

schleswig-holstein \*

\*is(s)t lecker!

# GERICHTE *mit Geschichte*

---

im Wandel der Jahreszeiten



ELF RESTAURANTS IM KREIS RENDSBURG-ECKERNFÖRDE  
SERVIEREN REGIONALE KÖSTLICHKEITEN DER SAISON





### *Liebe Genießerin, lieber Genießer,*

Schleswig-Holstein hat mehr zu bieten als weiße Strände, blauen Himmel und grüne Landschaft. Ebenso verlockend sind die kulinarischen Schätze des Landes. Fangfrischer Fisch, nach Buchenrauch duftender Katenschinken, zartes Deichlamm, knackiges Gemüse und delikater Käse – auch das ist Schleswig-Holstein.

Mit der Initiative „Schleswig-Holstein is(s)t lecker!“ möchte das Land zwischen den Meeren Einheimische, Ausflügler und Feriengäste für die schmackhafte Seite des Nordens begeistern. Der DEHOGA ist engagierter Partner der Genuss-Initiative – und setzt eigene Akzente: Unter der Überschrift „Gerichte mit Geschichte im Wandel der Jahreszeiten“ laden elf Restaurants im Kreis Rendsburg-Eckernförde zu Köstlichkeiten der Saison ein, immer frisch zubereitet mit regionalen Produkten bester Qualität.

Die vom DEHOGA Kreisverband Rendsburg-Eckernförde begründete und gemeinsam mit dem Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume, der Hotelfachhochschule Lübeck und der Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein entwickelte Aktion orientiert sich an



den Spezialitäten der Jahreszeiten: Im Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter steht in den beteiligten Restaurants jeweils ein spezielles Gericht oder Menü mit Geschichte auf der Karte.

„Frühlingszauber“ lautet dabei das kulinarische Frühlingsmotto. Weiter geht es im Sommer mit „Mehr aus dem Meer“. Mit „Erntedank aus Feld und Flur“ wird es herbstlich. Und zum Abschluss heißt es: „Wild auf Wild im Winter“.

Mit dieser Broschüre laden wir Sie ein: Gehen Sie im Kreis Rendsburg-Eckernförde auf kulinarische Entdeckungstouren. Und genießen Sie Gerichte mit Geschichte im Wechsel der Jahreszeiten.



**Peter Raub**

*Vorstand des DEHOGA  
Kreisverbandes Rendsburg-  
Eckernförde e.V.*

# 1 GASTHOF VICTORIA

Winnemark am Ostseefjord Schlei gehört zu den schönsten Dörfern in der Welt des ZDF-Landarztes. Im Ortskern liegt der gemütliche Landgasthof Victoria. In fünfter und sechster Generation verwöhnen hier Norbert und Stefan Moese die Gäste mit einer leckeren regionalen Küche; fangfrischer Fisch aus Schlei und Ostsee steht dabei auf der Karte ganz oben. Clubraum und Saal bieten Platz für bis zu 100 Personen. Die Sammlung von 1.000 Kaffeekannen ist ein Hingucker. Sehr beliebt: der Victoria-Partyservice – wahlweise auch mit Imbisswagen.

*Küchenöffnungszeiten: von 11 bis 14 Uhr sowie ab 18 Uhr,  
mittwochs Ruhetag*



Dorfstraße 3  
24398 Winnemark  
Fon 046 44 / 860  
Fax 046 44 / 74 89  
[info@gasthof-victoria.de](mailto:info@gasthof-victoria.de)  
[www.gasthof-victoria.de](http://www.gasthof-victoria.de)

# RESTAURANT

## 2 HARTMUT KOLODZEY

Rund 4500 Jahre alt ist das monumentale Langbett-Megalithengrab, an dem vorbei der Weg nach Karlsminde führt. Mit Blick auf die Eckernförder Bucht können die Gäste hier die vielfach ausgezeichneten kulinarischen Kreationen aus der Kolodzey-Küche genießen. In der Gaststube, im Kaminzimmer und auf der Terrasse wird eine regionale Küche mit saisonaler Ausrichtung serviert, die auf Produkte aus der Umgebung setzt – zum Beispiel auf dem Lavastein gegrillte Freilandrinder-Steaks oder frischer Fisch aus Eckernförder Gewässern.

*Öffnungszeiten: von April bis Oktober dienstags bis freitags ab 17 Uhr; samstags, sonn- und feiertags ab 11 Uhr; außerhalb der Saison Öffnungszeiten bitte telefonisch erfragen*



*Feriengebiet Karlsminde  
24369 Karlsminde/Waabs  
Fon 043 58 / 99 97 99  
Fax 043 58 / 99 97 97  
[www.kolodzey.de](http://www.kolodzey.de)*

### 3 KOSELER HOF

Zwischen Eckernförder Bucht und Ostseefjord Schlei lädt der Koseler Hof zu Genussreisen in die Welt der holsteinischen Küche ein. Mit viel Herzblut sorgen hier Viola Wismer und Frank Spack für das Wohl der Gäste – wahlweise in der gemütlichen Gaststube oder im Sommer auf der schönen Terrasse. Frischer Ostseefisch von Meeräsche bis Zander sowie Wild aus der Region werden in der saisonal wechselnden Karte großgeschrieben. Einmal im Monat wird sonntags gebruncht. Veranstaltungen runden das Angebot ab. Und im Festsaal lässt sich herrlich feiern.

*Öffnungszeiten: in der Woche ab 17.30 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr), samstags & sonntags ab 12 Uhr (Küche 12 bis 14 Uhr & 17.30 bis 21.30 Uhr), dienstags Ruhetag*



Alte Landstraße 2  
 24354 Kosel  
 Fon 043 54 / 13 20  
 Fax 043 54 / 86 89  
 info@koselerhof.de  
 www.koseler-hof.de

# RESTAURANT SCHLEI LIESEL

## 4 IM LANDGASTHOF GÜBY

Zwischen Eckernförde und Schleswig liegt nahe des Golfclubs an der Schlei der traditionsreiche Landgasthof von Familie Jebe-Öhlerich. Mit seinen 3\*\*\*-Zimmern und -Ferienwohnungen ist er schöner Ausgangspunkt für Urlaubstage am Ostseefjord Schlei; im Restaurant Schlei-Liesel sowie auf der Gartenterrasse verwöhnt Küchenchef Frank Jebe-Öhlerich Genießer mit einer ambitionierten regionalen Frischeküche und nordischen Köstlichkeiten der Saison. Beliebt: die kulinarischen Veranstaltungen – und der große Saal für Feste mit bis zu 120 Gästen.

*Küchenöffnungszeiten: freitags bis mittwochs 11.30 bis 14 Uhr und ab 17.30 Uhr; nachmittags Kaffee und hausgemachter Kuchen, donnerstags Ruhetag*



Dorfstraße 2  
24357 Güby  
Fon 043 54 / 997 70  
Fax 043 54 / 99 77 20  
[info@hotel-schlei.de](mailto:info@hotel-schlei.de)  
[www.hotel-schlei.de](http://www.hotel-schlei.de)

## 5 DOMKRUG

Im Herzen der Stadt Eckernförde liegt das gemütliche, seit 26 Jahren von Klaus-Dieter Kohrt geführte Restaurant Domkrug. Qualität und Frische sind die Aushängeschilder des Hauses. Die Speisekarte lädt in die gutbürgerliche Küche Schleswig-Holsteins ein. Neben einer großen Auswahl heimischer Fische gibt es im Domkrug auch ein umfangreiches Angebot an Fleisch- und vegetarischen Gerichten – saisonal abwechslungsreich zubereitet. Und auch wer Lust auf selbstgebackene Torten hat, ist im Domkrug richtig – hier backt die Chefin selbst.

*Öffnungszeiten:*  
täglich von 11.30 bis 23 Uhr geöffnet



*Kieler Straße 4  
24340 Eckernförde  
Fon 0 43 51 / 28 61  
Fax 0 43 51 / 28 80  
info@domkrug.de  
www.domkrug.de*

# HOTEL WITTENSEE\*\*\*

## 6 SCHÜTZENHOF

Der seit 1894 von Familie Schmidt geführte Schützenhof am Wittensee zählt zu den beliebtesten Urlaubsadressen im Norden. Heute bieten 80 Gästezimmer 3-Sterne-superior-Komfort, und im gemütlichen Restaurant wird eine abwechslungsreiche regionale Küche serviert. Klassiker des Hauses: die Kalte Wittenseer Fischplatte mit krossen Bratkartoffeln – und einem Schützenhof-Aquavit als Verteiler. Bekannt ist das Haus außerdem für Feste und Veranstaltungen von 2 bis 222 Personen. Und auch Reisegruppen schätzen den Service à la Schmidt.

*Küchenöffnungszeiten: täglich von 6.30 bis mindestens 21.30 Uhr, von Oktober bis April donnerstags Ruhetag, auf Anfrage geöffnet*



Rendsburger Straße 2  
 24361 Groß Wittensee  
 Fon 0 43 56 / 170  
 Fax 0 43 56 / 17 66  
[info@hotel-wittensee.de](mailto:info@hotel-wittensee.de)  
[www.hotel-wittensee.de](http://www.hotel-wittensee.de)

# RESTAURANT

## 7 LANDHAUS WOLFSKRUG

In ihrem Landhaus im Naturpark Hüttener Berge servieren Liese-Lotte und Norbert Sausmikat eine frische, klassische Küche. Im Mittelpunkt stehen hier regionale, raffiniert zubereitete Wild-, Geflügel- und Fischspezialitäten. Kulinarische Köstlichkeiten und der liebevolle Service stellen dabei auch anspruchsvolle Gäste zufrieden. Die Gasträume des stilvollen Bauernhauses sind mit vielen Antiquitäten eingerichtet, die zur gemütlichen Atmosphäre beitragen. Und sieben Hotelzimmer laden zum Verweilen ein.

*Küchenöffnungszeiten:*

*von 12 bis 14 Uhr sowie ab 18 Uhr, dienstags Ruhetag*



Dorfstraße 11  
24361 Klein Wittensee

Fon 043 56 / 354

Fax 043 56 / 99 54 18

[info@landhaus-wolfskrug-wittensee.de](mailto:info@landhaus-wolfskrug-wittensee.de)

[www.landhaus-wolfskrug-wittensee.de](http://www.landhaus-wolfskrug-wittensee.de)

# HANSEN'S RESTAURANT

## 8 IM HOTEL HANSEN

In Sichtweite der Eisenbahn-Hochbrücke empfängt das Rendsburger Hotel Hansen seit 1914 die Gäste. Gemeinsam mit ihren Eltern führen Andreas Rieck und seine Schwester Stephanie das Haus in dritter Generation. Das Restaurant im Erdgeschoss präsentiert sich seit Kurzem völlig neu: modern, hell, einladend. Andreas Rieck und sein Vater Peter garantieren hier für eine regionale Küche, die auf Frische und Originalität setzt. Neu auf der Karte: Steaks vom Lavagrill. Ein Klassiker: die halbe Ente. Ein Geheimtipp: die Remise für Feiern und Veranstaltungen.

*Küchenöffnungszeiten:*

*täglich von 12 bis 14 Uhr sowie von 18 bis 22 Uhr,  
sonntags Ruhetag*



Bismarckstraße 29  
24768 Rendsburg  
Fon 043 31 / 590 00  
Fax 043 31 / 216 47  
info@hotelhansen.de  
www.hotelhansen.de

# SCHÜTZENHEIM

## 9 AM KANAL

Direkt am Nord-Ostsee-Kanal liegt das behagliche Hotel/Restaurant Schützenheim mit seinem Gästehaus. Das Traditionshotel kann inzwischen auf eine mehr als 100-jährige Geschichte zurückblicken. Im Restaurant stehen regionale Köstlichkeiten und saisonale Spezialitäten auf der Karte. Bei schönem Wetter wird auch im überdachten Biergarten serviert – inklusive Blick auf die vorbeiziehenden Schiffe. Und vor der Tür macht der Weg am Kanal Lust, die einladende Uferlandschaft zu Fuß oder mit dem Rad zu entdecken.

*Küchenöffnungszeiten:*

*täglich von 12 bis 14 Uhr sowie 18 bis 22 Uhr*



*Itzehoer Chaussee 2  
24784 Westerrönfeld/Rendsburg-Süd  
Fon 043 31 / 890 41  
Fax 043 31 / 875 26  
[info@hotel-schuetzenheim.de](mailto:info@hotel-schuetzenheim.de)  
[www.hotel-schuetzenheim.de](http://www.hotel-schuetzenheim.de)*

## 10 ZUR DOPPELEICHE

Unweit des Hohner Sees und der Eider liegt seit über 160 Jahren das Hotel und Gasthaus „Zur Doppeleiche“. Seit 1996 leiten Birgit und Uwe Mehrens den Betrieb, der nicht nur für seine Festräume bekannt ist, sondern auch für seine gute Küche. Traditionelle regionale Gerichte finden sich hier ebenso auf der Karte wie kulinarische Leckerbissen der modernen Schule. Und wer mag, geht nach dem Essen mit der historischen Hohner Fähre auf Eiderrundfahrt – oder nutzt den umfassenden Service für Angler.

*Küchenöffnungszeiten: dienstags bis freitags von 11.30 bis 13 Uhr sowie dienstags bis samstags von 18 bis 21.30 Uhr; montags Ruhetag*



Hohe Straße 11  
 24806 Hohn bei Rendsburg  
 Fon 043 35 / 515  
 Fax 043 35 / 92 01 38  
[uwe.mehrens@doppeleiche.de](mailto:uwe.mehrens@doppeleiche.de)  
[www.doppeleiche.de](http://www.doppeleiche.de)

## 11 ZUM FUCHSBAU

In Tetenhusen an der Sorge bitten Hermann Kophstahl und sein Team zu Tisch. Die gemütliche Gaststätte „Zum Fuchsbau“ ist bekannt für ihre gutbürgerliche Speisekarte. Serviert wird in der Gaststube oder – bei schönem Wetter – auch im Biergarten. Für Familienfeste, Jubiläen und Betriebsfeiern empfiehlt sich der große teilbare Saal; kleinere Runden treffen sich im Clubraum. Übrigens: Die Wahrscheinlichkeit, auf dem Weg durch die Geestlandschaft nach Tetenhusen einem echten Fuchs zu begegnen, ist hoch.

*Öffnungszeiten:*

*dienstags bis sonntags von 11 bis 13 Uhr und ab 17 Uhr*



*Hauptstraße 4*

*24817 Tetenhusen*

*Fon 046 24 / 31 97*

*Fax 046 24 / 45 08 57*

*kophstahl-tetenhusen@t-online.de*

*www.zum-fuchsbau-tetenhusen.de*



# schleswig-holstein \*

\*is(s)t lecker!

Fangfrischer Fisch, feines Fleisch und heimisches Wild. Aromatisches Obst, knackiges Gemüse und duftende Kräuter. Für Besseresser hält Schleswig-Holstein viele kulinarische Genüsse bereit. Erfreuen Sie sich an der einladenden Atmosphäre in historischen Landgasthöfen und stilvollen Stadrestaurants. Lassen Sie sich vom gekonnten Service und einer Prise norddeutschem Humor begeistern. Erleben Sie klassische Kochkunst und moderne Zubereitungstechniken. Und schlemmen Sie traditionelle Spezialitäten und raffiniert zubereitete Speisen – bei „Gerichte mit Geschichte im Wandel der Jahreszeiten“! Sie möchten mehr über die Genusswelten des Nordens erfahren? Die kostenfreie Kulinarische Karte für ganz Schleswig-Holstein finden Sie im Internet unter [www.sh-genusswelten.de](http://www.sh-genusswelten.de)!



DEHOGA Kreisverband  
Rendsburg-Eckernförde e.V.

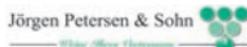


Ministerium für Energiewende,  
Landwirtschaft, Umwelt und  
ländliche Räume  
Schleswig-Holstein



Gewerbeschule  
Lübeck

Bei folgenden Unternehmen bedanken wir uns für die  
freundliche Unterstützung:



Layout Merle Puzich, [www.merle-marketing.de](http://www.merle-marketing.de) · Text Eckhard Voß, [www.texttexttext.de](http://www.texttexttext.de)  
Gestaltungskonzept Gunther Eimers, [www.eimers-wa.de](http://www.eimers-wa.de)

Fotos Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume des Landes Schleswig-Holstein, Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH, FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein e. V., Jens Koenig, Ingo Wandmacher, jeweilige Restaurants, Anke Grelik (Restaurant Schlei Liesel) Rendsburgerleben (Hansen's Restaurant), Henrik Matzen (Wolfskrug und Rapsbild), Gunther Eimers

Karten Kartengrundlage: ATKIS © Internetkarte, © LVerMA SH, [www.lverma.schleswig-holstein.de](http://www.lverma.schleswig-holstein.de); Kartenbearbeitung: alta4 Geoinformatik, Hyperlink, [www.alta4.com](http://www.alta4.com)

Mit freundlicher Genehmigung der Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH