HÄPPCHEN

NEUE KÖPFE

FISCHBAR, AHOI!



→ Moin Moin – wir begrüßen die FISCH-BAR an Bord von FEINHEIMISCH! Der nordisch-schicke Container ist für viele zu einer echten Institution an der Kieler Förde geworden. Hier bereiten "Steuermann" Philipp und "Kapitän" Daniel mit ihrer Crew von April bis Oktober "ehrliche" Fischbrötchen, "Kudderfutter" und andere Leckereien liebevoll zu. Das ganze Jahr über kommt außerdem der FISCHBAR-Foodtruck gerne zu seinen Gästen nach Hause oder auf Veranstaltungen vorbeigeschippert. Die Kieler Jungs legen großen Wert auf Regionalität und faires Handeln, und so beziehen sie ihre Ware unter anderem von Gunnar Reese und Alfred Urthel, denen nur die frischesten Fische ins Netz gehen. Danach landen sie als Goldrauchmatjes im knackigen Roggenbrötchen oder als Rotweinhering im Küstenknacker, dem sogenannten "Ladykiller". Auch beim Batzen, einer handgemachten Fischfrikadelle, und dem kaltgeräucherten Lachs mit Honig-Senf-Soße im Maismehlbrötchen, geraten Fischfans ins Schwärmen. Ob in Liegestühlen am kleinen Strand oder an mit Dünengras dekorierten Holztischen, hier kann man direkt an der Waterkant essen, trinken und sich wohlfühlen. Und wem nach einem kleinen Klönschnack zumute ist - den gibt es immer inklusive!

HAUS MIT GUTEN AUSSICHTEN



→ "Unsere Gäste sollen etwas zu sehen bekommen", sagt Torsten Neumaier. Aber damit meint er nicht die Aussicht auf den Großen Plöner See, sondern die Kochkunst seines Hauses. Der Betriebsleiter des Pförtnerhauses auf Schloss Plön spricht davon, wie sein Personal zum Beispiel Crème brûlée direkt am Tisch vor den Augen der Gäste flämmt. So wird Essen zum Erlebnis, nicht nur geschmacklich. Das Pförtnerhaus ist seit Juni FEIN-HEIMISCH-Mitglied. "Die feinheimische Philosophie passt perfekt zu unserer Küche", erklärt Neumaier, "da wir besonderen Wert auf Produkte aus der Region legen." Da das Restaurant zum Fielmann Schloss Plön gehört, wird es von den Höfen Günther Fielmanns beliefert, der nicht nur als Brillenkönig, sondern auch als Bio-Landwirt bekannt ist. Auf seinen Anwesen in Schierensee und Lütjensee werden unter anderem Rotbunte Husumer Schweine und Limousin Rinder artgerecht gezüchtet. Das Pförtnerhaus bietet außerdem Fisch aus dem Plöner See an. Beliebt ist auch die große Kuchenauswahl, die bei gutem Wetter auf der Terrasse des Pförtnerhauses genossen werden kann. In den Abendstunden verwandelt sich das geschmackvoll eingerichtete Gebäude in eine elegante Bar. Dann runden hier raffiniert gemixte Cocktails den Tag ab.

DÜT UND DAT

SOROPTIMISTEN



→ Im nunmehr fünften Jahr haben die Clubschwestern vom Serviceclub Soroptimist International (kurz SI) Club Kiel ein Benefizdinner in einem FEINHEIMISCH- Restaurant veranstaltet. Zum wiederholten Mal waren sie in diesem Frühjahr im Restaurant Antik-Hof Bissee, dessen Küche sie mit einem ansprechenden Menü rund um das Susländer Schwein verwöhnte. "Wir möchten mit unseren jeweils 40 bis 50 Gästen einen gemütlichen und unterhaltsamen Abend erleben, mit dem Ziel, Spenden für eines unserer sozialen Projekte einzunehmen", sagt Soroptimistin Anette Schwohl. So konnten sie in diesem Jahr mit dem Erlös - insgesamt 2.000 Euro - dem Projekt "ZBBS" - Zentrale Bildungs- und Beratungsstelle für Migrantinnen und Migranten e. V. (www.zbbs-sh.de) unterstützen, die das Geld für Deutschkurse für Flüchtlinge einsetzt. Der Abend stand ganz im Zeichen der Internationalität. Ebenfalls am Dinner teilgenommen haben u. a. Gäste aus der Mongolei. Zusätzlich findet im Rahmen des Dinners auch eine Tombola statt und zwischen den Gängen werden kulturelle Leckerbissen angeboten. Wer Interesse hat, am nächsten Benefizdinner der Soroptimisten teilzunehmen, damit etwas Gutes zu tun, interessante Menschen kennenzulernen - und ein köstliches Menü zu genießen, der kann sich unter SI-Kiel-Benefiz@gmx.de anmelden.

www.myfischbar.de

www.pfoertnerhaus-schloss-ploen.de

www.soroptimist.de