



# STORMARN

## kocht auf

So. 18. September  
Ahrensburg - Große Straße  
11 - 18 Uhr

schleswig-holstein\*  
\* is(s)t lecker!

- DEHOGA Bühne mit Musik und Unterhaltung
- Stormarner Gastronomen kochen
- Verkaufsoffener Sonntag
- Kleiner Kunsthandwerkermarkt



## Presseinformation

Stormarn kocht auf, dieses Jahr bereits zum 6. Mal. Am 18. September von 11.00 bis 18.00 in der Großen Straße in der schönen Schloss-Stadt Ahrensburg.

Die erste Veranstaltung war im September 2001.

Stormarn kocht auf findet alle zwei Jahre statt.

Immer wieder begeistern Stormarns Küchenchefs tausende Gäste mit neuen Kreationen. Ob klassisch oder modern zubereitet und angerichtet.

Gekocht werden heimische Produkte unter der Marke „schleswig-holstein is(s)t lecker“. Das bedeutet, das mindestens 60 % der verwendeten Lebensmittel aus Schleswig-Holstein sein müssen.



Ein sehr vielfältiges Angebot erwartet die Gäste, Suppen, Fisch, Rind, Schwein, Wild, Geflügel und Desserts. Es wird auf Mittel-tellern angerichtet und zu günstigen Preisen angeboten, so kann sich jeder Gast sein eigenes Menü in mehreren Gängen zusammenstellen.

Zur Bereicherung des heimischen Angebotes reisen Kochteams aus den Partnerstädten Ahrensburgs an, und bieten Landestypische Gerichte an. Dieses Jahr freuen wir uns auf Gäste aus Feldkirchen - Österreich, Ludwiglust - Mecklenburg Vorpommern und Viljandi - Estland.

Die DEHOGA Bühne lädt mit einem wechselnden Musikprogramm zum Verweilen ein. Zwischendurch werden kulinarische Gutscheine der teilnehmenden Restaurants verlost.

Von 13.00 bis 18.00 ist verkaufsoffener Sonntag. Die Ahrensburger Geschäftsleute laden zum Bummeln und Schauen ein, und freuen sich auf viele Kunden, die gut gestärkt und damit gut gelaunt in die Ahrensburger Geschäfte strömen.

Ein kleiner Kunsthandwerkermarkt mit schönen Dingen rundet das Ganze ab.



# BÜHNENPROGRAMM

11.30 bis 18.00 Uhr	Moderation Martin Hoefling
11.30 bis 12.30 Uhr	Ahrensburger Spielmannzug
12.00 Uhr	Begrüßung und Eröffnung durch Bürgermeister Herrn Michael Sarach
12.30 bis 15.00 Uhr	MKG Big Band
14.00 Uhr	1. Ziehung der DEHOGA-Lose
15.00 bis 18.00 Uhr	Mid West Company
16.00 Uhr	2. Ziehung der DEHOGA-Lose
18.00 Uhr	3. Ziehung der DEHOGA-Lose

## Bühne

Gastköche aus Viljandi	Gastköche aus Feldkirchen
Restaurant Strehl Ahrensburg	Hotel am Schloss Ahrensburg
Gastköche aus Ludwigslust Forsthaus Glasin	Berlin Milljöh Ahrensburg
Park Hotel Ahrensburg Ahrensburg	Gaststätte "Zum Dorfkrug" Peter Harms Ammersb./Tim.
Braaker Krug Braak	Restaurant Klassenzimmer Hammoor
nordischfrisch Restaurant "Schönes Leben" Hamburg	Casa Rossa Ahrensburg
badlantic Cottage Sauna Ahrensburg	AOK
Kunsthandwerk	Kunsthandwerk

Getränke-  
wagen

Große Straße

Getränke-  
wagen

← WC



**schleswig-holstein\***  
\* is(s)t lecker!

- DEHOGA Bühne mit Musik und Unterhaltung
- Stormarner Gastronomen kochen
- Verkaufsoffener Sonntag
- Kleiner Kunsthandwerkermarkt

FRISCHELAND  
HOTEL- UND GASTRONOMIE-SERVICE

CC-1  
City Center Ahrensburg  
we mean with style

HELBING  
Hamburgs feiner Kümmel  
seit 1836

HOLSTEN

König Pilsener

AHRENSBURGER  
STADTFORUM  
KAUFLEUTE FÜR AHRENSBURG

AOK  
Die Gesundheitskasse.

Zeit zum Entspannen  
Cottage Sauna



# Wir bitten zu Tisch!\*

## Dorfkrug Harms - Timmerhorn

Holsteiner Kohleintopf mit deftiger Fleischinlage	3,50 €
Hausgemachte Kohlroulade an Kohl-Specksauce und Salzkartoffeln	5,00 €

## Casa Rossa - Ahensburg

Nudeln in Wildschwein-Steinpilz-Sauce	6,00 €
Hähnchenkeule vom Grill (scharf) mit Beilagen	6,00 €
Brombeer-Charlotte mit Amaretto-Keks	3,00 €

## Berlin Milljöh - Ahensburg

„Störtebekers Festmahl“	
Rindfleisch gekocht mit Meerrettichvariationen und Röstkartoffeln	5,00 €
Kaffee und Hausmacher Kuchen	

## Hotel am Schloss - Ahensburg

Labskaus mit Spiegelei und Garnele	3,50 €
Gebratenes Schellfischfilet mit Schnittlauchsauce auf Holsteiner Kartoffelsalat	5,50 €
Hausgebackener Blaubeer-Streuselkuchen mit Sahne	2,50 €

## Park Hotel – Ahensburg

Schweinefilet im „Holsteiner Rock“	
Schweinefilet im Speck-Kartoffel-Kleid auf feinem Wirsingragout	5,50 €
„Ahrensburger Pannfisch“ mit einer Zwiebel-Senfkruste mit Würfel-Bratkartoffeln	5,00 €
„Beereengenuss“	
Sandorncreme auf roter Grütze	3,00 €

## Restaurant und Cafe` Klassenzimmer – Hammoor

„Hammoorer Knuspervergnügen“ frisch gedrehte Frühlingsrolle mit Hähnchenbrust, Chili-Honigsauce und buntem Wokgemüse	5,00 €
„Lehrers Liebling“ unser Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen	3,50 €

## Braaker Krug – Braak

Holsteiner Kartoffelsuppe vom eigenen Acker	2,50 €
Färsenroastbeef und Sauerfleisch mit Remouladensauce und goldgelben Bratkartoffeln	5,00 €

## Restaurant Strehl – Ahrensburg

Des Sammlers Lust	
Feine Wald- und Feldpilzcremesuppe mit Sahnehaube	3,50 €
Waidmanns Heil	
Knusprig gebratenes paniertes Holsteiner Damhirschschnitzel mit Salzauer Edelpilzen in Rahm und Kartoffelrösti	6,00 €
Erntedank	
Kompott von heimischem Septemberobst mit Schmand-Vanillesoße	3,50 €

## Gastköche aus der Partnerstadt Ludwiglust – Mecklenburg-Vorpommern

„Zum ForsthoF“ Glaisin	
Kartoffelroulade mit Kräuterquark und Salatvariationen	4,00 €
Sanddornsorbet mit Sekt aufgefüllt	3,00 €
Sanddorn-Eis-Mix	3,00 €

## Gastköche aus der Partnerstadt Feldkirchen – Kärnten – Österreich

Tafelspitz vom Kärntner Almochsen in Essig und Öl mit Roggenbrot	4,00 €
--	--------

## Gastköche aus der Partnerstadt Viljandi – Estland

Herzhaftes vom Schwein mit Kräutersoße, Apfel-Speckrotkohl, Rosmarinkartoffeln	4,50 €
Apfelküchlein im Erdnusskrokant-Mantel mit Vanille-Beerensoße	3,00 €

## nordischfrisch

## Restaurant „Schönes Leben im Alt-Hamburger Bürgerhaus“ Hamburg

Lachsforellenfilet aus regionaler Zucht auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Petersilienpesto und kross gebratenem Speck	6,00 €
--	--------

**! An allen Ständen können Sie für unsere jüngeren Gäste auch Kinderportionen bekommen !**

**\* Änderungen vorbehalten**

**Bitte geben Sie das Geschirr an den Geschirrrücknahmeständen ab, damit wir es der Wiederverwertung zuführen können, DANKE !**