

Die nördlichste Weinstube Deutschlands

Als Genießer sollte man nicht unentwegt von Höhepunkt zu Höhepunkt, von Sternekoch zu Sternekoch eilen. Zwischendurch sucht man das Bodenständige, das Gute im Einfachen, um sich neu zu erden, um das Besondere wieder schätzen zu können. Unkomplizierter Genuss und ein gutes Preis-Leistungsverhältnis ist das Motto.



Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Das Strandhotel Glücksburg richtet die Eröffnung der 27. Auflage des Traditionsfestivals aus

Am Sonntag, den 15. September knallen **INFO** zum Auftakt des 27. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) im Strandhotel Glücksburg die Champagner Korken. Erstmals richtet das 1872 erbaute „weißen Schloss am Meer“ die Eröffnung des Traditionsfestivals aus. Zusammen mit Lokalmatador André Schneider stehen für die Eröffnungsgala 2-Sterne-Koch Thomas Martin (Hamburg), Anna Matscher, einzige Sterneköchin Südtirols, und Sarah Henke (Aufsteigerin 2013 im Gault Millau) sowie ein Überraschungs-Spitzenkoch aus Skandinavien am Herd. Weitere Termine stehen bereits fest: Der stets fröhliche Däne Kenneth Hansen kommt am 2. und 3. November in die Gutsküche in Tangstedt, um bei Rebecca & Matthias Gfrörer aufzukochen. Seit 23 Jahren führt Harald Wohlfahrt die deutsche Koch-Elite an und wird am 4. und 5. November bei seinem Freund Lutz Niemann in der Orangerie im Maritim am Timmendorfer Strand für unvergleichliche Aha-Erlebnisse sorgen. Erstmals kommt Henri Bach, der 27 Jahre lang zwei Michelin-Sterne hielt, nach Lübeck. Am Samstag, den 25. Januar 2014, wird das deutsche Ausnahmetalent in der Schiffergesellschaft für kulinarische Furore sorgen. Da die Gala-Veranstaltungen in der Regel schnell ausgebucht sind, sei rechtzeitige Reservierung empfohlen.
Preis: 5-Gänge-Menü inkl. aller Getränke zwischen 140 Euro und 185 Euro. Alle Termine und Gastköche unter www.gourmetfestival.de

Im Wein soll man ja die Wahrheit finden können. Wer auf der Suche nach Wahrheit und Erkenntnis ist, ist bei „Römer & Wein“ in Eckernförde genau richtig. Für wenig Geld kann man hier nach Herzenslust suchen und finden, muss keiner nach dem ersten Glas schon aufgeben. Hier kann man in Ruhe sitzen, sich nett unterhalten, sich verabreden, eine Kleinigkeit essen und vor allem interessante und gute Weine aus der Südpfalz (in Bioqualität) probieren. Im Sommer lockt ein schöner Innenhof. Und

wenn vom nahen Hafen eine frische Brise herüberweht, bekommt man eine Decke gereicht.

Wein ist die Passion vom eingewanderten Pfälzer Uwe Römer. Eine Liebe, die er mit seinen Winzern und Gästen teilt. In der nördlichsten Weinstube Deutschlands vereinigen sich süddeutsche Lebensfreude und norddeutsches Temperament, wird bis zum letzten Tropfen gebabbelt und geschnackt. Dazu wird Saumagen, Hausmacherwurst und Flammkuchen serviert. ■



Genussvoller Naturschutz „Stiftungsland-Genießerland“ lockt zwischen Flensburg und Hamburg mit ausgesuchten Gaumenfreuden

Kulinarisches vom Naturschutz-Rind und **INFO** Naturerlebnisse mit Biss würzen auch dieses Jahr wieder das bunte Veranstaltungsprogramm des Natur-Genuss-Festivals „Stiftungsland-Genießerland“. Bis in den Oktober hinein dreht sich in 24 Restaurants zwischen Flensburg und Hamburg wieder alles um die Gaumenfreuden rund um das Fleisch von Hochlandrind, Galloway und Auerorchse, die die Stiftung zu Lebzeiten als Landschaftspfleger auf den Naturschutzflächen einsetzt. Auf rund 3.800 Hektar „Wilden Weiden“ leben in Schleswig-Holstein rund 1.600 Robustrinder, die Rindfleisch von allerbesten Qualität liefern. Den besonderen Reiz bekommt das Festival noch durch rund 100 Veranstaltungen in den Betrieben der regionalen Partner und Events unter freiem Himmel im Stiftungsland. Ein sommerliches Highlight für Naturfreunde und Feinschmecker. Das 60-seitige Veranstaltungsprogramm kann unter www.sh-geniesserland.de und www.sh-tourismus.de heruntergeladen werden.



Astrid und Uwe Römer

KONTAKT

Römer & Wein erleben

Römer & Wein
Frau-Clara-Straße 17 · 24340 Eckernförde
Telefon: 04351-475044
www.roemerundwein.de
info@roemerundwein.de

Öffnungszeiten im Sommer:
Di. 17:00 – 22:00 Uhr
Mi. – Sa. 11:00 – 23:00 Uhr
So. 17:00 – 22:00 Uhr