



OST SEE KÜS TE

Reisen mit
**Insider
Tipps**

SCHLESWIG-HOLSTEIN

STROM MADE IN SCHLESWIG-HOLSTEIN

Schleswig-Holstein ist das Land der Rapsfelder, Wälder und Kuhwiesen, die oft bis ans Meer reichen. Doch wenn man über die Landstraßen fährt, könnte man denken, hier werden auch Windkraftanlagen gezüchtet. Wie riesiger Stangenspargel poppen die weißen, schlanken Masten aus der Erde und werfen krumme Schatten auf das Land. Rund 3900 Anlagen stehen im Norden, das Land zwischen den Meeren ist prädestiniert für die Gewinnung von alternativer Windenergie. Die Landesregierung treibt die klimafreundliche Energieversorgung voran und sieht sich in einer Vorreiterrolle, denn inzwischen deckt Schleswig-Holstein rechnerisch 100 Prozent des Strombedarfs durch alternative Energien. Dass es hier eigentlich immer windet, hat man schon früh festgestellt und Bock-, Turm- oder Erdholländermühlen an die Küsten gestellt. Rund 1000 Stück verteilten sich einst im Land. Etliche stehen auch heute noch, sind Museen, Wohnhäuser oder Gaststätten. Schön restaurierte Exemplare kann man im Freilichtmuseum in Molfsee bei Kiel besichtigen.

WICKIES VERMÄCHTNIS

Große Holzhäuser mit Reetdächern, Gemüseärten und im Hafen die gefürchteten Langschiffe. Schön hatten sie es sich gemacht, die Wikinger. Als die rauen Seemänner aus dem hohen Norden, die zwischen 800 und 1000 n. Chr. die Meere unsicher machten, keine Lust mehr auf Überfälle und Brandschatzen hatten, wurden sie sesshaft. Sie gründeten im 9. Jh. an der Schlei den Ort Haithabu und machten daraus das größte Handelszentrum des Nordens. Aus Piraten wurden so Bootsbauer, Händler, Kaufleute oder Kunsthandwerker. Heute ist der Ort

in der Nähe von Schleswig ein Museum, in dem Sie einen Sprung in die Zeit von Wickie und Co. machen können. Doch die Wikinger haben noch mehr Spuren hinterlassen. Wenn Sie durch Angeln oder Schwansen fahren und auf Orte mit der Endung „by“ stoßen, können Sie davon ausgehen, dass das ursprünglich mal eine Wikingersiedlung war. Das Gleiche gilt für Ortschaften mit der Endung „rup“, „toft“ oder „loit“. Dahinter verstecken sich südjütische Sprachschöpfungen für Dorf, Siedlung oder Wasser, die irgendwann in die dänische Hochsprache übergegangen sind.

LÜBECKS SÜSSE VERSUCHUNG

Sollten Sie gerade auf Diät sein, machen Sie lieber einen großen Bogen um das Haus Breite Straße 89 in der Lübecker Altstadt. Denn hinter dieser Adresse verbirgt sich einer der Touristenmagnete der Stadt: das Stammhaus und Café der Firma Niederegger. Goldene Herzen, kleine, rot verpackte Brote, süße Glücksschweine, Früchte oder das Holstentor aus der süßen Masse locken dort. Aber wir haben Sie gewarnt, denn schon vom Gucken hat man locker zwei Kilo mehr auf den Hüften. Lübecks Ruf als Marzipanstadt Nummer eins wurde 1806 gegründet, als ein junger Zuckerbäcker namens Johann Georg Niederegger begann, das orientalische Naschwerk aus Mandeln und Zucker in großem Stil zu verarbeiten. Doch neben dem Familienunternehmen, das mittlerweile in siebter Generation geführt wird, gibt es noch mehr Produzenten in der Hansestadt. Sie alle stellen original Lübecker Marzipan her, ein von der EU geschütztes Prädikat, das nur die Lübecker Hersteller verwenden dürfen. Und das hat Tradition: Schließlich wurde „Martzapaen“ das erste Mal 1530 in Lübecker Zunftrollen erwähnt.

TUNNEL STATT FÄHRE

Mal eben von Fehmarn rüber auf die dänische Insel Lolland fahren, ohne auf die Fähre warten zu müssen, die einen über den Fehmarnbelt schippert? Hach, das wäre schon prima. Denn gerade in der Hochsaison bildet sich vor dem Fährhafen in Puttgarden auf Fehmarn regelmäßig eine lange Blechkolonne, und auf der dänischen Seite, im Hafen von Rødby, sieht es ähnlich aus. Zwar verkehren die Fähren in der Hochsaison im Halbstundentakt, aber Wartezeiten gibt es trotzdem.

Der Traum einer festen Querung über die Meerenge zwischen Deutschland und Skandinavien geistert daher schon lange durch die Köpfe von Politikern und Wirtschaftsbossen. So ließe sich die Fahrzeit auf der Strecke durch das Projekt „feste Fehmarnbeltquerung“ ziemlich verkürzen: Für die Strecke von Hamburg nach Kopenhagen bräuchte man statt viereinhalb nur noch knapp zweieinhalb Stunden. 2015 legte die dänische Regierung schließlich vor und beschloss den Bau eines Tunnels, der rund 18 km unter Wasser verlaufen soll. Doch so weit ist es noch nicht, denn in Deutschland steckt das Projekt derzeit noch im Planfeststellungsverfahren, ein Datum für den Spatenstich ist in weiter Ferne. Gerade auf deutscher Seite gibt es nicht nur Befürworter des geplanten Tunnels, die Zahl der Kritiker ist hoch. Sie befürchten negative Auswirkungen für Umwelt und Tourismus, denn neben dem Tunnel muss auch die ganze Hinterlandanbindung durch Straße und Schiene neu gestrickt werden. Und das will gut überlegt sein.

PROBLEMFALL OSTSEE

Wenn man am Strand steht und auf das blaue Meer guckt, ahnt man nicht, dass das ökologische System der Ostsee auf der Kippe steht. Denn das zeitge-



schichtlich noch junge Brackwassermeer kämpft mit erheblichen Umweltproblemen. Überfischung und Überdüngung durch die angrenzende Landwirtschaft sind nur zwei Gründe. Der Wasseraustausch ist schwierig: Nur über die schmale Verbindung zur Nordsee fließt Salzwasser in die Ostsee, daher reagiert sie empfindlich auf Verschmutzungen.

Auch um die Luftverschmutzung sorgt man sich im Norden und versucht gegenzusteuern. Zum Beispiel im Lübecker Hafen. Dort können die Schiffe ihre Dieselmotoren abstellen und Landstrom nutzen. So wird die Belastung durch Schadstoffe und Lärm vermindert.

WAT'N WETTER

Sturm ist, wenn die Schafe keine Locken mehr haben. Regen ist, wenn die Heringe auf Augenhöhe vorbeischwimmen. Alles unter Windstärke 12 ist eine leichte Brise. Es gibt viele Sprüche über das norddeutsche Wetter. Dabei ist der Himmel nirgendwo so schön grau wie im



Wunderschönes Grau: So faszinierend kann schlechtes Wetter an der Ostsee sein!

Norden, wenn der Wind dicke, zinnfarbene Wolken darüberjagt. Hier dauert der April in manchem Jahr bis Ende September, um dann nahtlos in den Herbst überzugehen. Und so richtig Schnee gibt es eher selten. Kommt im Sommer aber die Sonne raus und lässt das Meer azurblau und die Felder in sattem Grün leuchten, dann liegt eine fast südländische Leichtigkeit in der Luft. Wundern Sie sich aber nicht über Hartgesottene, die bei 17 Grad Lufttemperatur im Bikini am Strand liegen und in die 15 Grad warme Ostsee springen. Das sind garantiert Einheimische. Die sagen dann auch nix, wenn man als Urlauber lieber in Fleece und langer Hose herumläuft. Es gibt schließlich kein schlechtes Wetter, sondern nur falsche Kleidung.

TYPISCH NORD-DEUTSCH

Stur, wortkarg und mit einem trockenen Humor versehen. Der Norddeutsche gilt als knurriger Fischkopp. Gut, man macht

hier nicht so viele Worte wie anderswo, braucht man aber auch nicht. „Moin, moin“ gilt schon als Gesabbel. Ein simples „Moin“ reicht als Begrüßung völlig aus. Egal, ob in der Kneipe, vor dem Fischbrötchenwagen am Hafen oder von Surfer zu Surfer draußen auf dem Wasser, wenn man auf die nächste Welle wartet. Denn hier geht man nicht ans Meer oder an den Strand, sondern ans Wasser. Kriegt man statt eines Nickens dann ein „Joar!“ oder ein „Hmm“ als Antwort, ist das ein Gesprächsanfang. Diese kleinen Wörter gelten als vollständiger Satz mit Subjekt, Prädikat und Objekt. Wer mehr redet, kriegt schon mal ein „Schnacker“ als Antwort vor den Latz geknallt, was aber durchaus liebevoll gemeint ist. Das ist anders, wenn Sie Plattdeutsch beherrschen. Denn da wird jeder Norddeutsche redselig. Also, so ein bisschen. Wenn Sie schon mal üben möchten: Eine Übersetzungshilfe bietet die Neustädter Schützengilde unter www.plattdeutscheswoerterbuch.de.



ESSEN & TRINKEN

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“ Diese viel zitierte Redensart machen sich auch die Schleswig-Holsteiner gern zu eigen. Sehr deftig ist die Regionalküche im Norden des Lands, und für Urlauber gibt es auch auf kulinarischem Gebiet Neues zu entdecken.

Ganz oben auf der Speisekarte steht frischer Ostseefisch, aber auch Fleischgerichte und Suppen verachten die Schleswig-Holsteiner nicht. Viele Gastronomen haben die regionale Küche neu entdeckt und servieren althergebrachte Gerichte in zeitgemäßer Form. Für Speisen mit frischen Zutaten aus einheimischer Produktion wirbt die Initiative „**Feinheimisch**“, in der sich Küchenchefs, Erzeuger und Gäste zusammengeschlossen haben (Restaurants und Rezepte unter

www.feinheimisch.de). Auch die Feinschmeckerküche hat deutlich an Niveau gewonnen. Ein Aushängeschild ist das Schleswig-Holstein Gourmet Festival, das von September bis März **Spitzenküche** ins Land lockt (www.gourmetfestival.de). Die bodenständige Alternative ist das **Ostseeegericht**: Seit 30 Jahren wetteifern Gastronomiebetriebe an der Küste und im Hinterland zum Saisonauftakt um die originellsten und schmackhaftesten Gerichte aus der regionalen Küche, die dann jeweils eine Saison lang zu einem günstigen Festpreis angeboten werden. Das  Fleisch von Robustrindern, die zu Lebzeiten von der Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein als „Landschaftspfleger“ auf den stiftungseigenen Weiden vorwiegend im Norden des



Von traditionell bis „feinheimisch“: An der Küste schätzt man Deftiges – doch auch Gourmets kommen auf ihre Kosten

Lands eingesetzt werden, kommt von Juli bis Oktober in ausgesuchten Restaurants auf den Tisch (Info und Adressen unter www.sh-geniesserland.de). Und wussten Sie, dass es an der Ostsee sogar eine Käsestraße gibt (www.kaesestrasse-sh.de)? Aber auch die traditionelle Küche ist noch nicht ganz verschwunden. Zu den typischen, von Fremden als ungewöhnlich empfundenen **Gerichten aus Omas Kochbuch** gehört Schwarzsauer, das auf den Höfen traditionell zum Schlachtfest serviert wurde. Es besteht aus Bauchfleisch

vom Schwein, der Schnauze und den Pfoten, aus Schlachtbrühe und aus Schweineblut. Schwarzsauer wird warm oder kalt gegessen. Dazu reicht man Mehlklöße, Apfelmus oder Backobst. Als Krönung geben manche Zucker darüber – eine regionale Eigenheit, denn die Einheimischen streuen auf fast alles Zucker, sogar auf Grünkohl.

Die Suppen und Eintöpfe sind ein Kapitel für sich: Die Holsteinische Kartoffelsuppe wird fein gewürzt und eher wie ein Eintopf in vielen Landgasthäusern serviert.