

enten 2007/8 magazin

www.knusprige-enten.de



*Knusprige
Enten suchen
hungrige
Liebhaber*

Auf unseren "**Kontaktseiten**" 6 und 7
finden hungrige Liebhaber alles was das
Herz begehrt - von **kleinen Liebeleien** bis
hin zu **süßen Verführungen**.

HELBING rockt ...

... jazzt und schwobt mit
den angesagtesten
Bands der Region im
Kandelaber

Seite 8, 11 & 12



Angelo Freundel schwört ...

... auf seine
freilaufenden Enten
vom Geflügelhof Thor-
mählen.

Seite 2



Achim Jäger pflückt ...

... seine Birnen von
den sonnigen Hängen
des Bodensees und
erzeugt Edelbrände &
Liköre höchster
Qualität.

Seite 3



Alle Jahre wie- der ...

... verwöhnen wir Sie in
der Weihnachtszeit und
zum Jahreswechsel mit
einem vielseitigen
Programm.

Seite 10 & 11



Enten- Fernweh ...

...Entdecken Sie mit
uns die schönsten
Seiten Südafrikas auf
unserer Gästereise.

Seite 9



www.knusprige-enten.de

Unsere Enten haben gut lachen

Glückliche Enten von saftigen Wiesen

Wenn Sie auf Ihrem Weg nach Glückstadt gleich hinter der Ortschaft Neuendorf etwas den Fuß vom Gaspedal nehmen, sehen Sie zwischen Äpfel- und Birnenbäumen die schnatternden Enten und Gänse. Auf dem Hof der Familie Thormählen leben sozusagen alle unter einem Dach. Die Gänse weiden auf saftigen Wiesen, während der Bauer sich unter den schattigen Obstbäumen den frisch gebackenen Apfelkuchen seiner Frau schmecken läßt. Da möchte man doch gleich mit am Tisch Platz nehmen.

Seit Generationen bewirtschaft-



Angelo Freundel besucht seine Lieblinge auf dem Geflügelhof Thormählen.

tet die Familie Thormählen den schönen Hof. Haupterwerb ist die Geflügelzucht. Enten, Gänse und Hühner bevölkern den Hof. Gefüttert wird vorwiegend mit dem selbst angebauten Getreide.

Im Gegensatz zu den Gänsen, die Wei-

detiere sind, lieben die Enten es lieber etwas "überdacht". In der großen Scheune haben sie reichlich Platz für sich, können ordentlich rumlaufen und wer möchte, kann auch mal ins Außengehege.



Die Familie Thormählen, bekannt für Ihre freilaufenden Enten und Gänse.



Sehr zu empfehlen: Der Hofladen von Martina Thormählen mit vielen leckeren Angeboten.

Der Name "Elbmarschen-Ente" ist ein feststehender Begriff, anders als die "Vierländer-Ente", die nicht unbedingt aus den Hamburger Vierlanden kommen muss.

Die natürlich heranwachsenden Elbmarschen-Enten werden Sie auch nicht im Tiefkühlregal eines Supermarktes finden, wo vornehmlich die Osteuropäischen Kollegen aus den Mastbetrieben ihren Platz inne haben. Qualität, die man schmeckt und wo man weiss, wo sie herkommt.



Alles Ansichtssache

"Geiz ist geil", diesen Slogan kann ich nicht mehr hören. Ist es mir vielleicht noch egal, ob mein Fernseher oder Kühlschrank in Taiwan oder Usbekistan zusammen gebastelt wurde (das hilft unseren in Deutschland Arbeit Suchenden wenig), hört bei Lebensmitteln der Spaß auf. Was wäre unser schönes Schleswig-Holstein ohne seine Spezialitäten? Matjes und Krabben, frisches Gemüse von den Steinburger oder Dithmarscher Feldern, Äpfel und Kirschen aus dem Alten Land oder die Enten und Gänse direkt vom Hof? Wie wäre es mit hausgemachtem Sauerfleisch oder einem deftigen Grünkohlessen im Winter? Die Erzeuger all dieser genannten Produkte und natürlich noch vieler anderer vollbringen gewissenhaft ihre Arbeit. Meist seit Generationen werden die Techniken und Rezepte weiter gereicht. Das ist unser Land, und das sollten wir auch so genießen und erhalten, in seiner ganzen Vielfalt. Auch unsere Kinder sollen sich auf leckere, echte norddeutsche Spezialitäten noch freuen können und nicht zukünftig nur noch aus den Tiefkühlregalen der Supermärkte leben.

In unserem "Enten-Magazin" stelle ich Ihnen einige unserer Lieferanten vor. Aus der Region-Für die Region- Wir sind Stolz auf unser Land und unsere Produkte.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einerseits viel Spaß beim Durchblättern unseres "Enten-Magazins" und natürlich einen guten Appetit bei unseren leckeren Entengerichten.

Ihr *Henning Plotz*



AGENTUR Lars Hamm

Dipl. Kaufmann
Versicherungskaufmann

Telefon 0 41 24 - 93 70 47
Mobil 0172 - 412 81 20

Unser Team.
Kompetent, flexibel
und unabhängig.

Wir optimieren Ihren
Versicherungsschutz,
senken Ihre Kosten und
sparen Ihnen wertvolle Zeit.



KRÜGER VERSICHERUNGSMAKLER

Krüger Versicherungsmakler GmbH
Am Markt 13 | 25348 Glückstadt
Telefon 0 41 24 - 60 49 - 0

www.krueger-versicherungsmakler.de
info@krueger-versicherungsmakler.de



Selt vielen Jahren ist Küchenchef Dirk Kühl für Qualität und Frische im Rest. Kandelaber verantwortlich.

Enten-Tipps

Enten 1-2 Stunden vor dem Braten würzen. Die Haut dabei gut einreiben. Zum Würzen eine Gewürzmischung erstellen: Salz, Pfeffer, Rosenpaprika für das Aroma, scharfer Paprika für die Würze. Die Ente zusätzlich innen mit etwas Ingwer würzen. Zum Füllen der Ente können Äpfel, Zwiebeln, Orangen, aber auch Nüsse und Trockenobst verwendet werden. Frische Kräuter wie Salbei oder Thymian sind sehr gut für das Aroma.

FrISChe-Tipp

Es lohnt sich immer, eine frische Bauern-Ente zu kaufen. Beim Kauf einer Ente darauf achten, dass das Fett unter der

Haut und am Püzel möglichst fest und weiß ist; dann können sie sicher sein, dass es eine frische Ente ist und die Kühlkette nicht unterbrochen wurde.

Gar-Tipp

Pro Kilo Ente ca. 60-80 Minuten. Nie zu heiß angehen lassen, maximal 160 Grad, erst die letzten 20-30 Minuten auf 210-220 Grad gehen, damit sie schön kross wird. Immer aufpassen, dass sie nicht schwarz und trocken wird.



Nach einer harten Woche im streßigen Business geht Achim Jäger seiner Passion als Schnapsbrenner der edelsten Sorte nach.

Raus aus dem Business-Anzug und rauf auf den Trecker

Willkommen an den sonnigen Hängen des Bodensees! Der Blick geht durch die Obstbäume hindurch über die Insel Lindau hinweg bis zu den Bergen der Schweiz und Österreichs. Die Früchte reifen in sonniger Hanglage im mediterr-

nen Klima des Bodensees. Mit echter Passion für die handwerkliche Brennkunst, den Kreislauf der Natur und der Reinheit des Produktes erzeugt hier Achim Jäger Edelbrände und Liköre in höchster Qualität. Mit Hingabe und Enthusiasmus

widmet er sich der Anpflanzung der verschiedenen Obstbäume. Nur handverlesenes Obst machen seine Destillate zur exklusiven Spezialität. Gönnen auch Sie sich einen Zwitschestiv...der Genuss für zwischen-

**Zwitschestiv...
Genuß für
Zwischendurch**

Ob als Aperitif während des Essens oder als Digestif. Ein Zwitschestiv paßt immer!



In unserem Restaurant bieten wir an:
Zwitschestiv
Williams Birne
Kirschwasser
Apfellikör
Cassis-Likör
www.zwitschestiv.de

Wein aus Leidenschaft – aus Leidenschaft Wein

Thomas Hensel ist bekennender Genussmensch, ein guter Vorteil, denn er stellt hochwertige Weine her.

Seit 300 Jahren betreibt die Familie Hensel in Bad Dürkheim bereits den Weinanbau. Der Vater im Weinberg, die Mutter hilft im Verkauf und Thomas Hensel gibt sich neben den vielen Aufgaben eines Selbständigen seiner Leidenschaft hin – dem Ausbau des Weines im Keller.

Sein Steckenpferd sind die roten Rebsorten und hier insbesondere die Erzeugung hochwertiger Cuvees. Die Nähe zum kleinen Sportflughafen haben Thomas Hensel inspiriert, seinen Spitzenweine Namen wie Höhenflug oder Ikarus zu verleihen. Alles in allem geht es bei Familie Hen-

sel aber doch recht gemütlich und familiär zu. Viele Weinliebhaber aus Nah und Fern schauen in der kleinen Hofwirtschaft auf eine kleine Weinprobe vorbei und lassen sich gerne in ein „fachkundiges“ Weingespräch verwickeln. Restsüße und Säuregehalt, Tanningehalt oder barrique

sind dann die Gesprächsinhalte. Wer dann noch Zeit bzw. Gelegenheit hat, den beliebten Hoffesten der Hensels beizuwohnen, erlebt die herzliche Gastfreundschaft, beste Pfälzer Spezialitäten aus der Küche und die leckeren Weine, alles inmitten der Weinberge von Bad Dürkheim.



Unsere Wein-Empfehlung:

Riesling "Höhenflug"
schöner ausgewogener Riesling mit dezenter Säure

Rotwein Cuveè "Aufwind"
Cuvee aus St. Laurent und Cabernet, kräftiges Bouquet, tief dunkel rot

Frisch auf den Tisch

Schleswig-Holstein hat viel zu bieten. Engagierte Landwirte, Obstbauern oder Metzger. Wir stellen Ihnen hier 3 unserer Lieferanten vor.



Dumme Bauern haben die dicksten Kartoffeln?

Rainer Eggers ist Kartoffelbauer mit Leib und Seele. Bereits seit den 40er Jahren baut Familie Eggers in Winseldorf Kartoffeln an. Kein Jahr gleicht dem anderen, mal zu kalt, zu nass oder zu trocken, auf all diese Umweltfaktoren muß Rainer Eggers reagieren. Hier hilft ihm die jahrzehntelange Erfahrung.

Seit 1985 tragen seine Kartoffeln das Gütesiegel der Landwirtschaftskammer.

Strenge Kontrollen, die bereits vor dem Pflanzen der Kartoffeln beginnen und bis zum Verkauf der letzten Kartoffeln reichen. Hier ist kein Platz für "dumme Bauern".

Wir sind sehr froh, mit Rainer Eggers einen engagierten, leistungsstarken Lieferanten zu haben.

In unserem Restaurant verarbeiten wir jährlich an die 8 Tonnen Kartoffeln: Qualitätskartoffeln von Rainer Eggers.



Kann denn Liebe Sünde sein? Der Apfelbaum hat bereits im Paradies...

...eine bedeutende Rolle gespielt. Ludgar Walterbusch kann von der Versuchung ein Lied singen, ist er dieser doch täglich ausgesetzt. Er vertritt die AKOWiA Genossenschaft, die sich dem Erhalt des Lebensraums Obstwiese, alter Obstbäume und -sorten zum Ziel gesetzt hat.

Entstanden aus der Idee einer "Handvoll" Leute, das eigene unbehandelte Obst selbst zu vermehren, haben sich dieser Idee inzwischen mehr

als 100 Apfelbauern angeschlossen.

Die Sortenvielfalt führt zu dem einzigartig frischen Geschmack des AKOWiA Apfelsaft. Genießen Sie ein Stück gelebtes Schleswig-Holstein, aus dessen Landschaftsbild die Obstwiese nicht wegzudenken ist. Gönnen Sie sich einen leckeren Apfelsaft von "paradiesisch frischen" Äpfeln. Wählen sie zwischen trocken, fruchtig oder lieblichen Geschmacksrichtungen, ähnlich wie beim Wein.



Muuh secht de Kuh, naja, jedenfalls unsere Bauern, ...

...de snackt platt. Auf den Bezug unserer Produkte aus der Region legen wir großen Wert.

Heino Sibbert ist unser Mann vor Ort. "Elbmarschenfleisch" hat er seine Firma genannt. Er vertraut auf seine persönlichen Kontakte zu den Bauern, die wiederum "persönlich" ihre Rinder kennen. Klare Luft und Nordseeklima, saftige Weiden mit nährstoffreichen Gräsern und kurze, stressfreie Transportwege des Schlachtviehs. All

dies sind Grundlagen für bestes Fleisch und höchsten Genuss.

Wir können uns beruhigt von den ganzen Horrormeldungen, ob nun BSE, Rinderwahn oder Vogelgrippe, tiefgefrorenes "Gammelfleisch" oder kreuz und quer durch Europa kutschiertes Vieh, distanzieren. Wir vertrauen Heino Sibbert, und er vertraut "seinen" Bauern, damit Sie mit Sicherheit uns vertrauen dürfen. Elbmarschenfleisch - ein Stück Schleswig-Holstein.

Schleswig-Holstein is(s)t gut

Das Gütesiegel der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein

Das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein ist heiß begehrt. Seit mehr als 40 Jahren dürfen nur Nahrungsmittel der Spitzenqualität das Siegel tragen.

Nur natürliche, leckere Spezialitäten aus dem

Land zwischen den Meeren tragen dieses Zeichen! Die Produkte sind ausgezeichnet hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack. Dies wird mehrmals im Jahr streng geprüft und kontrolliert.



Burmeister
Getränkfachhandel

Kompetenz für jeden Geschmack

Lönsweg 3, 25335 Elmshorn

☎ (0 41 21) 42 68 0 📠 (0 41 21) 42 68 29



Bummeln in Glückstadt

Tipps für einen rundum gelungenen Tag

Durch Glückstadt zu bummeln ist in vieler Hinsicht ein Vergnügen: Wer den Charme einer Kleinstadt mit reicher Geschichte erleben möchte, ist hier genau richtig. Wer in den Straßen und Gassen lieber auf Shopping-Tour gehen will, wird genau so fündig. Und wer ein großes Angebot an Museen und Ausstellungen erleben möchte, kommt in Glückstadt ebenso auf seine Kosten.

Ein Muss ist für jeden Glückstadt-Gast der Besuch des Ha-

fens. Mit seiner unter Denkmalschutz stehenden Hafenzeile bietet die Stadt ihren Besuchern den Blick auf eine der schönsten Uferstraßen Norddeutschlands. Hier wartet auch die Rigmor, ein wunderschönes altes Segelschiff, auf begeisterte Freizeitskipitäne.

Vom Hafen aus ist es nur noch ein Katzensprung bis zum Deich. Dort ist genug Platz für ausgiebige Spaziergänge, lange Fahrradtouren oder rasante Skateboardfahrten. Der Blick auf die Elbe

und dicke Pötte, auf Wolken und Weite macht mit Sicherheit zufriedener – und hungriger.

Doch auch darauf ist Glückstadt bestens vorbereitet: Die Cafés und Restaurants der Stadt erwarten ihre Gäste mit Kaffee und Kuchen genauso wie mit üppigen Mehr-Gänge-Menüs. Wer Glückstadt einmal besucht hat, kommt wieder. Gründe dafür hat er schließlich genug.

Winter-Matjes - eine vorweihnachtliche Spezialität

Das ist einmalig in Deutschland !

Unsere Spezialität, der Glückstädter-Wintermatjes, wurde jetzt von der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein mit dem Gütesiegel - Spitzenqualität aus Schleswig-Holstein - ausgezeichnet.

Das ganze Jahr produzieren wir aus schockgefrosteten Heringen ganz frisch die verschiedensten Matjesspezialitäten. Im Winter fügen wir während der Reifung im Faß

verschiedene Kräuter wie z.B. Sandelholz, Blüten, Zimt, Pfeffer und Salz. Diese geben dem Matjes einen winterlich, weihnachtlichen Geschmack und eine rötlich-braune Färbung. Diese einmalige Spezialität eignet sich besonders als Vorspeise. Als Zutaten empfehlen wir eine Marzipan-Preiselbeersahne, Glühweingelee, Apfelspalten und Zimtstern.

Unsere Empfehlung im Restaurant

Variationen vom Winter-Matjes mit Glühweingelee und Preiselbeersahne oder in lieblicher Rotwein-Sherry-Marinade oder als Tatar vom Winter-Matjes.



Wir wünschen einen guten Appetit.



KULTUR

Veranstaltungen

Gaffeltreffen

28.-30.09.2007
Glückstädter Außenhafen

Bauernmarkt

13.-14.10.2007
Historischen Marktplatz

SternenZauber

Dezember 2007

Glückstädter Weihnachtsmarkt

14.-16.12.2007

Kunst- & Kulturtipps

Detlefsen-Museum

Am Fleth 43, Glückstadt
Tel. 04124-93 76 30
www.detlefsen-museum.de

Palais für aktuelle Kunst

Am Hafen 46, Glückstadt
Tel. 04124-60 47 76
www.pak-glueckstadt.de

Provianthaus in Glückstadt

Am Proviantgraben
Tel. 04124- 604 99 00
www.provianthaus-glueckstadt.de

Weitere Informationen?

Tourist-Info Glückstadt

Große Nübelstraße 31
Tel.: 0 41 24-93 75 85

Schlafen wie in Abrahams Schoß

In Glückstadt gibt es gerade in der Innenstadt reizvolle Übernachtungsmöglichkeiten. Hier sind unsere Tipps.

Café Klingbeil

Michael Klingbeil
Am Markt 7
25348 Glückstadt
Tel. 0 41 24 - 79 79

Pension "Der Däne"

Christian Püster
Am Markt 3
25348 Glückstadt
Tel. 0 41 24 - 98 09 80

Gästehaus Klindt

Brigitte Klindt
Königstraße 53
25348 Glückstadt
Tel. 0 41 24 - 60 44 02

Pension am Museum

Lars Petersson
Am Fleth 32
25348 Glückstadt
0 41 24 - 60 83 25



Knusprige Enten suchen

Willkommen!

Lassen Sie sich hier von unseren knusprigen Enten verwöhnen. Ob klassisch knusprig braun, serviert mit Rotkohl und Knödeln oder für den Genießer ein 5-Gänge Menue mit allem Drum und Dran.

Kleine Liebeleien

- | | |
|---|--------|
| Cappuccino von der Ente | 2,80 € |
| Asiatische Entenrahmsuppe mit Cocos-Curry | 4,80 € |
| Entenleber, gebraten an winterlichen Salat in Trauben Vinaigrette | 4,50 € |
| Praline und Terrine von der Entenleber an Calvados-Äpfeln und Quittenkompott | 7,50 € |
| Variation vom Winter-Matjes an Glühweingelee und Amaretto-Preiselbeersahne, mariniert in Sherry und als Tatar vom Winter-Matjes | 5,00 € |

1 Glas Lanson Champagner
Black Lable "Brut" 0,1 l - 6,00 €

1 Glas Kir Royal
Lanson Champagner mit Zwitschestif
Chassis Likör 0,1 l - 6,50 €

Prickelnde Versuchung

Für den Genießer

- Tatar vom Winter-Matjes

- Cappuccino von der Ente

- Hausgemachtes Rhabarber Sorbet

- rosa gebratene Entenbrust
in Thymianjus mit Macaire-Kartoffeln
und frischem Rosenkohl

- Ananas-Carpaccio
mit Ahornsirup und Walnusseis

- 28,50 €

Weinempfehlung

- Steinberg
Riesling trocken
0,75 l Flasche 20,50 €
- Aufwind Rotwein trocken
0,75 l Flasche 24,50 €

3-Gänge-Enten-Menue

- Winter-Matjes an Glühweingelee
und Amaretto-Preiselbeersahne

- 1/4 ofenknusprige Ente
mit Rotkohl nach altem Rezept
und Serviettenknödel

- Rotweinpflaumen
an Zimteis

- 19,50 €

hungrige Liebhaber

Knusprige Enten

Unser Klassiker

Ofenknusprige
halbe Ente, mit hausgemachtem
Kartoffelknödel und Rotkohl,
nach altem Rezept
25,50 €

2-mal serviert

Lust auf mehr ?

Unsere süßen Verführungen sind verlockend. Ob ein pikantes Sorbet oder ein süßes Mousse au Chocolate. Unsere Enten bereiten Ihnen Vergnügen bis zum Schluß.



Süße Verführungen

¼ ofenknusprige Ente 16,50 €
in rotem Thai-Curry an glasierten
Weintrauben und Jasminreis

¼ ofenknusprige Ente 17,80 €
auf Waldpilzen und Kirschen
mit gebratenen Serviettenknödel

¼ ofenknusprige Ente 15,50 €
in Calvados-Rahmsoße
mit Rosenkohl und
Mandelkroketten

rosa gebratene Entenbrust 19,50 €
auf pikantem Wokgemüse
mit Jasminreis

rosa gebratene Entenbrust 19,50 €
in Thymianjus mit Macaire-Kartoffeln
und frischem Rosenkohl

¼ Ente mit Backapfel 15,50 €
und Macaire-Kartoffeln an
Preiselbeersoße

Entengeröstel an Kartoffelrösti 11,80 €
und frischen Waldpilzen

Hausgemachtes 3.00 €
Rhabarber Sorbet
mit Prosecco aufgefüllt

Rotweinpflaumen 4,50 €
mit Zimteis

Ananas-Carpaccio 4,50 €
mit Ahornsirup und Walnusseis

Backapfel mit Vanillesoße 4.50 €
und Zimteis

Mousse au Chocolate 5.20 €
von weißer und brauner
Schokolade auf Fruchtspiegel

Zwitschestif
vom Bodensee
Williams Birne · Kirschwasser
Apfellikör · Chassis-Liköre
2 cl 3,50 €

für zwischendurch

Enten-Start im Restaurant Kandelaber

5 Veranstaltungen zum Beginn der Enten-Saison

Enten-Start mit Jürgen Timm und einem fantastischen Menue

Die Enten-Saison wird eröffnet. Genießen Sie einen unterhaltsamen Abend mit dem Liedermacher Jürgen Timm, der Geschichten und Musik op Platt präsentiert. Dazu servieren wir Ihnen ein Menue.

Enten-Menue

Pralinen von der Ente

Capuccino von der Ente

Rhabarbersorbet

Viertel Ente mit Rotkohl und Knödel

Zimteis und Rotweinflaumen

32,50 €

**Do 18.10.2007 ab 19 Uhr,
Menue ab 19.30 Uhr
Kartenvorverkauf**

Martins-Gans vom Feinsten - 10. - 18. November 2007

Am Martin sind die Gänse reif. Seit Jahrhunderten besteht dieses Fest und läutet die vorweihnachtliche Zeit ein.

Wir beziehen unsere Gänse von der Familie Thormählen, die noch freilaufend gehalten werden und ein wahrer Genuss sind.

Gänsebraten

Unser Klassiker in traditioneller Zubereitung.

Gänsebraten mit Rosenkohl, Rotkohl, Knödel und Backpfeife

21,50 €

Gänsemenu

Tatar vom Winter-Matjes

Capuccino von der Gans

Gänsebraten mit Rotkohl nach altem Rezept an Serviertknödel und Backpfeife

Ananas-Carpaccio mit Ahornsirup und Walnußeis

30,00 €

Empfehlung

1 ofenfrische Gans (4 kg) für 4-6 Personen mit Rotkohl nach altem Rezept, Rosenkohl, Knödel, Salzkartoffeln und Backpfeife nur auf Vorbestellung
4 Personen je 30,00 €
6 Personen je 20,00 €

Enten-Tanz mit der Anja Clasen Band

Wer sie hört, bleibt verückt stehen und erfreut sich der Musik. So ist es mir auch ergangen, als ich die Anja Clasen Band das erste Mal hörte. Die soulige Stimme Anja Clasens und die ruhigen Interpretationen der verschiedensten Stilrichtungen wird Sie überzeugen.

**Donnerstag, 25.10.2007
Musik ab 21.00 Uhr
Eintritt frei**



Enten-Gourmet Ente, Wein, Zwitschestiv & Zigarre

Genießen Sie ein exklusives 6-Gang-Entenmenue.

Thomas Hensel reist aus Bad Dürkheim an und präsentiert Ihnen seine Weine. Achim Jaeger kommt vom Bodensee und läßt tief ins Glas seiner edlen Brände schauen und zum Abschluss dieses besonderen Abends reichen wir echte, handgedrehte kubanische Zigarren.

Preis inkl. der begleitenden Getränke 55 €

**Freitag, 30.11.2007
19.00 Uhr
nur auf Vorbestellung**



HELBING schwof - Oldie Night mit „Party'r'us“ und „Roaring Forties“

Freunde der "Handgemachten" Musik kommen bei diesen Veranstaltungen voll auf Ihre Kosten. Die Band **Party'r'us** spielen einen Partymix mit Musik aus den 70er und 80er mit Geschmack und Herz für's Ohr und Bein.

Die Glückstädter **Oldie-Band Roaring Forties** haben sich den klassischen Oldies der 60er Jahre verschrieben.

Party'r'us

Die Partyband

Sa 26.01.08, 21 Uhr

Restaurant Kandelaber

Rouring Fortys

Die Oldie-Band

Sa 16.02.08, 21 Uhr

Restaurant Kandelaber

Karten im Vorverkauf jeweils 10 €, Abendkasse 12 €
Tischreservierung für Abendessen ab 18.00 Uhr möglich.

... und dazu einen HELBING - eiskalt !

Ocean View Guesthouse

Inmitten eines herrlichen tropischen Gartens an den Hängen der 12 Apostel genießen Sie mit Blick auf den Atlantik einen phantastischen Sonnenuntergang.

So oder ähnlich könnte Ihr Tag verlaufen. Im Villenvorort Camps Bay gelegen bietet das Ocean View Guesthouse Ihnen einen exklusiven Rahmen für Ihren Urlaub am Kap.

Von hier aus können sie erlebnisreiche Touren z.B. in die Weinlands oder ans Kap machen. Nur wenige Minuten zu Fuß entfernt finden Sie die besten Restaurants direkt am feinsandigen, Palmengesäumten Strand von Camps Bay.

www.oceanview-house.com



Enten-Fernweh

Erlebnisreiche Reise ans Kap der Guten Hoffnung

“Wir sind ja schließlich nicht zum Vergnügen hier” bemerkte Jürgen schmunzelnd, als ich den anstehenden Tagesplan für den Ausflug ins Weinbaugebiet Stellenbosch bekannt gab. Kapstadt und die umliegenden Regionen haben unendlich viel zu bieten. Die quirlige Waterfront mit ihren zahlreichen Geschäften und Restaurants oder ein (oder mehrere) Ausflüge zu den umliegenden Weinbergen zählen sicherlich zu den Höhepunkten eines Urlaubs am Kap.

Durch meine familiäre Beziehungen nach Kapstadt bin ich in der Lage, Ihnen besondere, einmalige Erlebnisse dieser bunten Welt am südlichsten Zipfel Afrikas zu vermitteln.

Während der ersten Woche wohnen wir im exklusiven *Ocean View Guesthouse* in Camps Bay. Von hier aus erkunden wir täglich Kapstadt

und die Weingüter der Umgebung. Auf der folgenden 5 tägigen Tour bis an die Ostküste Südafrikas erleben wir die Höhepunkte der Gardenroute. Freuen sie sich auf eine atemberaubende Natur und Spaziergänge an den endlosen, weißen Stränden von Plettenberg Bay. Ausgewählte Guesthäuser werden uns täglich aufs neue erfreuen und die gemeinsamen Abende bei Wein und einem afrikanischem Braai (Grill) lassen diese Reise zu

einem unvergesslichem Erlebnis werden.

Maximale Teilnehmerzahl 16 Pers. Der Reisepreis beinhaltet sowohl den Flug, die Unterbringung als auch die Tages-touren bzw. Busfahrten. Für weitere Informationen stehe ich Ihnen natürlich persönlich zur Verfügung.

Ihr

Henning Platz

Weitere Infos unter:
www.restaurant-kandelaber.de



Unsere Reisegruppe erfreut sich eines Original Glückstädter Matjes-Essen auf dem Tafelberg.

Mein Wein-Tipp

Das Weingut "Buitenverwachting" (Jenseits aller Erwartungen) in Südafrika hat auf unserer ersten Gourmetreise in jeder Hinsicht alle Erwartungen übertroffen. Der Inhaber dieses beeindruckendes Weingut's, Lars, ein gebürtiger Kieler, führte uns durch die Keller und wußte auf unterhaltsame Weise, uns die Kunst des Weinmachens verständlich zu machen. Auf über 120 ha werden vornehmlich Weißweine angebaut. Gerade der Sauvignon Blanc gehört zur Elite der Weine vom Kap. Wir bieten Ihnen eine exklusive Auswahl auch in unserer Weinkarte:

Sauvignon blanc

Ein feiner, fruchtiger Wein, man schmeckt Früchte wie Feige und Stachelbeere.

Buiten blanc

der am Kap meist getrunkenene Wein, ein Cuveè aus Sauvignon, Chenin blanc und Riesling. Spritzig, erfrischend und fruchtig.

Pinot noir

ein schöner fruchtiger Rosè, gewonnen aus den Trauben von Cabernet und Merlot. Schmeckt herrlich, aber Vorsicht, er hat es in sich.

www.buitenverwachting.co.za



Holiday ReiseZentrum

Große Dannedelstraße 3 (beim Marktplatz)
25348 Glückstadt
Tel.: (04124) 9351-0 | Fax: 9351-99
E-Mail: info@holiday-reisezentrum.de

Weitere interessante Reisen und viele nützliche Infos finden Sie auf unseren Internetseiten

www.reise-glueck.de

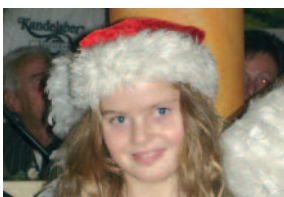
Unsere nächste individuelle Gruppenreise vom 12. bis 27./28. Mai 2008: Kanadas Osten und Westen

Diese Reise führt uns zu den interessantesten Highlights in beiden Teilen des Landes. Die Strecke Toronto – Calgary legen wir dabei mit dem Flugzeug zurück, um uns auf das Wesentliche zu konzentrieren und

so einen guten Überblick über verschiedene Landschaften und ausgesuchte Städte zu bekommen. Im Reisepreis sind bereits diverse Sonderleistungen eingeschlossen; bitte fordern Sie den Sonderprospekt an.

2009 weitere Reise nach Kapstadt - mit Krüger Nationalpark - geplant.

Nikolaus-Party mit NEPTUNS



Wenn die kleinen Nikolaus mit Schokoladen-Weihnachtsmännern versorgt sind, dürfen die Älteren abends das Tanzbein auf der Nikolaus-Party im Kandelaber schwingen.

Küstenrock, so umschreiben die „Neptunes“ ihre handgemachte Musik. Ob Rockballaden, Gänsehautstücke oder Seefahrerlieder, Stimmung ist garantiert, wenn die Neptunes in die Seiten greifen und Frontfrau Maren singt: Freuen Sie sich auf eine mitreißende Live-Band und eine tolle Party im Kandelaber.

Restaurant Kandelaber
Do, 06.12.2007 ab 19 Uhr
Eintritt frei

Hör mol hin – is Wiehnachtstied! Der NDR-Sprecher Ulli Brüchmann ...

...vertellt Geschichten vun Land und Lüüd op Platt. Er ist sozusagen die "Stimme des Nordens". Humorvoll-pointiert, lebendig und "achtersinnig" zugleich – werden die Widersprüche und Doppelbödigkeiten unseres Alltags beim Namen genannt. Freuen können Sie sich nicht zuletzt auch auf einen kulinarischen Abend. Serviert wird ein leckeres 4-gängiges Enten-Menue.

4-Gang Enten-Menue

Entenleber gebraten
an Traubensalat

Capuccino von der Ente

gebratene Entenbrust an
Thymian-Jus, Rosenkohl und
Macaire-Kartoffeln

Mousse au Chocolate

33,50 €

Restaurant Kandelaber
So, 16.12.07 18.00 Uhr,
nur auf Vorbestellung



Sonntag, 16. Dezember 2007 18.00 Uhr "Wiehnacht op Platt". Genießen Sie einen schönen Vorweihnachtsabend im Restaurant Kandelaber. **Unser Tipp: Bummeln sie doch noch vorher über den Glückstädter Weihnachtsmarkt.**

Kultur & Gourmet

Erleben Sie Glückstadt. Auf einer interessanten Stadtführung blicken Sie hinter sonst verschlossene Türen, erfahren Neues und Altes aus der Geschichte Glückstadts.

Zwischendurch verwöhnen wir Sie mit kleinen Leckereien. Am Abend genießen Sie in gemütlicher Runde ein leckeres Enten-Menue und der Liedermacher Jürgen Timm singt und vertellt Vergnügliches aus Pott un Pann und von Düt und Dat.

Unser Menue

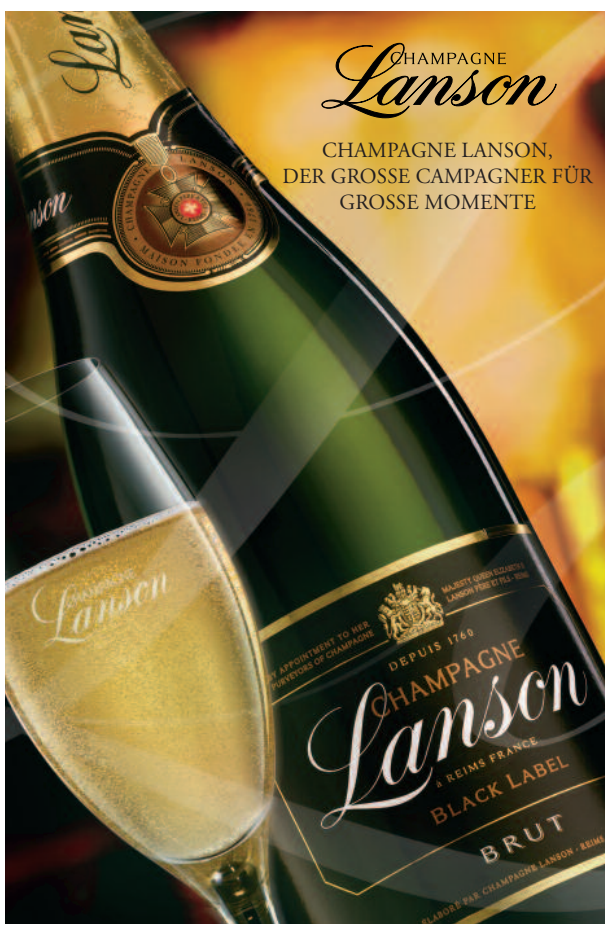
Trilogie vom Winter-Matjes

Viertel Ente mit Calvados-Rahmsoße, Rosenkohl und Mandelkroketten

Backpfel mit Vanillesoße und Zimteis

35,- €

Restaurant Kandelaber
Sonntag, 30.12.07
15.00 - 21.00 Uhr
nur auf Vorbestellung



CHAMPAGNE
Lanson
CHAMPAGNE LANSON,
DER GROSSE CAMPAGNER FÜR
GROSSE MOMENTE

Weihnachtsfeiern im Kandelaber

Schon was geplant für dieses Jahr?

Mit uns lässt sich gut feiern. Ob Sie in kleiner Runde einen netten Abend verbringen oder lieber aktiv was erleben möchten, wir bieten Ihnen den richtigen individuellen Rahmen. Wie wär's mal mit einem "Besen-Weit-Wurf-Turnier" am Deich mit Glühwein und achteran ein leckeres Enten-Menue oder

deftiges Grünkohlessen? Es darf getanzt werden? Auch kein Problem, wir besorgen Ihnen den richtigen Musiker und dann kann nach dem Essen die Party steigen. Sprechen Sie uns an. Wir werden schon den passenden Rahmen für Ihre Betriebs- oder Vereinsfeier, den runden Geburtstag oder endlich- Pensionär-Party finden.



Leckere Präsente

Was gibt es Schöneres als ein Geschenk, das man genießen kann. Ein edler Champagner, ein feiner Lachs oder ein leckerer Matjes, verpackt in einem Holzcase, erfreuen die Sinne. Wir stellen Ihnen Geschenkideen individuell zusammen.

www.sh-feinkost.de

Impressum

Herausgeber:
Restaurant Kandelaber
Am Markt 14
25348 Glückstadt

Telefon 0 41 24 - 93 27 77
www.restaurant-kandelaber.de
info@restaurant-kandelaber.de

Redaktion: Henning Plotz
Grafik: Medienagentur Worm

Auflage: 20.000 Exemplare
Druck: von Sternsche Druckerei,
Lüneburg

Restaurant-Leiter: Angelo Freundel

Weihnachten im Kandelaber

Alle Jahre wieder...

...möchten wir sie an den Festtagen mit schönen Menues verwöhnen. Weihnachtlich geschmückt mit vielen Lichtern präsentiert sich Ihnen unser Restaurant.

Neben unseren Entengerichten bieten wir Ihnen auch Wildgerichte und auf Bestellung auch das klassische Weihnachtsessen "Karpfen blau" an.

Unser Restaurant ist an beiden Feiertagen ab 11.30 Uhr geöffnet.

Reservierungen nehmen wir für die Zeiten 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und um 14.00 Uhr an. Reservierungen für den Abend ab 18.00 Uhr.

Weihnachtsmenue für Enten-Liebhaber

Wildlachs und Tatar vom Räucherlachs mit Sahne- Meerrettich

Cocos-Curry-Rahmsüppchen

eine viertel knusprige Ente mit Macaire-Kartoffeln, Rosenkohl und Preiselbeersöße

Schokoladen-Soufflé mit kandierten Früchten an Orangen-Sabayone

nach dem Menue ein Zwitschestif Ihrer Wahl

28,50 €



Sonntag, 16. Dezember 2007. Erst zum beschaulichen Glückstädter Weihnachtsmarkt und dann ist festlich geschmückte Restaurant Kandelaber mit vielen Überraschungen

Prosit Neujahr mit Lanson Champagner

Nun haben wir es wieder geschafft, das Jahr ist rum. Gebührend feiern wollen wir wie in jedem Jahr. **Von 11.00 bis 16.00 Uhr steigt der beliebte Frühshoppen: Partystimmung, Tanz und gute Laune.** Man trifft sich auf das "letzte" Bier, schnackt und lacht. Hier wird sich schon mal warm gezantzt.

Unsere Silvesterfeier beginnt um 19.00 Uhr. Wir bieten ein 6-Gang-Schlemmer-Menue an. Ab 22.00 Uhr bitten wir zum Tanz und der Party bis in die frühen Morgenstunden steht nichts mehr im Wege. Wenn Sie dabei sein möchten, warten Sie nicht mit Ihrer Reservierung.

Montag, 31.12.07 von 11 -16 Uhr ab 19.00 Uhr Silvesterfeier nur mit Vorbestellung

Wellness- und Verwöhntage



25348 Blomesche Wildnis, Störeck 8
Tel.: 04124-609192 Fax: 04124-609193
www.sea4u.de info@sea4u.de

Gesichtskosmetik | Körperbehandlungen
Thalasso-Anwendungen
Massagen nach Ayurveda- und Shiatsu Art
Pediküre / Maniküre | Nordic Walking Kurse
Sauna und Solarium | Geschenkgutscheine
Jubiläumsangebote



NEU ab September 2007 in
25554 Neuendorf -Sachsenbande

Sea4U Premium

HELBING swingt und jazzt - King-Street Jazzmen



Das Kandelaber im Jazz-Fieber. Wie jedes Jahr werden auch diesmal die King-Street Jazzmen im Kandelaber für ausgelassene Stimmung sorgen. Dazu gibt es eine spezielle Jazz-Speisekarte mit vielen Überraschungen - ein Tribut an New-Orleans.

Seit mehr als zehn Jahren sorgen die "King Street Jazzmen" aus Elmshorn im norddeutschen Raum mit ihrem "Happy Jazz" und ihrer lockeren Art der Präsentation für volle Säle und Kneipen und immer gute Stimmung auch auf privaten Empfängen, Frühshoppen, Familienfesten sowie bei Geschäftseröffnungen und Jubiläen.

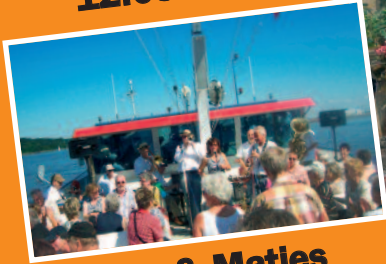
Jazz-Night mit den King-Street Jazzmen
Sa 12.01.08 ab 20 Uhr
Restaurant Kandelaber

Karten im Vorverkauf jeweils 10 €, Abendkasse 12 €, Tischreservierung ab 18.00 Uhr möglich.

... und dazu einen HELBING - eiskalt !

Auch 2008 gehen wir wieder mit Ihnen auf Reisen

**Pfingstmontag
12.05.2008**



Jazz & Matjes

Stechen Sie wieder mit uns in See. Genießen Sie Jazz und Matjes auf einer wunderschönen Elbfahrt auf dem Raddampfer Freya.

So 22.06.2008



Harley & Friends

Die Große Harley-Davidson Show auf den Matjeswochen in Glückstadt. Ein glänzender Auftritt in blankem Chrom.

19.-22.06.2008



Glückstädter Matjeswochen

Erleben Sie wieder das große Sommerfest an der Elbe mit viel Musik, Kultur und natürlich dem Original Glückstädter Matjes.

Sa 02.08.2008



HELBING MATJES Golf Turnier

Das spannende Golfturnier mit anschließendem großen Matjes-Büffet.

Maritime Fundsachen

Seemannsgarn & Musik von den Fischerjungs

Klaus Eule liest lustige und kuriose Geschichten und die Glückstädter Fischerjungs singen von der weiten See.

Unser Seemanns-Menue

Hamburger Labskaus und einen HELBING-Kümmel

Frisch gebratener Stint am Spieß mit Kartoffelsalat

Rote Grütze

35,- €

**Restaurant Kandelaber
Fr 08.02.2008 ab 18 Uhr
nur auf Vorbestellung**

Boogie-Woogie & Piano Blues

Jan Fischer

Der Bluespianist Jan Fischer zählt zu den Top-Pianisten der „Hamburger Schule“ und wird inzwischen in einem Atemzug genannt mit Größen wie Axel Zwingenberger oder Vince Weber. Er versteht es, unterschiedlichste Stile der Bluesgeschichte mit persönlicher Note zu färben und zu einem äußerst mitreissenden und vielseitigen Programm zu verbinden. Vom klassischen Boogie Woogie

**Restaurant Kandelaber
Sa 30.03.2008 Uhr
nur auf Vorbestellung**

über New Orleans Style und Chicago Blues bis hin zur Eric Clapton-Ballade durchstreift er mit Stimme und Piano die gesamte Blueslandschaft.

Unser Menue

Carpaccio vom Lachs

Rahmsuppe vom Bärlauch

gebratene Poulardenbrust am grünem Spargel und Lyoner-Kartoffeln

Mango- und Limettenmus

Preis inkl. Musik 35,- €



Mitmachen und gewinnen

Gewinnen Sie ein

Wellness-Wochenende

Wir zeigen Ihnen Glückstadt von seiner schönsten Seite. Verbringen Sie ein ganzes Wochenende inklusive zwei Übernachtungen mit Früh-

wendungen vom Team des Sea4U, bummeln Sie in Glückstadt, z.B. in der Modeboutique Gabi Müller, speisen Sie im Restaurant Ratskeller und im Restaurant Kandelaber. Ausserdem verlosen wir weitere tolle Preise, z.B. Schlemmerpakete mit Matjes und Helbing.



stück in der neuen Pension des „Dänen“ am historischen Marktplatz. Lassen Sie sich verwöhnen mit Massagen, Sauna, Solarium und Thalasso An-

**Mitmachen können sie im Internet unter
www.deutscher-matjes.de**

Einsendeschluß ist der 06. Dezember 2007.

HELBING rockt - Anja Clasen Band



Die Anja Clasen Band wurde 2004 in Glückstadt gegründet. Aus einer reinen Akustikblues-Band mit ursprünglich drei Bandmitgliedern entwickelte sich im Laufe der Jahre die jetzige Formation mit Anja Clasen, Gesang, Ulf-Henning Schultz, Gesang, Gitarren, Harp, Mandoline, Roland Luke, Gesang, Gitarre, An-

die Glufke, Bass, Gitarre und Regina Touati, Percussions

Die Anja Clasen Band spielt einen Mix aus bekannten Pop-Stücken von Interpreten wie Pink, Tracy Chapman oder Janis Joplin sowie Bluesstücke von Altmeistern wie Muddy Waters oder Robert Johnson. Dabei wird Wert auf eine ruhigere Interpretation der Stücke gelegt.

Anja Clasen Band

Do 25.10.2007, 21 Uhr

Sa 15.03.2008, 21 Uhr*

Restaurant Kandelaber

*Karten im Vorverkauf jeweils 10 €, Abendkasse 12 €, Tischreservierung ab 18.00 Uhr möglich.

... und dazu einen HELBING - eiskalt !