

Neue Seiten rund um Grömitz

FRISCHE Luft

No. 1

06/2021



FEINSCHMECKER

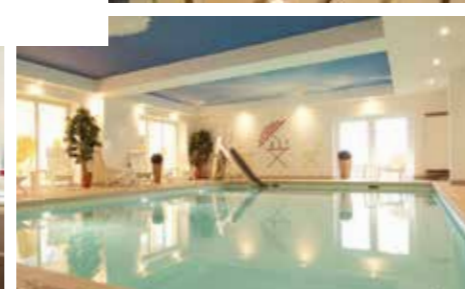
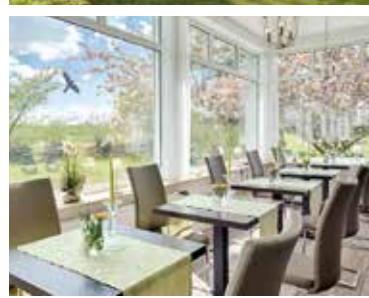
Das strandidyllische
Ostseegericht

NATUR ERLEBT

In den Wald
gehört

UNTERWEGS

Tagesausflug
nach Eutin



MEER. NATUR. RUHE. FREIRAUM.

Sehen Sie sich nach Ruhe und Freiraum nicht weit vom Strandleben? Dann finden Sie im HofHotel Krähenberg das passende Zuhause auf Zeit. Genießen Sie die Wellnesslandschaft mit allen Sinnen und lassen Sie sich im Wasser treiben mit Blick auf den holsteinischen Himmel. In einem der 46 individuellen Zimmern finden Sie Ihre persönliche Wohlfühl-Auszeit. Lassen Sie sich ein Lächeln in und um den Mund zaubern, morgens bei dem hochgelobten Frühstückbuffet und am Abend mit dem beliebten 3-Gänge-Menü oder ganz romantisch bei einem Candle-Light-Dinner.

WELLNESS,
SCHWIMMBAD,
BLOCKBOHLEN-
& AROMA
SAUNA



INHALT

Inhalt, Impressum, Editorial	3
Seebrücken Übers Wasser gehen	4
Genuss & Handwerk Wilde Küche	8
Im Gespräch Früher ein Gut, heute noch besser	9
Kunst & Handwerk Landkunststück – Kunstlandglück?	10
Am Strand Flechtwerker am Strand	14
Tierische Geschichten Die Geschwister Löwenherz	17
Betten & Kojen Hoch oben bei Möwen und Mehlschwalben	18
Höfe & Läden Obst in allen Formen	20
Beauty & Wellness Teuflich schön	22
Kirchenporträt Heilige Ruhe und himmlische Heerscharen	24
Edle Tropfen Vino Calliessimo	26
Feinschmecker Das strandidyllische Ostseegericht	28
Aktiv Karlsson von der Lübecker Bucht	30
Hofcafés Perfekt geführt	34
Natur erlebt In den Wald gehorcht	36
Kellenhusen Alles anders in Kellenhusen	38
Abschlag Golf-Park mit Panoramablick	40
Tiefenentspannt Ich verneige mich ...	42
Kids & Co. Vom Ausgucken, Abhören und der Ostsee	44
Neu eröffnet Musik an der Decke, Torte auf dem Tisch	46
Unterwegs Tagesausflug nach Eutin	47

IMPRESSUM

Herausgeber, Konzept, Layout, Anzeigenverkauf: Callies GmbH, Neustädter Straße 14 – 16, 23743 Grömitz, Telefon 04562/266739, www.callies-kommunikation.de
Redaktionsleitung: Ulrich Callies, Callies GmbH, Telefon 04562/266739, info@callies-kommunikation.de
Grafische Umsetzung: hausgemacht. Grafik & Design, www.hausgemacht.net
Texte: Andrea Keil, Detlef Arit, Ulrich Callies
Druck: Möller Druck und Verlag GmbH, Ahrensfelde
Auflage: 20.000 Exemplare
Titelfoto: iStock.com/FredFroese

Das MAGAZIN, alle darin enthaltenen Abbildungen und Beiträge sowie die gestalteten Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Ahoi, liebe Leute!

Der Urlaub oder auch nur das verlängerte Wochenende waren uns zwar schon immer wichtig und wertvoll, aber wie kostbar diese Auszeiten für uns alle wirklich sind, wissen wir erst, seitdem ein Virus sie uns ganz einfach weggenommen hat. Wie sehr Sie als unsere lesenden Gäste Ihre Ostseeküste zwischen Neustadt und Kellenhusen vermisst haben, zeigen die zahllosen Bilder und Kommentare, die Sie in den sozialen Medien gepostet haben. Aber wir haben Sie genauso vermisst, denn was sind die Kellenhusener Seebrücke, der Dahmer Strand, die Grömitzer Promenade und der Neustädter Hafen ohne bummelnde, sonnenhungrige, entspannte und neugierige Gäste wie Sie?

Umso schöner ist es, dass wir uns jetzt, wenn auch noch mit Abstand, wiederhaben. Natürlich haben wir in dieser langen Zeit nicht untätig auf unserem „Mors“ gegessen, sondern die Zeit genutzt, um Ihre Lieblingsorte, Strände und Unterkünfte auf Hochglanz zu polieren, damit Sie Ihren lange herbeigesehnten Urlaub endlich wieder aus ganzem Herzen genießen können. Und auch unsere fleißigen Schreibenden waren schon frühzeitig unterwegs, um Sie mit den frischesten Themen und knackigsten Infos für die neueste Ausgabe unseres Magazins FRISCHE LUFT zu versorgen.

Gehen Sie einfach mit uns übers Wasser und lesen interessante Geschichten über unsere Seebrücken oder steigen hinauf in den Himmel zu einem atemberaubenden Rundflug über die Ostseeküste. Wer lieber auf dem Boden bleibt, macht einen Ausflug nach Eutin oder entdeckt die Ostsee Erlebniswelt in Klausdorf. Aber es lässt sich bei uns auch herrlich entspannen, zum Beispiel in den Flechtmöbeln unserer Strandkorbvermieter, in einem schönen Landcafé oder beim Yoga. Diese und noch viel mehr Themen haben wir für Sie aus dem Ostseesand gebuddelt und in die FRISCHE LUFT gepackt.

Ich wünsche Ihnen jetzt viel Spaß beim Lesen unserer neuen Ausgabe und einen wunderbaren Aufenthalt bei uns an der Ostsee. Und da wir hier oben nicht nur mit Optimisten segeln, sondern es auch sind, bin ich sicher, dass wir uns sehr bald wieder sehen und lesen werden.

Frische Grüße und eine schöne Zeit bei uns,

Ihr Ulrich Callies

INHALT
IMPRESSUM
EDITORIAL

★★★★★
HOFHOTEL
KRÄHENBERG

ÜBERS WASSER GEHEN

Jedes Seebad an der Ostseeküste, das etwas auf sich hält, hat heute seine eigene Seebrücke. Ursprünglich als Anleger für Fischerboote und Ausflugsdampfer in den Ostseesand gebaut, sind sie heute teilweise kühn konstruierte Erlebnismeylen über dem Wasser. Wir schauen einmal unter die Planken der Urlaubsatraktionen und stellen Ihnen unsere drei Seebrücken vor.



SEEBRÜCKEN

Eine Brücke ist per Definition ein Bauwerk, das Verkehrswege über natürliche Hindernisse führt, indem es zwei Punkte miteinander verbindet. Insofern ist eine Seebrücke keine Brücke, denn sie führt nirgendwo hin – und trotzdem verbindet sie: zum Beispiel uns Flanierer mit dem unendlichen Horizont und auch miteinander. „Seebrücken bringen Menschen dem Meer näher und geben ihm eine andere Perspektive auf das Leben an Land“, sagt einer, der es genau wissen muss, im Podcast „Meereslauschen“. Denn Bernd Opfermann hat in seinem Berufsleben zahllose Seebrücken geplant und konstruiert. Allein bei uns an der westlichen Ostseeküste

ist er für die Seebrücken in Heiligenhafen, Kellenhusen, Grömitz und Timmendorf verantwortlich – zum Teil atemberaubende Konstruktionen, die weit darüber hinausgehen, was Seebrücken eigentlich früher waren: Boots- und Schiffsanleger, gezimmert von Fischern, die dort, in Ermangelung von Häfen, ihre Boote vertäuten und den Fisch anlandeten. Aber diese mit Pfählen in den Sand gerammten und mit Holzbrettern vernagelten Konstruktionen hielten den Naturgewalten nie lange stand. Ein Nordweststurm mit hohen Wellen oder ein harter Eiswinter genügten, um diesen Bootsstegen den Garaus zu machen.

„Seebrücken bringen Menschen dem Meer näher und geben ihm eine andere Perspektive auf das Leben an Land.“

Stabilere, von Ingenieuren geplante und von Bauprofis errichtete Seebrücken, kamen erst Ende des 19. Jahrhunderts in Mode, als sonnenhungrige Städter die Ostsee als Urlaubsregion entdeckten. Ihr Problem: es gab noch keine gut ausgebauten Straßen- oder Schienenverbindungen. Grömitz, zum Beispiel, war damals nur über einen wassergebundenen Feldweg zu erreichen. Das gleiche Bild in Dahme: Ab 1901 wurde das aufstrebende Ostseebad regelmäßig von Travemünde aus mit Dampfschiffen angelaufen. Die Schiffe mussten vor dem Strand ankern und die Dahmer Fischer übernahmen den weiteren Transport von Passagieren und Gepäck – so wie wir es heute noch auf Helgoland kennen. Ein mühsames Unterfangen, das bei schlechtem Wetter und Wellengang auch mal schief gehen konnte. Also entschlossen sich die drei Seebäder Kellenhusen, Dahme und Grömitz fast zeitgleich zum Bau einer stabilen Seebrücke – Dahme 1910 mit 275 Meter Länge, Kellenhusen 1911, 420 Meter lang und Grömitz 1912, 480 Meter. Solide Konstruktionen auf mit Dampfmaschinen in den Meeresgrund getriebenen Eichenpfählen.

Doch selbst diese stabilen Konstruktionen hielten Wind, Wetter, Sturm und Eis nur wenige Jahrzehnte stand – bis es ab Ende der Siebziger Jahre innovativen Ingenieuren wie Bernd Opfermann mit neuen Materialien gelang, ebenso stabile wie attraktive Konstruktionen zu bauen: „An Seebrücken fasziniert mich, dass wir Bauwerke schaffen, die allen Wetterbedingungen und sogar Eisgang standhalten.“ „Der Herr der Seebrücken“, wie man ihn auch nennt, lebt seine Faszination seit über 30 Jahren.

Überall auf der Welt hat er Seebrücken gebaut. Die Konstruktion ist meist ähnlich: auf Stahlpfählen ruhen Stahlbetonträger, die wiederum die Holzkonstruktion tragen. Auf Bernd Opfermanns Seebrücken werden die Holzteile nicht fest mit der Unterkonstruktion verbunden, sondern sie liegen auf, so dass nur sie bei heftigen Stürmen weggerissen werden, ohne dass die eigentliche Brücke beschädigt wird. Aber genug von Geschichte und Technik – wenden wir uns der Faszination dieser Bauwerke zu, die uns alle über Wasser wandeln lässt.

EHRlich, REGIONAL UND FRISCH

Entern Sie den Störtebeker! Seit nunmehr 35 Jahren ist der Störtebeker unter Kapitän Bernd Weidemann und seiner Crew in Grömitz bekannt und beliebt. Echte Seemänner stärken sich hier für ihre nächste Reise bei typisch holsteinischen und maritimen Speisen sowie fangfrischem Fisch. Liegt das Schiff in Grömitz vor Anker, bewirbt die Crew Sie gern mit regionalen Produkten und überzeugender Qualität.




Störtebeker
DEIN RESTAURANT

Wicheldorfstraße 33 · 23743 Grömitz · Telefon 04562 / 8711 · www.stoertebeker-groemitz.de  

Ihre Funktion als Schiffsanleger ist längst nicht mehr Hauptzweck der Seebrücken. „Heute sind die Ansprüche anders, die Menschen wollen auf der Brücke etwas erleben, deshalb werden heute nur noch Brücken konzipiert, die beides erfüllen“, sagt Bernd Opfermann. Das hat er mit der Erlebnis-Seebrücke in Kellenhusen bereits 2007 bewiesen.



Foto: Detlef Arlt

MEERESLEUCHTEN IN KELLENHUSEN

Ja, die Kellenhusener Erlebnis-Seebrücke ist am schönsten, wenn es dunkel ist. Dann nämlich wird Kellenhusens längstes Bauwerk mit insgesamt 31.000 LED-Lampen in verschiedenen Farben illuminiert. Seitdem warten Hobbyfotografen nicht mehr nur auf den Sonnenuntergang, sondern auch darauf, dass der Seebrücke die Lichter aufgehen. Ganz bunt und aufregend wird es zu besonderen Anlässen. Dann scheint die Brücke in einer atemberaubenden Lightshow scheinbar zu tanzen. Aber auch tagsüber ist auf dem 305 Meter langen Steg mit den markanten Bögen in der Urlaubssaison viel los. Dafür sorgen schon die drei Themeninseln – Plattformen, die zu verschiedenen Urlaubsvergnügen eingerichtet wurden. Nummer eins ist zum Baden und Entspannen gemacht – mit Hängematten und einer Treppenanlage, die sanft ins Badewasser führt. Nummer zwei ist die Spaß- und Action-Plattform – von Kuben, Leitern und Brettern aus können Wasserratten ins kühle Ostsee-Nass springen. Die dritte Insel ist gleichzeitig der Brückenkopf und teilt sich in zwei Ebenen: Oben auf der Aussichtsplattform kann man entweder die Ostsee bis zum Horizont beobachten oder das Gewusel am Strand. Unten legen die Bäderschiffe an, die ihre Passagiere zu Ausflügen nach Boltenhagen bringen oder Minikreuzfahrten über die Ostsee veranstalten.

ANGELN UND SCHWÄRMEN IN DAHME

Die Dahmer Seebrücke, wie wir sie heute kennen, ist bereits die vierte ihrer Art in unserem nördlichsten Seebad. Ein paar Zahlen gefällig? Sie ist 205 Meter lang, 3,5 Meter breit, steht auf 28 Stahlpfählen, wurde 1979 eingeweiht und hat damals stolze 1,23 Millionen Deutsche Mark gekostet. Aber was sagen Zahlen schon über die Leidenschaft, die die Dahmer und ihre Urlaubsgäste für ihre Seebrücke empfinden? Mindestens einmal am Tag müssen viele von ihnen einfach die 300 Schritte hinaus auf die Ostsee machen. Die ersten 45 Meter geht es noch über Land, aber dann ist nur noch Ostsee unter den Füßen. Besonders beliebt ist die Dahmer Seebrücke bei den Petrijüngern. Vorzugsweise im Mai und Juni werfen sie zu jeder Tages- und Nachtzeit ihre Angeln aus und hoffen auf Plattfische, Hornhechte oder Dorsche. Und hier sind sie klar im Vorteil. Denn wo sonst können sie ihre Ruten schon 200 Meter weit ins Meer werfen? Am Brückenkopf legen auch hier in den Sommermonaten die Fahrgastschiffe an und nehmen Gäste mit auf Fahrten, zum Beispiel nach Fehmarn.



Foto: Detlef Arlt

TAUCHEN IM ILLUMINIERTEN GRÖMITZ

Na, das ist ja ein Ding: Grömitz hat die einzige Seebrücke weit und breit, die nicht nur übers, sondern auch unter Wasser führt. Das eiförmige Gebilde, das von weitem aussieht wie die Kuppel von Kapitän Nemos Nautilus, ist die berühmte Tauchgondel, die bis zu 30 Passagiere mehr als drei Meter hinab in die Ostsee befördert. Durch große Fenster können die Mitfahrenden das Leben und Treiben unter Wasser beobachten. Und weil es da oft nicht so viel zu sehen gibt, zeigt eine 3D-Filmpräsentation, was dort wirklich los ist. Aber auch über Wasser ist viel los auf der knapp 400 Meter langen Grömitzer Seebrücke – die übrigens auch ein Werk von Bernd Opfermann ist. Die 1984 errichtete Seebrücke gehört zu den beliebtesten Bauwerken im Ostseebad. Und damit das auch so bleibt, hat Grömitz viel Geld in die Hand genommen und saniert sein Sprungbrett ins Meer gerade mit großem Aufwand: „Wir haben bereits die Geländer erneuert und im Rahmen eines neuen Beleuchtungskonzeptes LED-Leuchten unter den Handläufen angebracht“, sagt Margit Schlaeger, die Leiterin Technik und Hochbau des Tourismus-Service Grömitz. Aber die Sanierung geht noch weiter: „Ab August 2021 wird die Brücke um zwei barrierefrei zugängliche Plattformen ergänzt – eine im Westteil für Ruhesuchende mit drehbaren Sitzmöbeln, Liegen und Sitzterrassen, eine im Ostteil für Familien mit Kletternetzen, Wasserrutsche und Spielgeräten für Kinder und Jugendliche. Ende des Jahres soll alles fertig sein.“ Die Ingenieurin glaubt fest an die Zukunft, nicht nur ihrer, sondern aller Seebrücken an der Ostsee: „Unsere Seebrücken haben ein riesiges Potenzial. Sie können Sport- und Spielplätze, Eventlocations und noch viel mehr werden.“ Sogar Restaurants könnte sie sich vorstellen und träumt von einer Vernetzung der Seebrücken, die weit über die Seebäderschiffahrt hinausgeht. Aber das ist noch Zukunftsmusik. Eines aber ist gewiss: Unsere Seebrücken verlängern den Urlaub ganz entscheidend.

Detlef Arlt

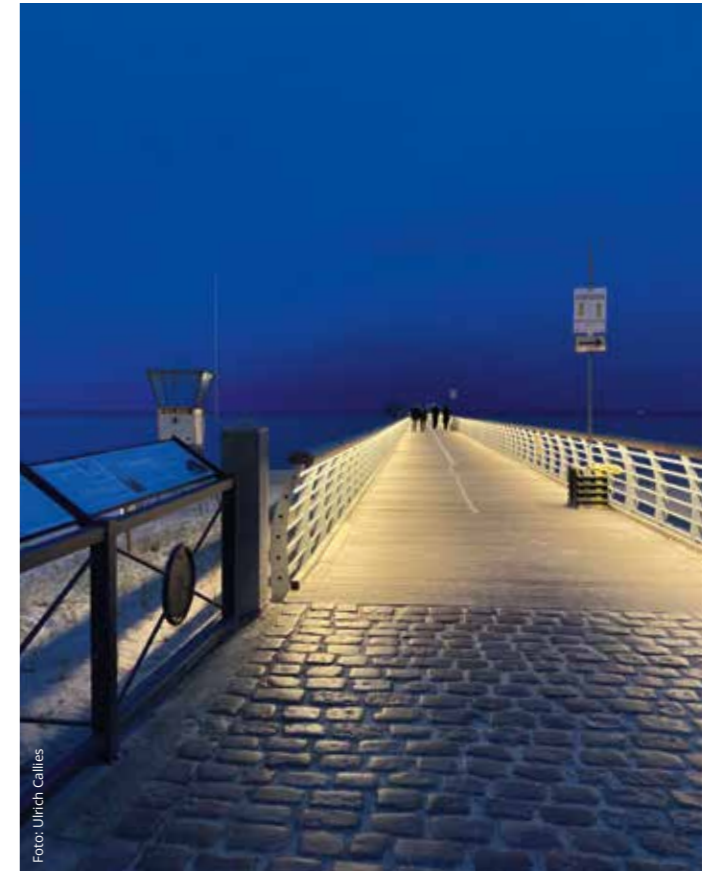


Foto: Ulrich Callies

**SCHULZE
IMMOBILIEN**  seit
1982
kompetent - fair - fachkundig

**Kostenlose und unverbindliche
Wertermittlung für Ihre Immobilie!**

Schützenstraße 10 | 23743 Grömitz | 04562 - 26 66 60
www.schulze-immobilien.de

WILDE KÜCHE

Wild ist köstlich und gesund. Das Fleisch von Wildschwein, Hirsch und Co ist cholesterinarm, fast fettfrei und stammt von Tieren, die ihr Leben in freier Natur verbracht haben. Es passt zu allen Gerichten und ist zu jeder Jahreszeit verfügbar. Nur wo bekommt man es, wenn man kein Jäger ist? Bei Heike und Joachim Sager in Cismar zum Beispiel, die sich auf Wildspezialitäten aus der Region spezialisiert haben.

GENUSS & HANDWERK

„Unsere wilde Küche bietet alles rund ums Wild aus unserer Ostholsteiner Region“, sagt Joachim Sager, wenn man ihn nach seinem Angebot fragt. „Wir beziehen unser Fleisch direkt von den Jägern, da wird nichts von irgendwelchen Großhändlern zugekauft.“ Die Sagers sind gut vernetzt, denn sie sind beide selbst aktive Jäger mit eigenem Revier in Lenste. Auch ihre eigene Strecke fließt mit in die Produktion ein. Davon versteht Joachim Sager jede Menge, denn er ist Koch von Beruf, stammt aus einer Gastronomenfamilie und hat lange Jahre eigene Betriebe geleitet. „Schon vor zehn Jahren haben uns Freunde geraten, unser Hobby zum Beruf zu machen, weil wir schon damals im privaten Kreis Wildbuffets organisiert haben“, erzählt Heike Sager. Doch das Geschäft mit der „Fischkiste“ in Kellenhusen ließ kaum Freiraum, aber seit letztem Jahr heißt es nun „Das Buffet ist eröffnet“. Die wilde Küche ihres „Catering Kojendiek“ fährt vom Feinsten auf: Da gibt es Braten vom Wildschwein, Damhirsch oder Reh mit frischem Gemüse und Beilagen nach Wahl,

aber auch gepökelten Braten, Roastbeef, Sauerfleisch oder Tafelspitz vom Wildschwein – alles mit frischen Zutaten vom Könner, sprich Joachim Sager, professionell zubereitet, Suppe und Dessert inklusive. Aber auch Freunde des zahmen Verwandten kommen auf ihre Kosten. Mit Spanferkelbraten, Grillhaxe oder Burgunderbraten vom Hausschwein werden Gesellschaften verwöhnt, die sich an Wild nicht herantrauen. Sonderwünsche erfüllen die Sagers gern, das junge Volk bekommt auf Anfrage sogar Wildburger. „Unser Wild-Catering bieten wir für Gesellschaften ab 10 Personen an, im näheren Umfeld liefern wir, ansonsten holen die Kunden die Buffets ab und wärmen sie in der eigenen Küche auf“, erklärt Joachim Sager. Wer gern selbst kocht, kann im Kojendiek auch frisches Wildfleisch bekommen, küchenfertig als Steak oder Braten – oder am Knochen für die leckere Soße. Freunden der kalten Küche empfehlen die Sagers ihr sagenhaftes „Wildes Brett“, ein riesengroßes Holzbrett mit mehr als einem Dutzend Wild-Wurstprodukten nach eigenen Rezepten aus hundert Prozent Wildfleisch hergestellt. Jagdwurst, Roastbeef, Leber- und Kochmettwurst, Damwildpastete, selbst geräucherte Wildsalami und Wildschinken – es ist alles dabei, was den Fans der kalten Platten Freudentränen in die Augen treibt. Also, Freunde und Freundinnen des Wildbrets: Schlagt zu, der Sommer wird wild!

Detlef Art

**CATERING KOJENDIEK
HEIKE UND JOACHIM SAGER**

Kojendiek 1
23743 Grömitz-Cismar
Telefon 0172/7614019
www.kojendiek.de



Foto: Ulrich Caillies

FRÜHER EIN GUT, HEUTE NOCH BESSER

Familiengeführte Hotels sind seit über 100 Jahren das Herzstück für einen Urlaub in Grömitz, wie an der ganzen Ostseeküste. Eines davon ist das HofHotel Krähenberg, dass seit 120 Jahren von der Familie Langbehn geführt wird.

Zugegeben, das Motto der Familie Langbehn „früher ein Gut, heute noch besser“ ist grammatikalisch nicht korrekt, aber es trifft den Kern. Denn wer den Dreiseithof heute besucht, erkennt immer noch die Grundstruktur eines holsteinischen Gutes: Ein Haupthaus, flankiert von zwei Scheunen oder Ställen links und rechts vom Gutshaus. Vor genau 120 Jahren kaufte Willi Langbehn, der Ururgroßvater der heutigen Geschäftsführerinnen Kristin und Hanna Langbehn, die Hofstelle Krähenberg, damals noch ein Zweiseithof. Nachdem 1904 ein Brand den Stall und den Wohnteil zerstört hatte, baute Willi erst einen neuen Stall und dann ein separates Wohnhaus, weil er nicht mehr mit den Tieren unter einem Dach wohnen wollte. Er war zwar Landwirt durch und durch, sah aber auch den aufkommenden Tourismus als Chance und wurde einer der Sponsoren der ersten, 480 Meter langen Grömitzer Seebrücke, über die die Touristen per Dampfer an Land kamen. Aber erst mit der nächsten Generation wurde der Übergang vom Hof zum Hotel eingeleitet.

Seit 1951 vermietet die Familie Langbehn Ferienzimmer, aus der Landwirtschaft wurde ein Beherbergungsbetrieb und schließlich das Vier-Sterne-Hotel, das es seit 2016 ist. Trotzdem haben die Langbehns die Struktur nicht nur im Namen beibehalten – und



dabei wahnsinnig viel Zeit, Arbeit und auch Geld in ihren Betrieb investiert. „Heute noch besser“ ist nicht nur Motto, sondern auch Verpflichtung“, erzählt Hanna Langbehn. „Jede Generation hat immer wieder ausgebaut, saniert, verbessert und die Standards den Bedürfnissen der Gäste angepasst.“ Heute stehen den Gästen 46 geräumige Zimmer zur Verfügung: 16 Juniorsuiten, 12 Doppelzimmer, 2 Einzelzimmer und 16 Hotelappartements mit mindestens zwei Zimmern. Eine Wellness Landschaft mit einem 11 mal 5 Meter großen, 29 Grad warmem Schwimmbad, drei Saunen und Massageangeboten lässt die Ostsee oft genug vergessen. Und überhaupt: vom trubeligen Grömitz ist hier in der ländlichen Hügelandschaft nichts zu spüren, obwohl der Strand nur fünf Fahrradminuten vom Krähenberg entfernt ist. Man muss nicht mal zum Essen das Haus verlassen: Die Küche des Hotelrestaurants bietet den Hausgästen feinste Küche mit frischen Zutaten aus der Region – vom Frühstück über das Drei-Gänge-Menü und den Absackern an der Hotelbar. Es ist schon richtig Luxus, womit Kristin, Hanna und ihre Crew die Gäste verwöhnen – und trotzdem ist es so familiär und gemütlich wie früher ein Urlaub auf dem Bauernhof. Kein Wunder, dieses Kunststück beherrscht Familie Langbehn schließlich seit 120 Jahren.

Detlef Art



Foto: Hanna Langbehn

IM GESPRÄCH

HOFHOTEL KRÄHENBERG

Krähenberg 1
23743 Grömitz
Telefon 04562/22722
www.hofhotel-ostsee.de

LANDKUNSTSTÜCK –

Natürlich lassen sich die Landkunststücke zufällig finden, aber Sie können auch gezielt danach suchen oder sie auf einer geführten Radwanderung des Tourismus-Service Grömitz ansteuern. In der letzten Ausgabe von FRISCHE LUFT hatten wir bereits vier Landkunststücke vorgestellt und die dazugehörigen Landwirte – nun folgen vier weitere.

DER PROZESS

Mit jedem macht das Landkunststück etwas anderes. Haben sich zunächst die Ausstellungsmacher und Künstler intensiv mit den speziellen Gegebenheiten eines Hofes beschäftigt, darf sich nun der Betrachter aufgefordert fühlen, den begonnenen Dialog aufzunehmen. Vielleicht lauschen auch Sie für einen Moment in das Objekt oder in sich hinein und erfahren etwas Neues. Oder Sie fühlen sich einfach nur gut unterhalten, haben Freude mit der Kuh, die vielleicht auch ein zerknautschter Fußball sein könnte, den bunten Feldsteinen, die wie ein kleines Hügelbeet mitten in der Wiese drapiert liegen oder dem Gedichtgarten, in dem Sie kurz Platz nehmen und innehalten können (siehe Ausgabe 1/2020).



Foto: Andrea Keil

KUNSTLANDGLÜCK?

DER BAUM EIN BAUER?

Ein klein wenig Suchen gehört schon dazu. Doch dann ist es um so schöner, wenn man findet: Am Feldrand bei Vogelsang zwischen Dahme und Kellenhusen wartet eine Sitzbank. Von hier aus können wir in Ruhe kontemplieren, was uns dieses Landkunststück Baum – Mensch – Baum sagen will: Zwei schräg aufeinander gestapelte Würfel aus dicken Gitterstäben, die langsam in die Jahre kommen werden und verrotten. Eine kleine Winterlinde, die in dem unteren Würfel wächst. Wie brutal, denkt man sofort, eingengt und eingezwängt, steht dieses Lebewesen in einem menschengemachten Gefängnis. Dann durchzuckt ein erheiternder Gedanke die Überlegung: Was auf den ersten Blick unüberwindbar scheint, ist es bei näherer Betrachtung nicht: Der Baum wird seine Fesseln sprengen – in dem Sinne, dass er die auferlegten Grenzen

nicht respektieren und einfach hindurchwachsen wird. Kann das ein Trost sein? So sehr der Mensch die Natur auch maßregelt und beschneidet, sie holt sich zurück, was ihr gehört. Die aus Postfeld stammende Künstlerin Margit Huch deutet ihr Kunstwerk auch als „Symbol für die Koexistenz von Mensch und Natur“. Das ist, so sieht sie es, worauf die ökologische Landwirtschaft abzielt: „Raum zu lassen für Wildpflanzen und ihre tierischen Nutzer wie Insekten oder Vögel.“ Deswegen hat Margit Huch dieses lebendige Objekt für den Hof Bokhorst kreiert. Der heutige Besitzer Kay Friedrich Axt hat im Jahre 1990 den seit 1739 in Familienbesitz befindlichen Hof auf ökologische Landwirtschaft umgestellt. Das bedeutet zwar geringere Erträge, bietet dafür aber eine umwelt- und bodenschützendere Bewirtschaftung, die es zahlreichen Arten wie Rebhühnern, Fasanen und Insekten ermöglicht, sich hier

zurückzuziehen. Bauer Axt weiß, dass Bio-Ware derzeit noch auskömmlichere Preise erzielt, die in etwa den Herstellungswert widerspiegeln. Doch was ist, wenn Bio Standard wird? Ist also, so fragen wir uns, der Baum im Kunststück nicht eigentlich der Bauer? Eingezwängt in eine durch-industrialisierte, vom Preiskampf diktierte Landwirtschaft? Und von wem wird eigentlich diese Landwirtschaft diktiert? Doch nicht etwa vom Verbraucher, der es möglichst günstig haben möchte, doch nicht etwa von uns?! Diesen unschönen Gedanken abstreifend, kehren wir schnell noch auf Hof Bokhorst ein, um einen Sack Kartoffeln und ein paar Eier zu erstehen – regional und nachhaltig produziert, zu fairen Preisen erworben.



Foto: Andrea Keil

STUMME ZEUGEN – BEREDT

Wir möchten das nächste Objekt erkunden. Am Paasch-Eyler-Platz in Grube steht auf einer Aussichtsplattform der Alten Gruber Bürgergilde e.V. – einem original nachgebauten Gebäudekomplex aus dem Jahre 1275 – ein Mensch. Wer ist er und was will er? Wohin schaut dieser steif dastehende Reisende bloß? Lugen wir ihm doch einfach mal über die Schulter ... und entdecken: Aha, genau ihm gegenüber, mitten in der freien Landschaft, steht noch so ein Mann auf dem Feld beim Siel. Moment bitte, nun stellen wir die Pupille scharf und erkennen, dass er ähnlich, aber anders aussieht und wohl ein Fischer sein könnte. Was machen diese beiden stämmigen Holzfiguren hier, spielen sie das Kinderspiel unserer Tage: „Fischer, Fischer, wie komme ich auf die andere Seite?“ Horch, ruft der Fischer nicht zurück: „Schwimmen!“ Doch wie, durch welches Wasser sollen wir bloß schwimmen? Denn der tausend Hektar große Gruber See, den die letzte Eiszeit vor rund 10.000 Jahren hervorgebracht hatte, ist verschwunden. Im 18. Jahrhundert, so geht die Geschichte, verlandete der drittgrößte Flachsee Schleswig-Holsteins zusehends durch den Sandeintrag der nahen Ostsee. Den Garaus machten ihm die Menschen: Der Reichsarbeitsdienst legte ihn in den 1930er Jahren trocken, um Flächen für die Landwirtschaft zu gewinnen. Just in diesem Moment der Betrachtung fährt ein Traktor hinter dem Fischer und zieht seine Schleifen auf den extensiv genutzten Landflächen. Den Fischer rührt das wenig, er blickt zum Reisenden und zu uns, die wir ja auch Reisende sind. Nicht zimperlich ist der Künstler Johannes Caspersen aus Flensburg vorgegangen, mit einer Kettensäge hat er die schweren Eichenholzstämmen bearbeitet und bunt bemalt, um seine zwei Stammgäste am Paasch-Eyler-Platz herauszuschälen. Nun stehen sie sich hier gegenüber und sprechen eine Sprache. Voller Spannung, aber stumm bleiben sie im Dialog, um sich über das auszutauschen, was einst gewesen ist. Stumme Zeugen der Geschichte, können wir uns vielleicht mit euch unterhalten?



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

Strandtreff
Zwischen Seebücke und Yachthafen in Grömitz

Den Strand vor der Fußmatte,
die Ostsee im Blick – so begleiten wir Sie
als die leckerste Verbindung zwischen Land
und Strand kulinarisch durch den Tag.

Alle Speisen
auch außer Haus.
Einfach, schnell, bequem
und gut verpackt!

Familie Jörn Friedrichsen
Kurpromenade 92 · 23743 Grömitz · Telefon 04562 / 1335

info@strandtreff.de · www.strandtreff.de



IDYLLE – VERSCHWUNDEN

Am alten Teich in Riepsdorf steht die neue Allee aus rostigem Metall. Bäume wie Fäuste, kämpferisch in die Höhe gestreckt und vom Wind leicht geneigt, so scheint es. Ihnen gegenüber säumen friedlich alte Linden eine Allee, die in das gefällige Dorf mit den Reetdachhäusern führt. Ein leichter Geruch nach Ammoniak und Schweinestall weht herüber. Er verrät deutlich, dass hier um die Ecke Schweine leben, 1200 Stück von Landwirt Siems. Sie wurden 2006 an den Dorfrand verbannt, das sah das Emissionsgesetz so vor. Der hier in vierter Generation wirtschaftende Landwirt Siems hat sich in den letzten Jahren auf Sauenhaltung und Schweinemast spezialisiert, die eigenen 60 Hektar Ackerland werden von anderen Landwirten bewirtschaftet. Kurzer Exkurs: Um zu verstehen, welchem Druck die heutigen Landwirte unterworfen sind, sollten wir uns in Erinnerung rufen, zu welchen Dumpingpreisen die Discounter Fleisch anbieten. Drei Euro und neunundneunzig Cent pro Kilo Schweinenackenkotelett – das kann eigentlich gar nicht sein! – müssten wir empört rufen. Wie kann eine derart ressourcenintensive Ware bloß so billig angeboten werden! Ist denn unser Hunger so gewaltig und unser Geiz so groß, dass wir billigend in Kauf nehmen, dass Landwirte wie Carsten Siems derart knapp kalkulieren und unentwegt Masse machen müssen, um zu überleben? Genau dieses Thema hat den Künstler Winni Schaak aus Lübeck umgetrieben: Der Kampf ums Überleben der kleineren Höfe gegen die größeren – nach der überall herrschenden Maxime „wachse oder weiche“. Und die damit einhergehende, veränderte Struktur der Dörfer. „Früher führten Alleen oft zu einem Bauernhof, der die Grundlage für unsere Ernährung bildet ... und war eine direkte Verbindung zwischen Bauer und Konsument.“ Diese Idylle existiert heute nicht mehr – denn nur wer ökonomisch denkt, überlebt. An der Straße stehen vier Bäume aus Stahl, sie werden immer kleiner. Stellt die Generationen-Allee also die vier Generationen der Familie Siems dar, wie sie sich den Lasten des Marktes beugen? Und wir fragen uns: Schaffen sie es zu bestehen oder werden sie bald vergehen? Und was können wir selber tun?



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

SPACIG-HOHLE ZUKUNFT – ALLES KARTOFFEL!

Als erstes aller Landkunststücke wurde sie errichtet, die Knolle auf Steensens Bauernhof, als letztes unserer diesmaligen Rundreise besprochen. Seltsam sieht sie aus, eine Nashornkuh könnte sie sein. Oder vielleicht doch ein wildgewordener Fußball, ein spaciges Fantasietier, ein Milcheuter mit neun Zitzen, die sich in alle erdenklichen Himmelsrichtungen strecken? Die Verbindung scheint uns logisch auf den ersten Blick, denn am Straßenrand steht die Milchtankstelle, wo man für einen Euro einen Liter der hauseigenen Kuhmilch zapfen kann. Kurz klopfen wir an das Objekt und streicheln mit den Händen entlang, aha, das fühlt sich nach echtem Holz an, dazwischen Gummi, genäht mit Nägeln und innen irgendwie hohl. Warum die Bildhauer Ulf Reisener und Ingo Warnke Industriegummi verwendet haben, fragen wir uns. Da kommt Eike Steensen zur Tür herausgelaufen und gibt gerne Auskunft: „Mit Folie sind bei uns das Silo und der Boden zwischen den Tomaten abgedeckt.“ Das nämlich haben die Künstler vorgefunden, als sie über das Gelände gestreift sind und sich alles angeschaut haben. Eike Steensen erzählt, dass sie und ihr Mann Oke sich ganz gut in dem Objekt wiederfinden können. Beabsichtigt hatten die Künstler, die Lebensmittelerzeugung und

ihren dem Wandel unterworfenen Mechanismus darzustellen. Ein Wandel, der wie alles in der Welt immer rasanter verläuft. Diese spacige Knolle nun soll auf die ungewisse Zukunft in der Landwirtschaft hinweisen. Wer es nicht wie Eike und Oke Steensen schafft, eine Nische zu finden, den kann es schnell hart treffen – nach dem wiederkehrenden Motto „wachse oder weiche“. Heutzutage müssen die Landwirte hellwach sein, sich stets umschauchen, wo es wann welche Subventionen gibt und ständig modernisieren. Wer nicht mithalten kann, fliegt raus. Häufig können sie nicht einmal langfristig planen. Denn was heute gilt, kann morgen anders sein – zu schnelllebig sind die Anforderungen. Steensens blicken optimistisch in die Zukunft. Sie haben verschiedene Standbeine aufgebaut wie den Milch- und den Ackerbetrieb, wo Gerste, Mais, Winterweizen und Winterraps wachsen. Außerdem vermarkten sie direkt ihre hofeigenen Produkte, Tomaten, Käse und Milch – mithilfe des Regiomaten. Zusätzlich setzen sie auf erneuerbare Energien wie Biogasanlage und Photovoltaik. Verschiedene Standbeine also, so wie die Knolle Augen hat.

Eike Steensen schätzt es, mit den Menschen mithilfe der Kunst ins Gespräch über die Herausforderungen in der Landwirtschaft zu kommen. Sie sagt, es sei ein Gewinn für beide Seiten. So erfahre man mehr voneinander und könne auf die Fragen eingehen. Viele Menschen hätten heutzutage nichts mehr mit Landwirtschaft zu tun. Seien früher auf dem Land die Hälfte der Kinder in der Klasse Bauernkinder gewesen, gebe es heute kaum noch welche. Und führten früher die meisten Alleen zu Bauernhöfen, wo eine Tür offenstand, führt sie heute immer häufiger vor eine geschlossene.

Mit Landkunststück sind diese Türen wieder einen Spalt geöffnet worden, sie geben Einblicke und regen an zum Nachdenken. Sie bringen Landwirte, die sonst vielleicht in Konkurrenz leben, miteinander ins Gespräch und vernetzen auch sie miteinander. Sie geben den Landwirten, die für uns als Verbraucher in den vergangenen Jahren gesichtslos waren, wieder ein Gesicht und einen Wert zurück.

Andrea Keil



Foto: Andrea Keil



FISH'N SHIPS ODER CHATEAUBRIAND

In exponierter Lage, findet sich hier eine der Top-Adressen in der Grömitzer Gastronomie. Zum Nachmittags-Café kredenzt das Restaurant-Team vom Hotel Strandidyll Leckereien aus der hauseigenen Patisserie. Dass sich Restaurantgäste am Nachmittag und allabendlich auf kulinarische Höhepunkte einstellen können, ist eine gelebte Selbstverständlichkeit – traumhafter Ostseeblick inklusive.

Restaurant. Hotel. Strand. Appartements. Uferstraße 26 | 23743 Grömitz | 04562.1890 | www.strandidyll.de

STRAND
IDYLL

FLECHTWERKER AM STRAND

Von Ostern bis Oktober ist der Strandkorb von der Ostseeküste nicht wegzudenken. Überall stehen die bequemen Strandmöbel in dichten Pulks am Strand und warten auf mietwillige Gäste. Für den reibungslosen Ablauf sorgen unsere Strandkorbvermieter von Sonnenauf- bis -untergang. Wir haben drei von ihnen besucht.



Vor sieben Jahren hat Stefan Krebs 160 Strandkörbe von seinem langjährigen Vorgänger Dieter Landschoof übernommen und in 2018 seinen Bestand auf 400 Stück erweitert. Nun betreibt er an zwei Standorten die Vermietung, ebenfalls kann man die Strandkörbe im Vermietungsbüro seiner Frau reservieren. Lernen kann man den Job nicht, sagt der Dahmer: „Ich war vorher 10 Jahre international für eine große Landtechnikfirma in der Entwicklung unterwegs und habe dann zufällig gehört, dass Dieter Landschoof seine Vermietung verkaufen wollte.“ Man wurde sich schnell handelseinig und aus dem Angestellten wurde ein selbstständiger Unternehmer. „Dahme schläft noch und ich bereite den Tag vor. Ich genieße die Ruhe und das Rauschen der Ostsee bevor das tägliche Treiben beginnt. Für mich der beste Arbeitsplatz der Welt, mit täglich neuen Herausforderungen, ob das offene Ohr für den Gast oder die anstehende Sturmflut in der Nacht. Viele meiner Gäste kommen schon seit etlichen Jahren, bereits vor meiner Zeit“, schwärmt Stefan Krebs. Seit drei Jahren können Gäste Tages-, Wochen- oder Saisonkörbe auch per Onlinereservierung buchen: „Jeder kann auf meiner Website den Plan einsehen, seinen Urlaubszeitraum eingeben und sieht sofort, welche Körbe frei sind und kann dann seinen Wunschstrandkorb buchen.“ Dennoch haben auch Tagesgäste die Chance vor Ort einen Sitzplatz am Strand zu bekommen. In der Hauptsaison (Juli/August) ist es allerdings ratsam, vorab zu reservieren, denn für die kommende Saison erwartet Stefan Krebs einen erheblichen Run auf seine Möbel.

DAHME
STRANDKORB-
VERMIETUNG
STEFAN
KREBS

Hauptbüro:
An der Strandpromenade 8

Zweiter Standort:
An der Strandpromenade 23

23747 Dahme

Telefon 0170/1231131

Onlinereservierung:
www.strandkoerbe-krebs-dahme.com



KELLENHUSEN
STRANDKORB-
VERMIETUNG
MAIKE
BORELLI

Maïke Borelli bezeichnet sich selbst als die dienstälteste Strandkorbvermieterin in Kellenhusen. 2020 feierte sie ihr 25-jähriges Jubiläum. Die erste Strandkorbvermietung hatte sie ihrem Vater gekauft, weil er nach seiner frühen Verrentung noch aktiv bleiben wollte. So ist sie in die Branche hineingerutscht – zunächst als Vertretung, dann hauptberuflich. Das Geschäft lief gut und irgendwann betrieb die Familie Borelli drei Vermietungen, die sie dann zu zwei Vertretungen zusammenfassten mit insgesamt 300 Körben – eine am Südstrand, eine am Nordstrand. Da das die Powerfrau noch nicht auslastet, ist sie auch noch Eigentümerin des Landhauses Lippmann

in Grönwohldshorst mit sechs Ferienwohnungen. Genug zu tun also. Nach der Saison werden die Körbe eingesammelt, Kaputtes wird repariert und Körbe, die nicht mehr zu gebrauchen sind, werden ersetzt. „So zwischen 15 und 25 Strandkörbe schaffen wir pro Jahr neu an“, schätzt Maïke Borelli. Alle ihre Flechtmöbel werden übrigens in Heiligenhafen gebaut – bei der Strandkorbfabrik Harder. Ganz besonders verzaubernd sind die „Ostseegeister“, Glücksbringer aus Kieselsteinen, Donnerkeilen oder sogar Bernsteinen, die Maïkes Bruder Holger Lippmann bastelt und ausstellt. Auch bei Maïke Borelli gilt: Früher Vogel fängt den Strandkorb – also rechtzeitig reservieren!

Op de Horst 38,
23743 Grönwohldshorst
Telefon 04366/327
Onlinereservierung:
www.strandbutler.com



Foto: Detlef Arlt

Ein Traumjob, jeder will einen der 150 Liege-Strandkörbe, die Detlef Arnold jedes Jahr an besonders schöner Strandstelle aufstellt: „Den ganzen Tag in der Sonne sitzen und ab und an die Strandkörbe abputzen, so stellen sich meine Gäste unsere Arbeit vor“, schmunzelt der – zugegeben – knackbraune Arnold. Nicht umsonst ist er stolz auf die vielen Stammgäste, die teilweise seit Jahrzehnten kommen. „Das liegt zum einen an der Qualität unserer hier einzigartigen Liegekörbe, aber auch an der Dienstleistung, die wir anbieten.“ Gästewünsche werden nach Möglichkeit erfüllt, wenn zum Beispiel Körbe zusammengestellt, an die Lieblingsstelle gewuchtet werden sollen oder eine bestimmte Farbe bevorzugt wird. Jeder Gast dreht und wendet sein Strandmöbel nach eigenem Gusto – nach Feierabend werden sie alle wieder Richtung Ostsee gedreht. Das ist schon

körperliche Arbeit! Hinzu kommt, dass die Körbe wandern: „Durchschnittlich rückt so ein Korb durch jeden Tag einen Meter nach vorn und bald wäre die erste Reihe im Wasser, wenn wir nicht ab und zu alle Körbe wieder grob auf Linie bringen würden. Das heißt, jeder Korb drei Meter zurück und das 150 Mal“, erzählt der Korbmacher. Körberücken als Ausgleichssport. Auch der Wind spielt ihm und seinem Mitarbeiter oft Streiche: „Eine gute Brise pustet gern den Wind unter den Körben weg, so dass sie in eine Mulde sacken, dann heißt es, ausbuddeln und zuschütten, damit sie wieder vermietfähig werden.“ 75 Prozent seiner Gäste mieten seine Körbe über die ganze Saison – darunter viele Einheimische. Es ist also nicht einfach, einen Tages- oder Wochenliegekorb zu ergattern. Aber versuchen sollte man es trotzdem.



Foto: Detlef Arlt

GRÖMITZ
STRANDKORB-
VERMIETUNG
DETLEF
ARNOLD

Uferstraße 16
23743 Grömitz
Telefon 0171/3099001
Onlinereservierung und Verkauf:
www.strandkorb-arnold.de

Detlef Arlt

Zur Düne

NATURSTRANDKÜCHE

Natürlich kochen für alle, die den Strand lieben.
Genießen Sie „NaturStrandKüche“ pur!

Das Beste aus
der Ostsee –
immer frisch.

Wir bieten Ihnen:

- frische Spezialitäten
- Ostseefisch
- ausgewogenes Weinsortiment
- Kaffee und Kuchen
- Sonnenterrasse
- Ostseeblick





ACHTSAM LEBEN UND GENIESSEN AUF HOF KLOSTERSEE

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo. bis Fr. 9 – 18 Uhr
Sa. 9 – 16 Uhr

HOF KLOSTERSEE

Klostersee 1
23743 Grömitz/OT Gröhnwohldshorst
Telefon 04366/884061
www.klostersee.org

„S eit 1987 ist Hof Klostersee ein biologisch-dynamisch bewirtschafteter Betrieb, drei Jahre später erhielten wir die Demeter-Anerkennung“, erzählt Gerlinde Ariberti, Gründungsmitglied der bis heute existierenden Hofgemeinschaft mit mehreren gleichberechtigten Verantwortlichen. Es war ihr erster Mann, Klaus-Wigand Nägel, der aus dem gemeinsam gelebten Ideal heraus seinen ererbten Hof freigegeben und vor fast 25 Jahren auf einen gemeinnützigen Trägerverein übertragen hat. Klaus-Wigand Nägel lebt jetzt als „Altenteiler“ in der Nähe des Hofes. Der Verein ist langfristig und unabhängig dem biologisch-dynamischen Landbau, der gesunden Ernährung und der Pflege der ihm anvertrauten Erde gewidmet. Und das lebt die Hofgemeinschaft in wechselnder Besetzung und teilweise bereits in der nächsten Generation nach innen und nach außen. „Wir alle stellen unser Lebenswerk dem biologisch-dynamischen Landbau zur Verfügung“, sagt Gerlinde Ariberti, die gemeinsam mit ihrem zweiten Mann Alberto den Hofladen führt. Jeder, der sich dieser Philosophie verbunden fühlt und eine Qualifikation einbringen kann, ist herzlich eingeladen, langfristig mit der Gemeinschaft zu arbeiten und zu leben. Und es gibt jede Menge zu tun: Die 160 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche müssen unter Beachtung der rhythmischen Ordnung der Natur in vielseitiger Fruchtfolge ohne Chemie oder synthetischer Düngung bearbeitet und die 60 Milchkühe als zentrales Organ der Hofes, wollen versorgt und

gepflegt werden. Ihre Milch wird in der hofeigenen Käserei zu Trinkmilch, Käse und Quark verarbeitet. „Wir leben und arbeiten in einer geschlossenen Kreislaufwirtschaft“, erklärt Gerlinde Ariberti. „Wir haben nur so viele Kühe und Kälber, wie unsere Grün- und Ackerflächen ernähren können und genau so viele Milch- und Fleischprodukte verkaufen wir auch.“ Auch das Getreide für die herrlich duftenden Brote aus der Backstube wird überwiegend selbst angebaut. Alle Produkte der Hofgemeinschaft und noch viele weitere köstliche und gesunde Bio-Waren bietet der helle, große Hofladen, dem ein Gartencafé angegliedert ist. Hier gibt es neben selbstverständlich italienischen Kaffeespezialitäten auch eine große Vielfalt an leckeren, selbstgebackenen Kuchen. Wer länger bleiben möchte, mietet sich eine der fünf Ferienwohnungen oder bleibt gleich ganz hier und genießt seinen Ruhestand in achtsamer Atmosphäre im Altenwohnprojekt der vielfach ausgezeichneten Hofgemeinschaft Klostersee.



Hof Klostersee im Podcast:

Das vollständige Interview mit Gerlinde Ariberti gibt es als Podcast unter www.nordcast.net/podcast oder im NordCast Podcast auf Spotify.

DIE GESCHWISTER LÖWENHERZ

Der Zoo-Park Arche Noah in Grömitz ist eine einzigartige Attraktion an der Ostseeküste. In der 10 Hektar großen, parkähnlichen Anlage können die Besucher über 300 Tiere erleben – teilweise hautnah in begehbaren Gehegen, 365 Tage im Jahr, täglich ab 9 Uhr. Und jetzt gibt es sogar Löwen-Nachwuchs zu bewundern.

„S eit dem 18. September 2020 sind wir stolze Eltern. Wir freuen uns, die Geburt unserer beiden Töchter Ayala und Amary anzuzeigen.“ So würden Aslan und Ayla die Geburt ihres Nachwuchses in unserem Magazin bekanntgeben, wenn sie Menschen wären. Sind sie aber nicht. Die beiden sind ein Löwenpaar, das seit 2009 in ihrem riesigen Gehege im Zoo-Park Arche Noah residiert und dort jetzt zum ersten Mal Junge bekommen hat. „Unsere beiden Mädchen wurden im September letzten Jahres geboren und sind jetzt schon ein ganzes Stück gewachsen“, berichtet Zoodirektorin Birgit Wilhelm. Auf unseren Fotos sind sie noch süße, knapp drei Monate alte, knuddelige Löwenbabys. Vorher haben die Zoobesucher das Geschwisterpaar noch nicht zu sehen bekommen. „Ayla hat sich mit ihren Neugeborenen verkrochen und sie erst der Öffentlichkeit präsentiert, als sie schon 12 und 15 Kilogramm wogen“, so Birgit Wilhelm. Mittlerweile sind die beiden Junglöwinnen ein ganzes Stück gewachsen, fast schon Teenager. Und wie ihre menschlichen Pendanten sind sie kaum noch als „süß“ zu bezeichnen. Sie sind den ganzen Tag draußen an der frischen Luft – das norddeutsche Wetter macht ihnen nichts aus. „Unsere Löwen sind das Klima gewohnt, sie kennen es nicht anders. Ihre Eltern sind ja sowieso Dortmunder Löwen“, erzählt Birgit Wilhelm. Löwen in Dortmund? Da gibt es doch nur Borussen. Die Zoo-Chefin lacht: „Zoo-Löwen kommen schon lange nicht mehr aus Afrika, sondern aus Nachzuchten in den Zoos. Unsere Löwen-



eltern Aslan und Ayla wurden 2007 im Dortmunder Zoo geboren und kamen zwei Jahre später zu uns nach Grömitz.“ Löwen-Babys sind selten in deutschen Zoos – nicht, weil es mit dem Raubkatzen-Nachwuchs in Gefangenschaft nicht klappt, sondern weil sie viel Platz brauchen und es genug Löwen in deutschen Zoos und Tierparks gibt. Also wurde verhütet – auch bei Aslan und Ayla. Aber dieses außergewöhnliche Jahr hat nicht nur unser aller Leben durcheinandergerührt, sondern auch das des Löwenpaares. Die Verhütungspanne hält die beiden ganz schön auf Trab und weil das Gehege groß genug ist, werden sie wohl auch ein ständiges Zuhause im Grömitz Zoo haben, vorausgesetzt, es gibt keine Rivalitäten mit der Mutter. „Das wird spannend werden, aber wir hoffen das Beste für die beiden“, so Birgit Wilhelm. Also gibt es jetzt ein echtes Löwenrudel in Grömitz. Mit dem geduldigen Aslan als Beschützer, so wie es Löwenmännchen auch in freier Wildbahn halten, während die Weibchen auf Jagd gehen.

Detlef Art

TIERISCHE
GESCHICHTEN



ÖFFNUNGSZEITEN
Sommerzeit: März bis Oktober
9 – 18 Uhr
Winterzeit: November bis Februar
9 Uhr bis Einbruch der Dunkelheit
info@zoo-arche-noah.de



ZOO ARCHE NOAH

Mühlenstraße 32
23743 Grömitz
Telefon 04562/5660
www.zoo-arche-noah.de

HOCH OBEN BEI MÖWEN UND MEHLSCHWALBEN

Strandfeeling ohne viele Menschen? Sterne gucken, ohne auf den Strand zu gehen ...? In der Backbord- und Steuerbord-Suite lässt es sich ein bisschen leben wie auf einem Schiff – so nah am Meer ist das Haus Panorama & friends gelegen, dessen Keimzelle ins Jahr 1853 zurückreicht. Bloß genießt man eine Menge mehr an Komfort als damals.

Bevor die nächsten Gäste kommen, werden die riesigen fußbodentiefen Fenster noch einmal gründlich geputzt. Damit diese auch wirklich weit blicken können – wenn sie Glück haben, über die gesamte Bucht bis Wismar. Deswegen gibt es hier auch keine Schlieren auf dem Glas, die der Ostwind regelmäßig mit sich bringt. Doch wer hat schon Lust, regelmäßig den Lappen zu schwingen? Axel Kramer höchstpersönlich. „Ich bin kopffest“, lacht er und ergänzt: „Bei uns geht es nicht um schnell, schnell, sondern um sauber, sauber.“ Und tatsächlich ist der weite 180-Grad-Blick in die Ferne ein erheblicher Gewinn an Wohn- und Urlaubsqualität. Denn zwar punkten die beiden modernen Suiten, die oben auf dem Haus Panorama thronen, mit allen

erdenklichen Komforts von zwei Flachbildschirmen bis zum gemütlichen Kaminofen. So dass man in den hellen, lichten Wohnzimmerräumlichkeiten mit integrierter offener Küche sich wirklich wohlfühlen kann. Doch die eigentliche Frage ist, warum man noch Fernsehen sollte, wenn man derart atemberaubend fernsehen kann?

Urlaub auf Balkonien also? Viele Gäste würden tatsächlich die große Terrasse kaum verlassen, erzählt Axel Kramer. Außer vielleicht, um die kostenlos zur Verfügung stehenden Fahrräder oder Wassersportgeräte zu nutzen. Denn schon mit dem ersten Schluck Kaffee morgens früh könne man dort oben dem Möwengekreische lauschen, sich bei der morgend-



Foto: Haus Panorama & Friends



Foto: Haus Panorama & Friends



Foto: Haus Panorama & Friends

lichen Ertüchtigung die salzhaltige Luft um die Nase wehen lassen oder später vom Liegestuhl aus die Mehlschwalben beobachten. Die sind nämlich direkte Hausgäste und finden unmittelbar um die Ecke ihren Unterschlupf. In den eigens angebrachten Holzkästen hat eine der größten Mauerseglerkolonien Deutschlands ihre Herberge gefunden. Axel Kramer, der auch Naturführer ist, hat eben nicht nur ein Faible für Fensterscheiben, sondern generell für die Natur. So überlegt er ständig, wie es möglich ist, ein gutes Leben für den Mensch in Kombination mit der Natur zu erreichen. Deswegen denkt er zusammen mit seiner Familie darüber nach, wie sie peu à peu ihr Angebot in den insgesamt zwölf verschiedenen Ferienwohnungen noch nachhaltiger und umweltfreundlicher gestalten können. „Es ist jedoch nicht ganz leicht mit der Öko-Bettwäsche in Sachen Keimfreiheit“, meint Axel Kramer, aber sie wollen dranbleiben.

Die stabilen Holzbetten aus Lärche und Kiefer für alle vier Schlafzimmer hat er übrigens von Jochen Horch, dem Wanderzimmermann, anfertigen lassen. Als der sie draußen auf der Terrasse montiert habe, hätte man sich am liebsten gleich hineingelegt und in den Himmel geschaut. Das gab vermutlich auch die Idee für

die Hängematten: Nun kann man hier gemütlich seine norddeutsche Siesta abhalten und später in den Abend gleiten – berauscht vom fernen Meeresrauschen und den wirklich paradisischen Aussichten ins Firmament. Dieses Jahr ist übrigens 100-jähriges Jubiläum. So lange ist es nämlich her, dass die Großeltern das Vorderhaus gekauft haben. Und dazu passend sollen auch die neu gebauten Bootshaus-Suiten Luv und Lee eingeweiht werden. Bootshaus im Doppelfernblick – 45 Stufen zum Glück.

Andrea Keil

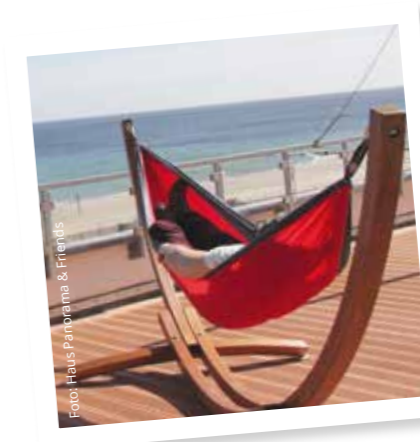


Foto: Haus Panorama & Friends

HAUS PANORAMA & FRIENDS

Seestraße 53
23747 Dahme
Telefon 04364/725 und 0173/4006281
www.panorama-dahme.de

„Qualität hat einen Namen“

www.eiderstedter-strandkoerbe.de
info@eiderstedter-strandkoerbe.de

Uelvesbüller Str.1 D-25840 Friedrichstadt 0 48 81 / 3 68

Eiderstedter
Strandkörbe

OBST IN ALLEN FORMEN



Möchte man leckeres Obst auf Kuchen und Torten im Garten genießen, kann man das zugleich mit einer wunderbaren Aktion verbinden und sich für zuhause frisches Obst pflücken – möglich auf dem Obsthof Schneekloth.

„Essen wir erst und gehen dann oder gehen wir erst und essen dann?“ Die Entscheidung dürfte wohl den meisten Hofbesuchern schwerfallen, denn wer die Wahl hat, hat bekanntlich die Qual. Will man zunächst bei einem köstlichen Kirschkuchen oder Rhabarberbaiser den Blick in die prächtigen Baumalleen genießen oder lieber gleich auf eine Tour in die angrenzenden Ländereien aufbrechen? Auf dem Obsthof Schneekloth gestaltet sich das Quälen jedoch in recht genussvoller und zudem gesunder Weise, denn die fruchtigen Plantagen hängen voll mit prallen Vitaminen. Viele verschiedene Obstsorten kann man hier entsprechend des Jahreszeitenlaufes und des Reifegrades selber ernten: Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Sauerkirschen, Johannisbeeren, Pflaumen, Reneclauden, Mirabellen, Quitten. Obsthof-Fee Miriam Schneekloth, Besitzerin

des Obsthofes zusammen mit ihrem Mann Volker, sagt: „Wir können nur mit der Natur leben – deswegen gehen wir auch gut mit ihr um.“ Will heißen, die Früchte wachsen je nach Saison und Sonne, es wird nicht künstlich nachgeholfen. So sind die Früchte naturbelassen, wie die Kunden und sie selber es auch wünschen.

Wer regelmäßig pflücken will, holt sich am besten an der Kasse ein Körbchen und einen Selbstpflückerausweis und verbringt hier locker einen ganzen Tag: Kinder können über die Spielgeräte turnen, eine Sitzprobe auf den alten Traktoren oder den Westernsätteln nehmen und vorsichtig die Ziegen streicheln. Wer sich wundert, dass die Ponys zwischen den Gartentischen nicht aus Plastik sind, sondern echt: Sie genießen hier ihr friedliches Rentendasein und lassen sich gerne „betütteln“ – eine heile Welt also, ein bisschen Bullerbü?



Durchblättert man die kleine Chronik des Obsthofes, fällt einem Miriam Schneekloth auf, immer mit einem breiten Strahlen im Gesicht: „Wir machen die Dinge, die uns Freude machen – jetzt und hier. Und jeden Tag das Beste.“ Voller Ideen hat sie hier angepackt und aus der ursprünglichen Pferdebox im Jahre 2001 ihren ersten Laden geschaffen – zusammen mit ihrer großen, tollen Familie und vielen fleißigen Helferhänden. Während früher nur die ganz Ehrgeizigen den Eingang zu den frisch angelegten Himbeerefeldern nach langem Suchen fanden, ist der Obsthof heutzutage kein Geheimnis mehr. Im Jahr 2006 wurde die Lagerhalle zum fruchtigen Laden und Café umgebaut. Hier findet der und die Obstfreund*in alles, was man aus Früchten herstellen kann, Säfte, Sirups, Konfitüren, Marmeladen, Gelees. „Wir verarbeiten alles in alles“, erläutert sie. Denn schließlich will Miriam Schneekloth nichts verderben lassen. Natürlich wissen die Obstbauern Schneekloth am besten, wieviel Arbeit und auch Liebe in den Früchten steckt. Und man mag es sich einbilden oder nicht: Das lässt sich auch schmecken.

Andrea Keil

OBSTHOF SCHNEEKLOTH
Pappelhof 6a
23743 Grömitz
Telefon 04562/1704
www.obsthof-schneekloth.de

Holsteiner
Landküche
frisch & handgemacht

Landhaus
„KremperKrug“
BIERGARTEN & KINDERSPIELPLATZ

Fisch- & Fleisch-
Vegane Spezialitäten

Küchenzeiten Mi 17:30 - 21:00 Uhr
Do bis Sonntag 11:30 - 14:00 Uhr & 17:30 - 21:00 Uhr

04561/5281703
www.kremper-krug.de



TEUFLISCH SCHÖN

Im Devils Place ist alles ein bisschen anders als gewohnt. Sandra Lütke hat sich mit diesem Ort einen Platz erschaffen, der alle Klischees sprengt. Dort geht sie gezielt auf die Bedürfnisse ihrer Kund*innen ein und bietet von Ayurvedischer Massage bis Wimpernlifting so einiges an. Heute habe ich mich testweise auf ihre Massagebank begeben.

Aus dem Reich der Strandhelligkeit geht es ein paar Stufen hinab in das Reich der Dunkelheit. Hier dominieren olivschwarze, schlammfarbene und senfgelbe Töne, es ist ein bisschen mystisch. Das ist völlig ungewohnt, denn normalerweise hat alles, was öko und vegan ist, den unverkennbaren Öko-Touch. Nicht so bei Sandra: In ihrer Höhle, wie sie selbst sie nennt, steht eine alte Werkbank zum Tresen umgebaut. Sie verkörpert ihre Vision vom Selbstständigsein. Ein altes Ölfass hat sie kurzerhand zum Tisch deklariert, hinter der Massagebank lehnt eine Holzleiter an der Wand, durch die Blumenampel lugt ein hämisch lachendes, rotes Teufelchen hervor. Die Figur hat sie zur Einweihung geschenkt bekommen – sie soll ihr Glück bringen. Ein bisschen gothic, ein bisschen punk ist das Interieur. Doch „ich bin nicht der Teufel hier!“, lacht Sandra, die selbst eine Erscheinung ist: Obwohl sie nur ein T-Shirt trägt, sieht sie völlig angezogen aus. Das mag an ihren vielen bunten Tattoos liegen, die ihre Arme und das Dekolleté bekleiden. Lauter bizarre Märchenfiguren wie Arielle die Meerjungfrau, skurrile Katzen und ein rosa Schwein blicken einem von ihrem Körper aus entgegen. „Das ist meine Lebensgeschichte auf Leinwand“, sagt sie schmunzelnd. Doch dafür ist jetzt keine Zeit.

Willig lege ich mich bäuchlings auf die beheizte Massagebank, dann legt die staatlich geprüfte Kosmetikerin sanft ein wärmendes Tuch auf meinen Oberkörper und los geht's. Täusche ich mich oder sind das einzelne heiße Tropfen, die meine Fußgelenke berühren – dazu plätschernd-klimpernde Klaviermusik? Sandra lässt angewärmtes Sanddornöl auf meinen Körper träufeln, dann arbeiten sich ihre Hände geschmeidig von unten nach oben voran. Ein bisschen fühle ich mich wie ein öliger Aal oder mehr wie ein



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil



Foto: Devils Place



Foto: Andrea Keil

DEVILS PLACE IM HOTEL STRANDGLÜCK

Uferstraße 20
23743 Grömitz
Telefon 04562/18444
www.devils.place



Foto: Devils Place

STRANDTASTISCH



IN EXPONIERTER LAGE, KURZ
VORM HAFEN, FANTASTISCH
NAH AM STRAND GELEGEN

Komfortable Doppelzimmer und exklusive Suiten – die gehobene Ausstattung, der aufmerksame Service und die besonders familienfreundliche Atmosphäre machen dieses 4-Sterne Hotel zu einem ganz besonderen Ort. Restaurant, Himmelbetten, Schlafstrandkörbe und über 70 Ferienwohnungen in allerbeste Lage.

Hotel. Restaurant. Strand. Apartments. Uferstraße 26 | 23743 Grömitz | 04562.1890 | www.strandidyll.de

STRAND
IDYLL ****



NEU STRANDIDYLL
WELLNESS

Grömitz' neue Adresse für
wohltuende Massagen
& Treatments.
Wellnesstermine unter
Tel. 04562.1890





HEILIGE RUHE UND HIMMLISCHE HEERSCHAREN

Klöster sind eher selten in unseren protestantischen Landen. Das war aber nicht immer so, wie das Kloster Cismar zeigt: Einst war es eines der mächtigsten und reichsten Klöster in Norddeutschland – bis die Reformation die Benediktinermönche zum Auszug zwang. Heute ist es Heimat zahlreicher Künstler und einmal im Jahr findet hier ein rauschendes Fest statt – normalerweise.

Sie hatten es wohl zu weit getrieben, die Mönche im St. Johanniskloster zu Lübeck. Gerüchte behaupteten sogar, dass sie willigen Frauen die Haare abschnitten und eine Tonsur rasierten, damit sie unbemerkt im Kloster ein- und ausgehen konnten, um mit den Mönchen Unzucht zu treiben. Jedenfalls hatte der Bischof von Bremen irgendwann genug von seinen sinnfrohen Seelenhirten und verbannte sie 1231 in die Einöde von Cismar, um dort ein neues Kloster aufzubauen. Mit viel Kirchengeld und der wahrscheinlich nicht ganz freiwilligen Hilfe der ortsansässigen Bevölkerung bauten sie ihr neues Refugium auf und stellten es 1260 mit Vollendung der Klosterkirche fertig. Ihr Geld verdienten die Klosterbrüder hauptsächlich durch Pilger, die massenweise kamen, um die zahlreichen, dort aufbewahrten Reliquien zu verehren – aber auch durch die Einkünfte aus 25 Dörfern und sieben Mühlen, die zum Klosterbesitz gehörten.

Damit waren die geschäftstüchtigen Mönche wohl die ersten Touristikmanager an der Ostseeküste. Reich geworden, konnten sie sich allerlei Luxus erlauben. 1320 bestellten sie bei Lübecker Schnitzern ihren reich verzierten Reliquienschrein, der bis heute in der immer noch aktiven Klosterkirche hängt. Er ist der älteste Flügelschrein, den die Kunstgeschichte kennt. Auch ihre Lebensfreude behielten die Mönchlein bei. In der Stadtkirche Heiligenhafen ist heute noch ein Chorgestühl aus Cismar zu besichtigen, das schlafende und zechende Mönche zeigt. Es kam angeblich nach Heiligenhafen, weil die Klosterbrüder ihre Weinrechnung nicht bezahlten. 1561 ist dann auch Schluss mit lustig, das Kloster wird aufgelöst und nacheinander Gutshof, Landratsamt und Jugendherberge. Mit den Gebäuden gingen die neuen Herren nicht zimperlich um. Es wird umgebaut und abgerissen, so dass von der ursprünglichen Anlage nur noch die Kirche und Reste des Konvents übrigbleiben.

In diesen einstöckigen Gebäuden genießen Besucher heute die Angebote des Klostercafés. Heute gehört das Kloster zur Stiftung Schleswig-Holsteinische Landesmuseen Schloß Gottorf und ist ein Magnet für Kunst und Kulturinteressierte. In den Nebengebäuden leben und arbeiten zahlreiche Künstler als Landesstipendiaten Cismar, weil sie dort ideale Bedingungen für ungestörtes kreatives Schaffen finden. In den Ausstellungsräumen des Klosters zeigen sie ihre aktuellen Arbeiten. Dort finden in normalen Zeiten während der Saison auch wechselnde Kunstausstellungen statt. Das ganze Jahr über organisiert der Förderkreis Kloster Cismar Konzertveranstaltungen auf hohem Niveau. Höhepunkt des Klosterlebens ist aber das alljährliche Klosterfest, das mit Ausnahme von 2020 seit 1980 jedes Jahr in der zweiten Augustwoche auf dem Klostergelände und drum herum stattfindet. Dann ist Trubel wie vor 600 Jahren angesagt. Kunsthandwerker und Künstler stellen ihre Werke aus – und vor allen Dingen zeigen sie den Besuchern auch den Herstellungsprozess: Da formen Keramiker, hämmern Bildhauer, pinseln Maler, pusten Glasbrenner und knüpfen Weber, da sind Korbflechter, Hutmacher, Textilkünstler, Bürstenmacher, Holzblütenfertiger, Drechsler, Papierkünstler und Holzspielzeugmacher meist in historischen Kostümen. Gürtler und Täschnere, Bildhauer und Maler bearbeiten ihr Material, Edelsteine glänzen in der Sonne und Radierungen, Grafiken und

Bilder oder Seidenmalereien entstehen vor den Augen der Besucher. Es ist ein herrlich kreatives Durcheinander, untermalt von köstlichen Gerüchen der vielen Anbieter von Speisen und Getränken – man darf es einfach nicht versäumen. So lasst uns denn ein kleines Stoßgebet an den seligen Bischof von Bremen senden, dass er in diesem Jahr das gottgefällige Gewusel wieder zulasse und uns nicht noch einmal in die Einöde unserer vier Wände verbanne.

Detlef Arlt



Termine und Öffnungszeiten:

Klosterfest: voraussichtlich 6. – 8. August 2021
10 – 23 Uhr

Gottesdienste: jeden zweiten Sonntag 10 Uhr

Kunstausstellungen: Di. – So, 10 – 17 Uhr

Konzerte: siehe Internetseite

Führungen: Mi. und So. 17 Uhr

Klostercafé: Ostern bis Oktober, Di. – So, 10 – 17 Uhr
(aktuelle Infos unter www.klostercafe-cismar.de)

Termine und Öffnungszeiten können pandemiebedingt abweichen bzw. ausfallen.
Aktuelle Infos auf der Internetseite

KLOSTER CISMAR

Bäderstraße 42

23743 Cismar

Telefon 04366/8846522

www.kloster-cismar.de

Sommeraktion: Aufbau ohne Montagekosten!



Über 30 mal in Norddeutschland
- auch in Ihrer Nähe!

Nelson Park Terrassendächer
Albert-Einstein-Straße 23
23701 Eutin

0 45 21 / 8 26 48 17

www.nelsonpark-td.de



Alles aus einer Hand:
Beratung - Produktion - Montage



VINO CALLIESSIMO

Wer gute italienische Weine liebt, hatte in Grömitz bisher nur beschränkte Auswahlmöglichkeiten. Unser Herausgeber, Chefredakteur und Weinliebhaber Ulli Callies schließt diese Lücke nun. Er bietet in den Räumen seiner Agentur jetzt auch hochwertige Tropfen aus Bella Italia an.

Wie kommt ein eingefleischter Tourismusmarketing-Experte und Werbeagenturinhaber dazu in seinen Agenturräumen italienische Weine anzubieten? „Ganz einfach“, antwortet Ulli Callies. „Ich liebe guten Wein und möchte das Angebot in Grömitz erweitern. Außerdem ist mein Weinsortiment die logische Fortsetzung meines FRISCHE-LUFT-Ansatzes, unseren Lesern besondere Themen, Ausflugsziele und Angebote vorzustellen, die in den üblichen Medien nicht permanent präsent sind.“ Und da er nicht nur darüber schreiben, sondern Genuss Themen auch erfahrbar machen möchte, hat er einen Bereich in seinen Räumen freigeräumt und mit einem ausgesuchten Sortiment guter italienischer Tropfen gefüllt – Olivenöl und Grappa inklusive. Die Idee dazu kam über einen guten Freund und Kunden: „Wir haben für ein befreundetes italienisches Restaurant in Grömitz eine neue Weinkarte entworfen. Dabei haben wir eine ganz besonders tolle Wein-Einkaufsquelle entdeckt und die Weinkarte nach ausgiebigen Weinproben daraufhin um 15 Weine dieses Anbieters erweitert“, schwärmt der weinliebende Werbemanager.

Doch warum sollten die Gäste ihren Lieblingswein nur im Restaurant genießen? So entstand das Angebot, die Weine zu einem guten Preis kartonweise zum Mitnehmen anzubieten. Und damit die Gäste sich nicht abends nach dem Essen schwer bepackt mit Weinkartons nach Hause schleppen müssen, können sie am nächsten Tag ganz bequem bei Callies Kommunikation direkt vor die Tür fahren und ihre Kartons dort abholen – um sie als Souvenir mit nach Hause zu nehmen oder den Resturlaub beschwingt zu genießen.

Inzwischen kommen nicht nur Restaurantgäste zu Ulli Callies, sondern auch andere Weinfreunde. Denn es hat sich in und um Grömitz herumgesprochen, dass es hier wohlschmeckende Tropfen in Weiß, Rot oder Rosé zu holen gibt. Empfehlungen gibt Ulli Callies nur ungern ab. „Die Geschmäcker und Vorlieben sind einfach zu unterschiedlich“, weiß er als Gastgeber. „Deshalb kann man bei mir auch jeden Wein probieren.“ Da gibt es die leichten, fruchtigen und säurearmen Critone- oder Lugana-Weißweine in hervorragender Qualität „exklusiv nur bei mir“ und Rotwein-Granaten wie den Nero D'Avola oder (mein persönlicher Lieblingswein) einen wirklich hervorragenden Primitivo Di Manduria aus der berühmten Cantina San Marzano. Als Weinberater sieht sich Ulli Callies aber nicht: „Ich kenne alle meine Weine und alles, was mir schmeckt, gebe ich gern weiter.“ Unser Urteil: Der Chef hat einen echt guten Geschmack!

Detlef Arlt



**CALLIES BÜRO FÜR GESTALTUNG,
WEIN UND DIALOG**

Neustädter Straße 14 - 16

23743 Grömitz

Telefon 04562/266739

www.callies-kommunikation.de

zu Hause sein ist ein Gefühl HOTEL Ostseeresidenz CAMMANN ★★★★

Ihr kleines, feines 4-Sterne-Privathotel in Grömitz



Eine gelungene Symbiose aus traditioneller Hotellerie und Modernität – so empfinden die meisten Gäste unser individuell gestaltetes Haus.

Egal, ob Sie ein Einzelzimmer, ein kleines oder großes Doppelzimmer, ein Hotelappartement (2 Pers.), eine Junior-suite, die Mansardsuite, die Exklusivesuite oder unsere 100 qm große Suite de Luxe (Zimmer überwiegend mit Balkon oder Terrasse) wählen – wir haben uns durch die individuelle Auswahl des Interieurs bemüht, eine Wohlfühl-atmosphäre zu schaffen. Diese findet sich auch in der Außenanlage und der dortigen Ruhezone zum Wäldchen wieder. Genießen Sie die schönste Zeit des Jahres in unserem Hotel, in dem die Herzlichkeit zu Hause ist.

Zentrale Lage – nur 2 Gehminuten zum Strand.



genießen
wohlfühlen
entspannen

Christian-Westphal-Straße 52/56
23743 Grömitz
Telefon 04562 - 98 27
info@hotel-cammann.de
www.hotel-cammann.de



Neptuns Garten – das Strandidyll-Ostseegericht 2021

Mengenangaben für 4 Personen:

800 g Rotbarschfilet
 1/3 TL milde Peperoni, rot
 1/2 Scheibe Toastbrot (ohne Rinde)
 4 Scampi
 300 ml Crème fraîche
 100 ml Brühe
 1 EL Pommery Senf
 1 EL Dijon Senf
 1 TL Kurkuma
 Abrieb und Saft einer halben unbehandelten Orange
 800 g bunte Karotten
 3 TL Honig
 50 g Butter
 30 g geröstete Pinienkerne
 800 g Kartoffeln (mehlig kochend)
 200 ml Milch
 50 g Butter
 30 g Meeralgeln
 Muskat
 Etwas Zitronensaft
 Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, abspülen und grob würfeln, 20 Minuten in Salzwasser kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen. Milch und Butter in einem großen Topf erwärmen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer klein drücken, in die heiße Milch geben und gut verrühren. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Für die Sauce Crème fraîche, Brühe mit den Gewürzen, Senf und den Abrieb der Orange in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln, mit Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Karotten schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser das Gemüse 5 Minuten bissfest kochen, abgießen. In einen Topf mit zerlassener Butter, Honig und gerösteten Pinienkernen geben und kurz karamellisieren, mit Salz abschmecken.

Das gewürzte Rotbarschfilet in eine ausgebutterte, feuerfeste Schale geben. Peperoni hacken, Toastbrot entrinden und in feine Würfel schneiden. Beides auf die Filets geben. Den Ofen auf 185 Grad vorheizen und den Fisch ca. 15 Minuten darin backen.

Die Scampi in Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und kurz den Meeresspargel mit in die Pfanne geben. Anrichten und genießen.

Einmal im Jahr stecken die Kochprofis aus verschiedenen Restaurants in und um Grömitz die Köpfe zusammen und entwickeln ein preislich limitiertes Gericht, aus denen dann alle ihre einzigartige Variante mit unterschiedlichen Zutaten erkochen, das sie alle das Ostseegericht nennen. In Grömitz können die Gäste zwischen 10 Varianten wählen. Wir stellen das Ostseegericht des Restaurants im Hotel Strandidyll vor.

Das Ostseegericht ist schon Mitte der 80er Jahre als Gemeinschaftsaktion der Ostseeorte in Schleswig-Holstein entstanden, um das Image der einfalllosen, hochpreisigen Ostseeküche zu korrigieren. „Heute nehmen immer noch 10 Betriebe in Grömitz daran teil, darunter auch das Hotel Strandidyll. Wir sind für Kulinarik, gutes Essen und gute Gastlichkeit weit bekannt und deshalb wollen wir nicht nur heute mit ganz viel Lust und Laune kochen“, führt Hoteldirektor Olaf Dose-Miekley in unsere heutige Koch-Session mit Küchenchef Jörg Drews und Sous-Chef Manuel Döbler ein. In der Tat, die Küche des Hotelrestaurants genießt nicht nur bei den Hotelgästen, sondern auch bei externen Feinschmeckern einen hervorragenden Ruf. „Wir bieten nur eine kleine Karte mit jeweils fünf ausschließlich frischen Fleisch- und Fischgerichten aus überwiegend regionalen Produkten an“, ergänzt Jörg Drews, der seit fast 25 Jahren in der Küche des immer noch familiengeführten Traditionshotels kocht.

Während er sich um Rotbarsch und Scampi kümmert, bereitet Döbler die feine Senfsauce zu und bereitet das Gemüse zu. Es duftet herrlich nach Orangen, Scampi und zerlassener Butter in der Hotelküche. Die leidenschaftlichen Köche haben die Corona-Zeit übrigens genutzt, um ein eigenes Kochbuch zu schreiben. „Best of Strandidyll heißt das Werk, das eine Auswahl der besten Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts und anderer leckerer Sachen zum einfachen Nachkochen vorstellt“, sagt Olaf Dose-Miekley.



HOTEL STRANDIDYLL

Uferstraße 26

23743 Grömitz

Telefon 04562/1890

www.strandidyll.de

Tischreservierungen unbedingt erforderlich

Unser Ostseegericht ist zwar nicht dabei, aber man findet es neben den anderen leckeren Ostseegerichten unter www.groemitz.de/ostseegerichte: Im Ofen gebackenes Rotbarschfilet mit Scampi an einer Orangen-Senf-Sauce in Honig karamellierte Urkarotten mit gerösteten Pinienkernen und einem Kartoffelstampf mit mariniertem Meeresspargel. So nennen sie den leicht salzig schmeckenden Queller auch, der im Watt und auf den Salzwiesen an der Nordsee wächst. Wir wünschen viel Spaß beim Genießen im Strandidyll oder beim Nachkochen.

Detlef Art



UNSERE STORES IN GRÖMITZ

MODE *Steuerbord* DESIGN

TOMMY HILFIGER

CALVIN KLEIN

Marc O'Polo
EST. IN STOCKHOLM

CAMPIONE

HUB

Harbour



Couture

SEESTRASSE 7

SEESTRASSE 10

ÖFFNUNGSZEITEN MO – SA 10 – 18 Uhr SO 11 – 17 Uhr

KARLSSON VON DER LÜBECKER BUCHT

Wer wird denn gleich in die Luft gehen? Ältere werden sich noch an das cholerasche Männchen aus der Zigarettenwerbung erinnern. Doch statt zur Fluppe greifen wir zum Telefon und rufen Arne Rieber an. Mit ihm steigen wir auf und erleben unsere wunderschöne Ostseeküste von ganz oben aus der Vogelperspektive.

Was, mit dem Ding soll ich fliegen? Ich bin doch nicht Karlsson vom Dach! Das Fluggerät, mit dem Pilot Arne Rieber mich gleich in die Luft gehen lassen will, sieht aus wie eine Mischung aus Zigarre und Milchaufschäumer. „Das ist ein Gyrocopter und der fliegt ruhiger und leiser als ein Hubschrauber“, versichert der erfahrene Flieger. Tatsächlich ist der Tragschrauber, so sein offizieller deutscher Name, eine Mischung aus Flugzeug und Helikopter – und durchaus keine neue Erfindung. „Der Tragschrauber wurde in Spanien und bereits im Zweiten Weltkrieg erfunden“, erzählt Arne Rieber, während er mich im Hangar auf dem Flugplatz Grube mit Helm, sowie Schutzbrille ausstattet und mich einweist. Fleecepulli, winddichte Jacke, lange Hose und festes Schuhwerk habe ich schon an, das reicht. In Deutschland ist das Ultraleichtflugzeug seit 2004 zugelassen. Und dann geht es bei herrlichem, fast windstillem Frühlingwetter los. Das Einsteigen ist bequem, Helm auf, Funk checken – und dann beginnt das Abenteuer!



AKTIV




Markt-Apotheke

Immer gut beraten - im Herzen von Grömitz!

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

MO - FR	08.30 - 12.30 Uhr
	14.00 - 18.00 Uhr
SA	08.30 - 13.00 Uhr

In der Saison verlängerte Öffnungszeiten.

Sabine Hoeft, Am Markt 7, 23743 Grömitz
Tel. 04562/63 11, Fax 04562/22 24 28

Arne Rieber ist dem Fliegen verfallen, seit er 14 Jahre alt ist. „Im Skiurlaub ohne Schnee habe ich das Gleitschirmfliegen entdeckt, bin später als Sanitäter im Rettungshubschrauber mitgeflogen und habe mich schließlich für den Gyrocopter als Alternative zum nicht finanzierbaren Traum Helikopter entschieden.“ Während er mir das erzählt, sind wir auch schon an der Küste. Dahme kommt in Sicht, die Seebrücke und der Leuchtturm sind klar zu erkennen. Über Kellenhusen und meine Homepage Grömitz kommt Neustadt in Sicht. Meine Güte, wie groß die „Ancora Marina“ ist. Der Hansapark ist aus unserer Perspektive ein Kinderspielplatz, über Timmendorf und das Brodtener Ufer geht es die Trave hoch – und dann kommt Lübeck in Sicht. Meine Lieblingsstadt sieht aus, als wäre sie auf einer Modelleisenbahnplatte montiert. Kein Wunder, schließlich fliegen wir fast 2000 Fuß hoch, also 660 Meter, da wird die Welt zum Miniaturwunderland.



Foto: Gyro-Flights

Meine Kamera brauche ich nicht mitzunehmen, Gyro-Flights dokumentiert den Flug mit montierten GoPros und die Bilder oder Filme kann man anschließend mit nach Hause nehmen. Handyfotos sind übrigens nicht erlaubt: „Das ist wie im Auto, wenn Sie das Handy bei 140 Stundenkilometern aus dem Fenster halten. Das Telefon fliegt ganz schnell weg und beschädigt schlimmstenfalls den Rotor“, warnt Arne Rieber. Also besser nicht mitnehmen. „Wollen wir mal ein Manöver fliegen?“, fragt er plötzlich über unser Intercom. Ich werde abenteuerlustig und stimme zu. Und dann fliegt Arne Rieber einige enge Kurven – Achterbahnfeeling. Er simuliert einen Motorausfall und erstaunlicherweise fallen wir nicht wie ein Stein vom Himmel, sondern gehen in einen kontrollierten Sinkflug über. Beeindruckend – und es stärkt mein Vertrauen in Gerät und Pilot. Über Land geht es zurück. Wie schön die Holsteinische Schweiz von oben ist! Die Landebahn in Grube kommt in Sicht und sanft setzt der Gyrocopter auf. „Was für ein grandioses Erlebnis“, denke ich noch auf der Rückfahrt und verspüre in meinem alten Toyota noch immer dieses unglaubliche Gefühl der grenzenlosen Freiheit.

Detlef Art

Gyro-Flights
Arne Rieber
 Infos und Buchungen unter
www.gyro-flights.de
info@gyro-flights.de
 Telefon 04561/537020

www.dahlercompany.de



DAHLER & COMPANY
 IMMOBILIEN

WIR VERKAUFEN IHRE IMMOBILIE

... und bieten Ihnen eine **unverbindliche Marktwertermittlung**

DAHLER & COMPANY sucht Immobilien an der Ostseeküste, um die hohe Nachfrage unserer zahlreichen Suchkunden bedienen zu können. Bei Interesse am Verkauf Ihrer Immobilie, werden wir gern eine unverbindliche Immobilienbewertung vornehmen. Rufen Sie uns an, schreiben eine E-Mail oder vereinbaren direkt einen Termin. **Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.**

Poststraße 12 | 23669 Timmendorfer Strand | Telefon: 04503.83 12 | timmendorferstrand@dahlercompany.de



Foto: Gyro-Flights

Arne Rieber startet den Motor – erstaunlich leise unter dem Helm – und rollt an. Der Gyrocopter startet wie ein Flugzeug, denn der Motor im Rücken gibt den Schub, während der Propeller oberhalb das Gerät in der Luft hält. Es holpert ein wenig und nach kurzem Anlauf sind wir in der Luft. Der erste Eindruck: es rumpelt und ächzt nicht wie in den kleinen, einmotorigen Flugzeugen, sondern wir liegen ganz ruhig in der Luft. Der zweite Eindruck: Grandioser Rundblick an der frischen Luft, ein unglaubliches Freiheitsgefühl stellt sich ein. Es ist wie Motorradfahren ohne Straße und Gegenverkehr – herrlich.

Es ist frisch, aber nicht wesentlich kälter als am Boden. „Vielleicht drei bis vier Grad Unterschied“, sagt mein Pilot. Arne Rieber nimmt Kurs auf Lübeck, die Flugroute konnte ich mir aussuchen – ich will einmal die Küste von Dahme bis Lübeck überfliegen. Dafür habe ich FUN60-Paket gebucht und das bedeutet 60 Minuten in der Luft. „Vorbereitung, Start und Landung zählen nicht zum Paket, wir berechnen die reine Flugzeit“, versichert der Unternehmer, der die Firma Gyroflight im Nebenberuf mit zwei Partnern und ihren Gyrocoptern betreibt. Im Hauptberuf handelt er mit Papier für Kartonagen.



Foto: Gyro-Flights

PERFEKT GERÜHRT

Die Größe der Kuchen- und Tortenstücke im Palmenhaus-Café ist legendär: Hier bekommt man nicht nur doppelt so große Stücke wie andernorts, sondern auch doppelt so viel Geschmack: So kann der Gast die luftig-leicht gebackenen Kuchenräume in der Orangerie oder auf der weitläufigen Terrasse davor genießen – bei herrlich-luftigem Ausblick.

Schon die Anreise ist ein bisschen wie im Bilderbuch: Entweder fährt der Gast an der großen Anlage der Hasselburg vorbei, durch das wie ursprünglich daliegende Dorf Altenkrempe und einen Wald wie im Märchen. Oder er nähert sich von der anderen Seite her über die sanfte Hügel- und Alleinlandschaft, um zum 1900 erbauten Palmenhaus zu gelangen. Das liebevoll restaurierte Kulturdenkmal aus rotem Backstein mit den hohen Fenstern und den grünen Glasfacetten, die für außergewöhnliche Lichteffekte sorgen, war damals ein Geschenk der Kaiserin Auguste Viktoria an ihre Palastdame Gräfin Plessen. Es diente im Winterhalbjahr zur Einlagerung exotischer Kübelpflanzen, seit 2001 befindet sich in seinen Räumlichkeiten das Palmenhaus Café, in dem Cornelia Janshen liebevoll den Backlöffel schwingt.

Eigentlich könnte die agile Frau schon längst im Ruhestand sein. Doch als die Betreiberin des Cafés Sonja Bundt sie fragte, ob sie weitermachen möchte, zögerte sie keine Sekunde. Und so radelt die gelernte Hauswirtschaftsmeisterin nach wie vor gerne durch den Lachs-bach hierher und bäckt fast jeden Tag ihre zehn bis

zwanzig Kuchen in den vier Backöfen. Dabei muss jeder Handgriff sitzen: Denn während sie beispielsweise die vier oder sechs Böden aus Rührteig in den Ofen schiebt, schlägt sie bereits Sahne oder kocht Äpfel in Wein für die Schwedentorte. „Keiner ist so schnell wie ich!“, sagt die Lady der Torten und sprintet wie zum Beweis mal eben in die Küche, um nach den nächsten Kuchen zu schauen. Und fügt hinzu: „Bei mir steht keiner zwei Minuten, schon hat er einen Auftrag!“ Ja, zum guten Gelingen muss es halt flutschen. Heutzutage habe die Tortenbäckerin zwar mehr Technik zur Verfügung als früher. Doch schön sei auch gewesen, dass sie damals mit bis zu drei Rührgeräten parallel hätte rühren können. An der Art des Schlagens hätte sie hören können, wann die Sahne fertig gewesen sei. Während sie nun bei ihrer modernen Maschine den Schalter festhalten und nichts anderes beginnen könne: „Das macht mich schon ein bisschen nervös“, gesteht die rührige Frau ein. Und da es für viele klassische Torten wie Rhabarber-Baiser, Himbeer- oder Marzipantorte eine Menge von dem schneeweißen Schaum braucht und sie gewiss kein Sahnesteif verwendet, ist dieses Gerät essenziell – und damit das Festhalten des Knopfes.

HOFCAFÉS



Bei der Torte des Monats wird immer wieder etwas Neues ausprobiert und ein wenig experimentiert: In der Winterzeit trifft sie sich mit ihrer Kollegin Iris Siegg, dann „bekakeln“ die beiden, was sie kreieren wollen, und probieren aus, was sie bekakelt haben. Dabei geht es nicht nur um den guten Geschmack, sondern auch um eine gelungene Handhabung am Tresen. Denn natürlich darf der Kuchen nicht bröckeln und nicht brechen. Ob die Stücke vielleicht doch ein Stück zu groß seien? Das glaubt Cornelia Janshen nicht, auch wenn sie selber täglich maximal ein halbes esse – natürlich mit ordentlich Sahne drauf. Denn zwar kündigten viele Kundinnen an, dass sie nicht ein ganzes schafften, es dann aber doch aufäßen. So dass abends in der Regel nichts übrigbleibt – gut geplant, ist königlich gebackener Kuchen!

PALMENHAUS CAFÉ
Heidberg 1
23730 Sierhagen
Telefon 04561/558412
www.palmenhauscafe.de

Andrea Keil

SCHULZE
FERIENVERMIETUNG 
immer die Ostsee im Blick

- NEUE Vermittlungsagentur
- Rundum-sorglos-Paket
- individuell & persönlich

Schützenstraße 10 | 23743 Grömitz | 04562 - 398 31 75
www.schulze-ferienvermietung.de

IN DEN WALD GEHORCHT

Dass Bäume ein soziales Leben haben, wissen wir, seit wir Peter Wohllebens Bestseller „Das geheime Leben der Bäume“ gelesen haben. Doch wie hört es sich an, wenn sich Bäume unterhalten? Zu diesem Thema treffe ich Naturführer Axel Kramer im Kellenhusener Forst.

„Sobald man den Wald betritt, sinkt der Blutdruck!“, schwärmt Axel Kramer. Gut, dass er es einmal ausgesprochen hat. Denn in der allgemeinen Hetze, in der sich der Durchschnittsmensch befindet, spürt man ihn meist überhaupt nicht mehr. Wir laufen über den breiten Weg, der für viele Insekten wie eine unüberquerbare Autobahn wirkt, und lassen langsam den Blutdruck sinken. „Der Wald hat ein eigenes Klima“, kommentiert unser Naturführer, „aufgrund seines Feuchtigkeitsgehaltes senkt er die allgemeine Temperatur um fünf Grad Celsius.“ Und erinnert daran, dass der Wald normalerweise ja kalt und dunkel sei. Richtig, zuckt es durchs Gehirn, wie war das gleich mit den beiden Jugendlichen namens Hänsel und Gretel und dem finsterdunklen, bitterkalten Wald? Denn normalerweise hat ein Wald ein enges Blätterdach, das kühlt und dunkelt. Hier ist es anders: Der Wald ist ausgelichtet, hell, freundlich. Axel Kramer erzählt, dass hier jede Menge Schneisen und Rückegassen geschlagen werden und dass jede einzelne Lücke wie ein Schornstein wirke, der Luft nach oben aufsteigen lässt. Und richtig, der Lärm der Motoren ist nicht zu überhören: Auch jetzt wird hier mächtig geerntet, große Harvester arbeiten sich durch das FFH-Gebiet. Damit bezeichnet man spezielle europäische Schutzgebiete, die nach der Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie ausgewiesen sind und eigentlich dem Schutz von Pflanzen, Tieren und Lebensraumtypen dienen sollen. Wie zum Hohn zeigt Axel Kramer auf eine Douglasie: „Auch die sollte uns retten, wird sie aber auch nicht.“ Weil einheimische Insekten mit den aus der Fremde eingeführten Bäumen ihre Schwierigkeiten haben. Pilze, Mikroorganismen, Käfer und Würmer müssen harmonieren.

Dann stoppt er und fordert mich auf, einen Baum zu umarmen. Ein bisschen Überwindung kostet es schon, das vor Zuschauern zu tun. Auch weiß ich nicht, wohin die Arme legen. Soll ich den Baum streicheln oder drücken? Gerne hätte ich einen Moment der Stille gehabt, hätte gerne gehört, ob der Baum mit mir spricht. Doch der Holzvollernter ist unermüdlich laut. So schaue ich auf und spüre, wie groß und mächtig der Baum ist. Früher haben die Menschen ewig benötigt, einen zu fällen, heute ist er im Nu zerlegt. Wo bleibt da der Respekt?

NATUR ERLEBT

Foto: Andrea Keil

Foto: Andrea Keil

Ein Eichhörnchen huscht vorbei, holt sich Bucheckern und verschleppt sie woandershin, auch Vögel stellen ein gutes Transportsystem in Sachen Samen dar – inklusive Düngerstarterpaket.

Wie nun aber kommunizieren die Bäume? Axel Kramer erklärt, dass zum Beispiel alle Buchen über das Wurzelwerk miteinander vernetzt seien. Außerdem redeten sie über die Duftstoffe und Pilzfäden und könnten ihren Nachbarn warnen, wenn Feinde wie Käfer einfallen und die Blätter anfressen. Frühzeitig gewarnt, könne der Nachbarbaum Bitterstoffe bilden. Und weil der Wald wie ein riesiger Organismus sei und die Bäume im Kollektiv lebten, kümmerten sie sich auch um die anderen: Elektrische Impulse würden sie über die Wurzeln in die Pilzlandschaft weitergeben, das unterirdisch wie ein riesiges Telefonnetz verbunden sei. Als Belohnung bekämen die Pilze Zucker von oben, den Buchen – das sei der Deal! Im Frühjahr ließe sich mit einem an den Baum angelegten Stethoskop hören, wie er seinen Saft nach oben pumpt.

Kurz darauf sehen wir einen riesigen Stapel aufgeschichtetes Holz. Er duftet gut, frisch, verführerisch. Doch gleichzeitig tun uns die Bäume leid und wir denken: ausgepumpt, mundtot gemacht. Wir betrachten die Baumringe, sehen außen Borke und Bast, innen Kambium, Splint- und Kernholz. Und lesen in ihnen die fetten Jahre und die mageren. Endlich ist Ruhe eingekehrt, der Harvester abgerückt. Und blicken nachdenklich in das tote Holz, das in wirren Mikadostäbchen und Wollknäueln zwischen den Bäumen liegt. „Es gibt nichts Lebendigeres als Totholz“, konstatiert Axel Kramer trocken. Denn dieses binde Wasser und CO₂, biete den Insekten, Käfern und Igel Lebensraum und sei zudem hervorragender Kompost – für die lebenden Bäume. Nachdenklich schlendern wir aus dem Wald. Ich weiß gerade nicht, ob mein Puls wirklich heruntergefahren ist. Oder hat es ihn nach oben getrieben in Anbetracht des Kampfes, den die Bäume zu führen haben – mit uns Menschen?

Andrea Keil



WEISST DU, DASS SICH BÄUME UNTERHALTEN
Treffpunkt Waldeingang
Kellenhusener Parkplatz
www.kellenhusen.de/veranstaltungskalender

KURS GRÖMITZ!

Angelt euch maritime Spezialitäten und feine Weine nach Sylter Art – direkt an der Kurpromenade.



**ACHTET
BITTE AUF DIE
ÖFFNUNGS-
ZEITEN!**

GOSCH GRÖMITZ

Kurpromenade 12 | 23743 Grömitz
Tel 0 45 62 - 22 57 050 | groemitz@gosch.de
Öffnungszeiten gibt's auf gosch.de
Ihr seid mit Abstand die besten Gäste!

[gosch.de](https://www.gosch.de)

GOSCH
SYLT

ALLES ANDERS IN KELLENHUSEN

Wellen, Wald und Weite, das sind die drei großen „W“, die Kellenhusen auszeichnen. Aber das sind nur die ersten drei von vielen weiteren wie „Wunschlos glücklich“, „Wassersport“ oder „Wunderbar entspannt“. Wir stellen einen Ostsee-Urlaubsort vor, der ganz anders und genau deshalb bei Urlaubsgästen und Einwohnern so beliebt ist.

Was ist denn nun so besonders an Kellenhusen? „Alles“, sagt Tourismusleiter Raymond Kiesbye. „Wir verfügen über den größten Wald an der Schleswig-Holsteinischen Ostseeküste – daher auch unser Slogan **Das Meer. Der Wald. Und Du.**“ Und tatsächlich: Bevor es in den Ort Kellenhusen geht, werden wir erst einmal von einem Wald verschluckt. Kein Wäldchen, sondern ein richtiger Staatsforst, in dem, wer will, stundenlang spazieren gehen kann. Mit dem Auto sind wir in Nullkommanichts durch, und als die Sonne uns wieder begrüßt, sagt sie ganz freundlich: „Willkommen zu Hause!“ Dieses Gefühl stellt sich immer wieder ein, wenn wir unseren Lieblings-Urlaubsort besuchen: ankommen und sofort wohlfühlen. Hier gibt es nicht den Touristen-Trubel und den Urlaubsstress, den wir in anderen Ostsee-Destinationen erlebt haben. Im Gegenteil, in Kellenhusen schaltet unser innerer Tempomat sofort auf Entschleunigung und sagt auf gut norddeutsch: „Immer Sutje“, was so viel wie „Entspann Dich“ bedeutet. „Das soll auch so sein“, meint Raymond Kiesbye: „Kellenhusen ist sehr familiär, alles ist fußläufig erreichbar. Die geschwungene Promenade, das Fehlen großer Hotelburgen, die gemütliche Atmosphäre, wenig zusätzlicher Tagestourismus – all das lieben unsere Gäste.“

KELLENHUSEN



Foto: TS Kellenhusen

Die meisten Urlauber buchen sich Ferienhäuser- oder -wohnungen mit freundlichen Gastgeberinnen und Gastgebern. „Fast 600.000 Übernachtungen konnten die knapp 1.200 Kellenhusener im letzten Jahr verzeichnen“, erzählt Raymond Kiesbye nicht ohne Stolz. Das sind ganz schön viele Gäste, aber trotzdem sind weder der Ort noch der Strand überfüllt. Kein Wunder, bei mehr als acht Quadratkilometern Fläche und einem zwei Kilometer langen und bis zu 50 Meter breiten Strand. Der wird natürlich während der Saison von den berühmten Ostsee-Strandkörben beherrscht. Wir haben uns im Voraus schon online ein Flechtmöbel in der ersten Reihe reserviert und genießen jetzt das sommerliche Strandleben mit Blick auf die Seebrücke, die abends wunderschön leuchtet. „Unsere Lichtbrücke wird als einzige Seebrücke in Deutschland jeden Abend vielfarbig wechselnd illuminiert“, schwärmt der Kellenhusener Tourismus-Chef. Jetzt am Tag platscht die Ostsee sanft an den Strand, überall fröhliches Kinderlachen – ach, wie gut kann das Leben in Kellenhusen sein!

Wenn uns nach Action zumute ist, gehen wir ein paar Schritte zum Sportstrand und schauen, welche Sportarten dort gerade angeboten werden. Schon mal Discgolf probiert? Es macht riesigen Spaß, Frisbees in Körbe zu werfen – die öffentliche und kostenlose Anlage am Südstrand ist deshalb auch sehr beliebt bei uns Urlaubern. Danach bummeln wir die Promenade entlang, auf der Suche nach Fischbrötchen und Co, einem leckeren Eis oder dem einen oder anderen Mitbringsel. Kulinarisch sind wir bestens versorgt in Kellenhusen. Zahlreiche Restaurants verschiedenster Geschmacksrichtungen, Cafés und Bars verwöhnen uns – aber auch die frischesten Zutaten für unsere Eigenversorgung im Ferienhaus bekommen wir gleich um die Ecke. Knackfrische Brötchen vom Bäcker, Grillgut und Aufschnitt beim Landschlachter und alles andere im Supermarkt oder in einem der Hofläden in der Umgebung. Und die erkunden wir natürlich ausgiebig mit dem Fahrrad, entweder geplant zu einem der vielen Ausflugsziele oder einfach ins Blaue hinein. Tipps und Anregungen rund um unseren Urlaub, sowie die unverzichtbare OstseeCard, holen wir uns gern bei den Deerns und Jungs vom Tourismus-Service. Die freuen sich immer, wenn wir auftauchen – und das tun wir zu jeder Jahreszeit. Denn wir sind leidenschaftliche Kellenhusen-Urlauber.

Detlef Art

TOURISMUS-SERVICE OSTSEEBAD KELLENHUSEN

Waldstraße 1
23746 Kellenhusen
Telefon 04364/49750
E-Mail: moin@kellenhusen.de
www.kellenhusen.de



Foto: TS Kellenhusen



Foto: TS Kellenhusen



Foto: TS Kellenhusen

GOLF-PARK MIT PANORAMABLICK

Es gibt immer noch Ignoranten, die meinen, Golf sei kein Sport, sondern Minigolf in groß, den die Golfspielenden betreiben, weil sie zu richtigem Sport nicht mehr in der Lage sind. Diese Zweifler dürfen gern einmal eine Runde über den wunderschönen Platz des Golf Clubs Brodauer Mühle absolvieren, um sich anschließend die wunden Waden zu massieren.

Denn dieser Golf-Course ist zwar einer der schönsten in Norddeutschland, aber er hat es auch in sich!

ABSCHLAG

Wer meint, Schleswig-Holstein sei plattes Land, in dem man mittwochs schon sieht, wer sonntags zu Besuch kommt, der wird beim Spiel auf dem Platz des Golf Clubs Brodauer Mühle eines Besseren belehrt. Hohe Hügel und steile Anstiege, tiefe Täler und auf den Kuppen ein atemberaubender Blick über viele Kilometer bis zur Ostsee. „Hier auf dem Platz begreifen unsere Gäste erst, dass die Holsteinische Schweiz nicht nur ein zufällig gewählter Name ist“, meint Philipp Rohwedder, dessen Familie den Golfplatz seit 1987 auf eigenem Gelände betreibt. Philipp ist unter anderem für den Pro-Shop verantwortlich, in dem sich Golfer und solche, die es werden wollen, mit dem notwendigen Equipment ausrüsten. Er fährt mit mir in einem der 12 elektrischen Caddys über das ca. 90 Hektar umfassende Gelände.

Was heißt Gelände? Wir tuckern durch einen wunderschönen Park, kurven auf dem Weg zum nächsten Abschlag durch kleine Wäldchen und ächzen mit dem Gefährt so manchen steilen Hügel hoch, der den Elektromotor an seine gefühlten Grenzen bringt. Dabei fängt alles ganz harmlos an. Die Driving Range mit Putting Green und Bunker am Anfang des Platzes ist tatsächlich plattes Land. Hier kann sich jeder ausprobieren und kostenlos Abschlüge oder putten üben. „Sie melden sich bei uns an, stecken zwei Euro in den Automaten und erhalten 35 Übungsbälle“, sagt Philipp Rohwedder. Auch Schläger können im Pro-Shop geliehen werden. Wer sich dann vom Golf-Virus anstecken lässt, macht einen zweistündigen Schnupperkurs oder gleich – auch im Urlaub – seine Platzreife bei Sven Ankele oder Sönke Sauck, den beiden Golflehrern des Clubs.



Foto: Golf Club Brodauer Mühle

Ihre Fähigkeiten perfektionieren Anfänger gern auf dem 9-Loch-Übungsplatz im flacheren Teil des Geländes, bevor sie sich an die Berg-und-Tal-Bahn des 18-Loch-Geländes wagen. Und da Golf ein Sport ist, bei dem man nie auslernt, bieten die beiden Pros' auch Einzelunterricht für Fortgeschrittene an. Dabei gehen sie mit ihren Zöglingen auch gern in die hypermoderne Scope-Anlage auf den virtuellen Golfplatz, um dort computergestützt das Spiel zu verbessern. Viele Bäume, Bunker und kleine Teiche verschönern den Platz, sind aber natürlich auch gut geplante Hindernisse und Ballgräber: „Einmal im Jahr kommt der Balltaucher und schenkt den Golfbällen ein neues Leben“, erzählt Philipp. Spätestens bei den Löchern sechs, sieben und acht merken Flachlandgolfer, die platte Großstadtplätze gewohnt sind, dass sie sich auf anspruchsvollem Terrain bewegen. „Ältere Golfer mit Konditionsproblemen sollten sich deshalb einen elektrischen Caddy mieten“, empfiehlt der Juniorchef, selbst von Kindheit an leidenschaftlicher Golfer – heute mit Handicap sieben. Ein atemberaubender Blick über die Anlage und das Ostholsteiner Ostseeland belohnt die Spielenden auf dem Gipfel beim Abschlag von Loch neun. Ein kleines Halfway-Haus entschädigt für die bisherigen

Mühen mit Getränken aus dem Automaten, bei Turnieren gibt es hier Kaffee und Kuchen. Für die zweite Hälfte der Runde müssen wir über die Dorfstraße durch ein kleines Wäldchen. „Nature-Golf“ ist der Begriff, der mir dafür einfällt. „Früher war das alles hier Ackerland“, erzählt Philipp. „Meine Familie hat über 50.000 Bäume gepflanzt, um aus den Feldern ein Naturparadies zu machen.“ Wer jetzt meint, mit Loch zehn hat sich die Anstrengung erledigt, der irrt gewaltig. Schon bei der Elf geht es wieder hoch und rechts um die Ecke und so geht es weiter bis zur Siebzehn mit zwei Eichen mitten in der Flugbahn. „Da müssen Sie durch“, schmunzelt Philipp. „Aber wenn ich Schwarzbrot gegessen habe, schlage ich auch drüber weg.“ Zurück durch das Wäldchen und über die Straße fahren wir schließlich zur Achtzehn, dem letzten Loch. Und nach absolvierter Runde treffen sich Golferinnen und Golfer aller Alters- und Handicapstufen selbstverständlich im Clubhaus Gut Beusloe, benannt nach dem Gut, das die Familie Rohwedder bereits in dritter Generation bewirtschaftet. Hier wird gute Holsteiner Küche serviert, inklusive Kaffee und selbstgebackener Kuchen – selbstverständlich auch für Nicht-Golfer. Aber die können es noch werden – in einem perfekten Golf-Urlaub. Denn Familie Rohwedder vermietet auch Ferienwohnungen direkt im schönen Gutshaus.

Detlef Art



Foto: Golf Club Brodauer Mühle

GOLF CLUB BRODAUER MÜHLE

Baumallee 14
23730 Gut Beusloe
Telefon 04561/8140
www.gc-brodauermuehle.de

THEOS Frischfisch
Austern
Edle Weine
Champagner

THEOS Fischmarkt - Seestraße 4 - 23743 Grömitz - 04562-255667

ICH VERNEIGE MICH ...

Je nach Wetterlage finden ihre Kurse mal draußen statt oder mal drinnen. Claudia Siems bietet verschiedene Übungseinheiten wie Kundalini- und Yin-Yoga an, durchmischt mit selbst zusammengestellten Sets. Heute treffen wir uns auf dem Paasch-Eyler-Platz in Grube.

Auch wenn es anfänglich ganz schön pustet, ist das Draußen-Feeling ein Hit: Die frische Brise um die Nase, das Rauschen der Blätter im Ohr, sind wir hier auf der Holzterrasse so nah an der Natur, näher geht es kaum. Vögel jagen über den Himmel, Rinder kauen genüsslich das Gras, je nach Tageszeit kann man die Sonne erleben, wie sie sich glutrot hebt oder senkt. „Ein wahnsinniger Gewinn ist das“, schwärmt Claudia, die sich mit anderen Kursen auch auf dem menschenleeren Rosenfelder Strand bei Dahme trifft.

Doch natürlich wollen wir nicht nur in Schwärmerei verfallen und legen los mit ein paar Sufi-Kreisen aus

dem Kundalini; lassen dabei die Wirbelsäule weit über dem Becken kreisen, mal rechts herum, mal links „wie es dir gerade stimmig vorkommt“, sagt Claudia, die seit 2012 klassisch in Kundalini ausgebildet ist. Das Ganze geschieht relativ schnell drei Minuten lang, wir atmen ein und aus, immer im Rhythmus des Kreisens. Die Augen halten wir nun geschlossen, um das Draußen auszublenden und mehr Kapazität für das Innere zu haben; wir wollen hineinspüren, den Körper wahrnehmen. Mehr Aufmerksamkeit bedeutet mehr Aktivität – wobei mehr Aktivität nicht mehr Aktionismus heißt. Denn es muss nicht der spektakuläre Kopfstand aus den Hochglanzzeitungen sein oder der Knoten hinter dem Kopf, sondern man darf ruhig ganz klein anfangen.

TIEFENENTSPANNT



Wie es dir gerade stimmig vorkommt.

Foto: Andrea Keil

Danach schließen wir den Kamelritt an, wiegen uns vor und zurück und bringen die Spinalflüssigkeit in Bewegung. „Das macht einen klaren Verstand“, ergänzt Claudia, weil das die Wirbel massiere und über das Rückenmark auch das Hirn versorge. Wieder drei Minuten lang. Während wir mit der Energiearbeit fortfahren und die schon ein wenig kalt gewordenen Hände aneinanderreiben, erzählt sie ein bisschen über ihren Ansatz und dass sie Yoga als eine Technik zur Selbstregulierung ansieht. In der heutigen Hetze, in der wir uns allesamt zwischen Familie und Beruf befänden, sei die Körperarbeit ein wunderbares Mittel, Beschwerden zu lösen. Beim „Breath of ten“ atmen wir wie Blasebalge schubweise fünfmal ein und fünfmal aus – wie eine alte Dampflok, höre ich mich an. Claudia macht noch andere schöne Übungen aus der Anti-Stress-Reihe: Wir hocken im Frosch, liegen in der klassischen Schulterbrücke und stemmen uns in den herabschauenden Hund, halten und dehnen die Faszien, lassen das Blut in den Kopf fließen und wieder zurück, trainieren so unsere Muskeln und auch den Geist. Langsam werden wir immer freier im Kopf und auch der Körper fühlt sich besser durchblutet an.

Selbst mit kleinsten Übungen wie dem Kopfkreisen könne man lernen, seine Gedanken besser zu fokussieren. Eine 82-jährige Teilnehmerin, die zum ersten Mal mitgemacht habe, schwärmte danach: „Ich hätte nie gedacht, wie schön es ist!“ Am Ende gehen wir ins Shavasana, entspannen tief wie Tote in Rückenlage und atmen ruhig. Da beginnt es zu singen, eine warme, erdige und doch ganz leichte Stimme erhebt sich über die Felder „Saat-nam“, immer wieder und lang anhaltend singt Claudia klar und schön diese zwei Silben. Sie bedeuten wahre Identität, in Nordindien auch zum Gruß gesagt. Doch wir verabschieden uns voneinander, lauschen den Mantrien, die nach innen nachvibrieren, und dem „Nameh – ich verneige mich“. Und lassen den Morgen in Geneigtheit ausklingen.

Andrea Keil

Das macht einen klaren Verstand.

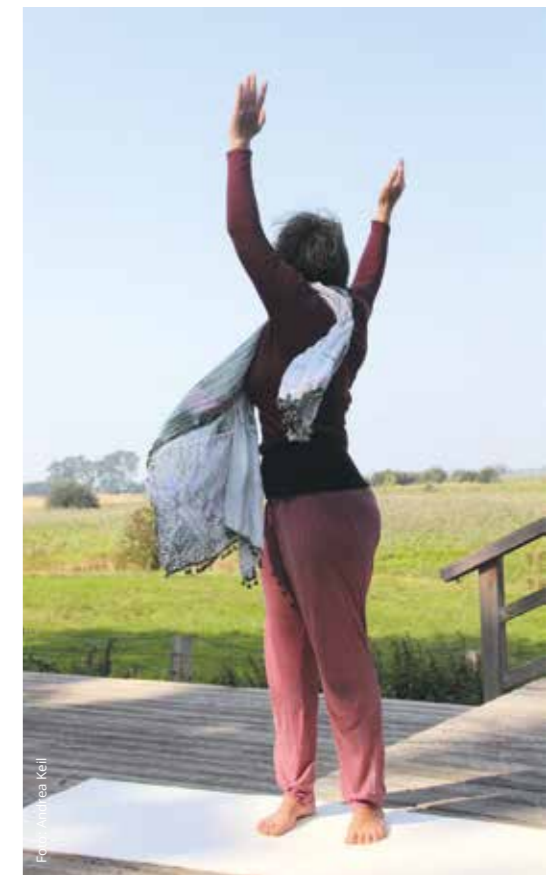


Foto: Andrea Keil

Saat-nam

YOGAPIE

CLAUDIA SIEMS

Telefon 0173/4999173

www.yogapie.de

Nameh

Genießen Sie Ihren Urlaub bei Familie Mougins und verbringen Sie die schönsten Tage des Jahres in einer der drei modernen und gemütlichen Ferienwohnungen. In Lenste gibt es zahlreiche Spiel- und Entdeckungsmöglichkeiten und in der Umgebung ein umfangreiches Angebot an Freizeitaktivitäten. Im Hofcafé wartet eine unvergleichliche Auswahl an hausgemachten Torten und Kuchen. Im Hofladen nebenan finden sich zur Saison erntefrischer Spargel, Erdbeeren und Kartoffeln aus eigenem Anbau sowie leckeres Brot aus der hofeigenen Backstube, Fruchtaufstriche, Weine und tolle Geschenkideen.

Hof Mougins | Ziegelhof 2 | 23743 Grömitz
04562 – 223310 | www.hof-mougins.de

VOM AUSGUCKEN, ABHÖREN UND DER OSTSEE

Aufgehört, Mamas und Papas: Wie Ihr alle wisst, ist ein Urlaub nur gelungen, wenn sich auch die Kinder wohlfühlen. In diesem Sinne war ich als Goldgräberin unterwegs und habe für uns alte Dinge aus der Ostsee ausgegraben.

Fair habe ich meine Eltern überstimmt und so haben wir uns für einen Ausflug zur Ostsee-Erlebniswelt entschieden. Wir düsen also entlang der Vogelfluglinie Richtung Dänemark und erkennen die Ausstellung leicht an einem gigantischen Turm mitten in der Landschaft. Ist das ein Wasserturm aus Beton, frage ich mich – doch mit Fenstern drin? Neugierig geworden, googel ich später zuhause nach und erfahre, dass es sich hierbei um einen der insgesamt fünf ehemaligen Aufklärungstürme der Bundeswehr dreht, 75 Meter hoch, mit speziellen Antennen, Funkanlagen und einer Extra-Außenhaut versehen. Wie cool ist das denn, die konnten bis zu 600 Kilometer weit abhören! Spökenkieker genannt, wahrscheinlich weil er auch Dinge wie den Tod vorhersehen konnte ...

Der Turm ist so spannend, dass ich fast vergesse, was ich eigentlich erzählen wollte. Jedenfalls gibt es kurz nach dem Eingang so eine große Säule, da kann man den Sand nach Größen sortieren: Die großen Körner sinken und die kleinen schweben – also beginne ich zu sortieren und drehe die Säule um ... Daneben steht so eine fette Bohle, in dessen Holz der Schiffsbohrwurm sein Unwesen getrieben hat, prachtvoll, denke ich, ein Zahnstocher für Riesen! Aber Papa drängelt.

Deshalb gehen wir in den blaubunten Flachbau. Während sich Papa alles über die Ostsee durchliest und die verschiedenen Küstenlandschaften wie Ausgleichs-, Förden- und Kliffküsten, verschwindet Mama in den Steine-Raum nebenan. Hier liegen Granit, Porphyr, Gneis, Sand-, Kalk- und Feuerstein, aus dem Fernseher plätschert Meerwasser. Das finde ich ein wenig albern, weil die Ostsee doch nebenan ist und zwar live. Deswegen düse ich in den Fischerei-Raum zur Schachbrett-Scholle. Natürlich kann sie nicht Schach spielen. Doch wie ein Chamäleon vermag sie ihre Farbe an den Untergrund anzupassen; und wenn man sie auf ein Schachbrett legt, sieht sie halt kariert aus wie das Spiel – ungelogen!!

Weiter informieren wir uns über die Geschichte des Bootsbaus vom Fischkutter bis zur Hochseeschiffahrt, da ruft Mama plötzlich: „Guck mal, da ist Opa!“ Tatsächlich, in der Bootswerkstatt steht so ein alter Mann mit Pfeife im Mund und Norwegerpulli, es könnte glatt Opa sein.



Weiter geht es zu den alten Fischereisachen, da liegen jede Menge Aalklemmen, Harken, Hummerkörbe, Reusen und Netze, auch Schiffspropeller, Ölpumpen und Messingschalter. Auf alten Schwarz-Weiß-Filmen kann man sehen, wie die Menschen früher übers Eis gelaufen sind und mit langen Aalspeeren ein Loch durchs Eis gestochen und den Grund abgesucht haben. Ein anderer Film zeigt Frauen in einer Garküche, wie sie wenden, braten und Sprotten räuchern. Überhaupt gibt es jede Menge Filme: Einer läuft an der Wand in einem Durchgang, Fische, gefangen im Netz. Als wir durchgehen, fühlen wir uns wie die Fische, gefangen im Netz. Wir erfahren noch viel mehr über die heutige Überfischung und den Beifang, der mit sogenannten „schlauhen Netzen“ ein bisschen vermieden werden soll. Da fragt Papa plötzlich: „Ist die Ostsee ein See oder ein Meer?“ Während ich mich noch über seine seltsame Frage wundere, liest er vor, dass aus „dem“ Ostsee durch das Einströmen von Wasser „die“ Ostsee wurde. „Herrgott“, sagt Mama, „ich will endlich zu den Aquarien runter!“ „Nicht drängeln, liebe Mama“, bremsen wir, „auch wenn der Meerese Gott Neptun zwar ein Herr ist, könntest du gerne von Frau Göttin sprechen: Ich würde nämlich lieber hoch auf den Turm zur Himmelsgöttin Nut. Lass uns das schöne Wetter ausnutzen und den 360-Grad-Rundumblick!“ Gesagt, getan. Von dort genießen wir einen herrlichen Ausblick in die Lübecker und Mecklenburger Bucht. Die Insel Fehmarn und die im Fehmarnbelt fahrenden Schiffe liegen wie eine Spielzeuglandschaft vor uns. Wenn das heutige Programm auch nicht ganz fair abgestimmt war, so war es doch sehr familienfreundlich. Ja, manchmal muss man seine Eltern halt zu ihrem Glück zwingen!

Anna



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

KIDS & CO.



OSTSEE-ERLEBNISWELT – AM TURM
Bäderstraße 6a
23775 Klaustorf/bei Helligenhafen
Telefon 04371/4416



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

Oldenburgs großes Mode- und Sporthaus

Ihr Einkaufserlebnis für die ganze Familie auf über 4000 qm² und in unseren Boutiquen.

Beach House
Johannsen
Dorfplatz, 23758 Weißenhäuser Strand

Marc O'Polo Store
&
Fashion House
Johannsen
Seebrückenpromenade, Helligenhafen

Denim House
Johannsen
Schuhstraße 3, Oldenburg

Fashion House
Johannsen
Breite Straße 24, Fehmarn

Johannsen
Mode & Sport

Schuhstraße 1-9 • 23758 Oldenburg • Tel. 04361/5150 • www.modehaus-johannsen.de



Foto: Detlef Arlt



Foto: Detlef Arlt

MUSIK AN DER DECKE, TORTE AUF DEM TISCH

NEU ERÖFFNET

Da hängt ein kleines rotes Cembalo kopfüber an der Decke, direkt über den Tischen des Cafés, das seinen Namen diesem Instrument verdankt: Es ist ein antikes Cembalo aus der Sammlung des 2016 verstorbenen Musikwissenschaftlers Prof. Dr. Andreas Beurmann, der die weltweit größte Tasteninstrumenten-Sammlung zusammengetragen hat. Er lebte gemeinsam mit seiner berühmten Frau Heikedine Körting auf Gut Hasselburg. Jawohl, Heikedine Körting, das ist die Entdeckerin und bis heute Produzentin der „Drei ???“ – sie wohnt weiter auf Hasselburg. Und im ehemaligen Pferdestall des heutigen Kultur Guts Hasselburg hat die Journalistin und Autorin Claudia Reshöft jetzt das Café Cembalo eröffnet. „Ich stamme aus einer kinderreichen Familie und meine Mutter hat wahnsinnig gut gekocht“, sagt die gebürtige Dahmerin. „Deshalb kochen und essen wir Geschwister mit Leidenschaft und haben gern viele Gäste um uns“. Mit der Idee von einem süßen kleinen Café beschäftigte sie sich seit 25 Jahren immer wieder, jetzt hat sie diese verwirklicht. Wichtig ist ihr dabei die enge Verbindung mit Genuss und Kultur. „Wir wollen im Café Cembalo nicht nur mit leckeren Kuchen und herzhaften Snacks verwöhnen, sondern im

Winterhalbjahr auch Lesungen und Kinoabende veranstalten“, verrät die leidenschaftliche Geschichtensammlerin, die auch weiterhin viel und erfolgreich schreibt – 18-Stunden-Tage sind keine Seltenheit bei ihr. Sie will Begegnungen zwischen Menschen ermöglichen und kulturell Interessierten ein vielseitiges Angebot machen – ganz im Sinne ihres Vermieters, der Stiftung des Komponisten Dr. Constantin Stahlberg auf dem offenen Kultur Gut Hasselburg. Im Rahmen eines Interviews mit dem Stifter erzählte er von seiner Suche nach einem Betreiber, da musste sie nicht lange überlegen. „Als Journalistin sitze ich meist einsam am Schreibtisch, und die Begegnungen mit den tollen Menschen, die ich interviewe, sind meine eigentlichen Höhepunkte“, erzählt Claudia Reshöft, die u. a. eine Biografie über den Grünen-Co-Chef Robert Habeck geschrieben hat. Begegnungen hat sie jetzt mehr als genug, denn dieses idyllische Kunst- und Künstlercafé mit seinem Angebot an leckeren, hausgebackenen Torten und Kuchen sowie wechselnden, kleinen Gerichten von der Tageskarte ist jetzt schon ein Muss für Ausflügler und Besucher der Veranstaltungen des Kultur Guts Hasselburg. Auf den beiden Außenterrassen genießen die Gäste herrliche Aussichten, entweder auf die aufwändig restaurierten Kulturscheunen oder aber über eine sattgrüne Landschaft, aus der der Kirchturm der Altenkremper Kirche hervorlugt. Und dann wissen wir wieder, wie gut Kultur tut.

Detlef Arlt

Öffnungszeiten
 Juni bis Ende Oktober:
 Do. – So. 12 – 17 Uhr
 sowie zu allen Veranstaltungen
 des Kultur Guts Hasselburg
 Dezember bis März:
 Sa. und So. 12 – 17 Uhr
 sowie zu den Veranstaltungen
 des Café Cembalo

CAFÉ CEMBALO
 Kultur Gut Hasselburg
 Allee 4
 23730 Altenkrempe
 www.cafecembalo.de



Foto: Detlef Arlt



TAGESAUSFLUG NACH EUTIN

Eutin hat viele Gesichter: Naturnah am Wald zwischen Kleinem und Großem Eutiner See gelegen, bezaubert das Städtchen auch kulturell mit seinen herrschaftlichen Bürgerhäusern, dem barocken Schloss mit englischem Garten, seinen Berühmtheiten und ausgefallenen Bauten. Ein lohnenswerter Ort, der Ruhe und Muße ausstrahlt.



Foto: Andrea Keil



SCHLENDERN UND SHOPPEN

Dass die Stadt gastfreundlich ist, zeigt sich bereits an der Parkplatzsituation. Kostenlos können wir – in diesem Falle meine Tochter und ich – unser Auto am äußeren Ring des Städtchens stehen lassen und bugsieren die Räder aus dem Kofferraum. Vom hübschen Bahnhofsgelände mit den wulstigen Hügeln aus Geranienblumen schieben wir die Peterstraße entlang, einer Fußgängerzone, an der ein Altenheim gelegen ist, grüßen die Senioren, die draußen sitzen und gemütlich einen Plausch halten. Und erreichen den alten Marktplatz, an dem Rathaus, Witwenpalais, Beamten-, Bürger- und Handwerks Häuser liegen. Von dort aus genießt man einen herrlichen Blick auf den Brunnen, der in regelmäßigen Schüben Fontänen ausspuckt, und die dahinter gelegene St. Michaeliskirche. Sie ist ein imposanter backsteinerner, bauchiger Bau aus dem 12. Jahrhundert und damit das älteste Gebäude der Stadt. In der König- wie an der Lübecker Straße, Am Rosengarten und in den Gängen befinden sich zahlreiche kleine Fashionshops und Fachgeschäfte, von der Buchhandlung bis zur Pralinothek, vom Brillen- bis zum Blumenladen. Auch wer neue Schuhe, Stoffe und Strandkörbe oder Souvenirs sucht, wird hier fündig. Indes keuchen wir den Langen Königsberg zu einem der

UNTERWEGS



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

höchstgelegenen Punkte der Stadt hinauf und bewundern den märchenhaften Wasserturm aus roten Ziegeln mit zinnenbekrönter Attika und grün-gliasierten Dachziegeln. Er ist ein Industriedenkmal aus dem Jahre 1909, der seinerzeit der ersten zentralen Wasserversorgung diente – mit Aussicht über die Holsteinische Schweiz. Von dort aus zieht es uns ans Wasser. So lassen wir uns die Holstenstraße hinabrollen bis zum Schiffsableger, radeln gemütlich durch den Seepark am Spielplatz vorbei und auf die Brücke, um einen Blick auf die historische Badeanstalt und die Fasaneninsel zu werfen. Verwundert lauschen wir dem Schreien der Vögel, ein tropisches Feeling macht sich breit. Überall laden Bänke zum Verweilen und Sonnenbaden ein, manche sogar auf Stegen ins Wasser gebaut.



COX, WEIN UND KAFFEE



Der Tag schreitet voran, die Sonne steht am Zenit, der Magen knurrt. Ab ins COX. Wer so wie wir auf der Suche nach einer guten vegetarischen oder veganen Küche zu bezahlbaren Preisen ist, landet hier goldrichtig. Die Idee, eine Mittagsküche zu kreieren, die frische Gerichte wie die von Mutti anbietet, ist Katrin Haase 2013 gekommen. Seither heißt es für sie und ihre Angestellten wochentags: „Auf die Plätze, fertig, los!“ Dann sucht sich jede ein Gericht aus, das sie bereiten will, schnippelt und kocht. Um 11.30 Uhr muss alles fertig sein, dann nämlich öffnet das Lokal nach dem Motto: „Wir haben für Sie gekocht!“ Kartoffelkorma mit Blumenkohl und Champignons, Kichererbsen-Curry mit Mango-Chutney, Gnocchi-Auflauf mit Spinat und Tomaten stehen heute auf dem Programm nebst einem Pfannengericht mit Hack oder Lamm. Das Fleisch holt Katrin Haase vom Eutiner Markt, das saisonale Gemüse vom Bauern aus der Gegend. Überflüssig zu erwähnen, dass hier keine künstlichen Aromastoffe verwendet werden, denn wer etwas von seinem Handwerk versteht, hat das einfach nicht nötig. Als wir uns verabschieden, rätseln wir, woher der Name stammt. Ob COX eine altertümliche Bezeichnung für Küche ist? Weit gefehlt! Damit hat die Köchin dem saftig und feinsäuerlichen Holsteiner Cox die Ehre erwiesen, denn dieser leuchtend orangefarbene Apfel wurde in Eutin vom Lehrer Vahldiek gezüchtet.

Ein Muntermacher wäre jetzt schön! Deswegen ziehen wir ein paar Ecken weiter in die Eutiner Kaffeerösterei. Nichts ahnend bestellen wir Americano und Cappuccino als double shot und sind erstaunt, dass es nicht doppelt so viel gibt, sondern doppelt so intensiv. Wow, das haut rein! Die dunkle, cremige Brühe schmeckt und macht wach. Da heute die Chefin außer Hause ist, erzählt uns die gelernte Barista Sarah Nadge etwas über die hier gepflegte, puristische Kaffeekultur, das Rösten und Etikettieren. Wir erfahren, dass sowohl Herstellung als auch der Genuss von Kaffee eine Wissenschaft für sich sind. Und fachsimpeln über die verschiedenen Zubereitungsmethoden, staunen über die zahlreichen Sorten aus aller Welt. Und dass es wie beim Wein ein großes Spektrum an Geschmäckern gibt – samtig-weich, karamellig oder nussig-kräftig, mit mehr oder weniger Säure – was auch mit der entsprechenden Röstung herausgekitzelt wird.

Aufgemuntert springen wir ins Weingeist nebenan, bewundern die mit Likören, Balsamen und Ölen bunt gefüllten Amphoren und „bringen Wein in unser Leben“, wie der Slogan der Weinhandlung heißt. Dann geht es zurück an die Seepromenade, wo wir uns einer nachmittäglichen Trägheit auf der Holzliege überlassen. Von hier aus genießen wir einen herrlichen Blick auf das norddeutsch barocke Schloss und ein Ausflugsschiff, das langsam angefahren kommt und das Wasser am Ufer zum Schwappen bringt.

„Lieblich zum Auge,
gewinnend
zum Herzen.“

Johann Heinrich Voss



SCHLOSS UND GARTEN

Nach kleiner Siesta radeln wir zur Schlossbrücke, wo uns zwei Schlossaffen begrüßen. Es sind ägyptische Fabelwesen, angeblich mit Hundekopf, die eher Affen ähneln und einen Gott verkörpern sollen. Der Innenhof überrascht in seiner mediterran hellen, um nicht zu sagen heiteren Leichtigkeit mit Brunnen und Fontäne. Hier sitzen Menschen und lassen sich fürstlich aus dem Restaurant der Schlossküche verwöhnen. Das Schloss, wie wir es heute sehen, basiert auf einer mittelalterlichen Burganlage aus dem Jahre 1350. Seine wechselvolle Vergangenheit schwingt auch heute noch in den musealen Räumlichkeiten mit. Zunächst Fürstbischöfentum, wurde es im Dreißigjährigen Krieg in großen Teilen zerstört, wiederaufgebaut und brannte 1689 erneut ab. Die heute vorhandenen Wandbespannungen, barocken Stuckdecken und Holzfußböden sowie die Kachelöfen stammen aus der Zeit zwischen 1717 und 1727, als Fürstbischof Christian August das Schloss umbauen ließ.



Bell'ITALIA

Frische Salate · beste Pasta · tolle Pizza
Wöchentlich wechselnde mediterrane Spezialitäten!
- Alle Speisen auch außer Haus -

04562 - 223370
Bell'Italia, An der B501, Bliedorf



Ich freue
mich
auf Sie!



In den oberen Stockwerken befinden sich Prunkräume, diverse Audienzzimmer und Salons, wo auch fünf große Gemälde des berühmten Malers Johann Heinrich Wilhelm Tischbein hängen. Eine andere, mit dem Schloss verbundene Berühmtheit ist neben dem Philosophen Johann Gottfried Herder Zarin Katharina die Große: Sie soll als Kind mehrere Male bei Großvater Fürstbischof zu Gast gewesen und mit den Frauen des Hofes heimlich Milchsuppe gekocht und gelöffelt haben. Zahlreiche Geschichten gäbe es über das Schloss zu erfahren, doch die Sonne treibt uns hinaus. So radeln wir die Lindenallee entlang und genießen wechselnde Ausblicke auf Schloss und Seenlandschaft, streifen die historische Anlage der Eutiner Festspiele und lesen in einem Flyer über den Eutiner Garten: „Natur und Kunst, Nutzen und Schönheit, Gefühl und Verstand in einem Gartenkunstwerk vereint darzustellen, war das Streben der aufgeklärten Fürsten im Ausgang des 18. Jahrhunderts.“ Schnell drehen wir noch eine Runde durch den Küchengarten mit Orangerie und Neuholländerhaus, wo alles Erdenkliche wächst vom Wackel- bis zum Spalierobst nebst Beeren, Küchenkräutern und Blumen. Hier kann man sich für den heimischen Garten inspirieren lassen.



Foto: Andrea Keil

TOHUUS UND AB NACH HAUSE



Einen heißen Tipp hatten wir noch bekommen, den wollen wir nicht vorenthalten. Und in der Tat besticht das Tohuus am Markt nicht nur durch ein ungewöhnliches Angebot von frischen Fischbrötchen mit hauseigener Limonade, selbst gebackenen Kuchen mit feinstem Kaffee oder Suppe und Eintopf. Tim Aldrup und Felix Schneider haben es verstanden, das Tohuus so wohnlich einzurichten, dass es unaufdringlich gemütlich wirkt und ein



Foto: Andrea Keil

kleines bisschen Hipster: Die Sessel mit Jeansstoff bezogen, den Tresen mit Kaffeesäcken verkleidet, haben sie ein Fahrrad und das grazile Gerippe eines Bootes an die Wand gehängt – schick und doch heimelig. All das haben sie selber in die Hand genommen, wie sie sich auch nicht zu schade sind, selber zu kochen, zu backen und zu bedienen. Das macht eben die Stimmung aus im Team, mit dem Tim echt „mega happy ist“. Und er erzählt, wie die beiden Freunde sich vor ein paar Jahren in Hamburg wiedergetroffen und bei ein, zwei Bier phantasiert hätten, wie man in Eutin, ihrer Heimatstadt, fri-

schen Wind wehen lassen könnte. Gesagt, getan. Mehr und mehr werden sie zu der coolen Location, die sie selber vermisst haben. Und richten im Sommer auch regelmäßig Live-Konzerte auf dem Marktplatz aus.

Bevor wir die Räder einpacken, radeln wir noch einmal quer durch die Stadt und verradeln uns. Irgendwie sind wir falsch gefahren und doch ganz richtig hier: Aus einer neuen Perspektive sehen wir Eutin mit St. Michaelis und den Wasserturm, eine friedliche Abendstimmung senkt sich auf uns und die Entenfamilie im Kleinen Eutiner See nieder. Hier könnte man glatt alt werden, fährt es mir durch den Kopf und denke an die friedseligen Senioren von heute morgen.

Andrea Keil

GRIECHISCHE
SPEZIALITÄTEN
seit 1994 in Grömitz



Urige, familiäre
Atmosphäre

Kirchenstraße 16 (Fußgängerzone) • 23743 Grömitz • Telefon: 04562/6402
www.delphi-groemitz.de



**F. BIAN
K. LSOWs**
IN DIR STECKT MEER

MITFAHREN IM SPEED-SCHLAUCHBOOT



HIER LEGEN WIR AB

- Hafen Heiligenhafen
- Hafen Burgstaaken
- Großenbrode Seebrücke
- Seebrücke Kellenhusen
- Yachthafen Grömitz, Steg 8
- Yachthafen ancora marina

**DAS PURE
SPASS-ERLEBNIS
AUF DEM
WASSER**

IN DIR STECKT MEER



Weitere Informationen unter
www.baltic-pirates.de

**FÜR DIE
GANZE
FAMILIE**

BALTIC PEARL



NEU
2021
Fehmarn

EVENTYACHT

Einmal an Bord einer Luxus-Motoryacht ganz entspannt ein kühles Getränk trinken und einfach das Leben genießen. Sie müssen nicht unbedingt Millionär sein, um sich das leisten zu können.

Mehr Informationen unter: www.eventyacht.de oder rufen Sie uns gerne an 0151/522 44 555

MEHR DRAN. MEHR DRIN.



Schon ab
39.699 €

DIE SONDEREDITIONEN

Mehr Fahrzeug für weniger Geld. Die neuen Sondermodelle glänzen mit vielen inneren Werten. Genauer: mit einer umfassenden bzw. vollen Ausstattung zu einem absolut fairen Preis. **Sichern Sie sich jetzt einen Preisvorteil von bis zu 9.015 €.**
EINFACH. CLEVER. REISEN.

Reisemobil
konfigurieren



carado