

la carte

Mai-Juni 2025

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

ANGRILLEN

Ausflug nach
Eckernförde

Die Küche
Südtaliens

DER DOSENÖFFNER

Hochwertiges
direkt vom Erzeuger

LABOE
ein geschichtsträchtiger Ort

Der Spargel

**Eiskalte
Leidenschaft**

Wie isst man denn sowas?

Sommerterrasse

© J. B. Carsten Verlag



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

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

Nur das Beste aus unserer Chinesisch - Mongolisch - Japanischen Küche

Editorial

Es blüht, ...

*alles ist gelb und weiß und rosarot.
Und wie das duftet, wenn die Welt knospt;*
...
(M. B. Hermann)



Bunte, abwechslungsreiche Wochen stehen uns bevor: Wenn Sie das Heft in Händen halten, sind manche von Ihnen in den Wonnemonat hineingetanz und/oder am 1. Mai, dem Tag der Arbeit, demonstrieren gegangen. „Mach Dich stark mit uns“, lautete das Motto, unter dem

der Deutsche Gewerkschaftsbund (DGB) in diesem Jahr zu bundesweiten Kundgebungen aufrief.

Zwei weitere Feiertage stehen uns in diesem Monat alljährlich ins Haus: der Mutter- (11. Mai) und der Vatertag (29. Mai), der zugleich Christi Himmelfahrtstag ist. Immer an einem Donnerstag gefeiert, 40 Tage nach Ostern. „Blumen für Mama“ kann hingegen immer am zweiten Mai-Sonntag in den Kalender eingetragen werden. Anfang Juni (8.-9.6.) beglückt uns dann noch ein Feier-Wochenende: Pfingsten. In vielen Familien und Freundeskreisen werden all diese Feiertage gerne für einen gemeinsamen Ausflug ins Grüne genutzt. Ob zum Picknick, zur Einkehr in einer Gaststätte, ob für einen Spaziergang oder die Radtour: Auf den kommenden Seiten finden Sie für Frühlingsaktivitäten viele Anregungen.

- Spätestens ab Mai sitzen wir echten Norddeutschen nur noch draußen. Deshalb finden Sie in diesem Heft **Terrassen und Biergärten**, wo Sie unter freiem Himmel gut essen und trinken können.
- Ein Ausflug nach **Laboe** kann in den kommenden Wochen, mit Glück, noch an blühenden Rapsfeldern vorbeiführen. Vor Ort angekommen, gibt es vieles zu entdecken. Wasser, Wolken und Wind – klar. Aber nicht nur.
- **Eckernförde** ist gleichfalls ein Wohlfühlort. Mit einer sehr spannenden Historie obendrein.
- Um viele **Hofläden** herum leuchtet es in den kommenden Wochen rot: Die **Erdbeerzeit** beginnt!
- Und natürlich beschäftigen wir uns in diesem Heft mit **Spargel**.
- So richtig bunt wird es, wenn wir ein **Eis** essen gehen. Geht es Ihnen ebenso wie mir? Seit Kindertagen ist dies für mich ein Inbegriff von SommerGlück.
- Um Ihr Sommergefühl noch zu verstärken, haben wir uns auf den kommenden Seiten mit der **Küche Italiens** beschäftigt. Seit Jahrzehnten schon erfreut sich diese Küche bei uns großer Beliebtheit. Aus gutem Grund!

...
*Es pfeift und summt und singt,
die Natur tanzt aus dem Vollen.*

(Beat Jan)

Genussreiche Wochen wünscht Ihnen

Kerstin Henning-Pohl

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



16

6 **Kurz & Neu**
Neuigkeiten aus Kiel

10 **Angrillen**
Angrillen ... und wie es die Profis machen

12 **Terrassen & Biergärten**

14 **Gemüse des Monats**
Spargel und Erdbeeren – der Sommer kommt

16 **Eckernförde**
Ein Ausflug nach Eckernförde

24 **Eis**
Eiskalte Leidenschaft

26 **Hoffläden**
Hochwertige Produkte direkt vom Erzeuger

30 **Laboe**
Ein geschichtsträchtiger und charmanter Küstenort



36

- 35 **Küchengeräte**
Der Dosenöffner
- 36 **Italienische Küche**
Die Küche Südtaliens
- 40 **Whisky**
Hedonism Limited Edition 2025 – ein Blended Grainwhisky aus Schottland
- 42 **Veranstaltungen**
in und um Kiel
- 46 **Kreuzworträtsel**
Das Koffiehuis verlost „Kaffee und Kuchen“ für zwei Personen im Wert von 25,- Euro.
- 46 **Rezept**
Entbeinte Lammkeule

- 48 **Impressum**
und Tom-Comic
- 49 **Der Buch-Tipp**
Genevieve Wiehe – Grüner Genuss
- 50 **Tischkultur**
Nicht immer von der Hand in den Mund ...



30

sommertheaterKIEL*

19.–27.07. 2025

RATHAUSPLATZ – OPEN AIR –

Musikalische Leitung
Gabriel Feltz

Regie
Daniel Karasek

Giuseppe Verdi

LA TRAVIATA

Premium-Partner: CITTI-PARK, CASINO KIEL

Kulturpartner: STADTWERKE KIEL 347, Kieler Nachrichten



Alfred Hitchcock jagt den Kieler Psycho

Am Morgen des 26. September 1966 bestieg einer der größten Regisseure aller Zeiten die Gangway des Fährschiffs Kronprinz Harald und berührte wenige Minuten später Kieler Boden. Alfred Hitchcock befand sich auf der Rückreise aus Oslo. Angeblich bestieg er sogleich eine Limousine, die ihn und seine Frau Alma umgehend nach Hamburg brachte – aber ist das wirklich die Wahrheit? In ihrem Stück vermischt die Kieler Theatergruppe DeichArt historische Faktenlage mit theatralischer Fantasie und fragt sich: War Alfred Hitchcock, der Meister der Kinospannung und „suspense“, tatsächlich nur auf der Durchreise? Ein spannendes Theaterstück mit unerwarteten Wendungen, tollkühnen Behauptungen und hohem Unterhaltungswert.

maritim, 17.5., 20 Uhr,
www.deich-art.de

»Flusslinien« – Lesung von Katharina Hagen

... aus ihrem Roman über drei Menschen, drei Generationen und zwölf Frühsommertage an der Elbe. Margrit ist 102 Jahre alt und wartet auf den Tod. Die ehemalige Stimmbildnerin blickt auf ein Jahrhundert voller Erinnerungen zurück. Ihre zornige Enkelin Luzie hat sich kurz vor dem Abitur von der Schule abgemeldet und versucht nach einem traumatischen Vorfall auf eigenwillige Weise ihren Weg zu finden.

Arthur, ein junger Fahrer, der beruflich Sprachen erfindet, ringt mit einer Schuld. Feinfühlig und mit sprachlicher Eleganz erzählt Katharina Hagen in »Flusslinien« von drei Menschen, deren Leben sich an zwölf Frühsommertagen miteinander verflechten.

Katharina Hagen lehrte am Trinity College in Dublin sowie an der Universität Hamburg und lebt als freie Schriftstellerin in Hamburg. 2011 wurde »Der Geschmack von Apfelkernen« mit dem »Prix du livre de poche« ausgezeichnet.

Literaturhaus, 14.5., 19.50 Uhr, Eintritt: 12,- / 8,- zzgl. Gebühr



Lydie Auvray „MON VOYAGE“

Eigentlich befindet sich Auvray schon seit 42 Jahren auf ihrer ganz persönlichen, musikalischen Entdeckungsreise, doch dieses Mal beschreitet sie einmal mehr beherzt ganz neue Wege: Besonders reich an unterschiedlichen Musikstilen, Bildern und Dynamiken sind die Stücke ihres nunmehr 23. Albums. „Ich habe mich noch mehr auf Nebenwege getraut, mehr auf neuen Routen bewegt“, beschreibt sie selbst die Entstehung. Auvrays ganz eigene Musette-Wunder mischen sich mit den lebensfreudigen Klängen der Karibik, ein Tango, voll erstaunlicher Stimmung- und Tempi-Wechsel mit Jazz. Dynamisch und überraschend lassen die Melodien und Klänge bunte Geschichten vor dem inneren Auge entstehen, von rasant-humorvoll bis verspielt-melancholisch.



Lutterbeker, 11.5., 19 Uhr

Sonntagsführungen durch die Ausstellung „Kiel festhalten“

„Ich halte fest, was eines Tages der Vergangenheit angehört: Häuser und Plätze, die einst mit Leben erfüllt waren.“ Bilder von Kiel stehen im Mittelpunkt des künstlerischen Schaffens von Gretel Riemann (1924-2012). Die in Kiel geborene Künstlerin verfolgte seit den 1970er Jahren den Wandel ihrer Heimatstadt. Mit sicherem Gespür für die Orte des Umbruchs schuf Gretel Riemann im Stil realistischer Sachlichkeit Momentaufnahmen der Kieler Stadtlandschaft zwischen Verfall und Weiterentwicklung. Es sind ausdrucksstarke Bilddokumente der baulichen Veränderungen des Stadtbildes.

Stadtmuseum Warleberger Hof, 4., 11., 18., 25. Mai 2025, 15.30 – 16.30 Uhr, Eintritt frei



Ausstellung Stadtgalerie

Die Sammlung der Stadtgalerie Kiel umfasst Kunstwerke, die durch die Landeshauptstadt Kiel angekauft, in Auftrag gegeben oder ihr geschenkt wurden. Nach demokratischem Verständnis sind die Werke öffentliches Eigentum und somit im Besitz der Kieler Bürger. An diesen Gedanken knüpft das Motto „Unsere Kunst – Eure Kunst“ an, unter dem die Stadtgalerie Kiel in regelmäßigen Abständen einen öffentlichen Einblick in die Kunstsammlung gewährt.

Die Sammlung der Stadtgalerie Kiel ist in ihren älteren Beständen aus dem Kunstbesitz der Landeshauptstadt Kiel hervorgegangen. Mit dem Beginn der Ausstellungstätigkeit der Stadtgalerie Kiel vor 37 Jahren konnte ein Erwerbungs-konzept nach musealen Gesichtspunkten entwickelt werden. Heute repräsentiert die Sammlung den Facettenreichtum der Kunst vom Beginn des 20. Jahrhunderts bis hin zu aktuellen Tendenzen.

Stadtgalerie, Ausstellung bis zum 25. Mai 2025, www.kiel.de/de/kultur_freizeit/stadtgalerie



„Jedermann Selbstversorger – Utopien für eine Zukunft ohne Not“

Ausstellung und Diskurs kuratiert von Sigrun Drapatz und Anne-Katrin Ströh

Der Titel zitiert eine Publikation von 1918, in der Lebrecht Migge sein Konzept der Selbstversorgersiedlungen als sozial-ökologische Vision vorstellt. Ausgangspunkt weitreichender Reformgedanken Anfang des 20. Jahrhunderts waren die Lebensbedingungen in den Städten – die schlechte Lebensmittelversorgung und der spekulative Wohnungsbau. Der Garten sollte kein Klassenvorrecht mehr sein, sondern „Gärten für alle“ war das neue Ziel. Angesichts der Not zum Ende des Ersten Weltkrieges entwickelt Lebrecht Migge Konzepte der Selbsthilfe durch Bodenproduktion. Sein Zukunftsgedanke ist die produktive Nutzbarmachung städtischen Bodens unter Abbau obrigkeitlich-staatlicher Fürsorge. „Schafft Gärten!“

1920 wurden Lebrecht Migge und Willy Hahn beauftragt, für Kiel einen städtebaulichen Entwicklungsplan zu erstellen. Der Grüngürtel ist das Kernstück dieses Entwicklungsplans, der Kiel noch heute prägt.

Kunstverein Haus 8 Atelierhaus im Ansharpark, Kiel, 9. 5.–9. 6., www.atelierhaus-im-anscharpark.de





A. Hamo Zahnarzt

A. Hamo Zahnarzt Goedelerring 20
24145 Kiel-Wellsee

Telefon (0431) 71 32 23 praxis@zahnarzt-hamo.de
Telefax (0431) 71 33 21 www.zahnarzt-hamo.de



Erik Stenzel

Erik singt mit kritischer Poesie über die Welt, die ihn umgibt. Dabei packt der Nürnberger Liedermacher seine Texte in ein raues Folk-Gewand. Seine kraftvolle Stimme trägt uns durch poppige Melodien und treibende Rhythmen. Seit seinem ersten Blick über den Tellerrand, verarbeitet Erik seine Ängste und Sorgen in eigenen Texten. „Die Zukunft wird von uns geschrieben“, ist seither seine Devise.

Aus dem Wunsch heraus, dem akuten Weltverstummten auf die Schliche zu kommen, entstand sein zweites Studioalbum „Aufgaben und Taten“. Dieses wurde passenderweise in Konstantin Weckers Label „Sturm und Klang“ veröffentlicht. Der „Freischwimmer“ verändert durch seinen Mut, den Horizont zu erkunden, mehr als gedacht. „Der wahre Preis“ macht klar, wie hoch unsere Schulden schon als Neugeborene sind. Und dass ein gelingendes Leben nichts mit Geld oder Leistung zu tun haben muss, erzählen uns der „Maschinenmensch“ und das „Leuchtturmprojekt“.

Alte Meierei am See, 13.6., 20.50 Uhr, www.erikstenzel.info



»Die Frau im Mond« – Lesung von Pierre Jarawan

... aus seiner vielschichtigen Familiengeschichte zwischen Beirut und Montréal. Am 4. August 1966 zündet eine Gruppe Studenten – die Lebanese Rocket Society – eine Weltraumrakete, um den Libanon in eine blühende Zukunft zu führen. Auf den Tag genau 54 Jahre später kommt es im Beirut Hafen zu einer Explosion, die das ganze Land erschüttert. Meisterhaft verknüpft Pierre Jarawan in seinem Roman »Frau im Mond« (Berlin Verlag) diese beiden historischen Ereignisse zu einer Kontinente verbindenden Familiengeschichte. Denn im kanadischen Montréal stoßen die Zwillingsschwester Lilit und Lina auf eine Postkarte ihrer armenischen Großmutter Anoush, die ihr Interesse für ihre Herkunft weckt. Was hat es mit dem Faible ihres Großvaters für Weltraumraketen auf sich?

Literaturhaus, 4.6., 19.50 Uhr, Eintritt: 12,- / 8,- zzgl. Gebühr



Jeano Elong & Not OK Jazz

Drums und Djembé, fuzziige E-Piano-Klänge, psychedelische Synthesizer und zickige Gitarren im Stil von Kid Creole oder Talking Heads: Jeano Elong & Not OK Jazz spielen alternativen Afro. Jeano Elong, Sänger und Bassist, stammt aus Kamerun. Er singt in Bakaka, einer Bantusprache aus seinem Dorf, Eboné. Im November veröffentlichte Jeano Elong



sein Debütalbum Jâbeâ. Seine Lieder haben ihre Wurzeln in kamerunischen oder afrikanischen Genres wie Makossa, Bikutsi oder Hilife, aber man merkt, dass sie in Altona und St. Pauli gespielt wurden.

Support: Ben Diggin (Outernational Tunes)

Hansastr. 48, 31.5., 20 Uhr, Eintritt: 15,- VVK (zzgl. Gebühren bei Tix for Gigs) / 16,- AK



Guitar Heroes Festival 27.5.2025 (Di.) – GUITARGASM

Chris O'Leary Band (USA). Ticketpreise: 20,00 € zzgl. Gebühren im Vorverkauf und 25,00 € Abendkasse

Zu Chris O'Leary's musikalischem Hintergrund gehört die Tätigkeit als Lead-sänger und Frontmann der Band The Barnburners von Rock'n'Roll-Hall-of-Fame- und Grammy-Preisträger Levon Helm. Helm wiederum sollte jedem Musikfan ein Begriff sein, als Mitglied der kanadischen Rock-Legende The Band! In den 6 Jahren, in denen Chris und Levon zusammenspielten, tourten sie durch die USA und Kanada und brachten überall die Bühnen zum Kochen.

Chris ist zusammen aufgetreten mit dem legendären Rolling Stones-Sideman Bobby Keys, The Fabulous Thunderbirds, Jimmy Vivino, Jeff Healy, Dan Akroyd, um nur einige zu nennen. Die Debüt-CD „Mr. Used to Be“ der Chris O'Leary Band gewann 2011 den Blues Blast Award für die beste Debüt-CD eines neuen Künstlers und wurde bei den American Blues Music Awards 2011 für das beste Debüt eines neuen Künstlers nominiert. Jetzt kommt der stimmgewaltige Sänger, Harp-Spieler und Shouter endlich mit seiner 7-köpfigen Band auf Tour nach Deutschland und wird dabei auch ein exklusives Konzert im Joldelunder Juke Joint geben!

Gerd's Juke Joint Joldelund, 27.5., Einlass 19.00 Uhr; Beginn 20.00 Uhr

Zahnärztliche Kompetenz für alle Altersstufen

bietet die Praxis von Zahnarzt Hamo in Wellsee. Mit neuesten Diagnostik- und Behandlungsmethoden steht das Team von Adnan Hamo für umfassende Zahngesundheit. Schon die ersten Milchzähne finden Beachtung und Pflege, kindgerechte Anleitung zum Putzen genauso wie gegebenenfalls Fissuren-Versiegelung und schonende Reparaturen. Es ist wichtig, dass die Kleinen gern regelmäßig kommen, genauso wie eigenständige Zahnpflege im Alltag. Nebenbei erfährt man viel Wissenswertes über gesunde Ernährung. Der Erhalt der bleibenden Zähne steht ab dem 6. Lebensjahr im Focus. Prophylaxe, modernste Füllungen, Kronen, Inlays, auch Paradontitis-Behandlung gehören zum Repertoire. Röntgenbilder werden digital hergestellt, sodass die Strahlenbelastung geringer ausfällt. Die Behandlung von Wurzeln führt Zahnarzt Hamo nach den neuesten Erkenntnissen der Endodontie durch. Je länger die eigenen Zähne erhalten werden, desto weniger Probleme entstehen im Alter. Auch dann bietet Praxis Hamo das komplette Programm im Bereich Zahnersatz.

Ästhetische Gesichtspunkte werden mitbedacht. Zahnarzt Hamo erklärt im ruhigen Gespräch den Verlauf der Behandlung. Von klein auf bis ins hohe Alter – in der Praxis Hamo sind alle in guten Händen.

www.zahnarzt-hamo.de, Telefon: 0451-71 52 25



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



Angrillen ... und wie es die Profis machen

Manche tun es schon bei Eis und Schnee in Skikleidung, andere erst in der glühenden Sommerhitze und einige werden kribbelig, wenn das Thermometer über die Zehn-Grad-Marke klettert. Die Rede ist vom Angrillen – dem ersten Grillen des Jahres. Ob zur reinen Nahrungsaufnahme oder als kleines Event mit vielen Freunden im Park, der Grill gehört zum Sommer wie das Bad in der Förde. Deutschlandweit gibt es sogar Vereine, Clubs und Organisationen, die sich einzig und allein zusammengefunden haben, um über das Grillen zu philosophieren und die besten Rezepte auszutauschen. Besonders die Männer scheinen fasziniert von dieser eher urzeitlichen Methode, Essen zuzubereiten. Frauen kümmern sich – „traditionell“ – oft eher um die Beilagen wie Salate, Brot, Baked Potatoes und Dips.

In Kiel tummeln sich die Hobby-Griller meist im Schrevenpark, in der Forstbaumschule, auf dem heimischen Balkon oder Garten, am Strand oder auf der Wiese nebenan. Bei den ersten

Sonnenstrahlen duftet es jedenfalls überall nach Holzkohle, frisch gegrillten Steaks und Würstchen.

Im Großformat machen es den Deutschen vor allem die Amerikaner vor, denn das Barbecue ist dort quasi zu einem Volkssport geworden, bei dem gestandene Männer in Wettbewerben um den ersten Platz kämpfen und monatelang an neuen Marinaden und Grillarten feilen. Doch wie sieht der perfekte Grillabend eigentlich in Deutschland aus? Camper, Familien, Studenten: Fast jeder tut es auf die gleiche Weise. Die meisten schwören auf einen Holzkohlegrill und jede Menge Zeit, damit die Glut richtig durchglühen kann und das Ambiente nicht verloren geht. Der Zubehörmarkt ist mittlerweile riesig. Es gibt Gas-, Kohle-, Elektro- und Keramikgrills sowie Smoker. Es gibt das Einweg-Grill-Set vom Supermarkt und die Hightech-Garküche zum Preis eines Kleinwagens. Ob nun Holzkohle oder Gas wird viel und ausgiebig diskutiert. Wofür man sich auch entscheidet, Grillen ist gesellig. Bei der Wahl des Grillguts sind die Geschmäcker vollkommen

verschieden. Manche lieben große Steaks, andere mögen es vielfältig. Auch Vegetarier und Veganer kommen beim Grillen voll auf ihre Kosten. In Alufolie gebackener Schafskäse, Gemüse in allen Varianten, Fisch und Tofu(-Produkte) bieten eine wunderbare Alternative zum herkömmlichen Grillgut.

Nichts, was es nicht gäbe, aber eine „Bundesgrillhauptstadt“? Für Kenner der Grill-Szene ist die Antwort sonnenklar: In diesem Jahr ist es Gräfenhainichen in Sachsen-Anhalt. Vom 26. – 27. Juli findet hier die Deutsche Grillmeisterschaft 2025 statt. Die 1996 gegründete German Barbecue Association hatte den Wettkampf 2007 zum ersten Mal ausgerufen.

Regalmeterweise Kochbücher und viele Zeitschriften beschäftigen sich ausschließlich mit den Themen BBQ und Grillen. Wer neue Ideen sucht, kann hier stöbern gehen oder, besser noch, den lokalen Fachmann fragen. Die Redaktion hat einige Experten um ihren Grill-Tipp für die Leserinnen und Leser des lacarte gebeten. ■

Wild gegrillt – einfach lecker!

Damwildrücken ausgelöst, Teilstücke aus der Rehkeule oder Nacken vom Wildschwein – all dies und noch viel mehr eignet sich perfekt für eine Zubereitung auf dem Grill. Dazu kommen unsere berühmte Wildbratwurst, unser Wild-Cevapcici und unsere Wild-Currywurst. Wilde Vielfalt auf dem Grill! Ohne schlechtes Gewissen, Tierwohl ist garantiert! Wildfleisch



ist ein reines Naturprodukt, ist besonders zart, fettarm und hat Charakter, nämlich einen eigenen Geschmack.

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

www.bossee.de, Telefon: 04505-991 995; E-Mail: info@bossee.de

DER WILD-HOFLADEN
WILD & WILDSPEZIALITÄTEN

Wild gegrillt - einfach lecker

Öffnungszeiten:
Samstag 11⁰⁰ bis 14⁰⁰ Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung

GUT BOSSEE

24259 Westensee
Telefon:
04305-991 993
www.bossee.de



Terrassen & Biergärten

Terrassen & Biergärten



TraumGmbH

Restaurant – Disco – Kino – Events
 Grasweg 19 • 24118 Kiel • Tel.: 0431-544450
www.traumgmbh.de
 Facebook: www.facebook.com/traumgmbh
 Instagram: @traumgmbhkiel

**BIERGARTEN-
 Eröffnungskonzert:**
 am 23.05. um 19 Uhr
 eröffnen wir mit der
 Band „Stragercats“
 unsere Biergartensaison
 – kostenloser Eintritt

Richtung der Küche: Pizza & Regionales
Spezialitäten der Küche: Traumpfanne = 3 kleine Schweinemedallions mit Brokkoli, Blumenkohl und Möhren aus der Eisenpfanne, dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise; Pizza aus dem Buchenholzföfen
Getränkesspezialitäten: frische Limonaden und Eistees
Sitzplätze: 350 innen, 80 draußen
Öffnungszeiten: Mo - Sa ab 17.30 Uhr und So ab 12 Uhr



Hotel Villa Tripaldi

Restaurant – Hotel – Events
 Knüll 2 • 24217 Schönberg • Telefon: 04344-1305
 Website: www.villa-tripaldi.de • email: info@villa-tripaldi.de
 Instagram: Villa Tripaldi

Richtung der Küche: italienisch
Spezialitäten der Küche: hausgemachte Fleischbällchen von Mama Tripaldi
Getränkesspezialitäten: hausgemachte Limonade und ausgewählte Weine aus der Region Basilikata/Südtalien
Der Tipp des Monats: Natürlich ist unser Hotel der perfekte Standort, um private Feiern mit Übernachtungen zu verbinden. Aber, um auch unsere Restaurants direkt am Wasser zu erwähnen, empfehle ich das Casa Tripaldi, direkt am Laboer Yachthafen, oder das Casa al Mare, das ab Juni öffnet, direkt an der Steilküste zwischen Laboe und Neustein, zu besuchen.
Besonderes: Wir beziehen unsere Ware hauptsächlich aus der Region Basilikata.
 Wöchentlich ändert sich unsere Tagesempfehlung.
Sitzplätze: 64 innen und 25 im Freien
Öffnungszeiten: Restaurant: Di bis So 17 - 22 Uhr, Mo Ruhetag



La Bodega del Sol

Brunswiker Straße 54 • 24105 Kiel
 Tel.: 0431-560 12 21 • www.la-bodega-del-sol-kiel.de

Richtung der Küche: spanisch
Spezialitäten der Küche: gebratenes arg. Rindfleisch mit Zwiebeln, selbstgemachte Croquetas mit Schinken oder Champignons, gebratene Meeresfrüchte, Paella (nur auf Vorbestellung - einen Tag im Voraus), Pulpo a la Gallega, gefüllte Champignons mit Schafskäse und Käse überbacken
Getränkesspezialitäten: Unsere neuen Weine für den Sommer Rosat und Weiß:
 Bocinets Rosat 2024: Spanien - Catalunya, La Purisima Nocturne Blanc de Noir 2024: Spanien
Der Tipp des Monats: Thunfisch in Sesamkruste, Kochbanane mit Guacamole und Schweinebauch, Hähnchenbrustfilet mit Bacon und Champignonsauce.
Reservierung: Reservierung: online auf unserer Web-Seite für die Terrasse als auch im Restaurant.
Sitzplätze: 60 innen, 30 außen
Öffnungszeiten: täglich 17.00-24.00 Uhr



Waldschänke

Restaurant mit Ferienwohnungen
 Projensdorferstr. 232 • 24106 Kiel
 Telefon: 0431-34 657 • www.waldschaenke-kiel.de
 Facebook: Restaurant-Waldschänke-Kiel
 Instagram: restaurant_waldschaenke_kiel



Richtung der Küche: internationale - und polnische Küche
Spezialitäten der Küche: Schnitzel und Pierogi
Getränkesspezialitäten: Fassbier: Tyskie, Pilsner Urquell, Carlsberg, Holsten, Paulaner (aber nur zum Oktoberfest)
Der Tipp des Monats: Spargel mit Schnitzel und in verschiedenen anderen Variationen
Besonderes: Kinderspielfeld außen, überdachter und gemütlicher Raucherbereich, ausreichend Parkplätze vorhanden
Sitzplätze: innen 90, im Freien: überdachte Terrasse 30, im Biergarten 120
Öffnungszeiten: Di-Fr 17-22 Uhr, Sa 12-22 Uhr, So 12-21 Uhr. Feiertage auf Nachfrage



TanTamar

Restaurant
 Steinstraße 1 • 24118 Kiel • Telefon: 0431-24 00 602
 Website: www.tantamar.de • email: info@tantamar.de
 Facebook: TanTamar • Instagram: tantamar.kiel

Richtung der Küche: thailändisch / asiatisch
Spezialitäten der Küche: Ente TanTamar
Getränkesspezialitäten: 4 Biersorten frisch gezapft, darunter auch alkoholfreies Bier
Der Tipp des Monats: Pad Kee Mao - Bandnudeln mit Hähnchen
Besonderes: Erleben Sie gemütliche Stunden in unserem brandneuen Cabrio-Fass. Perfekt für gesellige Runden, entspannte Abende und unvergessliche Momente - mit Platz für bis zu 8 Personen.
Sitzplätze: 50 innen und 35 im Freien
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 12-14.30 Uhr (Mittagstisch: Küche bis 14 Uhr) und 17-22 Uhr (Küche bis 21 Uhr); Sa, sonn- und feiertags 17-22 Uhr (Küche bis 21 Uhr)





Spargel und Erdbeeren Der Sommer kommt

Vor Jahren war ich bei Freunden in Frankreich, reiste weiter nach Spanien und entdeckte dort überall – den grünen Spargel. Vorher, als Studentin in Mainz, gab es ab Mai regelrechte Spargel-Partys, selbst bei uns Wenig-Betuchten musste einmal im Jahr ein großes Spargeessen stattfinden. Teuer war diese damals ausschließlich weiße Stange schon immer, sicher unter anderem der kurzen Zeit der Verfügbarkeit geschuldet.

Heute ist der Hype um dieses Gemüse nicht kleiner geworden, aber in Farbe und Rezepten deutlich vielfältiger. Gab es früher den weißen Spargel mit gekochtem oder geräucherter Schinken und Sauce Hollandaise oder Butter, mit möglichst schon neuen Kartoffeln, dann war das pures Glück. Und ist bis heute einer der leckersten Zubereitungen – wie ich finde.

Allerdings liebe ich den etwas kräftigeren Geschmack des grünen Spargels. Heute übrigens unter eigenen Sortennamen im Gemüseanbau zu finden. Dazu gibt es noch die purpurnen Varianten oder sogar Wildspargel (der sehr dünn und besonders fein ist). Weißer Spargel nennt sich hier Bleichspargel. Er wird tiefer gepflanzt als die farbigen Sorten, damit der weiße Schaft möglichst ergiebig lang ist.

Der grüne Spargel darf ins Licht wachsen und sammelt auf diese Weise Chlorophyll (Folsäure s.u. kommt vom lateinischen „folium“=Blatt), er enthält mehr Vitamin C und Beta-Carotin, die purpurnen Sorten sogar Anthocyane, die als Radikalfänger gelten.

Die Saison ist in Deutschland kurz. Sie fängt je nach Region und Klimaverlauf im (späten) April an und endet an Johanni (24. Juni). Wer den ersten Spargel (in Konkurrenz zu den Mittelmeerländern und deren Importen) auf deutsche Tische bringen will und somit einen Preisvorteil erzielen kann, nutzt schon seit längerer Zeit dunkle Folien, die den Boden deutlich früher erwärmen, wenn die Sonne scheint. Aber die Entwicklung geht noch weiter: Immer häufiger werden Bodenheizungen in die Felder verlegt. Mithilfe von Warmwasserleitungen aus Heizkraftwerken kann dann schon Anfang/Mitte März geerntet werden. Zwar stammt die Wärme meist aus Biogasanlagen, aber beheizte Felder produzieren trotzdem zusätzliches CO₂ und Erwärmung. Ein Grund bei sehr frühem Spargel misstrauisch zu sein und lieber auf die natürliche Spargelzeit zu warten.

Spargel ist eine Staude, deren Sprosse nicht länger als bis Ende Juni gestochen werden dürfen, damit sie sich bis zum Folgejahr erholen kann. Die Felder sind also trotz der kurzen Erntezeit „blockiert“. So versteht sich der relativ hohe Preis, der zudem durch die aufwendige Handerte erklärbar ist. Wussten Sie, dass wir dem Spargel später im Jahr auch noch begegnen? In Form des zarten feinen Grüns in Blumensträußen, das aber mit Dornen bewehrt ist, filigran hin oder her.

Grundsätzlich ist aller Spargel ein gesundes Gemüse: mit Biotin (Vitamin B 7) und Folsäure (Vitamin B 9) für die Zellteilung, Bildung von Blutkörperchen, Unterstützung des Stoffwechsels von Eiweiß. Zudem sind die fettlöslichen Vitamine K und E enthalten. Butter an Spargel hat also seinen Sinn. Spargel ist reich an Kalium, enthält weitere Mineralstoffe wie Magnesium und Calcium und das wichtige Spurenelement Eisen. Der typische Spargelgeschmack kommt von den enthaltenen schwefelhaltigen Stoffen, die u.a. entzündungshemmende Eigenschaften haben.

Aber: Spargel enthält ebenso Purine. Das kennen wir vom Fleisch, aber einige Gemüsesorten (Erbsen, Linsen, Spinat, Brokkoli) und Bier (!) enthalten sie auch. Beim Stoffwechseln entsteht Harnsäure. Wenn diese nicht per Nieren ausgeschwemmt wird, kann sie zu Gicht oder Nierensteinen führen. Wer also zu den Gefährdeten gehört – bitte maßhalten.

Zu über 90% besteht Spargel aus Wasser und hat nur 18 Kcal pro 100 g. Und er liefert zusätzlich verdauungsfördernde Ballaststoffe. Grüner Spargel enthält davon wieder mehr als weißer.

Wussten Sie, dass man Spargel auch roh essen kann? Wer's mag, kann die hitzeempfindlichen Vitamine also unvermindert genießen. Das typische Spargelaroma entwickelt sich aber erst beim Erhitzen.

Je frischer die Stangen, desto leckerer: Das sind sie, wenn der Anschnitt nicht trocken ist und die Stängel beim Aneinanderreiben quitschen. Sind weiße Enden am grünen Spargel, empfiehlt es sich, diese zu schälen. Ansonsten kann man sich das bei den Grünen sparen. Die holzigen Teile sollten aber jedenfalls immer entfernt werden, zusammen mit dem Geschälten kann man daraus eine nette Suppe kochen, dann natürlich abgeseiht, mit einer fein zerdrückten Kartoffel und Sahne sämig gemacht.

Sucht man nach Rezepten im Internet, so wird man schier erschlagen. Mehr oder weniger aufwendige oder leckere Kombinationen wollen vielleicht probiert werden. Ich fand zwei Rezepte, die mich neugierig gemacht haben. Und von dem klassischen, oben genannten abweichen. Ich habe sie nach meinem „Goût“ etwas verändert.

Ein Rezept wollte ich weiß, eines grün bestücken. Und weil wir nun außerdem schon mit Erdbeeren rechnen können, gehören sie als rote Gegenspieler unbedingt dazu. ■ Claudia Lazar

Grüner Spargel mit Erdbeer-Salsa

als Salat oder Beilage
für 4 Personen

500 g grüner Spargel
1-2 EL gutes Olivenöl
150 g Erdbeeren
½ kleine rote Zwiebel
6 Stängel Basilikum
6 EL Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer

Beim Spargel die holzigen Enden entfernen, evtl. weiße Enden schälen, und in mundgerechte Stücke schneiden. Kurz blanchieren (keinesfalls mehr als 3 Minuten). Abgießen (Sud auffangen) und kalt abschrecken. Dann mit Olivenöl marinieren. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen, entstielen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel und Basilikum fein hacken und mit den Erdbeeren mischen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell 1 Stunde ziehen lassen. Zum Servieren die Spargel auf Tellern anrichten und die Salsa großzügig darauf verteilen. Dazu schmeckt Baguette.

Linguine mit Zuckererbsen und Spargel

für 4 Personen

500 g weiße Spargel
150 g Zuckerschoten
400 g Linguine
2 EL feines Bratöl
Salz, Pfeffer
1 Schuss Weißwein, trocken
200 ml Schlagsahne
50 g Pecorino, grob geraspelt
Chiliflocken nach Geschmack

Spargel schälen und holzige Enden entfernen (Suppe s.o.). In mundgerechte schräge Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 2 Minuten garen. Inzwischen die Zuckererbsen entstielen und waschen, evtl. schräg schneiden. Zu den Spargel geben und zusammen weitere 2 Minuten garen lassen. Abgießen und abschrecken.

Die Pasta nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargel und Zuckerschoten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem Schuss Weißwein und der Sahne ablöschen. Etwas einköcheln lassen. Linguine abgießen, zum Gemüse in die Pfanne geben und unterheben. Auf 4 Tellern anrichten mit der Sauce. Geraspelt Pecorino und Chiliflocken darüber geben. Guten Appetit.

Ein Ausflug nach Eckernförde



... ist zu jeder Jahreszeit schön. Doch ganz besonders entfaltet die Stadt ihren Charme in den Sommersonnenmonaten. Und dies schon ganz schön lange:

Der dänische König Waldemar II. war von 1182-1241 gleichzeitig Herzog von Schleswig. In dieser Zeit ließ er die Ykernaeburgh (deutsch: Eichhörnchenburg) bauen. Daran erinnert bis heute das rotbraune Hörnchen im Stadtwappen und auf der -flagge. In Waldemars Regentschaftszeit fiel ebenso der Bau der St.-Nicolai-Kirche, die unbedingt



einen Besuch wert ist. Im Jahre 1302 wurde Eckernförde dann erstmals urkundlich als Stadt erwähnt. Die Lage, direkt an der Eckernförder Bucht, hat die Geschichte der Stadt maßgeblich beeinflusst. Über mehrere Jahrhunderte waren es die Verschiffung von Waren aus dem Binnenland, die Fischerei und der Schiffbau, die Eckernförde prägten. Im Jahre 1833 wurde dann Borby, heute ein Stadtteil gegenüber dem Hafen, zum ersten „Bad“ Schleswig-Holsteins. Sozusagen der Startschuss in Richtung Urlaubsort. Der Bau der Eisenbahnlinie von Kiel nach Eckernförde 1882 öffnete den Ort noch mehr für Urlauber und Besucher. Deren Anzahl wuchs seitdem stetig. Borby wurde 1934 in die Stadt Eckernförde eingemeindet. Seitdem trägt sie den Beinamen „Ostseebad“. Seit vielen Jahren zählt Eckernförde zu den beliebtesten Ferienorten in Schleswig-Holstein. Und der Hafen dient mittlerweile längst nicht nur der Fischerei und dem Sport, sondern ist ebenso ein kultureller Treffpunkt. Zahlreiche Feste und Veranstaltungen finden hier statt: Fischmärkte, die Sporttage, Floh- und Trödelmärkte, ein Kunsthandwerkermarkt und manches mehr. Die aktuellen Termine finden Sie unter www.ostseebad-eckernfoerde.de im Internet.

Ebenso hat die Marine die Stadt wesentlich geprägt. 1912 wurde die „Eichhörnchen-Burg“ zum Garnisonsstandort und Marinestützpunkt. Die Einwohner Eckernfördes bestehen zu etwa einem Drittel aus sogenannten „Bundeswehrfamilien“.

Eckernförde ist überdies ein wahres Paradies für Outdoor-Liebhaber, die Natur und Meer lieben. So lädt unweit vom Hafen und der Innenstadt der etwa sechs Kilometer lange Sandstrand zum Sonnenbaden, Schwimmen und Windsurfen

ein. Besonders für Familien ist der kinderfreundliche Strand ideal. Hier können sich auch die Kleinen im flachen Wasser vergnügen, während die (Groß-)Eltern den Blick über das Wasser genießen. Um die Stadt herum locken außerdem zahlreiche Wanderwege und Radstrecken. Auf ihnen können Urlauber und Tagesausflügler die vielfältige Flora (Pflanzen) und Fauna (Tiere) der Region erleben.

Sollte das Wetter einmal eingetrübt sein, lohnt ein Besuch des „Museum Eckernförde“. Es bietet einen spannenden Einblick in die Stadtgeschichte. Und befindet sich im Alten Rathaus. Am gleichnamigen Platz, im Herzen Eckernfördes. Dort findet auch, bis hinüber auf den Kirchplatz, immer mittwochs und samstags der Wochenmarkt statt.

Wer in dieser Stadt zu Gast ist, „muss“ Fisch essen – ganz gleich, ob nun in Form eines Fischbrötchens oder eines frisch zubereiteten Gerichts in einem der (Hafen-)Restaurants. Natürlich kommen alle anderen Geschmäcker, dank des vielfältigen gastronomischen Angebots, ebenso auf ihre Kosten. Für einen süßen Nachtisch ist dank einer Vielzahl an (Eis-)Cafés gleichfalls gesorgt. Oder Sie stellen sich Ihre ganz individuelle Naschi-Tüte in der Bonbonkocherei zusammen. Nehmen eine prämierte, von Hand gebrannte Spirituose aus der Clara Hof Destillerie mit nach Hause, um den Ausflug genüsslich ausklingen zu lassen. Überhaupt lässt es sich in Eckernförde ganz wunderbar einkaufen und bummeln. Denn wenn Sie durch die kleinen kommodigen (gemütlichen) Gassen schlendern, finden Sie eine überraschend große Anzahl an inhabergeführten Geschäften.

Ich würde sagen: Auf geht's!



DAT FISCHHUUS

Saisonaler Ostseefisch direkt vom Kutter!



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

Schiffbrücke 1 • 24340 Eckernförde
04351-72 66 825

dat.fischhuus@outlook.de • www.dat-fischhuus-eckernfoerde.de



Gasthof Alt Sieseby – Mich freut so dies und das

Diese Zeile aus dem Gedicht „Freudig“ von Karl Schimpers findet sich handschriftlich auf einer der Wände im Speiseraum des Gasthofes. Ein freudiges Gefühl stellt sich hier sofort ein: Die Atmosphäre in dem Gebäude von 1867, mitten in der wunderschönen Schlei-Region gelegen, ist spontan anheimelnd. Alles passt zusammen, nichts stört. Der Blick in die Speisekarte löst Vorfreude aus: Fischpott mit Ostseefischen, knusprige



Bratkartoffeln – zum Beispiel mit Roastbeef, ein Acker-salat mit leckeren Beigaben und Tagliolini bietet Maria von Randow unter anderem ihren Gästen an. Bevorzugt kauft sie die Kochzutaten bei Partnern aus der Region ein: Fleisch, Fisch (wenn möglich), Gemüse, Salat, Kartoffeln und Kräuter. „Die Austern stammen vom Utah Beach in der Normandie – meine Lieblingsaustern“, erfahre ich.

Großer Beliebtheit bei den Gästen erfreut sich der Sonntagsbraten, „mit allem, was dazugehört“. Solange der Vorrat reicht. Wer hier ein wenig länger verweilen möchte, kann sich in eines der fünf geschmackvollen Doppel-(Familien-)Zimmer oder in der Suite einquartieren. Und auch zu Hause kann die sehr gute Küche genossen werden, als Buffet oder Gala-Dinner. Noch ein Grund mehr zur Freude.

www.gasthof-alt-sieseby.de,
Telefon: 04552-956 99 55

Gut Ludwigsburg – Wild aus eigener Jagd

Zwischen Schlei und Ostsee liegt die Gemeinde Waabs. Hier befindet sich das Gut Ludwigsburg. Nur wenige Autominuten von Eckernförde entfernt. Der erste bekannte Besitzer des Guts war der Ritter Sievert Sehestedt, der zwischen 1396 und 1424 auf dem damalig „Kohöved“ genannten Besitz lebte. Über die Jahrhunderte wechselte das Anwesen mit seinen Ländereien vielfach den Besitzer. Seit 1950 ist es nun im Besitz der Familie Carl.



In den schönen Räumen des barocken Gebäudes kann privat gefeiert und Urlaub gemacht werden. Regelmäßig finden Konzerte statt. Ein Restaurant und Café befindet sich in der „Alten Räucherei“. Ebenso gehört ein Hofladen dazu, in dem unter anderem Produkte aus Wildschwein-, Dam-, Reh- und Sikawildfleisch aus eigener Jagd verkauft werden. Wer auf Fleisch aus Massentierhaltung verzichten will, wird hier fündig. Wildfleisch ist mager, eiweiß- und nährstoffreich. Wie Fisch enthält es überdies ungesättigte Fettsäuren. Und: Mehr Bio geht nicht. Mittwochs finden aktuell ab 17 Uhr Führungen durch das Herrenhaus statt. Im Anschluss wird, auch Wildfleisch, gegrillt: Ein Besuch auf Gut Ludwigsburg lohnt sich also in vielerlei Hinsicht!

www.gut-ludwigsburg.de,
Telefon: 04358-989 855

Gut Ludwigsburg



- Hofcafé „Alte Räucherei“
- Hofladen
- „Bunte Kammer“ (standesamtliches Trauzimmer)
- Ausrichtung von Festen im „Goldenen Saal“, „Gewölbekeller“ sowie im Hofcafé
- Appartements
- 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



Bistro über dem Meer im Hotel Alte Fischereischule

EINFACH lecker - Regionale Zutaten und frischer Fisch
MEER erleben - Weitblick über die Eckernförder Bucht
MENSCH sein - Inklusionshotel ein besonderer Ort für alle

Öffnungszeiten
Mittagessen: Di-Fr 11.45-13.30 Uhr
Frühstück für Langschläfer:
Sa-Mo 10-12 Uhr



Sehestedter Str. 77 • 24340 Eckernförde
Reservierung unter:
info@hotel-alte-fischereischule.de oder telefonisch: 04351-71 66 0

GASTHOF ALT SIESEBY

Genuss und Erholung
an der Schlei. Seit 1867



- feine Küche mit regionalen Produkten
- fünf gemütliche, ländliche Doppelzimmer und zwei Suiten

Öffnungszeiten:
Mi bis So und feiertags ab 12 Uhr
Mo & Di Ruhetage

Dorfstraße 24 • 24351 Thumbby/Sieseby
info@gasthof-alt-sieseby.de • Telefon: 04352 956 99 33



Clara Hof Destillerie – aus Liebe zum Handwerk

Andreas Michelsen hat sich in Eckernförde, gemeinsam mit seiner Frau Tanja, einen Lebenstraum erfüllt. Im elften Jahr begeistert er jetzt schon mit seinen Produkten nicht nur seine Kundschaft, sondern auch die Fachwelt: Drei Mal hintereinander wurde das kleine Unternehmen zur „World Class Distillery“ gekürt. 32 seiner Produkte wurden prämiert. Die hochwertigen Spirituosen werden nur in kleinen Chargen produziert und von Hand abgefüllt. Das Herzstück der Destillerie ist die kupferne Edelbrandkolonne. Ganz neu bietet der Brennermeister nun seinen Vodka und Gin auch in kleinen (20-30 Liter) Fässern an. „Unser Gin bekommt in Cognacfässern, durch die lange Reifungszeit von 4 Jahren, eine dezente Note von Wacholder und Cognac“, erfahre ich. Dieses besondere Getränk sollte pur genossen werden, um die ungewöhnlichen Aromen voll auszukosten. Unbedingt probieren solle ich zudem den Erdbeergeist, der in einem Sherry-Cream-Fass gereift ist. Denn: „Er schmeckt pur vorzüglich und ist ebenso ein toller Akzentgeber für Longdrinks oder Cocktails.“ Von „Porst“ habe ich bisher noch nie gehört. Andreas Michelsen informiert mich gern: „Es handelt sich hierbei um ein typisch nordisches Kraut, das schon die Wikinger für ihre Getränkeherstellung nutzten.“ Er empfiehlt diesen Magenbitter besonders als Digestif nach einem gehaltvollen Essen. Viele weitere hausgemachte Spirituosen warten darauf, entdeckt zu werden: in der Destillerie mit der charmanten Hinterhoflage, ganz nah am Eckernförder Hafen.
www.clara-hof-destillerie.de,
Telefon: 04351-88 08 856



Hotel Alte Fischereischule – Ort der Vielfalt

Hoch über der Eckernförder Bucht, mit einem wunderschönen Panoramablick, liegt das Hotel Alte Fischereischule. Einst Ausbildungsstätte für junge Fischer, ist es heute ein Ort für genussvolle Auszeiten und gelebte Inklusion. Im hauseigenen Restaurant „Bistro über dem Meer“ trifft norddeutsche Küche auf saisonale Frische. Der beliebte Mittagstisch (Dienstag bis Freitag, 11.45-13.30 Uhr)



zieht viele Einheimische und Tagesbesucher an. Täglich steht hier auch Fisch auf der Karte, sehr zur Freude der Gäste. Von Samstag bis Montag verwöhnt dann ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet (10-12 Uhr) Hotelgäste und

Auswärtige. Um eine Anmeldung am Vortag wird gebeten. Betrieben wird das Hotel vom Verein Brücke Rendsburg-Eckernförde e.V.: Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten hier Seite an Seite auf dem ersten Arbeitsmarkt. Unterstützt wird das Hotelteam durch Mitarbeitende aus der Werkstatt und des Arbeits- und Beschäftigungsprojekts des Vereins. Der nordisch-klare Stil des denkmalgeschützten Hauses bietet überdies einen sehr schönen Rahmen für Feiern bis 40 Personen. Ob drinnen oder draußen auf einer der Terrassen: Hier schmausen die Augen mit.

www.hotel-alte-fischereischule.de,
Telefon: 04351-71 66 0



Urlaub im Ostseebad Eckernförde
 Lebensfreude wie Sand am Meer

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

www.eckernförderbucht.de - info@ostseebad-eckernfoerde.de



Eiskalte Leidenschaft

Was wäre ein Sommer ohne Eis? Zu dieser Jahreszeit verlocken uns Eisdielen an jeder Ecke mit ihrem leckeren Angebot. Ein Grund, einmal näher in die Herstellung hineinzuschneppen, um die Unterschiede zwischen den verschiedenen Anbietern und Sorten zu erkennen.

In Maßen genossen ist Speiseeis weder der Gesundheit noch der schlanken Linie abträglich. Vor allem Milcheis, das laut Speiseeis-Verordnung zu mindestens 70 Prozent aus Milch bestehen muss, enthält über ihr Eiweiß Aminosäuren, man findet sogar Vitamin A, B, D, E und K und Mineralien wie Magnesium, Calcium, Kalium, Phosphor, je nach Sorte und Art der kalten Köstlichkeit.

Kaum Fett enthalten Wasser- und Fruchteis. Der Energiegehalt pro Kugel ist mit etwa 100 Kalorien etwas kalorienärmer als bei Milchspeiseeis mit ca. 150 Kalorien. Der Energiegehalt schwankt je nach Eissorte erheblich. Und daran ist oft Zucker schuld, denn im gekühlten Zustand schmeckt man Süße weniger, was Hersteller dazu verleitet, mehr davon zuzufügen. Der Zusatz pflanzlicher Fette ist bei Milcheis nicht erlaubt. Wenn Sie allerdings Eis aus der Tiefkühltruhe essen möchten, lohnt sich auf jeden Fall der Blick auf die Zutatenliste und zu wissen, wie das Kind bzw. Eis beim Namen genannt wird.

Wer Kalorien sparen will, hält sich fern von Sahne- und Rahmeis mit Nüssen und Schokozusätzen. Schnell kommen hier bei einer Portion stattliche 300-500 Kalorien zusammen. Eine gute Alternative stellen Frucht- statt Rahmeis, Joghurt- oder Quarkeis statt solches mit Sahne und Obst- statt Schokoladeneis dar. Und Bio-Eis wird oft mit weniger Zucker hergestellt. Oder Eis selber machen. Aber was wäre dann mit dem schönen Schlangestehen vor dem Eisladen, barfuß auf warmem Asphalt, und dem Sommerschnack mit gutge-launten Gleichgesinnten und der Vorfreude auf den leidenschaftlichen Genuss – diesem Inbegriff von Sommergefühlen.

Das Vorurteil, die Eiskälte könne den Magen verkühlen, ist falsch. Denn das Eis schmilzt schon im Mund (oft genug sogar vorher). Vorsichtig sein müssen zu Migräne neigende Personen. Zu schnelles Eisessen kann zu Kopfschmerzen führen. Deshalb ist es genau richtig, das Eis langsam mit der Zunge aus der Waffel zu lecken, statt hastig zu löffeln.

Die Lieblingseisorten der Deutschen sind übrigens schon seit Jahrzehnten unverändert Vanille und Schokolade. Allerdings sind vegane und exotische Sorten auf dem Vormarsch. Weltweit liegen die Neuseeländer hier vorn, mit 28 Litern. Puh!

Im handwerklichen Speiseeis, also in Eiscreme, Fruchtis-creme, Milcheis und Rahmeis, darf wie erwähnt neben Milch oder Sahne nur Milchfett wie Butter hinein. Der Zusatz pflanzlicher Fette ist bei Milcheis nicht erlaubt. Fruchteis muss einen Mindestgehalt an Früchten von 20 Prozent aufweisen, Sorbet sogar 25 Prozent.

Leider wird von den industriellen Eisherstellern immer häufiger „Eis“ ohne nähere Bezeichnung (wie Sahne-, Milch-,

Frucht-) angeboten. Damit können gesetzliche Vorschriften umgangen werden. Milch wird durch große Mengen pflanzlicher Fette, gerne preiswertes Kokos- oder Palmöl, ersetzt. Die Cremigkeit entsteht durch ein Aufschäumen mit Luft. Ein solches „Eis“ hat dann ein Gewicht von weniger als 450 g bei 900 ml Packungsinhalt.

Generell gilt es zwischen industriell hergestelltem Eis oder Eiscreme und handwerklich hergestelltem Speiseeis zu unterscheiden:

- Industriell hergestellte Eiscreme zeichnet sich durch große Produktionsmengen, lang haltbare Zutaten, wenige Geschmacksrichtungen und tiefgekühlte Lagerung für den indirekten Verkauf in Bars und Supermärkten aus.
- Handwerkliches Speiseeis wird hingegen durchgehend in kleinen Mengen hergestellt und direkt an den Verbraucher verkauft, in zahlreichen Geschmacksvarianten und häufig mit frischen Erzeugnissen produziert.

In den 50er und 60er Jahren kamen italienische Gastarbeiter nach Deutschland, in diesem Zuge auch die „Eiskultur“ der Italiener, die sich immer noch als Erfinder und Meister dieser Köstlichkeit sehen. Ja, das stimmt, aber wir können es auch.

Im Folgenden stellen wir Ihnen einige Kieler Eisdielen vor. Schon jetzt ein „Buon Appetito“ oder „Lot di dat gomecken!“ ■



Eiswerk Schilksee

Café

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

Richtung der Küche: Eis-Café

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

Getränkesspezialitäten: diverse Kaffeesorten

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

Sitzplätze: innen ca. 30, außen 30

Öffnungszeiten:

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



Hochwertige Produkte direkt vom Erzeuger



Eier aus dem Supermarkt, den Salat aus dem Gemüseladen um die Ecke und für Ihren Lieblingshonig müssen Sie noch einmal bis ans andere Ende der Stadt fahren. Kommt Ihnen das bekannt vor? Einkaufen kann ganz „schön“ zeitaufwendig sein. Doch das muss nicht sein, denn man kann alles mit einem einzigen Einkauf bekommen, inklusive persönlicher Beratung. Geht nicht? Oh doch! Schon seit vielen Jahren vermehren sie sich wieder, die ursprünglichsten aller Läden: die Hofläden.

Regelhaft sind sie direkt an einen landwirtschaftlichen Betrieb angeschlossen und liegen somit meistens etwas außerhalb der Stadt. Dabei handelt es sich oft um Familienbetriebe, die nicht selten von Generation zu Generation weitergegeben werden. Dadurch entsteht eine unverwechselbar familiäre Atmosphäre, die in keinem der großen Discounter zu finden ist. Nach dem Motto „Der Kunde ist König“ geht es in Hofläden um alles andere als um Massenabfertigung. Für jeden Besucher wird sich genug Zeit genommen. Und der Einkauf endet nicht selten mit einem netten Plausch. Viele Hofläden können sich dadurch auf eine treue Stammkundschaft verlassen.

Der Name lässt es schon erahnen: In Hofläden werden vorrangig die Produkte vom eigenen Hof verkauft. Man nennt den Verkauf deshalb ebenso „Ab-Hof-Verkauf“. Da sich früher auch Geschäfte ohne Hof-Produkte mit dem Namen „Hofladen“ geschmückt haben, wurde 1989 die Marke „Einkaufen auf dem Bauernhof“ bundeseinheitlich geschaffen. Und beim Patentamt angemeldet, um Hofläden eindeutig von Supermärkten und



anderen Verkaufsstätten abzugrenzen.

Häufig wird das Sortiment noch um zugekaufte Waren – meistens ebenfalls aus der Region – erweitert. So findet man neben Eiern aus Freilandhaltung oder sogar in Bioqualität, der frischen Milch und dem selbst angebaute Gemüse, Kartoffeln und frisch gepflücktem Obst – die beliebtesten Produkte – häufig ebenso Nudeln, Brot, Käse und Fleisch. Besonders spannend sind die saisonalen Angebote der Hofläden, die den natürlichen landwirtschaftlichen Kreislauf aufzeigen: Selbst gekochte Hühnersuppe im Winter, frischer Spargel im Frühjahr, hausgemachte Fruchtmarmeladen im Sommer und Herbst. Viele Produzenten sind zusätzlich auf den Wochenmärkten vertreten oder betreiben kleine Stände in der jeweiligen Saison. Erdbeeren und Spargel finden Sie dann überall in der Stadt zu kaufen.

Allein in Schleswig-Holstein gibt es aufgrund der großen landwirtschaftlich bewirtschafteten Fläche zahlreiche Hofläden. Mindestens zwölf solcher Läden existieren offiziell in und um Kiel. Vermutlich „verstecken“ sich aber noch einige mehr im ländlichen Umfeld. Sie alle haben etwas gemeinsam: Sie bieten ein wertvolles Pendant zu großen Supermarktketten und dem dort eher unpersönlichen Besuch. Mit jedem Einkauf in einem der Hofläden wird überdies die regionale Landwirtschaft unterstützt und die örtliche Wirtschaft angekurbelt. Obst und Gemüse werden nicht erst um die halbe Welt geflogen oder Tausende von Kilometern mit dem LKW durch Europa gefahren. Regionalität schützt so unser aller Umwelt. Und es kommen, frisch geerntet, viel mehr Nährstoffe auf unsere Teller. Diese Frische lässt sich zudem noch schmecken.

Das regionale Stück Fleisch, Frühstücksei, Obst und Gemüse vom Hof um die Ecke ist somit ein leckerer Schritt in Richtung Nachhaltigkeit.



Bauernhofidylle in der Probstei

Schon der Weg zu Familie Lucanus' Bauernhof mit dem hofeigenen „Schlemmerlädchen“ lohnt sich. So schön ist die Landschaft hier: Frau Lucanus hat für die kommenden Wochen zwei ganz besondere Veranstaltungen geplant: Am 7. Juni beginnt um 15.30 Uhr ein Weidespaziergang (mit Anmeldung, 5 Euro/Person), um den Hof und seine tierischen Bewohner kennenzulernen. Und am 29. Juni um 14 Uhr findet ein Picknick (mit Anmeldung, 25 Euro/Person) im Garten statt. Hierbei können Sie sich im schönen Garten durch das vielfältige Angebot des Hofladens schlemmen. „Für all unsere Produkte gilt, dass sie direkt von Bauernhöfen kommen.“ Die Fleischprodukte stammen von den hofeigenen Limousin-Rindern, Duroc-Schweinen und dem Geflügel, Lammfleischspezialitäten von einem benachbarten Hof. Viele weitere Leckereien warten darauf, entdeckt und verkostet zu werden.



In der Grillsaison hat Familie Lucanus im Hofladen natürlich ein entsprechendes Angebot. Von den Fleischprodukten lässt sich jetzt auch vieles online (vor-)bestellen, denn seit Neuestem gibt es eine Internetseite. Dort erfahren Sie zudem die zukünftigen Veranstaltungstermine.

www.hofladen-schlemmerlaedchen.de,
Telefon: 0172-426 11 08

www.warleberg.de , Telefon: 04346-7077

Erdbeer- und Himbeerhof auf Gut Steinwehr

Obst selbst pflücken: Erdbeeren ab Juni, Himbeeren, Süßkirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, Aroniabeeren ab Juli

Gartencafé & Hofladen: Mai - August
aktuelle Öffnungszeiten unter:
www.himbeerhof-steinwehr.de/aktuelles

Steinwehr 20 24796 Bovenau
Telefon 04357 241 www.himbeerhof.de

Natur genießen – direkt am Kanal

Das Ausflugsziel
für kleine Entdecker & große Feinschmecker

OBSTCAFÉ WARLEBERG
www.warleberg.de

Gut Warleberg | Neuwittenbek | Café tagl. geöffnet 13 – 18 Uhr
Teile Deinen Erdbeermoment! @obstcafewarleberg

Gutshof Steinwehr

Das ist purer Genuss. Den gibt es von Mai bis August auf dem Erdbeer- und Himbeerhof Steinwehr in Bovenau, direkt am Nord-Ostsee-Kanal zu erleben. Auf dem Obstbaubetrieb befindet sich ein Gartencafé, ein Hofladen und viele Selbstpflückplantagen. In entspannter Atmosphäre im Sonnenschein oder im Schatten der Bäume und mit Blick auf die Obstplantagen lassen sich die Leckereien bei einem frisch gebrühten Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee und Kakao besonders gut genießen. Die Torten, Kuchen und Waffeln werden mit frisch gepflücktem Obst bestückt und in liebevoller Handarbeit zubereitet. Für die kleinen Gäste gibt es einen Spielplatz mit Sandkiste, Rutsche und Schaukeln. Zur Erfrischung nach einem anstrengenden Pflückerlebnis sorgt eine Kugel Eis für Abkühlung. Wer nicht selbst pflücken mag, erhält das tagesfrische Obst im kleinen, aber feinen Hofladen. Neben den Steinwehner Erzeugnissen wie Fruchtaufstriche und Säfte aus der eigenen Ernte finden außerdem zahlreiche Produkte von Erzeugern aus der Region Platz in den Regalen. Eier vom Hühnerhof Krey oder auch Spargel vom Spargelhof Schäfer aus Wiemersdorf. Neu in diesem Jahr: ein Angebot frischer Blumen zum Verschenken oder zur eigenen Freude.



www.himbeerhof.de, Telefon: 04357-241

Das Obstcafé auf Gut Warleberg

Das Obstcafé Gut Warleberg liegt auf der höchsten Erhebung inmitten von Kirsch- und Weinplantagen am Nord-Ostsee-Kanal in der Nähe von Kiel. Hier kann man hausgemachten Kuchen mit Früchten der Saison genießen, während man die Schiffe auf dem Kanal vorbeifahren sieht. Es ist ein Ort zum Wohlfühlen, Freifühlen und Verweilen mit einmaligem Blick auf den Kanal, die Obstplantagen, Felder und Wälder! Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Zwetschgen können vor oder nach einem Cafébesuch selbstgepflückt und genascht werden, vor allem als Familie ein unvergessliches Erlebnis in der Natur. Die Saison beginnt im Mai und endet Anfang Oktober. Je nachdem, welche Frucht gerade reif ist, gibt es frisch zubereiteten Erdbeerkuchen, verschiedene Streusel- und Baiser-Kuchen, Kanalwelle, Schmand-Kuchen sowie viele weitere Leckereien, bei denen jeder auf seine Kosten kommt. Für Kinder ist mit einem großen Eisangebot, einer Hüpfburg sowie einem Sandkasten direkt am Café gesorgt, wo sie mit anderen Kindern spielen können. Es sind rund 30 Sitzplätze unter Dach und weitere unter freiem Himmel vorhanden. Im Gras unter den Kirschbäumen kann auch gepicknickt werden. Das perfekte Ausflugsziel für jeden, der Natur und guten Kuchen liebt!



www.warleberg.de , Telefon: 04346-7077

Schlemmer Lädchen
Saisonal. Regional. Handgemacht.

Unsere Termine im Juni:
7. Juni um 15.30 Uhr – Weidespaziergang – 5€ pro Person, Anmeldung erforderlich
29. Juni 14.00 Uhr – Picknick im Garten: Probieren sie die vielfältigen Produkte aus unserem Hofladen – 25€ pro Person, Anmeldung erforderlich

Leckere Lebensmittel direkt vom Hof aus Deiner Region:
www.hofladen-schlemmerlaedchen.de
Fleisch vom: Rind – Schwein – Lamm – Wild
Grillfleisch und Wurstwaren

Ute Lucanus • Landwirtschaft
Neu-Sophienhof 19 • 24256 Fargau-Pratzau • Tel. 0172/4261108
Öffnungszeiten: Sa 10 – 15 Uhr und Di 16–19 Uhr
www.hofladen-schlemmerlaedchen.de



Ein geschichtsträchtiger und charmanter Küstenort

Das Marine-Ehrenmal und das begehbare U-Boot sind die Erkennungszeichen von Laboe. Deshalb liegt es nahe, sich diesen Sehenswürdigkeiten einmal etwas näher zuzuwenden:

Der Grundstein für das Marine-Ehrenmal wurde 1927, in der Weimarer Republik (1918 – 1933), gelegt. Entworfen wurde das Denkmal von dem Architekten Gustav August Munzer. Wie ein Schiffskiel geformt, sollte es ein Symbol für die Opfer der Kriegsmarine sein. Und an diese erinnern. Die Einweihung, im Jahr 1936, fiel dann aber in die Zeit des Nationalsozialismus (1933 – 1945). Im selben Jahr fanden in Deutschland die Olympischen Spiele statt, die für politische Propagandazwecke genutzt wurden. So auch das Ehrenmal: Hier fanden „zu Füßen“ des 85 m hohen Turmes auf der Kieler Förde verschiedene Flottenparaden statt. Und Feierlichkeiten auf dem Gelände drumherum, mit Besuchern aus dem In- und Ausland.

Seit 1945 kam an diesem Ort das Gedenken an die im Zweiten Weltkrieg gefallenen Angehörigen der Kriegsmarine hinzu. 1954 erhielt der, in seinen Anfängen 1891 gegründete, Deutsche Marinebund das Denkmal zurück. Über die kommenden Jahrzehnte entwickelte sich zunehmend die politische Idee, das Ehrenmal zu einem Ort des Gedenkens „an die auf See Gebliebenen aller Nationen“ zu machen. Dieser Satz sowie die Beschreibung, „Mahmal für eine friedliche Seefahrt auf freien Meeren“ zu sein, findet sich seit den 1990er Jahren in den Ausstellungsräumen wieder. (Deutscher-Marinebund.de)

1972, als in der Kieler Förde zum zweiten Mal Olympische Segelregatten stattfanden, wurde ein U-Boot aus dem Zweiten Weltkrieg als Museumsschiff gegenüber des Marine-Ehrenalms an Land gezogen. Betreiber des „Technischen Museums U 995“ ist gleichfalls der Deutsche Marinebund.

Seit 1865, also 160 Jahren, gehört Kiel, knapp 20 km von Laboe entfernt, zu den wichtigsten Militärhäfen in Deutschland. Und dies wird an vielen Orten der Kieler Förde sicht- und spürbar ...

Urlauber, die zum ersten Mal nach Laboe reisen, beeindruckt – auf eine ganz andere Weise – aber ebenso

der 3 km lange weiße Kurstrand mit seiner Promenade. Was wir Einheimischen sehr gut nachfühlen können. Auch uns zieht es, vor allem bei gutem Wetter, scharenweise hierher. Viele nutzen, von Kiel aus, den Dampfer. Denn so gibt's noch eine Mini-Kreuzfahrt inklusive. Wie an einer Perlenschnur reihen sich, zur Landseite hin, nette Geschäfte und eine bunte Auswahl an Gastronomie auf. Laboe ist nicht umsonst eine der meistbesuchten Tourismusgemeinden in Schleswig-Holstein. Überdies können in den beiden Häfen ganz unterschiedliche Boote und Schiffe bestaunt werden. Plus die richtig großen Pötte, Fähren und Kreuzfahrtschiffe, die ganz nah auf der Förde vorbeiziehen. In Laboe gibt es für beinahe jeden Geschmack mindestens ein besonderes Angebot – von Natur über Kultur bis hin zum Sport.

Wer ein besonderes Naturerlebnis sucht, ist genau richtig im Naturerlebnisraum „Dünenlandschaft Laboe“, der sich über eine Fläche von 80.000 qm erstreckt. Beim Durchwandern, auf den ausgewiesenen Pfaden, sieht man unterschiedliche Dünen- und Strandvegetationen. Kann rastende oder brütende Seevögel beobachten.

Für kulturell interessierte Menschen finden sich im Freya-Frahm-Haus, direkt an der Promenade gelegen, wechselnde Kunst-Ausstellungen.

Auch sportliche Aktivitäten kommen nicht zu kurz. Zum Fahrradfahren, Wandern, Inline-Skaten oder Nordic Walken lädt der Fördewanderweg ein, der hinter dem neuen Yachthafen in Richtung Kiel beginnt. Und hinter dem Ehrenmal führt er weiter Richtung Schönberg. Am Strand gibt es Fitnessgeräte und natürlich ist es möglich, vor Ort Wassersport zu betreiben. Oder mithilfe eines Surf-, Kite- oder SUP-Yogakurses Bewegung auf dem Wasser einmal auszuprobieren. Kinder können sich auf den zahlreichen Spielplätzen austoben.

Laboe lädt bei jedem Wetter ebenso zum Faulenzen ein – vor allem natürlich in den Sonnenmonaten. Im Strandkorb sitzend kann man herrlich entspannen, während der Blick über die Förde schweift. In den Cafés und Restaurants gibt es Kaffee und Kuchen, einen Snack für den kleinen Hunger oder eine richtige Mahlzeit. (Kurz-)Urlauber finden überdies ein großes, buntes Angebot an Unterkünften. Viele davon mit Blick auf die Kieler Förde. Ich würde sagen: Auf geht's!



Ein Kaffeehaus direkt am Meer

Das Koffiehaus, zwischen Laboe und Stein, direkt am Wasser gelegen, setzt schon lange auf Nachhaltigkeit. So freut sich Martina Bührmann, die das Café bereits seit 1986 betreibt, schon darauf, die ersten Rhabarber- und Erdbeerkuchen der Saison zu backen. Denn: „Jetzt dauert es nicht mehr lange und die ersten Früchte in der Region sind erntereif.“ Zu den leckeren, hausgemachten Kuchen und Torten werden Kaffeevariationen, Tees oder Schokoladen serviert. Martina Bührmann bevorzugt regionale Produkte und diese, wenn möglich, in Bio-Qualität. Immer mehr Gäste wissen das zu schätzen. Denn diese Sorgfalt kann man schmecken: Bei gutem Wetter auf der sonnigen Terrasse, inmitten des wunderschönen „Naturerlebnisraum Dünenlandschaft Laboe“. Oder alternativ drinnen, nordisch-gemütlich. Dienstag bis Samstag hat das Café von 14.00 – 18.00 Uhr geöffnet. Am Sonntag bereits ab 13.00 Uhr. Ebenso an Pfingstmontag, dem 9. Juni.



Übrigens: Das Koffiehaus ist ursprünglich ein Pavillon, der zur Eröffnung des Kaiser-Wilhelm-Canals (heute Nord-Ostsee-Kanal) an anderer Stelle errichtet und schon 1921 zum heutigen Standort gebracht wurde.

www.koffiehaus-laboe.de, Telefon: 04545-77 68

Aus dem Räucherofen direkt in den Mund

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



Mobile Fischräucherei, Laboe Hafenplatz,
Telefon: 0175-150 74 57



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



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

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

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag Ruhetag weiteres unter: www.koffiehaus-laboe.de



Petite Tini – Bonjour und Moin

Nur wenige Schritte vom Strand entfernt hat der gebürtige Elsässer Mario Moritz vor vier Jahren sein Bistro Petite Tini eröffnet. „Tini ist der Spitzname meiner Frau Christine gewesen, deren Familie lange ein sehr beliebtes Fischrestaurant an der Laboer Promenade betrieb“, erfahre ich. Vorab hat der Gastronom „aus Leidenschaft“ einige Jahre, vis à vis, in Strande gekocht. Und sich dann in Laboe mit seinem eigenen Restaurant einen lang gehegten Traum erfüllt. In den Sonnenmonaten lädt insbesondere der schön gestaltete Außenbereich zum Verweilen ein. An den meisten Tagen kann der (Urlaubs-)Tag hier mit einem französischen Frühstück beginnen. Gern nimmt Mario Moritz beim Bestücken der Etagere, auf der er zweierlei Frühstück kredenzt, Wünsche entgegen. Um Anmeldung am Vortag wird gebeten. Gäste, die über den Appartement-Service-Laboe eine Unterkunft gemietet haben, erfreut dieses Angebot sehr. Vor allem die Flammkuchen haben es seinen Gästen angetan, berichtet der Gastronom. 14 Variationen bietet er an. Vom Klassiker (für 9,60 Euro) über eine Kombination mit gegrillten Garnelen hin zu vegetarisch/veganen und süßen Varianten. Eine Alternative hierzu sind die unterschiedlich belegten „La Flute“, die sich auch prima für einen Außerhaus-Snack am Strand eignen. Ein Anruf genügt und nach wenigen Minuten kann dieser traditionell-französische Imbiss mit Blick auf das Meer verschmaust werden. Mittags und abends werden zudem Coq au Vin, Kohl- und Rinderrouladen, Kaninchenkeule und Garnelen serviert. „Auf meinen Rotkohl als Beilage bestehen die Gäste ganzjährig“, schmunzelt Mario Moritz. Und natürlich darf, à la Française,



eine Dessertauswahl nicht fehlen. So zum Beispiel Birne Helene, nach der französischen Oper „La belle Hélène“ (Die schöne Helene) benannt. Neu hinzugekommen sind ebenso Eisbecher, an denen die Gäste besonders zur Kaffeezeit Gefallen finden. Und ein frisch gezapftes Bier schmeckt beinahe zu jeder Tageszeit: Zwei „bières“ der französischen Brauerei Kronenbourg stehen hier unter anderem zur Auswahl. Die Weine, wie ein Riesling und ein Pinot Noir, stammen selbstverständlich aus dem Elsass. Wir wünschen bon appétit oder lot di dat god smeken!

Montag Ruhetag, Dienstag: 15.00 - 20.00 Uhr, Mittwoch – Samstag: 9.00 - 20.00 Uhr, Sonntag: 8.00 (Frühstück) -14.00 Uhr geöffnet

www.petite-tini.de; Telefon: 04545-45 29 549



Der Dosenöffner

Man muss sich auch mal mit Trivialitäten befassen. Wobei ein Dosenöffner alles andere als trivial ist – das weiß jeder zu bestätigen, der mal hungrig vor einer Dose Ravioli gesessen hat und nicht im Besitz eines Gerätes war, mit dem man eben diese Dose hätte öffnen können. Wer nun an dieser Stelle ein spezielles, hochwertiges Produktbild zum Thema Dosenöffner erwartet hat, wird zunächst enttäuscht sein. Wir sehen lediglich ein Schweizer Taschenmesser. Nun – die meisten Dosen, die mir im Laufe meines Lebens vor die Flinte gekommen sind, habe ich mit genau diesem Messer bzw. seinem ausklappbaren Dosenöffner geöffnet. Zwar befinden sich in meinem Haushalt noch drei andere Instrumente, die dafür eigens geschaffen wurden, aber die klötern immer mehr oder weniger unauffindbar in der zweiten Besteckschublade zwischen Kapselhebern, gesammelten Weinkorken und Anleitungen von Küchengeräten, die gar nicht mehr existieren, umher. Ich benutze sie nie.

Die meisten Fischkonserven und Gemüsedosen haben so einen kleinen Zippel, an dem man sie aufreißen kann (wenn der Zippel nicht abreißt). Im Übrigen ist der Begriff „Zippel“ eigentlich unkorrekt, offiziell nennt sich diese geniale Erfindung, die nur genial ist, solange nichts abreißt, „Ring-Pull-Öffner“.

Auf Deutsch sagt man Aufreißdeckel, was eher ungeschickt formuliert klingt. Ich konnte nicht herausfinden, wann diese Deckelart zuerst auf dem Markt erschien. Der Ring-Pull für Getränkedosen ist erstmals 1962 verwendet worden, natürlich in Amerika. Damals riss man die Lasche von der Getränkedose ab und erhielt so ein abgerundetes, dreieckiges Loch, aus dem das Getränk austreten konnte. Die Lasche warf man einfach in die Landschaft. Nachdem die Erdoberfläche überwiegend aus weggeworfenen Ring-Pull-Verschlüssen bestand, ging man dazu über, den Verschluss so zu bauen, dass der Verschluss an der Dose verblieb, was auf große Empörung der leidenschaftlichen Getränkedosentrinker stieß. Sie taten so, als könnten sie sich beim Trinken die Nase verletzen, was aber jederzeit widerlegt werden konnte. Wobei nicht unerwähnt bleiben darf, dass ein waschechter Trottel sich sogar an einem Abschmink-Wattepad verletzen kann. Man muss nur wollen.

So viel zum Ring-Pull bei Getränkedosen. Bei Konservendosen ist der Aufreißdeckel scheinbar plötzlich auf dem Markt gewesen. In meiner Kindheit gab es als Beilage zu Sardinenbüchsen einen aus kräftigem Draht gebogenen Schlüssel, mit dem man, nachdem eine überstehende Lasche am Deckel der Fischdose damit aufgerollt wurde, den ganzen Deckel aufwickelte. Immer noch zehnmal besser als jeder Dosenöffner und meistens zuverlässiger als der später aufgekommene Aufreißdeckel. Ohne Aufreißdeckel – und nun schließt sich der Kreis wieder – kommt man um den Gebrauch eines Dosenöffners kaum herum.

Eine Ausnahme gibt es noch: Ganz wilde Burschen hacken mit einem kräftigen Messer den Deckel am Rand ringsherum auf. Das sieht unglaublich mackermäßig aus, wird aber schnell abern, wenn der Inhalt der Dose durch die Gewalteinwirkung aus dem

entstandenen Spalt hervorspritzt und dem Dosenhelden die Bekleidung verunstaltet.

Normale Menschen benutzen einen traditionellen Dosenöffner, der meistens mit vielen Hebelbewegungen und einem Zahnrad, das sich in den Dosenrand gräbt und mit jeder Hebelbewegung weiterwandert, gleichzeitig dafür sorgt, dass eine Stahlklinge das Deckelblech nah am Rand aufschneidet. Mit jedem Hebel ein paar Zentimeter mehr. Irgendwann ist man ganz rum und der Deckel fällt in die Ravioli oder die Suppe. Man nestelt dann den Deckel aus der Dose, wobei man sich herrlich am Rand schneiden kann.

Konservendosen waren übrigens früher noch gefährlicher: Als die Nähte mit Blei verlötet waren. Die Dunkelziffer der durch Bleivergiftung gestorbenen Dosenesser dürfte enorm sein, denn die vorwiegend armen Leute, die sich von Konservendosen (oder ihrem Inhalt) ernährten, wurden damals nicht obduziert. Ein toter armer Mensch war einfach tot. Anders

verhielt es sich auf der Polarexpedition von Franklin Mitte des 19. Jahrhunderts. Da wurde sorgfältig an den Überbleibseln der Mannschaft obduziert und neben Skorbut auch eine beträchtliche Menge Blei ermittelt. Beides zusammen ist nicht gerade gesundheitsfördernd und die Besatzung starb fleißig vor sich hin.

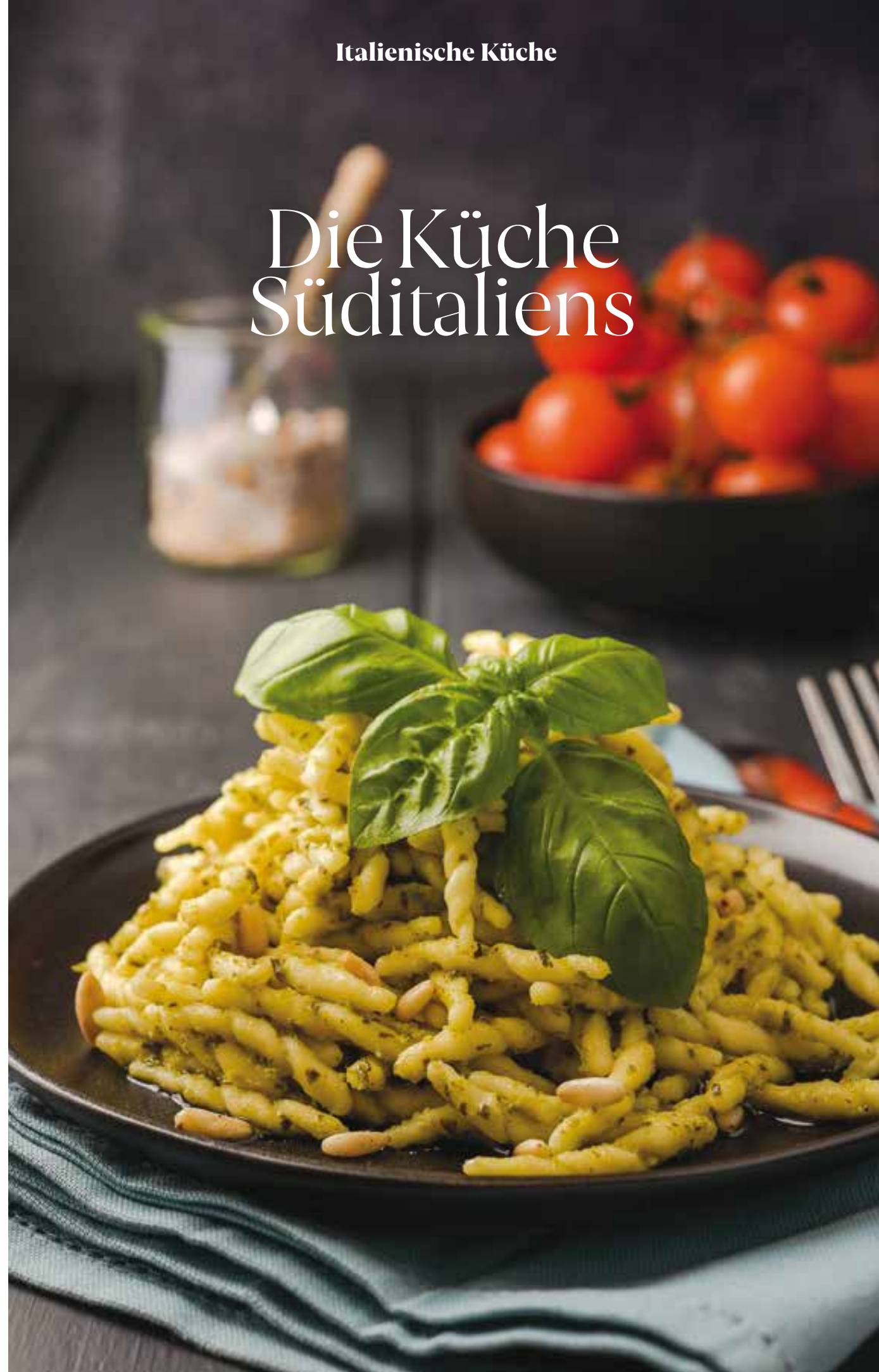
Heute sind die Konservendosen nahezu bleilos und zudem von innen beschichtet, in der Regel mit Kunststoffharzen. Diese wiederum können in die Nahrung bestimmte giftige Substanzen abgeben, die auch als krebbsgefährdend eingestuft werden dürfen, allerdings muss man schon sehr viel Dosenahrung zu sich nehmen, um daran zugrunde zu gehen. Womöglich stirbt man vorher an Vitaminmangel, denn Konserven enthalten nicht allzu viele Vitamine.

Der Dosenöffner jedenfalls gehört zu den Instrumenten des Haushaltes, die auf keinen Fall fehlen dürfen. Irgendwann läuft jedem mal eine Dose über den Weg, und die will dann geöffnet werden. Ob es sich lohnt, für diesen eher seltenen Fall einen schicken elektrischen Dosenöffner zu kaufen, wage ich zu bezweifeln. Es sei denn, Sie sind regelmäßige Konservenkonsumentin. Oder Konsument. Ein guter, mechanischer Dosenöffner aus deutscher Produktion, z.B. von WAS kostet etwa 15-20 Euro. Der reicht völlig und hält ewig. Die Dinger aus dem Supermarkt möchten gern nach drei Jahren neu gekauft werden. Die stellt man für 20 Cent in Hinterindien her und macht hier bei uns einen Gewinn, der als unchristlich bezeichnet werden muss. Wer regelmäßig mit Konservendosen, vor allem größeren Dosen, zu tun hat, wird auf einen mechanischen Industriedosenöffner von saro zurückgreifen, der kostet fast 90 Euro und ist hochimposant in Erscheinung und Funktion. Sogar nutzt die Gastronomie – auch die gehobene, ob Sie's glauben oder nicht.

Aber all das brauche ich nicht. Wirklich. Die Tage des Jahres, an denen ich eine Dose öffne, kann ich an einer Hand abzählen. Und wenn dann kein Aufreißdeckel vorhanden ist, kommt das 45 Jahre alte Taschenmesser mit dem Ausklappöffner zum Einsatz. Funktioniert immer. Und stählt die Handgelenke. Und an ovalen Dosen, wo das Schweizer Messer nämlich nicht mit klarkommt, muss ein Aufreißdeckel vorhanden sein. Muss. Andernfalls ziehe ich meine Lederstrumpf-Montur an, stelle die Dose auf meinen Oberschenkel, zücke das Bowie-Messer, hacke in den Deckel ... durch die Dose direkt ins Bein. Herrlich! ■ Martin Reuter



Die Küche Süditaliens



Wie in Deutschland gibt es in Italien ebenso einen großen Unterschied zwischen dem Norden und dem Süden. Nur andersherum:

Der Norden Italiens ist industriell geprägt und hat ein ungleich höheres Bruttoinlandsprodukt (BIP) als der Süden. Demzufolge sind die kulinarischen Abweichungen zwischen Nord und Süd nicht allein klimabedingt, sondern auch mit der traditionell wesentlich schlechteren Einkommenssituation des Südens zu erklären. Während im reichen Norden viel aufwendig zubereitete Fleischgerichte – vor allem von Rind und Schwein – verzehrt werden, besteht der Speiseplan im ärmeren Süditalien noch immer eher aus Fisch, Meeresfrüchten, Pasta, Käse und Gemüse. Fleisch spielt zwar auch hier eine Rolle, doch findet man vorwiegend einfache und ursprüngliche Gerichte mit Lamm und Geflügel. Grundsätzlich wird im Landesinneren mehr Fleisch gegessen, während man an den Küsten Fisch und Meeresfrüchte wie fangfrische Sardinen, Sardellen, Thunfisch, Schwertfisch, Dorade oder Seeigel als Zutaten für variantenreiche Salate, Vorspeisen und Hauptgerichte bevorzugt.

Insbesondere in Neapel hat man gelernt, aus der Not eine Tugend zu machen. In der wohl bekanntesten Stadt der Region Kampanien ist man sehr stolz auf die Erfindung zweier Institutionen der italienischen Esskultur: Hartweizen-Nudeln und Pizza, die von hier aus ihren Siegeszug um die Welt antraten. Da der Boden in Regionen wie Kampanien und Apulien sehr fruchtbar ist, kann sich die Auswahl an Gemüse entsprechend sehen lassen. Ob Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Spinat oder Artischocken: Der kreativen Gemüseküche sind hier keine Grenzen gesetzt. Tomaten spielen im Süden allerdings eine absolute Schlüsselrolle und sind – pur, püriert oder als Tomaten-

mark – Bestandteil einer Vielzahl an Speisen, die vorzugsweise bodenständig und herzhaft zubereitet sind. Dabei unterstützen eine Fülle mediterraner Kräuter mit ihren würzigen Aromen das Genusserlebnis.

Vor allem in Apulien sind zudem ganze Landstriche von Olivenhainen geprägt. Olivenöl genießt einen nahezu heiligen Status im Süden Italiens. So gut wie jede Familie stellt ihr eigenes Olivenöl her. Die Bäume werden deshalb sogar von vielen Gemeinden subventioniert. Die Früchte der knorrigen Bäume werden eingelegt und als Antipasti genossen, als würzige Zutat beim Kochen verwendet oder zu hervorragendem Öl gepresst. Mit dem sich Salate und Speisen gekonnt und gesund verfeinern lassen.

Darüber hinaus ist Kampanien – so wie auch Sizilien – berühmt für seine aromatischen Zitrusfrüchte, die nicht nur beim Kochen verwendet oder zu fruchtigen Likören verarbeitet werden, sondern auch Grundlage herrlicher Desserts – der sogenannten Dolce – sind. Viele Italiener sind allerdings der Ansicht, dass die besten Dolce von Sizilien kommen. Kein Zufall, gelten die sizilianischen Mandeln doch als die süßesten der Welt. Das Gebäck ist mittlerweile so bekannt, dass es sich seit Jahren auch im Angebot deutscher Supermärkte finden lässt.

Im Süden Italiens lassen sich überdies unzählige Käsesorten entdecken, die Käseliebhaber begeistern. Dazu gehören neben vielen weiteren Ricotta, Provolone, Pecorino und der wohl berühmteste von allen – der Mozzarella.

Nicht vergessen sollte man den Wein, der in ganz Italien zu einem guten Essen dazu gehört – selbst wenn es noch so schlicht ist. Süditalien war über Jahrzehnte Lieferant der Grundweine für die großen Abfüller im Norden des Landes. Inzwischen hat sich das Bild deutlich gewandelt. Mit wachsendem Selbstbewusstsein produzieren heutzutage engagierte Winzer in allen Regionen Süditaliens ausgezeichnete Weine aus den heimischen Rebsorten, die teils bereits seit der Antike dort wachsen. Zu den bekanntesten gehören Primitivo aus Apulien, Nero d'Avola von Sizilien oder Greco di Tufo aus Kampanien.

Wer sich von dem Charme antiker Ruinen verzaubern lassen möchte und die sehr warmen Temperaturen nicht scheut, dem bietet Süditalien den perfekten Rahmen.

Die kulinarische Vielfalt durch das reichhaltige, abwechslungsreiche Angebot und die Fülle an frischen qualitativ hochwertigen Zutaten sorgen überdies für einen genussreichen Urlaub.

Wer sich in den Alltag ein bisschen dolce vita zaubern möchte, dem empfehlen wir den Besuch eines italienischen Restaurants. In vielen stehen übrigens süditalienische Köchinnen und Köche am Herd.

Buon Appetito!



Ein italienisches Zuhause in Flintbek

Gastlichkeit und eine authentische italienische Küche liegen Maria Doria-Bee vom Restaurant La Perla spürbar am Herzen. „Wir sind ein echter Familienbetrieb“, erzählt mir die Inhaberin. Tochter Lorena arbeitet im Service, Sohn Alessandro ist für die Küche verantwortlich und mitunter ebenso im Service zu finden. Pietro aus Sizilien unterstützt ihn bei der Essenszubereitung. Für die Pizzen zeichnet Mauro, ein erfahrener Pizzabäcker, verantwortlich. Pasta gibt es



übrigens auch auf Anfrage glutenfrei im La Perla. Besonders beliebt bei den Stammgästen sind der Auberginenauflauf, Ossobuco alla Milanese und die gefüllten Nudeln, erfahre ich. Auf der Extrakarte stehen aktuell frische Nudeln, gefüllt mit Birne, Mascarpone und Walnüssen, in einer Gorgonzola-Sahnesauce. Eine Dessertauswahl mit leckeren „dolci“ (Süßspeisen) bietet Familie Bee natürlich gleichfalls an. Geöffnet hat das La Perla ab 17 Uhr täglich. Denn einen Ruhetag gibt es hier nicht.

www.restaurant-la-perla.de,
Telefon: 04547-710 200

Casa al Porto
Echte italienische Kochkultur in modernem Chic
Direktimport erstklassiger italienischer Produkte vom Erzeuger:

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

Ab dem 31.5.2025 schließen wir für 3 Monate wegen Renovierung. Unsere Empfehlung: Casa Tripaldi in Laboe, Villa Tripaldi in Schönberg und demnächst unser Ristorante in Strain!

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

Umbau im Ristorante Casa al Porto

Wichtig zu wissen für die Freunde der echten italienischen Küche: Das Casa al Porto in der Kieler Innenstadt schließt für drei Monate ab 31. Mai 2025 wegen Umbauten in Küche und Sanitärbereich. Ab September öffnet das gastfreundliche Haus wieder seine Pforten. Inhaber Donato Tripaldi und sein Partner Domenico Vigliotti freuen sich darauf, dann wieder ihre zahlreichen Gäste in der Hafensstraße begrüßen zu dürfen. Die große treue Kundschaft



braucht aber nicht auf die authentische italienische Küche zu verzichten. Die beiden Italiener und ihr Team sind mit ihrer Küche und dem herzlich zugewandten Service so erfolgreich, dass sie bald in Stein ein weiteres Ristorante eröffnen werden, neben dem gut etablierten Casa Tripaldi in Laboe und der Villa Tripaldi in Schönberg. Sie überzeugen mit den eigens aus Italien importierten Lebensmitteln, die man auch käuflich ersehen kann, und den original italienischen Rezepturen und Weinen. Sie würden niemals ihre Spaghetti Carbonara auf die deutsche Tour mit Sahne und Kochschinken verfälschen, sie verwenden natürlich nur zartes Schweinebäckchenfleisch und gut gereiften Pecorino. Molto autentico!

Ab 20 Personen bieten sie zusätzlich auch ein Catering, das keine Wünsche offenlässt.
www.casa-al-porto.de; Telefon: 0451-240 50 10

Giardino heißt Garten

Serafino D'Aloia und seine zwei Brüder stammen aus einem italienischen Dorf, knapp 100 Kilometer nordöstlich von Neapel. Das Ristorante „Giardino“ haben sie in Schönkirchen bereits vor über 20 Jahren eröffnet. Heute sind sie aus der dortigen Gastroszene nicht mehr wegzudenken. Kochen sei nun einmal seine Leidenschaft, sagt Serafino D'Aloia. „Und dies seit über 40 Jahren schon“, fügt er mit einem entwaffnenden Lächeln hinzu. Seinen Gästen bieten er und seine Brüder nicht nur neapolitanische Küche, sondern, wie D'Aloia betont, „eine kulinarische Rundreise“ durch ganz Italien. Viel Wert legt er auf frische Zutaten aus der Region. Neben Pizza und Pasta stehen auf der Karte Fleisch- und Fischgerichte. „Unsere wechselnden Spezialitäten entdecken Sie auf Tischaufstellern und einer Kreidetafel.“ Die Weine stammen großteils aus Italien. Viele importiert die Familie selbst. Großzügige, für Feiern gut geeignete Räumlichkeiten stehen hier zur Verfügung. Gerne übernehmen D'Aloias aber auch das Catering für Feste, die zuhause oder in der Firma gefeiert werden. Obendrauf gibt es im Giardino (Garten) noch weitere zahlreiche Sitzplätze im Grünen. Gleich neben dem imposanten Turm der Marienkirche.



www.giardino-schoenkirchen.de,
Telefon: 04548-400

Monatlich wechselnde italienische Spezialitäten

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

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

Giardino
Ristorante & Pizzeria
Catering

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

La Perla
Ristorante - Pizzeria

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!
Weitere Termine auf Anfrage

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag ab 17:00 Uhr

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

Hedonism Limited Edition 2025

Ein Blended Grainwhisky aus Schottland



Walker, Ballantines, Chivas Regal, Dimple, Famous Grouse, Cutty Sark, Bell's, William Lawson, usw.). Das Rohdestillat für Grainwhisky wird im Gegensatz zu den kupfernen Pot Stills, mit dem man Rohdestillat für Single Malt Whisky brennt, in Kolonnenbrennanlagen hergestellt. Auch die Zutat dafür ist verschieden. Bei der Herstellung von Grainwhisky dürfen Weizen, Roggen etc. (es wurde sogar einmal Reis genutzt!) für die Maische genutzt werden, beim Single Malt Whisky nur Gerstenmalz. Eine Kolonnenbrennanlage besteht vereinfacht beschrieben aus zwei Türmen mit vielen Böden, die übereinander liegen und miteinander verbunden sind. Da Alkohol bei 78,3 Grad verdunstet, Wasser erst bei 100, wird die Temperatur beim Brennen dazwischen gehalten. So verdunstet ein höherer Anteil Alkohol als Wasser. Das ist auch bei den Pot Stills so. Bei der Kolonnenbrennanlage verdunstet und kondensiert das Alkohol-Wasserdampfgemisch bei jedem Verstärkerboden erneut, so dass der Anteil des Alkohols jedes Mal steigt und schließlich am Ende über 90% Vol. betragen kann (meistens werden zwischen 80-90% Vol. im Rohbrand genutzt). Kolonnenbrennanlagen haben oft über 30 Verstärkerböden und das Rohdestillat ist wenig aromatisch mit einer leichten Note, die ein wenig an Klebstoff erinnert.

Der Rohbrand wird dann zum größten Teil in benutzten ehemaligen Bourbonfässern gelagert. Das wird so gehandhabt, damit er keine starke Aromatik entwickelt, denn die Aromen für die Blended Whiskys werden später von den Masterblendern durch die Zugabe von Single Malt Whiskys generiert. Auch wenn der eingefleischte Single-Malt-Kenner es nicht gerne hört, der Löwenanteil allen Whiskys wird auf unserem Planeten immer noch als Blended Whisky konsumiert. Wenn Grainwhiskys lange reifen, entwickeln sich aber auch bei ihnen manchmal wunderbare Aromen. Solche verborgenen



Schätze kann man ab und zu bei unabhängigen Abfüllern finden. Meine Lieblings-Grain-Brennereien Cambus und Port Dundas produzieren leider nicht mehr, aber ich finde ab und zu noch eine Flasche auf dem Markt. Derzeit gibt es sieben aktive Grain-Brennereien in Schottland: Cameronbridge, Girvan, North British, Invergordon, Strathclyde, Starlaw (gegründet 2010) und Loch Lomond. Eine weitere ist derzeit in Planung. Bei den meisten Grain-Brennereien werden etwa 100 Mio. Liter Alkohol im Jahr erzeugt. Die meisten Single-Malt-Brennereien machen etwa 1-7 Mio. Liter Rohdestillat im Jahr (Spitzen: Glen-



fiddich: 21 Mio., The Glenlivet: 21 Mio., The Macallan: 15 Mio., Rosisle, Alisa Bay u. Glen Ord: etwa 12 Mio.), die Grain-Brennereien liegen alle zwischen 80-120 Mio. Liter p.a. (bis auf Starlaw, die wesentlich kleiner ist). Daran sieht man, dass Grainwhisky sehr wichtig für die schottische Whiskyproduktion ist, auch wenn ein Schotte meist nicht gern darüber spricht, haftet dem Blended Whisky doch der Ruf der minderen Qualität an.

Mit einem (Grain-)Whisky den Startschuss für seine Firma zu geben, war wirklich interessant und hat John Glaser natürlich die gewünschte Aufmerksamkeit verschafft. Ich durfte ihn tatsächlich bei mehreren Gelegenheiten persönlich treffen, ein bescheidener, freundlicher Mann mit ruhiger Stimme und kreativer Hingabe, die ich immer bewundert habe. Ganz nebenbei hat bei ihm auch Gregg Glass das Handwerk des „Whiskymakers“ gelernt, der mittlerweile der Nachfolger von Richard „The Nose“ Patterson bei White & Mackay geworden ist. John war es damals auch, der mir die Wichtigkeit der Form des Verkostungsglases gezeigt hatte und mich dazu ermuntert hat, verschiedene Gläser (auch solche, die man eigentlich nicht für Whisky nimmt) auszuprobieren. Nach über 23 Jahren hat John 2024 seine eigene Firma im operativen Geschäft verlassen und in Maurice Doyle (ehemals Executive bei Bacardi) einen Nachfolger als CEO gefunden. „Es war Zeit, das Unternehmen auf eine neue Stufe zu stellen“, sagte Glaser in einem Interview. Schon 2023 wurden Pläne bekannt, dass Compass Box eine eigene Brennerei und ein Blending-Zentrum in Fort Williams auf dem Inverlochy Castle Estate errichten möchte, was aber bisher noch nicht umgesetzt wurde. Als Whiskymaker ist James Saxon seit einiger Zeit bei Compass Box Whisky aktiv. Ihn freut es, dass der Hedonism eine jährliche Abfüllung bleiben soll. Das gibt ihm natürlich mehr Möglichkeiten beim Komponieren, da niemand genau denselben Whisky aus dem Vorjahr erwartet.

Außerdem soll bei jeder Abfüllung eine bekannte Künstlerin das Abbild der Frau vom allerersten Label neu interpretieren dürfen.

Für die aktuelle limitierte Jubiläumsedition 2025 konnte die in Argentinien geborene Künstlerin Sofia Bonati gewonnen werden, die die ikonische Hedonism-Figur neu interpretierte. Sie ist für ihre traumhaften Frauenporträts bekannt, die sie aus der Kombination unterschiedlichster Materialien erzeugt, genau wie ein Masterblender, der verschiedene Whiskys zusammenkomponiert. Der aktuelle Hedonism besteht aus Grainwhiskys der Brennereien Cameronbridge und Girvan, die mit älteren Hedonism-Versionen vermählt wurden. Alle Bestandteile reifen zwischen 15-25 Jahre in Bourbonfässern heran, außer ein Teil des Cameronbridge, der zwei Jahre in einem erstbefüllten Marsala-Barrigue ausgebaut wurde, was zusätzlich Süße und Noten roter Früchte hervorbrachte. Der Hedonism kommt mit guten 46% Vol. Alkohol daher, die sehr gut eingebunden sind. Von diesem Whisky wurden nur 9.912 Flaschen hergestellt.

Aromatisch hat James Saxon es über seine Blendkunst geschafft, die Klebstoffnote, die vor dem ersten Schluck bei Grainwhisky gern in der Nase zu finden ist (die mich aber noch nie gestört hat, weil sie mich an die Modellbauzeit meiner Kindheit erinnert), gegen angenehme Vanille- und Fruchtnoten auszutauschen. Wow! Ein süßer, cremiger Whisky mit einer betörenden Vanillenote und einem bunten Strauß anderer Aromen, der zeigt, dass Grainwhisky auch lecker sein kann. James führt mit diesem Whisky die Kreativität und Handwerkskunst seines Vorgängers weiter, ganz dem der Firma zugrunde liegenden Motto von John Glaser: „above all share and enjoy“ (über allem teile und genieße). Den Hedonism Limited Edition 2025 genieße ich im aufblühenden Garten und wünsche uns eine schöne Frühlingzeit. Slainte! ■ Ihr Whiskykenner Thom Glas



STECKBRIEF

Compass Box Hedonism Limited Edition 2025 Scotch Blended Grain Whisky

Originalabfüllung ohne Altersangabe
Alkohol: 46% Vol.
Fassmanagement: Ex-Bourbonfässer, dazu eine 2-jährige Lagerung eines der Komponenten im Marsalafass
ungefärbt, nicht kalt filtriert
Preis: etwa 89,- € / 0,7 l

VERKOSTUNGSNOTIZ (verkostet wurde in einem handelsüblichen Nosing Glas / Snifter)

Erste Nase (vor dem ersten Schluck): *Sofort springt mich ein gigantischer Vanillekeks an, der von Fudge und Aprikosen verfolgt wird. Florale Noten wie von Rosenblüten und Gras auf einer Wiese legen sich zart über das Glas. Süße Birnen aus der Dose, Mandeln und Kakaopulver gesellen sich hinzu. Vage kann man Gewürze, Sägespäne und Eichenholz erkennen.*

Geschmack: *Vanillepudding mit Mandeln und einer Prise Zimt. Dazu Wacholderbeeren (das ist spannend), Dörrobst, Schokoladenpudding, grüner Tee, frisch und fruchtig (helle Trauben, Apfel) mit floralen Aspekten und einer angenehmen Eichenholzwürze. Man kann noch vage grüne Banane und eine dezente Schärfe von weißem Pfeffer entdecken, die den Nachklang einläutet. Mundtrocknend.*

Nachklang: *Frisch kämpfen hier zwei Aromagruppen um die Gunst des Genießers. Helle Trauben und süßer Apfel wechseln sich mit floralen Aspekten ab. Den Ausgleich zwischen den beiden bilden Vanille und weitere Gewürze (ist das Kardamom?). Nach ein paar Minuten hat man den Eindruck eines Bananenkaugummis. Das ist witzig.*

Zweite Nase (nach dem ersten Schluck): *Das grüne Gras ist zu Heu getrocknet und man erahnt einen erdigen Aspekt, der vorher verdeckt war. Hinzu kommen Balsaholz und schwarzer gesüßter Tee.*

Fazit: *Dieser Grainwhisky zeigt, dass es sich lohnt, sich mal wieder mit Grainwhiskys zu beschäftigen. Und ich beobachte natürlich weiter, wie es mit der eigenen Brennerei bei Compass Box vorangeht. Ich drücke die Daumen dafür.*

Veranstaltungen in und um Kiel

MAI 1 DONNERSTAG

➔ **Ausstellung** 10:00 "Sag mir, wo die Blumen sind. Kunst gegen den Krieg" - Installationen von Tina Schwichtenberg - bis 17.08.2025, Öffnungszeiten: täglich von 10-17 Uhr Flandernbunker
10:00 "Ein Flakhelfer aus Kiel", Erinnerungen und Bilder von Hans Krohn - bis 31.12.2025, Öffnungszeiten: täglich von 10-17 Uhr Flandernbunker
10:00 "Bomben und Traumata" - Unheimliche Hinterlassenschaften des Krieges - bis 31.12.2025, Öffnungszeiten: täglich von 10-17 Uhr Flandernbunker
10:00 "Kiel festhalten" Stadtansichten von Gretel Riemann - Sonderausstellung zum 100. Geburtstag der Kieler Künstlerin, bis 2. Nov. 2025; Öffnungszeiten: Di bis So 10-18 Uhr WarlebergerHof ger
11:00 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
11:00 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 "Vielfalt im Aquarell" - Ingo & Ingo. Bis 4. Mai 2025, Öffnungszeiten: Mi - Sa 13-18 Uhr, So 11-18 Uhr FreyaFrahmHaus
➔ **Vortrag-Führung** 17:00 Führung durch die Ausstellung: Unsere Kunst - Eure Kunst - immer donnerstags, auch am 8., 15., 22., 29. Mai Stadtgalerie
19:30 Irgendwas mit Möwen - Die Kieler Slam-Lesebühne, mit assemble ART KulturForum

2 FREITAG

➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche
➔ **Musik** 19:00 25 Jahre "Sing Your Soul": Best of Tango, Klezmer, Klassik & Musette, mit Meike Salzmann und Ulrich Lehna. Eintritt frei, Spende erbeten Bethlehemkirche
20:00 "Hey Julis!", mit Progressive Pop Lutterbeker
20:00 Live: Beifang + Circus Rhapsody, SkaPunnk/SkatePunk/PunkRock/Rock'n'Roll/FolkPunk Hansa48
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
20:00 Johann König: Wer Pläne macht, wird ausgelacht!, Comedy Wunderino
20:00 Theater hEXagon spielt: "Du blöde Finsternis", von Sam Steiner KulturForum
20:00 Platonow, von Anton Tschechow Schauspielhaus
20:30 Burnn Baby Burn, von Carine Lacroix; im Studio Schauspielhaus
➔ **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

3 SAMSTAG

➔ **Ausstellung** 14:00 Öffnungszeiten des Computermuseums: immer + Sa + So 14-18 Uhr, letzter Einlass: 17 Uhr FHComputermuseum
➔ **Kinder** 12:00 Der Zauberlehrling, nach Goethe; ab 4 J.; auch um 15.00 Uhr Wertpark
17:00 Das Dschungelbuch, Comic-Oper von Giovanni Sollima nach Rudyard Kipling; ab 6 J. Opernhaus
➔ **Musik** 20:00 50 Jahre Karat - Die Kultband Wunderino
20:30 Erik Cohen - Live 2025, Progressive Trio im Roten Salon Pumpe
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
20:00 Theater hEXagon spielt: "Du blöde Finsternis", von Sam Steiner KulturForum
20:00 Romeo und Julia, von William Shakespeare, mit Musik von Sonja Glass Schauspielhaus
20:00 Patricia Moresco: "Overkill", Comedy Lutterbeker
20:30 Gastspiel: Kaffeehauskabarett, mit H.-C. Hoth; im Studio Schauspielhaus
➔ **Tanzen** 20:00 Queers and Friends #5 Hansa48
23:00 Nightcreatures - die Kult-Gothic-Party, Roter Salon Pumpe

4 SONNTAG

➔ **Ausstellung** 14:00 Vernissage: Mare E. Knittel "ARTgenossen", mit einer Lesung von Stefan Schwarc zu den Protagonisten der Werke Leuchtturm
14:30 Sonntagsführung durch die Dauerausstellung: Kiels Geschichte als Hafenstadt ... und als Ort des Segelsports, jeden Sonntag Eintritt frei Schiffahrtsmuseum
15:30 Sonntagsführung: "Kiel festhalten" Stadtansichten von Gretel Riemann WarlebergerHof ger
➔ **Kinder** 11:00 Der Zauberlehrling, nach Goethe; ab 4 J. Wertpark
16:00 Vorleseabenteuer: Oh, wie schön ist Panama, nach Janosch, ab 3 J.; Probübühne Wertpark
➔ **Essen** 09:00 Eckernförder Fischmarkt mit frischem Fisch, kulinarischen Ständen, und verkaufsoffenem Sonntag - bis 17.00 Uhr EckernHafen
➔ **Musik** 14:00 ABOOOM: Jazz-Workshop für Menschen mit Bigband Instrumenten, Info und Anmeldung: stephan-scheja@t-online.de; Tel. 04305-991250 HofAkkerboom
19:00 "Best of GS/MB-Blues" mit Georg Schroeter und Marc Breiffelder, special guest: Kalle Reuter (Gitarre) AlteMeierei
➔ **Sport** 13:00 Wings for Life World Run 2025 - Gemeinsam laufen für den guten Zweck: für die Rückenmarkforschung, Ab 10 Uhr abholen der Startkarten im Saltwater Shop Kiel/Kehdenstraße 2-10 WelcomeCenter
➔ **Theater-Comedy** 11:00 Die Theaterbar, Schauspiel EXTRA: VorOrt: Hexenjagd, von David Foster Wallace Schauspielhaus
17:00 Don Carlos, Oper von Guseppe Verdi; Einführung: 16.15 Uhr im 2. Foyer; anschl.

Oper EXTRA: Psychoanalyse und Theater: Nachgespräch zu Don Carlos Opernhaus
17:00 Wertpark EXTRA: Einblick: Das andere Geschlecht, Jugend; im Saal Wertpark
19:00 Massachusetts - Das Bee Gees Musical Wunderino
19:00 Gastspiel: Caroline Wahl: Lesung aus "22 Bahnen" und "Windstärke 17", präsentiert von Groove Complex Schauspielhaus
19:30 Mordern Mermates, von Simone Saftig; im Studio Schauspielhaus
➔ **Vortrag-Führung** 11:30 Führungen zur Geschichte des Flandernbunkers und zum Luftkrieg in Kiel - immer sonntags, auch am 11., 18., 25. Mai, unter verschiedenen Aspekten Flandernbunker
➔ **Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

5 MONTAG

➔ **Musik** 19:00 Oper EXTRA: Klarinette? Na klar! - Traditionen, mit Ishay Lantner, Nora Piske, Anne Schnyder, Sarah Pape, Volker Bohnsack; im 1. Foyer Opernhaus
20:00 JazzCafé, im STATT-Café KulturForum
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Reihe 17, Schauspiel EXTRA: Eine Art Liebeserklärung, von Neil LaBute Schauspielhaus
➔ **Tanzen** 19:00 Bachata Lovers, Party mit Walid BlauerEngel

6 DIENSTAG

➔ **Ausstellung** 19:30 Vernissage zum neuen Programm Hansa48
➔ **Kinder** 10:00 Vorleseabenteuer: Oh, wie schön ist Panama, nach Janosch, ab 3 J.; Probübühne, vorbestellen: 0431-901 2874 Wertpark
16:00 Bilderbuchkino: "... das verspreche ich dir", ab 3 J. StadtteilbuechereiMettenhof
➔ **Vortrag-Führung** 19:00 taz-Salon mit Andreas Speit: "Autoritäre Rebellion", Buchvorstellung und Gespräch Hansa48
➔ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

7 MITTWOCH

➔ **Kinder** 10:30 Piratenmolly, Ahoi. Vom Mädchen, das auszog, Seemann zu werden., ab 4 J., vorbestellen: 0431-901 2874 Wertpark
➔ **Musik** 16:00 Just for the Radio - Tag des Radios in der Hansa48, Livestream ab 10.00 Uhr Hansa48
17:00 Die halbe Stunde: Barocke Bläserkunst, mit Werken von Bach, Händel, Torelli u.a. Nikolaikirche
➔ **Vortrag-Führung** 16:00 Kulturinklusive Führung - Entschleunigte Kunst: Unsere Kunst - Eure Kunst - und nach Vereinbarung, aus der Sammlung der Stadtgalerie Kiel Stadtgalerie
19:30 "Junge Prosa Schleswig-Holstein (bis 35 J.)" - Preisverleihung & Anthologiepräsentation mit Lesungen, Eintritt frei, Anmeldung erbeten Literaturhaus

8 DONNERSTAG

➔ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, mit Volkmar Zehner Nikolaikirche
19:00 80 Jahre Kriegsende: Lesung und Musik, Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche

20:00 Live: Kara Delik aus Berlin + support, Anatolian Post-punk/New-Wave/Poly-Rhythmic/Psych-Grooves Hansa48
➔ **Theater-Comedy** 10:00 Wild!, ab 10 J., vorbestellen: 0431-901 2874 Wertpark
➔ **Vortrag-Führung** 19:30 Der Original Kieler Poetry Slam, mit assemble ART KulturForum
19:30 "Unser leuchtendes Leben", Lesung des Isländers Pedro Gunnlaugur Garcia aus der Familiensaga, humorvoll, tragisch-magisch Literaturhaus
➔ **Tanzen** 19:30 Sprotenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

9 FREITAG

➔ **Ausstellung** 18:00 Vernissage: "Reconnect" - Zeichnungen und Objekte von Angelika Märtterer FreyaFrahmHaus
19:00 Vernissage: "Jedermann Selbstversorger - Utopien für eine Zukunft ohne Not", eine multimediale Ausstellung mit 5 zeitgenössischen künstlerischen Positionen KunstvereinHaus8
➔ **Kinder** 15:30 Kamishibai für Kinder: "Mama, da steht ein Bär vor der Tür", ab 3 J. Stadtbücherei
➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche
➔ **Musik** 20:00 Friedrich und Wiesenhütter, mit intelligenten Texten zu virtuosen Gitarrenmusik aus Berlin Leuchtturm
20:00 Reinhold Beckmann solo, neue Songs voller Überraschungen Lutterbeker
➔ **Theater-Comedy** 18:00 Don Carlos, Oper von Verdi; Einführung: 17.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
19:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
19:00 Gastspiel: DIE SHOW (bei der ihr euch vor Lachen wegWerft), ab 16 J., Moderation Björn H. Katzur Wertpark
19:00 Wild!, ab 10 J. Wertpark
20:00 in change - Tanztheater der BÜRGERBÜHNE KIEL, eine Reise: improvisiert, imaginiert und mit viel Musik KulturForum
20:00 David Bowie - Lazarus, Musical von David Bowie / Enda Walsh Schauspielhaus
➔ **Vortrag-Führung** 18:00 Literatur-Speed-Dating: Bringen Sie 2-3 Bücher mit und je 5 Minuten Zeit, um ins Gespräch zu kommen ..., Anmeldung per Mail: stadtuebcherei.event@kiel.de od. Tel. 0431-901-3437 Stadtbuecherei

10 SAMSTAG

➔ **Ausstellung** 13:00 "Reconnect" - Zeichnungen und Objekte von Angelika Märtterer bis 25. Mai 2025, Öffnungszeiten: Mi - Sa 13-18 Uhr, So 11-18 Uhr FreyaFrahmHaus
15:00 "Jedermann Selbstversorger - Utopien für eine Zukunft ohne Not", Öffnungszeiten: Fr+Sa 15-18 Uhr, So 12-18 Uhr KunstvereinHaus8
Markt 09:00 Großer Floh- und Trödelmarkt am Hafen, Kunst, Kitsch und Antiquitäten - bis 17.00 Uhr EckernHafen
13:00 Pflanzenflohmarkt und Kaffee und Kuchen, bis 19.00 Uhr Hansa48

➔ **Musik** 20:00 June Coco - feinsinnige Singer/Songwriterin Lutterbeker
20:00 Live: Alibi + Isolationsgemeinschaft, PostPunk aus Kiel und NDW/EBM/SynthWave aus Berlin Hansa48
➔ **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 Don Pasquale - Premiere, Oper von Gaetano Donizetti; Einführung: 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
20:00 in change - Tanztheater der BÜRGERBÜHNE KIEL, eine Reise: improvisiert, imaginiert und mit viel Musik KulturForum
20:00 Der Besuch der alten Dame, von Friedrich Dürrenmatt Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: The Kieler Shining, von Jens Raschke, Backbord Lounge maritim
➔ **Vortrag-Führung** 12:00 "Rechtsextreme Strömungen in der Ökologie und Naturschutzbewegung, gestern und heute", mit Paulina Aue, Fachstelle Radikalisierungsprävention und Engagement im Naturschutz; Anmeldung: post@kunstverein-haus8.de KunstvereinHaus8
19:30 "Hand auf Erde" - Kurzfilmprogramm, It runs about like ants, Gitte Villesen, LT/DK 2014; Ich darf sie immer alles fragen, Silke Schönfeld, NL/DE 2023; Rooting For You, Lilli Kuscheil, UK/DE 2024 KunstvereinHaus8
➔ **Tanzen** 20:00 Nacht der Clubs, mehr Infos bei Welcome Center WelcomeCenter
21:00 Candela - Salsa- und Latinoparty, Saal Pumpe

11 SONNTAG

➔ **Ausstellung** 15:30 Sonntagsführung: "Kiel festhalten" Stadtansichten von Gretel Riemann WarlebergerHof ger
➔ **Essen** 11:00 Frühstück bei Live-Musik mit Sacha Chan Yan, nur mit Anmeldung Leuchtturm
➔ **Musik** 19:00 Lydie Auvray: "Mon voyage", Musette mit Akkordeon Lutterbeker
19:30 Roland Kaiser - Die Arena Tournee 2025 Wunderino
20:00 Soffie - Unterwegs, Indie-Songs Pumpe
➔ **Theater-Comedy** 11:00 Nixe Kieliane sucht die Ostsee-Perle, mobile Oper von Thomas Dorsch und Dr. Waltraut Anna Lach Opernhaus
16:00 in change - Tanztheater der BÜRGERBÜHNE KIEL, eine Reise: improvisiert, imaginiert und mit viel Musik KulturForum
18:00 Ballett: Following a Bird / Walking Mad, zweiteiliger Tanzabend von Yaroslav Ivanenko und Johan Inger Opernhaus
19:00 Gastspiel: Heinz Strunk: Zauberberg 2, präsentiert von Groove Complex Schauspielhaus
➔ **Tanzen** 15:00 Silent writing Party, Eintritt frei, Anmeldung erwünscht Literaturhaus
19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

12 MONTAG

➔ **Musik** 20:00 Folk-Bühne live & unplugged, im STATT-Café KulturForum
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Oper EXTRA: "Sail on, sail on", ein britischer

Veranstaltungen in und um Kiel

Folksong-Liederabend mit Konrad Furian (Tenor) und Tim Wagner (Klavier) im 1. Foyer Opernhaus
19:00 Reihe 17, Schauspiel EXTRA: Bühne für Demokratie: "Stolpersteine gegen das Vergessen", Tour durch die Holtener Straße Schauspielhaus

15 DIENSTAG

➔ **Theater-Comedy** 11:00 Nixe Kieliane sucht die Ostsee-Perle, mobile Oper von Thomas Dorsch und Dr. Waltraut Anna Lach; vorbestellen: 0431-901 2874 Wertpark
20:00 Spotlightmilieu, die Impro-Show Hansa48
➔ **Vortrag-Führung** 16:30 TikTok-Workshop mit BookTokerin Tabea Grundert, Anmeldung per Mail: stadtuebcherei.event@kiel.de od. Tel. 0431-901-3437 Stadtbuecherei
➔ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

14 MITTWOCH

➔ **Kinder** 15:00 Junges Literaturhaus: Das große Treffen der Leseratten, Teilnahme frei, Anmeldung erbeten Literaturhaus
➔ **Kino** 19:00 FilmFörde #79 zeigt: "Weiß vor weiß", Spielfilm D 2008, Regie: Bernd Fiedler KulturForum
➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: Dialog der Orgeln, mit Werken von Buxtehude, Bach, Messiaen u.a. Nikolaikirche
19:30 Gastspiel: Salzhallenkonzert der Theaterfreunde mit dem Deichquartett NeueSalzhalle
20:00 Live: Das Kinn + support: Anfangsverdacht, Experimental Electronica PostPunk Synth Hansa48
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Don Pasquale, Oper von Donizetti; Einführung: 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
➔ **Vortrag-Führung** 15:00 "Flusslinien" - Lesung von Katharina Hagen, freie Autorin aus Hh, über drei Menschen, drei Generationen und zwölf Frühsommertage an der Elbe Literaturhaus
16:00 Onleihe Sprechstunde - bei allen Fragen gibt es Hilfestellung bis 18 Uhr, Anmeldung per Mail: stadtuebcherei.onleihe@kiel.de od. Tel. 0431-901-3437 Stadtbuecherei
17:00 Direktoren-Führung durch die Ausstellung: Unsere Kunst - Eure Kunst - und nach Vereinbarung, aus der Sammlung der Stadtgalerie Kiel Stadtgalerie

15 DONNERSTAG

➔ **Kinder** 10:00 Vorleseabenteuer: Oh, wie schön ist Panama, nach Janosch, ab 3 J.; Probübühne, vorbestellen: 0431-901 2874 Wertpark
➔ **Essen** 18:00 Menschen.Küche. Heimatländer - Kochkulturen: z.B. Indien, Polen, Griechenland, Italien, Türkei etc., nur mit Anmeldung HofAkkerboom
➔ **Kino** 15:00 Studentische Kurzfilme Hansa48
20:00 "The day Iceland stood still", USA 2024, Regie Pamela Hogan Hansa48
➔ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, mit Volkmar Zehner Nikolaikirche
➔ **Theater** 15:00 Spielenaachmittag, bis 17.30 Uhr StadtteilbuechereiGaarden
➔ **Sport** 20:00 THW Kiel - TBG Lemgo Lippe, Bundesliga Wunderino

➔ **Theater-Comedy** 19:00 Ballett: Following a Bird / Walking Mad - zum letzten Mal in dieser Spielzeit!, zweiteiliger Tanzabend von Yaroslav Ivanenko und Johan Inger Opernhaus
➔ **Vortrag-Führung** 16:00 Junges Literaturhaus: "Texte unter der Lupe" - Schreibwerkstatt für Jugendliche und junge Erwachsene, mit Christopher Ecker; Teilnahme frei, Anmeldung erbeten Literaturhaus
19:00 Deutschlandfunk Nova: "Eine Stunde History live in Kiel - Die Veröffentlichung von 82Mein Kampf" im Juli 1925", AUSGEBUCHT. Als Podcast oder Aufzeichnung am 21. Juli 2025 geplant. KulturForum
➔ **Tanzen** 19:30 Sprotenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

16 SONNTAG

➔ **Ausstellung** 17:00 "Mudder bei die Fische" Jana und Susanne Osterhus, verschiedene Meereswesen; bis 19.06.2025 Lutterbeker
➔ **Kinder** 10:30 Kleine Krabblen für die Allerkleinsten, 1-3 J. Stadtbuecherei
16:00 Junges Literaturhaus: Buchpremiere - Stefanie Tschinski liest aus "Herr Kreideweiß auf maagischer Klassenfahrt", für alle ab 8 J.; Eintritt frei, Anmeldung erforderlich Literaturhaus
➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche
➔ **Kino** 20:00 "As the tide comes in", DK 2024, OmU/Englisch Hansa48
➔ **Musik** 18:30 Candlelight-Konzert: Tribut an Hans Zimmer im Schein tausender Kerzen, auch um 20.30 Uhr Nikolaikirche
20:00 Duo UngeARDNTSEIDig mit "SanftMUT" Leuchtturm
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
19:00 Don Pasquale, Oper von Donizetti; Einführung: 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
20:00 Hexenjagd - Premiere, von Arthur Miller Schauspielhaus
20:00 Tante Salzmann, Improtheater Lutterbeker
22:00 Oper EXTRA: Lounge 22: Katzen brauchen furchtbar viel Musik, Eintritt frei, im 3. Foyer Opernhaus
➔ **Vortrag-Führung** 16:00 Führung durch das Opernhaus, Treffpunkt: Haupteingang Opernhaus Opernhaus
➔ **Messe-Feste** 18:00 Frequenz_Festival: Eröffnung, Neue Musik der jungen Generation mit Preisträger*innen des Landeswettbewerbs "Jugend musiziert" KulturForum
20:00 Frequenz_Festival: Open Source: Bundespreisträger auf neuen Wegen KulturForum
➔ **Tanzen** 20:30 Förde Salsa am Kai, mit Walid BlauerEngel

17 SAMSTAG

➔ **Ausstellung** 20:00 "Pfeifen, zwitschern, gurren" - Performative Installation und Konzert mit Vogelstimmen, Ort: Kilia Sportverein, Hasseldieksdammer Weg 165, 24114 Kiel KunstvereinHaus8
➔ **Kinder** 10:30 Kleine Krabblen für die Allerkleinsten, 1-3 J. Stadtbuecherei

➔ **Kino** 20:00 "Windgeist", D 2024, Regie Esther Mriou Hansa48
➔ **Musik** 17:00 Bugge Wesseltoft - Piano solo, Tickets: Buchhandlung Schneider, Plön; Tel.: 04522-749900 od. www.reservix.de AlteSchwimmhalle
19:30 Symphonisches Sonderkonzert Marinemusikkorps Kiel: 80 Jahre Kriegsende Wunderino
20:00 CHILD IN TIME, Deep Purple Cover aus der Hafenstadt Kiel Lutterbeker
20:00 Diego PiFiera (Schlagzeug, Percussion) mit seinem Quartett (Bass, sax, guitar) AlteSchwimmhalle
21:00 Afterkino-Aufflegerei, Reggae/Dancehall Hansa48
➔ **Theater-Comedy** 14:00 Werkstatt-Theater wird 40 Jahre alt, die Impro-Show Hansa48
19:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomoedWil
19:00 Ballett: Balanchine/Lee/Ivanenko Opernhaus
19:30 Das andere Geschlecht - Premiere, von Simone de Beauvoir; Jugend; im Saal Wertpark
20:00 Hexenjagd, von Arthur Miller Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: Alfred Hitchcock jagt den Kieler Psycho, von Jens Raschke, Backbord Lounge maritim
➔ **Messe-Feste** 20:00 Frequenz_Festival: Elephant - Elegie für eine allergische Liebe The, deutsche Erstaufführung KulturForum
➔ **Tanzen** 22:00 Oldschool Beats Vol.4 feat. DJ Flashdance aka Jan Delay, Saal Pumpe

18 SONNTAG

➔ **Ausstellung** 15:30 Sonntagsführung: "Kiel festhalten" Stadtansichten von Gretel Riemann WarlebergerHof ger
➔ **Kinder** 12:00 Piratenmolly, Ahoi. Vom Mädchen, das auszog, Seemann zu werden., ab 4 J. Wertpark
15:30 Kindertheater des Monats: Schwimm, Socke, Schwim, mit Theaterkiste: für Kinder von 2-8 J. im Gemeindehaus Brammerkamp 11 Leuchtturm
➔ **Musik** 11:00 7. Philharmonisches Konzert: Element Wasser: Raue See, mit Werken von Dvorak, Edward Elgar, Rachmaninow, Britten Wunderino
18:00 Evensong - Kantate: mit Volkmar Zehner, Orgel; Kieler Knabenchor; Jan-Hendrik Jensch, Dirigent, Benefizveranstaltung für die Orgelsanierung Nikolaikirche
18:30 5. Phil Extrakt: Element Wasser: Raue See, mit Werken von Rachmaninow, Britten Wunderino
19:00 Now Ex von Nick Hampson, mit Mix aus Alternative Pop, Synth Sounds und introspektiven Texten; Roter Salon; Pumpe
➔ **Theater-Comedy** 16:00 I love my love - Ein Abend über die Liebe, mit dem Opernchor des Theater Kiel Opernhaus
19:30 Die vielen Stimmen meines Bruders - Premiere, von Magdalena Schrefel; im Studio Schauspielhaus
➔ **Vortrag-Führung** 11:30 Orgelsanierung. Offene Baustelle auf der Orgelempore - Einblicke, Eintritt frei, Spende für die Orgel erbeten Nikolaikirche

Veranstaltungen in und um Kiel

15:00 Führung: "Jedermann Selbstversorger - Utopien für eine Zukunft ohne Not", mit Theresa Georgen, Kunsthistorikerin KunstvereinHaus8
16:00 "Restwärme": Lesung und Gespräch mit Dara Brexendorf - Autorin KunstvereinHaus8
➔ **Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

19 MONTAG

➔ **Theater-Comedy** 17:00 Spielplanpräsentation für Abonnent*innen, Eintritt frei; auch um 19.30 Uhr Opernhaus
20:00 Reihe 17, Schauspiel EXTRA: Last Night I Had the Strangest Dream, ein Abend über Johnny Cash und June Carter Schauspielhaus
➔ **Vortrag-Führung** 19:00 U20 Poetry Slam Kiel, im Roten Salon Pumpe
➔ **Messe-Feste** 20:00 Frequenz Festival: La nuit EO Paris ... nächtliche Töne des IRCAM in Kiel KulturForum
➔ **Tanzen** 19:00 Salsa Monday BlauerEngel

20 DIENSTAG

➔ **Essen** 20:00 Pint of Science, Wissenschaft trinkt zusammen Hansa48
➔ **Theater-Comedy** 18:00 Spatz und Engel - Die Geschichte einer Freundschaft von Edith Piaf und Marlene Dietrich, Theaterstück mit Musik von Daniel Große Boymann und Thomas Kahry Opernhaus
20:00 The Musical Story of ELVIS - 90 Years of Rock'n'Roll Wunderino
20:30 Die vielen Stimmen meines Bruders, von Magdalena Schrefel; im Studio Schauspielhaus
➔ **Messe-Feste** 19:00 Frequenz Festival: Brigitta Muntendorf und das Institut für Neue Musik der Hochschule für Musik und Tanz Köln KulturForum
21:00 Frequenz Festival: Limbus: Vom Verschwimmen realer und digitaler Welten, Saal - Konzert Pumpe
➔ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

21 MITTWOCH

➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: Kirschblüte trifft Händel, mit Annette von Stritzky, Blockflöten, Andrea-Elisabeth Recknagel, Querflöte Nikolaikirche
➔ **Theater-Comedy** 10:30 Das andere Geschlecht, von Simone de Beauvoir; Jugend; im Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➔ **Vortrag-Führung** 20:00 Englischsprachiges Seminar lädt ein: "Climate activism is never neutral - whom does it serve, and who is left out?" Hansa48
➔ **Messe-Feste** 20:00 Frequenz Festival: Der Zerfall des Schalls - Kompoplex und die musikalische Zersetzung KulturForum
➔ **22 DONNERSTAG**
➔ **Musik** 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, mit Volkmar Zehner Nikolaikirche
19:00 5. Mozart-Konzert der Musikfreunde, mit Werken von Mozart, Krommer und Hummel Nikolaikirche
20:00 JazzCafé plus special guest Norman Moorholz (guitar), im STATT-Café KulturForum
20:00 Singer/Songwriter-Contest Hansa48

➔ **Theater-Comedy** 10:30 Theaterpädagogik - Thementage Jugend - Gastspiel: Herbert, Performance; Probühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
19:00 Ballett: Balanchine/Lee/Ivanenko, Einführung: 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
19:30 Das andere Geschlecht, von Simone de Beauvoir; Jugend; im Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
20:00 Mario Barth: Männer sind nichts ohne die Frauen, Comedy Wunderino
20:00 Platonow, von Anton Tschechow Schauspielhaus
20:30 Burn Baby Burn, von Carine Lacroix; im Studio Schauspielhaus
➔ **Messe-Feste** 17:00 23. Europäisches Festival des Debütromans, vom 22.-25.05.2025 Literaturhaus
20:00 Frequenz Festival: Hörkoma - Lange//Berweck//Lorenz und die Faszination der Synthesizer, Saal - Konzert Pumpe
➔ **Tanzen** 19:30 Sprotenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

25 FREITAG

➔ **Kinder** 16:00 Ehrlich Brothers mit ihrer Zaubershow "DIAMONDS", Comedy Wunderino
➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche
➔ **Musik** 19:00 Leuchtturm goes Antennenfeld, Sponk und Sitzgruppe Wik spielen am Deich, Deichweg 20 Leuchtturm
19:00 Chorkonzert - Ely Cathedral Choir aus England, mit Werken von Byrd, Stanford, Macmillan u.a.; Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche
21:00 Kneipenkonzert: #132 mit Kent Nielsen, Ukulele FolkPunk; Singer/Songwriter Hansa48
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomodWil
19:00 Westside Story, Musical von Leonard Bernstein, Arthur Laurents, Stephen Sondheim Opernhaus
19:30 Theaterpädagogik - Thementage Jugend - Gastspiel: Herbert, Performance; Probühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
19:30 Das andere Geschlecht, von Simone de Beauvoir; Jugend; im Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
20:00 Platonow, von Anton Tschechow Schauspielhaus
20:30 Ehrlich Brothers mit ihrer Zaubershow "DIAMONDS", Comedy Wunderino
20:30 Rockaby, von Samule Beckett; im Studio Schauspielhaus
➔ **Messe-Feste** 20:00 Frequenz Festival: System Shock: Kompoplex - Salzwasser, Atem und zwei Weltpremierer, Roter Salon - Konzert Pumpe
➔ **24 SAMSTAG**
➔ **Kino** 19:30 "Stumpfe Sense - Scharfer Stahl - Bauern, Industrie und Nationalsozialismus" und "Panel", Filmstreaming KunstvereinHaus8
➔ **Musik** 14:00 Peter-Ronnefeld-Wettbewerb, 5 Finalist*innen spielen jeweils ein selbst zusammengestelltes Kammermusik-Repertoire Petruskirche
20:00 folkBALTICA - Doppelkonzert: Duo Ruut (Est) und Volosi (Pol) KulturForum
20:00 Live: Henri Parker and the lowered Lids, Releaseconcert von "Lazy Atheists"; spec.

quest: Travels and Trunks Hansa48
21:00 HGich.T Live + Acid Aftershow Henovobeach-Tour 2025, Saal Pumpe
➔ **Theater-Comedy** 11:00 Ballett EXTRA: öffentliches Training Opernhaus
19:00 Die Vagina-Monologe, von V ehemals Eve Ensler KomodWil
19:00 Don Pasquale, Oper von Donizetti; Einführung: 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
19:00 Das andere Geschlecht, von Simone de Beauvoir; Jugend; im Saal Werftpark
20:00 Glaube Liebe Hoffnung, von Ödön von HorvÉth Schauspielhaus
20:00 Gastspiel: DeichArt: The Kieler Shining, von Jens Raschke, Backbord Lounge maritim
20:00 Henning Schmidtke: "Es ist nicht alles so scheiße, wie du denkst", Comedy-Show zum Erfolgsbuch Lutterbeker
➔ **Vortrag-Führung** 16:00 "Bäuerin, Landfrau, Agrartechnikerin - Frauen in bildlichen Darstellungen", Vortrag mit Theresa Georgen, Kunsthistorikerin KunstvereinHaus8
➔ **Messe-Feste** 17:00 Lesefest der neuen europäischen Literatur, Deutsche Übersetzungsproben, gelesen von Jule Nero Uhr im 2. Foyer Opernhaus
20:00 Arsen und Spitzenhäubchen, von Joseph Kesselring Schauspielhaus
➔ **Vortrag-Führung** 17:00 Onleihe Sprechstunde - bei allen Fragen gibt es Hilfestellung bis 18 Uhr, Anmeldung per Mail: stadtbuecherei.onleihe@kiel.de od. Tel. 0431-901-3437 Stadtbuecherei
20:00 Lesebühne Federkiel - Need for Read/ Kiel Drift - Lesung Hansa48

25 SONNTAG

➔ **Ausstellung** 15:30 Sonntagsführung: "Kiel festhalten" Stadtansichten von Gretel Riemann WarlebergerHof ger
➔ **Kinder** 15:00 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Klein, von Stina Wirsén, ab 4 J.; Probühne Werftpark
➔ **Sport** 14:00 Geführte Fahrradtour durch die Siedlung Hammer - Diskurs im Rahmen der Ausstellung "Jedermann Selbstversorger", Treffpkt. vor der Uwe-Jens-Lornsen-Schule, Speckenbeker Weg 71, 24113 Kiel KunstvereinHaus8
➔ **Theater-Comedy** 16:00 Hexenjagd, von Arthur Miller Schauspielhaus
17:00 Don Carlos, Oper von Verdi; Einführung: 16.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
19:30 Gastspiel: DeichArt: Schwitzende Männer 2, im Studio Schauspielhaus
➔ **Tanzen** 19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

26 MONTAG

➔ **Musik** 19:00 KuTOURpur, mehr Info: www.alte-meierei-am-see.de AlteMeierei
20:00 SingBAR mit Axel Riemann, im STATT-Café KulturForum
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Oper EXTRA: Tiefe Saiten durch die Zeiten, mit Heiko Maschmann (Kontrabass) und Bettina Rohrbeck (Tasteninstrumente) im 1.Foyer Opernhaus
20:00 Reihe 17, Schauspiel EXTRA: Schrecklich amüsant, aber in Zukunft ohne mich, von David Foster Wallace Schauspielhaus

27 DIENSTAG

➔ **Kinder** 10:00 Vorleseabenteuer: Oh, wie schön ist Panama, nach Janosch, ab 3 J.; Probühne, vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➔ **Theater** 20:00 Doppelkopfabend, alle Niveaus sind willkommen Hansa48
➔ **Theater-Comedy** 19:30

Das andere Geschlecht, von Simone de Beauvoir; Jugend; im Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
20:30 Die Laborantin, von Ella Road; im Studio Schauspielhaus
➔ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

28 MITTWOCH

➔ **Kinder** 11:30 Frederick - Mäusegeschichten, nach Leo Leonni; ab 3 J.; auch um 15.00 Uhr; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: Chanting mit Gitarre und Kontrabass, mit Werken von Haydn, McCartney, Gismonti u.a. Nikolaikirche
➔ **Theater** 16:00 Game Day für Kinder von 6-12 J., bis 17.30 Uhr StadteilbuechereiGaarden
19:30 Spieleabend, Klassiker und neue Spiele Leuchtturm
➔ **Sport** 20:00 THW Kiel - SC DHfK Leipzig, Bundesliga Wunderino
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Rodelinda, Oper von Händel; Einführung: 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
20:00 Arsen und Spitzenhäubchen, von Joseph Kesselring Schauspielhaus
➔ **Vortrag-Führung** 17:00 Onleihe Sprechstunde - bei allen Fragen gibt es Hilfestellung bis 18 Uhr, Anmeldung per Mail: stadtbuecherei.onleihe@kiel.de od. Tel. 0431-901-3437 Stadtbuecherei
20:00 Lesebühne Federkiel - Need for Read/ Kiel Drift - Lesung Hansa48

29 DONNERSTAG

➔ **Musik** 19:00 Orgelkonzert im Rahmen der "Altholsteiner Orgelkonzerte", mit Werken von Scheidt, de Grigny, Bach und Messiaen; Eintritt frei, Spende erbeten Nikolaikirche
20:00 "Wir sind von Kopf bis Fuß auf Liebe eingestellt, ..." Ein Friedrich-Hollaender-Abend, mit Kathrin van Heek, Christoph Mohr und Barney B. Hallmann KulturForum
➔ **Theater-Comedy** 18:00 Die Zauberflöte - Wieder da!, Oper von Mozart Opernhaus
20:00 Teddy Show - Teddy 2025, Comedy, Musik, Tanz und Schauspiel, mit dabei Antoine, Percy oder Lohan Wunderino
➔ **Tanzen** 19:30 Sprotenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

30 FREITAG

➔ **Ausstellung** 16:30 Museumsführung und Stadtspaziergang: Architektur im Wandel WarlebergerHof ger
18:00 Vernissage: "Wegwarten" - Malerei von Christiane Minkenberg und Bernd Graap FreyaFrahmHaus
➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche
➔ **Kino** 19:00 Film: "Ich bin kein Herr - Ernst Busch in Kiel 1900-1924", Doku von Karl Siebig von 1976/77 Leuchtturm
➔ **Musik** 20:00 Warm-Up-Konzert: "Die andere Seite der Welt"-Festival, Bands: Mira Zounogo & Band / Vin Violet / Artemis Revenge Hansa48
21:00 Afro-Reggae-Night mit SAFRAFA, mit Kathrin van Heek, Christoph Mohr und Barney B. Hallmann KulturForum

Veranstaltungen in und um Kiel

➔ **Theater-Comedy** 19:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomodWil
19:00 Westside Story, Musical von Leonard Bernstein, Arthur Laurents, Stephen Sondheim Opernhaus
20:00 Platonow, von Anton Tschechow Schauspielhaus

31 SAMSTAG

➔ **Ausstellung** 13:00 "Wegwarten" - Malerei von Christiane Minkenberg und Bernd Graap bis 15. Juni 2025, Öffnungszeiten: Mi - Sa 13-18 Uhr, So 11-18 Uhr FreyaFrahmHaus
➔ **Musik** 20:00 GlasBlasSing: "Kästen raus - Flaschenarbeit", mit Andreas, Fritze und Möhre live Lutterbeker
20:00 Live: Jeano Elong & Not Okay Jazz + support: Ben Diggins, AfroBeatJazzGroove, HH + Outernational Tunes Hansa48
➔ **Sport** 19:00 THW Kiel - HSV Hamburg, Bundesliga Wunderino
➔ **Theater-Comedy** 18:00 Don Carlos, Oper von Verdi; Einführung: 17.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
19:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomodWil
19:00 Das andere Geschlecht, von Simone de Beauvoir; Jugend; im Saal Werftpark
20:00 Hexenjagd, von Arthur Miller Schauspielhaus
20:30 Die vielen Stimmen meines Bruders, von Magdalena Schrefel; im Studio Schauspielhaus
➔ **Tanzen** 21:00 TanzBAR mit DJ Benno Zucker, im STATT-Café KulturForum https://www.theater-kiel.de/monatsplan

JUNI 1 SONNTAG

➔ **Ausstellung** 10:00 "Sag mir, wo die Blumen sind. Kunst gegen den Krieg" - Installationen von Tina Schwichternberg - bis 17.08.2025, Öffnungszeiten: täglich von 10-17 Uhr Flandernbunker
10:00 "Ein Flakhelfer aus Kiel", Erinnerungen und Bilder von Hans Krohn - bis 31.12.2025, Öffnungszeiten: täglich von 10-17 Uhr Flandernbunker
10:00 "Bomben und Traumata" - Unheimliche Hinterlassenschaften des Krieges - bis 31.12.2025, Öffnungszeiten: täglich von 10-17 Uhr Flandernbunker

10:00 "Bunker, Bomben, Menschen" - Zeiteugen zu Nationalsozialismus und Zweitem Weltkrieg in Kiel - bis 31.12.2025, Öffnungszeiten: täglich von 10-17 Uhr Flandernbunker
10:00 "Erinnerungen an Kilian" ... an die zerstörte Ruine des Kieler U-Bootbunkers - bis 31.12.2025, Öffnungszeiten: täglich von 10-17 Uhr Flandernbunker
10:00 "Kiel festhalten" Stadtansichten von Gretel Riemann - Sonderausstellung zum 100. Geburtstag der Kieler Künstlerin, bis 2. Nov. 2025; Öffnungszeiten: Di bis So 10-18 Uhr WarlebergerHof ger
11:00 "Wegwarten" - Malerei von Christiane Minkenberg und Bernd Graap bis 15. Juni 2025, Öffnungszeiten: Mi - Sa 13-18 Uhr, So 11-18 Uhr FreyaFrahmHaus
14:00 Öffnungszeiten des Computermuseums: immer Sa + So 14-18 Uhr, letzter Einlass: 17 Uhr FHComputermuseum
14:30 Sonntagsführung durch die Dauerausstellung: Kiels Geschichte als Hafenstadt ... und als Ort des

Segelsports, jeden Sonntag Eintritt frei Schifffahrtsmuseum
15:30 Sonntagsführung: "Kiel festhalten" Stadtansichten von Gretel Riemann WarlebergerHof ger
➔ **Essen** 09:00 Eckernförder Fischmarkt mit frischem Fisch, kulinarischen Ständen, und verkaufsoffenem Sonntag - bis 17.00 Uhr EckernHafen
➔ **Theater-Comedy** 11:00 Ballett EXTRA: Open Dance Class, Ballettsaal Opernhaus
17:00 Das andere Geschlecht, von Simone de Beauvoir; Jugend; im Saal Werftpark
18:00 Don Pasquale, Oper von Donizetti; Einführung: 17.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
19:00 Romeo und Julia - zum letzten Mal!, von William Shakespeare, mit Musik von Sonja Glass Schauspielhaus
20:30 Die vielen Stimmen meines Bruders, von Magdalena Schrefel; im Studio Schauspielhaus
➔ **Vortrag-Führung** 11:30 Führungen zur Geschichte des Flandernbunkers und zum Luftkrieg in Kiel - immer sonntags, auch am 8., 15., 22., 29. Mai, unter verschiedenen Aspekten Flandernbunker

2 MONTAG

➔ **Musik** 19:00 Gastspiel: Wir in Schleswig-Holstein: Sing mit! Hör zu!, im 1. Foyer Opernhaus
20:00 JazzCafé, im STATT-Café KulturForum
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Reihe 17, Schauspiel EXTRA: Eine Art Liebeserklärung - zum letzten Mal!, von Neil LaBute Schauspielhaus
➔ **Tanzen** 19:00 Bachata Lovers, Party mit Walid BlauerEngel

3 DIENSTAG

➔ **Musik** 18:00 Haie-Konzert: Musikalische Floßfahrt - ein Mitsing-Konzert mit der Chorakademie und Orchester Opernhaus
➔ **Theater-Comedy** 17:00 Förde VHS: Theaterkurs unter Leitung von Jens Paulsen, Galerie Pumpe
20:00 Der Besuch der alten Dame, von Friedrich Dürrenmatt Schauspielhaus
➔ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

4 MITTWOCH

➔ **Kinder** 10:30 Der Zauberlehrling, nach Goethe; ab 4 J.; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
➔ **Kino** 19:00 Filmpremiere: "FASD - Die unsichtbare Behinderung", D 30 Min., Eintritt frei - Reservierung erwünscht unter adl-zentrale@t-online.de KulturForum
➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde, mit Werken von Händel, Telemann, Krebs u.a. Nikolaikirche
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Die Zauberflöte - zum letzten Mal in dieser Spielzeit!, Oper von Mozart Opernhaus
19:30 Antigone, frei nach Sophokles/Johannes Ender; Jugend; im Saal Werftpark
➔ **Vortrag-Führung** 19:30 Pierre Jarawan liest aus "Die Frau im Mond" - eine Familiengeschichte zwischen Beirut und Montreal Literaturhaus

5 DONNERSTAG

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

➔ **Theater-Comedy** 10:30 Antigone, frei nach Sophokles/Johannes Ender; Jugend; im Saal; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark
19:00 Don Pasquale, Oper von Donizetti; Einführung: 18.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
20:00 Hexenjagd, von Arthur Miller Schauspielhaus
➔ **Vortrag-Führung** 16:00 Junges Literaturhaus: "Texte unter der Lupe" - Schreibwerkstatt für Jugendliche und junge Erwachsene, mit Christopher Ecker; Teilnahme frei, Anmeldung erbeten Literaturhaus
19:30 Irgendwas mit Möwen - Die Kieler Slam-Lesebühne, mit assemble ART KulturForum
➔ **Tanzen** 19:30 Sprotenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

6 FREITAG

➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr Nikolaikirche
➔ **Theater-Comedy** 19:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomodWil
19:00 Westside Story, Musical von Leonard Bernstein, Arthur Laurents, Stephen Sondheim Opernhaus
19:30 Theaterpädagogik: Jugendclub "eigenArt": Als ich mit Hitler Schnapskirchen aß" - Premiere, von Manja Präkels; im Studio Schauspielhaus
19:30 Gastspiel: Nantea Dance Company: Yin-Yang, Tanzperformance von Tadhí Alawi und Samwel Japhet Werftpark
20:00 Hexenjagd, von Arthur Miller; im Anschluss: Psychoanalyse und Theater: Nachgespräch - Eintritt frei Schauspielhaus
➔ **Messe-Feste** 09:00 Eckernförder Sprotenmilonga mit Musik, Markt, Sprotenrallye für Familien, bis Montag, 9.6.2025 EckernHafen
➔ **Tanzen** 19:00 Special Dance Night für Erwachsene mit und ohne Behinderungen, Roter Salon Pumpe
20:00 Tanz auf dem Kai, Die Party am Wasser BlauerEngel
20:00 Ü60 Party, Saal Pumpe

7 SAMSTAG

➔ **Ausstellung** 14:30 Die Kieler Woche - vom Glanz der Kaiserzeit bis heute, Historische Themenführung mit Susanne Mohr Schifffahrtsmuseum
➔ **Theater-Comedy** 18:00 Don Carlos, Oper von Verdi; Einführung: 17.15 Uhr im 2. Foyer Opernhaus
19:00 Anne-Marie die Schönheit, von Yasmina Reza KomodWil
19:30 Theaterpädagogik: Jugendclub "eigenArt": Als ich mit Hitler Schnapskirchen aß", von Manja Präkels; im Studio Schauspielhaus
19:30 Gastspiel: Nantea Dance Company: Yin-Yang, Tanzperformance von Tadhí Alawi und Samwel Japhet Werftpark
20:00 Figurentheater Marc Schnittrer zeigt: "Planet Eden 82Mini", eine Grotteske mit Handpuppen über das Gemälde "Der Garten Eden" von Hieronymus Bosch KulturForum
20:00 Schauspiel EXTRA: Schauspiel- & Ballettrevue 2025, Volksbühne Kiel Schauspielhaus
➔ **Tanzen** 21:00 Candela - Salsa- und Latinoparty, Saal Pumpe

8 SONNTAG

➔ **Ausstellung** 15:30 Sonntagsführung: "Kiel festhalten" Stadtansichten von Gretel Riemann WarlebergerHof ger
➔ **Kinder** 11:00 Der Zauberlehrling, nach Goethe; ab 4 J.; auch um 13 Uhr Werftpark
➔ **Sport** 15:00 THW Kiel - ThSV Eisenach, Bundesliga Wunderino
➔ **Theater-Comedy** 11:00 Ballett EXTRA: Open Dance Class, Ballettsaal Opernhaus
16:00 Don Pasquale, Oper von Donizetti; Einführung: 15.15 Uhr im 2. Foyer. Mit Kinderbetreuung! Opernhaus
19:00 Figurentheater Marc Schnittrer zeigt: "Planet Eden 82Mini", eine Grotteske mit Handpuppen über das Gemälde "Der Garten Eden" von Hieronymus Bosch KulturForum
19:00 Arsen und Spitzenhäubchen, von Joseph Kesselring Schauspielhaus
➔ **Tanzen** 15:00 Seniorentanznachmittag mit DJ Siggie Pumpe
19:30 Tango am Kai, moderner und klassischer Tango BlauerEngel

9 MONTAG

➔ **Ausstellung** 15:00 Finissage: "Jedermann Selbstversorger - Utopien für eine Zukunft ohne Not", mit Life-Musik von Lale KunstvereinHaus8
➔ **Musik** 19:00 Oper EXTRA: Lieder aus unseren Ländern - mit Merja Mäkelä, Susan Gouthro und Marie-Elise Boyer, im 1. Foyer; Eintritt frei, Zählkarten an den Theaterkassen Opernhaus
➔ **Messe-Feste** 09:00 Vogelschießen der Gelbe-Westen-Gilde mit historischem Fest und Umzügen sowie Schießwettbewerben, am Ostseestrand EckernHafen

10 DIENSTAG

➔ **Musik** 19:00 Klassisch-beflügelt PLUS mit dem ATOS-Trio in Kiel II: Wiener Lieder, mit Werken von Mozart, GEll und Schubert Ansgarkirche
➔ **Theater-Comedy** 20:00 David Bowie - Lazarus, Musical von David Bowie / Enda Walsh Schauspielhaus
➔ **Tanzen** 18:00 Tuesday Night Jump, Swing-Tanzkurs BlauerEngel

11 MITTWOCH

➔ **Kinder** 16:00 Junges Literaturhaus: Das große Treffen der Leseratten des Literaturhauses, Teilnahme frei, Anmeldung erbeten Literaturhaus
➔ **Kino** 19:00 FilmFörde #80 zeigt: "8 mm Kieler Woche", D 2007, Regie: Claus Oppermann, Gerald Grote KulturForum
➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde, mit Werken von Händel, Telemann, Krebs u.a. Nikolaikirche
19:00 3. Con Spirito-Konzert: Video Games in Concert, mit Musik aus "Kingdom Hearts", "Final Fantasy" und anderen Wunderino
➔ **Theater-Comedy** 20:00 Hexenjagd, von Arthur Miller Schauspielhaus
20:30 Gastspiel: Ein Komiker packt aus, mit H.-C. Hoth Schauspielhaus

12 DONNERSTAG

➔ **Kinder** 11:00 Nixe Kieiliane sucht die Ostsee-Perle, mobile Oper ab 4 J. im 1.

Rätselauf Lösung vom Vormonat

Gewonnen? Das Lösungswort war ...
„ATLANTICOPRIVAT“



Die Gewinner:
Renate Streich
Marion Holst
Margit Brinkmann

20:30 Die vielen Stimmen meines Bruders, von Magdalena Schrefel; im Studio Schauspielhaus

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

25 MITTWOCH

➔ **Kinder** 10:30 Schulvorstellung: Das Dschungelbuch, Comic-Oper von Giovanni Sollima nach Rudyard Kipling; ab 6 J. Opernhaus

➔ **Musik** 17:00 Die halbe Stunde: Klezmer à la Giora Feidman zur Kieler Woche, mit dem Trio Sing Your Soul NikolaiKirche

19:00 Nacht der Chöre, mit der Heinrich Schütz-Kantorei Kiel, Neue Kantorei Einfeld, SanktNikolaiChor und weitere Chöre aus dem Kirchenkreis NikolaiKirche

➔ **Theater-Comedy**

18:00 Theaterpädagogik: Jugendclub "eigenSinn": Wahrheit und andere Lügen, Probühne Werftpark

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

➔ **Vortrag-Führung**

16:00 Führung durch das Opernhaus, Treffpunkt: Haupteingang Opernhaus Opernhaus

26 DONNERSTAG

➔ **Musik** 11:00 Schulkonzert: I love my love - Ein Abend über die Liebe - zum letzten Mal in dieser Spielzeit!, mit dem Opernchor des Theater Kiel Opernhaus 12:05 Orgelmusik zur Marktzeit, mit Volkmar Zehner NikolaiKirche

17:00 Kieler-Woche-Konzert der AG Kieler Auslandsvereine e.V.: "Von Sommerpracht bis Frühlingshauch", Musik aus Renaissance und Volksliedtradition KulturForum

➔ **Theater-Comedy**

20:00 Arsen und Spitzenhäubchen, von Joseph Kesselring Schauspielhaus

20:30 Die vielen Stimmen meines Bruders, von Magdalena Schrefel; im Studio Schauspielhaus

➔ **Vortrag-Führung**

16:00 Führung durch das Opernhaus, Treffpunkt: Haupteingang Opernhaus Opernhaus

➔ **Tanzen** 19:30 Sprotenmilonga, trad. Tango BlauerEngel

27 FREITAG

➔ **Kinder** 10:30 Werftpark EXTRA: Drehscheibe: Klein, von Stina Wirsén, ab 4 J.; Probühne; vorbestellen: 0431-901 2874 Werftpark

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 Harmsen,
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



Absender

Name _____

Straße _____

Ort _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

1 2 3 4 5 6 7 8 9

10 11 12 13 14 15 16 17

Das Koffiehuis verlost
"Kaffee und Kuchen" für
zwei Personen im Wert von
25,- Euro.

- Forstbaumschule
 Kochfabrik



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

Die Karte bitte ausschneiden und bis zum **30. Mai 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).

➔ **Essen** 10:00 coffee to stay: bleiben, kaffee, begegnung, gespräche, jeden Freitag von 10-13 Uhr NikolaiKirche

➔ **Musik** 20:00 Classic Open Air zur Kieler Woche, Eintritt frei Rathausplatz

➔ **Theater-Comedy** 20:00 Hexenjagd, von Arthur Miller Schauspielhaus

➔ **Vortrag-Führung** 16:00 Führung durch das Opernhaus, Treffpunkt: Haupteingang Opernhaus Opernhaus

28 SAMSTAG

➔ **Theater-Comedy** 20:00 Extrem laut und unglaublich nah, von Jonathan Safran Foer Schauspielhaus

20:30 Modern Mermates, von Simone Saftig Schauspielhaus

➔ **Tanzen** 18:00 Open Air Schlagerparty im Eckernförder Kurpark, bis 22:00 Uhr EckernKurpark

22:30 Gothic Area - Ravens Return, Bar Pumpe

29 SONNTAG

➔ **Ausstellung** 15:30 Sonntagsführung: "Kiel festhalten" Stadtansichten von Gretel Riemann WarlebergerHof ger

16:00 Führung und Künstlergespräch: "seaside diary city lights" - Malerei von Barbara Kirsch, auch am 6. Juli FreyaFrahmHaus

➔ **Theater-Comedy** 11:00 Ballett EXTRA: Open Dance Class, Ballettsaal; ab 15 J. Opernhaus

18:00 Theaterpädagogik: Jugendclub "eigenArt": Als ich mit Hitler Schnapskirchen aß", von Manja Präkels; im Studio Schauspielhaus

19:00 David Bowie - Lazarus, Musical von David Bowie / Enda Walsh Schauspielhaus

➔ **Tanzen** 20:30 Tango am Kai - Die Party am Wasser BlauerEngel

DIE ORTE

Alter Markt 24103 Kiel

Ansgarkirche Waitzstraße 56, Kiel, Tel. 56 26 64

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

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

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

Jachthafen Vogelsang 19, 24340 Eckernförde

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

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

Freya-Frahm-Haus Förderverein, Strandstraße 15, 24235 Laboe, Tel. 04343-8579, Frau Lübeck; www.freya-frahm-haus.de

Hansafilmplast Hansastr. 48, 24118 Kiel, Tel. 564657, www.hansastrasse48.de

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

Theater die Komödianten Wilhelminenstr. 43, Kiel, Tel. 553401, www.komodiantentheater.de, Kartenvorverkauf:

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

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

Kunstverein Haus 8 Anscharpark, Heiligendammer Str. 15, 24106 Kiel; Tel. 0431-3003 4027; www.kunstverein-haus-8-anscharpark.de

Kurpark Preußerstraße 34, 24340 Eckernförde

Literaturhaus Literaturhaus Schleswig-Holstein, Schwannenweg 13, 24105 Kiel, Tel. 0431-5796840, www.literaturhaus-sh.de

Lutterbeker Dorfstraße 11, Lutterbek, Tel. 04343-94 42, www.lutterbeker.de

Maritim Hotel Bellevue Bismarckallee 2, 24105 Kiel, Tel. 3894-0

Neue Salzhalle - Ostufer Wischhofstraße 1-3, 24148 Kiel, Seefischmarkt; Tel. wie Oper

NikolaiKirche Alter Markt, Kiel, Tel. 9 50 98

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

Paul-Gerhardt-Gemeinde Ivensring 9, 24149 Kiel, Tel. 0431-2036

Petruskirche Weimarer Straße, Kiel-Wik, Tel. 9 50 95

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

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

Kieler Schiffahrtsmuseum Wall 65, Kiel, Tel. 901-3428, tgl. 10-18 Uhr

Zentrale Stadtbücherei Andreas-Gayk-Straße 31, 24103 Kiel, Tel. 9 01 34 37, http://www.kiel.de/stadtbuecherei

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

Stadteilbücherei Gaarden Elisabethstraße 64; Kiel-Gaarden, Tel. 73 66 01

Stadteilbücherei Mettenhof Vaasastraße 43, Kiel-Mettenhof, Tel. 52 40 75

Südstrand 24340 Eckernförde

Theodor-Storm-Gemeinschaftsschule Danziger Str. 31, 24148 Kiel, Tel. 0431-600 983 100; https://tsg-schule.de/

WarlebergerHof ger Nicht gefunden

Welcome Center Kieler Förde Stresemannplatz 1-3, 24103 Kiel, Tel.: 0431-679 100

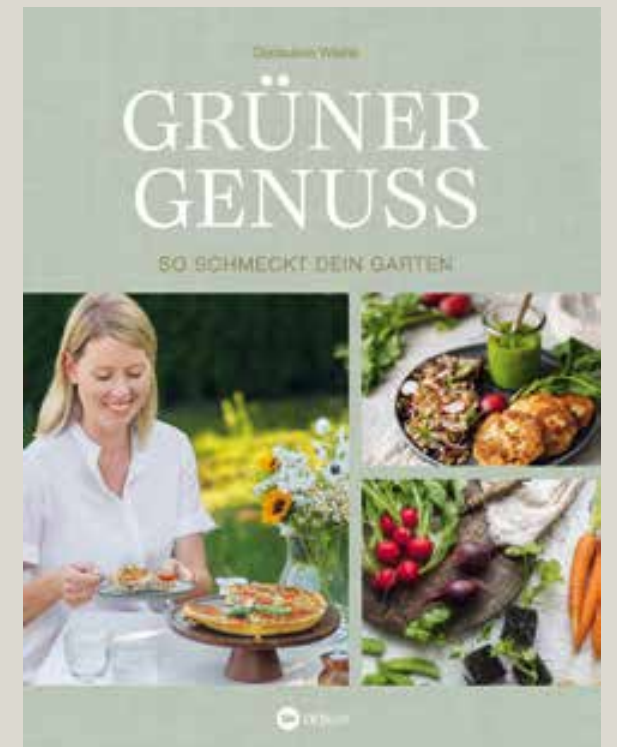
E-Mail: info@kiel-sailing-city.de

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

Wunderino Arena Europaplatz 1, 24103 Kiel

Der Buch-Tipp

Kreative Gemüseküche



In „Grüner Genuss“ lädt die beliebte Bloggerin Genevieve Wiehe in ihren Garten ein und teilt ihre Begeisterung für heimisches Gemüse und köstliche saisonale Gerichte. Ihre einfachen, vegetarischen Rezepte sind auf die Jahreszeiten abgestimmt und werden mit Tipps zu Garten- und Ernteplanung ergänzt. Mit ihrem eigenen Gemüsegarten im Münsterland hat sich Genevieve Wiehe einen Traum erfüllt. Ihre Begeisterung für frisches, regionales Gemüse und die vegetarische Küche gibt sie nun nicht mehr nur auf ihrem Blog und Social Media weiter, sondern auch in ihrem Buch. Darin führt sie durch das kulinarische Gartenjahr – von der Ernteplanung bis hin zu den fertigen Gerichten. Die Rezepte sind ideal auf die vier Jahreszeiten abgestimmt und lassen sich mit Zutaten aus dem eigenen Garten zubereiten: paniertes Kohlrabi im Frühling, ein leichter Tomatensalat im Sommer, herzhaftes Rote-Bete-Gnocchi im Herbst oder Spinat-Knödel im Winter. Passend zu den Rezepten gibt es praktische und erprobte Beetpläne für eine entspannte und effiziente Ernteplanung. Mit persönlichen Tipps und Erfahrungen inspiriert Genevieve Wiehe dazu, die Freude am Gärtnern und Kochen neu zu erleben und mit regionalen Zutaten für gesunde Vielfalt zu sorgen. Das liebevoll gestaltete Layout lädt zum Schmökern und Nachkochen ein und macht „Grüner Genuss“ zu einem besonderen Begleiter für alle, die die Gartenküche schätzen.

Genevieve Wiehe
Grüner Genuss
So schmeckt dein Garten
LV.Buch im Landwirtschaftsverlag
144 Seiten | 17 x 22 cm | Hardcover
€ 24,00
ISBN 978-3-7843-5791-1

Nicht immer von der Hand in den Mund ...



Haben Sie Messerbänkchen? Werden sie tatsächlich bei festlichen Essen gedeckt? Vielleicht sogar kostbare, zum Service gehörende, oder gläserne, schön geschliffen? Dieses Jahr habe ich Osterhasen-Messerbänkchen gedeckt. In einem Lifestyle-Laden hatte ich sie entdeckt. Mit Freude, denn ich sammle nicht nur Löffel und Silberzeug, sondern auch seltene Gerätschaften für Tisch und Teller.

Wie isst man das denn, das ist oft die Kernfrage bei besonderen Speisen.

Das fängt schon mit den schmucken Gourmet-Löffeln an, die wir in der großen Gastronomie mit einem „Grüß aus der Küche“ zu Beginn einer Tafel serviert bekommen. Eine ganze große Kochsendung ist inzwischen dem besonderen Gourmet-Löffel gewidmet. Erstaunlich, was man an kulinarischen Miniaturen im Löffel-Format kreieren kann. Wobei ich es spannend finde, dass dieser griffige Vorspeisen-Löffel im Ursprung ein sehr praktischer Klein-Kinderlöffel war, den die Jüngsten geschickt mit ihren Patshändchen greifen und zum Mund führen konnten.

Schöne, seltene Gerätschaften können Tafelfreuden zu wahren Erlebnissen machen. Wie zum Beispiel soll man denn Schnecken ohne die passenden Zangen aus ihrem winkligen Gehäuse herausholen. Und Hummer zerlegen. Selbst die Scheren können – als Knieper bekannt – ganz schön knifflig sein.

Und wie soll der Ungeübte Austern knacken – wenn es nicht der fingerfertige Service für ihn tut. Der greift herzhaft zu und legt Ihnen die Auster auf gestoßenem Eis geöffnet vor. Aber wenn Sie einmal zuhause ausprobieren wollen, welche Austersorte Ihnen am besten schmeckt – die fette Sylter Royal oder die nussige Bélon aus der Bretagne, die französische Fines de Claire oder die kräftig schmeckende Gillardeau oder was auch immer Ihr Fischhändler für Sie bereit hält ... Lassen Sie sich beraten und versuchen Sie einmal gebratene Austern oder ein würziges Ragout! Aber immer bleibt das Problem mit dem Öffnen. Natürlich brauchen Sie ein spezielles Austernmesser und einen Schutzhandschuh – spezielles Küchengerät also –, wenn Sie die leckere Meeresfrucht im eigenen Haus servieren wollen ...

Ich habe als Sammlerin meinen Spaß an seltenen Besteckteilen. Gerade habe ich auf einer Antiquitätenmesse eine Knochenzange entdeckt. Ein handliches, wunderschön gearbeitetes Tischgerät zum Festhalten der Gänsekeule. Die winterliche Zeit der Gänsebraten ist gerade vorbei. Aber ich erinnere sehr wohl, dass beim festlichen Essen am sorgsam gedeckten Tisch einer der Mit-Esser

mutig die Keule mit der Hand ergriff, weil er einfach nicht mit Messer und Gabel an das Keulenfleisch rankam ... Und nun habe ich eine ganz raffiniert aussehende Knochenzange, mit der man die sperrige Keule richtig festhalten kann.

Gern verwirre ich meine Gäste auch mit einer Eis-Sichel. Ich lasse sie raten, wozu dieses Besteckteil nötig ist. Aus Jugendentagen erinnere ich, dass eine Fürst-Pückler-Eistorte zu den ganz besonderen Desserts an Feiertagen gehörte. Diese halb-gefrorene Kuppelform musste dann irgendwie in ansehnliche Stücke geschnitten werden. Ja womit? Mit der Eissichel ...

Es gibt eine ganze Reihe von Werkzeugen für Tisch und Tafel, die man eigentlich braucht, aber nicht alltäglich.

Und ehrlich: Nicht alle Köstlichkeiten sind Fingerfood. Und wenn keine Schale mit Zitronenwasser zur Säuberung der Hände gereicht wird, dann schaue ich schon ratlos ... Bei einem großen Buffet an Bord eines Schiffes – mit beeindruckendem Großangebot an Meeresgetier in Schale, von der Krabbe bis zum Hummer – bei diesem Wunderland der Köstlichkeiten habe ich eine eigens seitab eingerichtete Waschstation entdeckt. Da wir alle sehr elegant gekleidet waren, passte das perfekt!

Ein echtes Problem habe ich mit den vielschichtigen Burgern, die zu unseren Fast-Food-Gewohnheiten gehören. Ich bin da offenbar zu ungeschickt oder zu ungeübt. Wie isst man das, frage ich mich dann und zerlege die Schichten und beobachte meine Mit-Esser. Denn ich gehe ja ihretwegen mit zum Burger-Futtern ...

Ein Thema für sich ist auch das Suppe-Auslöffeln. Was man da alles falsch machen kann ... Wie isst man eine Bouillabaisse – diesen umwerfenden Fisch-Eintopf, dessen Qualität von der Art der verwendeten Fische abhängt. Die haben aber alle Gräten! In einem guten Restaurant werden die filetierten Fische im Teller serviert und dann mit dem heißen, gut gewürzten Sud übergossen. Brot, in Stücke gebrochen, isst man dazu. Man darf es auch eintunken. Lecker! Unsere norddeutsche Variante, die Aalsuppe, ist eine große Spezialität. Und eine Herausforderung für die Esser. Denn der portionierte Aal oder die spindeldürren Jungaale müssen eigentlich im Suppenteller entgrätet und enthäutet werden. Nein, das geht gar nicht! Zumal in eine echt-traditionelle Aalsuppe noch dreierlei Klöße und dreierlei Gemüse hineingehören. Und alles soll heiß gegessen werden. Also: Aal raus aus der Suppe, auf einem extra Teller zerlegen, die guten Teile wieder in die Suppe geben. Und alles deftig würzen! Ein großer Genuss!

Was für eine Freude, essen zu dürfen, sagte schon Napoléon Bonaparte. Gewusst wie, ergänze ich. ■ *Jutta Kürtz*



www.lacarte.de/mittagstisch



Sensation, Made in the Kitchen.

Create your space for connection.

SieMatic

AM ZIEGELTEICH