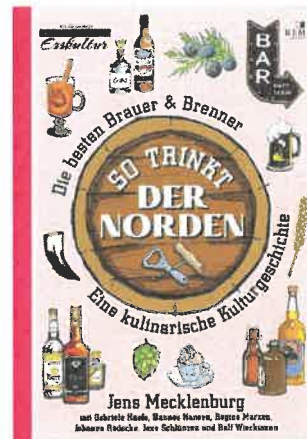




Schleswig-Holsteinische Spezialitäten



Wie schmeckt der Norden?

Seminar mit
Exkursionen, Autorenlesungen und Verkostungen
vom 26. bis 29. Juli 2021

Einladung

Wer hätte das gedacht: Schleswig-Holstein entwickelt zunehmend interessante kulinarische und touristische Reize. Genusshandwerk und Gastronomie überzeugen mit traditionellen und neuen kreativen Angeboten. Im Land zwischen den Meeren lassen sich wahre kulinarische Schätze finden und heben: von Austern über Labskaus bis Meersalz, von Craftbeer über Rum bis Whisky.

Die Akademie Sankelmark verwöhnt mit ihrer abwechslungsreichen Küche den Gaumen, Augen und Seele. Süße und herzhafte Genüsse verbinden wir mit ökologischer Verantwortung. Vorträge, Autorenlesungen, Exkursionen und Mahlzeiten laben Leib und Seele. So gut schmeckt Schleswig-Holstein.

Wir laden Sie ein, mit uns auf Entdeckungsreise zu gehen.

Dr. Christian Pletzing
Akademiedirektor

Jens Mecklenburg
Studienleiter



Herzlich willkommen

Montag, 26. Juli 2021

16.00 Uhr Tee, Kaffee und Kuchen

16.30 Uhr **Begrüßung und Einführung**

Jens Mecklenburg, Kiel und Dr. Christian Pletzing, Akademie Sankelmark

anschl. **Ein Seemannsgericht schreibt Geschichte**
Mythos Labskaus

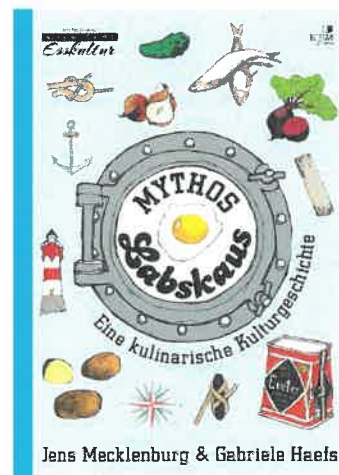
Autorenlesung: Jens Mecklenburg

18.00 Uhr Abendessen: Labskaus

19.00 Uhr **Wie schmeckt der Norden?**
Die Kulinarik-Geschichte des Nordens

Autorenlesung: Jens Mecklenburg

anschl. Nach(t)gespräche und gemütliches
Beisammensein in der Klause



Dienstag, 27. Juli 2021

7.30 Uhr Frühstück

9.00 Uhr **Nippen statt Kippen: Über die neue Brauer- und Brenner-Szene im Norden**

Johanna Räddecke, Hamburg

10.30 Uhr Tee, Kaffee und Erfrischungen

11.00 Uhr **Blut, Schweiß, Tränen und Genuss**

Rum-Geschichte(n) und die Rumtradition Flensburgs

Hannes Hansen, Kiel

12.30 Uhr Mittagessen

Exkursion nach Flensburg

14.00 Uhr Busfahrt nach Flensburg

14.30 Uhr **Besuch des Rumhauses
Johannsen-Rum in Flensburg**

Andreas Heinrich Johannsen eröffnete sein Rumhaus am 1. Mai 1878 in der Großen Straße 4 in Flensburg. 36 Jahre war die Firma dort ansässig, bis sie im Jahr 1912 in die über 300 Jahre alte Marienburg umzog.



Leider dürfen jeweils nur 13 Personen in das Rumhaus und in das Flensburger Schiffahrtsmuseum. Daher müssen wir die Gruppe teilen.

16.00 Uhr **Besuch und Führung durch das Flensburger Schiffahrtsmuseum**



Im Jahre 1973 gründeten Flensburger Bürger den Verein zur Förderung des Flensburger Schiffahrtsmuseums mit dem Ziel, der großen Schiffahrts-geschichte dieser Stadt einen würdigen Ausdruck zu verleihen. Seitdem ist eine Menge passiert. Das Flensburger Schiffahrtsmuseum konnte im restaurierten historischen Zollpackhaus eröffnet werden. 1993 folgte das Rum-Museum, 1996 die Schiffahrtsbibliothek und 2012 die Erweiterung des Museums durch das Gebäude des ehemaligen Zollhauptamts. Gleichzeitig ist die Sammlung des Hauses im Laufe der Jahre kontinuierlich gewachsen.

17.30 Uhr Rückfahrt zur Akademie

18.00 Uhr Abendessen

19.00 Uhr **Gefährliche Zeiten**

Der zweite Fall des Yachtdetektivs Fabian Timpe

Krimilesung: Detlef Jens, Flensburg

Mittwoch, 28. Juli 2021

7.30 Uhr Frühstück

Exkursion nach Kiel: Wie schmeckt die Landeshauptstadt?

9.00 Uhr Busfahrt nach Kiel

10.30 Uhr Ankunft Strehlers Gilde-Park

anschl. **Die Geschichte des Whiskeys und Whiskeys Spezialitäten aus Schleswig-Holstein**

Jens Schlünzen, Kiel

anschl. Verkostung verschiedener Whiskeys

11.30 Uhr Kaffeepause

12.00 Uhr **Vom Hering zum Matjes**

Jens Mecklenburg

13.00 Uhr Mittagessen mit Vorsuppe und anschließendem Matjesspezialitäten



Strehlers Gilde-Park in Kiel

14.30 Uhr **Kiel – Auf den Spuren der Geschichte**

Auf der geführten Tour wandeln wir auf den Spuren der Geschichte und erfahren dabei viel Wissenswertes über die Vergangenheit der Stadt Kiel. Zu den Stationen der Tour gehören der Warleberger Hof, das Kieler Schloss, Kilia, das ehemalige Franziskanerkloster mit dem Grabstein des Stadtgründers, der Alte Markt und die Nikolaikirche.

Altstadtführung

16.30 Uhr **Besuch und Besichtigung von Czernys Küstenbrauerei**



Czernys Küstenbrauerei ist die nette Brauerei und Destillerie auf der Festung Friedrichsort in Kiel. Der Inhaber Jan Czerny erklärt die verschiedenen Produktionsprozesse. Mit moderner Technologie interpretiert der studierte Meeresbiologe traditionelle Rezepturen neu und verwendet innovative Methoden, um alt hergebrachte Verfahrensweisen wiederzubeleben.

anschl. Verkostung frischgezapfter bekömmlicher Biere

17.30 Uhr Rückfahrt zur Akademie

19.00 Uhr Abendessen

anschl. Nach(t)gespräche in der Klausur

Donnerstag, 29. Juli 2021

- 7.30 Uhr Frühstück
- 9.00 Uhr **Apfelliebe und Apfelleidenschaften**
Alte Apfel-Sorten, ihre Geschichten und die Situation kleinbäuerlicher Betriebe im Norden
Ernst Schuster, Schwentimental
- 10.30 Uhr Tee, Kaffee und Erfrischungen
- 11.00 Uhr **Heimatliebe**
Wie schmeckt Heimat? Was steckt hinter dem Trend Regionalität und welche Zukunft hat sie?
Jens Mecklenburg
- 12.30 Uhr Mittagessen
- anschl. Abreise

Auf Wiedersehen

REFERENTEN/REFERENTINNEN

Tagungsleitung: Jens Mecklenburg lebt und arbeitet als Journalist und Autor an der Kieler Förde. Der gebürtige Hamburger ist Herausgeber des Online-Magazins »Nordische Esskultur« und der Buchreihe »Edition Nordische Esskultur«. Er beschäftigt sich mit allen Themen rund um Essen und Trinken und hat zahlreiche kulinarische Bücher publiziert, zuletzt „Mythos Labskaus“ und „So trinkt der Norden“.

Detlef Jens ist Journalist mit den Schwerpunkten Wassersport und Reise sowie Autor und Herausgeber des Onlinemagazins Literaturboot.de. Der in Flensburg lebende Jens schreibt Kriminalromane über einen Yachtdetektiv und dessen besondere Abenteuer („Black Jack“, „Gefährliche Gezeiten“).

Hannes Hansen studierte Germanistik und Anglistik. Lektor für deutsche Sprache und Literatur in Wales und Dublin. Danach Gymnasiallehrer. Der in Kiel lebende Schriftsteller arbeitet als Kultur und Reisejournalist, Autor und Übersetzer. Vom Autor erschien das Buch »Rund um Rum. Von der Karibik bis nach Flensburg. Geschichte eines Kultgetränks«.

Johanna Rädecke lebt in Hamburg, hat an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel Deutsch und Soziologie studiert und ist Redakteurin beim Online-Magazin »Nordische Esskultur«.

Jens Schlünzen

Whiskyexperte, Whiskykolumnist, betreibt mit einem Partner das Kieler Fachgeschäft »Whiskyle«.

Ernst Schuster ist Obstanbauer im Schwentimental bei Kiel (Obstquelle Schuster), Pomologe und Vorsitzender der Nordbauern Schleswig-Holstein e.V.

Tagungsort:	Die Akademie Sankelmark liegt in Schleswig-Holstein rund 10 Kilometer südlich von Flensburg in reizvoller Umgebung am Sankelmarker See.
Unterbringung:	Für die Seminarteilnehmer sind in der Akademie Sankelmark Einzel- und Zweibettzimmer reserviert.
Tagungsleitung:	Jens Mecklenburg
Tagungsbüro:	Bianca Clasen, Telefon: 04630-55 111
Anschrift:	Akademie Sankelmark, Akademieweg 6, 24988 Oeversee
Telefon, Telefax:	Telefon: 04630-55 0; Telefax: 04630-55 199
eMail:	clasen@sankelmark.de
Internet:	www.sankelmark.de

Kosten pro Person:

mit Übernachtung und Mahlzeiten im Einzelzimmer	€ 429,00
mit Übernachtung und Mahlzeiten im Doppelzimmer	€ 411,00
ohne Übernachtung und Frühstück.....	€ 349,00

Erstbesucher von Veranstaltungen des Akademiezentrum erhalten **20 % Preisnachlass**.

Bei Stornierung einer Anmeldung müssen wir in Rechnung stellen:

Bei einer Absage 10-4 Tage vor Beginn der Veranstaltung berechnen wir 15 % der Tagungsgebühr, bei 3-1 Tag(en) vor Beginn 25 %, ab dem Anreisetag 50 %. Reist eine angemeldete Person ohne Mitteilung nicht an, ist der gesamte Veranstaltungspreis fällig.

Anmeldung:

Bitte melden Sie sich mit der beiliegenden Anmeldekarte, telefonisch, per Fax oder mit E-Mail an. Sie erhalten umgehend Nachricht.

Die Teilnehmerzahl ist auf **25 Teilnehmer** beschränkt.

Programmänderungen, auch wetterbedingt, vorbehalten.

Illustrationen:

außen: Fotos: Ostsee-Salz, Buch „So trinkt der Norden“ und Fischräucherei, Quelle: Jens Mecklenburg
