

landpartie

IM NORDEN UNTERWEGS FLENSBURGER FOERDE

Geltinger Birk

Gerd Kämmer
Bunde Wischen eG
Königswiller Weg 13 24837 Schleswig
Tel 04621 984080
E-Mail gk@bundewischen.de

Die Geltinger Birk ist eines der größten Naturschutzprojekte des Landes Schleswig-Holsteins. Im Auftrag der Stiftung Naturschutz bewirtschaftet der Biologe Gerd Kämmer das Gebiet mit Rindern, Koniks und anderen Weidetieren.

Birkbiene

Sabine und Jörg Schmidt
Falshöft 32 24395 Gelting
E-Mail mail@birkbiene.de

Als Sabine Schmidt und ihr Mann Jörg vor einigen Jahren das Ferienhaus ihrer Eltern übernahmen, hatten sie von Bienen wenig Ahnung. Auf Grund der großen Nachfrage von Verwandten und Freunden haben die beiden Jung-Imker ihr Hobby zur Marke Birkbiene entwickelt.

Seegraserei

Kathrin Lorenz
Adelbylund 23 24943 Flensburg
Tel 0461 1468828
E-Mail info@seegraserei.de

Kathrin hat vor einigen Jahren begonnen, Seegras zu sammeln, zu reinigen und damit Kissen zu befüllen.

Maler

Klaus Fußmann
24395 Gelting
E-Mail mail@klausfussmann.com

Klaus Fußmann gilt als ein bedeutender zeitgenössischer Vertreter der gegenständlichen Malerei. Seit Jahrzehnten verbringt der in Berlin lebende Maler die Sommermonate mit seiner Frau in einer alten Bauernkate bei Gelting. Er hat sich dort vor Jahren ein Atelier gebaut.

Landschaftsmuseum Unewatt

Unewatter Str. 1A 24977 Langballig
Tel 04636 1021
E-Mail info@museum-unewatt.de

Das Landschaftsmuseum Angeln in Unewatt ist ein Volkskundemuseum in Trägerschaft der Kulturstiftung des Kreises Schleswig-Flensburg. Das Museum besteht aus fünf Museumsinseln, die auf einem Rundweg durch Unewatt besichtigt werden können

Angler Rinder

Michael Petersen
Westerakebyholz 4 24893 Taarstedt
E-Mail petersen.akebyholz@freenet.de

Michael Petersen ist mit den rotbraunen Angler Rindern aufgewachsen. Michael Petersen hat drei Berufskollegen unterstützt, die im Laufe von sieben Jahren einen Dokumentarfilm über die Angler Rinder produziert haben. Der Film läuft unter dem Titel Quo Vadis Angeln? in den Kinos.

Glasbläser

Dieter Schneider
Rote Straße 22 24937 Flensburg
Tel 0461 20983

Der Holm, eine der ältesten Fußgängerzonen Deutschlands bietet in seinen Hinterhöfen viel Platz für kleine Geschäfte und (Kunst-) Handwerksbetriebe. Einer davon ist Glasbläser Dieter Schneider, der auch als Künstler internationale Ausstellungen beschickt hat.

Fahrradfähre

Gerhard Jacobsen
Tel 0045 30497481
E-Mail jacobsengerhard@gmail.com

Viele Jahre hat Gerhard Jacobsen seine Fahrradfähre von Langballigau - Brunsnæs nach Egersund geplant. Doch die Genehmigung einer grenzüberschreitenden Fahrradfähre ist selbst innerhalb der EU eine bürokratische Herausforderung. Aber seit 2019 fährt sie.

Ziegelei Egersund

Peter Matzen
Sundgade 3 DK 6320 Egersund
Tel 0045 21694626

Peter Matzen leitet die traditionsreiche Ziegelei seiner Familie. Als Baustoffexperte hat er die Vision eines CO₂-neutralen Hauses als Herausforderung gesehen und sie verwirklicht. Das Haus produziert mehr Energie, als es verbraucht.

Deutsches Museum Sonderburg

Rønhaveplads 12 DK 6400 Sønderborg
Tel 0045 74435423
E-Mail info@deutsches-museum.dk

75 Jahre nach Kriegsende gilt an der Flensburger Förde der Umgang mit den jeweiligen Minderheiten auf beiden Seiten der deutsch-dänischen Staatsgrenze als beispielhaft in Europa. Museumsleiter Hauke Grella erzählt gern über die deutsche Minderheit in Nordschleswig.

Fischer Harald Lehuniak

Hohenau 15 24977 Langballigau
Tel 04636 8173

Harald Lehuniak ist einer der letzten Fischer an der Flensburger Förde. So oft es geht, ist der Fischer unterwegs, um im Rahmen der erlaubten Fangquoten zu fischen.

Kritzelei

Nordermarkt
Große Straße 56 24937 Flensburg
Tel 0461 31328976
E-Mail info@kritzelei-flensburg.de

Henrietta Langholz und Karsten Wiegel haben sich in Flensburg mit der Idee selbständig gemacht, Laien mit der Porzellan-Malerei vertraut zu machen.

Salondampfer Alexandra

Förderverein Salondampfer Alexandra e.V.
Historischer Hafen / Schiffbrücke 37 24939 Flensburg
Tel 0461 18 29 18 05
E-Mail dampfer.alexandra@historischer-hafen.de

Die Flotte der einstigen Fördedampfer war ab Ende des 19. Jahrhunderts Treffpunkt der sog. Petuh-Tante. Petuh steht lautmalerisch für das französische Wort partout (überall). Denn die Petuh-Tanten waren in Besitz einer Dauerkarte.

REZEPT**Tafelspitz von der Angeliter Färsen an Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln und Rote Beete Salat****Rezept**

Ingo Sörensen, Freienwill-Krug
Holm 1 24991 Freienwill
Tel 04602 1099

ZUTATEN

Für 4 Personen

800 g Tafelspitz
4 Möhren
1 Stange Porree
150 g Sellerie
1 gespickte Zwiebel mit Lorbeer (2 Blatt)
4 Nelken
2 Wacholderbeeren
800 g Kartoffeln, festkochend
Schnittlauch

Für den Rote Beete Salat:

500 g frische Rote Beete
1 rote Zwiebel
2 EL Balsamicoessig
2 EL Olivenöl
1 TL Honig
Salz
Weißer Pfeffer
1 Apfel

Für die Meerrettichsauce:

30 g Butter
3 EL Mehl
200 ml Sahne
½ Stange Meerrettich, klein

3 l Wasser in einem großen Topf mit 2 EL Salz zum Kochen bringen, das Fleisch hineinlegen und ca. 2 Stunden bei kleiner Flamme köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen, Sellerieschalen, Möhrenschenkel, die gespickte Zwiebel und das Grüne vom Porree 30 Minuten vor dem Ende der Kochzeit zum Tafelspitz dazugeben, Kartoffeln schälen und mit dem geputzten Gemüse in 1,5 cm große Würfel schneiden.

MEERRETTICHSAUCE:

Die Butter zerlassen und eine Mehlschwitze herstellen, mit Fleischbrühe (ca. ½ Liter) und Sahne ablöschen, etwas köcheln lassen, zum Schluss den geriebenen Meerrettich dazugeben, damit er nicht an Schärfe verliert. Dann mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

BOULLIONKARTOFFELN:

¾ l von der Fleischbrühe nehmen und mit dem gewürfelten Gemüse und den Kartoffeln ca. 20 – 25 Minuten köcheln lassen.

ROTE BEETE SALAT:

Die Rote Beete schälen und auf der Reibe in grobe Streifen reiben. Mit der roten Zwiebel (geschält und in Streifen geschnitten), einen Apfel (geschält und in Streifen gerieben). Balsamico, Olivenöl, Honig und Meerrettich mischen und mit etwas Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Wer mag, gibt noch Walnüsse oder geröstete Pinienkerne dazu.

ANRICHTEN:

Das Fleisch nach dem Garen in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten, mit Sauce und Schnittlauch garnieren. Bouillonkartoffeln und Rote Beete Salat in Schüsseln dazustellen.