

# noordish

Ausgabe 15  
Winter 2025/26

Hamburg + Norddeutschland



DE 5,00 EUR

## Elbmeile

Quartier an der  
Hafenkante

## Fotografinnen

Esther Jörgensen  
und Nina Tietjen

## Wochenender

Schön Essen und Trinken  
in Norddeutschland

## Nordische Tipps

Heiligendamm, Lubmin,  
Bremen und Neustrelitz



# REACH FOR THE CROWN

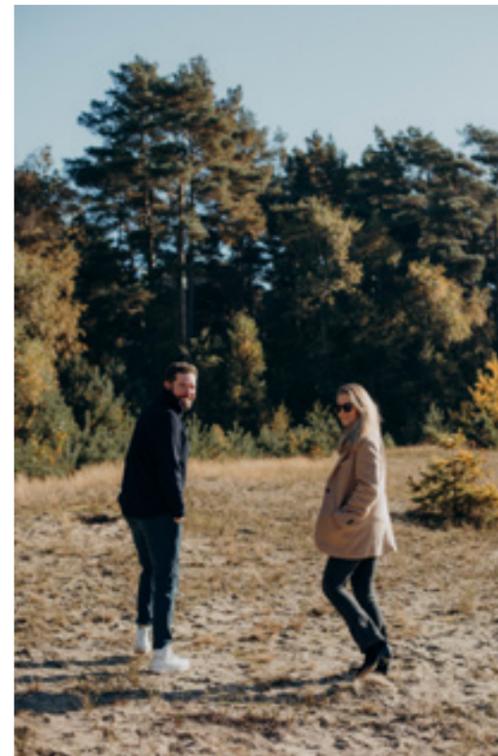


DIE YACHT-MASTER

**M**  
**MAHLBERG**  
Hamburg · Lübeck  
Bremen · Oldenburg · Kiel  
mahlberg.com

  
**ROLEX**

Foto: Nina Tiefen



## INNEHALTEN. DURCHATMEN. SCHMÖKERN.

Wenn sich das Jahr dem Ende zuneigt, hört man immer häufiger diesen einen Seufzer: "Das Jahr ist schon wieder an mir vorbeigeflogen!" Doch warum rennt die Zeit gefühlt so? Und warum bekommt sie als Erwachsener eine so viel tiefere Bedeutung? Vielleicht, weil uns mit jedem Jahr die Endlichkeit bewusster wird. Was wirklich zählt, ist, womit wir unsere (Lebens-)Zeit füllen. Nicht Effizienz, sondern Erleben.

Der Blick zurück offenbart: Was hat uns bewegt, berührt und begeistert? Und wie oft ist es uns gelungen, die Zeit sogar komplett zu vergessen?

Für unsere nordish Winterausgabe haben wir deshalb wieder eine Menge schöner Erlebnisse kuratiert. Sei es beim tiefenversunkenen "Schmökern" (norddeutsch für Lesen) in einem Buch, bei einem guten Essen ("Komm, iss bei mir"), bei einem Streifzug durch Dithmarschen mit Fräulein Frizzi oder im Gespräch mit Menschen, die Genuss, Gastfreundschaft und nordische Lebensfreude verkörpern.

Der Winter ist die perfekte Zeit, um die Uhren langsamer ticken zu lassen. Wir wünschen euch viel Freude dabei – und natürlich beim Lesen dieser Ausgabe.

Herzlichst,  
Friederike & Maurice



  
**moar gut**  
liebevoller luxus  
für anspruchsvolle familien.

Die Symbiose aus Luxusurlaub am Bio-Bauernhof und der sorgsame rücksichtsvolle Umgang mit der Natur ist am Moar Gut spürbar. Das edle 5-Sterne-Hotel in Großarl ist ein Rückzugsort für die gesamte Familie und erfüllt die Bedürfnisse jedes einzelnen Familienmitglieds.

salzburger land | österreich  
moargut.com  
instagram: moargut





Cozy

THE COZY



THE COZY

THE COZY HOTEL  
Timmendorfer Strand

THE COZY LOFTS  
Timmendorfer Strand

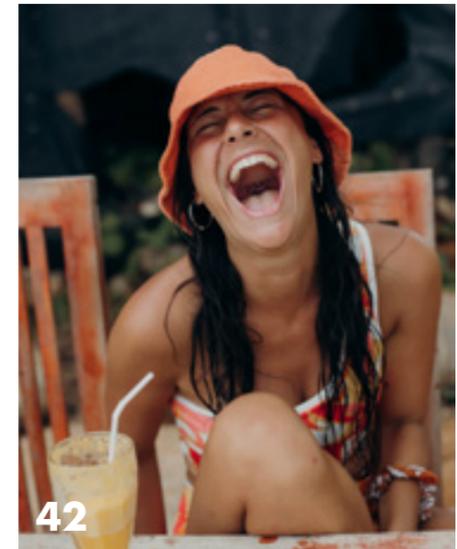
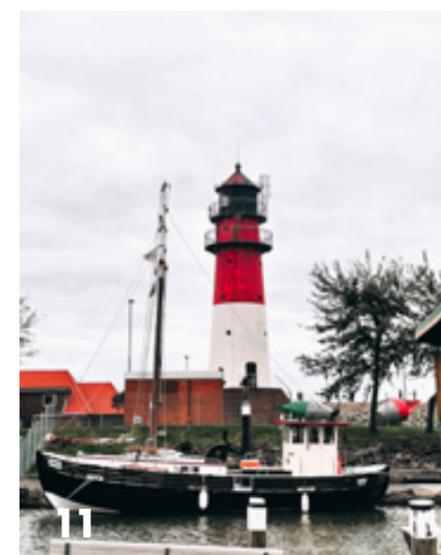
THE COZY Kitchen

NOW IS YOUR TIME

WELCOME TO THE WORLD OF GENTLE LUXURY

www.thecozy.de +49 4503 760 910 00 Instagram @the.cozylifestyle

|  |           |
|--|-----------|
| <b>FRÄULEIN FRIZZI</b><br>Dit und dat in Dithmarschen            | <b>10</b> |
| <b>STADT. LAND. KÜSTE.</b><br>Neuigkeiten aus unserer Heimat     | <b>16</b> |
| <b>ELBMEILE HAMBURG</b><br>Quartier an der Hamburger Hafenkante  | <b>32</b> |
| <b>FOTOGRAFIN NINA TIETJEN</b><br>Ästhetik der Seele             | <b>42</b> |
| <b>SCHMÖKERN</b><br>Tee, Texte & Tranquillität                   | <b>46</b> |
| <b>FOTOGRAFIN ESTHER JÖRGENSEN</b><br>Heimat und Horizont        | <b>52</b> |
| <b>WOCHENENDER</b><br>Komm iss bei mir                           | <b>56</b> |
| <b>IM NORDEN</b><br>Heiligendamm, Lubmin, Bremen und Neustrelitz | <b>68</b> |
| <b>FERNWEH</b><br>Südtirol, Donaubergland und Teneriffa          | <b>76</b> |
| <b>IMPRESSUM</b>   | <b>82</b> |



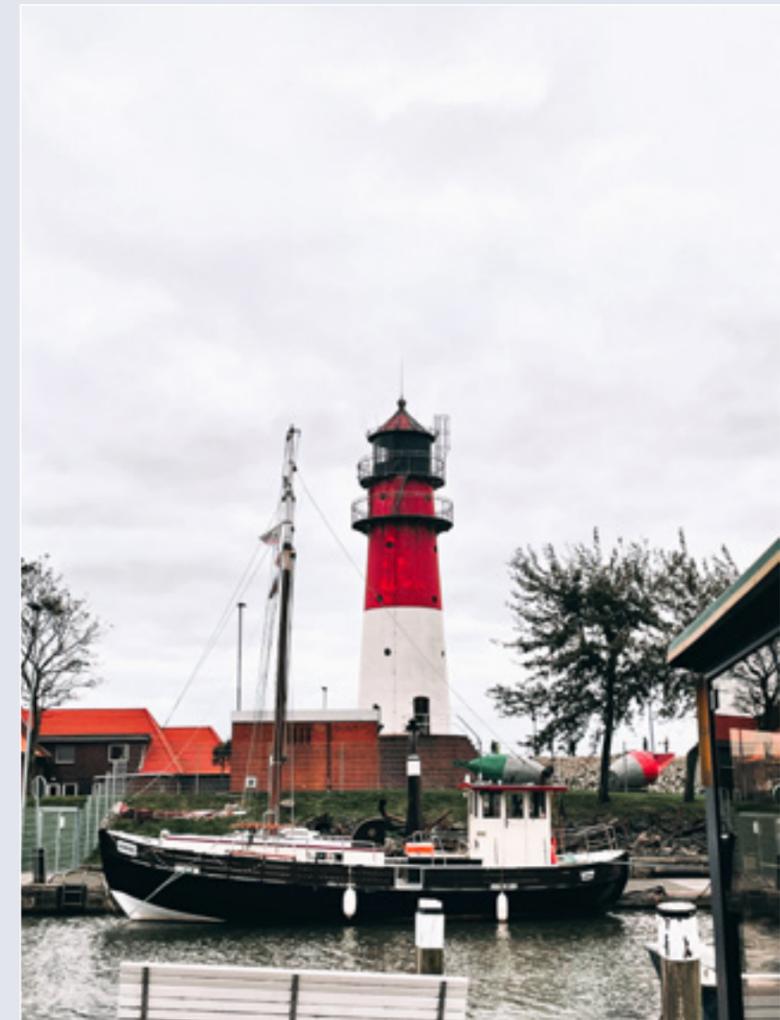


# DIT UND DAT IN DITHMARSCHEN

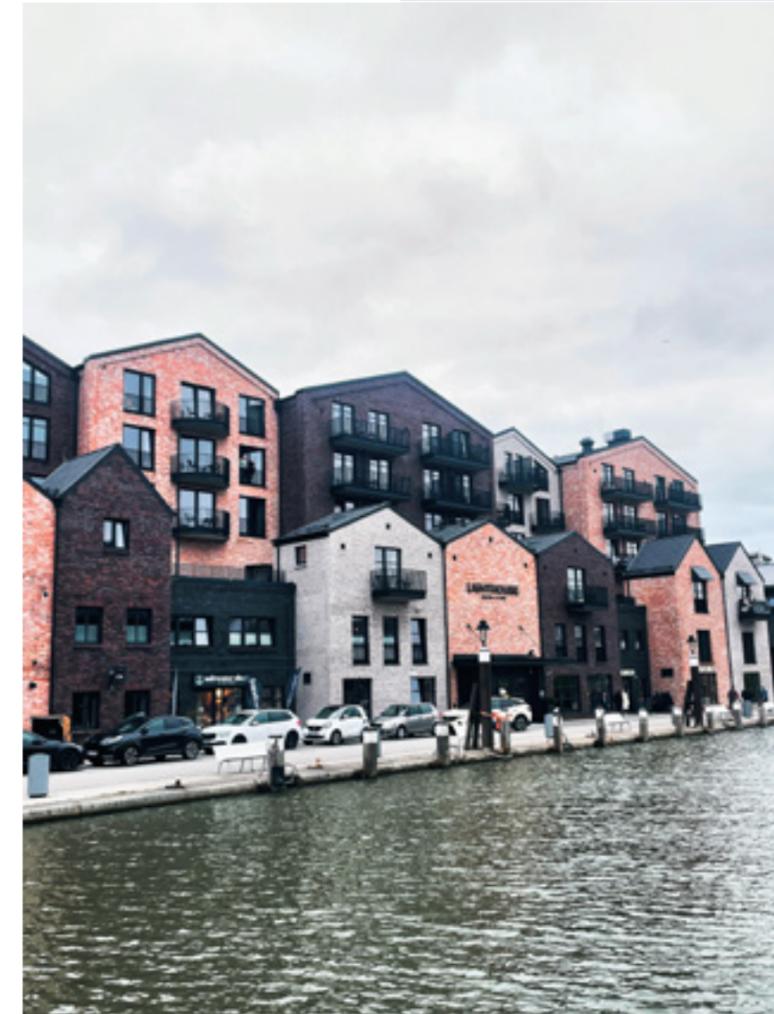
Fangfrage: #WATT geht im Winter in Norddeutschland? Pünktlich zur kalten Jahreszeit gehts an einen romantischen Ort am Wattenmeer: Büsum.

Fotos: Alexandra Fritz

Bekannt für seine Krabben ist der kleine Hafenort eine echt nordische Perle. Unweit der Perlebucht, eine Lagune für Bade- und Freizeitaktivitäten, liegt der Museums- und Fischereihafen, der bis heute literweise Kutterkrabben aus dem Meer fischt und europaweit vertreibt.



Zeitvertreiben kann man sich hier bestens. Egal ob mit einem Fischbrötchen von Fischgeschäft **Möller** oder einem leckeren Kaffee der **Windstärke 6** aus der eigenen Rösterei, der **Deichkiste** am Hafen oder in der Innenstadt.



Wer bei ordentlich Wind aber lieber in der Kiste bleibt, findet im Hotel **Lighthouse** seinen Heimathafen. Mit Hafenappartements, die einem Tiny House gleichen oder Zimmer und Suiten mit Blick aufs Meer. Hier kann man wie ein Seefahrer in maritimer Koje sichten, ob Beute ins Netz gegangen ist – beim Muschel- oder Krabbenkutter.

Kapitänsfrühstück gibt es auf der Deichebene direkt am Feuer. Köstlichkeiten aus der hauseigenen James Farm sorgen für den wohligen Start in den Tag. Und #watt nun? Eine Wattwanderung und danach in den Hot Tub, bevor es am Abend heißt: ab **Zur alten Post**. Das in der Hafenstraße gelegene Boutiquehotel in denkmalgeschütztem Haus bietet in modern-traditioneller Friesenstube regionale Küche mit einzigartiger Weinbegleitung. Ein Ort zum Verweilen, bevor man im Wind zurück Richtung Leuchtturm eilt.



Fotos: Alexandra Fritz



Um den Erholungsspeicher maximal aufzuladen, geht es in den Speicherkoog. Die Bucht im westlichen Dithmarschen bietet dit und dat: Ob Spaziergänge am Deich mit wolliger Begleitung, Wingsurfing in der Meldorfer Bucht oder einem heißen Glühwein mit leckerstem Räucherfisch bei **Stulle&Pulle**. Hier macht man vor allem eines: Volle Pulle runter spulen. In diesem Sinne: Geh bei Zeiten an einen Ort mit Gezeiten. So herrscht in der dunklen Jahreszeit nicht nur Ebbe.



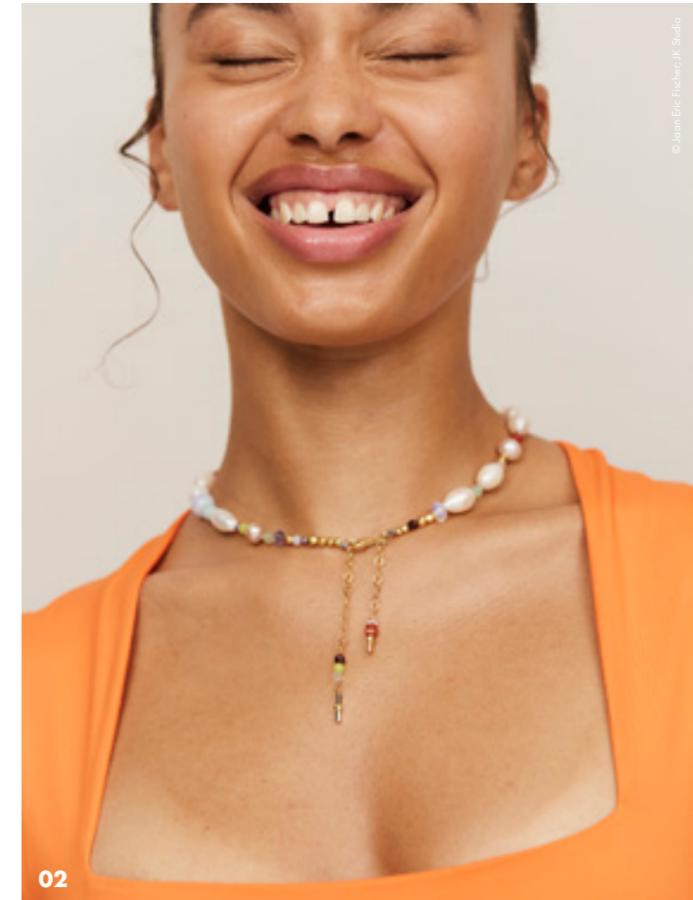
# STADT. LAND. KÜSTE.

## 01 Hamburg BESSER FÜR DIE WELT, BESSER FÜR DIE LAUNE

■ Maria und Anja, die sich während ihres Fotodesignstudiums in München kennengelernt haben, beweisen, dass Poster Konsumartikel sind, die man guten Gewissens kaufen kann. Mit ihrem gemeinsamen Posterlabel Jaisso stehen sie für nachhaltig schöne Poster und vereinen originelle Ideen, Witz und Schönheit im Alltäglichen mit gutem Handwerk und gelebter Nachhaltigkeit. Die Poster werden auf Designpapier aus klimaneutraler Produktion gedruckt, das eine schöne, matte Haptik für hochwertige Kunstdrucke bietet. Auch beim Versand setzt Jaisso auf Umweltbewusstsein: Er ist klimaneutral und plastikfrei, und die Bestellungen werden persönlich und von Hand verpackt. Dabei kommen ressourcenschonende Materialien wie Seidenpapier aus Graspapier und Postkarten aus 100-prozentigem Recyclingpapier zum Einsatz. Das Ergebnis ist nachhaltige Freude für Zuhause.



01



02

## 02 Hamburg JEDES STÜCK EIN KUNSTWERK

■ Das Julia Kubitzka Studio, bekannt für unverwechselbaren und farbenfrohen Schmuck und Modeaccessoires, hat 2025 den ersten Laden im Hamburger Hanseviertel eröffnet. Kundinnen können hier die Geschichten hinter den Designs entdecken und die Handwerkskunst hautnah erleben. Julia Kubitzka, die das Studio vor über 10 Jahren gründete, vereint in ihren Kollektionen spannende Kontraste und ist inspiriert von Themen wie Diversität, Intensität und Sensitivität. Ihre Designs sind handgefertigte Kleinserien und Unikate, die für vielfältige Frauen gedacht sind, die Freude an Farbe, Form und persönlichem Ausdruck haben. Sie folgen der Slow-Fashion-Philosophie und sollen über kurzlebige Trends hinaus Bestand haben.





  
**DAS PERFEKTE GESCHENK**  
 Gutscheine online kaufen auf [www.vabali.de](http://www.vabali.de)

**vabali**  
 spa • hamburg

# KURZ WEG, LANG ERHOLT!

Die Wellnessoase in Hamburg

13 Saunen • 4 Dampfbäder • 5 Pools • Naturteich • Massage • Restaurant • Hotel



03

## 03 Stade SCHWIMMEND SCHWITZEN

Ein außergewöhnliches Saunaerlebnis ist jetzt im Stader Holzhafen möglich: die Ahoi Sauna, die erste schwimmende Sauna in der Region. Inspiriert von norwegischen Saunareisen, vereint sie skandinavische Ästhetik mit natürlicher Ruhe und urbaner Erreichbarkeit. Die Sauna verfügt über Panoramafenster und Glastüren, die den Blick auf das Wasser freigeben. Der stilvolle Ruheraum ist mit natürlichen Materialien ausgestattet und bietet Annehmlichkeiten wie einen Kühlschrank, Wasser und Liegestühle für den Außenbereich. Ob in privater Runde mit bis zu acht Personen oder als Afterwork zu zweit – es gibt unterschiedliche Angebote und Pakete – und wer den Sprung in das winterlich kalte Hafenbecken nicht scheut, bekommt die Abkühlung gratis dazu.



## 04 Lübeck ALTES HOLZ, NEUE LIEBE

Für einen einzigartigen Lebensstil, der Authentizität und Handwerkskunst schätzt, bietet Aus'm Schuppen die perfekten Holzmöbel und -accessoires. Gründer Dominik, ein erfahrener Tischler, hat seine Leidenschaft für Altholz und rustikale Ästhetik in ein Unternehmen verwandelt. Inspiriert von seiner Arbeit in einem Freizeitpark, wo er Kulissen gestaltete, kreiert er heute Unikate im Boho-Chic-Stil. Jedes Möbelstück, von Betten bis zu Lampen, erzählt seine eigene Geschichte. Dominik lässt sich vom Material leiten, um Einzelstücke zu erschaffen, die langlebig, nachhaltig und ästhetisch ansprechend sind. Der Name Aus'm Schuppen steht für seine bescheidene Herkunft und die Leidenschaft, die in jedem handgefertigten Produkt steckt. Es ist mehr als nur Möbel; es ist ein Lebensgefühl.



04



05

© Madeline Sabiner - Lightful Photography



05

© Madeline Sabiner - Lightful Photography

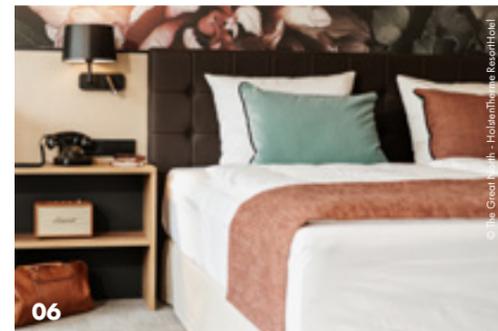
## 05 Bargum IM HERZEN NORDFRIESLANDS

Die Friesenstuben 1883 sind heute mehr als nur eine Übernachtungsmöglichkeit – sie sind ein stilvolles Feriendomizil in Nordfriesland. Einst war das historische Gebäude der legendäre Andresens Gasthof, der unter Gourmetfreunden als "die letzte kulinarische Bastion vor dem Sylt-Damm" gefeiert wurde. Sterneköche wie Fritz Schilling kochten hier, und selbst Steffen Hensler begann hier seine Karriere. Obwohl das Feuer in der Küche erloschen ist, lebt der Geist in den Mauern weiter. Die ehemaligen Gästezimmer wurden behutsam saniert und in kleine, charmante Ferienapartments umgewandelt. Im Inneren erwartet die Gäste nordisch nobles Wohnen mit stilvollen antiken gustavianischen Möbeln aus Schweden. Die Friesenstuben sind der ideale Ort für alle, die eine Auszeit suchen: ob als Wochenenddomizil, als Basis für eine Erlebniswoche in Nordfriesland oder auf der Durchreise nach Sylt. Ein perfekter Mix aus Tradition und modernem Lifestyle.



## 06 Kaltenkirchen NORDISCHER CHIC MIT BRITISCHEM CHARME

Das Design spielt gekonnt mit dem Motto "Großartig wie Großbritannien. Nordisch by nature" und schafft eine Wohlfühlatmosphäre, die zum Entschleunigen einlädt. Das neu eröffnete The Great North verfügt über 63 außergewöhnlich geräumige Zimmer, die mit britischem Understatement und modernster Technik ausgestattet sind. Das absolute Highlight für Wellness-Fans: Über einen Bademantelgang erreichen Gäste direkt die weitläufige Holstentherme in Kaltenkirchen mit Wasser- und Saunawelt. Die Nutzung ist bereits inkludiert. Das ist Great! Ein perfektes Gesamtpaket für eine stilvolle Auszeit im Norden.

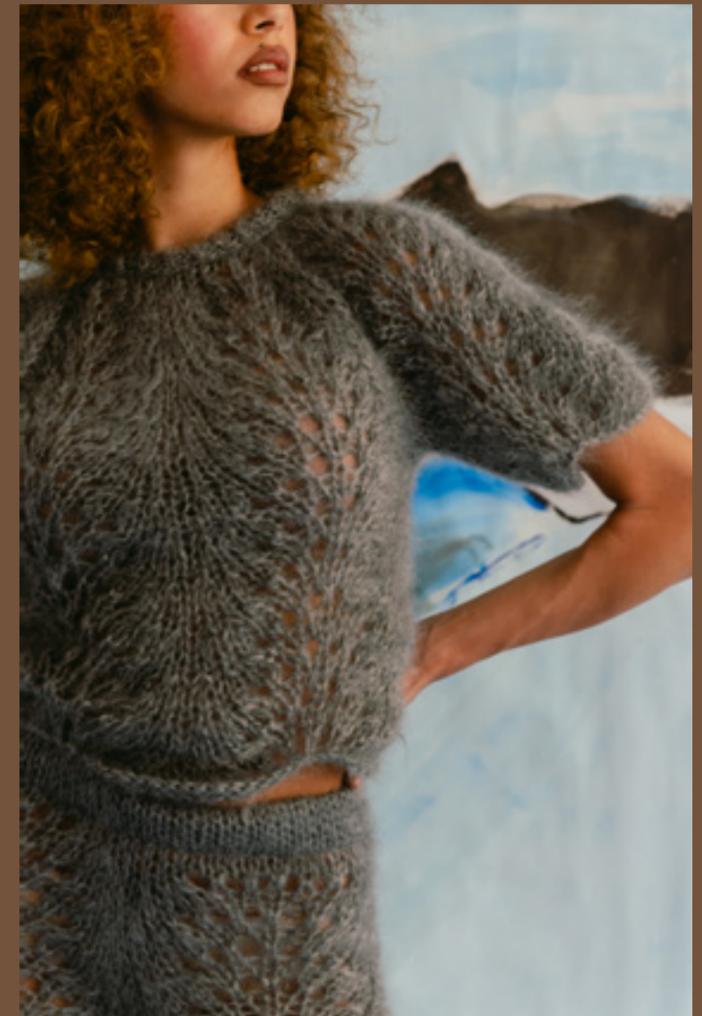


06

© The Great North - HolstenTherme Resort/Hotel



Fotos: Paulina Knebel



## 07 Hamburg MODE MIT WERT

2019 von Isabelle Mann in Hamburg gegründet, ist das unabhängige Label Faible and Failure eine Hommage an die Handwerkskunst. Die Marke ist darauf spezialisiert, hochwertige Strickwaren aus Naturfasern wie Alpaka, Kaschmir und Seide sowie einzigartige Kleidungsstücke aus antiken Stoffen zu fertigen. Die Philosophie von Faible and Failure basiert auf drei Grundpfeilern: der Wertschätzung des Handwerks, dem Verantwortungsbewusstsein innerhalb des textilen Kreislaufs und der Zeitlosigkeit der Designs. Gefertigt werden die Stücke in Deutschland, wobei das Stricken und Nähen exklusiv im Hamburger Atelier und bei kleinen Handwerksbetrieben in Norddeutschland stattfindet. Die neue Kollektion ist von den Sgraffito-Arbeiten der Graubündner Region in der Schweiz inspiriert und verkörpert die Verschmelzung von handwerklicher Kunstfertigkeit mit modernem Design und erzählt die Geschichte eines geliebten Erbes.



**PIANOBAR**

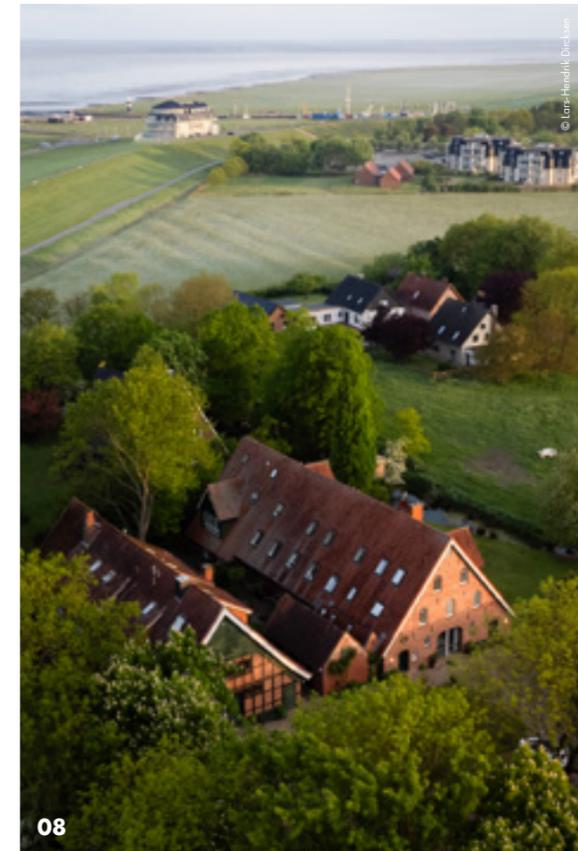
**TAPAS, COCKTAILS & PIANO NIGHTS**



Täglich 10 - 24 Uhr  
Live Pianomusik Di - Sa ab 19 Uhr

📱 pianobar\_hamburg

Pianobar im Hamburg Marriott Hotel  
ABC-Straße 52, 20354 Hamburg



08



08

## 08 Wremen WIE EIN GUTES ZUHAUSE

Manchmal sehnt man sich nach einem Ort, der mehr ist als nur eine Unterkunft und einem ein Gefühl von Zuhause vermittelt. Genau das bietet der Deichhof: ein über 300 Jahre alter friesischer Gutshof, nur wenige Schritte von der Nordsee entfernt. Seit Generationen im Besitz der Familie Dircksen wurde der Hof behutsam weiterentwickelt, wobei der Zauber des alten Gehöfts bewahrt wurde. Heute finden Gäste in 14 liebevoll eingerichteten Apartments und elf kleinen Ferienhäusern im "Wehldorf" ihren persönlichen Rückzugsort. Viele der Häuschen auf der Kuhwiese verfügen über einen Kaminofen und eine Sauna. Ob ihr euch einfach nur den Wind um die Nase wehen lassen oder die Ruhe und Natur zwischen Nationalpark Wattenmeer und Marschlandschaft genießen möchtet – auf dem Deichhof findet ihr zu euch selbst. Mit einem hausgemachten Frühstück starten Gäste gestärkt in den Tag. Eine Reise hierher ist wie Heimkommen zu dem, was wirklich zählt.





09

© Altwedel PR, Bilditz\_Land\_Brandenburg\_Southern

## 10 Hamburg LUXUS IM LEVANTEHAUS

Das Conrad Hamburg, Deutschlands erstes Hotel der Hilton-Luxusmarke, hat seine Pforten im historischen Levantehaus in der Hansestadt geöffnet. Mit 283 Zimmern und Suiten, darunter 28 Studios mit voll ausgestatteter Küche, verbindet das Hotel Jugendsstilelemente mit zeitloser Eleganz. Das renommierte Londoner Designstudio 1508 London hat das denkmalgeschützte Gebäude behutsam neu interpretiert. Ein Highlight soll das Restaurant Greta Oto werden, das unter der Leitung Cameron White lateinamerikanische Küche serviert. Der 1000 qm große Wellnessbereich beeindruckt mit dem größten Hotelpool der Stadt.



10

© Conrad Hamburg

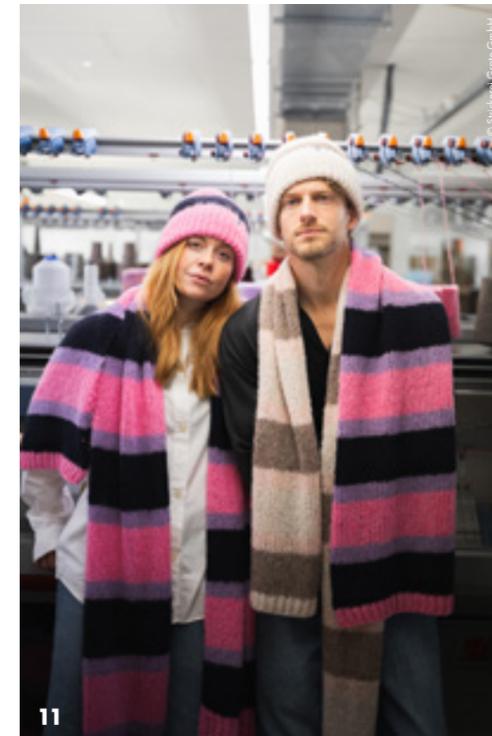


09

© Altwedel PR, Lüchow

## 09 Lüchow MODE VOM DEICH

Oft müssen wir nicht weit reisen, um etwas wirklich Gutes zu finden. Das beweist Ute Luft mit ihren Marken Elbwolle und Vauno. Seit 2016 verarbeitet sie Wolle von norddeutschen Deichschafen zu hochwertigen Produkten wie Garnen und Decken. So haucht sie einem regionalen Rohstoff, der oft ungenutzt bleibt, neues Leben ein. Ihre Mission geht weiter: Unter der 2022 gegründeten Modemarke Vauno entstehen nun auch Pullover. Die gesamte Wertschöpfungskette – vom Schaf bis zum fertigen Kleidungsstück – liegt in Utes Händen. In ihrer Werkstatt im Wendland fertigt eine 3D-Strickmaschine nahtlose und verschnittfreie Lieblingsstücke. Kurze Transportwege und die lokale Herkunft der Wolle machen die Produktion extrem nachhaltig.



11

© Strickerei Grote GmbH

## 11 Deutsch-Evern MASCHEN MIT HERZ

Im Herzen der Lüneburger Heide steht die Strickerei Grote für Tradition und zeitgemäße Eleganz. Was 1973 als kleines Start-up in einer Garage begann, hat sich zu einem erfolgreichen Familienunternehmen entwickelt, das seine Strickwaren heute europaweit vertreibt. Mit einem Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit werden die Garne sorgfältig in Deutschland oder Europa bezogen. Die Strickerei verbindet althergebrachtes Handwerk mit modernster Technik. Auf einer Produktionsfläche von über 1.500 qm entstehen mit innovativen Strickmaschinen zeitlose Klassiker und trendbewusste Accessoires. Ein besonderes Highlight ist der alljährliche Lagerverkauf von Oktober bis Februar, bei dem Liebhaber von Troyer, Mützen und Schals einzigartige Einzelstücke unter dem Ladenpreis finden können.



# BRICKS BAR

Täglich 10 - 24 Uhr  
 Große Bleichen, 20354 HH  
 @ bricks.hamburg  
 brickshamburg.com



12

## 12 Hamburg HANDGETUFTET

Handwerk trifft kreatives Chaos: flüüs&fraanje ist eine Mischung aus Plattdeutsch und Fantasie, bedeutet "Büschel & Fransen" und steht für die Verbindung von traditionellem Handwerk und modernem Design. Hinter dem Hamburger Label steckt Antonia Eigel, eine Interiordesignerin, die während ihrer Arbeit als Redakteurin im Wohnbereich das Tufting-Handwerk für sich entdeckte. Seit 2022 gibt sie ihr Wissen in Workshops weiter und fertigt einzigartige Teppiche, Kissen und Wohnaccessoires. Die Produkte bestehen aus mulesingfreier Schurwolle, die in Deutschland gesponnen und gefärbt wird, wobei Reste als Füllmaterial wiederverwendet werden. Im neuen Studio in Hamburg-Eimsbüttel kann man selbst kreativ werden.



12



13

## 13 Buxtehude INTERIOR & LIFESTYLE

Der neue Onlineshop hei-kju vereint ausgewählte Interior-Pieces europäischer Marken, die nicht nur stilvoll, sondern auch nachhaltig und fair produziert sind. Das Sortiment ist eine liebevoll kuratierte Mischung aus hochwertigen Möbeln, Textilien, Dekoration und Accessoires. Hier finden sich einzigartige Stücke von aufstrebenden Labels ebenso wie von etablierten Herstellern aus ganz Europa. Der Shop ist mehr als nur eine Einkaufsplattform: er ist eine Inspirationsquelle, die zeigt, wie man Räume mit Seele gestaltet. Damit haben sich die Gründer Louisa und Clemens 2024 ihr Herzensprojekt erfüllt.





## 14 Hamburg GLÄNZENDE LEIDENSCHAFT

■ Mit ihrem Studio Dreimal9 hat die Goldschmiedin Neele Kaffitz in Hamburg einen Ort geschaffen, an dem Schmuck und Begegnung ineinanderfließen. Sie präsentiert dort nicht nur ihre Kollektionen, sondern fertigt auch einzigartige Schmuckstücke an und gewährt tiefe Einblicke in ihr Handwerk. Ihr Herz schlägt für Nachhaltigkeit: Sie verwendet ausschließlich recyceltes Gold und Silber und zeigt, wie man mit Achtsamkeit und Kreativität Schönes erschafft. Ihr im November 2024 eröffnetes Studio ist eine offene Werkstatt. Hier können die minimalistischen Designs bewundert oder zusammen mit Neele individuelle Trau- und Verlobungsringe gestaltet werden. Wer selbst kreativ werden möchte, kann sich für einen Goldschmiedekurs anmelden und unter ihrer Anleitung einen eigenen Ring schmieden.



## 15 Walow QUALITÄT STATT NIPPES

■ Eingebettet in die idyllische Mecklenburgische Seenplatte, auf halber Strecke zwischen Berlin und Hamburg, liegt das denkmalgeschützte Gutshaus Lexow. Es ist der perfekte Rückzugsort für alle, die dem Großstadtrubel entfliehen möchten. Umgeben von Wiesen, Feldern und Wäldern scheint die Zeit stillzustehen. Das 1874 erbaute und 2008 sanierte Haus bietet mit 46 Betten in Apartments und Doppelzimmern Platz für Individualreisende, Familien und konzentriert tagende Teams. Bei der Sanierung setzten die Inhaber Bettina und Patrick auf Originalvorlagen und Handwerker aus der Region. Im kleinen Café und Restaurant kocht der aus der Sternegastronomie erfahrene André Beiersdorff frisch und innovativ. Dabei wird höchster Wert auf saisonale und regionale Produkte gelegt – viele davon stammen aus dem eigenen Garten. Das Gutshaus Lexow ist ein Refugium, das Ruhe mit feiner Kulinarik und kulturellen Veranstaltungen verbindet.



## 16 Hamburg PRICKELND ALKOHOLFREI

■ Ein neuartiges, alkoholfreies Getränk von lebendigem Charakter – das ist Borino. Die Gründer Andreas und Edgar entwickelten die Idee 2019. Die Herstellung lehnt sich an die anspruchsvolle Méthode Champenoise an. Borino wird aus feinsten Kräutern und Blüten von eigenen Gärten und regionalen Partnern gewonnen. Das Herzstück bildet ein kontrollierter Fermentationsprozess, bei dem Mikroorganismen organische Inhaltsstoffe umwandeln. Das Ergebnis: natürliche Kohlensäure und eine elegante Perlage, die einen champagnerähnlichen Ausdruck ohne Alkohol verleiht. Der nordische Pioniergeist vereint Handwerk, Natürlichkeit und Innovation. Die Sorten Gentle Thai (exotisch-würzig) und Hibiskus (floral-prickelnd) zeigen die Vielfalt dieses alkoholfreien Prickelns – als Aperitif, pur oder als Basis für Longdrinks.





### 17 Hamburg KUNST FÜR ALLE

Mit Gallery Connect erhält die Hamburger Kunstszene frischen Wind. Die neue Plattform möchte Kunst für jeden zugänglich machen und löst sie aus ihrem elitären Rahmen. Sie verbindet einen Onlineshop mit wechselnden Pop-up-Ausstellungen, die Kunst an alltägliche Orte wie Cafés oder Möbellhäuser bringen. Gründerin Lisa-Marie Bassalig hat es sich zum Ziel gesetzt, zeitgenössische Werke aus lokalen Ateliers direkt zum Publikum zu bringen und Kunst so als Teil des alltäglichen Lebens erlebbar zu machen. Ein zentrales Merkmal ist die Preisobergrenze von 1500 Euro pro Kunstwerk, wodurch die Werke auch für ein jüngeres Publikum erschwinglich werden. Die Plattform legt außerdem einen besonderen Fokus auf Künstlerinnen und fördert junge, diverse Positionen. Bei den Ausstellungen können Besucher Kunst nicht nur kaufen, sondern vor allem erleben und sich mit der Community verbinden. Ein unkomplizierter Kaufprozess über QR-Codes verbindet dabei die digitale mit der analogen Welt.



Fotos: Gina Grosenick



### 18 Gudendorf GANS ODER GAR NICHT

Hygge-Alarm auf dem Dithmarscher Gänsemarkt: In der Gaststube am warmen Holzofen wird es kuschelig, während die Hofküche mit klassischem Gänsebraten oder zur Kaffeezeit mit hausgemachten Torten lockt. In der Markthalle findet man nicht nur stilvolle Deko, sondern kann auch viele Köstlichkeiten für zu Hause einpacken. In der Daunestube wartet das perfekte Geschenk: hochwertige Daunebetten und -kissen aus eigener Manufaktur, gefüllt mit Daunen der Dithmarscher Gänse.



### 19 Hamburg INDO-BRITISCHE TEATIME

Das beliebte Restaurant Authentikka in Hamburg-Mitte präsentiert ein neues Konzept, das die indische Teekultur neu interpretiert. Täglich von 14:30 bis 16:30 Uhr können Gäste eine einzigartige Fusion aus der indischen "Dopahar ki chai" und dem britischen High Tea genießen. Das Herzstück dieser Teatime ist eine dreistöckige Etagere, die herzhaften und süßen Spezialitäten vereint. Sie bietet Kreationen wie Scones mit Chai-Butter, Masala Chicken und Kardamom Creme Rolls. Zusätzlich zur Teatime öffnet Authentikka auch den Dukaan, einen indischen Concept Store. Inspiriert von lebendigen indischen Straßenläden bietet der Dukaan Gewürze, Chutneys, hausgemachte Süßigkeiten und handgefertigte Geschenkartikel an. Viele der Produkte werden von indischen Frauen handgefertigt, um sie zu unterstützen.



ELBMEILE HAMBURG

# Quartier an der Hamburger Hafenkante

Wenn die Morgensonne die Elbe küsst und das Wasser zu glitzern beginnt, dann erwacht ein ganz besonderer Ort in Hamburg zum Leben. Es ist das Quartier an der Hafenkante, ein magischer Ort, an dem maritimes Flair auf pulsierenden Großstadt-Chic trifft: die Elbmeile. Du denkst, du kennst Hamburg – dieses Viertel ist anders. Sie reicht vom U-Boot-Museum am St. Pauli Fischmarkt bis zum idyllischen Övelgönne. Ihr Charakter ist in Hamburgs Hafengeschichte entstanden und entwickelt sich stetig weiter. Hier trifft die rustikale Romantik der Fischereiindustrie auf die vibrierende Energie der modernen Kreativszene.





Anleger Dockland

## ENTDECKEN, BLEIBEN, WIEDERKOMMEN

Die Elbmeile ist eine faszinierende Mischung: Zwischen ehrlicher Hafentmosphäre, authentischen Restaurants, exquisiten Design- und Möbelgeschäften sowie spannenden Kulturhotspots entfaltet sich ein einzigartiges Stadtgefühl. Es ist ein Ort zum Entdecken, zum Bleiben, für Sehnsüchte und zum Wiederkommen. Gegen 9 Uhr, wenn der Containerhafen in der Ferne brummt und am Altonaer Fischmarkt der frische Fang für den Verkauf vorbereitet wird, beginnt an der Hafenkante das urbane Treiben. Die Elbmeile ist offiziell erwacht!

Fotos: Franziska Ewers



Platz am Holzhafen



Restaurants am Fischmarkt



Mittendrin – Große Elbstraße

## DESIGN DISTRICT HAMBURG

Wer auf der Suche nach Inspiration für die eigenen vier Wände ist, wird hier fündig. Mit dem weltbekannten Stilwerk als Ankerpunkt zählt die Elbmeile zu den größten Design-Destinationen Hamburgs. Seit über 25 Jahren bietet das Stilwerk eine kuratierte Plattform für Design, Kunst und Lifestyle. Mit bis zu 24 Premium-Stores schafft es Interior-Erlebnisse der Extraklasse – von der Küche bis zum Home-Office, für private Ästheten und Profis. Doch das ist längst nicht alles: Zahlreiche weitere Interior-Highlights wie Lokal Design, Vitamin Design oder die dänische Sofacompany prägen das Straßenbild. Flankiert wird dieses Mekka für Ästhetik von Fashion-Visionären wie Hanz Schaaf, die dem Standort seit über zwei Jahrzehnten die Treue halten. Passend zur Vielfalt ist auch die Gastronomie ein Erlebnis: Mit rund 55 verschiedenen Konzepten lässt das Quartier keine kulinarischen Wünsche offen. Von herzhaft-authentischen Fischbrötchen bis zum raffinierten Fine-Dining-Angebot kommt hier jeder Genießer auf seine Kosten.



Sicht auf Café Schmidt & Frischeparadies



Foyer im Stilwerk

Fotos: Franziska Evers



Ich will nicht nur verwalten, sondern bewegen  
– die Elbmeile lebt vom Miteinander.



Boie Baumann



## HERZBLUT FÜR DAS QUARTIER: DER MÖGLICHMACHER

Ein so lebendiges und sich ständig weiterentwickelndes Viertel ist kein Zufall, sondern das Ergebnis echter Leidenschaft. Damit dieser besondere Spirit erhalten bleibt, haben sich die Unternehmen entlang der Hafenkante zusammengeschlossen, um ihr Viertel aktiv zu gestalten. Sie starten gemeinsame Aktionen und unterstützen sich gegenseitig, denn ein pulsierendes Quartier braucht Frequenz, Vielfalt und Emotionen. "Ein guter Quartiersmanger ist mehr als nur Bindeglied – er ist Möglichmacher, Netzwerker und Motor zugleich", erklärt Boie Baumann, der seit Anfang 2025 mit vollem Engagement die Fäden der Elbmeile zieht. Der "Mann für alle Fälle" kennt das Viertel wie seine Westentasche. Er hat hier gewohnt, gelebt und gearbeitet und ist heute mit seiner roten Vespa schnell vor Ort. Sein "Büro"? Dort, wo die Action ist: bei den Betrieben, auf der Straße oder in Gesprächen mit der Handelskammer oder dem Bezirk. "Es geht darum, Bedürfnisse frühzeitig zu erkennen, Akteure zu verbinden und konkrete Projekte anzustoßen", so Baumann. Egal, ob es um behördliche Unterstützung oder die Planung eines Events geht – Boie Baumann sorgt dafür, dass die Elbmeile auch morgen noch die faszinierendste Flaniermeile Hamburgs ist. Die Elbmeile beweist: Urbaner Lifestyle entsteht dort, wo Menschen den Mut haben, Verantwortung zu übernehmen und ihr Umfeld mit Herzblut mitzugestalten.



Rive



Rive



Fischmarkt Bistro



Fischmarkt Bistro

## GOURMET & CAFÉ: GENUSS OHNE GRENZEN

Von der Fischeranlieferung und -verarbeitung bei Heidi Fisk in die Küchen an der Hafenkante. Die Elbmeile hat viele kulinarische Facetten: authentisches Hafeneeling trifft auf gehobene Kulinarik. Das berühmte Fischereihafen-Restaurant ist eine Institution für Fischliebhaber und bietet maritime Gerichte vom Feinsten – Elbblick inklusive. Nur unweit davon entfernt überzeugen Chefkoch Felix Dietz und sein Team im schicken Restaurant Rive mit modernem Flair und einer spektakulären Aussicht auf den Hamburger Hafen. Wer es lieber französisch mag, findet im Restaurant Marseille eine stilvolle Adresse.

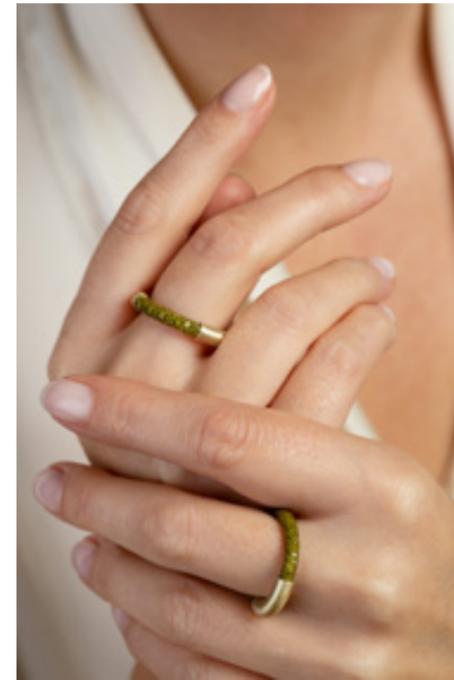
Für den schnellen und ehrlichen Genuss sorgt das Fischmarkt Bistro an der Großen Elbstraße, das den klassischen Hamburger Snack zelebriert. Im Frischeparadies wird man fündig, wenn man frischen Fisch, Meeresfrüchte und hochwertige Lebensmittel für zu Hause sucht. Das gastronomische Angebot an der Elbmeile wird durch charmante Cafés abgerundet: das Café Schmidt und The Special Connection sind nicht nur im Sommer ein beliebter Treffpunkt, um zu sehen und gesehen zu werden, und bieten Heißgetränke sowie die leckersten Kuchen.



FISCHLEDER STORE

# FANG DES TAGES

Was auf den ersten Blick ungewohnt klingt, ist der Trend in der Eco-Fashion – und eine echte Revolution für deine Garderobe. Im Wismarer Fischleder Store beweist man, dass Abfallprodukte aus der Lebensmittelindustrie ein luxuriöses zweites Leben verdienen.



Häute von Lachs, Rochen oder Seewolf, die sonst weggeworfen würden, werden durch umweltschonende, oft pflanzliche Gerbung zu einem geschmeidigen, geruchsneutralen Material veredelt. Das Besondere: Die natürliche Schuppenstruktur bleibt erhalten und macht jedes Stück zu einem spürbaren Unikat. Vergiss Massenware! Hier entstehen in puristischem Design handgefertigte Kreationen, von einzigartigen Goldschmuckstücken aus der eigenen Manufaktur bis hin zu stilvollen Portemonnaies und Gürteln. Das Material ist dabei dünner, aber reißfester als viele herkömmliche Lederarten. Wer auf Slow Fashion und einzigartige Texturen steht, findet hier eine nachhaltige Alternative – mit dem zusätzlichen Bonus, ein echtes Gesprächs-Starter-Piece zu besitzen. Seit Oktober 2025 gibt es einen weiteren Ableger in Hamburg-Eppendorf.





**FOTOGRAFIN NINA TIETJEN**

## ÄSTHETIK MIT SEELE

Als gebürtige Cuxländerin fotografiert Nina Tietjen Menschen, Marken und Orte in ihrer Wirkung. Sie hält fest, wie sie sich anfühlen, und macht Stimmungen sichtbar. Dort, wo Natürlichkeit auf Ästhetik trifft, Bewegung auf Licht und Dokumentation auf Emotion.

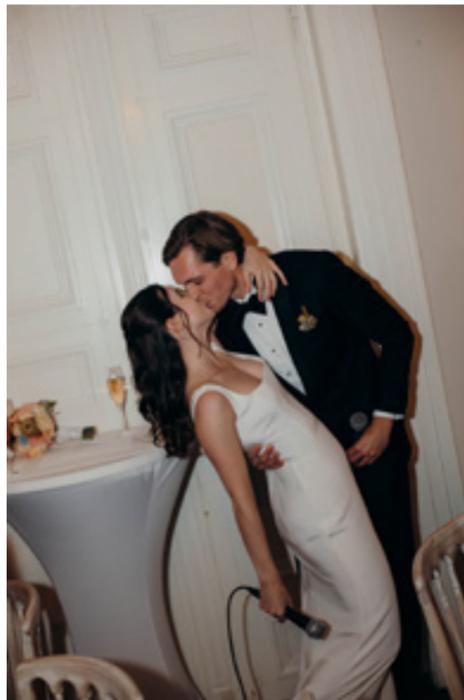
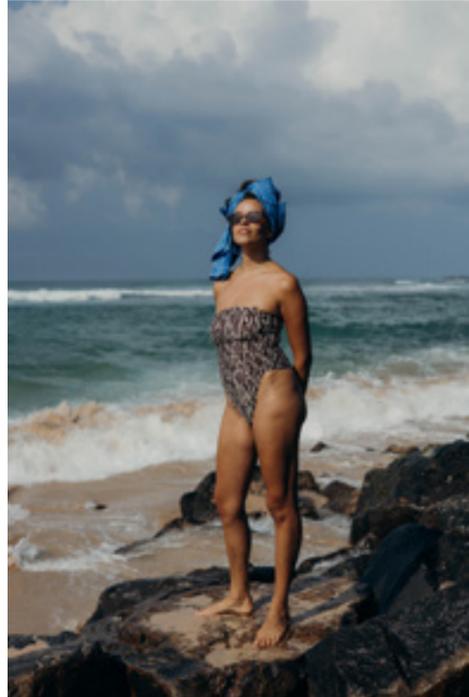
■ Nina arbeitet intuitiv, hält das Flüchtige und Beiläufige fest – die Momente zwischen den Momenten. Ihre Fotografie lebt von Lebendigkeit und Gegensätzen. Dokumentation und Gestaltung, Spontaneität und bewusste Form, natürliches Licht und harter Blitz. Sie liebt Struktur, Farben, Formen und das Spiel von Sonne und Schatten sowie die Schönheit kleiner Imperfektionen und nicht wiederkehrender Momente. Die Fotografin lebt zwischen Bewegung und Ankommen, zwischen Norddeutschland und den Tropen. Von Frühjahr bis Herbst begleitet sie Elopements in St. Peter-Ording und Destination Weddings in der Toskana und porträtiert Menschen in Hamburg. Im Winter widmet sie sich Lifestyle- und Interieur-Projekten im warmen Süden. Dabei bleibt Ninas Blick derselbe: authentisch, frei, ästhetisch, schön in seiner Echtheit. Mit ihrer herzlichen, lebhaften Präsenz und ihrer Begeisterungsfähigkeit bringt sie Menschen zum Lachen, zur Ruhe und zum Leuchten. Sie zieht echte Momente hervor, ohne sie zu inszenieren.

Fotos: Nina Tietjen



NOORDISH





Fotos: Nina Tietjen

## TEE, TEXTE & TRANQUILLITÄT

Wenn der Wind draußen pfeift und die Tage kürzer werden, gibt es kaum etwas Schöneres, als sich mit einem guten Buch und einer Tasse heißem Tee einzukuscheln. Doch wo finden sich die besten Geschichten, die gemütlichsten Orte und die inspirierendsten Worte, um die kalte Jahreszeit stilvoll zu genießen? Wir verraten euch, welche norddeutschen Autoren ihr auf jeden Fall auf der Leseliste haben solltet, welche Bücher sich perfekt als Winterlektüre eignen und wo man Schreiben im Workshop lernen kann. Macht es euch bequem!

# SCHMÖKERN



# BUCHHANDLUNG FELIX JUD



In einer von digitaler Schnelllebigkeit dominierten Welt ist ein Besuch bei Felix Jud in der Hamburger Innenstadt eine wahre Wohltat für die Seele. Die renommierte Buch- und Kunsthandlung ist weit mehr als nur ein Geschäft, sie ist ein lebendiger kultureller Treffpunkt.

Mit einem sorgfältig kuratierten Angebot an bildender Kunst und exquisiten Büchern lädt Felix Jud dazu ein, in eine Oase der Ruhe und Inspiration einzutauchen. Hier findet ihr nicht nur seltene Erstausgaben und besondere Drucke, sondern auch eine Plattform für bedeutende Künstler und Autoren. Von Ausstellungen namhafter Maler wie Lyonel Feininger bis hin zu Lesungen mit Persönlichkeiten wie Angela Merkel oder Jan Philipp Reemtsma spiegeln die Veranstaltungen die hohe Qualität und Vielfalt des Hauses wider.

Mit der Eröffnung einer Dependance auf Sylt trägt Felix Jud seine Mission, Kunst und Literatur zu fördern, nun auch in neue Regionen. Ob in Hamburg oder auf Sylt – Felix Jud ist der ideale Ort, um sich mit Gleichgesinnten über die schönen Dinge des Lebens auszutauschen und neue Inspirationen zu finden. Ein Muss für jeden Kultur- und Lifestyle-Liebhaber!



Fotos: Felix Jud; Rene Supper

# CHEFREDAKTEUR UND AUTOR LARS HAIDER



Lars Haider, bekannt als Chefredakteur des Hamburger Abendblatts und Bestsellerautor, entführt uns in seinem neuen Roman "Am Ende der Straße die Schlei" auf eine unvergessliche Suche nach Heimat. Die Geschichte beginnt kurz vor Konstantin Wolfs 40. Geburtstag in Hamburg. Ein Anruf führt ihn zurück an die Schlei, den Ort seiner Kindheit, um das Haus seiner Eltern zu verkaufen. Aus einem verlängerten Wochenende werden plötzlich zwei Wochen, in denen Konstantin großen Fragen gegenübersteht: Will er wirklich in der Großstadt leben, oder doch an der kleinen Straße, an deren Ende ein magischer Meeresarm beginnt? Haider liefert eine Geschichte über den Zauber der See, die Liebe zum Land und das, was wirklich wichtig ist. Ein Muss für alle, die sich fragen, wo ihr Zuhause ist. Das Buch erscheint im Februar 2026.



# PAPETERIE NELLIE & FINN

Das kleine Label Nellie & Finn, gegründet von Viktoria Schluenzen, widmet sich der liebevollsten Papeterie für Kinder. Hier trifft die Magie des Analogens auf charmantes Design. Inspiriert von ihrer eigenen Kindheit und dem bunten Familienleben, illustriert Viktoria jedes Produkt selbst – von detailreichen Freundebüchern und Erinnerungsalben bis hin zu Postkarten mit zauberhaften Tierfamilien. Die Motive sind bewusst so entworfen, dass sie die Einzigartigkeit jedes Kindes ansprechen und den Alltag mit Freude bereichern. Nellie & Finn schafft somit Produkte, die nicht nur schön anzusehen sind, sondern vor allem dabei helfen, die wertvollsten Momente festzuhalten. Eine wundervolle Entdeckung für moderne Eltern, die Nostalgie und Wärme in ihr Zuhause bringen möchten.



Fotos: Mark Sandten / FUNKE Foto Services, Nellie & Finn





# SCHREIBCAFÉ HAMBURG

Beim Schreibcafé Hamburg stehen kreatives Schreiben und Achtsamkeit im Mittelpunkt. Das im Jahr 2020 von Lisa Waldherr gegründete Forum für Schreibbegeisterte bietet einen inspirierenden Raum und eine Auszeit vom Alltag. In den Räumlichkeiten des Why Not Cafés in Hamburg-Ottensen finden Kurse und Workshops wie "Achtsames Schreiben" (3 Stunden) oder "Schreib es dir wert" (8-wöchiger Kurs, auch online verfügbar) statt. Die Teilnehmer finden dort nicht nur Inspiration für eigene Geschichten, sondern auch eine Gemeinschaft, die dem einsamen Schreiben entgegenwirkt. Übrigens bietet die Gründerin ebenfalls Workshops unter dem Titel "Mindful Writing – Achtsames Schreiben" im Das Kubatzki in St. Peter-Ording an.



# LITERATURBÜRO LÜNEBURG

Für alle Kultur- und Literaturfans ist das Literaturbüro Lüneburg ein absoluter Geheimtipp! Beheimatet im historischen Heinrich-Heine-Haus, bietet der Verein eine Bühne für spannende Literaturveranstaltungen. Um nur eines von vielen Highlights zu erwähnen: Anja Kampmann liest aus "Die Wut ist ein heller Stern", Dienstag, 20.01.2026, Heinrich-Heine-Haus, 19:30 Uhr. Hedda hat sich ihren Traum erkämpft: Artistin im "Alkazar" auf der Reeperbahn. Doch nichts zählt mehr, als in den dreißiger Jahren die neuen Uniformen wie selbstverständlich im Publikum auftauchen. Die Freiräume werden enger und auch für die Mädchen im Varieté wird es gefährlich. Wem kann Hedda noch trauen? Ihr Bruder Jaan heuert als Harpunenschmied auf einem Walfänger an, für eine Fahrt in die Antarktis. Und auch Hedda sucht für sich und ihren kleinen Bruder Pauli nach Auswegen. Anja Kampmann, 1983 in Hamburg geboren und in Lüneburg aufgewachsen, debütierte 2016 mit dem Gedichtband "Proben von Stein und Licht". Ihr erster Roman "Wie hoch die Wasser steigen", wurde vielfach übersetzt, für den Preis der Leipziger Buchmesse sowie den Deutschen Buchpreis nominiert. 2024 erhielt sie den Marie-Luise-Kaschnitz-Preis.



Fotos: Gregor Runge, Maximilian Göttsche



# AUTORIN KATJA KEWERITSCH

Absolut lesenswert: "Das Flüstern der Marsch", ein Roman von Katja Keweritsch, der von einer Familiengeschichte über mehrere Jahrzehnte handelt. Im Zentrum der Geschichte stehen vier Frauen aus drei Generationen und die Marschlandschaft. Der Roman erforscht unausgesprochene Tabus und wie Traumata innerhalb von Familien weitergegeben und überwunden werden können.

Die Geschichte beginnt, als Mona zum 80. Geburtstag ihres Großvaters Karl in der Marsch ankommt und feststellt, dass ihre Großmutter Annemie spurlos verschwunden ist. Annemie birgt ein schmerzhaftes Geheimnis, das das Leben der gesamten Familie prägt. Inspiriert wurde Keweritsch von ihrer eigenen Familiengeschichte und einem Familienzweig in Tschechien, den sie erst später kennenlernte.

Die Autorin ist in einem friesischen Dorf aufgewachsen, von dem aus es sie bald in die Welt zog. Sie hat einen Master in Ethnologie, studierte in Hamburg, Köln und L.A. und arbeitete als Journalistin. Wenn sie nicht gerade reist, lebt sie mit ihrer Familie in der Hansestadt, da, wo Großstadt, Elbe und Marsch sich begegnen und der tägliche Spaziergang durch die Flusslandschaften sie inspiriert.



Fotos: Uwe Döhmann





FOTOGRAFIN ESTHER JÖRGENSEN

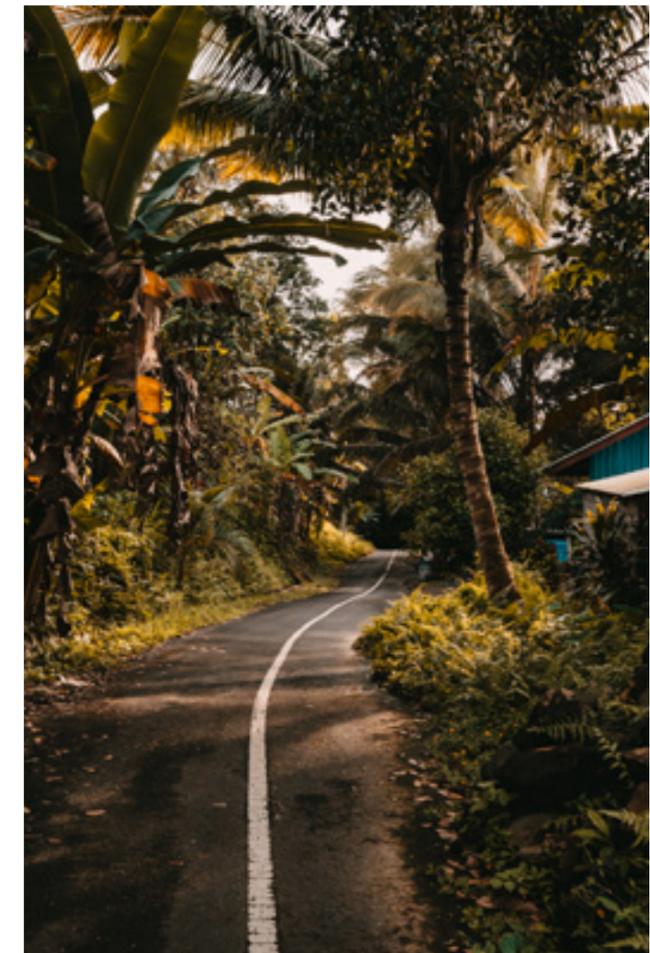
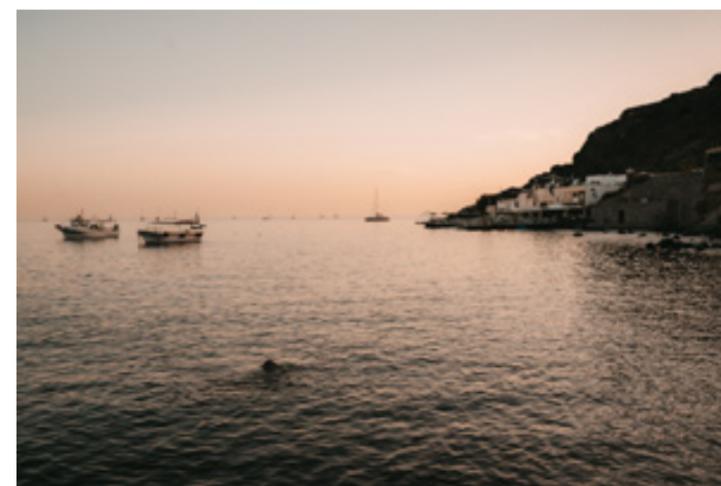
# HEIMAT UND HORIZONT

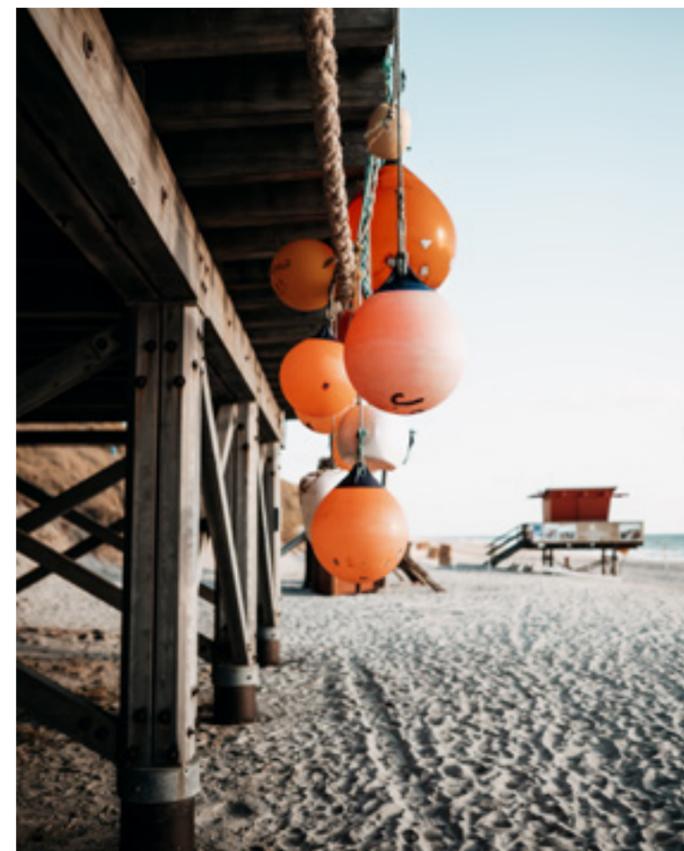
Fotografin und Designerin Esther Jörgensen ist Weltenbummlerin mit Sylter Herz.

— Ihre Basis hat sie nach wie vor auf der Nordseeinsel – hier liebt sie den Sturm, die salzige Luft und den Rhythmus der Gezeiten. Trotzdem ist Esther ortsunabhängig, lädt ihre Kreativitätsbatterie durch Workation regelmäßig im Ausland auf – einzige Bedingung: immer nah am Meer. Sie begleitet Marken und Persönlichkeiten mit einem klaren, authentischen Stil, wobei sie ausschließlich mit natürlichem Licht fotografiert. Ihre Arbeit wird von der Klarheit, Ruhe und Verbundenheit geprägt, die sie auf ihrer Heimatinsel findet. Sylt ist für sie mehr als nur ein Ort – es ist ihr Zuhause. Wir freuen uns, dass Esthers Fischkutter unser Wintercover schmückt.



Fotos: Esther Jörgensen





Ich reise leidenschaftlich gern, fotografiere unterwegs besondere Orte, Stimmungen und Begegnungen und verlege regelmäßig meinen Arbeitsplatz in andere Länder. Diese Phasen sind für mich Quelle der Inspiration und kreativen Energie.





# KOMM ISS BEI MIR

SCHÖN ESSEN UND  
TRINKEN IN  
NORDDEUTSCHLAND

In den dunklen Monaten sehnt sich unsere Seele nach einem warmen Hafen. Der Winter ist mehr als nur eine Jahreszeit, er ist eine Einladung, innezuhalten, die Kälte draußen zu lassen und sich von innen heraus zu wärmen. Genau deshalb ist sie unsere liebste Genusszeit! Aus der wunderbaren Buchreihe "Wochenender – Komm iss bei mir" haben wir vier Schätze geborgen – kulinarische Oasen, die in Norddeutschland darauf warten, entdeckt zu werden. Sie füllen nicht nur den Magen, sie schenken auch unserer Seele ein tiefes, wohliges Gefühl von Geborgenheit. Alle Geheimtipps und noch viel mehr Inspiration findet ihr im Buch – das perfekte Geschenk für einen lieben Menschen oder ein Muss für euer eigenes Küchenregal, um die dunklen Monate genussvoll zu überstehen.

Foto: Yvonne Schmedemann

## NORDFRIESISCHES LAMMKONTOR

### RESTAURANT, GASTHAUS, HOF- UND ANTIKLADEN



#### HUSUM

Wenn man von der Straße durch das Tor in den Innenhof tritt, ist man sofort drin, in der ganz eigenen kleinen Welt des Nordfriesischen Lammkontors. Wobei klein es nicht wirklich trifft. Denn im Gebäude, in dem es früher Stallungen, ein Bürgerhaus, eine Remise und ein Bierlager gab, sind heute ein Hofladen, eine Antiquitätenscheune, ein Restaurant mit Biergärtchen und ein Gasthaus mit sechs Zimmern untergebracht. Das Herz des Nordfriesischen Lammkontors schlägt aber natürlich im Hofladen. Dort wird das regional und nachhaltig erzeugte Fleisch des Salzwiesenlammes und des Nordfriesischen Weiderinds verkauft. Das kann man auch im Restaurant probieren – und das sollte man wirklich. Denken Sie an rosa gebratene Lammnüsschen, an saftiges Entrecôte oder Thymian-Bratwurst.



Fotos: Christoph Mannhard | Text: Franz Verlag

# ALTE FISCHEREIGENOSSENSCHAFT

## FISCHHANDEL UND BISTRO

### TÖNNING

Klar, 24 Stunden sind 24 Stunden, überall auf der Welt. Aber in Tönning hat man das Gefühl, dass die Zeit sich ein bisschen mehr Zeit nimmt. Es ist beschaulich hier. Und sehr malerisch, diese Altstadt mit vielen alten Giebelhäusern, die den niederländischen Einfluss zeigen. Wer in Tönning ist, sollte unbedingt bei der KFT Krabben & Fischhandel Tönning vorbeischauen: Die Alte Fischereigenossenschaft hat Nordseekrabben und Fisch aus allen Weltmeeren im Angebot. Stilecht in den Räumen des 1946 gegründeten Genossenschaftsverbands untergebracht, wird der in heimischen Gefilden geangelte Fisch in der hauseigenen Räucherei im Altonaer Ofen auf Buchenholz aufbereitet. Die Alte Fischereigenossenschaft mutet nur von außen historisch an, innen ist alles modernisiert worden. Fisch und Krabben sind zwar im Internet bestellbar. Doch nur der Besuch vor Ort garantiert vollen Genuss: Man kommt schnell ins Schnacken mit Einheimischen, die den Fischhandel ebenso schätzen.



# BRÜDIGAMS WILDWECHSEL

## LANDGASTHOF UND HOTEL



### KAAKS

Kuriositäten auf dem Fenstersims, Lady-Di-Porträts an den Wänden und Geweihe an den Decken – hier herrscht eine ganz eigene Kombination aus außergewöhnlichen Objekten und Möbeln unterschiedlicher Designepochen. Frank Brüdigam ist ein leidenschaftlicher Sammler und ein noch leidenschaftlicherer Koch. Nicht verwunderlich also, dass sich im Brüdigams Wildwechsel inzwischen 6.000 Kochbücher aus aller Welt befinden. Und während die Einrichtung für die einen streitbar sein mag, sind sich beim Essen alle einig. Denn das ist einfach unsagbar lecker. Serviert werden unverschnörkelte Speisen, deren Zutaten, Gewürze und Aromen so wunderbar aufeinander abgestimmt sind, dass sich immer ein besonderer Dreh im Geschmack ergibt. Und so schafft es Brüdigams Wildwechsel, dass sich hier sowohl Gourmets als auch die Nachbar:innen aus dem Dorf wohlfühlen. Was natürlich auch am Gastgeberpaar liegt, das seine Gäst:innen schon beim ersten Mal wie gute Freund:innen behandelt. Wer diese Gastfreundschaft etwas länger genießen möchte, kann in einem der sechs Hotelzimmer auch über Nacht bleiben und sich auf ein liebevoll angerichtetes und ausgiebiges Frühstück freuen.



Foto: Stefan Malzkorn | Text: Franz Verlag

# DE FISCHJUNG

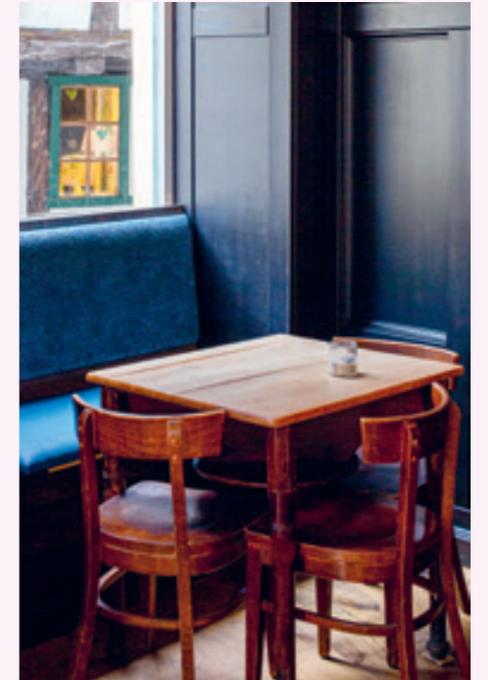
## FISCHIMBISS UND LADEN

### SCHWERIN

Manche Sätze hat man so oft gehört, dass man gar nicht mehr merkt, wie viel Wahrheit in ihnen steckt. Dass Liebe durch den Magen geht, zum Beispiel. Oder dass das Auge mitisst. In der Schweriner Altstadt kann man sich von ihrer Gültigkeit wieder überzeugen, in einem Imbiss namens De Fischjung. Der ist zwar ziemlich klein, seine Liebe zum Fisch dafür umso größer. Es gibt dort Fisch-Soljanka, Pulled-Lachs-Burger oder Wels-Hotdog, dreierlei Matjes im Fladenbrot oder einen Küsten-Döner aus mariniertem Räucherlachs mit Salat auf Fladenbrot. All das schmeckt so überzeugend, dass man leicht übersieht, wie ungeheuer gut es aussieht, was man da auf dem Teller hat und isst. Währenddessen sitzt man an einem hölzernen Tisch draußen auf dem Kopfsteinpflaster der Buschstraße, mit Blick auf den mächtigen Dom am Ende der Straße und auf das Kommodenhäuschen aus dem Jahr 1698 gleich nebenan.



Fotos: Uta Gleiser | Text: Alexandra Frank



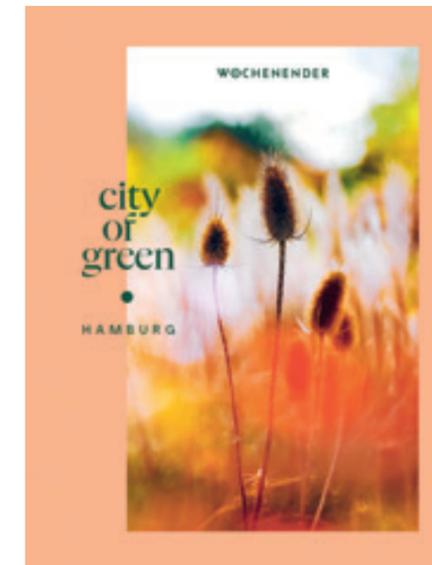
# REISE, LIEBE UND INSPIRATION

Die Buchreihe "Wochenender" erscheint im Frenz Verlag und ist im Jahr 2018 aus der Liebe von Eli Frenz zu guter Fotografie sowie ihrer Freude am Entdecken entstanden.

Die passionierte Nordseefahrerin wuchs als fünftes von sieben Kindern im politisch unruhigen Chile auf. Das ist deshalb interessant, weil es zu ihrem bewegten Leben passt. Danach war Eli Frenz nacheinander: Hamburgerin, ausgebildete Tischlerin, Besitzerin eines Hotels in Südfrankreich, wieder Hamburgerin, Chefin einer Cateringfirma, Fotoredakteurin, dreifache Mutter und Geschäftsführerin einer Content-Agentur.

Mit dem "Wochenender" wollte sie einen Impuls setzen, der auf dem Buchmarkt in dieser Form bislang einzigartig ist. Die Buchreihe stillt die Sehnsucht vieler Menschen nach Zufluchtsorten vor der eigenen Haustür und inspiriert zum regionalen und klimabewussten Reisen. Sie wendet sich an gestresste Stadtmenschen, die Erholung und Auszeit im ländlichen Umland ohne lange und umweltbelastende Reisen suchen. Raus aus der Stadt, raus aus der Ehrgeizfalle, hinein in die Ruhe.

Die Buchreihe beschäftigt sich mit dem Umland von Hamburg, Brandenburg, Berlin und München – und wächst immer weiter. Was niemanden außer Eli Frenz überrascht. Und weil nordisch nicht nur Norddeutschland und Ästhetik, sondern auch "Wochenender" liebt, haben wir kurzerhand beschlossen, in jeder Ausgabe ein Thema aus der Buchreihe vorzustellen. Wer neugierig geworden ist, dem empfehlen wir einen Blick auf die Website.



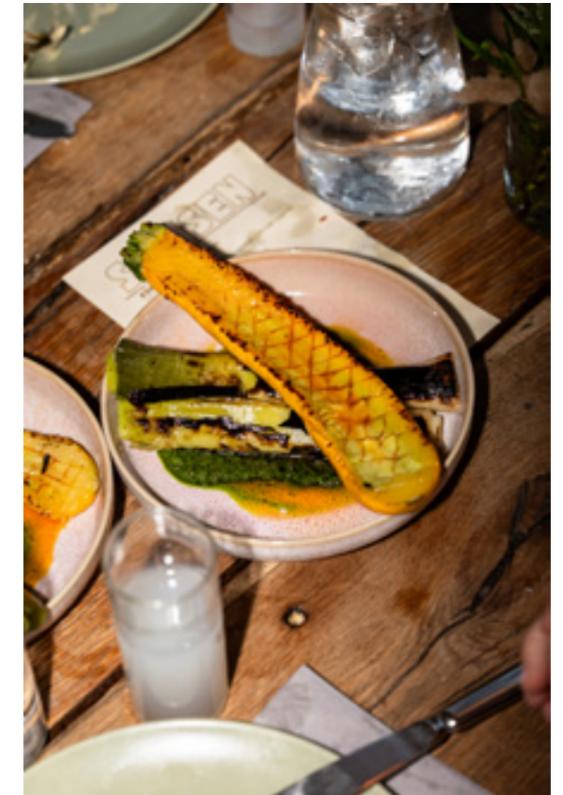
Fotos: Frenz Verlag

ONUR ELCI UND LAURA VALENTINA HUTTER

# ZWISCHEN GENUSS UND ECHTER GASTFREUNDSCHAFT



Wenn sich zwei Menschen mit Leidenschaft für Kulinarik, Community und ehrliche Begegnungen zusammentun, entsteht mehr als ein gemeinsames Projekt – es entsteht Bewegung. Onur Elci, Koch, Autor und Gastgeber, und Laura Valentina Hutter, Gründerin des Social Food Collective und Mitinitiatorin der HiddenTable App, verbinden Authentizität, Kreativität und Bodenständigkeit mit dem Mut, Dinge anders zu denken. Im Gespräch erzählen sie, warum Gastfreundschaft für sie weit über gutes Essen hinausgeht, wie Hamburg sie prägt – und warum echter Genuss immer geteilt werden will.



**noordish: Wie habt ihr euch eigentlich kennengelernt – und was verbindet euch heute in eurer Zusammenarbeit?**

**Laura:** Das erste Mal sind Onur und ich uns 2018 bei einem Event über den Weg gelaufen – beide noch in anderen Projekten verankert. Plötzlich standen wir uns 2024 wieder gegenüber – beide selbstständig, gleiche Werte und einem Gedanken: Wir wollen die Szene wirklich mitgestalten und prägen.

**Onur:** Wir trafen uns zum Lunch – und waren uns sofort sympathisch. Für mich spielt es eine große Rolle, dass ich die Menschen mögen muss, mit denen ich arbeite. Das mag in manchen Situationen vielleicht arrogant klingen, aber ich habe keine Zeit für Menschen, die mir nicht die gleiche Wertschätzung entgegenbringen, mit der ich ihnen begegne. Laura war direkt sympathisch, authentisch und vor allem offen. Ich mag Menschen, die sich nicht hinter Fassaden verstecken – so ist Laura.

Fotos: David Abbel Fotografie

**Eure Arbeit dreht sich ums Zusammenbringen – sei es am Tisch, auf Events oder über digitale Plattformen. Was bedeutet Gastfreundschaft für euch persönlich?**

**Laura:** Gastfreundschaft ist für mich das Herz der Gastronomie. Ich komme aus dem Service – das prägt. Ich liebe es, Menschen zusammenzubringen. Vielleicht liegt's auch an meiner Großfamilie aus dem Süden: bei uns wurde immer groß aufgetischt – ob du eingeladen warst oder nicht. Wie heißt es so schön: ich schenke dem Gast Freundschaft und behandle ihn so wie meine Freunde. Das könnte in Deutschland noch mehr gelebt werden.

**Onur:** Für mich ist Gastfreundschaft praktisch alles. Schon das Wort sagt es: Es dreht sich alles um den Gast. Unser Job – und vor allem unser Wunsch – ist es, für unsere Gäste schöne Erinnerungen zu schaffen. Das bedeutet im Umkehrschluss: kontinuierliches Erwartungsmanagement. Es geht um Augenhöhe und Authentizität.



**Onur, dein neues Kochbuch heißt "Alles in die Mitte". Was steckt hinter dem Titel – und wie zeigt sich diese Haltung in deiner Küche und im Umgang mit Gästen?**

**Onur:** Der Titel erklärt sich eigentlich von selbst. Ich komme aus dem Süden – bei uns teilt man das Essen, den Wein, die Gespräche. Kulinarik ist ein sozialer Akt. Deshalb servieren wir die Gerichte meistens in die Mitte des Tisches – das schafft Interaktion. Das deutsche Pendant dazu ist für mich das Abendbrot. Meine Küche ist einfach, geschmackvoll – und zum Teilen gedacht. Insofern ist mein erstes Kochbuch eine Hommage an meine Heimat: das Mittelmeer. Gastfreundschaft und das Teilen stehen dabei im Mittelpunkt.

**Laura, mit deiner Agentur machst du Gastro-Marken sichtbar. Wie sieht deine Arbeit konkret aus?**

**Laura:** Mit meiner Agentur unterstütze ich Gastro-Brands, Food-Produzenten und Köch:innen dabei, ihre Geschichte richtig gut zu erzählen – und zwar so, dass sie auch ankommt. Ich arbeite an kreativen Konzepten, kreierte Influencer-Kampagnen, entwickle Events und helfe, die digitale Kommunikation auf ein neues Level zu bringen. Dabei liegt mein Fokus immer auf Authentizität, Community-Building und natürlich: Genuss.

**Und jetzt die Hiddentable App, mit der du gerade von Hamburg aus in andere Städte expandierst. Was war der Auslöser für die Idee – und was reizt dich daran, das Restaurantlebnis digital weiterzudenken?**

**Laura:** Dieses Projekt hat mich gefunden – und zwar genau zum richtigen Zeitpunkt. Der große Leerstand in den Restaurants hat uns schon lange beschäftigt. Mit HiddenTable wollen wir genau da ansetzen und gleichzeitig Genussmenschen eine Plattform geben. Wir bringen junge wilde Talente und große Namen an einen Tisch. Mich reizt vor allem die Verbindung von digitalem Zugang mit echtem kulinarischem Erlebnis.

**Genau darin liegt die Zukunft. Essen, Sichtbarkeit, Community – wo überschneiden sich eure Welten am stärksten?**

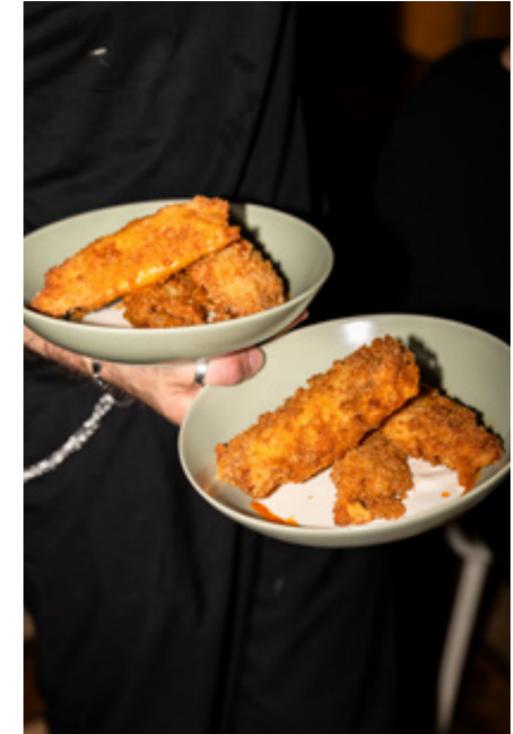
**Laura:** Essen ist unsere Sprache. Wir reden über Essen, wir posten über Essen und wir treffen uns beim Essen. Onur und ich teilen den Wunsch, mit dem was wir tun, echte Erlebnisse zu schaffen. Und genau darin liegt unsere Schnittstelle: Leidenschaft für Genuss, kombiniert mit dem Drang, was zu bewegen.

**Onur:** Absolut richtig. Wir sind beide Genussmenschen mit Werten. Ich kann eine gute handwerkliche Bratwurst genauso feiern wie ein gehobenes Menü. Uns interessieren die Menschen hinter den Produkten – ihre Geschichten und ihre Leidenschaft. Genau diese Leidenschaft treibt uns an. Ehrlich gesagt ist das, was wir tun, mehr als ein Job. Es ist das, was wir lieben – und das wir zu unserem Beruf machen durften. In diesem Sinne sind wir beide ziemlich privilegiert.

**Norddeutschland gilt als eher zurückhaltend. Wie offen ist die Hamburger Gastroszene für neue Konzepte, Experimente und junge Marken?**

**Laura:** Das ist sehr differenziert zu betrachten. Wenn ich auf meine letzten 15 Jahre Gastro- und Genussbeobachtung blicke, dann sehe ich, dass sich in Hamburg wahnsinnig viel tut. Es gibt Pop-ups, junge Konzepte, richtig gute Köpfe. Trotzdem: Mut kann man nie genug haben. Mehr Roughness, mehr "Wir probieren das jetzt einfach" würde uns manchmal gut tun. Aber wir sind auf einem verdammt guten Weg. **Onur:** Es hat sich viel getan. Anfang der 2000er war hier wenig Genuss – mehr reine Nahrungsaufnahme. Natürlich gab es auch damals große Köche und Restaurants, aber für viele Gäste war Essen eher funktional als emotional. In den letzten zehn Jahren hat sich viel verändert – auch dank vieler Freunde und Bekannter, die wie wir daran mitgewirkt haben. Ich sehe die Entwicklung positiv, auch wenn Hamburg nicht so mutig ist wie Berlin. Aber das ist völlig okay.

Fotos: David Abbel Fotografie



**Was ist euer Lieblingsrestaurant/kulinarisches Erlebnis außerhalb von Hamburg?**

**Laura:** Die Frage liebe ich, weil ich mich so schwer entscheiden kann. Aber ganz klar auf der Liste: Salt & Silver in St. Peter-Ording. Traumhafte Küche, Sonnenuntergang, Nordseeluft. Was will man mehr!

**Onur:** Ich empfehle außerdem das Straend in Hörnum auf Sylt. Und natürlich gibt es fantastische Läden in Berlin – etwa das Tulus Lotrek von Max Strohe – oder Chairs in Frankfurt.

**Onur, in deinen Rezepten geht es oft um Teilen, Vielfalt und Herkunft. Wie politisch ist Kochen für dich – und wie bewusst gestaltest du kulinarische Narrative?**

**Onur:** Für mich geht es im Leben immer um Haltung – insofern ist Kochen genauso politisch wie alles andere. Ich bin kein dogmatischer Mensch, höre mir gerne verschiedene Perspektiven an, bevor ich meine Meinung bilde. Meine kulinarischen Narrative gestalte ich sehr bewusst. Ich positioniere mich klar zu Themen wie Umwelt, Armut oder den aktuellen Kriegen – sei es in der Ukraine oder in Gaza. Auch im Buch ist das spürbar. Ich liebe den ersten Satz unseres Grundgesetzes:

die Würde des Menschen ist unantastbar. Zugang zu gutem Essen ist für mich ein Teil dieser Würde – genauso wie Wohnen. Einer der Köche, die ich sehr bewundere, ist José Andrés. Er hat die Organisation World Central Kitchen gegründet, die Menschen in den schlimmsten Katastrophenregionen mit warmem Essen versorgt – in Gaza, der Ukraine oder nach dem Erdbeben in der Türkei. Wir brauchen mehr solche Menschen, die uns zeigen, worum es wirklich geht.

**Laura, was braucht ein Gastrokonzept heute, um mehr zu sein als ein Hype und wirklich langfristig relevant zu bleiben – online wie offline?**

**Laura:** Da sprichst du gleich die zwei wichtigsten Worte an, von Anfang an Qualität hochhalten und zwar offline, wie online. Konzentriert euch auf eine überschaubare Speisekarte mit den besten Produkten, investiert ins Personal und traut euch langsam an neue Konzepte. Die Deutschen brauchen immer ein bisschen länger, um sich an was zu gewöhnen. Deshalb inspiriert euch an Konzepten aus den skandinavischen Ländern, oder Italien oder mein Geheimtipp seit Jahren: Prag. Roughness gepaart mit exzellentem Service und Gerichten ist für mich das Must Have für 2026.



Work.  
**Watt.**  
Balance.



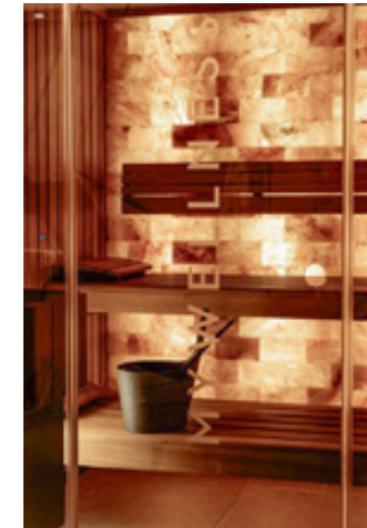
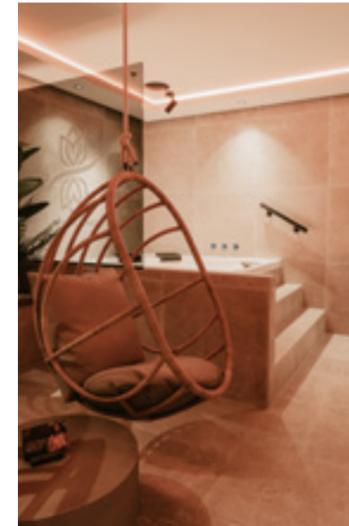
Foto: Jan-Hinrik Driessen

## MYWELLNESS IM WATERFRONT BREMEN

# ENTSPANNUNG AN DER WESER



Wer nach Wellness, Ruhe und Privatsphäre mitten in der Stadt sucht, wird in Norddeutschland nicht nur in Hamburg-Harburg, sondern seit Kurzem auch in Bremen fündig. Im Oktober eröffnete MyWellness im Shoppingcenter Waterfront Bremen seinen bereits 13. Standort in Deutschland.



Mit 19 exklusiven Wellness-Suiten zählt die neue Filiale zu den größten Häusern des Unternehmens und bringt das beliebte Private-Spa-Konzept erstmals an die Weser. In den stilvollen Deluxe- und Superior-Suiten können Gäste allein, zu zweit oder mit Freunden ihre persönliche Auszeit genießen. Jede Suite ist mit Sauna, Whirlpool, Schwebeliege und Hängesessel ausgestattet und lässt sich über ein intuitives Smartpanel oder die MyWellness-App steuern. Licht, Musik und Temperatur lassen sich individuell anpassen. Snacks und Getränke werden diskret über eine Durchreiche geliefert. Das Wasser in den Whirlpools wird alle sieben Minuten vollständig neu aufbereitet – für höchste Hygiene und unbeschwerter Entspannung. Wer mehr möchte, wählt die Superior-Suite mit Hydromassageliege oder ergänzt den Aufenthalt mit romantischen Candle-Light- oder Geburtstags-Upgrades. Und das Beste: Man kann hier an 365 Tagen im Jahr ganz persönliche Momente der Entspannung erleben. "Unser Ziel ist es, Orte zu schaffen, an denen Menschen wirklich abschalten können – mit absoluter Privatsphäre und einem Service, der sich unauffällig, aber spürbar anfühlt", sagt Thomas Kanitz, Gründer und Geschäftsführer von MyWellness. "Bremen ist für uns ein Herzensprojekt – ein Wellness-Hafen direkt an der Weser." Rund 500 Mitarbeitende sorgen an den inzwischen dreizehn Standorten dafür, dass smarte Technologie, Design und Hygienestandards perfekt zusammenspielen. Das Ergebnis ist zeitgemäße Entspannung: exklusiv, digital und ganz nah am Entspannungsbedürfnis der Menschen. Und so viel dürfen wir verraten: Ein weiterer Standort in Hannover wird bald folgen.

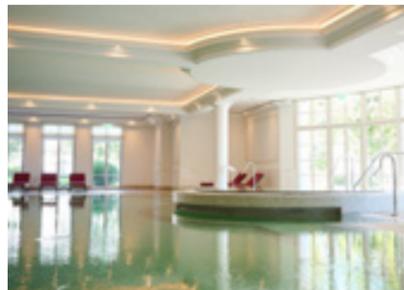




**GRAND HOTEL HEILIGENDAMM**

**MANEGE FREI  
FÜR DAS NEUE JAHR**

Zum Jahreswechsel lädt die „Weiße Stadt am Meer“ zu einem Spektakel der Extraklasse ein, das Eleganz und Nervenkitzel vereint.



Die große Silvesterparty im Restaurant Kurhaus des Grand Hotels Heiligendamm steht voll im Zeichen von "Circus Circus". Verbringt einen unvergesslichen Jahreswechsel inmitten einer mitreißenden Zirkusatmosphäre, die magische Momente und spektakuläre Auftritte verspricht. Freut euch auf einen Silvesterabend voller überraschender Höhepunkte, begleitet von hervorragender Kulinarik, Live-Musik und einem professionellen Feuerwerk über der Ostsee – besser kann das neue Jahr nicht beginnen. Und wer möchte nicht am Neujahrsmorgen in dem luxuriösen Hideaway in Mecklenburg-Vorpommern aufwachen? Beim Blick auf das Meer könnt ihr das Frühstück genießen und auf über 3.000 qm erwartet euch eine Oase der Ruhe und Erholung mit großzügigem Innen- und Außenpool sowie einer vielfältigen Saunalandschaft. Da ist der (Muskel-)Kater der rauschenden Nacht schnell vergessen.



Fotos: Grand Hotel Heiligendamm



gut  
damp



**HOTEL • FERIENWOHNUNGEN • RESTAURANT  
PREMIUM-CAMPING • EVENTS • JAGDSCHULE**



GUT DAMP • 24351 DAMP  
04352 2203 • WWW.GUT-DAMP.DE • INFO@GUT-DAMP.DE



## WALDVILLA FERIENHAUS IN LUBMIN NATURE GETAWAY

Das Familienhaus Waldvilla an der Ostsee, in der Nähe der Insel Usedom, ist ein echtes Juwel. Entspannung ohne Kompromisse.

Hier erlebt man den Charme der Vergangenheit und dazu noch alles, was man an modernen Annehmlichkeiten benötigt. Auf dem Fundament einer Datscha aus den 1960ern ist ein Ferienhaus entstanden, das sich harmonisch in den Kiefernwald einfügt. Die Fassade aus nachhaltigem Kebonyholz fügt sich perfekt in die Küstenlandschaft ein. Im Inneren überrascht das Haus mit liebevoll ausgewählten Details. Von einem rustikalen Eichenholztisch bis hin zu Korbstühlen, die noch aus dem Vorgängerhaus stammen, erzählt jedes Möbelstück seine eigene Geschichte. Das modulare Konzept mit den zwei Einheiten "Franz" und "Gustav" macht die WaldVilla zum idealen Ort für Familienurlaube, Workations oder Team-Offsites. Dank moderner Ausstattung – von Fußbodenheizung bis Highspeed-Internet – ist hier alles für eine Auszeit ohne Kompromisse vorbereitet.



Fotos: Waldvilla Lubmin - Emmy Neumann

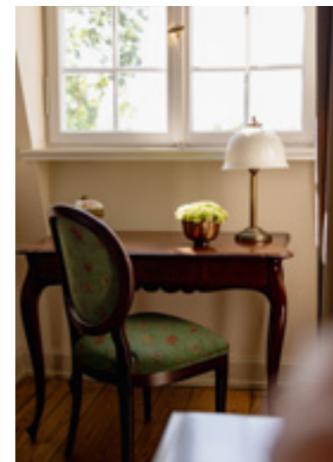


## SCHLOSSHOTEL NEUSTRELITZ AUS DEM DORN- RÖSCHENSCHLAF

Das Großherzogliche Palais, einst Residenz des geheimnisvollen Adolf Friedrich VI., hat nach 107 Jahren als Schlosshotel Neustrelitz wieder seine Türen geöffnet.



Das Boutiquehotel beherbergt 25 Zimmer und Suiten in den historischen Mauern des 1915 erbauten Palais. Jahre lange, aufwendige Restaurierungen haben den historischen Charme bewahrt, wobei Stuckaturen und originale Böden aufgearbeitet und moderne Technik dezent integriert wurden. Das Schlosshotel umfasst das Restaurant Strelitzia: "Handwerk auf dem Teller – das ist es, was Gäste wirklich wollen", erklärt Küchenchef Torsten Rätth seine Philosophie der ländlich-feinen Küche mit regionalen Zutaten. Der Wellnessbereich mit Pool, drei verschiedenen Saunen sowie Behandlungsräumen verspricht jene Momente der Stille, die in der heutigen Zeit besonders kostbar sind. Das Schlosshotel Neustrelitz ist mehr als ein Ort zum Verweilen – es ist eine Einladung in eine Welt, in der die Zeit anders vergeht und authentische Begegnungen zwischen Geschichte und Gegenwart entstehen.



Fotos: Schlosshotel Neustrelitz / Biranka Pogodl





Wir **reisen** nicht, um dem Leben zu entfliehen,  
sondern **damit das Leben uns nicht entflieht.**



Foto: Historic South Tyrol Asset Romant, Mountain Hideaways, Marika Unterbaldinger

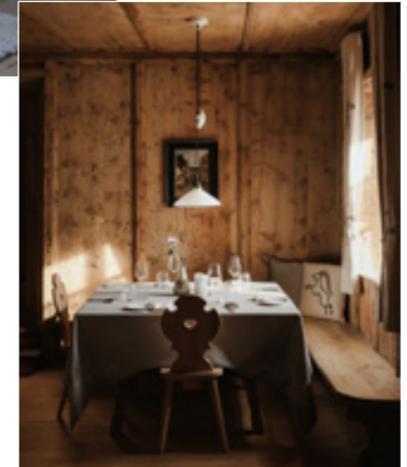


HISTORIC SOUTH TYROL

# WEINREBEN UND BERGKULISSE

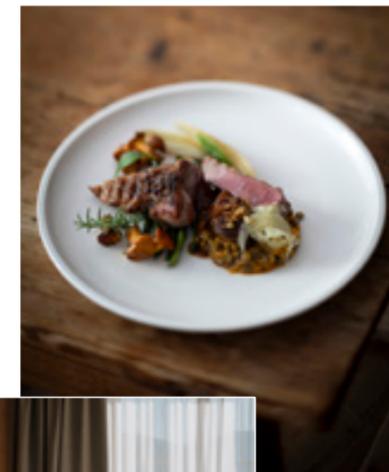
Gelebte Geschichte und Gastfreundschaft: Unter dem Dach von „Historic South Tyrol“ haben sich einige der ältesten und stilvollsten Hotels Südtirols zusammengeschlossen. Ihre Mauern erzählen von Jahrhunderten voller Begegnungen und ihr Interieur von der Kunst, Tradition und Gegenwart. Hier spürt man, Zeit ist relativ und Schönheit bleibt. Wir haben die beiden Häuser Anstiz Steinbock und Anstiz Romani besucht – zwei historische Juwelle in Südtirol.

Fotos: Historic South Tyrol | Anstiz Steinbock, Alex Filz



## ANSITZ STEINBOCK

In Villanders, im Herzen des Eisacktals, thront der Anstiz Steinbock als fein komponiertes Stück Geschichte. Das Boutiquehotel aus dem 15. Jahrhundert verbindet schlichte Modernität mit dem Charme eines historischen Edelsitzes. In den zwölf individuell gestalteten Suiten schaffen sanfte Grau- und Erdtöne Ruhe und Klarheit, während Designer-Badewannen und private Saunen für unaufdringlichen Luxus sorgen. Der historische Kern bleibt spürbar – im gotischen Rundbogen, im gepflasterten Innenhof oder in den verwitterten Türbeschlägen, die seit Jahrhunderten Bestand haben. Mit viel Feingefühl hat Gastgeberin Elisabeth gemeinsam mit ihrem Team das historische Erbe neu interpretiert. Kulinarisch ist der Steinbock längst eine Adresse für Genießer. Küchenchef René Tschager inszeniert im Fine Dining Restaurant "La Lumosa" und im legeren à la Carte "Stain" eine Küche, die Kreativität und regionale Verwurzelung gekonnt vereint. Einst Gerichtssitz, später Wirtshaus, heute ein Ort des guten Lebens. Ein Aufenthalt im Anstiz Steinbock ist wie ein stiller Dialog zwischen Vergangenheit und Gegenwart.

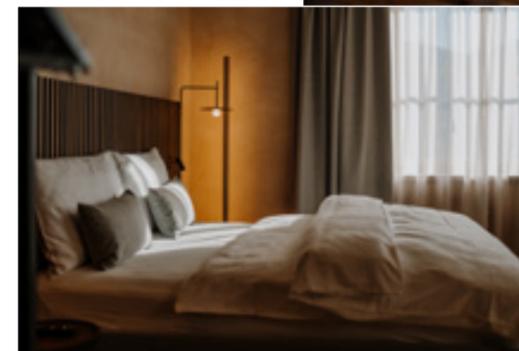


## ANSITZ ROMANI

Zwischen den sanften Hügeln des Weindorfs Tramin empfängt der Anstiz Romani seine Gäste mit der Würde des 14. Jahrhunderts und der Gelassenheit moderner Gastlichkeit. Hinter alten Mauern warten 10 stilvolle Zimmer und 5 Suiten, in denen antike Möbel und zeitgenössisches Design eine behagliche Symbiose eingehen. Herzstück des Hauses ist das vielfach ausgezeichnete Haubenrestaurant, in dem Gastgeber und Küchenchef Armin Pernstich regionale Produkte in feine, saisonale Kompositionen verwandelt. "Mein Ziel ist es, den Eigengeschmack der Zutaten zu bewahren und durch schonende Kochverfahren zu veredeln", sagt Pernstich – eine Haltung, die man mit jedem Gang schmeckt. Gemeinsam mit seiner Frau Sabine hat er den historischen Anstiz behutsam restauriert. Dieses besondere Zusammenspiel von Geschichte, Gastfreundschaft und Genuss macht den Anstiz Romani zu einem einmaligen Ort für Erholung und Kulinarik über den Reben Tramins.



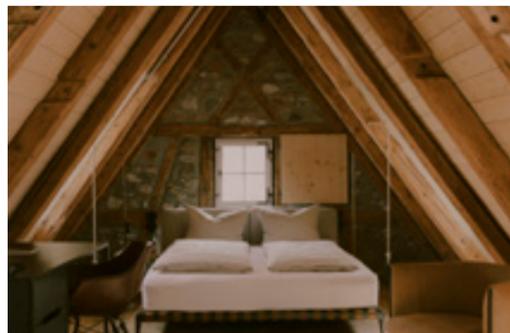
Fotos: Historic South Tyrol | Anstiz Steinbock, Alex Filz, Alex Mollig



**1280 KRONE IN GEISINGEN**

**WO GESCHICHTE NEU ERSTRAHLT**

Die 1280 Krone im badischen Geisingen ist ein Boutiquehotel, in dem jahrhundertealte Mauern modernes Design umarmen. Nach einer fünfjährigen Renovierung verschmolzen drei historische Gebäude zu einem Ensemble, das Geschichte bewahrt und zugleich neu erzählt.



Bereits 1349 erhielt die Krone ihr erstes Schankrecht – und zählt damit zu den ältesten Gasthäusern der Ostbaar. Gotische Malereien, alte Balken und das kostbare "blaue Zimmer" aus dem 13. Jahrhundert zeugen von der bewegten Vergangenheit. Heute treffen natürliche Materialien, warme Farben und zeitgenössische Formen auf jahrhundertealte Struktur – ein Haus, das Ruhe, Beständigkeit und Geborgenheit ausstrahlt. Jedes der 29 Zimmer und Suiten erzählt seine eigene Geschichte: von der Dach-Suite mit automatischer Galerie-Luke bis zur Spa Suite mit privater Sauna. Tief im alten Gewölbekeller verbindet ein neun Meter langer Messingtunnel die Bar mit einem intimen Loungebereich – ein architektonisches Statement. Kulinarisch führt Küchenchef Robert Müller durch eine feine Liaison aus badischer Tradition und mediterraner Leichtigkeit. Im Restaurant Agatha verschmelzen Historie und Moderne auf dem Teller, im Zum Hecht werden Klassiker neu interpretiert – begleitet von einer Auswahl aus über 200 Weinen. Eingebettet ins Donaubergland, zwischen Schwarzwald und Bodensee, ist die 1280 Krone ein Hidden Gem, das Zeit und Raum entschleunigt.



Fotos: 1280 Krone, Verena Pfeil, Ines Knoss



**BAHÍA DEL DUQUE AUF TENERIFFA**

**BOTANISCHE SCHÖNHEIT**

Das preisgekrönte Luxusresort Bahía del Duque auf der Kanareninsel Teneriffa steht für anspruchsvolle Erholung. Eingebettet in üppige Gärten im Kolonialstil des frühen 19. Jahrhunderts bietet es eine einzigartige Verbindung aus Eleganz und Naturkraft.

Das Resort vereint die Raffinesse seiner Hauptzimmer mit seinen beiden exklusivsten Bereichen sowie 40 Villen aus Vulkangestein. Im Bahía del Duque werden viele Urlaubswünsche erfüllt: von Sterneküche und spanischen Tapas über Abschläge auf dem hoteleigenen 9-Loch-Pitch-&-Putt-Platz bis hin zu Aktivitäten wie Kitesurfen oder ausgedehnten Wanderungen durch Lorbeerwälder oder die Mondlandschaft des Teide.

Das neue Strandrestaurant "Upalupa Moments & Tastes" sorgt zudem für Gaumenfreuden. Hier vereint Küchenchef Lucas Ordoñez kreative Mittelmeerküche mit regionalen Zutaten und bietet einen spektakulären Blick auf La Gomera. Spa-Liebhaber können sich auf das Bahía Wellness Retreat mit Auszeiten für das Wohlbefinden freuen. Und im resorteigenen botanischen Garten gedeihen auf einer Fläche von 70.000qm tropische und subtropische Pflanzen in ihrem eigenen Bioklima. Hier wachsen Palmen, Drachenbäume, indische Lorbeeren, Obstbäume und Kakteen.



Fotos: PK/Bahía del Duque

## IMPRESSUM

### Verlagsanschrift:

noordish  
Henin Kommunikation UG (haftungsbeschränkt)  
Maxstraße 23, 22089 Hamburg

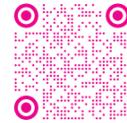
info@henin-kommunikation.de  
www.henin-kommunikation.de/magazine  
www.instagram.com/noordish\_magazin

### Herausgeber:

Henin Kommunikation UG (haftungsbeschränkt)  
**Chefredaktion:** Maurice Henin, Friederike Liemandt  
**Art-Direktion:** Elisa Heller  
**Mitarbeiterin der Ausgabe:** Emma Jenrich  
**Kolumnistin:** Alexandra Fritz  
**Anzeigen:** info@henin-kommunikation.de  
**Titelfoto:** Esther Jörgensen  
**Autoren:** Alexandra Frank, Frenz Verlag

Verantwortlicher i.S.d. § 18 Abs. 2 MSIV ist Maurice Henin,  
c/o Henin Kommunikation UG, Maxstraße 23, 22089 Hamburg

insta  
gram



Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Das Magazin und alle in ihm enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verbreitung und/ oder Verwertung ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist unzulässig und strafbar. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen. Die einzelnen Beiträge geben die Meinung des jeweiligen Autors, nicht unbedingt die der gesamten Redaktion wieder.

Der redaktionelle Inhalt wurde sorgfältig erarbeitet. Dennoch wird für die Richtigkeit der Angaben sowie für Druckfehler keine Haftung übernommen. Das Scannen der im Magazin abgedruckten QR-Codes erfolgt auf eigene Gefahr. Wir übernehmen keine Verantwortung für die Inhalte, die durch das Scannen des Codes aufgerufen werden können, einschließlich Webseiten, Dateien oder Anwendungen. Bitte überprüfe die Ziel-URL sorgfältig, bevor du fortfährst.



Ruby

*sweet dreams*  
ARE MADE OF COCKTAILS,  
OLD FRIENDS AND  
BIG, COSY BEDS

LEAN LUXURY DESIGN HOTELS

AMSTERDAM · COLOGNE · DUBLIN · DUSSELDORF · FLORENCE · FRANKFURT  
GENEVA · HAMBURG · LONDON · MUNICH · STUTTGART · VIENNA · ZURICH

BEST PRICES ON RUBY-HOTELS.COM



PORSCHE



Träumen Sie auch gern  
mit offenen Augen?

JETZT DEN 911 UND DEN CAYENNE PROBE FAHREN.

**Porsche Zentrum Hamburg**  
Porsche Niederlassung Hamburg GmbH  
Lübecker Straße 2  
22087 Hamburg  
Tel. +49 40 21105-0  
[www.porsche-hamburg.de](http://www.porsche-hamburg.de)

**Porsche Zentrum Hamburg Nord-West**  
Porsche Niederlassung Hamburg GmbH  
Holsteiner Chaussee 151  
22523 Hamburg  
Tel. +49 40 557768-0  
[www.porsche-hamburgnordwest.de](http://www.porsche-hamburgnordwest.de)

**Porsche Approved & Service Zentrum Hamburg Nordost**  
Porsche Niederlassung Hamburg GmbH  
Victoriaallee 4  
22143 Hamburg  
Tel. +49 40 6059609-0  
[www.porsche-hamburg-nordost.de](http://www.porsche-hamburg-nordost.de)



QR-Code scannen,  
Sportwagen entdecken.