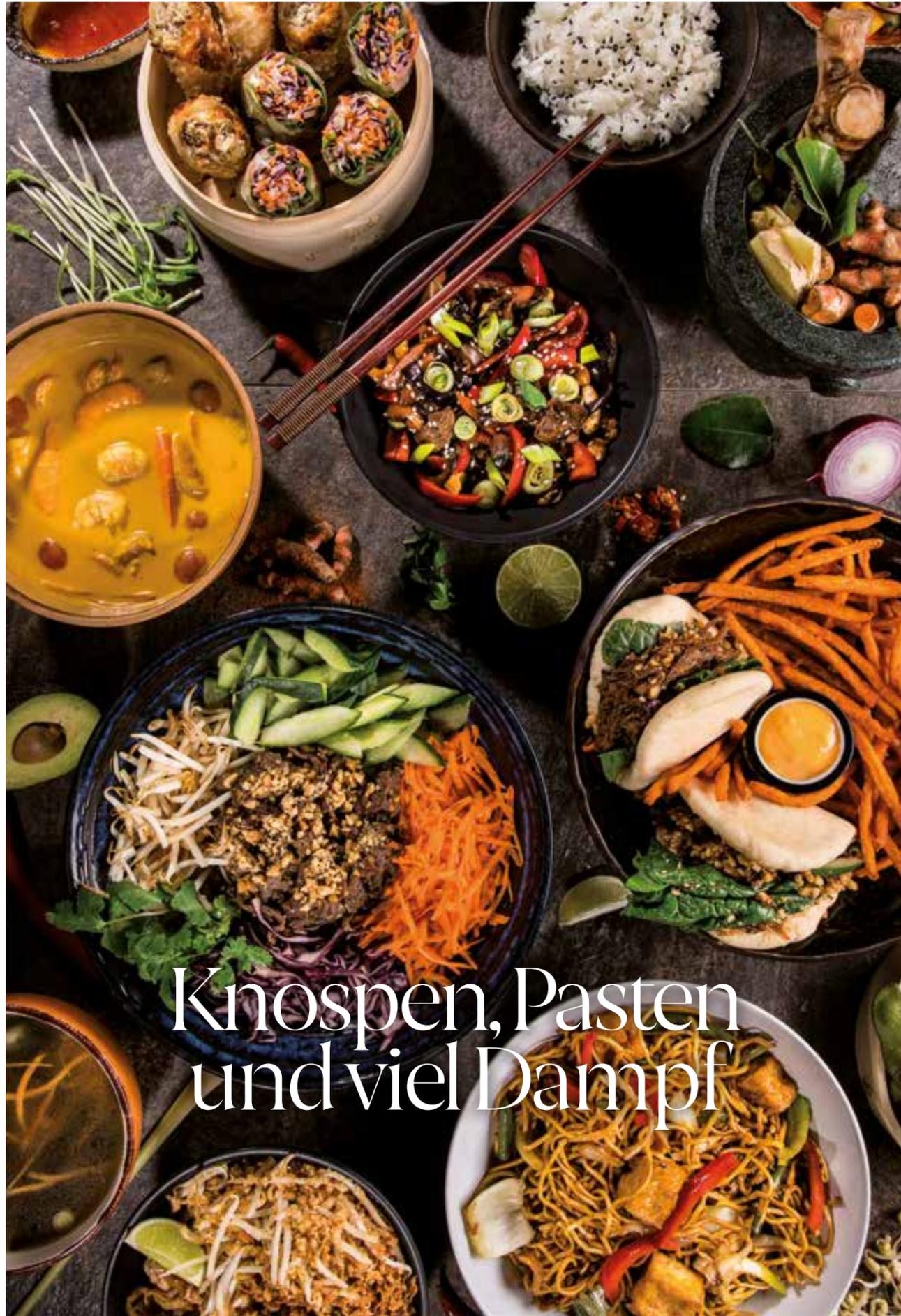
Zur Deko
Puderzucker
essbare Blüten, wenn verfügbar

Eier trennen. Eiweiß beiseitestellen. 4 Eigelb in einer Rührschüssel mit Agavendicksaft und Zitronenschale verrühren. Äpfel mit Schale grob raffeln, Kerngehäuse auslassen. Äpfel unter die Eigelbmischung geben. Hirse-, Mandel- und Weizenmehl, Zimt und Backpulver trocken mischen und unter die Eigelbmischung rühren. 40 Min. quellen lassen. Inzwischen die Springform gut einfetten.

Am Ende der Wartezeit 4 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in die Kuchenform füllen, glattstreichen. Wer schon die Quiche gebacken hat, kann die Wärme nutzen, dann dauert es bei 180°C auf der mittleren Schiene nur 30 Min. sonst ca. 45 Min. (Stricknadelltest!), bis der Kuchen gebacken ist.

10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen, dann außerhalb auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker und evtl. essbaren Blüten (derzeit finden Sie vielleicht schon Gänseblümchen, Veilchen) dekorieren.



Knospen, Pasten und viel Dampf

Hunde haben eine unübertroffene Nase, Katzen ein großartiges Gehör. Beim Geschmacksinn ist ihnen aber der Menschen deutlich überlegen: Über 10.000 Geschmacksknospen bevölkern Gaumen, Zunge und – den Bauch, denn nach neuesten Erkenntnissen haben wir selbst tief im Bauch Sinneszellen, die schmecken können. Kein Wunder, dass sich in den Küchen der Welt eine unvergleichliche Vielfalt entwickelt hat. Thailändisch, chinesisch, japanisch, koreanisch, vietnamesisch, indonesisch und viele andere: Die Küchen Asiens sind für ihre unzähligen Aromen und Kombinationen bekannt. Reis ist der verbindende Faktor. Während die Deutschen Kartoffeln und Mehlspeisen als wesentliche Sättigungsbeilage in ihre Ernährung integriert haben, ist in Asien Reis Grundnahrungsmittel. Es gibt wenig asiatische Gerichte, zu denen kein Reis serviert wird.

Spannend sind die schonenden Garmethoden, die in vielen asiatischen Ländern zum Einsatz kommen. Während wir das Dampfgaren gerade wieder neu entdecken, hat es in den Garküchen Asiens eine jahrhundertealte Tradition.

Die Welt der Aromen steckt in Wurzeln, Blättern, Samenkapseln, Rinden, Knospen und Blüten: Thai-Basilikum, Chili, Ingwer, Curry, Gewürznelke, Muskat, Kurkuma, Kumin oder Kreuzkümmel, Sternanis, Tamarinde, Zitronengras – die Liste ließe sich lange fortsetzen. Und egal ob im privaten Haushalt oder im Sternrestaurant: Sie sind essenzieller Bestandteil beim asiatischen Kochen. Ihre Vielfalt erlaubt scheinbar unendliche Kombinationen und so schmeckt dasselbe Gericht immer wieder anders! Typisch für die asiatische Küche sind ebenso die Gewürzpasten. In ihnen sind alle notwendigen Gewürze und Kräuter kreativ zusammengefasst, was für den Kochprozess sehr praktisch ist. Bei uns bekannt sind zum Beispiel die verschiedenen Currypasten.

Aber spätestens hier enden dann auch die Gemeinsamkeiten der Küchen Asiens. Während man in zentralasiatischen Ländern wie der Mongolei sehr viel Fleisch und Milchprodukte verwendet, kocht Japan lieber mit frischem Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten und arbeitet gern einmal einzelne Aromen heraus. Anders thailändische Gerichte: Sie sind traditionell gern scharf. Die meisten thailändischen Restaurants bei uns haben sich an den europäischen Gaumen angepasst und verwenden Schärfe sparsam. Aber auf besonderen Wunsch wird das Thai-Curry „thailändisch scharf“ gekocht. Nochmals anders ist die chinesische Küche. Während wir damit oft nur das süß-saure Aroma verbinden, hat die Küche dieses riesigen Landes viel mehr zu bieten. Die Chuan-Küche aus Szechuan nutzt gern Frühlingszwiebeln, Chili, Sojasauce und Ingwer, die Xiang-Küche bevorzugt Scharfes, die nordostchinesische Lu-Küche wiederum ist für Teigwaren bekannt. Letztlich haben die 23 Regionalprovinzen Chinas ihre eigenen Traditionen und Spezialitäten.

Fazit: In den Küchen Asiens kennt die Kombination der Zutaten eine unermessliche, kreative Verwendung und die Zubereitungsarten variieren über den ganzen asiatischen Kontinent. Es gibt also viele Möglichkeiten, unsere 10.000 und mehr Geschmacksknospen auf die Probe zu stellen.

Thailändisch zum Genießen

Authentische Thai-Küche seit 19 Jahren in gemütlicher Atmosphäre – dafür steht das TanTamar an der Holtenauer Straße Ecke Steinstraße. Die Seele des Restaurants lässt sich nicht nur mit der überwiegend thailändischen Küche, sondern vor allem auch mit der herzlichen Gastlichkeit beschreiben. Der Gast ist der Mittelpunkt, aufmerksam vom Servicepersonal umsorgt und erst wenn er zufrieden ist, wird es ein gelungener Besuch – das gilt natürlich ebenso für die weiblichen Gäste!

Die Speisekarte bietet Klassisches und Überraschendes, nicht nur die Stammgäste schätzen die kompetente Beratung zu den Speisen durch das gut geschulte Personal. Abseits der gewohnten Gerichte lässt sich so zudem Neues entdecken und die Wirkung der asiatischen Zutaten genießen.



Tischreservierungen sind für Besuche am Abend dringend empfohlen, zum Mittagstisch (umfangreiches Angebot nach Karte mit Vor- und Hauptspeisen von 12 bis 14 Uhr) passt es ohne Reservierung. Alle Gerichte sind ebenso außer Haus erhältlich. Ein monatlich wechselndes besonderes Gericht ergänzt das Angebot an Currygerichten und feinen aromatischen Suppen, Salaten und Desserts. Besondere Empfehlung: Thailändische Cocktails (mit und ohne Alkohol) mit Thai-Basilikum, bald auch wieder auf der Außenterrasse zu genießen. Sie planen eine Feier? Mit bis zu 50 Personen ist es möglich, in gemütlicher Atmosphäre im TanTamar zusammen zu genießen.

www.tantamar.de, Telefon: 0431-24 00 602

Tantamar
asiatisch pur

Steinstraße 1 (Ecke Holtenauer Straße) • 24118 Kiel
Telefon: 0431.240 06 02 • www.tantamar.de • info@tantamar.de

Öffnungszeiten
Mo-Fr 12-14 Uhr (Mittagstisch) und 17-21 Uhr (Küche)
Sa, So- und Feiertag 17-21 Uhr (Küche)

Hochzeit

... allein schon das Wort sorgt beim Gegenüber sofort für Aufmerksamkeit und ein Lächeln. Spontan tun sich Fragen auf: Wer will heiraten? Und wie? Und wo? Erinnerungen an vergangene Feste oder die eigene Hochzeit werden wach.

Ein Zeichen unserer Zeit ist die Individualisierung. Bloß keine 08/15-Hochzeit. Und so geht der Trend seit mehr als einem Jahrzehnt zu immer ausgefeilteren Event-Hochzeiten. Traditionelle Hochzeitsbräuche sind aber weiterhin unverzichtbarer Bestandteil des Festrituals. Der Polterabend, denglisch jetzt oft „get together“ benannt, ist gesetzt und kann in unserem Kulturkreis sogar auf eine noch längere Tradition als eine christliche Hochzeitsfeier verweisen. Früher glaubten die Menschen, mit dem klassischen Zerschlagen von Geschirr (dem „Poltern“) die bösen Geister zu vertreiben. Aus Amerika und England kommt der Trend der Jungesellinnen-Abschiede. Diese „Mädelsfeier“ hat sich längst weg entwickelt von einer reinen Kneipentour. Das Mindeste ist, einen eigenen kleinen Partyabend mit Programm zu organisieren. Auch gemeinsame Wochenend-Städtetrips oder ein Kurzurlaub auf Mallorca sind keine Seltenheit mehr. Der Inbegriff einer Hochzeit ist für die allermeisten Bräute noch immer das weiße Brautkleid. Dieser „Brauch“ soll auf die österreichische Kaiserin Elisabeth, besser bekannt als Sissi, zurückgehen. Sie galt als die Mode-Ikone ihrer Zeit. Und als Sissi 1854 in einem weißen Seidenkleid heiratete, wurde sie prompt als die schönste Braut des Jahrhunderts gefeiert. Seitdem trägt die Braut weiß! Man sagt Frauen ja eine besondere Liebe zum Schuhwerk nach und natürlich macht der Brautschuh da keine Ausnahme. Folgt man dem Aberglauben, geht dem Paar das Geld nie aus, wenn sie einen Pfennig, heutzutage Cent, im Brautschuh trägt. Aus England kommt die Konvention, wonach die Braut „something old, something new, something borrowed, something blue“ (etwas Altes, etwas Neues, etwas Geliehenes, etwas Blaues) am Hochzeitstag trägt. Ebenfalls gesetzt ist der Eröffnungstanz des Hochzeitspaares. Statt eines langsamen Walzers gibt es nun oft ganze Choreografien zu erleben. Nicht nur vom Brautpaar, sondern manchmal auch vom Bräutigam und

seinen Freunden. Die mediale Gesellschaft mit ihren Smartphones und jeder Menge Online-Accounts postet gern. YouTube ist voll von entsprechenden Videos. Besonders medienaffine Hochzeiter lassen ihre Gäste gleich per eigenem Instagram-Hochzeitsprofil schon an allen Vorbereitungen teilhaben. Die jeweils neuen Medien – vom DJ-Mischpult über Dia-Shows und Power-Point bis zu Videoclips – haben stets Einzug in den Hochzeitstag gefunden.

Und wer das alles mit 50 oder sogar 100 Hochzeitsgästen erleben will, der muss nicht selten einen kleinen Kredit aufnehmen. Laut einer Studie aus 2024 greifen Paare für den schönsten Tag im Leben tief in die Tasche: 22 Prozent der Befragten gaben an, zwischen 5.000 und 10.000 Euro für ihre Hochzeit auszugeben. Weitere 24 Prozent investierten sogar 10.000 bis 15.000 Euro. Die Zeitschrift „Elle“ machte für das vergangene Jahr einen ganz anderen Trend aus, der spätestens seit der „Corona“-Zeit immer beliebter wird: Micro-Wedding, auch Tiny-Wedding genannt. Eine solche Feier schließt zwischen 10 und 30 Gäste ein. In einem solchen Rahmen verbringt das Paar den Tag mit den Menschen, die ihnen wirklich wichtig sind, hat Zeit für sie und hetzt nicht von Tisch zu Tisch.

Individualität statt „von der Stange“ kann sich vielfältig ausdrücken: „Die Dekoration ist eine großartige Möglichkeit, Eure ganz eigene Persönlichkeit in die Hochzeit einfließen zu lassen. Nutzt Farben, die Euch beiden gefallen, und integriert persönliche Gegenstände oder Erinnerungsstücke aus Eurer Beziehung – wählt ein Thema, das zu Euch passt. Ihr könnt auch ein gemeinsames Hobby oder Interesse als Leitfaden nehmen, wie zum Beispiel Reisen, Musik oder Filme“, lautet hierzu der Vorschlag einer Hochzeitsplanerin. Klingt nach Spaß statt Stress bei der Planung, finde ich.

Auf den kommenden Seiten machen wir Ihnen ein paar Vorschläge, wo Sie – in großer oder kleiner Runde – in unserer Region stimmungsvoll Ihre Hochzeit feiern können.



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

„Ein Hochzeitstanz ist mehr als nur ein paar Schritte. Er markiert den Beginn einer gemeinsamen Reise“, sagt Dirk Grenke, Inhaber der Tanzschule Grenke. Die Tanzschule bietet neben klassischen Hochzeitstanzkursen auch eine individuelle Vorbereitung auf den besonderen Moment an. „Wir starten mit einem Gespräch, um die Wünsche und Vorstellungen des Paares zu klären. Ob traditioneller Walzer, Rumba, Discofox oder noch ausgefallener – wir erarbeiten ein passendes Programm“, erklärt Grenke. Je nach Wunsch und Vorerfahrung wird der Umfang der Einzelstunden festgelegt.

Die renommierte Tanzschule Grenke bekommt zudem ein neues Zuhause: In den ehemaligen Räumen der „Schaubude“ in der Legienstraße 40 entsteht nach umfassender Entkernung ein modernes Tanz- und Eventzentrum. Die Eröffnung ist für April geplant. Neben Tanzkursen bietet die Location künftig

Platz für Veranstaltungen mit bis zu 80 Gästen – ideal für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern. Inhaber Dirk Grenke freut sich: „Wir schaffen einen Ort für Bewegung, Freude und unvergessliche Feste!“

Weitere Infos zur Tanzschule und den Angeboten wie JGAs gibt es auf der Website: www.tanz-kiel.de oder telefonisch unter 0431-59 56 47.



Gut Ludwigsburg

- Hofcafé „Alte Räuherei“
- Hofläden
- „Bunte Kammer“ (standesamtliches Trauzimmer)
- Ausrichtung von Festen im „Goldenen Saal“, „Gewölbekeller“ sowie im Hofcafé
- Apartments
- Schlossführungen in der Saison mittwochs um 17 Uhr und sonntags um 15 Uhr

Mehr Infos unter www.gut-ludwigsburg.de

Kontakt: Familie Carl - Gut Ludwigsburg - 24369 Waabs
Tel: 04358-9 88 18 • Fax: 04358-9 88 20 • Mobil: 0177-747 14 17
email: carl@gut-ludwigsburg.de

Stilvoll feiern im alten Saal

Aus dem Hotel am Rathaus wurde im Oktober 2024 die Villa Tripaldi. „Feiern in einem historischen Ambiente sind sehr beliebt“, beobachtet Herr della Ragione, der neue Hoteldirektor. „Denn so schöne, besondere Gebäude bieten ganzjährig einen sehr festlichen und stimmungsvollen Rahmen.“ Überdies ist das Standesamt direkt nebenan, die Schönberger Kirche zu Fuß auch in Brautschuhen erreichbar und wer eine Trauung am Meer möchte, fährt mit dem Auto gerade einmal 10 Minuten zum Strand. Für die Feierlichkeiten stehen dann in dem Traditionsbau von 1889 verschiedene Räume zur Verfügung. Vom großen Saal mit Tonnengewölbedecke bis zur intimeren Guten Stube. Je nach Jahreszeit erweitert noch ein kleiner Biergarten die Räumlichkeiten.

Feiern bis in den frühen Morgen – und als i-Tüpfelchen die Übernachtung in einer (Hochzeits-) Suite. Der Sekt-Empfang, das große Hochzeitsfest und ein gemeinsames Frühstück am nächsten Morgen können hier unter einem Dach stattfinden.

Gerne begleiten Herr della Ragione und sein Team die Brautpaare persönlich. Ein weiterer Pluspunkt des Hauses: „Wir haben, durch unsere vielen kulturellen Veranstaltungen im Haus, Kontakt zu unterschiedlichen DJs und Künstlern.“ **www.villa-tripaldi.de, Telefon: 04344-1505**



Gut Ludwigsburg: Gut zum Heiraten

Das dicke Terminbuch des Hausherrn von Gut Ludwigsburg, Kurt-Jürgen Carl, füllt sich. Allein im letzten Monat standen drei Hochzeiten ins Haus. Heiraten kann man zu jeder Jahreszeit und an jedem Tag, sofern die Standesbeamten Zeit haben. Die Anmeldung hierfür sollte vorher vor Ort erfolgen. Die Trauung wird in der „Bunten Kammer“ des Gutes zelebriert. Hier finden 25 Personen Platz, gefeiert werden kann dann mit bis zu 80 Gästen im gesamten Gutsbereich (Park, Café usw.). Auch Übernachtungen sind möglich. „Wir bieten ein Komplettpaket“, sagt der passionierte Pferdezüchter. Das Catering oder Hochzeitsmenu wird nach Wunsch zusammengestellt und vom Kü-

chenteam des Hofcafés zubereitet. Lediglich für besondere Dekoration sorgen Sie selbst. Eine kirchliche Trauung wird gewünscht? Auch das geht. Mit Glück wird vom Chef des Hauses persönlich zur Kirche kutschiert.

Auch andere individuelle Feiern lassen sich nach Absprache vereinbaren. Im Rahmen einer Führung, mittwochs ab 17 Uhr mit anschließendem Grillen, können Sie vorab das Ambiente, die Räumlichkeiten und Kochkünste kennenlernen.

www.gut-ludwigsburg.de, Telefon: 04558-98 98 55 oder 0177-74 71 417



HOTEL DIEKSEE
COLLECTION BY LIGULA

Wedding - Story

Eure Traumhochzeit *am oder auf dem Dieksee in Malente in der holsteinischen Schweiz* -eine Kulisse so einzigartig wie eure Liebe!

Ob eine *stilvolle Feier* mit atemberaubendem *Seeblick*, eine romantische *Trauung im Hotelgarten* direkt am *Ufer des Dieksees* oder ein unvergesslicher Moment für Euer *Ja-Wort an Bord eines Schiffes* der *Fünf-Seen-Fahrt* - mit uns wird eure Hochzeit unvergesslich, individuell und voller magischer Momente.

Hotel Dieksee Collection by Ligula
23714 Malente
+49 4523 9950

5-Seen-Fahrt und Kellersee-Fahrt GmbH
23714 Malente
+49 4523 2201

5-seen-fahrt & KELLERSEE-FAHRT



Geheimtipp für eure Traumhochzeit – Heiraten am Dieksee!

Ihr sucht eine Hochzeitslocation, die Eleganz, Natur und individuellen Service vereint? Dann entdeckt das Hotel Dieksee in der Holsteinischen Schweiz – eine Umgebung, die euren großen Tag stilvoll und unvergesslich macht. Ob ein elegantes Dinner im Restaurant mit Seeblick, eine stilvolle Feier in unserer klassisch-modernen Bar oder eine Hochzeit in unseren flexiblen Festsälen – hier findet ihr den perfekten Rahmen. Mit 70 Zimmern könnt ihr eure Feier zu einem mehrtägigen Erlebnis machen. Für das Jawort bieten wir eine einzigartige Kulisse: eine Trauung im Hotelgarten direkt am Dieksee, umgeben von Natur, oder an Bord eines Schiffes der Fünf-Seen-Fahrt, während ihr über das Wasser gleitet.



Unser erfahrenes Team begleitet euch von der Planung bis zur kulinarischen Gestaltung mit Liebe zum Detail – professionell, herzlich und reibungslos: Euer Tag. Eure Geschichte. Eure Traumhochzeit am Dieksee.

Jetzt Termin sichern:
Hotel Dieksee • Diekseepromenade 15-15
25714 Bad Malente • Telefon: 04525-99 50
<https://ligula.se/de/collection/hotel-dieksee/>
E-Mail: hoteldieksee@ligulacollection.de

5-Seen-Fahrt & Kellerseefahrt GmbH
Bahnhofstraße 5 • 25714 Malente
Telefon: 04525-2201 • www.5-seen-fahrt.de;
E-Mail: info@5-seen-fahrt.de

© B. in color Verlag

Villa Tripaldi
 HOTEL RESTAURANT EVENTS

HOCHZETT
 FEIERN SIE IN UNSEREM GROSSEN ODER KLEINEN SAAL

info@villa-tripaldi.de - Telefon: 04344-1305
 www.villa-tripaldi.de
 Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Eure Hochzeit

Der schönste 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 die besonderen 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.

Ich freue mich auf Eure Anfrage.

www.our-focus.de, Telefon: 0431-585 94 11



Foto: www.our-focus.de

TANZSCHULE Grenke
 Tanzen EINFACH NEU erleben!
 www.tanz-kiel.de

Wir kreieren gemeinsam mit Euch ein unvergessliches Erlebnis, Euren ganz individuellen Hochzeitstanz. Begeistert Eure Liebsten und erschafft Euch einen Moment der für immer in Erinnerung bleibt. Gemeinsam mit uns als Spezialisten für Hochzeitstänze und sind wir an Eurer Seite.

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

Jetzt unverbindliches Vorgespräch buchen!

Tanzschule Grenke
 „Tanzen EINFACH NEU erleben!“
 Legienstr. 40 - 24103 Kiel
 0431 393647 - www.tanz-kiel.de



Einkaufen wie vor 100 Jahren



Rochefort, eine Kleinstadt an der französischen Atlantikküste. In der Altstadt viel altes Gemäuer unter weißem oder grauem Kalkputz. Vor einem Haus in der Rue Lesson No. 12 ein alter hölzerner Zeitungskiosk in Sechseckform. Sébastien Bourbigot ist gerade dabei, einige Zeitungen mittels schmaler Drahtbügel so zu platzieren, dass die Passanten die Schlagzeilen genau in Augenhöhe haben und sie auch aus einiger Entfernung gut erkennen können. „Leon Blum inhaftiert!“ lautet eine von ihnen, oder „Noch immer keine Entscheidung vor Verdun“ eine andere. Kennt man Bourbigots Kiosk nicht, schaut man zunächst ungläubig auf die vergilbten Lettern der Titelseiten, denn man sieht: Die Blätter haben schon einige Tage auf dem Buckel. „10.1.1916“ steht als Datum auf einer von ihnen.

Bourbigot lächelt. „Der Kiosk ist unser neuestes Projekt“, sagt er und lädt den Besucher dann in das große Gebäude ein, vor dem der grün gestrichene Holzkiosk gerade provisorisch aufgebaut ist. Am portalartigen Eingang ein Schild: „Musée des Commerces d'Autrefois“ steht darauf. Jetzt erklären sich auch Zeitungen und Kiosk. Im Museum des „Handels aus einer anderen Zeit“ scheint die Zeit stehen geblieben. Hier sieht man Ladeneinrichtungen, Handwerk, aber auch Gastronomie aus der Zeit um 1900. Doch das hier ist kein staatliches Museum, sondern ein „Familienbetrieb“, gegründet von Bourbigots Eltern.

„Hätte mein Vater nicht diesen Beruf gehabt und meine Mutter diese Sammelleidenschaft, na dann – dann weiß ich nicht“, sagt der 39-Jährige. Vater Jean-François war Buchhalter. „Er hatte eine Menge Gewerbetreibende als Kunden.“ Jean-François Bourbigots Interesse galt nicht nur deren Büchern, er interessierte sich auch beim jeweiligen Geschäft für „alles drumherum“. Seine Frau Christine wiederum hatte schon als junge Frau mit dem Sammeln von Möbeln und Porzellan begonnen. Anfang der 1970er waren es noch

Einzelkäufe, mal ein Louis-XVI-Tischchen hier, mal eine altes Limoges-Porzellanservice dort, mit denen die Bourbigots ihre Sammelleidenschaft befriedigten. „Dann fing Vater mit alten Emailleschildern an, irgendwann boten ihm die Erben eines Kunden, ein Kolonialwarenkrämer, die gesamte Ladeneinrichtung zu einem sehr günstigen Preis an“, erzählt Sébastien. Von da an habe sein Vater „richtig losgelegt“. Immer wenn er als Buchhalter von einer bevorstehenden Geschäftsaufgabe erfahren habe, sei er sofort losgefahren und habe geschaut, ob „etwas Interessantes dabei sei“, so der Sohn.

An „interessanten“ Dingen bestand im Frankreich der 1980er anscheinend kein Mangel. Nur so erklärt sich, dass die Bourbigots irgendwann Dachboden, Speicher und Garage so vollgestellt hatten, dass Vater ein eigenes Gebäude für die ganzen Sachen als einzigen Ausweg sah. Aus dem Haus könne man doch dann auch gleich ein Museum machen, meinte die Mutter ...

Gesagt, getan, im Juli 1990 eröffnete man. Zunächst mit Feinkostladen, Bistro und alter Fleischerei. Auf zwei Ebenen. Heute sind daraus drei Ebenen geworden. Das Altstadtthaus musste innen komplett entkernt werden. Hochregalartige Stahlträger unterteilen den riesigen Raum, der es von der Höhe her mit einem kleinen Kirchenschiff aufnehmen kann. Über ein Treppensystem in der Art von Feuertreppen gelangt der Besucher



In einem kleinen Familienmuseum an der französischen Atlantikküste dreht sich alles um den Kommerz.



auf die einzelnen Ebenen, die fast bis zur Decke logenartig an den Wänden kleben. Die einzelnen Sujets, vom alten Friseursalon bis zur Cognacbrennerei, sind wie in einem Puppenhaus von außen einsehbar.

Der absolute Blickfang des Ganzen ist das Bistro, ebenerdig im Eingangsbereich aufgebaut. Auf den kleinen gusseisernen Tischchen stehen noch die Pasticflaschen mit dickwandigen schweren Glasflaschen für Wasser. Jeden Moment erwartet man, dass frackberockte weißhaarige Gäste sich an ihnen niederlassen, um eine Partie Karten oder Domino zu spielen.

Man fühlt sich wie auf einer Zeitreise oder wie im Filmstudio. „Das mit dem Film ist gar nicht so falsch“, sagt Sébastien. Schon

seit Mitte der 1990er, besonders aber nach der Erweiterung 2001, kämen regelmäßig Requisiteure von Pariser Filmstudios zu ihm. Hier finden sie alles, was sie für ihre „alten Schinken“ bräuchten. „Letztes Jahr haben wir fast einen ganzen Raum für den Kriegsfilm ‚Un pont trop loin‘ ausgeliehen“, erzählt der junge Unternehmer, der immer auf der Suche nach neuen Betätigungsfeldern ist. 2003 habe er zusammen mit einem alten Winzer eine Cognacbrennerei aufgebaut und dann auch „einen hervorragenden Tropfen“ über sein Museum mitverkauft. Die Region Cognac grenzt an Rochefort, den alten Marinestützpunkt am Fluss Charente.

Die etwa 40 km südlich von La Rochelle gelegene Kleinstadt ist im Sommer ein Touristenmagnet. Auch das Museum profitiert davon. Fast 25.000 Besucher kommen im Durchschnitt jährlich. Viele Familien seien darunter, so Bourbigot. Besonders auf Ältere hätte der Besuch eine ganz eigene Wirkung. „Manchmal kommt es vor, dass plötzlich eine Großmutter anfängt, ihrem Enkel haargenau zu erklären, wie sie früher das Mehl und den Zucker aufbewahrt habe“, sagt der Museumschef und fügt dann hinzu, „für die Kleinen ist das hier genauso exotisch wie ein Zoo, denn außer großen Supermärkten kennen sie ja nichts.“ Für die Großen hingegen wäre es oft eine Reise zurück in die eigene Jugend. „Dann haben wir natürlich auch noch einige Sammler. Die kommen, um sich sozusagen inspirieren zu lassen“, meint Sébastien. Auf diese Spezies üben die über 10.000 Gegenstände, die die Familie Bourbigot im Laufe der Jahre zusammengetragen hat, eine manchmal geradezu magische Anziehungskraft aus. „Besonders die ‚Banania‘-Sammlung (Kakao- und Schokoladenmarke) wollen viele am liebsten sofort mit nach Hause nehmen“, so der blonde Mann, der das Museum mithilfe seines Bruders und zweier Aushilfen ganzjährig bis auf Januar geöffnet hält. Verkauft werde aber nichts, „denn inzwischen sei der Markt für derlei Dinge wie leergefegt“, so Bourbigot. „Es war schon schwierig genug, die Zeitungen hier zu bekommen“, lacht er, während er seinem neuesten Objekt den letzten Schliff gibt. ■

Anreise: per Flugzeug: La Rochelle oder Nantes.
Per Bahn: ab Paris tägliche Zugverbindungen.



Info im Netz: www.tourisme.fr/rochefort oder www.museedescommerces.com

Die Pförtchenpfanne

Eigentlich sind Pförtchenpfannen out. Total out. Niemand backt heutzutage noch Pförtchen, die auch nur mit F geschrieben werden dürfen, dann sind es einfach „Förtchen“. Dabei sind diese kleinen Dinger aus „Pfannkuchenteich“ sehr schmackhaft! Und nicht annähernd so ungesund, wie man zu meinen glaubt. Ich habe mal in den Osten geschaut. Da überleben die Frauen, natürlich auch die Männer, mit über 10 Jahren Unterschied. Insgesamt hat der Russe an sich eine geringere Lebenserwartung als der Mitteleuropäer, das liegt allerdings zum einen am Volkssport Trinken und zum anderen an der medizinischen Versorgung. Eines ist jedoch sicher: Fettgebäck ist dort an der Tagesordnung und in vielen Varianten von zuckersüß bis salzig-scharf im Einsatz. Fettgebäck wird allerdings die geringste Schuld an der etwas geringeren Lebenserwartung haben. Es ist schlicht kraftspendend und die Verbreitung des Fettgebäckes in jeglicher Form zieht sich von Russland abwärts bis in den Orient. Fettgebäck ist weltweit etabliert. Punkt.

Nun sind Pförtchen nicht exakt als Fettgebäck zu bezeichnen, denn sie werden (in diesem, unserem Falle) nicht in heißem Fett gebadet, sondern lediglich in einer gefetteten Pfanne, der Pförtchenpfanne, „gebacken“. Ist die eine Seite des Pförtchens fertig, dreht man es mit zwei Gabeln um und backt die andere Seite. Das Ganze geht recht schnell und wird, wenn Kinderaugen in der Küche vertreten sind, mit großer Begeisterung beobachtet. Die Pförtchen werden anschließend mit Puderzucker bestreut und die Kinder sind nach dem Genuss von mehreren warmen Pförtchen gefügig und zu allem bereit. Dem Ideenreichtum des Pförtchenbackenden sind keine Grenzen gesetzt – Pfannkuchenteig ist bekanntlich flexibel und anspruchslos. Leichtes Erweitern durch Zugabe von Rosinen oder anderem Trocken- oder Frischobst, über Hackfleischmischungen jeglicher Couleur ist erlaubt. Nordseekrabben passen ebenso in den Teig wie Quark oder Frischkäse mit Frühlingzwiebel-, Petersilie- und Schnittlauchbeimischungen. Mein Favorit sind hauchdünne Apfelscheibchen mit Zucker und Zimt, lässig im Teig eingebettet.

Nur einfalllosen Menschen wird das Pförtchen schnell langweilig. Das Gute am Pförtchen: JEDER, wirklich jeder kann diesen Teig anrühren, der sich, wie schon erwähnt, „Pfannkuchenteich“ nennt. Aber auch hier sind alle Varianten erlaubt. Man kann ein halbes Leben damit verbringen, Pförtchen-Varianten zu erfinden und Menschen damit glücklich zu machen.

Die Pförtchen sind den niederländischen Poffertjes nicht ganz unähnlich, und nach fünf Bier im Kopf und zwei Fingern im Mund

klingen die beiden Worte fast gleich. Poffertjes sind jedoch kleiner und zuckeriger – sie kommen ursprünglich aus Frankreich, wo man es bekanntlich etwas eleganter angehen lässt.

Die Perversion der Pförtchen findet sich genau genommen in Form des gerade zu Silvester so beliebten Berliners (darf man das noch sagen?) wieder. Der Berliner wird allerdings wirklich in Fett gebadet und gewendet, wobei der mittlere helle Rand darauf hinweist, dass der Berliner ein zu geringes spezifisches Gewicht hat, um genau bis zu seiner Mitte im Fett zu schwimmen. Aber Berliner sind ja nun wieder reines Fettgebäck. Pförtchen sind eher „Bratküchlein“.

Pförtchenpfannen gibt es in unterschiedlichsten Varianten. Die bekanntesten sind aus Gusseisen und haben zwei Griffe an den Seiten. Diese Pfannen wurden ursprünglich anstatt der Ofenringe auf den Küchenofen gestellt, bekamen also die pralle Hitze aufs Unterteil und waren im Stande, innerhalb kürzester Zeit Hunderte von Pförtchen zu produzieren, abhängig von der Geschicklichkeit und Koordinationsgabe des Pförtchenbäckers. Richtig heißes Gusseisen lässt bekanntlich nichts anbrennen, wenn es schön gefettet wird. Die auf modernen Herden benutzten Gusseisenpfannen – auch die Gusseisenpförtchenpfannen – erlangen NIE die Hitze, die eine alte Küchenhexe zu erzeugen vermag. Eine Gusseisenpfanne lässt sich höchstens mit einem leistungsstarken Gasherd auf Temperatur bringen. Darum sind die Hersteller schnell dazu übergegangen, beschichtete Pförtchenpfannen auf den Markt zu bringen, die sehr viel bessere Ergebnisse mit modernen Herden bringen.

Über die Auswirkungen und gesundheitlichen Nachteile von Pfannenbeschichtungen wollen wir uns hier heute mal nicht auslassen, zumal ich gerade die Microfasern meiner Jacke einatme und von einem 27-Zoll-Monitor blindgeröstet werde.

Bleiben wir also lieber bei den genussvollen Betrachtungen der Pförtchenpfanne. So eine moderne Pförtchenpfanne ist absolut idiotensicher zu bedienen und wird in jedem Haushalt, der mindestens ein Kind vorweist, Begeisterungstürme hervorrufen.

Dagegen ist die immer noch gepflegte Stockbrot-Zeremonie archaischer Popanz, der sich zudem den Vorwurf der kulturellen Aneignung gefallen lassen muss. Und ehrlich gesagt: Mir hat Stockbrot noch nie geschmeckt. Irgendwas fehlte immer.

Bei Pförtchen gibt es das Problem nicht: Die schmecken immer. Notfalls sogar ohne Puderzucker.

Und wenn man dann noch bedenkt, dass bei der Zubereitung von Pförtchen viel weniger Fett verwendet wird als bei Fettgebä-

cken, könnte man diese Leckerei durchaus als „gesund“ einstufen. Mal abgesehen von dem Kohlehydratbombardement. Nun reden wir hier die ganze Zeit vom einfachen Pfannkuchenteig, dessen Rezeptur von Hausnummer zu Hausnummer abweicht und hier darum nicht mal ansatzweise beschrieben wird – es gibt auch den regelrechten Pförtchenteig, den ich mir mal im Internet geklaut habe:

- 1 Würfel Hefe oder 2 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 600 ml Milch
- 100 g Grieß
- ½ TL Salz
- 3 Eigelb
- 1 Prise Kardamom
- Zimt und Zucker zum Wälzen oder Puderzucker zum Bestreuen
- 3 Eiweiß
- 375 g Mehl

Die Zubereitungsbeschreibung (die auch nur eine Variante von vielen ist) von chefkoch.de ist natürlich ein Schlag ins Gesicht all derer, die „eigentlich nur mal eben Pförtchen machen wollten“:

Die Hefe mit 100 ml warmer Milch und 1 TL Zucker anrühren und gehen lassen (ca. 15 min an einem warmen Ort). 500 ml Milch mit dem Grieß kochen. 5-10 min quellen lassen und aufpassen, dass es nicht anbrennt. Das Salz zugeben und abkühlen lassen.

Die Eigelbe mit Kardamom und Zimt aufschlagen und zum Grieß geben, anschließend die Hefemischung unterheben. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Grießmasse heben, Mehl dazugeben und verrühren. Den Teig anschließend noch mal 1-2 Stunden gehen lassen (Schüssel nicht zu klein auswählen, da der Teig sehr aufgeht).

Eine Pförtchenform ausfetten und teelöffelweise den Teig braten, dabei die Form regelmäßig nachfetten. Die fertigen Pförtchen in Zucker oder einer Zucker-Zimt-Mischung stufen.

DAS ist selbst mir zu kompliziert. Mag sein, dass ich eines Tages die Zeit für solche Eskapaden finde, aber bisher sind mir die Tage für derlei „Küchengebastel“ zu kurz. Ich bleibe also beim Pfannkuchenteig, gerne in Variationen. Und leider auch gerne in der beschichteten Pfanne, die mir irgendwann den Garaus machen wird. Aber dann ist sowieso alles zu spät, vermute ich. So eine Pfanne aus deutscher Fertigung kostet um die 30 Euro und hat das Zeug, Ihr Leben zu verändern, glauben Sie mir. ■ *Martin Reuter*





Von Hasen, Eiern und dem Hohen Feiertag

In den Wochen vor dem Osterfest sind sie wieder überall zu entdecken. Sie hängen an Sträuchern, in Fenstern, dekorieren Blumensträuße und Kränze: Ostereier. Der Begriff Osterei tauchte erstmals 1615 in Straßburg auf. Sein Ursprung liegt in der mittelalterlichen Eier- und Speisenweihe, im Zinsei und den Eierspenden zu Ostern. Auch wenn die Eier schon vorher gefärbt wurden, erst im 17. Jahrhundert kamen die Schmucktechniken auf, die wir noch heute kennen: Auskratzen, Ätzen, Wachsmalerei oder Batik. Aus dieser Zeit stammen zudem die ersten Nachweise, dass man Ostereier versteckte, damit Kinder sie suchen konnten. Ein Osterei als Liebes-, Paten- oder Freundschaftsgabe? Gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurde dies sehr modern und in Adelskreisen eine durchaus kostspielige Gabe. Die bekanntesten dürften die vom russischen Goldschmied Fabergé gefertigten Eier für die Zarenfamilie sein. 2007 bezahlte ein Sammler 12 Millionen Euro für ein solches Ei.

Warum die Ostereier vom Osterhasen gebracht werden, ist bisher nicht geklärt. Vielleicht liegt es daran, dass Hasen ziemlich fortpflanzungsfähige Tiere sind. Und von daher sinnbildlich für Fruchtbarkeit, das Erwachen der Natur im Frühling stehen? Noch Anfang des 19. Jahrhunderts war der Osterhase in großen Teilen Deutschlands unbekannt. Erst als die Figur u.a. in der Spielzeug- und Süßwarenindustrie Fuß fasste, war sein Siegeszug nicht aufzuhalten.

Und die Osterfeuer? Hier bringt ein Brief von Papst Zacharias an Bonifatius, den „Apostel der Deutschen“, aus dem Jahr 751 n. Chr. ein wenig Licht ins Dunkel. Der Inhalt legt nahe, dass das Osterfeuer ursprünglich ein vorchristliches Frühjahrsfeuer war. Obwohl sich im 15. Jahrhundert Belege für eine feste Tradition finden, ist hier nicht eindeutig, ob es sich um weltliche oder christliche Feuer handelte. In



Gute Küche, toller Service, Blick aufs Meer

...so resümiert ein Gast im Internet seinen Besuch im Restaurant Filou am Schönberger Strand. Das Restaurant ist bei Einheimischen und Urlaubern gleichermaßen beliebt.

Der Schwerpunkt der Küche bleibt weiterhin die typisch norddeutsche Küche. So steht unter anderem Pannfisch, Sauerfleisch und im Sommer Labskaus auf der Speisekarte. Parallel hierzu gibt es noch eine wechselnde Zusatzkarte. Gute Weine liegen der Gastgeberin besonders am Herzen. Der Haussekt aus einer Riesling-Traube kann jetzt obendrein für „außer Haus“ gekauft werden. Eine schöne Erinnerung an einen genussvollen Besuch.

„Ab April starten wir mit einem Frühstücksangebot“, so Stephanie Franke. Selbstgebackene Torten und Kuchen sowie Waffeln werden ab dann an allen Öffnungstagen angeboten.

Großer Beliebtheit erfreuen sich im Filou ebenso die vielfältigen Veranstaltungen: Am 12. März gibt es wieder ein Magic Dinner

zu erleben, am 6. April wird zu Krimi, Wein und Käse eingeladen. Und am 23. April liest Hauke Muhs aus Max und Moritz vor, während auf der Terrasse ganze Hähnchen gegrillt werden.



Wer auf dem Laufenden sein möchte, was die Gastgeber des Filou an wechselnden Angeboten vorhalten, abonniert am besten den Newsletter.

www.filou-ostsee.de, Telefon: 04544-41 48 48



Norddeutschland hat sich der Brauch der Osterfeuer bis heute erhalten, während er in anderen Gegenden an Bedeutung verlor oder ganz verschwand.

Mit schöner Regelmäßigkeit erscheinen in den Tagen rund um Ostern Umfragen. Was bedeutet Ostern? Was hat es mit diesen Feiertagen auf sich? Unabhängig davon, wie man zum christlichen Glauben persönlich steht, die Antworten liegen in unserer christlich geprägten Kultur: Gründonnerstag gedenken gläubige Christen des letzten Abendmahls Jesu mit den zwölf Aposteln (griechisch: Gesandter) am Vorabend der Hinrichtung. Der Karfreitag steht dann ganz im Zeichen der Kreuzigung. Das althochdeutsche Kara steht für Klage, Kummer und Trauer. Im Gedenken an diesen grausamen Tod ist es seit jeher ein „Stiller“ bzw. „Hoher Feiertag“. Traditionell wird an diesem Tag Fisch gegessen. Woher kommt das? Mit dem Symbol des Fisches haben sich die frühen Christen zu erkennen gegeben. Im Gedenken daran kommt am Freitag, umso mehr am Karfreitag, Fisch auf den Teller. Ihm folgt der Karsamstag. Nach traditioneller Vorstellung ist es der Tag des Abstiegs Jesu in die Unterwelt. Am Ostersonntag wird dann seine Auferstehung gefeiert: Als Sohn Gottes hat Jesus den Tod überwunden. Der Ostermontag erinnert an die Bibelgeschichte, nach der am Tag nach der Auferstehung Jesus zwei Jüngern erschienen sei. Für weltweit 2,2 Milliarden Christen ist Ostern nicht nur das älteste, sondern ebenso das höchste Fest der Christenheit im Jahresverlauf.

Und schließlich: Ostern ist ein bewegliches Fest und fällt immer auf den Sonntag, der dem ersten Frühjahrsvollmond folgt. In diesem Jahr ist das spät: vom 17. bis 21. April.

Mit Glück können also auch wir Norddeutschen in diesem Jahr unsere Ostereier draußen verstecken.

Filou
Restaurant am Meer

Ab April: Frühstück von 8.30 bis 11.30 Uhr

Ab dem 3. April wieder jeden Donnerstag Spanferkel vom Grill!

Öffnungszeiten, die aktuelle Speisekarte und alle Veranstaltungen unter www.filou-ostsee.de

Promenade 18 • 24217 Schönberger Strand
Telefon 04344 - 414848 • E-Mail: kontakt@filou-ostsee.de

Steiskal
Backhandwerk seit 1926

DAS O ZUM OSTERFEST!
Unsere Osterkränze versüßen jede Kaffeetafel.

www.baecker-steiskal.de



THE CABRACH „The Feering: Early Harvest“ – ein guter Whisky für den guten Zweck

Ich freue mich immer wieder, wenn ich an dieser Stelle über neue Brennereien berichten darf. Besonders interessant wird es, wenn spannende Abfüllungen im Spiel sind oder die Brennerei auf eine andere Art charmant ist. Im Fall von THE CABRACH trifft beides zu. Ihre erste Abfüllung ist zwar nicht von ihr selbst gebrannt und ein Blended Malt Whisky – doch fangen wir von vorne an.

Die Region The Cabrach liegt in einem etwas abgeschiedenen Teil der schottischen Region Speyside, südöstlich von Dufftown, die häufig als Wiege der schottischen Whiskyproduktion mit unzähligen Schwarzbrennereien bezeichnet wird. Heute liegen viele Brennereien am namensgebenden Fluss Spey weiter westlich, die Gegend um Cabrach ist etwas zu abgelegen und im Winter regelmäßig von der Außenwelt abgeschnitten und somit hatte sich keine Schwarzbrennerei in die Legalität und die Jetztzeit „herüberretten“ können. Eine wunderschöne, etwas verträumte Gegend, an der Hektik und Schnellebigkeit vorbeigegangen zu sein scheinen.

2013 wurde der Cabrach Trust gegründet, eine Wohltätigkeitsorganisation (Charity No. SCO43771), die es sich zum Ziel gemacht hat, die Gegend um The Cabrach wieder mit kulturellem Leben zu füllen. Dank großzügiger Spenden konnte dafür die Inverharroch Farm mit ihren 170 ha Land erworben werden. Hinzu kamen die alte Schule sowie das Acom Community Center. Ziel des Trusts ist es aber nicht

nur, das kulturelle Erbe der Region zu bewahren, sondern auch ganz pragmatisch Arbeitsplätze zu schaffen und damit jungen Menschen vor Ort Perspektiven zu bieten.

Im April 2022 wurde begonnen, den Plan in die Tat umzusetzen. Ein Heritage Centre wurde mit Leben gefüllt, ein eigener Tweed mit der lokalen Bevölkerung designed und hergestellt und die Brennerei wurde errichtet. Im Heritage Centre können sich nun Besucher über die Geschichte der Gegend und Herstellungstechniken des frühen 19. Jahrhunderts informieren. Die angegliederte Brennerei ist so wie alle anderen Zweige des Trusts vollständig gemeinnützig (Community Interest Company), was bedeutet, dass Erlöse zu 100% zurück in den Trust fließen. Das ist nicht nur gut für die Region, sondern auch nachhaltig und in Bezug auf Brennereien bisher einzigartig in Schottland.

Einen großen Gönner hat der Trust mit Grant Gordon, der zur Familie William Grant & Sons gehört und sich stark für das Projekt engagiert. So ging am 25. Oktober 2024 die THE CABRACH Brennerei in Betrieb. Die CABRACH Distillery ist mit drei Pot Stills der Kupferschmiede von Forsyth ausgestattet, die in Rothes, ebenfalls in der Speyside gelegen, ihren Sitz hat und weltberühmt für ihre Whiskybrennblasen ist. Die Wash Still von THE CABRACH fasst 2.500, die Spirit Still 1.800 Liter. Die dritte Brennblase spiegelt die kleinen Brennblasen der Moonshiner-Zeit wider und ist nur 1.250 Liter groß. Sie wird als Einzige direkt befeuert. Bei THE CABRACH wird zweifach



gebrannt, aber Ziel ist es, mit der dritten Brennblase zu „spielen“. Mit ihr könnte man ein drittes Mal brennen und somit einen leichteren Rohbrand erhalten oder man kann dreifach und zweifach gebrannte Destillate vereinen oder man schaut, wie sich direkte und indirekte Befehuerung auf den Brand auswirken oder oder oder ... (Memo an mich: Ich muss da unbedingt hin). Zum Abkühlen des Alkohol/Wassergemisches gibt es außenliegende Wormtubs, was ebenfalls sehr klassisch ist, um nicht zu schreiben „old school“ (in positivem Sinne). Keine Frage, dass die Gerste für das Malz der Maische größtenteils von lokalen Farmen stammt. Das ist nicht nur gut für die Region, sondern auch für die Umwelt, da weite Transporte vermieden werden. Das Rohdestillat, welches ich leider noch nicht probieren konnte, soll rotfruchtig sein, was ich äußerst interessant finde. Ich freue mich schon auf die erste Abfüllung, die damit reift.

Wie damals bei den Anfängen der ISLE OF RAASAY Brennerei ist jetzt ebenfalls ein Whisky auf den Markt gekommen, der noch nicht aus der THE CABRACH Brennerei kommt, denn Rohbrand muss drei Jahre in Eichenfässern lagern, damit er sich Whisky nennen darf und die Brennerei hat ja gerade erst angefangen zu produzieren. Da das gemeinnützige Projekt große Unterstützer in der Whiskywelt hat, haben vier Brennereien in der Umgebung Whisky gespendet und der ehemalige Masterdistiller von THE GLENLIVET, Alan Winchester, hat sie zu einem sehr schönen Blended Malt Whisky zusammen komponiert. Da die Eigentümerfirmen der Fässer bekannt sind, bin ich überzeugt davon, dass der „The Feering: Early Harvest“ aus Whiskys von GLEN GRANT, ARDMORE, TAMDHU und THE GLENROTHES besteht. Der mit diesen vier Whiskys komponierte Scotch Blended Malt ist der erste Whisky einer jährlichen Abfüllung, und zwar bis 2027 der erste Whisky auf den Markt kommen soll, der tatsächlich in der THE CABRACH Distillery gebrannt wurde. Der Name der ersten Abfüllung ist „The Feering“, was die erste Furche bezeichnet, die in einen Acker gepflügt wird und an der sich alle nachfolgenden ausrichten. Ergo passt der Name sehr schön zum Vorhaben. Da die Whiskyspender sich nicht haben lumpen lassen und schöne Fässer beitrugen, ist der „The Feering: Early Harvest“ angenehm vielschichtig. Immer wieder gibt es Neues zu entdecken und mit seiner dezenten Rauchigkeit und den 46% Alkohol ist dieser Whisky ideal für die Übergangszeit vom Winter zum Frühling.

Sláinte! (Prost) ■

Ihr Whiskykenner Thom Glas

STECKBRIEF

„The Feering: Early Harvest“

Scotch Blended Malt Whisky

Abfüller: THE CABRACH DISTILLERY
(mit Whiskys von GLEN GRANT, ARDMORE, GLENROTHES und TAMDHU)

ohne Altersangabe

Alkohol: 46% Vol.

Fassmanagement: unbekannt. In der Aromatik darf man aber eher ehemalige Bourbonfässer vermuten, vielleicht ein Refill-Sherryfass. Aber da bin ich mir nicht ganz sicher. ungefärbt, nicht kalt filtriert

Preis: 74,90 Euro / 700 ml
auf 6.000 Flaschen limitiert

VERKOSTUNGSNOTIZ (probiert habe ich den Whisky mit einem handelsüblichen Nosingglas / Sniffler)

Erste Nase (vor dem ersten Schluck): Zuerst haben wir Aromen von klassisch schottischem Malt-Whisky mit Vanille und spritzig-fruchtigen Noten von frisch geschnittenen Äpfeln und Birnen. Dazu gibt es

Vanillesauce und es gesellen sich eine leicht mineralische Note und Aromen von Gras, Heu und Heidekraut dazu.

Mit etwas Zeit entwickelt der Whisky weitere florale Noten (Blumenwasser?) und Bananenkaugummi. Vage

schweben nun der Duft von Minze und etwas Lederpolitur in der Luft. Mit zunehmender Oxidation wird daraus

eine englische Minzpastille in einer Blechdose. Dieser Whisky ist ein Chamäleon. Mit ein bisschen Wärme

von der Hand am Glas verwandelt sich ein spannender floraler Duft, der an parfümierte Seife oder Waschlauge

erinnert, in Weingummi mit Ananasaroma. Die Fruchtigkeit wird jetzt zu Mandarinenzesten und hinzu

kommt eine dezente rauchig-erdige Note, die an glühende Kohlen erinnert, die man in Humus gelegt hat.

Geschmack: Im Mund kommt der Feering zuerst samtweich und cerealig daher. Dann bringt er eine Süße

von Karamell und Heidehonig, dazu klassische Scotch-Noten mit Vanillekeks und heller Fruchtigkeit von Apfel

und Birne. Florale Aromen erinnern an eine Blumenwiese. Sanft pfeffrig entwickelt der Whisky dann schließlich

eine sehr angenehme leichte malzig-erdige Rauchigkeit (Torfrauch). Der Alkohol ist mit 46% Volumen gut

eingebunden und genau richtig.

Nachklang: Auch im Finale ist der Whisky vielschichtig. Orangenblüten, dann floral wie grüner Salat

mit frisch geschnittenen Karotten (das ist echt witzig!), und sanfte würzige Noten von Eichenholz klingen nach.

Ganz am Ende kann man noch eine vage Rotfruchtigkeit (ist das Erdbeerkör?) entdecken.

Zweite Nase (nach dem ersten Schluck. Die dominanten Aromen sind nun „im Mund“ und die

Sensoren können verdeckte Noten entdecken): Die Minze kommt etwas mehr durch, ohne dabei zu dominieren.

Fazit: Mit dem „The Feering: Early Harvest“ hat der Trust einen Whisky auf den Markt gebracht, der nicht

nur wohltätig ist, sondern der auch noch lecker und auf seine Weise elegant ist. Man kann sich aussuchen, ob

man diesen Whisky kauft, weil man das gemeinnützige Projekt unterstützt oder weil man guten Whisky mag. Kaufen sollte man ihn auf jeden Fall. So oder so. :-)

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.



Wann waren Sie zuletzt im Wissenschaftspark in Kiel?

Wo? Da, hinter der Uni am Westring, gegenüber vom Wasserturm am Ravensberg!

Seit Jahren schon herrscht in Kiel auf dem ehemaligen Gelände der Firma Hagenuk rege Bautätigkeit. Entstanden ist, schon deutlich sichtbar, eine von Wissenschaft und Wirtschaft vielfältig genutzte Fläche. Mittendrin erhebt sich an der Fraunhoferstraße 13 das Gebäude des Wissenschaftszentrums Kiel „the nucleus“. Schon seit 15 Jahren treffen sie sich hier, die Ministerien, die Fakultäten und die Firmen, und nutzen die wandelbaren Räumlichkeiten. Start-ups finden sich in Etage 1-4, im Erdgeschoss gibt es 4 große, helle und mit modernster Veranstaltungstechnik ausgestattete Räume. Hier ist Platz geschaffen worden für Begegnungen, zum Arbeiten und für Ideen, hier wird Wissenschaft sichtbar, hier vernetzt sie sich mit der Wirtschaft. Tagungen, Empfänge, Versammlungen zum Austausch von frischem Unternehmergeist mit der aktuellen Forschung. Von 2-200 kreativen Köpfen können die Räume Einstein, Bosch, Siemens und Fraunhofer genutzt werden – dazu nicht unerwähnt bleiben sollte das helle, freundliche Foyer mit den offenen Galerien der oberen Etagen.



Kontakt für Anfragen (auch kurzfristig möglich): Kristin Stübe

Wissenschaftszentrum Kiel GmbH

Fraunhoferstraße 13 • 24118 Kiel

Telefon: 0431 200866 11 • Mobil: 0151 42201545

k.stueber@wize-kiel.de

www.wissenschaftszentrumkiel.de



Restaurant im Haus des Sports
Geit 1985
 Restaurant
 im Haus des Sports

Glänzen sie mit professionell ausgestatteten und vorbereiteten Räumen, kompetenter Betreuung vor Ort und einem hervorragendem Speisenangebot zu fairen Preisen.

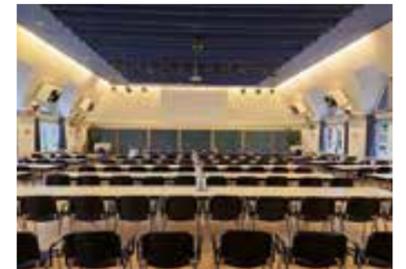
- Seminar- oder Tagungsräume für bis zu 20, 40 oder 199 Personen
- barrierefreier Zugang zu allen Räumlichkeiten
- extra Parkplätze für Menschen mit Behinderung
- kostenfreie Parkplätze direkt am Haus und direkter Umgebung
- Ganztagsverpflegung Ihrer Teilnehmer
- während der gesamten Tagung/Seminarbetreuung vor Ort inklusive "Full-Size Tagungsbetreuung"

Sie senden uns Ihre Unterlagen und Wünsche und wir bereiten alles für Ihr Seminar oder Ihre Tagung vor.

Winterbeker Weg 49 • 24114 Kiel • Tel.: 0431-642 107
 oder 0431-648 62 22 • Fax: 0431-648 61 90
 info@hds-kiel.de • www.hds-kiel.de

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



Hefehasen

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

Viel Spaß in der Kinderküche wünscht Ihnen die Redaktion



Steckbrief Osterhase

Der Osterhase, der die bunt bemalten Eier in Gärten zwischen Gräsern und Hecken versteckt, die die Kinder dann suchen, wurde 1682 das erste Mal in einer wissenschaftlichen Arbeit mit dem Titel „Von Ostereiern“ von dem Arzt Georg Frank aus Heidelberg erwähnt. Etwas später war das Dreihasenbild ein beliebtes Bild. Da sieht man drei Hasen mit jeweils nur einem Ohr. Das Bild ist jedoch so geschickt gezeichnet, dass es so aussieht, als wenn alle Hasen zwei Ohren haben. Den Osterhasen, der manchmal auch Meister Lampe genannt wird, gibt es aber schon viel länger. Bereits bei den alten Römern und Griechen galt der Hase als Symbol der Fruchtbarkeit ebenso wie für neues Leben nach der Winterzeit und damit als christliches Zeichen für die Auferstehung. Denn die Hasen sind die allerersten Tiere, die im Frühling ihre Jungen bekommen. Oft kommen gleich fünf kleine Hasenkinder auf einmal auf die Welt. Auch das Ei, das den Osterhasen begleitet, ist ein christliches Symbol. Es steht für die Fruchtbarkeit und wird zu Ostern gerne bunt bemalt oder beklebt. Heutzutage gibt es den Osterhasen in vielen verschiedenen Variationen. Ob als Kuscheltier, als Schokoladenhasen, als Kuchen oder Plätzchen, als Spielzeug oder zum Ausmalen. Kein Ostern ohne den beliebten Hasen! Jedoch war nicht immer der Osterhase in Deutschland der Bote der bunt verzierten Eier. In der Schweiz war es der Kuckuck, in Thüringen der Storch. In Österreich, Oberbayern, Sachsen und Schleswig-Holstein kam der Hahn mit der Kiepe, dem großen Weidenkorb auf dem Rücken, und im westfälischen und hannoverschen Raum kam sogar der Fuchs.

Damit morgens gleich das Osterfrühstück lecker beginnt, haben wir ein Rezept für Hefehasen für Euch. Diese schmecken herrlich mit Butter oder Marmelade oder sind ein süßes Geschenk zu Ostern. Der Hefeteig lässt sich gut am Abend vorbereiten und in Klarsichtfolie im Kühlschrank lagern.

Rezept für Kinder und Co

Selbst gemachte Hefehasen



Zutaten (für 5 große oder 10 kleine Hefehasen)

- 500 g helles Weizenmehl
- 200 ml lauwarme Milch
- 100 g weiche Butter
- 30 g Hefe
- 80 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- Hazelzucker und Rosinen



Zubereitung:

Die Hefe in lauw warmer Milch auflösen. Mit Butter, Eiern, Mehl und Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in etwa 5 cm dicke Stränge rollen, einen kleinen Rest beiseite legen. Diese kreisförmig für den Körper zusammenlegen. Den Rest zu einem kleinen Strang rollen und als Ohren an den „Kopf“ anlegen. Mit einer Mischung aus Milch und dem Eigelb bestreichen, eine Rosine als Auge andrücken und Hazelzucker an den gedachten Läufen verstreuen. Die Hasen auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 15-20 Minuten backen.

Veranstaltungen in und um Kiel

MARZ 1 SAMSTAG

➡ **Ausstellung** 14:00

Öffnungszeiten des Computermuseums: immer Sa + So 14-18 Uhr, letzter Einlass: 17 Uhr
FHComputermuseum

17:00 Brigitte Beck-Stadelhofer: "GEFÜHLS-Echt", mit den Fingern gemalt; bis 12.03.2025
Lutterbeker

➡ **Kinder** 16:00 Robin Hood, ab 6 J.; Saal; von Roberto Frabetti, Valeria Frabetti, Bruno Cappagli Werftpark

➡ **Musik** 18:00 NDR

Elbphilharmonie Orchester, Andris Poga & Frank Peter Zimmermann Wunderino

18:00 50 Jahre Ernst Busch Chor Kiel Pumpe

19:00 angli clamant - Ensemble für frühe Musik, spielt Musik des Mittelalters und der Renaissance zum Kieler Umschlag Nikolaikirche

20:00 The Inner Tradition, irisch-amerikanische Folkmusik HofAkkerboom

20:00 Live: Shitney Beers (IndiePopRock) + Support: Vin Violet (queerer IndiePunk aus Kiel) Hansa48

➡ **Theater-Comedy**

10:30 Ballett EXTRA: öffentliches Warm-up;

Ballettwerkstatt: Balanchine/Lee/Ivanenko Opernhaus

17:00 Elvis lebt , mit Corbin Broders

KomoedWil

19:00 Rodelinda, Oper von G. F. Händel; Einführung: 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus

20:00 Improtheater: Szenenexpress

KulturForum

20:00 Romeo und Julia, von William

Shakespeare Schauspielhaus

20:00 "Eingeschlossene Gesellschaft", mit dem Werkstatt Theater Lutterbeker

➡ **Vortrag-Führung**

17:00 Schweden - eine Landeskunde, Wolfdieter Schiecke HofAkkerboom

➡ **Messe-Feste** 11:00 Kieler

Umschlag vom 27.2.-2.3., am Alten Markt, Asmus-Bremer-Platz, Holstenplatz; bis 18 Uhr
AlterMarkt

➡ **Tanzen** 23:00 Nightcreatures - die Kult-Gothic-Party, Roter Salon Pumpe

2 SONNTAG

➡ **Kinder** 15:00 Robin Hood, ab 6 J.; Saal Werftpark

15:00 Werftpark EXTRA: Vorleseabenteuer: Oh, wie schön ist Panama, nach Janosch; ab 3 J.; Probebühne Werftpark

➡ **Musik** 11:00 5. Philharmonisches

Konzert: Element Erde: Was mir die Erde erzählt, Gustav Mahlers Symphonie Nr. 3 d-moll Wunderino

18:30 5. Phil Extrakt: Element Erde: Was mir die Erde erzählt, Auszüge aus Gustav Mahlers Symphonie Nr. 3 d-moll Wunderino

➡ **Theater-Comedy** 17:00

Wieder da! Spatz und Engel, Die Geschichte der Freundschaft von Ediz Piaf und Marlene Dietrich Opernhaus

18:00 Extrem laut und unglaublich nah, von

Jonathan Safran Foer Schauspielhaus

19:30 Modern Mermates, von Simone Säffig, im Studio Schauspielhaus

➡ **Tanzen** 15:00

Seniorentanznachmittag mit DJ Siggie Pumpe

5 MONTAG

➡ **Musik** 20:00 JazzCafé , im STATT-

Café KulturForum

➡ **Theater-Comedy**

20:00 Reihe 17, Schauspiel EXTRA: Schrecklich amüsant, aber in Zukunft ohne mich, von David

Foster Wallace Schauspielhaus

➡ **Tanzen** 19:00 Bachata Lovers, Party mit Walid BlauerEngel

4 DIENSTAG

➡ **Kinder** 10:30 Robin Hood, ab 6 J.;

Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark

15:30 Bilderbuchkino: "Das Zebra, das zu schnell rannte", ab 4 J. Stadtbuecherei

➡ **Essen** 18:00 Gesund genießen -

Vollwertküche, Kochabend HofAkkerboom

➡ **Sport** 20:45 THW Kiel - MT

Melsungen, Europaen League Wunderino

➡ **Vortrag-Führung**

20:00 assemble ART: Der zweite Hansa48-Slam!

, Anfänger*innen treffen auf Text-Premieren von Slammer*innen der Kieler Stamszene Hansa48

➡ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night

Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

5 MITTWOCH

➡ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde:

Liebliche Oboe, mit Werken von Händel, Telemann, Krebs u.a. Nikolaikirche

19:00 Frank's White Canvas, Frauenduo aus Chile im Roten Salon Pumpe

➡ **Theater** 19:30 Spieleabend - jeden Mittwoch, eine offene Zeichnergruppe stellt sich vor Leuchtturm

➡ **Theater-Comedy** 20:00

Genau, so isses - Improcomedy, improvisierte Fakten zu jeder undenkbaren Frage Hansa48

6 DONNERSTAG

➡ **Ausstellung** 12:00

ForscheFuchs - eine Erlebnisausstellung bis 23.03.2025, Öffnungszeiten: Mo - Fr 9-13 Uhr;

Schulklassen und Gruppen nach Anmeldung; freies Publikum: Mo - So 12-18 Uhr; Eintritt frei

FreyaFrahmHaus

➡ **Kinder** 10:30 Frederick - Mäusegeschichten, nach Leo Leonni; ab 3 J.;

auch um 15.00 Uhr; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark

➡ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, mit Volkmar Zehner Nikolaikirche

20:00 The Music of Star Wars Wunderino

➡ **Theater** 18:30 WunderBar -

geselliger Tresenabend in der Tenne, Eintritt frei HofAkkerboom

➡ **Theater-Comedy** 10:30 Malala , nach dem Buch von Malala Yousafzai; ab 10 J.;

vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark

➡ **Vortrag-Führung**

19:00 Katja Petrowskaja liest aus ihrer Chronik des Ukraine-Krieges: "Als wäre es vorbei"

Literaturhaus

19:30 Literaturfrühling: Fontanes "Unwiederbringlich", mit Textauszügen (Elke Schunck) und Erklärung der historischen

Bezüge (Dietrich Schunck) HofAkkerboom

19:30 Irgendwas mit Möwen - Die Kieler Slam-Lesebühne, mit assemble ART KulturForum

20:00 Die SoLaWi Schinkeler Höfe informiert neue potentielle Mitglieder Hansa48

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

7 FREITAG

➡ **Kinder** 10:30 Kleine Krabbler für die Allerkleinsten, 1-3 J. Stadtbuecherei

11:00 Der Zauberlehrling, nach Goethe; ab 4 J.;

auch um 16.00 Uhr; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark

➡ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, Gespräche , jeden Freitag

von 10-13 Uhr Nikolaikirche

➡ **Musik** 19:00 Musikfreunde: Bach-Konzert , mit Milo Machover (Barockflöte),

Thomas Stöbel (Barockcello) und Christiane Coodt (Cembalo) Ansgarkirche

20:00 Toni Kater: JEMALS, Singer/Songwriter: "Selten hat jemand so empathisch von

Einsamkeit erzählt" KulturForum

➡ **Theater-Comedy** 20:00 Kaya Yanar: Lost!, Comedy Wunderino

20:00 Arsen und Spitzenhäubchen , von Joseph Kesselring Schauspielhaus

20:00 Gastspiel: DeichArt: Alfred Hitchcock jagt den Kieler Psycho, von Jens Raschke,

Backbord Lounge maritim

20:00 Kay Ray, Kabarett Lutterbeker

➡ **Messe-Feste** 18:30 Susanne Bergstedt liest aus ihrem Krimi "Orkantief" -

AUSVERKAUFT, Karten beim Welcome Center, PSD Bank, Eggenstedtstr. 9 WelcomeCenter

➡ **Tanzen** 19:00 Special Dance Night für Erwachsene mit und ohne Behinderungen,

Roter Salon Pumpe

20:00 Ü60 Party, Saal Pumpe

20:30 Tango am Kai - Die Party am Wasser BlauerEngel

8 SAMSTAG

➡ **Kinder** 10:30 Kleine Krabbler für die Allerkleinsten, 1-3 J. Stadtbuecherei

12:00 Frederick - Mäusegeschichten, nach Leo Leonni; ab 3 J.;

auch um 15.00 Uhr Werftpark

➡ **Musik** 19:00 The Inner Tradition - Folkmusik-Quartett aus Kiel, Eintritt frei,

Spende erbeten Bethlehemkirche

19:00 Bigband Bertha Blau - Frauenpower zum Weltfrauentag, mit 17 Musikerinnen und zwei

Leiterinnen HofAkkerboom

19:00 Claudio Monteverdi: Marienvesper, mit Vokalsolisten und dem Madrigalchor Kiel,

der Ensemble la dolcezza unter Leitung von Friederike Woebben Nikolaikirche

20:00 Internationaler Frauentag: Venus on Strings, Pop-Duo mit zwei Gitarren und

Stimmen Leuchtturm

20:30 The Hirsch Effekt, Progressive Trio im Roten Salon Pumpe

➡ **Sport** 10:00 Geistliche Wanderung: Auf und neben dem Weg - 14 km, START in der

Plöner Nikolaikirche Nikolaikirche

➡ **Theater-Comedy** 19:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler

KomoedWil

19:00 Ballett: Balanchine/Lee/Ivanenko - Premiere, Einführung: 18.15 Uhr im 2. Foyer

Opernhaus

20:00 Martin Rütter: Der will nur spielen!, Comedy Wunderino

20:00 David Bowie - Lazarus, Musical von David Bowie / Enda Walsh Schauspielhaus

Internationaler Frauentag 2025: "Wie rechtes Gedankengut unsere erkämpften Rechte

bedroht", Diskussionsabend zu Antifeminismus und Gegenstrategien KulturForum

➡ **Messe-Feste** 11:00

Internationaler Frauentag: Dies und Das, Aktion und Info-Tisch Leuchtturm

15:00 Kieler Tatort-Tour per Bus - AUSVERKAUFT, Start am Welcome Center

WelcomeCenter

18:30 Norbert Aust und Frank Trende stellen Kriminelle Märchen aus SH vor WelcomeCenter

➡ **Tanzen** 20:00 30 Jahre: Sex is cool, but have you ever fucked the system?;

Celebrating Birthdays and Feminism Hansa48

21:00 Candela - Salsa- und Latinoparty, Saal Pumpe

9 SONNTAG

➡ **Kinder** 11:00 Frederick - Mäusegeschichten, nach Leo Leonni; ab 3 J.;

Werftpark

14:00 Heavysaurus - Pommesgabel Reload Tour 2025, Saal Pumpe

16:00 Werftpark EXTRA: Vorleseabenteuer: Oh, wie schön ist Panama, nach Janosch; ab 3 J.;

Probebühne Werftpark

➡ **Musik** 17:00 "Die Geige, die ich halte, ist mein Schutzschild geworden", Musik

und Texte aus Auschwitz Nikolaikirche

➡ **Sport** 16:30 THW Kiel - Rhein-Neckar-Löwen, Bundesliga Wunderino

➡ **Theater-Comedy** 16:00 I love my love - Ein Abend über die Liebe -

Premiere, mit dem Opernchor des Theater Kiel Opernhaus

17:00 Werftpark EXTRA: EinBlick: Antigone, Jugend; Saal Werftpark

19:00 Gastspiel: Christine Thürmer: Wander Woman, Live-Entertainment mit

der meistgewanderten Frau der Welt Schauspielhaus

19:30 Modern Mermates, von Simone Säffig, im Studio Schauspielhaus

➡ **Vortrag-Führung** 16:00 Leben und Werk von Erich Kästner ... wa nicht

in euren Lesebüchern steht., mit Karl-Heinz Langer HofAkkerboom

➡ **Messe-Feste** 11:00 Jazz & Crime mit dem Trio Triple Play und Norbert

Aust TheodorStormSchule

17:00 Ladies Crime Night mit 6 Autorinnen der "Mörderischen Schwestern"

TheodorStormSchule

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

10 MONTAG

Kino 18:00 Filme zum Thema Deportation und Leben im Konzentrationslager Pumpe

➡ **Musik** 20:00 Das Konzert: Der Herr der Ringe & Der Hobbit Wunderino

20:00 Folk-Bühne live & unplugged, im STATT-Café KulturForum

➡ **Theater-Comedy**

20:00 Reihe 17, Schauspiel EXTRA: Live-Podcast: Meerjungfrauen im Müll - Wie geht

es der Ostsee?, von David Foster Wallace Schauspielhaus

11 DIENSTAG

➡ **Kinder** 10:30 Frederick - Mäusegeschichten, nach Leo Leonni; ab 3 J.;

vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark

16:00 Bilderbuchkino: "Glattes Haar wär wunderbar", ab 4 J.;

StadteilbuechereiMettenhof

➡ **Theater-Comedy** 20:00

Gastspiel: Foffteihn - Eine Stunde Ruhe, mit dem Ohnsorg Theater Schauspielhaus

➡ **Vortrag-Führung**

15:00 WärmeZeit - Bücher tauschen, bringen, mitnehmen, im Rahmen des Mettenhofer

Literaturfrühlings HofAkkerboom

19:00 taz-Salon: Ich, das Klima und die anderen, Podiumsdiskussion mit AktivistInnen

und ExpertInnen; Eintritt frei, Anmeldung erforderlich Hansa48

➡ **Messe-Feste** 18:30

Bestsellerautor Sven Stricker liest aus seinem Krimi "Sörensen macht Urlaub" Paul-Gerhardt-Gemeinde

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

12 MITTWOCH

➡ **Kinder** 10:30 Frederick - Mäusegeschichten, nach Leo Leonni; ab 3 J.;

vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark

16:00 Junges Literaturhaus: Leseratten des Literaturhauses treffen sich, Teilnahme frei,

Anmeldung erbeten Literaturhaus

➡ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: Prayer of Remembrance, Werke von Louis

Lewandowski, Siegfried Würzburger u.a. Nikolaikirche

20:00 Joja Wendt - live in concert: Spiel doch mal leiser Wunderino

➡ **Theater-Comedy** 19:00 Ballett: Balanchine/Lee/Ivanenko , Einführung:

18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus

20:00 Der Besuch der alten Dame, von Friedrich Dürrenmatt Schauspielhaus

20:30 Rockaby - Schluss jetzt - Bing, von Samuel Beckett, im Studio Schauspielhaus

➡ **Vortrag-Führung** 19:00 "Pulverschnee, Eisbrei, gefrorener Schnee" -

Franzobel verknüpft aktuelle Phänomene mit modernem Witz und satirischen Elementen

Literaturhaus

20:00 Mit Kaleidoscope Dialogues: How to identify and combat fake news ... Hansa48

➡ **Messe-Feste** 18:30 NDR mit der Liveshow des TrueCrime-Podcasts

"Gerichtssaal 237 Paul-Gerhardt-Gemeinde

15 DONNERSTAG

➡ **Kinder** 10:30 Der Mond und das Boot, ab 2 J.;

vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark

16:00 Bilderbuchkino: "Kleine Eule ganz allein", ab 3 J. StadteilbuechereiGaarden

➡ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, mit Volkmar Zehner Nikolaikirche

20:00 Live: Nici (SynthPopWave aus Leipzig) , + Support: Kühle Matrosen (NDW Synth aus

Hamburg) Hansa48

➡ **Theater-Comedy** 18:00 Der Rosenkavalier , Komödie von Hugo von Hoffmannsthal, Musik Richard Strauss

Einführung: 17.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus

20:00 Arsen und Spitzenhäubchen , von Joseph Kesselring Schauspielhaus

Veranstaltungen in und um Kiel

➡ **Vortrag-Führung** 16:00

Junges Literaturhaus: "Texte unter der Lupe" - Schreibwerkstatt für Jugendliche und junge

Erwachsene, mit Christopher Ecker; Teilnahme frei, Anmeldung erbeten Literaturhaus

20:00 Thorsten Schröder: Mit jeder Faser - Ein Leben zwischen Nachrichten und Triathlon, er

erzählt live aus seinem Leben KulturForum

➡ **Messe-Feste** 18:30 Elke Werner stellt ihr Buch "Finale am Fjord" mit

Hauptdarstellerin Hündin Julchen vor Paul-Gerhardt-Gemeinde

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

14 FREITAG

➡ **Ausstellung** 19:00 Vernissage: Unsere Kunst - Eure Kunst, aus der

Sammlung der Stadtgalerie Kiel Stadtgalerie

19:00 Vernissage: Prima Kunst Container: Melanie Urban: Clean Teeth Award

➡ **Kinder** 09:00 Der Mond und das Boot, ab 2 J.;

auch um 11.00 Uhr; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark

15:30 Kamishibai für Kinder: "Zuhause gesucht" , ab 3 J. Stadtbuecherei

➡ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, Gespräche , jeden Freitag

von 10-13 Uhr Nikolaikirche

➡ **Musik** 17:00 Märchen & Musik - mit Märchen von Klaus Michelsen (+ 2023), Eintritt

frei, Spende erbeten Bethlehemkirche

Veranstaltungen in und um Kiel

➡ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, mit Volkmar Zehner Nikolaikirche
20:00 Die Nerven - Auf der Flucht vor der Wirklichkeit Tour 2025, Saal Pumpe
➡ **Theater** 15:00 Spielenachmittag, bis 17.30 Uhr StadtteilbuechereiGaarden
18:30 Kniffel-Turnier, Startgeld: 2 Euro, bitte mit Anmeldung HofAkkerboom
➡ **Vortrag-Führung** 19:30 Der Original Kieler Poetry Slam, mit assemble ART KulturForum
20:00 Bürgerbühne Kiel: Ein transformativer Abend mit Diane Hielscher, Moderatorin beim DLF Nova, lifexlab Hansa48
➡ **Tanzen** 19:30 Sprotenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

21 FREITAG

➡ **Kinder** 10:30 Der Zauberlehrling, nach Goethe; ab 4 J.; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➡ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche , jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche
➡ **Musik** 19:00 Benefizkonzert für die Orgelsanierung am Geburtstag von J.S. Bach mit Orgelwerken der Familie Bach, mit Volkmar Zehner Nikolaikirche
20:00 Stahlzeit - Die spektakulärste Rammstein-Tribute-Show Wunderino
20:00 Sal de Casa - Canciones del Alma, eine Liederreise zur Seele Lateinamerikas HofAkkerboom
20:00 J.B.O. - Explizite Lyrik - Comedy Metal, Saal Pumpe
21:00 Kneipenkonzert: #131 mit Twang Gang, Bluegrass aus Kiel Hansa48
➡ **Theater** 18:00 Literatur-Speed-Dating , Anmeldung Tel. 0431-901-3437 od. per E-Mail: stadtuecherei.event@kiel.de Stadtuecherei
➡ **Theater-Comedy** 19:00 Tanz auf dem Vulkan, Der Komparse Horst H. alias Wolfgang Röttgers präsentiert sein neues Programm. KulturForum
20:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
20:00 Glaube Liebe Hoffnung , von Ödön von HorvÉlth Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: The Kieler Shining, von Jens Raschke, Backbord Lounge maritim
20:00 "Misery" von William Goldman, mit dem Theater Fimmel Lutterbeker
➡ **Vortrag-Führung** 16:00 Junges Literaturhaus: Zum Welttag der Poesie Gedichtwerkstatt mit Mona Harry, 10-15 Jahre Literaturhaus
➡ **Tanzen** 20:30 Förde Salsa am Kai, mit Walid BlauerEngel

22 SAMSTAG

➡ **Kinder** 11:30 Junger Kulturpreis Kiel 2024, Preisverleihung; Eintritt frei KulturForum
14:00 Der Zauberlehrling, nach Goethe; ab 4 J.; auch um 16:00 Uhr Werftpark
➡ **Musik** 18:00 Duo Kalyna mit klassischen, modernen Werken und Volksmusik, Eintritt frei, Spende erbeten Bethlehemkirche
20:00 Duo "Akustiksundowner" - Melodien für die Liebe - zwischen Saiten und Gefühlen Lutterbeker
20:00 Birth Control, Prog-Rock-Band im Saal Pumpe

21:00 Mett Attacks! - Maktkamp + You Know Who, 2 Punk-Rock-Leckerbissen im Roten Salon Pumpe
➡ **Theater-Comedy** 18:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
19:00 Ballett: Ein Sommernachtstraum - zum letzten Mal in dieser Spielzeit!, von Felix Mendelssohn Bartholdy, Camille Saint-SaEBns Opernhaus
19:30 Antigone - Premiere, nach Sophokles, Johannes Ender; Jugend; Saal Werftpark
20:00 Extrem laut und unglaublich nah, von Jonathan Safran Foer Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: The Kieler Shining, von Jens Raschke, Backbord Lounge maritim
➡ **Tanzen** 20:00 Hansis Tanztreff #8 Hansa48

25 SONNTAG

➡ **Kinder** 13:00 Der Zauberlehrling, nach Goethe; ab 4 J.; auch um 15.00 Uhr Werftpark
14:00 Kinolino: Kurzfilmprogramm - Sachenfinder , ab 4 J.: Besuch aus dem Weltall, Dinge, Workshop, Recycler KulturForum
15:30 Kindertheater des Monats: Herr Wolf und die sieben Geißlein, Puppenspiel nach Grimm, ab 5 J. im Gemeindehaus Brammerkamp 11 Leuchtturm
➡ **Musik** 16:00 JazzCafé mit dem Stefan Schöler Trio und eigenen Kompositionen des Modern Jazz HofAkkerboom
19:00 Kiel singt: Der Chor für alle Wunderino
➡ **Theater-Comedy** 14:00 Oper EXTRA: Operncafé: Don Carlos, im 1. Foyer Opernhaus
16:00 Der Besuch der alten Dame, von Friedrich Dürrenmatt Schauspielhaus
17:00 Der Rosenkavalier , Komödie von Hugo von Hoffmannsthal, Musik Richard Strauss Opernhaus
18:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
➡ **Vortrag-Führung** 15:00 "Kill your beast" - Wiebke Wimmer liest aus ihrem Schlagzeug-Roman, mit Schlagzeuger Hannes Krause Leuchtturm
➡ **Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

24 MONTAG

➡ **Kinder** 10:00 Musikalisches Bilderbuchkino mit Sina Flader: "Die kleine Rittereule", ab 4 J. StadtteilbuechereiMettenhof
➡ **Musik** 20:00 SingBAR mit Axel Riemann, im STATT-Café KulturForum
➡ **Vortrag-Führung** 19:00 "Vom Beginnen und Ankommen - Verarbeitung von Migrationserfahrungen in Graphic Novels", Eintritt frei, Anmeldung unter 0431-901-15200 oder E-Mail: info@foerde-vhs.de Stadtuecherei

25 DIENSTAG

➡ **Kinder** 10:30 Der Zauberlehrling, nach Goethe; ab 4 J.; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➡ **Musik** 20:00 Live: Three For Silver (DoomFolk/DevilSwing, US) , + Support: tba Hansa48

➡ **Theater-Comedy** 10:30 Antigone , nach Sophokles, Johannes Ender; Jugend; Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➡ **Vortrag-Führung** 19:00 U20 Poetry Slam Kiel, im Roten Salon Pumpe
➡ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

26 MITTWOCH

➡ **Kinder** 10:30 Piratenmolly, Ahoi. Vom Mädchen, das auszog, Seemann zu werden., ab 4 J., vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➡ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: "Befehl du deine Wege" mit dem SanktNikolaiChor, Choräle aus der Markus-Passion von J.S. Bach Nikolaikirche
20:00 Songs for Future, mit Manfred Maurenbrecher, der Band La Kejoca, Paula Linke aus Leipzig KulturForum
➡ **Vortrag-Führung** 20:00 Lesebühne Federkiel - Heavy Mental - die Mental-Health-Lesung Hansa48

27 DONNERSTAG

➡ **Ausstellung** 17:00 Führung durch die Ausstellung: Unsere Kunst - Eure Kunst, aus der Sammlung der Stadtgalerie Kiel Stadtgalerie
➡ **Kinder** 10:30 Piratenmolly, Ahoi. Vom Mädchen, das auszog, Seemann zu werden., ab 4 J., vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➡ **Kino** 18:00 Vernissage: Making Of - antisocial, Kurzfilm Hansa48
19:00 Kurzfilm-Spezial, moderiert von den Regisseuren Johann Schultz und Peter Ahlers Hansa48
19:30 Film: Die Welle, im Gemeindehaus Brammerkamp 11, Eintritt frei Leuchtturm
➡ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, mit Volkmar Zehner Nikolaikirche
➡ **Theater** 16:00 Game Day für Kinder von 6-12 J., bis 17.30 Uhr StadtteilbuechereiGaarden
➡ **Theater-Comedy** 19:00 Werftpark EXTRA: Bühne für Demokratie: Überm Tellerrand geht's weiter Werftpark
20:00 Quichotte - Alles echt!, Comedy Pumpe
➡ **Vortrag-Führung** 20:00 Rainer Bock und Harald Lesch: "Trost und Kraft in diesen Zeiten", zum 100. Geburtstag von Hanns Dieter Hüsch KulturForum
➡ **Tanzen** 19:30 Sprotenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

28 FREITAG

➡ **Ausstellung** 18:00 Vernissage: "Aus freien Stücken" - Collagen von Iris Menges FreyaFrahmHaus
➡ **Kinder** 10:30 Werftpark EXTRA: Vorleseabenteuer: Oh, wie schön ist Panama, nach Janosch; ab 3 J. Werftpark
➡ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche , jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche
➡ **Musik** 20:00 Jazz im Leuchtturm: Saxotones Jazz Quintett aus Hh plus one Leuchtturm
20:00 Pocket Club mit MayaMo KulturForum

20:00 Nordward Ho: Orignal Küstenrock Lutterbeker
20:00 Montreal - "Am Achteck nichts Neues", Saal Pumpe
➡ **Theater-Comedy** 20:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
20:00 Platonow - Premiere, von Anton Tschechow Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: Ufos überm Norder, von Jens Raschke, Backbord Lounge maritim
➡ **Vortrag-Führung** 20:00 Sebastian 23 - Die schönsten Untergänge der Welt, im Roten Salon Pumpe
20:00 in change - Tanztheater der Bürgerbühne Kiel, Musiktheater mit zehn Menschen von 17 bis 75 Jahren Hansa48

29 SAMSTAG

➡ **Ausstellung** 13:00 Vernissage: Urban Sketchers Kiel, eine offene Zeichnergruppe stellt sich vor Leuchtturm
13:00 "Aus freien Stücken" - Collagen von Iris Menges bis 13.04.2025, Öffnungszeiten: Mi - Sa 13-18 Uhr, So 11-18 Uhr FreyaFrahmHaus
➡ **Kinder** 11:00 Der Zauberlehrling, nach Goethe; ab 4 J.; auch um 13.00 Uhr Werftpark
➡ **Musik** 16:00 Benefizkonzert Kilimandscharo mit dem Kinder- und Jugendchor der Kieler Oper, und dem TrioChor Kiel; Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche
➡ **Theater** 20:00 7. Lutterbeker KneipenQuiz Lutterbeker

➡ **Sport** 14:00 Cavalluna - Grand Moments, die Pferdeshow für die ganze Familie, auch um 19.00 Uhr Wunderino
➡ **Theater-Comedy** 18:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
19:00 I love my love - Ein Abend über die Liebe , mit dem Opernchor des Theater Kiel Opernhaus
19:00 Oper EXTRA: Lounge 20 1/2 : Lovesick, Songs über die Liebe mit Chordirektor Gerald Krammer und Dramaturgin Hannah Naima Metz Opernhaus
19:00 Antigone , nach Sophokles, Johannes Ender; Jugend; Saal Werftpark
20:00 Arsen und Spitzenhäubchen , von Joseph Kesselring Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: Ufos überm Norder, von Jens Raschke, Backbord Lounge maritim
➡ **Tanzen** 21:00 TanzBAR mit DJ Benno Zucker, im STATT-Café KulturForum
22:00 Oldschool Beats Vol.3 ft. Million Stylez, Saal und 2Floors mit Live-Act Pumpe

30 SONNTAG

➡ **Kinder** 11:00 Werftpark EXTRA: Vorleseabenteuer: Oh, wie schön ist Panama, nach Janosch; ab 3 J.; Probübühne Werftpark
15:00 Frederick - Mäusegeschichten, nach Leo Leonni; ab 3 J. Werftpark
17:00 Das Dschungelbuch, Comic-Oper von Giovanni Sollima nach Rudyard Kipling; ab 6 J. Opernhaus
➡ **Essen** 15:00 Cakes and Concerts: mit Kendall Lujan (sad Folk/Jazz aus Portland/Oregon, mit reichhaltigem veganem Kuchen und Leckereien am Buffet Hansa48
➡ **Markt** 13:00 Kleinkunstmarkt - Frühlingserwachen, bis 17 Uhr HofAkkerboom

Veranstaltungen in und um Kiel

➡ **Sport** 13:00 Cavalluna - Grand Moments, die Pferdeshow für die ganze Familie Wunderino
➡ **Theater-Comedy** 18:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
19:00 Tanz auf dem Vulkan - mit Wolfgang Röttgers und Judith Bauer-Volkheimer KulturForum
19:00 Gastspiel: Tante Salzmans Improshow, Improtheater Werftpark
19:30 Burn Baby Burn - Premiere, von Carine Lacroix Schauspielhaus
➡ **Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

31 MONTAG

➡ **Musik** 19:00 Oper EXTRA: Kieler Streichquartett: Wechselspiele und Impressionen, mit Nora Piske, Anne Schnyder (Violine), Sarah Pape (Viola), Volker Bohnsack (Violoncello); im 1. Foyer Opernhaus
20:00 Kati & Axel und ihre Lieblingslieder - Pophansons, im STATT-Café, Eintritt frei, Spende erbeten KulturForum
➡ **Theater-Comedy** 20:00 Reihe 17: Schauspiel EXTRA: Mein Leben - (Dein) Traum, ein Projekt von und mit Nina Vieten Schauspielhaus

APRIL 1 DIENSTAG

➡ **Ausstellung** 10:00 Unsere Kunst - Eure Kunst, bis 25.05.2025; Öffnungszeiten: Di, Mi, Fr 10-17 Uhr; Do 10-19 Uhr; Sa, So 11-17 Uhr Stadtgalerie
10:00 Prima Kunst Container: Melanie Urban: Clean Teeth Award, bis 25.05.2025; Öffnungszeiten: Di, Mi, Fr 10-17 Uhr; Do 10-19 Uhr; Sa, So 11-17 Uhr Stadtgalerie
13:00 "Aus freien Stücken" - Collagen von Iris Menges bis 13.04.2025, Öffnungszeiten: Mi - Sa 13-18 Uhr, So 11-18 Uhr FreyaFrahmHaus
13:00 Nord/Süd - Form und Farbe. Skulpturen und Bilder von Anna Brunner-Mocka, Birgit Sponheuer & Karin Hilgert, Öffnungszeiten: Mi - Sa 13-18 Uhr, So + Feiertag 11-18 Uhr; bis So 10.11.2024 FreyaFrahmHaus
➡ **Kinder** 10:30 Piratenmolly, Ahoi. Vom Mädchen, das auszog, Seemann zu werden., ab 4 J., vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➡ **Markt** 10:00 Bücherflohmarkt auf der "Herzog-Friedrich-Brücke", bis 20 Uhr Sophienhof
Kino 19:30 "UTAMA - Ein Leben in Würde", Bolivien 2022; OmdtU; anschl. wird in der Kneipe aufgelegt Hansa48
➡ **Theater-Comedy** 20:00 Der Besuch der alten Dame, von Friedrich Dürrenmatt (ausverkauft) Schauspielhaus

2 MITTWOCH

➡ **Ausstellung** 17:00 Entschleunigte Führung - entschleunigte Kunst: Unsere Kunst - Eure Kunst , aus der Sammlung der Stadtgalerie Kiel Stadtgalerie
➡ **Kinder** 15:00 Lesung für Kinder und Familien: Mein Lotta-Leben, mit Alice Pantermüller und Meggy Hussong

Stadtuecherei
16:00 Der Mond und das Boot, ab 2 J. Werftpark
➡ **Markt** 10:00 Bücherflohmarkt auf der "Herzog-Friedrich-Brücke", bis 20 Uhr Sophienhof
➡ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde Nikolaikirche
➡ **Theater-Comedy** 11:00 Ballett: öffentliches Training Opernhaus
17:00 Einblick - Einführungsmatinee im Jungen Theater, Jugend Werftpark
19:00 Ballett: Ein Sommernachtstraum, von Felix Mendelssohn Bartholdy, Camille Saint-SaEBns Opernhaus
20:00 Romeo und Julia, von William Shakespeare Schauspielhaus
➡ **Vortrag-Führung** 20:00 Queerfeministischer Poetry Slam, Thema: Queere Zukunft Hansa48
➡ **Messe-Feste** 10:00 Jubiläumsfeier - Markt der Stadtbücherei, 150 Jahre alt. Mit Workshops, Aktionen und Ausstellung zur Geschichte der Stadtbücherei, bis 15 Uhr Stadtbuecherei

5 DONNERSTAG

➡ **Ausstellung** 17:00 Führung durch die Ausstellung: Unsere Kunst - Eure Kunst - und nach Anmeldung, aus der Sammlung der Stadtgalerie Kiel Stadtgalerie
➡ **Kinder** 11:00 Der Mond und das Boot, ab 2 J. Werftpark
14:00 Wild! , ab 6 J. Werftpark
15:00 Klein, ab 4 J. Werftpark
➡ **Markt** 13:00 Bücherflohmarkt auf der "Herzog-Friedrich-Brücke", bis 18 Uhr Sophienhof
➡ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, mit Volkmar Zehner Nikolaikirche
➡ **Theater-Comedy** 19:30 Rockaby - Schluss jetzt - Bing- Premiere, von Samuel Beckett (ausverkauft) Schauspielhaus
20:00 Corey - Rasiert, Musik-Comedian-Lesung im Roten Salon Pumpe
➡ **Vortrag-Führung** 19:30 Irgendwas mit Mäwen - Die Kieler Slam-Lesebühne, mit assemble ART KulturForum
➡ **Tanzen** 19:30 Sprotenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

4 FREITAG

➡ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche , jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche
➡ **Musik** 19:00 Wir in Schleswig-Holstein: Flöte! Klasse!, Musikhochschule Lübeck zu Gast in Kiel; im Foyer Opernhaus
20:00 Makiko Hirabayashi: Meteora, Trio der Eigenart KulturForum
20:00 Baltic Beats, 6 Musiker aus Kiel mit Songs aus den letzten 50 Jahren Lutterbeker
➡ **Theater-Comedy** 20:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
➡ **Vortrag-Führung** 19:00 "Greta Wehner. Eine Frau tritt aus dem Schatten" - Christoph Meyer erinnert in seiner Biografie an ein Frauenleben im Politbetrieb Literaturhaus
➡ **Tanzen** 19:00 Special Dance Night für Erwachsene mit und ohne

Behinderungen, Roter Salon Pumpe
20:00 Ü60 Party, Saal Pumpe
20:30 Tango am Kai - Die Party am Wasser BlauerEngel

5 SAMSTAG

➡ **Ausstellung** 14:00 Öffnungszeiten des Computermuseums: immer Sa + So 14-18 Uhr, letzter Einlass: 17 Uhr FHComputermuseum
19:30 Vernissage zum neuen Programm Hansa48
➡ **Musik** 20:00 Sing mit! Mit dem inklusiven Chor BUNTE FARBEN & Band Hansa48
➡ **Sport** 20:00 THW Kiel - VfL Gummersbach, Bundesliga Wunderino
➡ **Theater-Comedy** 18:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
20:00 Nils Heinrich: "Junger Gebrachter", Comedy Lutterbeker
➡ **Vortrag-Führung** 19:00 Peter Rühmkorf-Abend: "Gedichte 1 (1946-1962)" - ein Querschnitt, es lesen: Stephan Opitz, Bernd Rauschenbach und Jan Philipp Reemtsma Literaturhaus
➡ **Tanzen** 23:00 Nightcreatures - die Kult-Gothic-Party, Roter Salon Pumpe
23:00 Pop & Trash, Bar Pumpe

6 MITTWOCH

➡ **Kinder** 10:30 Oh, wie schön ist Panama, ab 3 J., vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
Kino 20:00 "Antifa - Schulter an Schulter, wo der Staat versagte", Doku 2024, Leftvision - 1989 Wiedervereinigung und Neonaziszene Hansa48
➡ **Musik** 17:00 Johann Sebastian Bach: Markus-Passion mit dem SanktNicolaiChor, Vokalsolisten, Barockorchester Ensemble 158, mit Volkmar Zehner, Dirigent Nikolaikirche

➡ **Musik** 17:00 Johann Sebastian Bach: Markus-Passion mit dem SanktNicolaiChor, Vokalsolisten, Barockorchester Ensemble 158, mit Volkmar Zehner, Dirigent Nikolaikirche
17:00 Die halbe Stunde: Musik für Posaunen und Tuba, TiefBlechKiel spielt Werke von Croce, Telemann, Vlak u.a. Nikolaikirche
➡ **Theater-Comedy** 18:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
19:00 Atze Schröder: Der Erlöser, Comedy Wunderino
20:00 Der Besuch der alten Dame, von Friedrich Dürrenmatt Schauspielhaus
➡ **Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

7 DONNERSTAG

➡ **Theater-Comedy** 20:00 Der Besuch der alten Dame, von Friedrich Dürrenmatt Schauspielhaus
20:30 Die Laborantin, von Ella Road (ausverkauft) Schauspielhaus
➡ **Tanzen** 19:00 Baccata Lovers, Party mit Walid BlauerEngel
19:30 Round and Round - Rundlauf mit Auflegerei, KLVRA (Dark Wave, Synth-Pop, Post Punk ... und Tischtennis Hansa48

8 FREITAG

➡ **Kinder** 15:30 Kinderlesung mit Jens Rasmus: "Dunkel war's, der Mond schien helle", ab 4 J.; Reihe 17; auch um

16.30 Uhr Schauspielhaus
16:00 Eröffnung der landesweiten Kinder- und Jugendbuchwochen: Poetry Slam mit Björn Högsdal Stadtbuecherei
➡ **Musik** 19:00 4. Mozartkonzert mit Werken von Bach, Telemann, Haydn u.a., mit Volkmar Zehner, Dirigent Nikolaikirche
➡ **Theater-Comedy** 17:00 Faces of Change: Beleuchten - zu Stolpersteinen in Kiel, ab 14 J.; Eintritt frei Werftpark
20:00 Glaube Liebe Hoffnung , von Ödön von Horvath Schauspielhaus
20:00 Wunderbarer Winter, mit dem Eukalyptussalat Improtheater Hansa48
20:30 Rockaby - Schluss jetzt - Bing, von Samuel Beckett, im Studio Schauspielhaus
➡ **Vortrag-Führung** 16:00 Führung durch das Opernhaus, ausverkauft! Opernhaus
18:00 Austs Literarischer Salon: Mehr Mythen aus Schleswig-Holstein Schauspielhaus
➡ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

9 MITTWOCH

➡ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde Nikolaikirche
20:00 Live: Affenmesserkampf - Hardcore Punk aus Freude am Frust, Support: Night Trap + Shutcombo Hansa48
➡ **Theater-Comedy** 17:00 Faces of Change: Beleuchten - zu Stolpersteinen in Kiel, ab 14 J.; Eintritt frei Werftpark
19:00 Die Fledermaus - Premiere, Oper von Johann Strauss Opernhaus
20:00 Romeo und Julia, von William Shakespeare Schauspielhaus
➡ **Vortrag-Führung** 15:00 Vortrag für Erw.: "Coffee & Books" mit Annemarie Stoltenberg (NDR-Literaturexpertin) Stadtbuecherei

10 DONNERSTAG

➡ **Ausstellung** 17:00 Führung durch die Ausstellung: Unsere Kunst - Eure Kunst - und nach Vereinbarung, aus der Sammlung der Stadtgalerie Kiel Stadtgalerie
➡ **Musik** 12:00 1. Musikaische Matinee: Element Luft; Instrument des Jahres: Tuba, mit Werken von Lebedjew, Madsen, Duda, Lundquist und Elizabeth Raum KulturForum
12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, mit Volkmar Zehner Nikolaikirche
20:00 Gregorian: 25 Jahre Masters of Chant! Wunderino
20:00 Florian Künstler - Du bist nicht allein Tour 2025, AUSVERKAUFT Pumpe
➡ **Theater** 15:00 Soli-Bingo mit Kaffee und veganem Kuchen und Horst & Zersteigern und Verstören mit Rainer, Einnahmen des Abends werden gespendet Hansa48
➡ **Theater-Comedy** 17:00 Faces of Change: Beleuchten - zu Stolpersteinen in Kiel, ab 14 J.; Eintritt frei Werftpark
18:00 Ballett: Ein Sommernachtstraum, von Felix Mendelssohn Bartholdy, Camille Saint-SaEBns Opernhaus
19:00 Alles Liebe, Linda - ein szenischer

Rätselauf Lösung vom Vormonat

Gewonnen? Das Lösungswort war ...
„ATLANTICOPRIVAT“



Die Gewinner:

Gabriele Taeger
Tobias Conradt
Rainer Horrelt
Melanie Dethlefs

Irrtraut Hübert
Bernd Pöschel
Antje A. Prediger

➔ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, mit Volkmar Zehner Nikolaikirche
➔ **Theater-Comedy** 17:00 Gib Pfote - Fenris und Tyr, Jugend Werftpark
19:00 Gastspiel: Dirk Schäfer mit "Salto Cannibale" - Uraufführung Schauspielhaus
19:00 Tante Salzmans Improshow Werftpark
➔ **Tanzen** 19:30 Sprotenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

25 FREITAG

➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche
➔ **Musik** 18:30 Candlelight-Konzert: Tribut an Helene Fischer im Schein tausender Kerzen Nikolaikirche
19:30 Grease - Das Hitmusical Wunderino
20:00 PÖBEL MC - Dissputation 2025, deutschsprachiger Rap im Saal Pumpe
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Frau Jahnke hat eingeladen Lutterbeker

26 DIENSTAG

➔ **Kinder** 16:00 Bilderbuchkino: "Der Blätterdieb", ab 3 J.

StadtteilbuechereiMettenhof
➔ **Musik** 20:30 Candlelight-Konzert: Tribut an Adele im Schein tausender Kerzen Nikolaikirche
20:30 Candlelight-Konzert: Tribut an Adele im Schein tausender Kerzen Nikolaikirche
➔ **Theater** 20:00 Doppelkopfabend, alle Niveaus sind willkommen Hansa48
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Frau Jahnke hat eingeladen Lutterbeker
➔ **Vortrag-Führung** 19:00 "Die Projektoren" - Clemens Meyer, Lessing-Preisträger 2025, liest aus seinem Roman vor Literaturhaus

27 MITTWOCH

➔ **Kinder** 10:30 Tiere im Hotel, ab 6 J., vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde Nikolaikirche
18:00 Chorkonzert der Uni Kiel, Dirigent: Daniel Kirchmann Nikolaikirche
➔ **Vortrag-Führung** 20:00 Hof Schwoof HofAkkerboom
20:00 Lesebühne Federkiel: Komm, wir lesen zusammen ein Buch Hansa48

Impressum

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

à la carte - Verlag
Niils Petersen

Bahnhofstraße 12
24253 • Probsteierhagen

Redaktion und Anzeigen

0 43 48-9 19 25 82

0 43 48-9 19 25 83

info@lacarte.de www.lacarte.de

Layout & Anzeigengestaltung

German Romani

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

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

à la carte-Verlag
Bahnhofstraße 12,
24253 Probsteierhagen

Der Buch-Tipp

Was blüht denn da? Der Klassiker wird 90! Margot Spohn



1935 ist „Was blüht denn da?“ zum ersten Mal erschienen und seitdem hat sich Alois Koschs Buch zum populärsten Standardwerk der Pflanzenbestimmung entwickelt. Die Grundidee ist so einfach wie erfolgreich und auch heute noch topaktuell: Blühende Pflanzen fallen dem Betrachter vor allem durch ihre Farbe auf. Was liegt da näher, als Blumen ganz einfach nach den Blütenfarben zu bestimmen? Dieses Konzept begeistert seit mittlerweile 90 Jahren große und kleine Naturfreunde und bietet interessierten Laien den perfekten Einstieg. Wenn das kein Grund zum Feiern ist! Zum Geburtstag präsentiert sich der Longseller jetzt in frischem Gewand und wartet mit aktualisiertem Inhalt auf. Zusätzlich ist der Band mit der preisgekrönten Bestimmungs-App „Flora Incognita“ verknüpft, so dass man die mehr als 870 Blütenpflanzen und über 2000 detailgetreuen Illustrationen aus dem Buch auch unterwegs immer dabei hat. Als besonderes Geburtstagsgeschenk gibt es in der KOSMOS-Plus-App noch ein Pflanzenquiz, mit dem man ganz spielerisch die frisch erworbenen Artenkenntnisse testen kann.

•••••
Margot Spohn
Was blüht denn da – Das Original
496 Seiten, Breitklappenbroschur
2065 Farb-Illustrationen • 112 SW-Illustrationen
€ 22,00 • ISBN 978-3-440-18088-4
Franckh-Kosmos Verlag, Stuttgart



Absender

Name _____

Straße _____

Ort _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

1 2 3 4 5 6 7 8 9

10 11 12 13 14 15 16 17

Der TanTamar verlost ein
Abendessen für 2 Personen
im Wert von 50,- Euro.



Forstbaumschule
 Kochfabrik

Wer an der Verlosung teilnehmen möchte, frage hier das Lösungswort zum Kreuzworträtsel von Seite 46 ein: bis zum **30. MÄRZ 2024** zuschicken

Die Karte bitte ausschneiden und bis zum **30. 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 lösen wir Sie bevorzugt dort aus (das gelingt natürlich nicht immer, dann gewinnen Sie auch in einem der anderen Restaurants).



Gut für Experimente: der grüne Winterkohl

Helgoländer Hummerpott mit Grünkohl – das habe ich dieser Tage auf der sehr raffinierten Speisekarte eines Fine-Dining-Restaurants entdeckt. Mit dem Zusatz „Regionale Köstlichkeiten, der Hummer kommt von Helgoland, der herrlich knackige Grünkohl aus Dithmarschen. Frisch vom Feld.“ Was für eine Idee! Nostalgie mit Innovation! Das hat mich neugierig gemacht. Und so habe ich entdeckt, dass dieser deftige Winterkohl ganz aktuell bei Küchenkünstlern Lust zum Experimentieren auslöst. Beispiel: Grünkohl mit Räucher- tofu und Kombu-Alge! Probieren wir es also auch mal mit einem knackigen Grünkohl-Apfel-Nuss-Salat, für den wir die gerupften grünen Blättchen nur ganz kurz blanchieren und dann mit einer Soja-Saucen-Marina- de würzen. Ich habe ebenso eine raffinierte Grünkohl-Pfanne ausprobiert – lecker und sehr variantenreich! Ich habe tolle vegane und vegetarische Grünkohl-Rezepte entdeckt, zudem Eintöpfe und Aufläufe. Eine Freundin liebt Grünkohl-Smoothies! Und ich bin total begeistert von Grünkohl-Chips als Snacks!

Natürlich habe ich außerdem einen super Grünkohl-Eintopf „nach Omas Rezept“ gekocht – mit allem, was da reingehört, wie mir eine gerade kochende Freundin schrieb. Fette Schweinebacke, Rauchspeck, würzige Kohlwurstchen, ein Stück Kassler Nacken und viele Zwiebeln. Und dazu gab es die kleinen, mit Butter und Zucker karamellisierten süßen Kartoffeln! So wie immer schon – war sich unsere Tischgemeinschaft einig. Allerdings geriet ich in einer Frauenrunde an die Frage: Was ist denn typisch norddeutsch? – wohl wissend, dass auch andere regionale Landschaften in Deutschland ihre eigenen Vorstellungen haben. Also: welchen Grünkohl bekomme ich gerade, immerhin gibt es weltweit 150 Sorten! Welches Fleisch brauche ich, wie würze ich, gibt es das Gemüse kurz oder lang? Es gab eine heftige Diskussion, und jede wusste, was „richtig“ ist und wie es „immer schon war“. Die weiblichen Streithühner kamen ganz schön auf Touren. Und bewiesen durchaus ihr Talent zur Besserwisserei. Das hat mich sehr nachdenklich gemacht. Es gibt doch niemals das einzig richtige Rezept. Hat nicht jede Region ihre Eigenarten?

Wichtiger noch: jede Familie! Gerade das echte Superfood Grünkohl ist doch ein wunderbares Beispiel für den Ideenreichtum der Köche und der Esser. Im Übrigen: Wir wollen keinen Stillstand, wir mögen am Herd kreativ sein, wir leben in einer – so ein Kollege – aufgeklärten, identitätskulinarisch offenen Gesellschaft. Lasst uns doch experimentieren!

Ohnehin ist mir in diesem noch jungen Jahr aufgefallen, dass gegenwärtig hohes Interesse besteht an kulinarischen Themen. Ganze große Zeitungsseiten widmen sich besonderen Kochtalenten, die mit Einfallsreichtum und großartiger Handwerklichkeit lokale Gerichte vor dem Vergessen retten und auch fantastische Eintöpfe kochen. Es wird über Spitzenrestaurants berichtet, die sich mit Raffinesse und strikter Kalkulation in den Kampf um die Feinschmecker begeben. „Arm an Zutaten, reich an Geschmack“ lehrt uns wortreich, wie man aus „fast nichts“ wohlschmeckendes Sättigendes zaubern kann. Fleischlos, ja. Wir lesen mit Erstaunen, dass japanische Kinder in der Schule fundamentalen Kochunterricht haben. Und dass es eine aktuelle Studie gibt über Pflanzenkost vor 5000 Jahren! Und ja, es gibt sogar einen Film über eine schreckliche Food-Fabrik, der mir jeglichen Appetit genommen hat. Er toppt sogar noch den Science-Fiction-Film „Die Körperfresser“!

Aber von Taste Atlas, dem spannenden Online-Reiseführer für traditionelles Essen aus aller Welt, ist gerade das diesjährige „beste Gericht der Welt“ gekürt worden – Lechona, das Nationalgericht Kolumbiens. Laut Taste Atlas Awards wurde aus 11.200 Gerichten aus aller Welt eben dieses Lechona ausgewählt, ein mit Zwiebeln, Erbsen, frischen Kräutern und verschiedenen Gewürzen gefüllter Schweinebraten. Stundenlang wird das zuvor mit einer Mischung aus Knoblauch, Kreuzkümmel, Achiot und anderen Gewürzen marinierte Fleisch knusprig gebraten. Reis gehört dazu. Es lohnt sich, das mal in der eigenen Küche auszuprobieren!

Es lohnt sich auch, nach Hamburg zu fahren in das MARKK-Museum am Rothenbaum. Dort wird die moderne, partizipative Ausstellung „Tausend Töpfe – Was Essen uns angeht“ gezeigt. ■

Jutta Kürtz



Neue Strategien für Ihr Vermögen.

Jetzt Chancen nutzen!
Ausrichten, anpassen, weitermachen! Die Sterne stehen günstig. Nutzen Sie die Chance und profitieren Sie von unserer professionellen Anlageberatung.



Weil's um mehr als Geld geht.



Förde Sparkasse

Inspiration zum Greifen nah.

Gestalte Raum für Miteinander.

SieMatic

AM ZIEGELTEICH

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

www.siematic-am-ziegelteich.de