18.06.2023

IM NORDEN UNTERWEGS

FEHMARN

**Ahoi Camp Fehmarn**  
Altenteil 21 23769 Fehmarn

Tel 04372 9999778

E-Mail moin@ahoi-camps.de

Campingplatz mit Strandlage zwischen Ostsee und Binnensee. Im angrenzenden Naturschutzgebiet Markelsdorfer Huk kann man malerische Sonnenuntergänge genießen.

Barrierefreiheit: Wege geschottert, Sanitäranlagen, Rezeption, Café und Co per Rampe zu erreichen.

**Mühlenmuseum Jachen Flünk**

Mühlenweg 45 23769 Fehmarn

Tel 04372 1894

Voll funktionsfähige Holländer-Windmühle von 1787 in Lemkenhafen. Hier können Besucher die alte Technik bewundern. Fast alles ist aus Holz. Eine Ausstellung beschäftigt sich mit der Historie der Mühle und der Landwirtschaft auf Fehmarn.

Barrierefreiheit: nein.

**Wakepark Fehmarn**

Wulfener Hals Weg 50 23769 Fehmarn

Tel 04371 8890853

E-Mail info@wakeparkfehmarn.de

Das Wakeboarden entstand in den 1950er Jahren aus dem Wasserski fahren. Der Wakepark bietet tägliche Wakeboard-Kurse auch für Anfänger, außerdem gibt es ein gastronomisches Angebot mit Snacks, selbstgebackenem Kuchen und Torten, sowie regionalen Bierspezialitäten.

Barrierefreiheit: Wege geschottert, Sanitäranlagen und Café per Rampe zu erreichen.

**NABU Wasservogelreservat Wallnau**

Wallnau 4 23769 Fehmarn

E-Mail mail@NABU-Wallnau.de

Fehmarn ist ein Hotspot des Vogelzugs. Die ehemalige Teichwirtschaft Wallnau steht schon seit 1977 unter Naturschutz Sie dient mehr als 270 Vogelarten als wichtiger Rast- und Brutplatz. Aus sogenannten „Hides“ können Interessierte teils seltene Vogelarten hautnah beobachten.

Barrierefreiheit: nein.

**Fehmarn-Museum**

Breite Straße 49 23769 Fehmarn

Tel 04371 506632

Umfangreiche Sammlung von Altertümern und kulturhistorisch wertvollen Gegenständen in einem alten Fachwerkhaus. Die 23 Ausstellungsräume vermitteln Wissenswertes über Geologie, Seefahrt, Handwerk, Gesellschaft und Brauchtum auf der Insel.

Barrierefreiheit: nein.

**Bauernhof Weilandt**

Elisabeth Weilandt

Presen, Haus 1 23769 Fehmarn

E-Mail [elisabethweilandt@web.de](mailto:elisabethweilandt@web.de)

Der einzige verbliebene Milchviehbetrieb auf der Insel. Insgesamt zehn Ferienunterkünfte stehen für einen Urlaub auf dem Bauernhof parat.

Barrierefreiheit: nein.

**Ernst Ludwig Kirchner Verein**

E. L. Kirchner Dokumentation

Bahnhofstraße 47 23769 Fehmarn

E-Mail info@ernst-ludwig-kirchner-fehmarn.de

Ernst Ludwig Kirchner, einer der großen expressionistischen Maler des 20. Jahrhunderts, verlebte die Sommermonate 1908, 1912, 1913 und 1914 auf der Insel Fehmarn. In dieser Zeit entstanden viele seiner bedeutendsten Werke, die heute in Museen auf der ganzen Welt zu bewundern sind. In der E. L. Kirchner Dokumentation in Burg können Besucher und Besucherinnen Drucke von Kirchners Werken anschauen. Außerdem bietet der Ernst Ludwig Kirchner Verein eine Wanderkarte für Rad- und Fußwege an, die zu den einzelnen Motiven von Kirchners Bildern führt.

Barrierefreiheit: nein.

**Lina Danklefsen Porzellan & Malerei**

Mittelstraße 8 23679 Fehmarn

Tel 04372 3580505

E-Mail mail@linadanklefsen.de

Lina Danklefsen fertigt u.a. feines Porzellan in Handarbeit. Ihre Arbeiten sind inspiriert vom Meer und eng verbunden mit der Insel Fehmarn. In Ihrem Studio in Petersdorf können Interessierte die Werke sehen und erwerben.

Barrierefreiheit: Eine Stufe.

**Bootswerft Schaich**

Fehmarnsund 6 23769 Fehmarn

Tel 04371 6713

E-Mail post@bootswerft-schaich.de

Ob Holz oder Kunststoff, ob Wartung oder Neubau, ob Reparatur oder Restauration – die Werft bietet ein großes Spektrum des handwerklichen Bootsbaus. Skipper finden im Yachthafen direkt neben der Fehmarnsundbrücke 115 Liegeplätze für Segel- und Motorboote bis 25 m Länge.

Barrierefreiheit: nein.

**Tortenbotschaft**

Am Yachthafen 1 23769 Fehmarn

E-Mail mail@tortenbotschaft-fehmarn.de

In Anja Neumanns Tortenbotschaft gibt es selbstgebackene Leckereien in urigem Ambiente. Von fehmarnschen Spezialitäten bis hin zu Eigenkreationen. Stammplatz ist der Yachthafen in Burgtiefe. Bei Bedarf ist das gesamte Café aber auch mobil. Denn alles findet Platz in einem umgebauten Zirkuswagen, gezogen von einem rotem Oldtimer Trecker.

**REZEPT**

**Schoko-Kirsch-Torte**

(von Anja Neumann, Tortenbotschaft Fehmarn)

**Zutaten (für eine 24 cm Springform)**

**Für den Boden**

80 g Butter

100 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

5 Eier

200 g Mandeln, gemahlen

1 TL Backpulver

100 g Mokkaschokolade, geraspelt (alternativ: Zartbitterschokolade)

50 ml Eierlikör

Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker untergeben. Eier trennen. Ein Eigelb nach dem anderen zufügen und verrühren. Danach Mandeln, Backpulver, Mokka- oder Zartbitterschokolade und den Eierlikör vorsichtig dazugeben.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Bei 175 Grad auf der unteren Schiene etwa 60 Minuten backen. In der Form erkalten lassen.

In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit etwas Saft der Sauerkirschen anrühren. Die Kirschen mit dem restlichen Saft und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Das Puddingpulver dazugeben, anrühren und noch einmal kurz aufkochen. Abkühlen lassen. Nach dem Erkalten die Kirschen auf dem Teigboden verteilen.

Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. 2/3

davon auf die Kirschen streichen. Kaltstellen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und rundum Tupfen spritzen. Eierlikör nach Belieben in die Mitte geben. Mit Schokoraspeln garnieren.

**Für den Belag**

1 Glas Sauerkirschen

1 Pk. Vanille-Puddingpulver

50 g Zucker

500 ml Sahnesteif

1 EL Zucker

Eierlikör (alternativ: Kirschsoße)

Schokoraspeln