

[Mohltied!] Ausgabe #41

Genuss im südlichen Schleswig-Holstein

Dass Fisch in der Dry-Aged-Methode ebenso gut veredelt werden kann wie Fleisch, ist sicher noch ein einigermaßen gut gehütetes Geheimnis. Im Süden von Schleswig-Holstein hat sich Sebastian Baier dennoch an das Verfahren herangewagt und viel getüftelt, bis für ihn das optimale Ergebnis entstanden ist. Grund genug für [Mohltied!] - Das Besseresser-Magazin für Schleswig-Holstein, sich genauer umzusehen und den Inhaber von Fischfeinkost Baier mit seiner besonderen Methode direkt auf das Cover zu heben. In der großen Aufmachergeschichte des Magazins geht es dann einen Steinwurf entfernt nach Pinneberg, Uetersen und Elmshorn, wo die [Mohltied!] sechs spannende Restaurants und ein Café besucht hat.

Landwirtschaft & Produktion

Es gibt besondere Hobbies und es gibt Menschen wie Frank Thompson. Seine Leidenschaft für die scharfen Schoten ist sehr groß und deswegen züchtet er in seinem Gewächshaus vor dem Haus viele verschiedene Chilisorten – unter anderem die Carolina Reaper, die mit 2,2 Millionen Scoville die derzeit schärfste Chili der Welt ist. Aus den verschiedenen Sorten kreiert er anschließend Chutneys, Dips und Saucen. Ebenso besonders, aber noch viel zu selten, ist der Stör als Speisefisch auf den Tellern. Familie Kortmann züchtet den Edelfisch, dessen Rogen zu den exklusivsten Lebensmitteln zählt, seit Jahrzehnten und freut sich, dass der grätenlose und sehr fettarme Fisch langsam wieder in Mode kommt.

Kulinarisches

Kulinarische Highlights hat die [Mohltied!] ebenfalls zu bieten. Ein gutes Beispiel für hervorragende Regionalküche ist sicherlich das „Restaurant Hauck“ in Hamberge nahe Lübeck. Herzlicher Service und eine ausgezeichnete und kreative Speisekarte bilden die Grundlage für einen Abend voller Genuss. Die üppige Weinkarte komplettiert das Angebot. Ein echter Kenner auf diesem Gebiet ist auch Werner Brockmann von der Weinvertikale in Neumünster. Sein Wissen verpackt Autorin Andrea Schmidt künftig in jeder Ausgabe der [Mohltied!] auf humorige und lockere Art. Denn sie selbst ist keine Expertin und nimmt die Leser in der neuen Rubrik auf ihre eigene geschmackliche Erkundungs- und Wissensreise.

Weitere kulinarische Protagonisten sind:

- Waldesruh am See
- Saisonküche im Forsthaus Seebergen
- Café Ehrgarten in Quaal

Service

- Kulinarische News, Produktneuheiten und Buchtipps aus dem Land
- Rund 200 wertvolle Besseresser-Adressen für den gesamten Süden von Schleswig-Holstein

Der [Mohltied!] Frühjahrsausgabe #41 liegt das Feinheimisch-Magazin bei, das seit Jahren in Kooperation mit dem Verein „FEINHEIMISCH - Genuss aus Schleswig-Holstein“ entsteht und auf 60 prall gefüllten Seiten spannende Geschichten bereithält.

[Mohltied!] kostet 6,50 Euro im Einzelverkauf. Erhältlich ist das Besseresser-Magazin für Schleswig-Holstein am Kiosk in ganz Schleswig-Holstein und Hamburg sowie in Teilen Niedersachsens, außerdem bundesweit in zahlreichen Bahnhofs- und Flughafen-Buchhandlungen. [Mohltied!] kann zudem unter shop.die-seite-verlag.de online bestellt werden. Im Webshop wird [Mohltied!] auch im Abonnement zum Vier-Ausgaben-Vorzugspreis von 24,90 Euro (inkl. Versandkosten in Deutschland) angeboten.

[Mohltied!] erscheint seit 2007; seit Ausgabe #29 wird das Besseresser-Magazin von der Eckernförder DIE SEITE Verlag & Medien GmbH verlegt. Die Herausgeber des Magazins sind Eckhard Voß, Nina Schubert und Michael Fischer.

Pressekontakt: Eckhard Voß, DIE SEITE Verlag & Medien GmbH, Carlshöhe 27, 24340 Eckernförde, Tel. 04351 - 666 05 11, Mobil 0177 - 219 47 89, info@die-seite-verlag.de, www.mohltied.de