

IM NORDEN UNTERWEGS SCHLEI

landpartie

Lotseninsel Schleimünde

Kanalstr. 67a 24159 Kiel
Tel 0431 6684680
E-Mail mail@lighthouse-foundation.de

Die Lotseninsel ist nur auf dem Wasserweg erreichbar. Die Lighthouse Foundation, eine Stiftung zum Schutz des Meeres, kümmert sich um das Naturschutzgebiet Schleimündung. Die Lotseninsel ist durch die schwere Sturmflut am 20. Oktober 2023 stark getroffen worden.

Schlei-Fischer

Fischereibetrieb Jörn Ross
Süderholmstr. 66 24837 Schleswig
Tel 04621 22192
E-Mail joern@ross-sl.de

Einer der letzten Fischer an der Schlei ist Jörn Ross. Je nach Saison fängt er Aale, Flundern und Krebse. Seinen Fang verkauft er freitagsvormittags im Hafen von Schleswig.

Sondengänger-Kurs

Archäologisches Landesamt Schleswig-Holstein
Tel 04621 3870

Hobby-Archäologen können in Schleswig-Holstein als Sondengänger auf Schatzsuche gehen. Allerdings nur mit einem verpflichtenden Kurs und entsprechenden Genehmigungen. Für die Kurse meldet man sich beim Archäologischen Landesamt Schleswig-Holstein an. Der Kurs ist gratis.

Bootsbauer Jan Brügge

Jan Brügge Bootsbau
Königstein 8a 24376 Grödersby
Tel 04642 9279975
E-Mail kontakt@janbruegge.de

Einer der jüngsten Bootsbauer an der Schlei ist Jan Brügge. Seine Werft ist auf Holzboote spezialisiert und hat schon den Nachhaltigkeitspreis des Landes Schleswig-Holstein gewonnen.

Naturschutzgebiet Reesholm

E-Mail info@nabu-schleswig.de
E-Mail norneubauer@gmail.com

Das Naturschutzgebiet Reesholm ist ein wichtiger Rückzugsraum für viele bedrohte Vögel und Pflanzen. Schutzgebietsbetreuer Norbert Neubauer bietet Touren an. Mit ihm kann man seltene Vögel wie Seeadler und Säbelschnäbler beobachten.

Führung im St. Petri Dom zu Schleswig

Norderdomstr. 4 24837 Schleswig
Tel 04621 5301753

Eine Führung durch den St. Petri Dom zu Schleswig gehört zu einem Urlaub an der Schlei dazu. Besucher können den berühmten Brüggemann-Altar und das gewaltige Dom-Gewölbe besichtigen.

Recycling Kerzen

Reinhard Huxhold
Mob 0171 6472722
E-Mail reinhard.huxhold@gmx.de

Reinhard Huxhold sammelt alte Kerzenreste und macht daraus neue „Recycling-Kerzen“ in unterschiedlichen Formen und Farben.

Naturerlebnishof Helle

Naturerlebnishof Helle
Helle 2 24351 Thumbby
Tel 04352 911666

Auf dem Naturerlebnishof Helle können Schulklassen und Familien die Jahreszeiten zu erleben, Verantwortung für Tiere übernehmen und mit Obst und Gemüse kochen.

Maler und Biobauer

Paul Nennecke
Dorfstr. 28 24357 Fleckeby
Tel 04354 1521

Paul Nennecke ist Maler und Biobauer. Seine Kartoffeln können Kunden bei ihm auf dem Hof kaufen, seine Bilder in Ausstellungen bewundern.

Der Barockgarten von Schloss Gottorf

Schloss Gottorf
Schloßinsel 1 24837 Schleswig
Tel 04621 813222

Der Barockgarten von Schloss Gottorf ist eine der wichtigsten und schönsten Sehenswürdigkeiten an der Schlei. Viele Beete sind reich verziert. Im Barockgarten befindet sich – ganz untypisch für die damalige Zeit – eine Wildblumenwiese.

Rinderhaltung auf dem Waldhof Zydek

Waldhof Zydek
Bergstr. 12 24850 Hüsby
Mob 0176 62758641

Elena und Nils Zydek behalten alle Kälber auf dem Hof und vermarkten das Fleisch der Rinder direkt. Gehalten werden die Rinder zum Teil auf Naturschutzflächen.

Rezept**Geschmorte Wildschweinschulter mit Kartoffelgratin und Ofengemüse** (Zutaten für 4 Personen)

Von Maria von Randow

Wildschweinbraten:

1,5 Kilo Wildschweinschulter oder -keule
 2 TL gehackter Rosmarin
 2 TL gehackter Thymian
 3 Knoblauchzehen, gewürfelt
 Salz
 Pfeffer
 2 EL Olivenöl
 4 Schalotten, geschält und gewürfelt
 2 Karotten geschält und gewürfelt
 500 ml Rotwein
 500 ml Wildfond
 2 EL Tomatenmark
 4 EL Quittengelee
 300 g Preiselbeeren aus dem Glas
 200 ml Sahne
 Eingelegte Quitten
 Saft von den eingelegten Quitten
 2 EL Butterschmalz

Den Wildschweinbraten mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, den Knoblauchwürfelchen und dem Öl einreiben. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Fleisch von allen Seiten scharf in der geklärten Butter anbraten. Die Schalotten- und Karottenwürfelchen dazugeben, kurz mitbraten. Ebenso das Tomatenmark. Mit dem Rotwein und dem Wildfond ablöschen und aufgießen. Das Fleisch auf der Oberseite mit dem Quittengelee einstreichen. Im Backofen bei 180 Grad zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren. Dabei den Braten nicht wenden. Den Braten aus dem Ofen nehmen, die Knochen auslösen und das Fleisch warm stellen.

Für die Soße das Schmorgemüse und den entstandenen Bratensaft mit dem Quittensaft mischen und mit einem Mixstab pürieren. Die Sahne einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen, mit Salz abschmecken und zusammen mit dem Fleisch servieren.

Vor dem Servieren die Quitten aus dem Kompott in Butter sanft anbraten, leicht salzen und mit dem Fleisch anrichten.

Kartoffelgratin

1 TL Butter für die Form
 800 g festkochende Kartoffeln
 200 g Schlagsahne
 Salz
 Pfeffer

Kartoffeln schälen und bis zum Hobeln in Wasser legen, damit sie nicht grau werden. Kartoffeln fein hobeln, in der Form schichten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne übergießen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen oder so lange, bis es oben appetitlich braun ist.

Ofengemüse

600 g Wurzelgemüse nach Wahl (z.B. Karotte, Pastinake, rote Bete, bunte Bete, Petersilienwurzel)
 4 Schalotten
 Salz
 Zucker
 Olivenöl

Das Wurzelgemüse schälen und in gleichmäßige, größere Stücke schneiden. Die Schalotten schälen. Alles zusammen mit Olivenöl und Salz vermischen und nach Geschmack ganz leicht zuckern. Im Ofen bei 180 Grad 20-30 Minuten backen, zwischendurch prüfen, ob das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat. Es sollte nicht zu weich sein.