

Eckernförde, 10.01.2023

[Mohltied!] Ausgabe #46

ERDAPFEL TRIFFT KNOLLE

Was kulinarisch mit saisonalen Produkten möglich ist, zeigt [Mohltied!] in der neuen Serie „Der regionale Warenkorb“. Jeweils vier (Top-)Köche aus Schleswig-Holstein beweisen Kreativität wie Können und zaubern mit ein bis zwei vorgegebenen Hauptzutaten köstliche Genüsse zum Nachkochen. Der Auftakt: vegetarisch. Die Aufgabe: ein kreatives Gericht rund um Kartoffel und Rote Bete. Die Ergebnisse: können sich schmecken lassen! Mit dabei und gleichzeitig der Titelstar ist Johanna Berger. Auf der Lübecker Altstadtinsel hat sie sich in ihrem Restaurant, das sie nach sich selbst benannt hat, einen exzellenten Ruf erkocht. Seit Jahren heimst sie Empfehlungen im Guide Michelin und anderen einschlägigen Publikationen ein. Für die Warenkorb-Reihe steuert sie einen Portobello-Pilz mit Rote-Bete-Mayo und gekräuterter Kartoffelmousseline bei. „Schmeckt super und sieht auch noch richtig gut aus“, sagt sie lachend.

Kulinarisches

Man liebt sie oder man ignoriert sie, dazwischen gibt es nichts. Die Insel Fehmarn hat leidenschaftliche Fans, die ihr seit Jahrzehnten die Treue halten – aber auch immer wieder Neuentdecker, die frische Ideen und tolle Rezepte mitbringen. Deshalb ist diese fruchtbare Insel auch kulinarisch etwas ganz Besonderes und der Star der neuen Regio-Strecke des Foodmagazins. Früher ebenfalls Starqualitäten, heute ein exklusiver Ort für Genuss und Erholung: das Gut Immenhof in Malente. Küchendirektor Florian Ohlmann kredenzt das saisonale 3-Gänge-Menü mit Fisch aus dem heimischen Kellersee.

Landwirtschaft & Produktion

Pak Choi, Radieschen, Rettich, Weißkohl, Rotkohl ... Die Pflanzenfamilie der Kreuzblütengewächse ist groß und vielseitig. Aber keines der Familienmitglieder hat so eine hübsche Dauerwelle wie der Wirsing. Auch ansonsten hat der große Gemüsekohl mit den krausen Blättern jede Menge zu bieten. [Mohltied!] hat Hendrik Henk auf seinem Gärtnereihof Wanderup besucht, mit ihm Mitte November die letzten Kohlköpfe vom Feld geholt und dabei ein wenig über den Wirsing gefachsimpelt.

Weitere kulinarische Protagonisten sind:

- Friederikenhof Lübeck
- Spargelhof Schäfer
- Die neue Lust am Einweckglas – Hof Steffen

Service

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

[Mohltied!] kostet 7,80 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 4-Ausgaben-Vorzugspreis von 28,90 Euro (inkl. Versandkosten in Deutschland) angeboten. Vorteil: Nur in der Aboauflage liegt das Feinheimisch-Magazin im Wert von 3 Euro bei, das seit Jahren in Kooperation mit dem Verein „FEINHEIMISCH -

Genuss aus Schleswig-Holstein“ entsteht und auf mittlerweile 68 prall gefüllten Seiten spannende Geschichten bereithält. [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