

AUSGABE 3/2017
September – Dezember

 **HeiligenHAFEN**
Das Sonnendeck der Ostsee.

HeiligenHAFENER

DAS MAGAZIN VOM SONNENDECK



STRAND RESORT STADTHYMNE ESSEN & TRINKEN HAFENMEILE VERANSTALTUNGEN



HeiligenHAFENER

Inhaltsverzeichnis, Impressum	2
Editorial	3
Strand Resort	4/5
Beach Apartments	6/7
Brötchen und Meer	8/9
Mode an der Marina	11
Stadthymne	12/13
Gerade festgemacht	14/15
Essen & Trinken	16/17
Impression	18/19
Hafenmeile	20/21/22
Hoch hinaus	24/25
Meine Bank heißt...	26
Neues Gedöns	28/29
Kulinarische Radeltour	30/31/32
Veranstaltungen	34/35



*Manfred Wohnrade:
„Freuen wir uns nun auf den Herbst, der sich hoffentlich von seiner besten Seite zeigen wird.“*

Liebe Leserinnen und Leser,

ich begrüße Sie ganz herzlich auf dem Sonnendeck der Ostsee, hier bei uns in Heiligenhafenern.

Eine wetterbedingt wechselhafte Sommersaison neigt sich dem Ende und wir starten voller Elan in den goldenen Herbst. Das Wetter war natürlich ein Thema, wobei hier fernab aller Statistiken die Meinungen ganz weit auseinandergehen. Die einen lieben die Hitze, können gar nicht genug Sonne tanken. Die anderen lieben den Wettermix, nutzen die Tage, an denen es nicht so richtig heiß ist, um die Region zu erkunden. In einem Punkt sind sich allerdings alle einig: Wir können das Wetter nicht beeinflussen. Daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern – und das ist auch gut so.

In Bezug auf die Übernachtungszahlen steuern wir auch in 2017 wieder auf ein Rekordjahr zu. Am meisten freut mich dabei, dass nicht nur die neuen Unterkünfte schon eine sehr gute Auslastung erfahren, sondern die alteingesessenen Betriebe und Privatvermieter den Aufschwung ebenso spüren. Auch Gastronomie und Einzelhandel haben sich nun auf neue und wiedergewonnene Gäste eingestellt und möchten gute Gastgeber sein. Es ist ein gutes Gefühl zu sehen, wie langsam aber sicher etwas wächst, auf das wir so lange hingearbeitet haben.

Allen Beteiligten, die sich mit der touristischen Entwicklung in unserer Stadt beschäftigen ist klar, dass wir noch viel verbessern können. Dazu zählen für mich die Schaffung weiterer Freizeitangebote, ein funktionierendes Parkraumkonzept, die bessere Anbindung der Innenstadt und viele weitere kleine und größere Maßnahmen, die umgesetzt werden müssen. Der Wirtschaftsminister der neuen Landesregierung, der uns vor kurzem besucht hat, sagte mir: „Im Tourismus darf man nie mit dem Erreichten zufrieden sein. Es geht immer weiter!“ Das ist auch meine Meinung und das sehe ich auch als Herausforderung für die nächsten Jahre.

Freuen wir uns nun aber auf den Herbst, der sich hoffentlich von seiner besten Seite zeigen wird. Am Meer und im Hinterland gibt es jetzt viel zu entdecken. Die Tage werden langsam kürzer und am Abend lockt die norddeutsche Gemütlichkeit mit Kerzenlicht. Lassen Sie sich davon verzaubern. Besuchen Sie auch eine unserer Veranstaltungen und schauen Sie auf einem der Gutshöfe in der Region vorbei. Es lohnt sich!

Wir haben wieder viele interessante Geschichten und Tipps für Sie in unserem neuen Magazin zusammengestellt. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und hoffe, dass Sie eine erholsame Zeit bei uns verbringen.

Herzlichst, Ihr

Manfred Wohnrade

Manfred Wohnrade
Touristikleiter



Herausgeber: HVB GmbH & Co. KG, Tourismus-Service Heiligenhafen, Am Jachthafen 4 a, 23774 Heiligenhafen, Telefon 04362/9072-0, www.heiligenhafen-touristik.de
Konzept und Layout: Callies GmbH, Neustädter Straße 14-16, 23743 Grömitz, Telefon 04562/266739, www.callies-kommunikation.de
Redaktionsleitung: Callies GmbH, Madlen Höfs, Telefon 04562/266739, madlen.hoefs@callies-kommunikation.de
Anzeigenverkauf: Tourismus-Service Heiligenhafen, Nadine Fischer, Bergstraße 43, 23774 Heiligenhafen, Telefon 04362/9072-11, nadine.fischer@ts-heiligenhafen.de
Grafische Umsetzung: www.profirepro.de **Texte:** Detlef Art, Manfred Wohnrade, Thuan Nguyen **Druck:** Eggers Druckerei & Verlag GmbH, Heiligenhafen
Auflage: 10.000 Exemplare **Titelfoto:** Detlef Art

Der HeiligenHAFENER, alle darin enthaltenen Abbildungen und Beiträge sowie die gestalteten Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Herbstmeister im Strand Resort



Strandrausch mit Trakehnern

Es gibt einige Gemeinsamkeiten zwischen den Besitzern des Ferienhauses Nr. 46 im Strand Resort Heiligenhafen und uns. Wir beide lieben den Graswarder und besonders die alten Sommer villen, die so etwas wie die Wahrzeichen unseres Lieblingsortes sind. Aber die sind kaum zu mieten, geschweige denn zu verkaufen. Also weicht man gern auf das Strand Resort aus, die Familie von Zitzewitz und wir.

Was für ein Angebot des Tourismus-Service: Ich darf mich für die Recherche des nächsten HeiligenHAFENERs für eine Woche im Strand Resort einquartieren – und zwar in einer ganz besonders luxuriösen Reetdachvilla: Das Haus Nr. 46 heißt Strandrausch und hat einen prominenten Eigentümer: die Familie von Zitzewitz, eine uralte Adelsfamilie aus Pommern, die mittlerweile in Schleswig-Holstein ansässig ist. Andrea und Volker-Alexander von Zitzewitz züchten auf dem Gestüt Katarinental in Wangels edle Trakehner und andere Rassen. Auch sie haben für die alten Sommervillen am Graswarder geschwärmt – leider chancenlos. Daher haben sie sofort zugeschlagen, als das Strand Resort gebaut wurde, haben ihr Traumhaus an einer

der schönsten Stellen der Anlage gekauft und es Strandrausch getauft. Glück für uns, denn wir sind für eine Woche ihre Gäste dort. Im Büro des Tourismus-Service erhalten wir zwei Schlüssel, das Kautionsformular und bekommen unsere **ostseecards** mit vielen Angeboten und Vergünstigungen. Ein Tipp für Zuspätkommer: Wer außerhalb der Öffnungszeiten anreist, bekommt vorab per E-Mail einen Code und findet seine Schlüssel in einer Schlüsselanlage im Vorraum des Nebengebäudes der Tourist-Info. Bereits zum vierten Mal nehmen wir uns eine Woche Auszeit im Strand Resort – und wir haben immer gewonnen. So auch dieses Mal, Herbstmeister sozusagen. Das Strandrausch liegt ganz traumhaft am äußeren Rand



der Ferienanlage, direkt an der Marina, mit Blick auf die Ostsee, die Fehmarnsundbrücke und das Naturschutzgebiet. Das Haus ist im maritimen Stil eingerichtet, liebevoll ausgesuchte, einzelne Antiquitäten setzen Einrichtungshöhepunkte. Die Familie hat Geschmack und Erfahrung, nicht nur, was die Pferde angeht. Die offene Küche in Schiffsform ist der Hammer Nummer eins – hier wird gleich das neue Labskaus-Rezept ausprobiert. Hammer Nummer zwei ist die Sauna mit Ostseeblick. Unschlagbar ist auch die freistehende Badewanne im großzügigen Schlafzimmer mit Blick auf die Marina. So ruhig und entspannt haben wir selten geschlafen. Der Oberhammer aber ist das Angebot, das Andrea von Zitzewitz den Strandrausch Gästen macht: Sie sind eingeladen, ihr Gestüt Katarinental in Wangels zu besuchen, dort hochwertige Dressurpferde anzuschauen und bei Interesse Probe zu reiten. Auch besteht die Möglichkeit, sein eigenes Reitpferd mit in den Urlaub zu nehmen, in Katarinental aufzustellen und hier den qualifizierten Unterricht zu genießen – Fortbildung so-

zusagen. Wir haben sie besucht – der Bericht folgt im nächsten HeiligenHAFENER. Wer uns im Strandrausch nachfolgen möchte, nutzt am besten die Schnupperwochen mit 10 Prozent Rabatt, gültig zwischen dem 04. November und 17. Dezember 2017 (ab 3 Nächten). Danke Familie von Zitzewitz und Dank an den Tourismus-Service für die Unterstützung beim Gewinn der Urlaubs-Herbstmeisterschaft in Heiligenhafen 2017.

STRAND RESORT MARINA HEILIGENHAFEN

Tourist-Info: Graswarderweg 2 / Haus 15 a
23774 Heiligenhafen, Telefon 04362/91699-0
www.das-strand-resort.de/schnupperwochen.html

GESTÜT KATARINENTAL

Andrea von Zitzewitz, 23758 Wangels
Telefon 0172/4135599, www.gestuet-katarinental.de

**MARKEN
MODE**
gibt's bei
ROHDE
Hafenstraße 11-15
www.moderohde.de



Holy Moses!



Wie Hotel mit Privatsphäre

Es könnte Malibu Beach sein, aber da gibt es keinen Strandhafer, es könnten auch die Malediven sein – aber tatsächlich ist es Heiligenhafen. Die Strandvillen der niegelagelten Beach Apartments sind wie aus einer anderen Urlaubswelt und definieren den Begriff Ferienwohnung völlig neu.

Schönheit ist keine Frage der Perspektive – das gilt für die Beach Apartments ganz besonders. Die Strandvillen sehen vom Südstrand am Binnensee genauso toll aus, wie vom Nordstrand an der Ostsee. Auf einer Warft, eingebettet in eine 40.000 Quadratmeter große Dünenlandschaft stehen die Häuser mit den 62 Ferienapartments den Gästen seit Ende Juni offen und sie gehen weg wie das berühmte geschnittene Brot. Denn jedes Apartment bietet einen Traumblick, entweder auf den Binnensee La Laguna oder – noch exklusiver – direkt auf die Ostsee. „Drei Ferienhäuser mit 14 Wohnungen der Ocean Kategorie bieten diesen Ostseeblick aus der ersten, unverbaubaren Reihe“, schwärmt Beach Motel-Hoteldirektorin Alex Rojas. Die Aussicht genießt der Gast im Erdgeschoss von seiner geräumigen

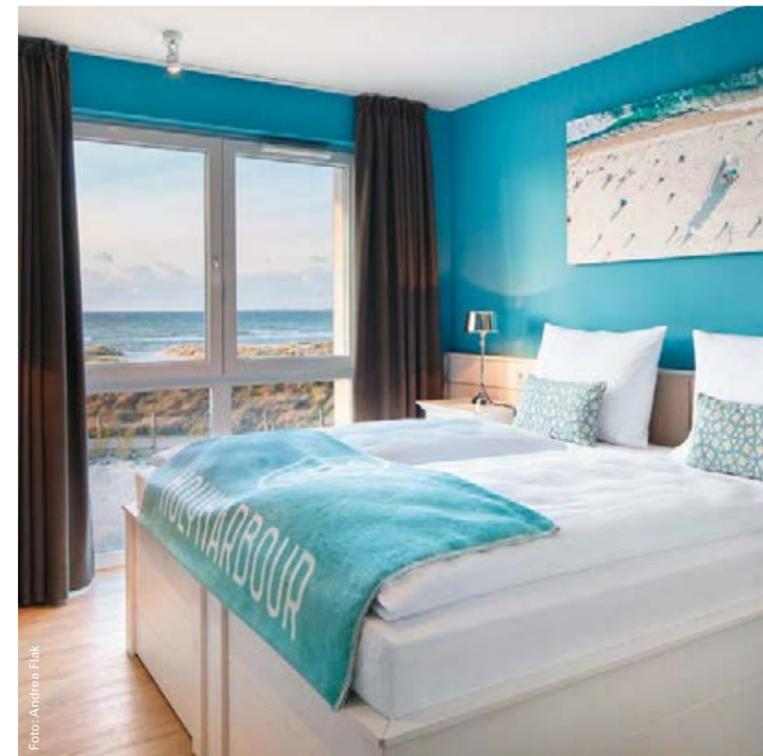
Terrasse, im ersten Stock bietet der Balkon eine Aussicht wie früher vom Ausguck eines Dreimasters. In zweiter und dritter Reihe stehen die Häuser der Beach- oder Lake Kategorie mit Blickrichtung auf den Binnensee und/oder teilweise in Richtung Ostseestrand. „Die größeren Apartments haben im Schlafzimmer einen zweiten Balkon, so dass man immer die Wahl zwischen Sonne und Schatten hat“, erzählt Alex. Viele Apartments verfügen über diverse Extras: „Die kleineren S-Apartments sind immer mit einer Sauna ausgestattet“,



Die insgesamt 62 Beach Apartments sind mit hochwertigen Möbeln von Riviera Maison eingerichtet.

sagt Alex. S, M und L definieren die Größe der Ferienwohnungen. Beach, Ocean und Lake die Lage – ganz einfach zu merken. Bis zu sechs Personen können es sich in den größeren Domizilen mit zwei Schlafzimmern plus Schlafcouch bequem machen, die anderen sind mit bis zu vier Gästen belegbar – Hunde sind fast überall willkommen. Weitere Highlights gefällig? „Einige Apartments der Ocean Kategorie haben eine freistehende Badewanne im Schlafzimmer, ein Ankleidezimmer im zweiten Schlafzimmer oder einen Whirlpool auf der Terrasse“, zählt Alex auf. Luxus pur also, mit freier Wahl: Möchte ich eines der 12 kleinen, aber feinen Apartments mit Sauna und großzügigem Balkon zum Binnensee oder brauche ich Whirlpool-Vergnügen für sechs Personen mit Ostseepanorama? Diese Fragen muss jeder Gast mit seinem Gewissen und natürlich seinem Budget abmachen.

Eingerichtet sind die insgesamt 62 Beach Apartments im gewohnten Stil des Beach Motels. Hochwertige Möbel von Riviera Maison, aber zusätzlich eine eigene Küche, Waschmaschine und Trockner zur Selbstversorgung. Das heißt aber nicht, dass der Gast auf den Komfort des Beach Motels verzichten muss. Alle Angebote und Einrichtungen des Mutterschiffs stehen auch den Gästen der Beach Apartments zur Verfügung. Ein- und ausgecheckt wird an der Rezeption des Beach Motels, das Auto parkt auf dem eigenen Parkplatz vor dem Apartment. Ein weiterer Luxus: „Das Apartment ist beim Eintreffen schon komplett vorbereitet, der Gast braucht keine Bettwäsche, Handtücher, Seife, Shampoo oder Bodylotion mitzubringen“, sagt Alex. Auf Wunsch kann der Gast als Starterpaket zum Anreisetag sogar einen gut gefüllten Kühlschrank dazu buchen. Ferienwohnung mit Privatsphäre und Hotelservice. Was kann man mehr wollen?



BEACH APARTMENTS HEILIGENHAFEN
 Seebrückenpromenade 3, 23774 Heiligenhafen
 Telefon 04362/5003-1003, www.beach-apartments.de

Himmliche Semmeln



„Wir sind immer noch ein familiengeführter Handwerksbetrieb und stehen auch dafür.“

Frühstück mit Puckis

Die Brötchen wollen verdient sein – jeden Morgen wieder. Dafür setzen sich schon vor dem Frühstück tausende von Heiligenhafenern und noch mehr Gäste auf ihr Fahrrad und radeln zu einer der drei Filialen der Landbäckerei Puck. Denn nur hier gibt es die legendären Puckis – die leckersten Brötchen zwischen Lübeck und Fehmarn, wie die Fans schwärmen.

Wie gut, dass es in der Fisch-Hütte Haasch keine Fischbrötchen gibt, dafür aber die leckersten Fischfrikadellen aller Zeiten. Es ist schon ein Ritual, dass ich mir zwei der hausgemachten Dorschklöppe samt

Senfsauce einpacken lasse, um damit schnurstracks zur Landbäckerei Puck im neuen familia Markt um die Ecke zu marschieren. Dort werden zwei ofenfrische Puckis gekauft, mit dem Taschenmesser geteilt und mit den Fischfrikadellen samt Sauce belegt. Besser kann ein Fischbrötchen nicht schmecken! „Das ist ja eine gute Idee“, sagt Kirsten Sköries, Geschäftsführerin der Landbäckerei Puck, als ich ihr von meinem Heiligenhafener Lieblingsgericht erzähle. „Vielleicht sollten wir auch Fischfrikadellenbrötchen in unser Sortiment aufnehmen.“ Immer kreativ und offen für neue Ideen, so sind sie in der Familie Sköries, die den Familienbetrieb bereits in der vierten Generation führen. Gründer und Namensgeber waren Carl und Mathilde Puck, die die gleichnamige Bäckerei 1904 in Grube gründeten. Mit viel Arbeit und noch mehr Kreativität haben sie und ihre Nachkommen die Landbäckerei Puck zu einem mittelständischen Betrieb mit mittlerweile 27 Filialen aufgebaut. „Wir sind immer noch ein familiengeführter Handwerksbetrieb und stehen auch dafür“, betont Kirsten Sköries, geborene Puck, die das Unternehmen heute gemeinsam mit ihren beiden Söhnen Stefan und Frank führt. Schwiegertochter Daniela ist für das Marketing zuständig. Gemeinsam denkt man sich am Familientisch immer wieder neue Leckereien und interessante Angebote aus – wie den neuen Pulled Pork Burger, den besonders

junge Leute gern bestellen. Auf der anderen Seite steht die über hundertjährige Backtradition, die im Betrieb gelebt wird. Die Landbäckerei Puck gehört zu den Gründungsunternehmen des Vereins der Traditionsbäcker, deren Mitglieder sich zu höchsten Qualitätsstandards verpflichtet haben. Industrielle Vor- und Fertigmischungen sind dort genauso verboten, wie Tiefkühlfertigprodukte und Teiglinge. „Jede Laugenstange, jedes Brot und jeder Pucki werden bei uns nach unseren Rezepten selbst hergestellt“, betont Kirsten Sköries. Da wird nichts vorgebacken, die Puckis, die in den Läden gebacken werden, kommen als „grüne“ Teiglinge in die Filiale, 24 Stunden vorgeeignet, so dass der Teig sein ganz besonderes Aroma entfalten kann. Im Garraum der Filiale gehen sie dann auf und werden abgebacken. „Zeit ist ein ganz entscheidender Faktor für die Qualität unserer Produkte“, sagt Kirsten Sköries. Brote und Kuchen werden in der Zentrale in Grube gebacken – oft genug nach alten Familienrezepten – und jeden Tag frisch an die Filialen ausgeliefert. Tante Rusers Plätzchen zum Beispiel, heiße Wecken oder das im Schlauch gebackene Schinkenbrot sind überlieferte Rezepturen, die heute noch genau wie früher hergestellt werden. Selbstentwickelte saisonale Spezialitäten wie das Rapsbrot im Frühjahr, das Kürbisstutenbrot im Herbst oder das Grünkohlbrod im Winter begeistern die Kunden in den mittlerweile drei Heiligenhafener Filialen, wo man auch wunderbar frühstücken kann. Und genau das werde ich jetzt tun – mit meinen heißgeliebten, frischen, warmen Puckis mit selbstgemachtem Quittengelee aus dem eigenen Garten der Familie Sköries.

LANDBÄCKEREI PUCK

Hafenstraße 1, Telefon 04362/5720
Thulboden 31, Telefon 04362/5037947
Industriestraße 3 (familia), Telefon 04362/5750
23774 Heiligenhafen
www.puck-gmbh.de
www.facebook.com/LandbaeckereiPuck





Ihr Urlaubspartner an der Ostsee

Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Angebot an Ferienwohnungen und -häusern in den schönsten Lagen des Ostseebades Heiligenhafen.






Die Apartments befinden sich meist in unmittelbarer Wassernähe und bieten einen herrlichen Seeblick. Bei uns findet jeder Gast die ideale Ferienwohnung für seinen Geschmack. Ob Aktiv-, Kur- oder Faulerurlaub, in Heiligenhafen bieten wir Ihnen alle Möglichkeiten dazu. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Gerne übersenden wir Ihnen unseren Hausprospekt!

Borsum Vermietung GmbH · Ferienpark-Ladenzelle · 23774 Heiligenhafen · Tel. 04362/2623 · E-Mail: info@borsum-vermietung.de · www.borsum-vermietung.de

tägliche Anreise möglich • Kurzbuchungen als Anschlussbuchungen erlaubt • Onlinebuchungen möglich www.borsum-vermietung.de



4 Sterne am Wasser!

Meer in allen Richtungen und in jeder Variante

Erleben Sie das Vergnügen einer durchgängig modernen, hellen, hochwertigen Wohnlichkeit in unserem 4-Sterne-Hotel garni. 86 Zimmer und Suiten, Wellness- und Fitnessräume, Lifestyle-Boutiquen und viele weitere Annehmlichkeiten erwarten Sie!

INFORMATIONEN, INTERESSANTE
ARRANGEMENTS UND BUCHUNG
Online: hafenhotel-meereszeiten.de
Telefonisch: 04362 500 500



Hafenhotel Meereszeiten GmbH
Am Yachthafen 2-4 · 23774 Heiligenhafen
Tel.: 04362 500 500 · E-Mail: info@hafenhotel-meereszeiten.de

hafenhotel-meereszeiten.de



Frisch aus dem Netz!

25 m Fischtresen

- ▶ Frischer Fisch aus Nord- und Ostsee direkt vom Erzeuger
- ▶ Eigener Show-Räucherofen
- ▶ Marinaden und Salate in gewohntester bester Qualität
- ▶ Fischbrötchen in vielen Variationen

Aus unserer Küche

- ▶ Regionale Fischgerichte und anderes ...
- ▶ Wechselnde Tagesgerichte
- ▶ Traditionell hergestellte Fischsuppen
- ▶ Alternativen für Nicht-Fischesser

Täglich
ab 9.00 Uhr
geöffnet



Heiligenhafen direkt am Fischereihafen
Telefon 04362-5064723

treffpunkt-fischhalle.de



Modebummel-Ziel Johannsen

„Schatz ich habe nichts mehr zum Anziehen“, das ist ein Satz, der jeden Mann augenblicklich erstarren lässt. „Vielleicht ist ja auch etwas für dich dabei“, bedeutet unverweigerlich, die Liebste beim Klamottenkauf zu begleiten.

Doch jetzt, Männer, hat die Erlösung in Heiligenhafen ihre Pforten eröffnet: das Fashion House Johannsen. Hier gibt es nur Mode für Frauen – und das gleich zwei Mal. Der linke Teil des Fashion House ist der Marke Marco Polo vorbehalten, rechts tobt sich Johannsen mit moderner, hochwertiger, sportiver Mode für jedes Alter und guten Geschmack aus. „Wir bieten hier Mode von Closed, Juvia, Calvin Klein, Ugg-Boots, Parkas von Blond08, Leichtdaunenjacken von Como und vieles mehr“, verrät Filialleiterin Kirsten Siemsen. Sneaker aus Italien, Edelsonnenbrillen und angesagte Flipflops ergänzen das Angebot. Hier kann Frau sich komplett einkleiden – aber eben nur Frau. Sofas für begleitende Herren sind geplant, eine leckere Kaffeespezialität oder einen Prosecco bekommen sie jetzt schon sofort. Tatsächlich gefällt die Mode auch den Männern, denn exzellente Passform, hochwertige Qualität und ein lässig cooler Look schmeichelt ihrer Liebsten, da schlägt das männliche Herz höher. Das Angebot wechselt ständig. Kirsten Siemsen und ihre Chefin reisen mehrmals im Jahr zu den angesagten Modemessen und kaufen neue Mode für ihre Kundinnen ein. Der neue Shop passt wunderbar zur neuen Shoppingmeile an der Erlebnis-Seebrücke, findet Kirsten Siemsen: „Dieser



herrliche Ausblick und das tolle Ambiente an der Erlebnis-Seebrücke faszinieren mich immer wieder. Das ist jedes Mal wie Urlaub, wenn ich morgens hierher komme.“ Sie hat ihre Chefin im Stammhaus Oldenburg davon überzeugt, das Fashion House hier zu eröffnen. Der Erfolg gibt ihr Recht, das Fashion House läuft super. Kein Wunder, bei dem Angebot. Und der Kaffee ist echt lecker, Männer!

FASHION HOUSE JOHANNSEN
Seebrückenpromenade, 23774 Heiligenhafen
Telefon 04362/9169845, www.modehaus-johannsen.de



Und
irgendwann....



*Barbara Vorbeck:
„Dieses Lied gibt genau das Gefühl wieder, was ich
habe, wenn ich nach Heiligenhafen komme.“*

Heiliger Ohrwurmalarm

Es gibt diese Lieder, da reicht ein kurzer Satz und das Ding geht nicht mehr aus dem Kopf – wollen wir wetten? Hier einige Beispiele: „Hey Macarena“ geht los, oder „Ein Stern, der deinen Namen trägt“ und DJ Ötzi singt den ganzen Tag im Gehörgang. Oder, ganz aktuell, „Atemlos“ und die Post geht ab – Ohrwürmer eben. Und so einen haben wir jetzt auch in Heiligenhafen eingepflanzt.

„Und irgendwann kommst Du in Sicht, Du meine Stadt im Morgenlicht. Ich hör das Meer, versteh sein Wort, Heiligenhafen, heiliger Ort“, das ist der Refrain des neuen Heiligenhafen-Lieds, das die Heiligenhafener Sängerin Barbara Vorbeck am 13. Juli 2017 beim Warm-Up für die 42. Hafenfesttage vor gefühlt 2.000 Menschen zum ersten Mal gesungen hat. Und schon war der Ohrwurm eingepflanzt. Noch Stunden nach dem Konzert hörte man in Heiligenhafen Gäste und Einheimische das Lied summen oder singen – die freundlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Tourismus-Service hatten vorsorglich den Text verteilen lassen. Doch was sich auf der Bühne so leicht und flockig anhörte, ist das Ergebnis harter Arbeit: Fast ein halbes Jahr haben Komponisten, Texter, Arrangeure, Produzenten und Künstler an der neuen Stadthymne gefeilt. Klar war von An-

fang an nur, dass Barbara Vorbeck das Lied singen würde. Eine Profi-Entertainerin, die ihre Fans schon seit Jahren begeistert, egal ob als überzeugendes Helene-Fischer-Double, als Abba-Sängerin oder mit eigenem Programm. Die Richtung war klar, es sollte modern klingen und mehr rocken, als der übliche maritime Akkordeonklang. Der Durchbruch kam bei einem Konzert der Band des HeiligenHAFENER Redakteurs. „Wenn Helene Fischer diesen Titel singen würde, wäre das sofort ein Hit“, sagt ein schon etwas angetrunkenener Konzertbesucher. Die Band schaute sich an und die Idee war geboren. Der Heiligenhafen-verliebte Bassist schrieb einen neuen Text und ein Arrangement, das sowohl zu Barbara, als auch zu ihrem Heimatort passte und glücklicherweise waren sowohl Barbara, als auch die Mannschaft des Tourismus-Service begeistert von der Idee. Mit Markus Beier vom Juniton-Studio in Hamburg fand die Kreativcrew einen erstklassigen Produzenten und in den heißesten Juni-Tagen wurde



der Song von echten Musikern (kein Computer) eingespielt. Erst einen Tag vor der Premiere war die endgültige Mischung fertig, aber Barbara als Vollprofi hatte den Song schon längst drauf: „Ich liebe dieses Lied, denn es gibt genau das Gefühl wieder, was ich habe, wenn ich nach Hause in mein geliebtes Heiligenhafen komme“, sagt Barbara. Schon das erzeugt echte Gänsehaut. Wir alle wünschen uns, dass Ihnen genau das jedes Mal passiert, wenn Sie unser neues Stadtlid hören: Ohrwurm mit Gänsehautgarantie.

Heiligenhafen, heiliger Ort

(Text: Detlef Arlt – Musik: Andreas Schulz, Detlef Arlt)

Strophe 1

Wir haben die Zeit vergessen, sind übers Meer geschlendert,
den Horizont vermessen, die Perspektive verändert.
Wir haben die Tage genossen, wie wild im Sand getollt,
die Nacht in Licht gegossen, sind ins Wasser gerollt.
Es geht weiter, immer weiter, nicht mehr weit.

Refrain 1

Und irgendwann kommst Du in Sicht, Du meine Stadt im Morgenlicht.
Ich hör das Meer, versteh sein Wort, Heiligenhafen, heiliger Ort.

Strophe 2

Sind um den Binnsee gejoggt, haben den Alltag vergessen,
uns in den Hafen gehockt, wollen die Seebrücke messen.
Sind mit dem Nordwind geflogen und ans Ufer getrieben,
haben die Tage gebogen, auf das sie länger blieben.
Es geht weiter, immer weiter, nicht mehr weit.

Refrain 2

Und irgendwann kommst Du in Sicht, mein Paradies im Abendlicht.
Ich sitz am Strand, will nicht mehr fort, Heiligenhafen, mein Heimatort.

Bridge

Und irgendwann kommt dann das letzte Schiff,
der Käpt'n fragt mich nach dem Ziel. Ich sage ihm, es ist nicht allzu weit,
bring mich nach Haus, in meinen Heiligen Hafen.
Es geht weiter, immer weiter, nicht mehr weit.

Refrain 3

Und irgendwie bleibst Du in Sicht, ich spür den Wind, ich seh' Dein Licht.
Du forderst nichts und gibst mir viel, Heiligenhafen, mein Lebensziel.



Schöne Ferien!



Büro „Haus des Kurgastes“ · Ferienpark · 23774 Heiligenhafen
Tel.: (0 43 62) 90 24 0 · info@heiligenhafen-vermietung.de

Büro „im Dünenhof“ · Steinwarder 13 · 23774 Heiligenhafen
Tel.: (0 43 62) 50 41 03 · steinwarder@heiligenhafen-vermietung.de

*Rufen Sie uns an.
Wir helfen Ihnen dabei, Ihren
Traumurlaub zu gestalten!*

Sie suchen eine individuelle Ferienwohnung in Heiligenhafen?
Wir haben eine große Auswahl für Sie:

Ferienpark · Haus des Kurgastes
Seepark · Steinwarder 35/37
Steinwarder 1 · Haus am See
Windjammer · Dünenhof · Dünenpark
Panorama · Seeschwalbe
& im Stadtgebiet

www.heiligenhafen-vermietung.de · info@heiligenhafen-vermietung.de · steinwarder@heiligenhafen-vermietung.de

Neue Schatzkisten

LECKER
AUSSICHT



„Als wir auf dieser Terrasse standen, wussten wir, dass wir den richtigen Ort gefunden haben.“

Gutes für Leib und Seele

Stillstand gibt es nicht im dynamischen Heiligenhafen. Ständig eröffnen mutige Menschen neue Attraktionen, die das Altbewährte und Geliebte optimal ergänzen. Wir haben zwei neue Läden entdeckt, die in diesem Jahr ihre Pforten geöffnet haben, mit denen sie Heiligenhafener wie auch ihre Gäste verwöhnen wollen. Viel Erfolg und toi, toi, toi!

Die Strand-Butze

Bernhard Rappold ist der Chef des „Sutsche“, ein Restaurant, Café und Bistro, das gerade seine Pforten auf der Steinwarder Promenade eröffnet hat. „Wir wollen mit dem Sutsche einen Wohlfühlort für alle schaffen“, sagt der sympathische Zillertaler, der das Sutsche gemeinsam mit seiner Frau Julia betreibt. „Das Konzept tragen wir schon länger mit uns herum und als wir im April auf dieser Terrasse standen, wussten wir, dass wir den richtigen Ort dafür gefunden haben“, schwärmt der Vater von zwei kleinen Kindern. Die Jüngsten spielen nämlich auch eine große Rolle im Sutsche. Neben der

riesengroßen Sandkiste vor der Tür, ist eine eigene Spielecke für die Kleinen eingerichtet und es gibt eine eigene Speisekarte für die Kids. „Die Spielmöglichkeiten haben wir auch für die Eltern geschaffen, damit sie nach dem Essen noch in Ruhe ihren Kaffee oder das Eis genießen können“, sagt Bernhard, der genau wie seine Frau aus dem Hamburger Eventcatering-Management kommt. Heiligenhafen war für beide der ideale Standort, aufgrund der Wahnsinnsentwicklung an der Erlebnis-Seebrücke – und beide sind begeisterte Kitesurfer, die hier ihr Revier gefunden haben. Die Einrichtung ist maritim-modern und saugemütlich – eine logische Fortsetzung von Beach Motel und Bretterbude. Überrascht ist Bernhard von der großen Zahl Heiligenhafener Eingeborener, die das Sutsche immer wieder gern besuchen. Das liegt wohl auch am Angebot: Der Gast beginnt am Samstag und Sonntag den Tag mit einem richtig guten Frühstück, mittags gibt es hausgemachte Flammkuchen, Burger, Suppen und Salate – „Wir machen alles selbst“, sagt Bernhard – und alles wird mit zwei bis vier fischlastigen Tagesgerichten abgerundet. Den holt der Chef täglich frisch vom Kutter im Hafen. Da Bernhard als Österreicher auch acht Jahre in München gewohnt hat, wird er Ende September ein zünftiges Oktoberfest im Sutsche veranstalten. Danach will er seine Gäste auch mal mit guter österreichischer Küche verwöhnen. Freuen wir uns jetzt schon auf ein schönes Szegedinger Gulasch, auf einen Kaiserschmarren oder ein deftiges Pilzgericht. Dazu gibt es selbstverständlich Grünen Veltliner oder einen Zweigelt – muss ja sein, als Österreicher kann Bernhard nicht ohne. Ach ja: Am Nachmittag gibt es selbstverständlich selbstgebackenen Kuchen mit ausgesuchten Kaffeespezialitäten in der Butze direkt hinterm Strand.



Ganz entspannt mit Filz, Bio-Wein und Yoga

Sabine Hesse ist vor sechs Jahren aus dem Ruhrgebiet nach Heiligenhafen gezogen, weil sie und ihr Mann schon immer an der Ostsee leben wollten. „Hier habe ich meinen Pflock in die Erde geschlagen, hier ist meine Heimat“, sagt die ehemalige Architektin, die seit 2006 mit dem Filz verbandelt ist. Ja, sie stellt Hüte, Taschen, Beutel und Gefäße für ihre Kunden her, meist als Maßanfertigung. Meerfilz heißt ihr kleiner Laden im rechten Raum des Hauses im Thulboden 58. Er ist Ausstellung, Atelier und Seminarraum in einem, denn Sabine Hesse gibt ihr Wissen in Filzkursen gern und regelmäßig weiter. Sogar Filz-Kindergeburtstage veranstaltet sie. Volker Blumbach kommt aus Wuppertal, lebt aber schon seit 30 Jahren in Heiligenhafen. Er ist Gärtner und Weinliebhaber. „Ich verkaufe hier Bio-Weine und dazu noch ein bisschen Öl, Essig und Tee.“ Kennengelernt haben sie sich, weil Sabine Hesse einen Gärtner suchte und fand. Denn hauptberuflich arbeitet Volker Blumbach nach wie vor als Gärtnermeister. Ob sie sich vorstellen könne, einen Laden mit ihm zu eröffnen fragte er sie, nachdem man sich kennen- und schätzen gelernt hatte. Sie konnte und nach zweijähriger Suche fanden sie das weiße Haus im Thulboden 58. Volker Blumbach hat auch die Dritte im Bunde, Birgit Klingenberg-Lühr ins Boot geholt. Die gebürtige Nordrhein-Westfalin suchte einen Raum für ihre Praxis, denn sie ist Yoga-, Qui-Gong- und Taijiquanlehrerin, Shiatsu-Praktikerin und



vieles mehr, was gut für Körper und Geist ist. Ihre Kurse hält sie in dem fast leeren, weißen Raum links von Volker Blumbachs Weinkontor ab – allerdings nur nach Vereinbarung. Seit März 2017 können Kunden die ganz besonders entspannte Atmosphäre im weißen Hexenhaus genießen, kreativ sein und sich verwöhnen lassen.

CAFÉ & BISTRO SUTSCHE

Steinwarder Promenade 3, 23774 Heiligenhafen
Telefon 04362/5068300, www.cafe-sutsche.de

THULBODEN 58

Meerfilz

Telefon 0179/5321458, www.meerfilz.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 13 – 18 Uhr und nach Vereinbarung

Blumbach

Telefon 0170/9936776

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 15 – 18 Uhr, Samstag 10 – 13 Uhr

Birgit Klingenberg-Lühr

Telefon 0178/7212073, Termine nach Vereinbarung

ProBaltic
Vermietungsagentur



Ferienwohnungen und Ferienhäuser
unter www.freie-termine.de

Vorbei sind die Zeiten der unzähligen Telefonate und E-Mails – bei uns sehen Sie was frei ist und was Sie buchen.



Stadtgebiet Steinwarder Ferienpark Ferienhäuser

- aussagekräftige Bilder
- ausführliche Beschreibung
- Grundriss
- 360° Panorama
- direktes Anfrageformular
- garantiert aktueller Belegungsplan
- Lage des Objekts (Luftaufnahme)
- Suchfunktion für freie Termine
- jede Unterkunft mit Hausprospekt

Sehen, was man bucht!

ProBaltic Vermietungsagentur Am Yachthafen 2 – 4 · 23774 Heiligenhafen · Tel. 04362 / 50 47 09 · info@freie-termine.de · www.freie-termine.de

Beste Küche ohne Schickimicki



Zeit ist das Hauptgericht

Das Restaurant Seeteufel ist eine kulinarische Institution in Heiligenhafen. Seit vierzehneinhalb Jahren servieren Thomas Frahm und sein Team erstklassige Küche, die frische Produkte aus der Region mit kreativen Inspirationen aus der ganzen Welt mischt. In der Hauptsaison ist ohne Reservierung kaum ein Platz zu bekommen. Wir haben es sogar geschafft, mit Thomas Frahm zu kochen.

„Wir machen ziemlich gutes Essen“, sagt Thomas Frahm ganz bescheiden, wenn er gefragt wird, was sein Restaurant Seeteufel auszeichnet. Das ist sowas von untertrieben. Kulinarisch gehört der Seeteufel zu den ganz großen Adressen in der Region Ostseespitze. Aber abgehoben ist Thomas Frahm deswegen nicht, ganz im Gegenteil: „Wir achten darauf, dass wir preislich für den Heiligenhafener angemessen bleiben. Jeder Gast soll sich unser Essen leisten können.“ Dazu gehört auch die Zeit, seine Gerichte zu genießen. Deshalb wird nur jeder zweite Tisch bei der Reservierung doppelt besetzt. Konsequenterweise verzichtet er auf Schickimicki und Edelküchengehabe – seine Gerichte spielen allerdings durchaus in

dieser Liga. Das Duett von Kalbs- und Rinderfiletcarpaccio auf zweierlei Mascarponecreme mit Spargel-Linsensalat und frisch gebackenem Walsnussbaguette, Lammrücken auf Rotwein-Kirschsauce und natürlich das ausgezeichnete Dorschrückenfilet findet der Gast auf der kleinen und feinen Karte mit zehn Hauptgerichten – halb Fisch, halb Fleisch. „Wir sind trotz unseres Namens kein reines Fischrestaurant“, betont der geborene Hamburger. Die kleine Karte mit saisonal wechselnden Gerichten und zusätzlichen Tagestipps wird alle fünf bis sechs Wochen runderneuert, die Zutaten sind natürlich nur vom Feinsten. Die Weinkarte hält edle Tropfen bereit, aber auch die kann man sich leisten. Bei der Qualität seiner Frischware macht Thomas Frahm keine Kompromisse. Gekauft wird nur, was der Markt frisch hergibt, Gerichte können auch mal ausverkauft sein: „Was es nicht frisch gibt, gibt es auch bei uns nicht, das ist die Kernaussage unserer Küche“, sagt der Chef, der alle Gerichte selbst entwickelt und mit seinem Chefkoch Pierre Brusowski umsetzt. Den hat er übrigens vor sechs Jahren selbst ausgebildet. „Inzwischen hat er sich zu einem hervorragenden Koch gemausert.“ Ein Kompliment vom Chef, während Pierre unser heutiges Gericht zubereitet.

RESTAURANT SEETEUFEL
Thulboden 10, 23774 Heiligenhafen
Telefon 04362/506887, www.seeteufel.eu
Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag ab 17 Uhr



Dorschrücken auf Süßkartoffel-Ingwerpüree

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Dorschrückenfilets ohne Haut à ca. 200 g
- 2 Zitronen
- 2 große Süßkartoffeln
- je eine Paprika, Zucchini, Möhre
- 50 g Ingwer
- 400 ml Gemüsefond
- Waldhonig
- 200 ml Sahne
- etwas Mehl
- Pflanzenöl
- Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Und so geht's:

Vorbereitung: Die Dorschrückenfilets unter fließendem, kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Beide Zitronen waschen und von einer Zitrone etwas Abrieb reiben und beiseite stellen. Diese Zitrone auspressen und mit dem Saft den Fisch gleichmäßig bepinseln. Die Süßkartoffeln gründlich schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und klein hacken. Das Gemüse in ganz feine Würfel schneiden und vorerst in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung: Die Süßkartoffelwürfel mit dem Gemüsefond und der gleichen Menge Wasser zum Kochen bringen. Sobald die Süßkartoffeln weich werden, die Flüssigkeit abgießen und durch die Sahne ersetzen. Den gehackten Ingwer zugeben und aufkochen. Alles pürieren, ca. 10 g Butter unterziehen und mit Salz, Pfeffer sowie Waldhonig abschmecken. Die Dorschfilets salzen, mehlieren und in Pflanzenöl von beiden Seiten bei milder Hitze in der Pfanne kurz anbraten, anschließend im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad so lange garen, bis auf der Oberseite deutlich Eiweiß austritt. Das fein gewürfelte Gemüse in etwas Butter erhitzen. Das Püree auf einem vorgewärmten Teller anrichten und den Dorschrücken darauf platzieren. Den Fisch noch ganz kurz mit dem Zitronenabrieb bestreuen und eine Zitronenecke zum Nachsäuern beilegen. Das Gemüse als Topping draufstreuen. Dazu passt ein Salat mit Parmesandressing.

Tipps für die Zubereitung: Frischer Fisch schmeckt am besten. Sollten Sie aber nur tiefgekühlten Fisch haben, tauen Sie diesen bitte über Nacht im Kühlschrank auf. Der Fisch darf nach dem Garen innen noch leicht glasig sein, nicht aber roh. Im Zweifelsfall und wenn Sie noch nie Fisch im Ofen gegart haben, einen der Rücken durchtrennen und nachsehen. Fisch nur in ganz normalem Pflanzenöl braten, da dieses den niedrigsten Eigengeschmack hat. Bitte auch keine ausgefallenen Fischgewürzmischungen verwenden, wir wollen nur den puren Fisch schmecken.



Anker Apotheke

Apotheker Hubertus Herrmuth e. K.
Bergstraße 11 • 23774 Heiligenhafen
Telefon 04362/1425
www.anker-apo.com



kuck mal



**Ihr Optiker
für die ganze Familie
Brillen & Contactlinsen**

Markt 9, 23774 Heiligenhafen • Telefon: (04362) 508766
heiligenhafen@kuck-mal.de • www.kuck-mal.de

Herbstzeitlose Weite



Fisch & Fashion



Das Herz von Heiligenhafen

Heiliger Hafen – du geile Meile – der beste Nahversorger Heiligenhafens findet sich in erster Wasserlage. Rund um das Hafenbecken hat sich eine bunte Gesellschaft von Restaurants, Cafés, Fischbrötchenbuden und Boutiquen versammelt, die alles bieten, was Bauch und Herz sich wünschen. Eigentlich könnte man seinen Urlaub hier verbringen, ohne unsere Hafenmeile zu verlassen.

Eines sei hier gleich am Anfang klargestellt: Der Heiligenhafener Hafen ist kein für Touristen und Bummelanten angelegter Vergnügungspark. Er ist ein echter Wirtschaftsbetrieb, mit echten Berufsfischern, die Küstenfischer Nord eG ist eine Genossenschaft, deren 30 Mitgliedsbetriebe fast 3.000 Tonnen Frischfisch in Nord- und

Ostsee fangen, direkt in Heiligenhafen verarbeiten und bundesweit vermarkten. Davon profitieren wir Heiligenhafener natürlich am meisten. Denn nirgends wird der Fisch so frisch verkauft und zu leckeren Gerichten verarbeitet, wie in der Fischhalle, die auch den Küstenfischern gehört. Probieren Sie dort mal eines der Dorschgerichte, dann wissen Sie erst, wie richtig frischer Fisch schmeckt. Für den kleinen Hunger versorgt sich der Seemann mit knackigen Fischbrötchen in Jonny Hansens Küstenlümmel oder im stets umlagerten Pavillon. Den Küstenfischerfisch gibt es aber natürlich auch in den anderen Hafenrestaurants. Im Nordpol zum Beispiel, dem Fischtreff am Hafen, serviert die Familie Würrer leckere Fischgerichte. Legendär ist das umfangreiche Fischbuffet, das es jeden Donnerstag gibt. Schon morgens um halb acht können sich Frühaufsteher am üppigen Frühstücksbuffet bedienen und auf der Terrasse den Angelkuttern beim Auslaufen zusehen. Den eifrigen Angelfreunden, die sich trotz drohendem Angelverbot und Mengenbegrenzung mit den betroffenen Angelkutterkapitänen solidarisch zeigen und nach wie vor mit ihnen rausfahren, gehört unser ganzer Respekt. Das unterstützen auch die Mitarbeiter von Baltic Kölln, dem großen Angelsport- und Yacht-Ausrüster direkt daneben. Hier decken sich Freizeitkapitäne, Ostseetaucher und Hobbyfischer mit Ausrüstung sowie Ersatzteilen ein und Gäste, die mit Wassersport nichts am Hut haben, finden hier tolle maritime Mode und Geschenkideen im sogenannten



Im Hafen gibt es alles, was das Herz, den Magen und die Einkaufstasche füllt.

Nautik-Stil. Ein paar Schritte weiter begibt sich der Hafenbummler in ein schmales Gässchen mit Boutiquen, Geschenkartikellädchen und der legendären Barracuda-Bar mit 57 Cocktails. Hier beginnt auch das Reich der Familie Rohde, den Modezaren Heiligenhafens. Im ehemaligen kaiserlichen Waffenarsenal und Kornspeicher direkt am Hafen haben die Rohdes unter rustikalem Gebäck ihre Hafenboutique eingerichtet. Hier gibt es alles für Segler und Sehleute – Regen- und Wetterbekleidung für die ganze Familie, maritime Mitbringsel und Raritäten, Boots- und Freizeitschuhe, Gummistiefel und Schwimmwesten für raue Tage an Bord und am Strand. Erweitert wird das Rohde-Angebot in der Ostseetrühe, mit authentischer, hochwertiger Funktionsbekleidung für jeden Heiligenhafener Urlaubstag. Verlässt man den Börsengang, so heißt die Gasse, durch den Torbogen, kommt der Shopper direkt zum Hintereingang des Kaufhaus Rohde – ein Paradies für Freunde der gehobenen Mode und Accessoires. Wir bleiben aber auf unserer Meile und stoßen auf eine weitere maritime, kulinarische Attraktion Heiligenhafens:



Käppen Plambeck. 1929 eröffnete der Kapitän Plambeck am Hafen ein kleines Kaffeehaus, das seine Nachkommen im Laufe der Generationen zu einem stilvollen, modernen und gemütlichen Restaurant entwickelt haben, das stolz auf seine traditionelle holsteinische Küche mit einer riesigen Fischeauswahl ist. Auf der an kühlen Tagen beheizten Außenterrasse genießt man im Herbst seinen Grünkohl oder den fangfrischen Ostseedorsch. Aber da der Gast am Heiligen Hafen immer die Qual der Wahl hat, empfehlen wir genauso einen

KULTUR AM DONNERSTAG

Bildungs- und Kulturzentrum, Göhler Straße 56, Veranstaltungsbeginn jeweils 19 Uhr

- 21. SEPTEMBER 2017**
MALTE VIEF: KONZERTANTE MUSIK, DIE ROCKT.
- 12. OKTOBER 2017**
ANGELIKA EGER: HEINE UND RINGELNATZ.
- 09. NOVEMBER 2017**
GEORG STRAKE UND CO: GRUSEL, GRAUEN, GÄNSEHAUT.
- 23. NOVEMBER 2017**
GERHARD BOSCHE: ERZÄHLBEND.

Kartenvorverkauf für alle Veranstaltungen KulTour GmbH, Göhler Straße 56, Telefon 04361/5083910



Die Stadt im Zentrum der Bäder

**Oldenburg
in Holstein**
www.oldenburg-holstein.de



Direkt gegenüber, im Pavillon des Bistro Möwenschiet gibt es die geschmeckt leckersten Flammkuchen in Heiligenhafen. Die Kleinfischerbrücke an der Ostmole des Hafens, an der normalerweise Estha Bellis Kutter mit ihren Genusspiraten einen echt tollen Backfisch zubereitet, wird gerade erneuert und erweitert, um dort einen Museumshafen anzulegen – eine weitere Attraktion für einen Hafenummel. Die Genusspiraten liegen bis zum absehbaren Ende der Bauarbeiten in der Südwestecke des Hafens.



Besuch im benachbarten Hotel & Restaurant Seestern, das die Familie Steltner seit 1958 betreibt. Der kreative Küchenchef serviert auch neue Gerichte, wie die Küstenpasta, ein Gedicht aus Rotbarschfilet, Scampis und Bandnudeln, Lauchgemüse sowie Hummersauce. Unbedingt auf der originellen Bootsterrasse unter weißen Segeln genießen. Gegenüber finden wir das Hafenhôtel Meereszeiten, das ebenfalls von den Küstenfischern betrieben wird. Im Erdgeschoss des Hotels hat sich das Wave fashion and lifestyle eingemietet. Hier findet der Kunde herrlichen Schmuck von Coeur de Lion, ausgefallene Uhren von Rolf Cremer und Behring, edle Taschen von Picard oder Wunschstück, Damen- und Herrendüfte sowie Naturkosmetik für Sie und Ihn. Ein paar Schritte weiter, ebenfalls im Hafenhôtel Meereszeiten finden wir die Eisdiele An der Waffel oder wir genehmigen wir uns im Café Hafenkante eine köstlich duftende Kaffeespezialität in einem der schönen Strandkörbe mit Hafenblick.



Fashion House
Johannsen

Ganz neu in Heiligenhafen festgemacht!

Mode, Schuhe & Accessories



Marc O'Polo®



UGG
AUSTRALIA

CLOSED



CK
Calvin Klein

BLONDE No.8

Juvia*

Fashion House & Marc O'Polo Store · Seebrückenpromenade · 23774 Heiligenhafen
www.modehaus-johannsen.de

Der Turmbau zu Klaustorf



Der Über-Mut zur Höhe

Die Frau ist wahnsinnig – mutig und erfolgreich! Ganz allein hat sie aus dem Nichts das Imperium der Fische und Meerestiere aufgebaut, das wir staunende Besucher heute als Meereszentrum Fehmarn und Ostsee-Erlebniswelt kennen. Unübersehbares Wahrzeichen der letzteren Attraktion ist der 75 Meter hohe Turm, ein graues Ungetüm aus den Zeiten des Kalten Krieges. Heute ist er, dank der wahnsinnig mutigen Evelyne Schopf, der Höhepunkt der OstseeSpitze.

Wie geht das zusammen? Eine Österreicherin die den Norden braucht, ein Kind der Berge, das ohne das Meer nicht leben kann und eine Frau, die Fische mehr liebt, als alles andere. Das alles ist Evelyne Schopf, Gründerin sowohl des Meereszentrums Fehmarn, als auch der Ostsee-Erlebniswelt. „Fische waren das Hobby meines Vaters und ich habe als kleines Kind immer schon die Tiere gepflegt, zuerst Kaltwasserfische, später kamen tropische Fische dazu“, erzählt Wirbelwind Evelyne Schopf im Interview in 32 Meter Höhe über dem Meeresspiegel, auf der neuen Aussichtsplattform des Turms im charmant gefärbten Österreichisch. Aus dieser kindlichen Leidenschaft wurde später ihr Beruf – gelernt hat sie ihn allerdings



Evelyne Schopf: „Ich hatte schon immer den Traum, die Plattform für die Gäste zu öffnen, der Rundblick ist einfach einmalig.“

nie: „Ich bin reine Autodidaktin, betreibe die Aquaristik allerdings schon seit sehr, sehr vielen Jahren.“ 1994 kam sie nach Burg auf Fehmarn, nachdem sie jahrelang mit ihrer eigenen großen Meeres-



tier-Schau auf Tournee war und eröffnete dort das Meereszentrum Fehmarn – heute eines der attraktivsten Großaquarien Deutschlands. Die neueste Attraktion dort ist das Ozeanaquarium – riesige Haie und andere Meerestiere schwimmen in dieser 4 Millionen Liter fassenden Unterwasserwelt. Mehr als 200.000 Besucher zieht das Meereszentrum jedes Jahr an. 2012 eröffnete Evelyne Schopf die Ostsee-Erlebniswelt, eine Schau, die sich auf das maritime Leben unter und über der Ostseewasseroberfläche konzentriert. Das Gelände mitsamt Gebäuden und Riesenturm hat sie vom Bundesvermögensamt erworben und in drei Jahren gemeinsam mit ihrem Team vom Horchposten „Fernmeldesektor A“ in ein Aquaristik-Paradies umgebaut: „Wir machen keinen kalten Krieg mehr, wir machen jetzt kaltes Wasser“, sagt Evelyne Schopf. „Heute bin ich total verliebt in die Kaltwasserfische der Ostsee – besonders in Plattfische und Quallen.“ Das sieht man der liebevoll aufgemachten Ausstellung auf jedem Quadratzentimeter an. „Die Ostsee-Erlebniswelt zeigt die gesamte Entstehung der Ostsee bis heute“, schwärmt die Chefin. Aber zurück zum Turm. Der stand lange in der Gegend herum, unübersehbar, aber aus Sicherheitsgründen auch unbegebar für die Gäste. Das hat sich jetzt geändert. „Ich hatte schon immer den Traum, die Plattform für die Gäste zu öffnen, der Rundblick ist einfach einmalig.“ Das ist wahr: Bei klarem Wetter überblickt man fast die gesamte OstseeSpitze – total schön. In mehrjähriger Arbeit hat sie mit Planern und Handwerkern einen einzigartigen Außentrepenturm entwickelt und bauen lassen. Über 154 Stufen erreicht man jetzt die Terrasse, wem das zu anstrengend ist, der benutzt den bequemen Fahrstuhl. Am Rand der Plattform hängt ein Arbeitskäf. In den ist Evelyne Schopf trotz Höhenangst gestiegen, um den riesigen Schriftzug mit den sieben Meter hohen Buchstaben eigenhändig auf



die Außenwand zu pinseln. Da bekommt man schon beim Schreiben feuchte Hände. Aber noch nicht genug des Wahnsinns: „Wollen wir noch höher hinaus?“, fragt sie. Schon steckt sie ihren Schlüssel in das Sperrschloss des Aufzugs und hoch geht es durch die verborgenen Kammern des kalten Krieges, bis hin zur zweiten Plattform, 50 Meter über dem Boden. Wir klettern hinaus – der Wind pfeift kräftig, es gibt kein Geländer, ich klebe an der Turmwand, während Evelyne Schopf locker lässig über die Plattform spaziert und mich zum Blick über den Rand auffordert. Nie im Leben – ich sage ja, die Frau ist irre! Mutig!

OSTSEE-ERLEBNISWELT

Bäderstraße 6 a – f (Am Turm), 23775 Klaustorf
Telefon 04371/4416, www.ostseelerlebniswelt.de



Leserwettbewerb: Bankplatz Heiligenhafen



Tourismus-Service. Wer die Standorte aller Banken identifiziert und sie uns bis zum 10. November 2017 meldet, der kann ein Wochenende für zwei Personen im Strand Resort Marina Heiligenhafen gewinnen. Gehen mehrere richtige Lösungen ein, entscheidet das Los. Aber es gibt nicht nur einen Gewinner. Der Tourismus-Service verlost zehn mit Werbeartikeln gefüllte Taschen sowie zehn CDs mit dem neuen Heiligenhafenlied von Barbara Vorbeck unter allen Einsendern. Viel Glück bei Ihren Bank-Geschäften!

Wo ist hier die nächste Bank?

Frankfurt hat die meisten und größten Banken im Land, aber die schönsten Bankplätze sind in Heiligenhafen.

Auf denen deponieren die einheimischen und zugereisten Be-Sitzer auch nicht ihr Geld, sondern ihren Allerwertesten – um sich auszuruhen, den wunderbaren Blick zu genießen, zu schnacken oder einfach, um Seele und Beine baumeln zu lassen. Es gibt echte Bankkenner, die jede Sitzgelegenheit in und um unser schönes Heiligenhafen sofort finden. Und die sind jetzt gefordert: Wir haben hier drei besonders schöne Exemplare abgebildet und Sie sollen sie finden und uns sagen, wo sie stehen. Dafür gibt es Finderlohn vom

Und so machen Sie mit:

Schicken Sie uns bis zum 10. November 2017 eine E-Mail mit den richtigen Standorten an nadine.fischer@ts-heiligenhafen.de oder senden Sie eine Postkarte mit der richtigen Lösung an Tourismus-Service Heiligenhafen, z.Hd. Nadine Fischer, Bergstraße 43, 23774 Heiligenhafen.

So schmeckt Urlaub im Ferien- und Freizeitpark Weissenhäuser Strand



Gehobene Küche für Feinschmecker in modernem Ambiente



Das exotische Erlebnis-Restaurant für Groß und Klein

Tierisch leckere Gerichte!



Nordische Spezialitäten à la carte oder vom Buffet



Original italienische Küche in mediterraner Atmosphäre



Weissenhäuser Strand



Foto: Tourismus-Service Heiligenhafen

Heiligenhafen kann einpacken

Nu iss sie wech, die gute alte Plastiktüte. Immer mehr Einzelhändler, Ketten und Discounter verbannen die praktischen, aber extrem umweltschädlichen Polyethylen-Transporter aus ihren Regalen. Wer seinen eigenen Shopper vergessen hat, bekommt mit Glück einen Papiersack. Die Alternativen gibt es jetzt im Büro des Tourismus-Service Heiligenhafen: den schicken Segeltuch-Shopper oder die trendige Strandtasche.

Sie macht schon was her, die neue Tragetasche vom Tourismus-Service. Sie leuchtet in schicken Farben und ist groß genug für die täglichen Einkäufe. Das Besondere: Sie wird von Mitarbeitern der Werkstatt für angepasstes Arbeiten in Heiligenhafen aus Segelstoff hergestellt. Dafür werden gebrauchte Segel zerschnitten, in die richtige Form gebracht und von den Werkstattmitarbeitern mit ganz viel Liebe zum Detail zusammengenäht. Jeder Shopper ist ein echtes Unikat, keiner sieht aus wie der Andere. Und es ist ein echtes Heiligenhafener Produkt. Touristikleiter Manfred Wohnrade



Foto: Tourismus-Service Heiligenhafen

ist zu Recht stolz auf seine neue Tüte: „Wir freuen uns, dass wir diesen Artikel in Zusammenarbeit mit der Werkstatt für angepasste Arbeit Heiligenhafen erstellen konnten und somit die Arbeit der Mitarbeiter mit Beeinträchtigung unterstützen konnten.“ Aber halt, stopp, das ist ja noch nicht alles. Der elegante Shopper hat noch eine kleine Schwester, die ganz besonders die schulpflichtigen Ranzenträger interessieren wird: die Federtasche. Sie wird ebenfalls aus dem edlen Segeltuch hergestellt und besticht durch den fetten Heiligenhafen-Sonnendeck-Aufnäher, der den Mitschülern verrät,



Foto: Tourismus-Service Heiligenhafen

wo seine Besitzerin oder Besitzer den letzten Urlaub verbracht hat. Denn Heiligenhafen ist sowieso viel cooler als Malle oder die Malediven. Die beiden Segeltuch-Schwestern gibt es nur in limitierter Auflage – und sie sind heiß begehrt, wie Nadine Fischer vom Tourismus-Service in der Bergstraße 43 festgestellt hat: „Schon in den ersten Tagen haben wir uns über die rege Nachfrage der Gäste gefreut.“ Es gilt also, schnell zuzugreifen. Die Tragetasche gibt es zum Preis von 33,00 Euro und die Federtasche kostet 15,00 Euro.

Noch ein Tipp zum Herbst: So langsam kommt die kühle Jahreszeit ins Land und die Flipflops wandern in die Abstellkammer. Jetzt ist es Zeit für einen Kopfwärmer der besonderen Art. Die Heiligenhafener Beanie ist so etwas wie das Erkennungszeichen der Ganzjahresbesucher, die uns auch besuchen, wenn die Warmbader des Sommers längst das Weite gesucht haben. Die gute Nachricht: Es werden immer mehr Bohnenmützenträger, das sagen nicht nur Hoteliers, Ferienwohnungsbesitzer und Gastronomen. Das sehen wir



Foto: Tourismus-Service Heiligenhafen

auch am Strand und in der Stadt. Und woran erkennt man sich? Natürlich an der Heiligenhafen-Mütze – für 6,50 Euro bekommen Sie auch die in den Büros vom Tourismus-Service, denn alle Artikel gibt es auch in der Tourist-Information im Strand Resort.

Heiligenhafen-Souvenirs

Diese und viele andere Souvenirs können Sie auch über die Website www.heiligenhafen-touristik.de bestellen.

TOURISMUS-SERVICE HEILIGENHAFEN
Bergstraße 43, 23774 Heiligenhafen
Telefon 04362/9072-0

<p>WOHNEN IN BESTER LAGE!</p> <p>Café Schwartz EINFACH LECKER – AB 7:30 UHR</p> <p>FRÜHSTÜCKSBUFFET MIT MEERBLICK In unserem gemütlichen Café Schwartz im „Apart-Hotel Ostseeresidenz“ genießen Sie ab 7:30 bis 11 Uhr bei jedem Wetter einen tollen Blick auf die Ostsee!</p> <p>AUCH FÜR NICHT-HOTELGÄSTE!</p> <p>MIT ODER OHNE HOTELSERVICE/FRÜHSTÜCK WWW.OSTSEERESIDENZ-HEILIGENHAFEN.DE TELEFON: 043 62-9190</p>	<p>ZWISCHEN OSTSEE UND BINNENSEE</p> <p>APART-HOTEL ★★★ OSTSEERESIDENZ HEILIGENHAFEN • STEINWARDER 39</p> <p>MIT ODER OHNE HOTELSERVICE/FRÜHSTÜCK WWW.OSTSEERESIDENZ-HEILIGENHAFEN.DE TELEFON: 043 62-9190</p>	<p>TRADITIONSHAUS ZWISCHEN ALTSTADT UND HAFEN</p> <p>Hotel Stadt Hamburg</p> <p>Hotel garni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frühstücksrestaurant • Geburtstagsfrühstücke • Hoteleigene Parkplätze für Hotelgäste • WLAN im ganzen Haus kostenlos <p>Good morning! Täglich Frühstücksbuffet von 7 bis 11 Uhr – auch für Nicht-Hotelgäste!</p> <p>Einzel-, Doppel- und Familienzimmer bis zu 4 Personen attraktive Arrangements ganzjährig geöffnet familiengeführt</p> <p>HAFENSTRASSE 17 23774 HEILIGENHAFEN TELEFON: 043 62-503 88 22 WWW.HOTELSTADTHAMBURG.NET</p>
<p>schwartz touristik SCHWARTZ TOURISTIK GMBH & CO. KG TELEFON: 043 62-9190 INFOS UND BUCHUNGEN UNTER: WWW.SCHWARTZ-TOURISTIK.DE</p>		



Abstrampeln für Genuss



Essen auf Rädern

Genuss kann so einfach sein – wir setzen uns ins Auto und fahren zum Ziel unserer kulinarischen Sehnsüchte. Aber nein, so geht das im Aktivurlaub nicht. Gutes Essen will verdient sein. Deshalb machen wir uns per Drahtesel zu unseren ausgewählten Genusstempeln auf – allerdings wird ein wenig geschummelt: Wir mieten uns die elektrische Version.

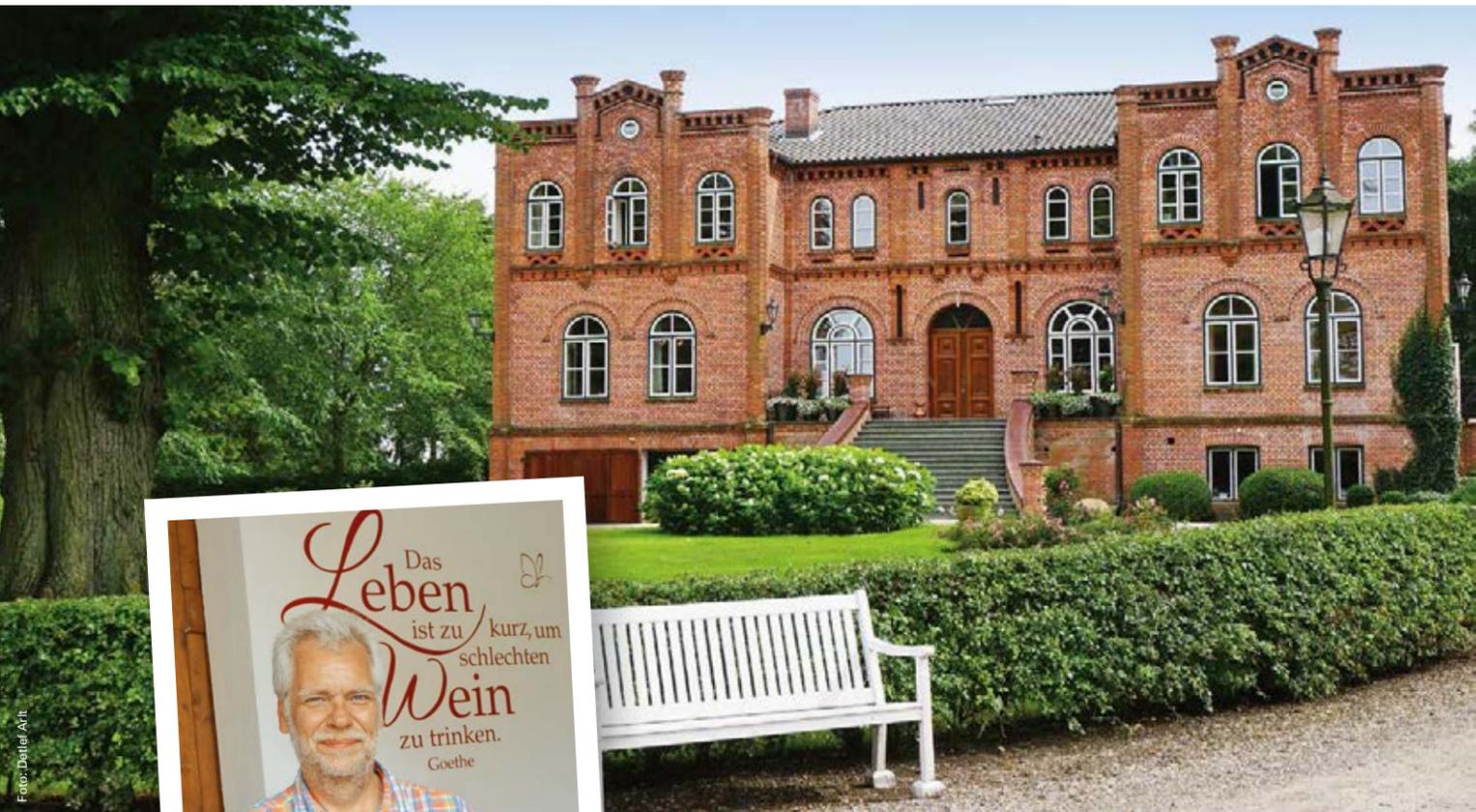
Es gibt Grenzen des Machbaren – und das sind die verflixten End-, mittel- oder was-weiß-ich-für-muränen, die plötzlich und unvermittelt im ach so platten Land rund um Heiligenhafen auftauchen. Wer als mittelprächtig trainierter Radfahrer schon einmal den Hügel auf der B501 zwischen der Autobahnauffahrt Heiligenhafen Nord und Klausdorf hochgeackert ist, weiß, wovon ich spreche. Und genau diesen Weg wollen wir nehmen. Also steht die Entscheidung fest: E-Bikes. Wir mieten uns zwei dieser elektrischen Drahtesel und surren los. In Heiligenhafen selbst kommen wir mit wenig Elektro-schub aus. Hinterm Kreisel in Richtung Großenbrode geht es leicht bergauf – no problemo mit dem guten Boschmotor. Aber als wir dann hinter familia auf die B501 abbiegen, kommt der Bürstenmotor das erste Mal richtig zum Einsatz – die gefürchtete Höhe gen Klausdorf wird mit elektrischer Unterstützung nahezu mühelos erklommen. Dort liegt unser erstes kulinarisches Ziel: Galloways Best. Hajo Neiser und Stefan Tischer züchten die zotteligen Rindviecher, deren Fleisch von Gourmets besonders geschätzt wird, da sie bei Galloways Best den ganzen Sommer über auf den Salzwiesen der Ostsee grasen und im Winter mit besten Gräsern, Kräutern und Heu gefüttert werden. Samstags von 16 bis 18 Uhr können Liebhaber Fleisch und Wurst aus eigener Produktion dort erwerben. Jetzt im Herbst und Winter bieten die beiden Eigentümer zusätzlich zarte Wildspezialitäten an. Wir kommen wieder!

Jetzt aber biegen wir links ab in Richtung Lütjenbrode/Seekamp und folgen der Straße nach Sütel. Kurz hinter dem Bahnübergang weichen wir kurz von der Straße ab, um uns die uralte Bogensteinbrücke anzuschauen, über die früher Pilger, Kaufleute und Handwerker die Goddersdorfer Au überquerten, denn hier verlief vor 400 Jahren die Hauptstraße von Puttgarden nach Lübeck. Wir radeln weiter Richtung Sütel Strand zu unserem zweiten kulinarischen Ziel – dem Restaurant Spinnaker, auf dem Campingplatz Sütel, bei Familie Wiese-Dohse, direkt am Strand gelegen, mit atemberaubendem Blick auf die Ostsee.

Es hat sich allmählich herumgesprochen, dass das familiär geführte Restaurant über eine hervorragende regionale Küche mit ausgezeichneten guten saisonalen Gerichten verfügt. Glücklicherweise schlägt sich die Qualität nicht in astronomischen Preisen nieder.



„Wir wollen gute regionale Küche zu vernünftigen Preisen bieten. Alles wird selbst zubereitet – bis hin zur letzten Sauce, keine Fertigprodukte“, versichert die Chefin Uta Zimmermann. Berühmt sind die Comedy-Dinner mit Drei-Gänge-Menü (rechtzeitig reservieren). Ganz besondere Spezialitäten bietet die Extrakarte. Wir gönnen uns ein köstliches Heilbutt-Steak auf kreolische Art – Wahnsinn! Gut gestärkt surren wir zurück durch Sütel bis zur K56 Richtung Siggen. Bei Kraksdorf biegen wir links ab Richtung Heringsdorf und fahren dann ein kurzes Stück auf der B501 Richtung Grube zu unserem dritten Ziel: dem Gut Görtz. Hier hat Gutsherr Johannes Weilandt aus dem alten Bauerngut ein Schmuckstück für Gäste gemacht. Kunsthandwerker bieten ihre Produkte in den alten Scheunen und Ställen an, in einer Galerie stellen Künstler ihre Gemälde aus und natürlich gibt es auch jede Menge Essbares zu genießen. Wir genießen erst einmal ein schönes Stück selbstgebackenen Kuchen mit Kaffee und Tee im idyllischen Hofcafé mit offener Feuerstelle im rustikalen Gastraum, bevor wir uns auf weitere Entdeckungstour machen. Schnell schlägt unser Weinkennerherz höher, als wir das Vini e Vetro entdecken. Dort bieten Hartmut Schmeer und Kerstin Schöning seit diesem Jahr feine italienische Weine von kleinen Familienweingütern an, die durch ihre ausgezeichnete Qualität brillieren. Zusätzlich kann der Kunde dort feine Pralinen, kostbare Brandys und beste Kaffeespezialitäten genießen. Die Weine gibt es exklusiv



nur bei Vini e Vetro – und man kann sie im Rahmen von Wine-Tastings mit bis zu acht Personen probieren, Antipasti-Teller inklusive (nur nach Anmeldung). Man kann aber auch ein 0,1 l Probiertglas zum Preis von 2,50 Euro bestellen, dazu einen kleinen Antipasti-Teller verzehren, beim Kauf einer Flasche wird das Glas verrechnet – ganz nach dem Prinzip Straußenwirtschaft. Wir können den Wein aber auch in der Speisewirtschaft im Kälberstall trinken, dem zweiten Etablissement der Familie Schmeer/Schöning auf Gut Görtz. Dort finden die Gäste hausgemachte Holsteiner Küche – vom Roastbeef bis hin zum frisch zubereiteten Fischbrötchen. Aber es gibt eben auch ausgefallene italienische Pasta-Gerichte, wie Bandnudeln mit Steinpilzen, die wir, vom Hausherrn persönlich zubereitet, genießen. Superlecker! Den Weinkauf werden wir in den nächsten Tagen per Auto erledigen. Pappsatt radeln wir die B501 zurück und biegen im stillen Neukirchen links auf die L60 Richtung Oldenburg ab. Etwa zwei Kilometer hinter dem Ort geht es rechts Richtung Klingstein durch eine entzückende frühherbstliche Landschaft. Auf dem Weg zurück nach Heiligenhafen werden die E-Bikes noch einmal richtig gefordert. Fiese Steigungen saugen an den Akkus, aber wir kommen mit Reststrom wohlbehalten wieder in Heiligenhafen an. Es war eine herrliche Tour.

GALLOWAYS BEST
 Herrenhaus Lindenstraße, 23775 Klaustorf
 Telefon 04362/1541, www.gallowaysbest.de

RESTAURANT SPINNAKER
 Am Strand, 23779 Sütel
 Telefon 04365/978678, www.spinnaker-suetel.de

VINI E VETRO & SPEISEWIRTSCHAFT
 Gut Görtz, 23777 Heringsdorf
 Telefon 04556/294041, www.vinievetro.com

Tradition, Frische und Natürlichkeit



100%
 TRADITIONELLES
 HANDWERK



Seit bereits 113 Jahren und an mittlerweile 27 Standorten von Fehmarn bis vor die Tore Lübecks lautet das Motto der Landbäckerei Puck: eigene traditionelle Rezepte, beste Rohstoffe und leidenschaftliche Bäcker.

FÜR LANDRATTEN UND LEICHTMATROSEN 3 X IN HEILIGENHAFEN!
 Hafenstraße 1 · Industriestraße 3, familia Markt · Thulboden 43 · www.puck-gmbh.de



Foto: Tourismus-Service Heiligenhafen

Krimis, Kohl und Lichtermeer

Der Herbst geht ab wie ein Surfbrett. Milder September, goldener Oktober, stürmischer November – das sind so die Vorurteile, die unser Herbstwetter betreffen. Die Wahrheit ist: Heiligenhafen überrascht uns alle immer wieder mit schönen Wochen, stürmischen Tagen und ab und an auch mit richtigem Schietwetter. Aber das macht uns gar nichts aus, denn bei uns ist immer was los – binnen und buten, gemütlich und sportlich, egal ob im Fleecepullover oder Friesennerz.

22. BIS 24. SEPTEMBER – SURF WEEKEND

Im Herbst, wenn der Wind auffrischt und das Wasser kälter wird, steigt das Kribbeln der norddeutschen Surfer. Die Erlebnis-Seebrücke und angrenzende Gewässer bieten das perfekte Terrain, sowohl für Aktive, als auch für Zuschauer. Durch die Gegebenheiten können die Besucher allen Sportlern geradezu auf die Finger schauen und es entsteht ein Gefühl, bei dem die Aktiven und ihr Sport nicht länger unerreichbar sind, sondern zum Ausprobieren animieren. An drei aufeinanderfolgenden Tagen sorgt dieses Event mit dem zentralen Ausgangspunkt Erlebnis-Seebrücke für Action und Anziehungskraft.

30. SEPTEMBER BIS 03. OKTOBER – 18. KOHLREGATTA

Herbstlich, herzlich, zünftig, lecker und traditionell. Rund um den Tag der deutschen Einheit feiert Heiligenhafen mit vielen Traditionssegelern die 18. Kohlregatta im Kommunalhafen. Wie in den letzten Jahren auch, wird im Festzelt auf dem Hafensplatz ein umfangreiches musikalisches und kulinarisches Programm geboten. Als Highlight findet am Montag der Regattastart um 14 Uhr statt. Für die Anlandgebliebenen gibt es Essen rund um den Kohl und viele weitere Leckereien.

18. & 19. / 25. & 26. OKTOBER – FAMILIENSPASS

Das abwechslungsreiche Programm steht ganz im Zeichen Spaß für Kinder garantiert. Kinderschminken, Laternen basteln, lustige

Mitmachaktionen und actionreiche Familienspaß-Olympiade. Hier spielen die Kleinen die Hauptrolle und können bei spannenden Wettkämpfen ihr Bestes geben. Mama und Papa können den Nachwuchs anfeuern, aber auch tatkräftig unterstützen. Kleine Snacks und erfrischende Getränke gibt es in der Schatzinsel. Der Eintritt ist frei.

28. OKTOBER – LICHTERMEER

Am Wochenende vom 28. bis zum 30. Oktober 2017, wo die Uhren von Sommer- auf Winterzeit umgestellt werden, erstrahlen die Urlaubsorte entlang der Ostseeküste Schleswig-Holstein in vollem Glanz und läuten gemeinsam die winterschöne Zeit ein. In Heiligenhafen ist eine Leuchstabweanderung entlang der Yachthafenpromenade zur Erlebnis-Seebrücke geplant. Gemeinsam wollen wir die schöne Seebrücke mit bunten Farben illuminieren. Treffpunkt: 18 Uhr auf dem Kapitän-Willi-Freter-Platz. Die bunten Leuchstäbe werden vom Tourismus-Service Heiligenhafen zur Verfügung gestellt. Im Anschluss gibt es lecker Stockbrot und Live-Musik auf dem Seebrücken Vorplatz.

29. OKTOBER – ABBADEN

Nachdem wir dieses Jahr am 01. Januar die Saison angebadet haben, wollen wir sie auch zum Ende abbaden. Alle Wagemutigen sind wieder herzlich eingeladen, so zahlreich wie beim letzten Mal in die Fluten zu springen. Neben Live-Musik von der Marching Band

Freibeutermukke, heißen Getränken und Snacks erwartet alle Teilnehmer auch eine Saunatonne zum Aufwärmen.

AB 01. DEZEMBER – WIEHNACHT AM HAFEN

Ab dem 1. Adventswochenende findet erstmals im Kommunalhafen ein kleiner Weihnachtsmarkt statt. Erleben Sie die vorweihnachtliche Hafenstimmung bei Musik und kulinarischen Angeboten. Feuerkörbe und Laternen sorgen für eine knisternde Atmosphäre. Öffnungszeiten: Freitag bis Sonntag sowie durchgehend vom 25. Dezember 2017 bis 07. Januar 2018.

02. & 03. DEZEMBER – ADVENTSMARKT AUF DER KIRCHENINSEL

Mit einem gemütlichen Standkonzept und liebevoll gestalteten Buden vor der historischen Stadtkirche soll dieses Jahr wieder ein besonderes weihnachtliches Wohlfühlambiente geschaffen werden. Ob Glühwein oder Bratwurst, Selbstgebasteltes, Kunstvolles oder Musik, alle Besucher sind herzlich willkommen. Für wen es draußen zu frisch ist, der kann sich nach einem Bummel entlang der Stände in der Kirche aufwärmen oder findet im Gemeindehaus ein lauschiges Plätzchen bei heißem Kaffee.

KRIMIAUTORENLESUNGEN IM HAFENHOTEL MEERESZEITEN

Für beste Nord-Krimi-Spannung sorgen ab Oktober die KRIMIAUTORENLESUNGEN. Hier kommen die Besucher in direkten Kontakt zu den bekannten Autoren. Zudem genießen sie einen Begrüßungs-Drink und das hausgemachte Fingerfood in der Pause. Wer mag, kann vor- oder hinterher ein Getränk an der Hotelbar nehmen – vielleicht einen Meereszeiten 360°-Gin? Die Lesungen beginnen jeweils um 19.30 Uhr und dauern knapp zwei Stunden. In der fast privaten Atmosphäre können Autorinnen und Autoren mit den Gästen ins Gespräch kommen. Ein Büchertisch der Buchhandlung Ton & Text steht bereit und es gibt Zeit genug, sich mitgebrachte oder vor Ort erworbene Bücher signieren zu lassen. Und wer etwas Glück hat, gewinnt im Quiz eines von jeweils drei Exemplaren der gelesenen Bücher.



Foto: Hafenhôtel Meereszeiten

Termine

- 16. OKTOBER – Eva Ehley: „Sünder büßen. Ein Sylt-Krimi“
- 17. NOVEMBER – Eva Almstädt: „Tod mit Meerblick“ und „Ostseejagd“
- 25. JANUAR – Krischan Koch: „Backfischalarm“
- 27. FEBRUAR – Gisa Pauly: „Vogelkoje“

Veranstaltungsbeginn ist jeweils 19.30 Uhr, Eintritt 18,00 Euro inkl. Begrüßungsgetränk und Fingerfood-Buffer, Parkplätze am Hotel.

Kartenvorverkauf in Heiligenhafen

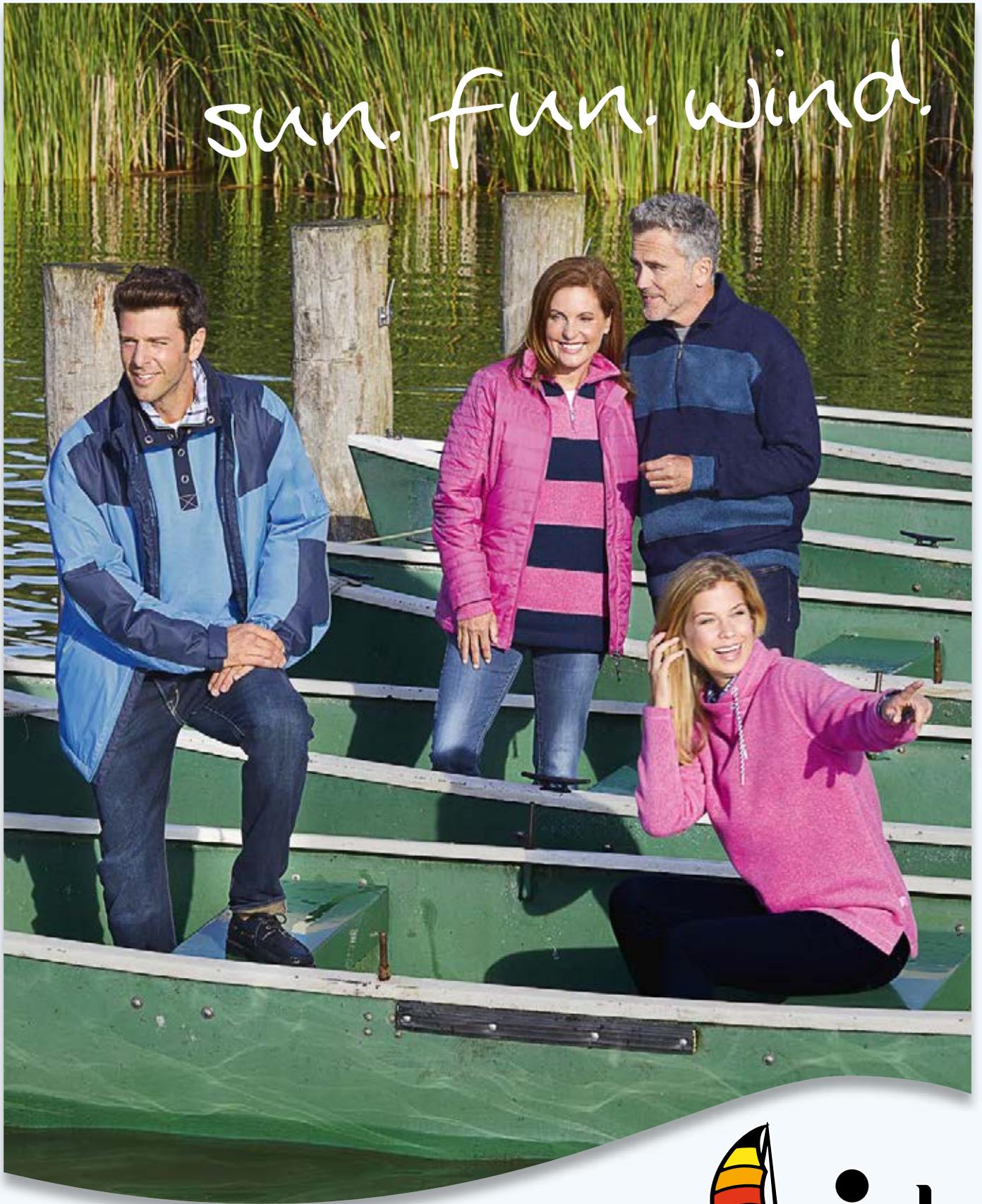
- Hafenhôtel Meereszeiten, Am Yachthafen 2 – 4
Telefon 04362/500500
- Buchhandlung Ton & Text, Bergstraße 12
Telefon 04362/1439
- Tourismus-Service Heiligenhafen, Bergstraße 43
Telefon 04362/90720
- Restkarten an der Abendkasse – ohne Gewähr.

Das komplette Veranstaltungsprogramm finden Sie im Veranstaltungskalender oder unter: www.heiligenhafen-touristik.de Änderungen vorbehalten.

MEERESZENTRUM FEHMARN
Meeresattraktion „Tropen“
Hai-Ozean
Tropisches Aquarium
Unterwasser-Tunnel
Burg, Gertrudenthaler Straße 12 • 23769 Fehmarn

OSTSEE-ERLEBNISWELT HEILIGENHAFEN
Meeresattraktion „Ostsee“
Geocenter
Ostsee-Aquarium
Aussichtsturm
Besuchen Sie die MEGA-MEERESWELTEN mit dem Kombiticket
Info-Tel. 04371/4416 • www.mega-meereswelten.de
Bäderstraße 6a • 23775 Klausdorf/Heiligenhafen • Am Turm

sun. fun. wind.



Heiligenhafen

Burg auf Fehmarn

Kellenhusen

Grömitz

Neustadt/Holstein

Travemünde

www.wind-sportswear.shop