

# IM NORDEN UNTERWEGS HIDDENSEE

## landpartie

### **Kirchenführung**

Ev. Kirchengemeinde Kloster  
Pastor Dr. Konrad Glöckner  
Kirchweg 42 18565 Kloster/Hiddensee  
Tel 038300 328 Fax 038300 608878  
E-Mail kloster@pek.de

Pastor Dr. Konrad Glöckner ist seit mehr als 15 Jahren Inselpastor auf Hiddensee. Der leidenschaftliche Segler engagiert sich auch als Seenotretter.

### **Inselbuchhandlung**

Andreas Arendt  
Kirchweg 19 18565 Kloster/Hiddensee  
Tel 038300 465

In den 1980er Jahren ist Andreas Arendt auf Hiddensee hängengeblieben. Durch seine Sammelleidenschaft ist die Inselbuchhandlung zu einer Art Inselmuseum geworden.

### **Blaues Strandhaus**

Literarische Wanderungen  
Ute Fritsch  
Norderende 38 18565 Vitte/Hiddensee  
Mob 0170 4125277  
E-Mail info@kuenstlerinsel-hiddensee.de

Ute Fritsch ist studierte Literaturwissenschaftlerin und hat sich auf literarische Spaziergänge und Lesungen spezialisiert. Im original erhaltenen Blauen Strandhaus der Malerin Helene Haveling-Bockenheuser lädt Ute Fritsch regelmäßig zu Zeitreisen in die Künstlerwelt der 1920er/30er Jahre ein.

### **Bernsteinfischer**

Henry Engels  
Mühlberg 17a 18565 Kloster/Hiddensee  
Tel 038300 60 494  
E-Mail info@bernstein-werkstatt-hiddensee.de

Henry Engels geht seit seiner Kindheit zum Bernstein fischen. In seinem Werkstattladen gibt er gern Tipps und verkauft Schmuckstücke aus Bernstein.

### **Wetterstudio Hiddensee**

Stefan Kreibohm  
Hafenweg 15 18565 Kloster/Hiddensee  
E-Mail info@das-wetterstudio-hiddensee.de

Stefan Kreibohm ist einer von drei Kollegen, die im Wetterstudio Hiddensee für das NDR-Nordmagazin und NDR 1 Radio MV täglich Wettervorhersagen machen.

### **Dachdeckerei**

Karsten Siebler  
Schabernack 17 18565 Neuendorf/Insel Hiddensee  
Tel 038300 60530 038300 60531

Daniel Wolter steigt den Menschen aufs Dach, am liebsten aufs Reet- oder Schilfdach. Die auf Hiddensee ansässige Dachdeckerei Siebler ist hauptsächlich auf den Inseln Hiddensee oder Rügen im Einsatz.

**Museum Eggert Gustavs**

Heiko Gustavs (Enkel)  
Am Bau 12 18565 Kloster/Hiddensee  
Tel 038300 605665  
E-Mail museum@gustavs.de

Der Hiddenseer Eggert Gustavs galt als produktiver Künstler. Seine Familie hat ihm gegenüber von seinem Geburtshaus in Kloster ein Museum eingerichtet.

**Restaurant Zur Boje**

Karin Schlieker  
Königsbarg 18 Neuendorf/Hiddensee  
Tel 038300 6520 038300 60 89 77  
E-Mail info@zur-boje-hiddensee.de

Im Restaurant Zur Boje kommt bevorzugt Fisch auf den Teller. Chefin Karin Schlieker bekommt ihn fangfrisch von den Fischern ihrer Familie.

**Henry Rasmus**

Original Bismarckhering  
Heiliggeiststr. 10 18439 Stralsund  
Tel 03831 281538  
E-Mail info@fischhandel-rasmus.de

Die Fischhandlung Henry Rasmus ist der letzte Verarbeitungsbetrieb von Ostseehering in Mecklenburg-Vorpommern. Die Fischhandlung nimmt den Fischern von Hiddensee zuverlässig den Fang ab.

**Insel Öhe**

Mathias Schilling  
Insel Öhe 1 18569 Schaprode  
Tel 038309 1216  
E-Mail info@insel-oehe.de

Die kleine Insel Öhe zwischen Rügen und Hiddensee ist seit 700 Jahre in Familienbesitz. Mathias Schilling betreibt dort Bio-Landwirtschaft und beliefert Restaurants und Läden auf Hiddensee in Schaprode auf Rügen.

**Rezept****Brataal mit Schwutschtüffel****Brataal**

2 kg	grünen Aal küchenfertig
	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer
	Mehl

Aal in 5-6 cm große Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in Mehl wälzen. In Butterschmalz goldgelb braten.

**Schwutschtüffel**

1 kg	Kartoffeln
2	Zwiebeln
ca. 125 g	Butter
	Pfeffer
3 EL	Mehl

Geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden, mit Salz kochen,  $\frac{3}{4}$  des Kartoffelwassers abgießen und beiseite stellen. Gehackete Zwiebeln mit Butter und etwas Pfeffer dünsten und zu den Kartoffeln geben. In der Zwischenzeit 3 Esslöffel Mehl mit 300 ml Wasser anrühren, dazugeben, so dass sich eine geschmeidige Konsistenz ergibt.

**Gurken-Schmandsalat**

3	Gurken
1 Becher	Schmand
1 Bund	Dill (frisch)
	Salz
	Pfeffer
etwas	Zucker
	Olivenöl

Gurken schälen und in feine Streifen hobeln, Bund Dill waschen. Schmand, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Olivenöl vermengen und abschmecken. Dill schneiden und unter den Salat heben.