



Rendsburg, 8.1.2016

### ***DEHOGA Schleswig-Holstein auf der Internationalen Grünen Woche Berlin 2016***

Auch im Januar 2016 werden Köche verschiedener DEHOGA Kreisverbände auf der neu gestalteten Kochinsel in der Halle 22a Spezialitäten aus Schleswig-Holstein zubereiten. Wie in den vergangenen Jahren – so sicherlich auch 2016 - mit großem Erfolg.

Heimische Küche das Erfolgsrezept, viel Fisch in verschiedensten Zubereitungsarten, Fleischgerichte und das alles mindestens zu 60% mit Zutaten aus der Region. Schleswig-Holstein is(s)t lecker – Slogan des Ministeriums für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume (MELUR) – ist das Motto des Messeauftritts.

Über einen Monitor können die Arbeitsgänge verfolgt werden, für fachkundige Moderation ist ebenfalls gesorgt. Damit sich die verschiedenen Kreisverbände auch mit dem Equipment zurecht finden, sind Michael Stöcken (Restaurant Fischerhaus, Schubystrand) und Stefan Moese (Gasthof Victoria, Winnemark) während der gesamten Messe zugegen.



Die Vorbereitungen sind weitgehend abgeschlossen, die Menüs kreiert und nun wird mit Vorfreude dem „Auftritt in Berlin“ entgegen gefiebert.

Bildunterschrift: Jeden Tag eine andere Köstlichkeit: Stefan Moese, Hans-Peter Hansen Michael Stöcken in der Showküche

*Weitere Fragen beantworten Ihnen gerne:*

*Dr. Kirsten Hess, Bauernverband Schleswig-Holstein 04331 127721  
Hans-Peter Hansen, 1. Vorsitzender DEHOGA SL-FL, 04634-93 63 11*

Und diese leckeren Gerichte werden zubereitet:

**Freitag, 15. Januar:** DEHOGA Kreisverband Schleswig – Flensburg und Freienwill Krug in Freienwill  
Hans-Peter Hansen Otto Meurer, DEHOGA SL-FL, Ingo Sörnßen- Freienwill Krug in Freienwill  
*Mit Lachsfarce gefülltes Schollenfilet an Rahmwirsing*

**Samstag, 16. Januar:** DEHOGA Kreisverband Schleswig – Flensburg  
Hans-Peter Hansen Otto Meurer, DEHOGA SL-FL, Ingo Sörnßen-Freienwill Krug in Freienwill  
*Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln*

**Sonntag, 17. Januar:** DEHOGA KV-Segeberg  
Lutz Frank und

Sascha Detlefs, Turmschänke Seedorf, Seedorf  
*Wildbret „Hubertus“ aus Segeberger Jagdrevieren*

**Montag, 18. Januar:** DEHOGA KV Rendsburg – Eckernförde  
Uwe Meeren, Restaurant Doppeleiche, Tetenhusen  
Frank Jebe-Öhlerich, Hotel-Restaurant Schlei-Liesel, Güby  
Andres Rieck, Hotel Hansen, Rendsburg  
Peter Raub, Hotel Schützenheim, Westerrönfeld  
*Ostseedorsch in Eihülle auf Dithmarscher Senfkohl*

**Dienstag, 19. Januar:** DEHOGA KV Rendsburg – Eckernförde  
Uwe Meeren, Restaurant Doppeleiche, Tetenhusen  
Frank Jebe-Öhlerich, Hotel-Restaurant Schlei-Liesel, Güby  
Andres Rieck, Hotel Hansen, Rendsburg  
Peter Raub, Hotel Schützenheim, Westerrönfeld  
*Gebratenes Zanderfilet auf der Haut gebraten auf verschiedenen Vichy Karotten*

**Mittwoch, 20. Januar:**  
DEHOGA KV Steinburg  
Ernst Otto Prüß  
Frank Prüß  
Stefan Denzau, Restaurant Dückerstieg, Neuendorf-Sachsenbande  
*Holsteiner Grünkohl mit Kassler, Backe und Kochwurst*

**Donnerstag, 21. Januar:** DEHOGA KV Steinburg  
Florian Borchert  
Christian Püster  
*Gebratener Matjes an Steckrüben-Kartoffel-Möhren-Stampf*

**Freitag, 22. Januar:** DEHOGA KV Ostholstein  
Kai Schmidt  
Torben Stahl, beide Landgasthof Kasch, Timmdorf/Malente  
*Gebratenes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree mit cremigen Schwarzwurzeln*

**Samstag, 23. Januar:** DEHOGA KV Ostholstein  
Kai Schmidt  
Torben Stahl, beide Landgasthof Kasch, Timmdorf/Malente  
*Schmorsteak vom Rind mit breite Bohnen in Pesto und Kartoffel-Senf-Stampf*

**Sonntag, 24. Januar:** DEHOGA KV Rendsburg-Eckernförde  
Michael Stöcken, Restaurant Fischerhaus, Schubystand  
Stefan Moese, Gasthof Victoria, Winnemark  
*Holsteiner Matjesfilet an dicken gestovten Bohnen mit Butterkartoffeln*

Text/Foto: © hansen/voldewraa