

*Gerne mitnehmen.
Take it with you.*

HAFENKÜCHE

No. 1 — 2019

Backschafter

Speisen, Getränke und Geschichten aus der Hafenküche

www.schiffbruecke40.de

40. Flensburger Rumregatta

Für uns ist es das schönste Hafenfest: die Rumregatta! Und in diesem Jahr jährt sie sich: 40 Jahre Regatta und Rum mit allem, was dazu gehört.

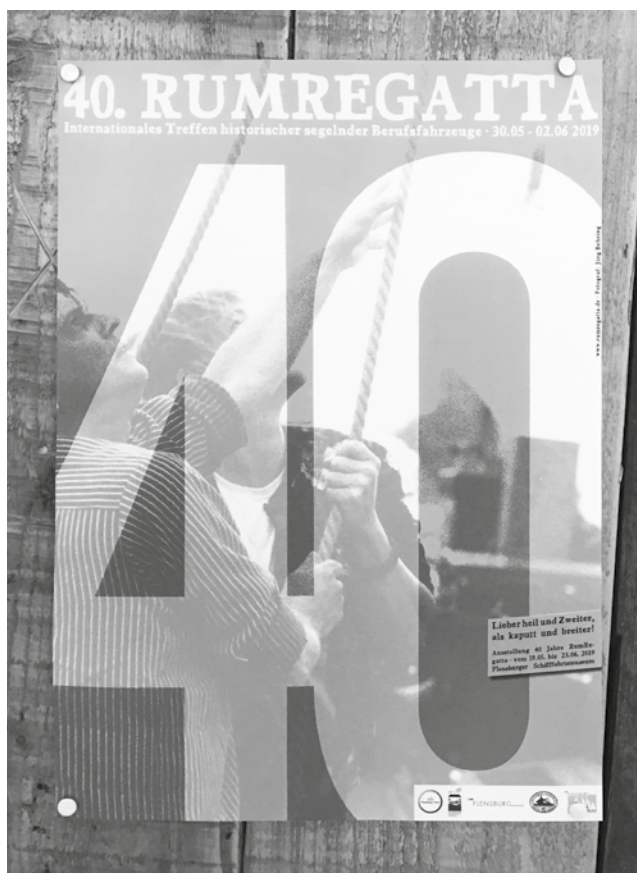
Alles begann mit dem Ziel deutsch-dänische Gaffelsegler einmal im Jahr zu einem gemeinsamen Segelereignis zusammen zu führen. Dieses wurde die letzten 40 Jahre deutlich erreicht.

Ein Hafenfest ist entstanden, dass durch Tradition und Freundschaft lebt. Viel Freude macht der Gaffelmarkt mit traditionellen Handwerkern und Herstellern.

*Lieber heil und zweiter
als kaputt und breiter.*

Natürlich, und in manchen Augen „leider“, konnte man den teilweisen Einzug des Kommerzes nicht verhindern und findet nun auch mal hier und da einen Schwenkgrill. Hier sollte man aber nicht vergessen, dass das Fest nicht nur von Luft und Liebe leben kann. Also blicken wir galant darüber hinweg, freuen uns auf den Gaffelmarkt, die Preisverschleuderung, die in Päckchen liegenden Schiffe und das Leben, das darauf existiert. Immer frei nach dem bestehenden Motto: Lieber heil und zweiter als kaputt und breiter.

Mehr Anekdoten zur Rumregatta und deren Geschichte findet ihr übrigens in dem Buch dazu von Rainer Prüß, welches zum 25. Jubiläum der Rumregatta erschienen ist und in einer Ausstellung im Schiffahrtsmuseum vom 19. Mai bis zum 23. Juni.



Softdrinks 5
Aperitifs 7
Bier 7
Wein 9/11

Mittag 12
Suppen 12
Vorspeisen 12
Salate 12

Hauptspeisen 13
Desserts 13
Kinderkarte 13
Kaffee & Tee 15

Rum 17
Cocktails 19
Digestifs 19
Schnaps 21

Unser Hostel

Frühling, ja!

Wie ein summender Bienenstock, so fühlte sich das Hostel im letzten Jahr im Sommer an ...

Überall leben! Gesellige Gespräche am Frühstückstisch, Infos und Ausflugsstip, gemütliche Abende auf unseren Balkonen oder im Hof der Hafenküche. Radler, Rucksacktouristen, Pärchen, Familien ... Wir freuen uns auf alle, die daran Teil haben wollen!

Unsere Privatzimmer bieten große, kuschelige Betten, tolle Farben, eine herrliche Aussicht. Was braucht man mehr?

- Doppelzimmer mit eigenem Bad
- Doppelzimmer mit Gemeinschaftsbadnutzung
- Wer so richtig viel Platz mag oder mit der Familie unterwegs ist, bucht unser Apartment für vier Leute.

Unsere Mehrbettzimmer sind perfekt für Reisende, die wirklich nur ein Bett für die Nacht brauchen. Sie bekommen ein wirklich gemütliches Bett - solide aus Holz gebaut und angenehm ruhig. Gleich gegenüber den Zimmern liegt das Gemeinschaftsbad, das nicht hält, was es verspricht, weil Einzelkabinen darin für Privatsphäre sorgen. Es gibt 8-Bettzimmer und 4-Bettzimmer.



Unsere Rezeption ist von 8 bis 12 und 14 bis 21 Uhr geöffnet. In dieser Zeit sind wir persönlich für unsere Gäste da: bereiten das Frühstück, stehen mit Rat und Tat zur Seite, checken sie ein oder aus.

Zu dieser Zeit sind wir auch telefonisch am Besten zu erreichen: 0461 4071 7808. Oder ihr schreibt uns eine E-Mail: mail@seemannsheim-flensburg.de oder bucht direkt unter www.seemannsheim-flensburg.de.

Darüber hinaus bietet das Seemannsheim auch eine gemütliche Hostalküche, in der wir morgens das Frühstück servieren (7,90 € pro Person) und welche unseren Gästen ganztags zur Verfügung steht. Sei es um zu kochen, um zu spielen oder einfach nur, um zusammen an unserem Tisch zu sitzen und zu schnacken.

Etwas vergessen? In unserer Mini-Drogerie findet Ihr fast alles. Fahrradstellplätze haben wir im Hof und falls kein Parkplatz am Hafen frei ist, dann hätten wir auch noch 1-2 Stellplätze zur Verfügung.

Unsere Preise

Doppelzimmer mit eigenem Bad — ab 70 €

Doppelzimmer mit Gemeinschaftsbad — ab 50 €

Apartement für 4 Leute — ab 120 €

4-Bett-Zimmer — ab 22 €

8-Bett-Zimmer — ab 20 €



Neues aus der Hafenküche

Der „neue“ Backschafter

Wie ihr sicherlich gemerkt habt, ist dies seit Weihnachten der erste Backschafter. Was soll das, was ist da los?

Nu, die Produktion solch einer Zeitung ist mit einem immensen Aufwand verbunden. Auf der anderen Seite haben wir gemerkt, dass selbst die „kleine Karte“ gar nicht so klein war und uns in dem Unterfangen zu Kochen, wo wir gerade Lust drauf haben, beschränkt.

Mit den letzten Klemmbrettkarten haben wir angefangen, ein anderes Konzept zu etablieren:

Weniger Gerichte in der Zeitung, mehr auf der Tafel.



Der „neue Backschafter“ wird vierteljährlich wechseln und beinhaltet unsere Mittagstischkarte sowie eine Kinderkarte. Das Konzept Mittagstisch haben wir auch ein wenig überarbeitet. Zum einen die Zeiten: Statt wie bisher eine kleine Auswahl von 12 bis 14 Uhr unter der Woche wird es nun von 12 bis 16 Uhr die ganze Backschafter-Karte geben, sowie ausgewählte Tafelgerichte. Wir hoffen, dass wir damit eine größere Bandbreite bieten können. Die komplette Tafelkarte können wir erst ab 17 Uhr anbieten. Aber so ist es nun mal, wenn man sämtliche Produkte selbst verarbeitet und banale Dinge, wie zum Beispiel Nudeln, von Hand gemacht werden.



Wir sind gespannt, wie ihr die Änderungen findet.

Und nun wünschen wir euch viel Spaß bei uns in der Hafenküche und einen spannenden Frühling!

PS: Wir sind ja technisch nicht so affin, aber ihr werdet unsere Tagesgerichte bald auf unserer Webseite finden - versprochen!



Ruf mal lieber Gunnar an

Oder „Lieber Gunnar anrufen“, was quer auf seinem Transporter steht und was wir auch regelmäßig tun.

Denn Gunnar ist unser Getränkelieferant – den rufen wir fast täglich an. Sei es, um zu bestellen, Preise nach zu fragen, ihn zu bitten, ein besonderes Bier zu suchen, einen Kühlschrank auszuleihen oder einfach mal, um eine Meinung einzuholen.

Mit all der Erfahrung, die er in den letzten Jahren als Mitarbeiter von Getränkeshändlern oder der

Brauerei sammeln konnte, hat sich Gunnar 2017 selbstständig gemacht. Sein Slogan bezieht sich auf Saul Goodman in der US-amerikanischen Fernsehserie „Better call Saul“, der in der Serie dafür bekannt ist, Menschen aus misslichen Lagen zu befreien – mit mitunter „eigenwilligen“ Aktionen.

Und so rufen wir lieber Gunnar an – was ihr übrigens auch tun könnt.



Eichenbohlen

Gunnar, der Typ von oben, handelt übrigens auch mit Holz. Vornehmlich mit alten Eichenbohlen. Dinge, wie ihr sie bei uns im Hof sehen könnt, könnten so auch bald bei euch im Garten stehen.

Auch hier gilt:

Lieber Gunnar anrufen!



Kujambel

Gewürztes Mineralwasser mit Früchten und Zucker, sonst nichts.

Die Hafenküche macht Kujambel, die Limonade des Meeres, aus klassischen Rezepten und nach eigenem Reinheitsgebot.

Natürlich könnten wir die weltweit verkauften Limos aus der Plastikflasche bestellen. Doch es wäre nicht die Hafenküche, wenn es nicht eine erfrischend ehrliche Alternative geben würde.

Wir machen den Sirup selbst. Der Entschluss fiel einstimmig. Der aus natürlichen Zutaten und Zucker hergestellte Sirup ist eine weiterentwickelte Version von Kujambel. Das war ursprünglich, zur Zeit der abenteuerlichen Seefahrt, ein genauso abenteuerlicher Versuch, das langsam schlecht werdende Wasser mit Essig und Marmelade zu mischen, um es haltbar zu machen. Da liegt das an Land gebräuchliche Wort Limonade näher. Von dem persischen Wort Limun hergeleitet und im 17. Jahrhundert aus Eiswasser, Zitronensaft und Zucker als erstes Erfrischungsgetränk für den französischen Hof hergestellt, prickelt diese klassische Version auch in der Hafenküche immer noch. Für die Birnenlimo wird mit Ingwer nachgewürzt – Kujambel nach Art der Hafenküche.



Softdrinks

HAFENKÜCHE

5

Wasser – Water

Hafenküche Wasser

still oder sprudelnd

0,2 l	1.20
0,4 l	1.90
Karaffe (1 l)	3.90

St. Michaelis Quelle

still oder feinperlig

0,7 l	5.10
-------	------

Hafenküche Limonade

— homemade lemonade

Kujambel – unsere hausgemachte Limonade

Zitrus oder Saisonlimo

0,4 l	3.80
-------	------

Säfte – Juices

Steinmeier

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Ananassaft, Kirsch-Nektar, Schwarzer Johannisbeer-Nektar, Rhabarber-Nektar, Bananen-Nektar, Maracuja-Nektar

0,2 l	2.10
0,4 l	4.00

Schorlen

Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich.

0,2 l	1.80
0,4 l	3.50

Limonaden – lemonade

Coca-Cola^{1,14}, Coca-Cola Zero^{1,9,11,14}, Fanta Orange^{1,6}, Sprite Zitrone

0,2 l	1.80
0,4 l	3.40

fritz-kola^{1,14}, fritz-kola zuckerfrei^{1,9,14}

0,33 l	2.50
--------	------

Thomas Henry

Tonic Water^{6,13}, Ginger Ale¹, Spicy Ginger Ale^{1,19}, Bitter Lemon^{6,13}

0,2 l	2.80
-------	------

Unser liebstes Pils vom Fass? Flens!

Und was mögen unsere Köche noch lieber?

Zwei Flens!

Mit einem gewissen Stolz spricht doch jeder Flensburger über „sein“ Bier. Ehrlich, herb und frisch, so muss es sein. Und, ganz ehrlich, so groß und geschmacksreich die Angebotspalette der Flensburger Brauerei heutzutage ist, das klassische Pils ist das Bier, das Exil-Flensburger aufjuchzen lässt, wenn sie es in fernen Gegenden finden. War es nicht das erste Bier, das Vatern einem zum Probieren gab?



Ihr seht, wir mögen unser Flensburger Pils.

Wusstet ihr übrigens, dass man anhand der Wahl des Flensburgers auch den Typ Mensch erkennen kann, der es trinkt? Denkt mal drüber nach ...

- Pils** ————— herbwürzig & frisch
- Edles Helles** ————— vollmundig & frisch
- Gold** ————— mild & frisch
- Dunkel** ————— feinherb & frisch
- Radler** ————— spritzig & frisch
- Kellerbier** ————— ursprünglich & frisch



Thomas und Tanja brauen in ihrem Genusswerk so manche Leckerei. Einige Dinge kann man hier in der Hafenküche verkosten, wie zum Beispiel Dr. Bronski, Sylter Hopfen Dry Gin und unser Weizen. Demnächst gibt es vieles mehr im Genusswerk zu probieren.

www.westindienbrauerei.de

Bier — Beer

Fassbier — Draft beer

Hafenküche Bier	
0,3 l	3.00
Hafenküche Weizen	
0,3 l	3.00
Flensburger Pils	
0,4 l	3.60
Flensburger Radler	
0,4 l	3.60

Flaschenbier — Bottled beer

Flensburger	
Pils, Frei, Gold, Edles Helles	
0,33 l	2.60
Schneider Weisse	
Original, hell, alkoholfrei	
0,5 l	4.40

Aperitifs

Sacchetto Prosecco Frizzante

0,1 l	3.00
0,75 l	18.30
Auf Eis	3.30

Geisser Chardonnay brut (Pfalz)

0,75 l	34.00
--------	-------

Martini – rosso, rosato, bianco, extra dry¹

5 cl	3.70
------	------

Sandemann Sherry – fino, medium dry⁴

5 cl	3.40
------	------

Aperol Spritz^{1, 13}

0,4 l	5.60
-------	------

Campari Orange^{1, 13}

0,4 l	5.10
-------	------

Campari Soda

0,4 l	4.90
-------	------

Lillet „GEDÖNS“⁴

0,4 l	5.10
-------	------

Aus dem Hause Geisser

Der Neue im Sommer

Aus dem Hause der Familie Geisser haben wir immer mal wieder etwas Neues für euch.

Zuletzt war es der Wildwechsel – ein kräftiger deutscher Rotwein, der im Gegensatz zu vielen anderen seiner Art sogar richtig lecker war. Nun verabschieden wir uns für's erste vom Wildwechsel und haben etwas neues für euch in der Kühlung: einen Sauvignon Blanc vom Sonnenberg. Dieser Weißwein ist zweisprachig ausgewachsen und wurde von Uwe und Florian Geisser soweit geformt, dass wir uns nicht scheuen, ihn euch ab heute vorzustellen: fruchtig, frisch und wohlerzogen.



Auch Sie können *wirklich besser* aussehen

HAPPY-END MAKE-UP

DM 2,85

HAPPY-END, das dezente, stets natürliche Make-up ist wirklich vollkommen und verleiht jeder Frau in wenigen Sekunden ein bezaubernd gepflegtes, jugendfrisches Aussehen

Verlangen Sie im Fachgeschäft die zu Ihrem Typ passende Tönung

Phillips Fisch- und Weinkunde

Ein Fisch, ein Wein ...

... in Kombination ein traumhaftes Zusammenspiel. Doch so manch einer fragt sich: wie die passende Wahl finden? Wonach geht man? Worauf muss man achten? Phillip kennt sich aus. Nicht, nach Schulbuchmanier, sondern was schmeckt wozu. Da braucht man keinen Knigge, da braucht man Geschmack!



Generell gilt: Desto mehr Röstaromen einem Gericht innewohnen, desto kräftiger der Wein. Heißt:

- Bei pochiertem Fisch mit blanchiertem Gemüse bietet sich ein leichter Wein an wie zum Beispiel unser Bacchus Frankenwein oder der Grauburgunder.
- Gebratene Fischgerichte mit leichten Beilagen wie Salat oder Tabouleh, da kann man die Intensität des Weines nach oben schrauben, wie zum Beispiel mit einem Geisser Val de Loire Chenin Blanc oder Strandgut Rosé.
- Wird es aber deftig, greift man gerne zu schwereren Weinen. Auch mal ein Rotwein ist da nicht fehl am Platz, wie zum Beispiel der Geisser Sauvignon Blanc oder unser Novecento.

HAFENKÜCHE

9

Weißwein/Rosé — White wine/Rosé wine

Offen — Wine by the glass

St. Lucia Pinot Grigio

Hauswein, trocken, bodenständig. — Our house wine, dry, down-to-earth.

0,2 l ————— 4.10

Franken Riemenschneider Bacchus Volkacher Kirchberg 2016 – halbtrocken

Deutsch, schmeckt nach Schiefer, eine durchaus vernünftige Wahl. — Typical German wine, a wise choice. Semi-dry.

0,2 l ————— 5.10

Nahe Grauer Burgunder Günther Schlank – 2016

Für jene, die es nicht staubtrocken bevorzugen. For everyone who doesn't like wine too dry.

0,2 l ————— 5.50

Tarapaca Chardonnay Reserva

Ein geerdeter Chardonnay mit Zitrusnoten, trocken. — A grounded chardonnay with citric-flavors, dry.

0,2 l ————— 5.20

Alliance Loire Saumur Blanc Reserve des Vignerons Val de Loire

Lebendig, ausgewogen, fruchtig, französisch ... trocken ist er auch. — Lively, balanced, juicy, french ... dry as well.

0,2 l ————— 5.40

Portuga Rosé

Urlaub, mittags um 12, zum leichten Mahl. Dann wird empfohlen eine kleine Ruhepause einzuschleppen, bevor man sich zum abendlichen Vergnügungen begibt. — Perfect summer wine.

0,2 l ————— 4.10

Flasche — bottle

Lugana Castel del Lago

Frisch, fröhlich, geschmeidig. Gutes vom Gardasee. fresh, soft. — Good stuff from Lake Garda.

0,7 l ————— 27.50

Geisser Sauvignon Blanc

Zweisprachig ausgewachsen. Wohl erzogen vom Sonnenberg. — From the Sonnenberg, nice and well behaved.

0,7 l ————— 27.50

Tarapaca Sauvignon Blanc Grand Reserva

Eine saftige wie fruchtige Aktion, nahezu halbtrocken. — Freshness and elegance are definitely to find, dry.

0,7 l ————— 29.00

Domaine de la Villaudière Sancerre 2015

Frische sowie Eleganz sind deutlich herauszuschmecken, trocken. — Freshness and elegance are definitely to find, dry.

0,7 l ————— 37.00

Geisser Grauburgunder

Erdig, ehrlich, trocken. — Earthy, honest, dry.

0,7 l ————— 27.50

Strandgut Rosé

Kräftiger Rosé. Fruchtig, trocken und wohlschmeckend. — Strong! Fruity, dry, delicious.

0,7 l ————— 23.50

Guten Wein...

... den mögen wir. Und das nicht zu knapp.

Deswegen war die Wahl unseres Weinlieferanten immens wichtig. Wir wollten keine Standardware, nichts, was man auch im Supermarkt finden kann. Sondern richtig gute Sachen und auch mal was zum Experimentieren.

Unsere Wahl fiel auf: TASTER WINE

Relativ unbekannt unter den Deutschen, aber dafür bekannter in Dänemark. Vor allem, wenn man auf Oskar Davidsen zu sprechen kommt. Auch wenn wir anfangs nicht wirklich viel mit diesem Namen anfangen konnten, haben wir im letzten Jahr gemerkt, dass dieser für Qualität steht.



Hintergrundinfo

Oskar Davidsen & Co., founded in 1888 and bought by Taster Wine in 1960, specializes in supplying wine and spirits to the Danish Hotel, Restaurant and Catering Sector. With a professional sales team dedicated to the on-trade market and a large exclusive assortment of wine and spirits from all over the world, Oskar Davidsen & Co. is a nationwide full-service wholesaler. Oskar Davidsen & Co. strive to provide knowledge based per-

sonal service, securing the customers a professional partner in choosing wine and spirits for their wine lists.

Taster Wine & Taster Wine Harrislee has besides a extensive assortment of wine and spirits, a large portfolio of own brands ranging from wines, aquavit, bitters, liqueurs and fruit wines. They also offer "private label" solutions.

So sind wir im Laufe der Zeit auf mehrere Schätze

gestoßen: fangen wir einmal mit unserem roten Hauswein an – Balestino Tempranillo, eine hervorragende Geschichte, die aus unserem Weinregal nicht wegzudenken ist. Etwas qualitativ höher, der Novecento 23 – ein richtig guter Italiener. Und nein, leider kann man diese Weine nicht im Laden kaufen, da sie exklusiv für die Hotellerie und Gastronomie vertrieben werden. Aber, wir haben gute Nachrichten: ihr könnt euch direkt an Taster Wine in Harrislee wenden und dort die Weine beziehen. Ulrik freut sich auf eure E-Mail: ulgr@taster-wine.com.

Oder ihr kommt eben zu uns in die Hafenküche und trinkt euren Lieblingswein glasweise – so wie immer! **Wir freuen uns auf euch!**

Taster Wine Harrislee – Glyngöre 6A – 0461 700180



Rotwein — Red wine

Offen — Wine by the glass

Balestino Tempranillo La Mancha, Spanien

Unser Hauswein. Trocken, schlicht, gut — Our house wine, dry, simple, good.

0,2 l ————— 4.10

McGuigan Bin 3000 Merlot

Australischer Merlot, trocken. Wer Merlot trinkt, kommt damit wunderbar zurecht — Australian Merlot, dry.

0,2 l ————— 4.90

Bellingham Homestead Range Pinotage 2016

Südafrika, trocken, lädt zum großzügigen Verzehr ein — From South Africa, dry.

0,2 l ————— 5.30

Novecento 23 Rosso Veneto, Italien

Trockener Italiener, fetter Geschmack, super zu rotem Fleisch — Dry italian red wine, great taste.

0,2 l ————— 5.80

Flasche — Bottle

Tarapaca Gran Reserva Pinot Noir

Geschmeidig, trocken, fruchtig — Lithe, dry, juicy.

0,7 l ————— 24.50

Los Vascos Grand Reserve 2014 Rothschild (Lafite)

Ein trockener Chilene, der alles in der Flasche hat, was er braucht — Dry red wine from Chile with everything it needs.

0,7 l ————— 33.00

NIEPOORT 2014er Vertente Douro

Klasse Wein, trocken, lohnt sich — Great wine, it's worth it!

0,7 l ————— 45.00

Unsere Top-Weinempfehlung:

Novecento 23 Rosso Veneto, Italien

Trockener Italiener, fetter Geschmack, super zu rotem Fleisch — Dry italian red wine, great taste.

0,7 l ————— 19.50

Leckerer zu Mittag — Delicious lunch

von 12 bis 16 Uhr — und auch wirklich nur in dieser Zeit — noon till 4 pm

Sahnehering mit Salzkartoffeln ^{D, G, L, M, C}
Creamy herring with salty potatoes

10.90

**Vegane gefüllte Paprika
mit Kräuter-Sellerie-Püree** ^{L, F, A, N}
Filled vegan bell peppers
with a herbal celery puree

12.90

**Folienkartoffel mit Kräuterquark
und Buletten** ^{A, G, C, M}

Baked potato with a herbal quark and meat balls

9.50

Hafenküche Sandwich ^{A, R}

Lasst euch überraschen: hier ist alles möglich. Von der klassischen Stulle, bis hin zum Burrito. Genaueres auf unserer Tafel oder direkt bei uns zu erfragen.

Sandwich Hafenküche style
everything is possible, please ask the waiter

9.90

Suppen, Vorspeisen, Salate

soups, starters, salads

Hafenküche Fischsuppe ^{B, D, L, O, R}
Fishsoup Hafenküche

klein — small ————— 7.90
groß — large ————— 11.90

Wir kochen unsere Fischsuppe aus Fisch- und Schalentierkarkassen und Abschnitten, die täglich entstehen. Das dauert so seine 1-2 Tage, bis ein richtig guter Fond entstanden ist. Serviert wird die Suppe dann mit Filetstücken, Schalentieren und frischem Gemüse.

Vegane Gemüsecremesuppe ^{L, O}
Vegan vegetable cream soup

klein — small ————— 5.90
groß — large ————— 9.90

Eine leckere Cremesuppe mit Kokos- oder Sojamilch. Saisonales Gemüse spielt hier die Hauptrolle.

Fischvariation ^{A, R}
Variation of fish

10.90

Täglich wechselnde gebeizte, geräucherte, rohe, gebratene Fischstücke aus der Region.

**Ochsenchwanzkrapfen
auf pikantem Krautsalat** ^{A, G, C, L, F}
Oxtail „Krapfen“ with spicy coleslaw

9.90

Dem Salzburger Fleischkrapfen nicht unähnlich. Unserer ist mit Ochsenchwanzragout gefüllt.

Hafenküche Salat ^{A, H, O, P, L}
Salad Hafenküche style

einfach nur so — plain ————— 9.90
mit Nuss ^H — with nuts ————— 13.90
mit Fisch des Tages ^{F, O, E}
with fish of the day ————— 16.90
Beilagensalat — Side salad ————— 5.00

Unser Salat hieß mal winterlicher Salat im Winter und sollte dann im Sommer sommerlich heißen. Jetzt heißt er Hafenküche Salat und wir arbeiten mit dem saisonalen Gemüse, das uns zur Verfügung steht. Im Winter sind es oft Beten und Wurzelgemüse, im Frühling das, was zuerst sprießt, im Sommer reichhaltig viel und im Herbst die Klassiker vom Feld.

Hauptspeisen — Main course

Hafenküchen Labskaus ^{C, D, G, L, O, M, L}
Lobscouse Hafenküche style

13.90

Unser Labskaus ist aus den klassischen Zutaten gemacht, aber nicht klassisch zubereitet. In der Sternegastronomie sagt man dekonstruiert – wir sagen: kein Brei, sondern jede Zutat für sich.

**Kumpir mit Spargel und Schmortomate
(vegan)** ^{N, F, L, E, H, A}

Kumpir with asparagus and braised tomatoes

14.90

Der Kumpir kommt ursprünglich aus der Türkei und ist eine große gefüllte Ofenkartoffel. Käse spielt eine große Hauptrolle. Unserer ist vegan und nicht weniger lecker.

**Fisch des Tages
mit Kräuterkartoffeln und Gemüse** ^{D, G, L, O}
Fish of the day
with herbal potatoes and vegetables

17.90

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat ^{M, A, C, L}
Onion roast with “Spätzle” and salad

21.90

Desserts

Lavakuchen mit Sorbet ^{A, F}
Lava cake with sorbet

6.90

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, der frisch gebacken wird und deswegen ca. 15 Minuten braucht.

Flott zum Kaffee: **Dianas Nussecke** ^{E, C, H, A, G}
For your coffee: small nut cake pieces

2.00

Kinderkarte — For the kids it's alright

Pasta

mit Tomate — with tomato ^{A, C} ————— 4.90
mit Bolognese — with bolognese ^{A, C, L} ————— 5.90

Pannfisch mit Remoulade und Kartoffeln ^{A, C, D, G}
pan fried fish filet with sauce tartar and potatoes

6.90

Kartoffelbrei mit Spiegelei ^{C, G}
mashed potatoes with fried egg

4.90

Vom Leben auf der Fulvia

An Bord auf hoher See ohne Land in Sicht ist Strom Mangelware, wenn der Motor nicht läuft (und das vermeiden die richtigen Segler natürlich immer wenn geht). Somit findet man auf der Fulvia auch keine Kaffeemaschine und nutzt den Gasherd, um in einem Kessel Wasser zu erhitzen und dieses dann durch einen traditionellen Kaffeefilter auf das Kaffeepulver zu gießen. Dies klingt so leicht, handelt sich aber um eine hohe Kunst, die nicht jeder auf Anhieb beherrscht. Ziel ist, das Wasser in einem Strahl, genau mittig auf das Kaffeepulver zu gießen ohne es überlaufen zu lassen. Gelingt nach einiger Übung bei flacher See, aber bei Seegang – Prost Mahlzeit!



Feines aus Kaffee

Kennt ihr die Alte Kaffeerösterei hier in Flensburg? Nein? Schade! Denn hier werden die Sidamo Shakise Bohnen (zählen zu den ältesten Kaffeeariationen) geröstet, die dann in den Dr. Bronski Kaffeelikör wandern und dann in Verbindung mit feinen Vanillearomen und süßem Rohrzucker herrlich dickflüssig ins Glas – kein Vergleich zu Kahlua! Dort fühlt sich der Likör so richtig wohl, wenn er auf 1–2 Eiswürfel trifft. Ein perfektes Match zum Espresso „danach“.



Frieda Kaffee

Regen bringt Segen

In der kleinen Kaffeerösterei Frieda Kaffee an der Geltinger Birk wird sagemumwobener Espresso geröstet, den das Meer veredelte.

Es war einmal die Kaffeeliebe, eines indischen Pilgers auf der Hadsch, und die des dänischen Statthalters in Flensburg zu Zeiten des britischen Imperiums. Aus ihrem Interesse am damals äußerst exklusiven Getränk entsprang eine der außergewöhnlichsten Espressobohnen.

Mit ihrer intensiven Crema, wenig Säure und schokoladigem Geschmack ist sie einzigartig.

Es waren sieben Beeren, die Baba Booden aus Mecca mit nach Indien brachte und somit den Kaffeeanbau in Indien begründete. Generationen später, als im British Empire die Sonne nie versank und es die Meere beherrschte, bestellten – wie alle Skandinavien – die Dänen ebenso ihren Kaffee bei der Ostindischen Kompanie. Auch in Flensburg wartete man auf die Lieferung. Doch das Schiff verspätete sich um fünf Monate. Und als die Bohnen endlich in Kopenhagen veredelt werden sollten, war die Frustration und Aufregung groß: Die Bohnen waren bleich, teilweise im-

mer noch feucht und geschwollen. Nur mit dem Mut der Verzweiflung, aus Angst vor dem bevorstehenden Ruin, der durch die bedrohlichen Depeschen des inzwischen tobenden Flensburger Statthalters nur noch unausweichlicher schien, wurde die Ladung geröstet. Der Geschmack rettete den Kaffeehändler und entzückte sämtliche Gaumen zwischen Kopenhagen, Flensburg und Grönland. Das Schiff hing in Indien wegen des Monsuns fest. Im wochenlangen Regen wurden die Bohnen feucht und schwellen an. Die salzige Seeluft und Gischt bei der Umrundung des Kaps der Guten Hoffnung bleichte die Bohnen weiter aus – der Monsooned Malabar Kaffee war geboren.

Mehr Informationen unter:
www.frieda-kaffee.de



Kaffee/Tee

Kaffee

Caffè Crema	2.00
Espresso	2.00
Espresso doppio	3.20
Espresso macchiato ¹⁸	2.50
Cappuccino ¹⁸	2.30
Caffè Latte ¹⁸	2.80
Latte macchiato ¹⁸	3.20
Flat White ¹⁸	2.50
Decaffeinato (entkoffeiniert)	2.30
Tiger Spice Chai ¹⁷	3.00
Heiße Schokolade „Blömboom“	3.00
mit Sahne	3.30
Grog	
serviert mit Smith & Cross Rum	4.00
Tote Tante ¹⁸	
serviert mit Smith & Cross Rum	4.50
Irish Coffee ¹⁸	
serviert mit Tullamore Dew	3.70

Tee

Golden Nepal – schwarzer Tee Black tea	
Eine leicht-würzige, frische, aromatische Komposition kleiner Mengen nepalesischer Gartentees. Feine Sommerpflückung.	
1 Glas	3.50
Holunderblüte – Weißtee-Kräutermischung aromatisiert White herbal tea	
Zart-milder weißer Tee aus Südindien, umspielt von blumiger Holunderblüte.	
1 Glas	3.50
Rooibos Vanille – Rooibos Gewürzmischung aromatisiert	
Erlesenes French-Vanilla-Aroma prägt den süßlich-weichen Charakter dieser Rooibos-Schlemmerei.	
1 Glas	3.50
Japan Sencha Extra Fine – Grüner Tee Green tea	
Eine hochwertige, rasant animierende Sencha-Qualität, die auch die Bedürfnisse passionierter Grünteekenner erfüllt.	
1 Glas	4.50

Hausgemachter Tee

Frischer Minztee Fresh mint tea	
1 Glas	3.40
Ingwer-Zitronengras-Thymian Ginger-lemongrass-thyme	
1 Glas	3.40

„Rum muss reifen“

Rum entwickelt seinen Geschmack über den Lagerungs- wie Reifeprozess.

Generell gilt: reifen tut ein Rum im Eichenfass, in der Flasche ändert sich das Produkt nicht mehr. Die Wahl des Fasses, sein Alter sowie sein vorheriger Inhalt und wie es gelagert wird, sind entscheidend. Lagert ein Fass auf einer karibischen Insel wie Barbados, kommt es zu einer sehr schnellen Geschmacksentwicklung. Jenes liegt daran, dass das warme, trockene Klima den Rum schneller altern lässt. Erstmal gut. Nachteil bei so einer schnellen Reifung: wenn das Fass am Anfang des Jahres randvoll gefüllt ist, sind am Ende des selbigen Jahres bis zu 15% des Inhaltes verfliegen. Diesen Vorgang bezeichnet man allgemein hin als „angels share“. Ein anderer Ansatz ist es, Rum in einem kalten, feuchten Klima, wie es zum Beispiel in Schottland herrscht, zu lagern. Dort stehen die Fässer neben Whisky und aufgrund des Klimas braucht der Rum zwar deutlich länger, um den selben Grad an Geschmacksentwicklung zu erreichen, es gehen aber nur noch ca. 2% des Inhaltes verloren.



Skipper Rum

Frischen Rum braucht der Laden



Das Fass ist voll – noch!

Und unseres im Laden ist leer – gerade noch!

Rumfässer haben die leidliche Angewohnheit, sich Zeit zu lassen. Nach langem Warten ist es nun soweit – im Rumkontor von Beate Falkenberg sind 200 Liter Barbados-Rum eingetroffen und zwar 200 Liter Barbados Rum, der über eine Dekade in Eichenfässern geschlummert hat.

Nun bekommt ein Teil dieses Rums sein letztes Fass zu sehen, nämlich unser lüttes Fass in der Hafenküche. Ein Gläschen von der leicht karmelligen, nach Kokos schmeckenden Flüssigkeit ist also nun wieder Pflichtprogramm nach einer leckeren Mahlzeit.

Rumkontor



11 Jahre fassgereifter Rum der Foursquare Distillery auf Barbados. Abgefüllt in historische Flensburger Likörfaschen aus der Zeit um 1900.



8 Jahre fassgereifter Rum aus Barbados. Ebenso wie Rumkontor 01 in limitierter Auflage erhältlich.

www.rumkontor-flensburg.de

Rum

Barbados

Hafenküche Rum vom Fass

40% — 4 cl ————— 5.90

RumKontor 01 — 50% — 4 cl ————— 20.00

RumKontor 02 — 44% — 4 cl ————— 16.00

Fassstärke — 62% — 2 cl ————— 10.00

Übersee Rum Westindien Compagnie

42% — 4 cl ————— 11.20

Plantation 20th anniversary XO

40% — 4 cl ————— 8.70

Barbados Plantation Black Cask

40% — 4 cl ————— 5.40

Plantation 5 years — 40% — 4 cl ————— 4.40

Jamaica

Fanö Skibsrom Havmanden

41,5% — 4 cl ————— 13.70

Smith & Cross Traditional Jamaica Rum

57% — 4 cl ————— 7.20

Cayman Islands

Seven Fathoms Premium Rum

40% — 4 cl ————— 12.30

Guatemala

Zacapa Cenetario 23 — 40% — 4 cl ————— 9.70

Mauritius

Lazy Dodo Single Estate Rum

40% — 4 cl ————— 10.00

Kuba

Havana Club 3 anos — 40% — 4 cl ————— 3.50

Havana Club 7 anos¹ — 40% — 4 cl ————— 5.10

Havana Club Anejo Especial

40% — 4 cl ————— 5.50

Marie Galante

Tres Hombres 2016er Ed. 14

Rum Agricol Vieux 8 Jahre — 44% — 4 cl — 19.20

Dominikanische Republik

Tres Hombres Rum 2017er Ed. 22

Porto Dominicano — 42% — 4 cl ————— 16.60

Ron Bermudez Anniversario 12 Jahre

40% — 4 cl ————— 4.40

Venezuela

Ron Botucal Reserva Exclusiva

40% — 4 cl ————— 4.50

Trinidad & Tobago

Kraken Black Spiced Rum — 40% — 4 cl — 4.80

Philippinen

Don Papa — 40% — 4 cl ————— 6.80

Auf den Dachs gekommen ...

... aber nicht auf dem Teller, sondern im Glas

Die Schnaps-Idee entstand am Lagerfeuer in Kollerup auf dem Thingplatz. 2017 war ein extrem nasser und somit frustrierender Sommer für die Landwirtschaft. Trotzdem hatte er auch etwas Gutes und zwar die fixe Idee aus der ein Jahr später das Endprodukt, der „Kolleruper DACHS“ entstand. Der Name kommt von unserem sagenumwobenen Krug „zum wilden Dachs“ in Kollerup. Dort wurden den unwissenden Gästen vor langer Zeit ein als Schweinebraten getarnter Dachs zum Essen vorgesetzt. Alle aßen, aber so richtig wollte sich der Schweinegeschmack nicht einstellen. Erst, als ein Stück Fleisch auf den Boden fiel und vom Hund verschmäht wurde, gab es die Erklärung, dass ein Dachs gegessen worden war! Große Teile der Gäste desinfizierten sofort mit klaren Getränken und ein kleinerer Teil musste spucken gehen. Dieser historische Bezug diente uns als Grundlage, den Kolleruper Dachs in anderer Form wieder aufleben zu lassen.

Edel und ehrlich trinken, das wollen wir. Mit dem Kolleruper Dachs sind wir nicht nur auf dem besten Weg – sondern längst angekommen: ein milder Korn aus selbst angebautem Kolleruper Weizen. Auf unserer Internetseite (www.kolleruperdachs.de) kann man sogar sehen auf welcher Fläche DAS Korn für DEN Korn angebaut wurde.

Er ist auf traditionelle Art vierfach destilliert.

So entfaltet er bei satten 40 % seinen optimalen, runden und einfach nur sensationellen Geschmack. Bei einem europaweiten Award der Berliner Destille, im März 2019, bekamen wir die Silbermedaille verliehen.

Am besten trinkst du ihn bei Zimmertemperatur und im passenden Ambiente. Jede Flasche ist ein handbeschriebenes Unikat. Schlicht, ehrlich, elegant. Wir machen Korn wieder salonfähig. Gemeinsam. Darauf sollten wir anstoßen.

Viele Grüße aus Kollerup, eure Annebill

Dessertkunde mit Dennis



Das ist Dennis, Dennis mag Dessert!

Heute: „Hauptsache, da ist Sprit drinne!“

Butter macht Risotto rund und geschmacklich interessanter. Genauso ist es mit Alkohol und Nachspeise – beim nächsten heimischen Tiramisu-Experiment also gerne etwas mehr Amaretto.

Schifferaquavit

Die Familie Braasch hat in Anlehnung an eine alte Rezeptur einen Aquavit neu aufgelegt: Flensburger Schiffer-Aquavit. Hier die Geschichte dazu:



Der „Colonialwaaren-Handel H. P. Schmidt“ wurde 1779 in Flensburg gegründet. Jürgen Brodersen, Enkel des Westindienkapitäns Asmus Brodersen, lernte dort das Geschäft mit Zucker, Tabak, Schnaps und Rum von der Pike auf. 1867 übernahm er den Betrieb und führte ihn unter seinem Namen „J. Brodersen, Flensburg“ weiter.

Jürgen Brodersen widmete seinem Großvater und dessen Fregatte „Urania“ den berühmten „Flensburger Schiffer-Rum-Verschnitt“. Aber auch eine andere Spezialität – mit skandinavischen Wurzeln – führte er in seinem Sortiment: den Aquavit. Wohltemperiert serviert, war er schon damals ein beliebtes Getränk zu einem guten Essen.

The Bone Mechanic

Klöcki kennen wir schon seit Jahren. Woher, wissen wir gar nicht mehr so genau.



Aber was wir wissen, ist, dass er ne krasse Laufbahn hingelegt hat: vom Automechaniker hin zum Schiffsmechaniker, dann Schreiner und nun Heilpraktiker. Ein Handwerker – immer noch. Deswegen auch sein neuer Name: The Bone Mechanic. Denn Klöcki repariert Körper. Wer jetzt an Hammer und Meißel denkt, denkt in die falsche Richtung. Es handelt sich nämlich um ein Komplettpaket: Yoga, Chiropraktik, Osteopathie, und und und. Probeweise durften wir uns auf seine Liege legen. Wir kommen wieder! Und ihr solltet mal hallo sagen: www.heilpraxisamhafen.de

Cocktails

Caipirinha¹⁹ — Mojito¹⁹ — Old Fashioned — Whisky Sour¹⁶ — Gin Fizz — Cuba Libre^{1, 14}

Cosmopolitan — Mint Julip — 7.50

Digestifs

Aquavit

Aalborg Jubiläums Akvavit

4 cl — 3.30

Flensburger Schiffer Aquavit

4 cl — 4.00

Lämmerschwanz

Flensburger Schiffer Aquavit + Sardelle

4 cl — 4.20

Korn

Kolleruper Dachs

2 cl — 3.50

Grappa

Marzadro La Trentina Morbida Barrique

2 cl — 3.00

Marzadro La Diciotto Lune

2 cl — 3.40

Brandy

Carlos I

5 cl — 5.40

Cardenal Mendoza

5 cl — 6.00

Cognac

Hennessy VS

5 cl — 6.60

Hennessy Fine de Cognac

5 cl — 8.90

Portwein

Dows White Port

2 cl — 3.50

Dows Old Tawny Port

2 cl — 3.50

GETRÄNKE?
Lieber Gunnar anrufen!

0163-SCHNAPS
0163-7246277

SE HABLA ESPAÑOL 0163-7246277
AHOI@GETRAENKECONTOR.DE

Unsere Fundstücke

Als wir 2015 angefangen haben, die Schiffbrücke 40 zu entkernen, sind uns beim Abriss viele alte Magazine in die Hand gefallen, die teilweise dazu genutzt wurden, um die Wände zu füllen. Am meisten haben uns die alten Anzeigen begeistert, von denen wir einige mit euch teilen wollen.

Appetitlosigkeit?
Magendruck, Völle?
Sodbrennen?

RENNIE RÄUMT DEN MAGEN AUF

Das tägliche Essen in der Betriebskantine war seinem empfindlichen Magen oft zu schwer. Seit er **RENNIE** nimmt, bekommt es ihm gut, und seine Frau weiß ihn gut versorgt.

Was ist das Interessante an **RENNIE**?
RENNIE wird gelutscht, es ist Stück für Stück einzeln verpackt, man kann es immer bei sich haben. Glas und Wasser und Löffel sind überflüssig, man streift nur das Papier ab und nimmt die appetitliche Tablette auf die Zunge.
Dann gibt es kein Magendrücken, keine Blähungen mehr, das lästige Sodbrennen fällt weg, kurz, mit **RENNIE** beugt man vor.

50 Stück DM 1,65 - 100 Stück DM 2,85
Nur in Apotheken und Drogerien

RENNIE RÄUMT DEN MAGEN AUF

E. Griffiths Hughes Ltd., Manchester, Vertrieb für Deutschland: Scott & Bowne G. m. b. H., Frankfurt/M

Vom Hafen

Kleine Schätze aus der Westindien Compagnie

Das wir unser hervorragendes Hafenküche Bier von der Westindien Brauerei beziehen, ist ja schon längst kein Geheimnis mehr.

Aber nicht nur das: bei uns in den Regalen werdet ihr auch Rum, Gin und Likör finden, der aus diesem Hause stammt.

Da haben wir zum einen des Sylter Hopfen Dry Gin. Da Hopfen doch eher selten ein Bestandteil von Gin isst, liegt hier die Besonderheit. Und diese schmeckt man, neben dem Wacholder und dem Koriander, auf jeden Fall heraus.

Herrengedeck mal anders

Wer sich darauf einlassen mag, sollte hier mal eine neue Form des Herrengedecks ausprobieren: Ein frisch gezapftes Hafenküche Weizen und dazu einen Sylter Hopfen Dry Gin auf Eis. Oder eben doch Tonic dazu geben ...

www.westindien.com



Schnaps

Wodka

- Absolut Vodka Blue** — 4 cl ————— 3.50
- Alpha Noble Vodka** — 4 cl ————— 3.80
- Belvedere Vodka** — 4 cl ————— 7.80

Whisky

- J&B Blended Scotch Whisky**¹ — 4 cl ——— 3.70
- Jack Daniels Tennessee Whiskey** — 4 cl — 4.40
- Tullamore Dew Irish Whisky** — 4 cl ——— 4.40
- Wild Turkey Bourbon Whiskey** — 4 cl ——— 5.90
- Glenfiddich Scotch Whisky**¹ — 4 cl ——— 6.00
- Glenmorangie Scotch Whisky**¹ — 4 cl ——— 7.10
- Lagavulin**
16 years Scotch Whisky¹ — 4 cl ————— 11.10

Gin

- Tanqueray** — 4 cl ————— 3.90
- Tanqueray 10** — 4 cl ————— 5.40
- Hendricks** — 4 cl ————— 6.10
- Gin Sul** — 4 cl ————— 10.60
- Monkey 47** — 4 cl ————— 9.40
- Sylter Hopfen** — 4 cl ————— 5.60

Kurze

- Baileys**^{1, 14} — 4 cl ————— 3.20
- Pernod** — 4 cl ————— 3.40
- Absinth** — 2 cl ————— 3.00
- Ouzo 12** — 2 cl ————— 2.00
- Korn** — 2 cl ————— 1.50
- Jägermeister** — 2 cl ————— 2.20
- Sambuca Molinari** — 2 cl ————— 2.20
- Ramazotti** — 2 cl ————— 2.20
- José Cuervo Gold**¹ — 2 cl ————— 2.40
- José Cuervo Silver** — 2 cl ————— 2.40
- Gusano Rojo (Mescal)** — 2 cl ————— 2.80
- Dr. Bronski Kaffeelikör**¹⁴ — 2 cl ————— 3.70

Sterlingsilber, die Währung der Piraten

Sterlingsilber ist eine Legierung aus 92,5 % reinem Silber und 7,5 % anderen Metallen, normalerweise Kupfer. Der Feingehalt beträgt also 925/1000.

Der Name bezieht sich auf das britische Pfund Sterling, Sterlingsilber war das Münzmaterial der frühen englischen Silberpennies, der sogenannten „Sterlinge“.

Die Bezeichnung „Sterling“ leitet sich von „e(a)sterling“ (aus dem Osten kommend) her und bezeichnet frühe Pfennigmünzen, die vom europäischen Festland nach England importiert wurden. Vor 1200 war der Begriff auch in Frankreich gebräuchlich.

Silber, natürlich auch Gold, in seiner schönsten Form, findet ihr handgefertigt in der Goldschmiede Tanja Johannsen. Hier um die Ecke im historischen Oluf-Samson-Gang.

Schaut rein freitags und samstags von 10–15 Uhr und in der Woche nach Absprache (0461-31805011).



Volle Kraft voraus ...

... beim Dampf Rundum in Flensburg

Alle zwei Jahre lockt das Dampf Rundum, Europas größtes Dampfertreffen, an drei Tagen große Besucherscharen an die schönste Förde der Welt.



Vom 12. bis 14. Juli 2019 treffen sich im Heimathafen der historischen Gastgeberin – dem Salon-dampfer Alexandra – imposante Dampfschiffe aus ganz Deutschland sowie Skandinavien, um sich an diesem Wochenende in voller Pracht zu präsentieren. Neben den Dampfern und dem beliebten Dampferrennen wartet ein erlebnisreiches Landprogramm auf die maritimen Herzen. Der Technikpark mit Lokomobilen und anderen dampfbetriebenen Maschinen, eine kulinarische Meile sowie ein abwechslungsreiches Bühnenprogramm sorgen am Westufer für attraktive Unterhaltung und Begeisterung bei Groß und Klein. Das Dampf-Spektakel wird zum einzigartigen Erlebnis, wenn man an Bord der historischen Dampfer hinaus auf die Förde fährt und diese mit lautstarkem Tuten das Hafenevent einläuten. Interessierte können die begehrten Tickets für das traditionelle Dampferrennen am Freitag sowie für die Fördefahrten am Samstag und Sonntag bereits im Voraus erwerben.

Fahrkarten für die Schiffstouren, Informationen zur Veranstaltung sowie weiteren maritimen Events an den Küsten der Flensburger Förde unter www.flensburger-foerde.de.

Veranstaltungen

Da ist was los an der Hafenkante!

Die Zeit des Ruhens ist vorbei: Sobald die ersten Sonnenstrahlen auf das Wasser treffen, ist immer was los in Flensburg. Es hält keinen mehr im Haus. Die ersten Schiffe bewegen sich aus ihren Liegeplätzen, das erste Flens wird in der Sonne getrunken und man freut sich auf die helle Jahreszeit. Und es steht auch einiges an! Hier ein paar der wichtigsten Veranstaltungen der nächsten Monate.

Himmelfahrt 2019

Rumregatta 2019

40jähriges Jubiläum des Treffens der Gaffelsegler

Mit frischen Cocktails an der Haifischbar und knackigen Brötchen an Bens Fischbude

ab 30. Mai

Juli/August 2019

Hofkultur 2019

Start der Hofkultur am 19. Juli im Hof des Schiffahrtsmuseums mit der 16köpfigen Salsa-Bigband Sol Naciente Orchestra

VVK ab 6. Juni

Mai 2019

Folk Baltica 2019

Folk Festival mit dem diesjährigen Motto „Sturm&Stille“

Konzerte in ganz Flensburg und Umgebung bis nach Dänemark

18. bis 26. Mai

Sommer 2019

Open Air Saison

Ab sofort kann man draußen essen und trinken – nicht nur bei uns im Hof.

Auch die ersten Grillstellen werden wieder angeheizt – ebenso bei uns im Hof.



Logbuch

Bücher vom Meer

Annie Proulx – Schiffsmeldungen

Quoye hat bisher nicht viel Glück im Leben gehabt, weder in seinem Beruf als Reporter noch mit den Frauen. Da lässt er sich gern von seiner Tante überreden, mit ihr und seinen zwei kleinen Töchtern in die Heimat seiner Vorfahren zurückzukehren, zu der Felseninsel Neufundland. Beißende Winde, sintflutartige Regenfälle und vorbeitreibende Eisberge sind hier normal, und die kauzigen Nachbarn reden zwar nicht viel, schauen aber genau hin. Dennoch findet der ewige Pechvogel hier so etwas wie ein Zuhause, schreibt die „Schiffsmeldungen“ fürs Lokalblatt, lernt, wie man Boot fährt, ohne gleich zu kentern, und wie echte Neufundländer Küsse schmecken: ein bisschen nach Robbenflossenpastete und Meersalz, ein bisschen nach Glück. Ausgezeichnet mit dem Pulitzerpreis.



Seemannsgarn

Lexikon maritimer Begriffe: „Fufftein“

Fufftein ist ein Begriff, der in grauer Vorzeit von den Hamburger Hafearbeitern geprägt wurde. Die Pfähle an Kaianlagen und Stegen wurden früher mittels eines Krans, an dem ein schweres Gewicht hing, in den Boden gerammt. Dieses Gewicht wurde manuell mittels der Hafearbeiter in die Höhe gezogen und auf den Pfahl fallen gelassen. Dadurch wurde der Pfahl Stück für Stück in das Hafenbecken getrieben. Insgesamt 15mal wurde das Gewicht hochgezogen, das letzte Mal mit dem Ausruf „Fufftein“. Fufftein steht für Zigarettenpause.

Allergengruppen sowie daraus

hergestellte Erzeugnisse — Enthält

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch inkl. Milchzucker
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 geschwärzt
- 3 Konservierungsstoff, konserviert
- 4 geschwefelt
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 gewachst
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 chininhaltig
- 14 koffeinhaltig
- 15 Stärke
- 16 Eiklar
- 17 Sojaweiß
- 18 Milcheiweiß
- 19 mit Säuerungsmitteln

Impressum

Hafenküche Flensburg GmbH · Schiffbrücke 40 · D-24939 Flensburg · +49 461 40717797

mail@hafenkueche-flensburg.de · www.hafenkueche-flensburg.de

Redaktion: Hafenküche Flensburg GmbH

Texte: Hafenküche Flensburg GmbH

Gestaltung: visuellverstehen GmbH · Nordergraben 70

24937 Flensburg · www.visuellverstehen.de

Druck: Druckhaus Leupelt GmbH · Heideland-Ost 24 · Weding · 24976 Handewitt · www.leupelt.de

Alle Preise in Euro.

