



# PRESSEINFORMATION

## Schlemmen an der Nordsee Regionale Köstlichkeiten in und um St. Peter-Ording

St. Peter-Ording, September 2020 – Wer neue Regionen erkundet – und sei es wie dieses Jahr vorwiegend im eigenen Land – möchte oft auch die Besonderheiten der regionalen Küche entdecken. Und da die Nordseeluft erfahrungsgemäß den Appetit anregt, ist es besonders schön, ihn mit lokalen Gerichten zu stillen. Die traditionellen Speisen in und um St. Peter-Ording sind einerseits von der Nähe zum Meer geprägt und andererseits von der üppigen Landwirtschaft auf Eiderstedt. Zu den Leckerbissen gehören daher Scholle, Matjes und Krabben ebenso wie Salzwiesenlamm und Weiderind oder besondere Spezialitäten aus Getreide.

### Aus dem Meer

Die heimischen Fische und Meerestiere prägen die Speisekarten vieler regionaler Restaurants, angefangen bei der Krabbensuppe. Auch Matjes ist von der Nordsee nicht wegzudenken, zumal er in salzhaltiger Luft besonders gut schmeckt. Und so kann er auf der ganzen Halbinsel sowohl pur als auch in verschiedenen Soßen wie Dillrahm oder Soße mit Äpfeln, Möhren und Pumpernickel genossen werden. Auch die beliebtesten regionalen Zubereitungsarten für fangfrische Schollen – mit Speck oder mit Krabben – werden in vielen Lokalen angeboten.

Damit erschöpft sich das Angebot an Fischgerichten bei weitem nicht, der Liebhaber findet eine große Auswahl an Restaurants mit entsprechendem Angebot. In St. Peter-Ording sind dies zum Beispiel das Pfahlbaurestaurant Seekiste und der Böhler Landgang in Böhl, die Friesenstube, das Wanlik Hüs, Am Kamin und das Frieseneck im Ortsteil Dorf sowie die Restaurants Marsch & Meer, Stilbruch, Meeresbrise und Gosch im Ortsteil Bad. Die Räucherscheune im Gewerbegebiet an der Nordergeest räuchert täglich frische Fische und bietet im Restaurant verschiedene Fischgerichte an.

### Von Deichen und Wiesen

Weite, flache Landschaft mit Weide- und Landwirtschaft prägt das Bild auf Eiderstedt. Rinder- und Schafherden, letztere meist auf den Deichen, sind keine Seltenheit. Daher kommt in der Region traditionell auch Fleisch auf den Teller. So finden sich Lammrücken, -filet und -keule auf vielen Speisekarten. Meist stammt das Fleisch vom Salzwiesenlamm, das als besonders würzig, zart und saftig gilt.

Freilandhaltung auf nordfriesischen Marschen ohne Zufütterung begründet die Qualität des Fleisches vom heimischen Weiderind. Üblicherweise kennzeichnen die Restaurants ihre Gerichte entsprechend, wenn es aus der Region stammt. Spezialitäten vom regionalen Lamm und Rind bieten in St. Peter-Ording zum Beispiel der Böhler Landgang, das Wanlik Hüs, die Friesenstube, das Pfahlbaurestaurant Strandhütte, die Restaurants Meeresbrise, Stilbruch und Marsch & Meer sowie das Esszimmer. Zudem kann man regionales Fleisch in Restaurants auf Eiderstedt genießen, zum Beispiel auf dem Pernörhof bei Tönning, im Bio-Restaurant Alte Schule und im Restaurant Godewind in Tönning, im Eiderstedter Krog in Tating, im Restaurant De Kohstall in Poppenbüll, im Kirchspielkrug Westerhever oder im Kirchspielkrug Tetenbüll.



# PRESSEINFORMATION

## **Traditionsgerichte aus der Region**

Spezialitäten aus Getreide haben sich in erster Linie im Landesinnern erhalten. So findet man auf einigen Speisekarten Mehlbeutel, die mit Gries oder Kartoffeln zubereitet und zusammen mit (geräuchertem) Schweinefleisch gegart und mit Kirschlorbeer serviert werden. Eine andere Spezialität ist Eiderstedter Wiensupp, die traditionell zu Taufen, Hochzeiten und Trauerfeiern serviert wurde. Sie wird mit Graupen, Rosinen und Wein zubereitet. Dazu werden Schinken und Brot gereicht. Traditionelle Gerichte dieser Art kann man zum Beispiel im Restaurant De Kohstall in Poppenbüll, im Kirchspielkrug Tetenbüll und im Eiderstedter Krog in Tating probieren.

## **Süße Leckereien und Getränke**

Silvester und Märkte bzw. öffentliche Veranstaltungen wie der jährliche Spezialitätenmarkt in Garding sind Gelegenheiten, an denen man Futjes kennenlernen kann, ein frittiertes nordfriesisches Gebäck, das mit Puderzucker bestreut gereicht wird. In den meisten Cafés in St. Peter-Ording und in den Landcafés auf Eiderstedt lassen sich außerdem regionale Tortenspezialitäten wie die Friesentorte, Eierlikörtorte und – etwas seltener – die Ozeantorte genießen.

Gute Adressen in St. Peter-Ording sind zum Beispiel das Café im Richardshof, das Deicheck Café, Jup's Friesencafé, das Strandhaus und das Café Lutz. Auf Eiderstedt sind es die Landcafés Galerie-Café Schweizer Haus in Tating, Café im Theatrum in Tetenbüll, Landcafé éclair im Tümlauer Koog, das Blumenhaus-Café in Friedrichstadt, das Café Hafenblick in Tönning und die Schankwirtschaft Wilhelm Andresen in Katingsiel. Letztere gilt auch als Top-Adresse für eine weitere regionale Spezialität: den Eiergrog.

## **Wintertradition**

Wenn es richtig kalt ist auf Eiderstedt, mitten im Winter, wird vielerorts die Tradition des Grünkohlessens gepflegt. So gehört es beispielsweise zu einem der Höhepunkte des Jahres – dem Biikebrennen. Zahlreiche Restaurants in allen Ortsteilen St. Peter-Ordings laden am 21. Februar dazu ein.

## **Buchungen über die Tourist-Info St. Peter-Ording**

Hotels, Pensionen, Ferienwohnungen und Ferienhäuser lassen sich gerade in Corona-Zeiten sehr gut über die Tourist-Infos buchen. Die Mitarbeiter kennen die Region, die Gastgeber sowie die Unterkünfte, Anreisetipps und Stornobedingungen im Detail und können Empfehlungen zu speziellen Wünschen geben. Sie sind Montag bis Freitag von 8.00 bis 17.00 Uhr sowie Samstag und Sonntag von 10.00 bis 16.00 Uhr telefonisch unter 04863 / 999-0 sowie per E-Mail unter [info@tz-spo.de](mailto:info@tz-spo.de) erreichbar.

Detaillierte Informationen zu Unterkünften sind zudem online unter [www.st-peter-ording.de](http://www.st-peter-ording.de) zu finden. Dort sind auch Online-Buchungen möglich. Auf der Website stehen neben aktuellen Informationen Tipps und Hintergrundinformationen rund um den Aufenthalt in St. Peter-Ording bereit. Ideen und Impulse für die Reise nach St. Peter-Ording geben auch Facebook ([facebook.com/stpeterording/](https://facebook.com/stpeterording/)) und Instagram ([instagram.com/stpeterording/](https://instagram.com/stpeterording/)). Vor Ort erhalten Gäste außerdem über die digitalen Besucherinformationssysteme Auskunft.



# PRESSEINFORMATION

## St. Peter-Ording

Das Nordseeheil- und Schwefelbad verbucht jährlich rund 2,6 Millionen Übernachtungen (420.000 Übernachtungsgäste, 550.000 Tagesgäste). Bei ca. 4.000 Einwohnern verfügt die Gemeinde über etwa 17.000 Gästebetten. Den ersten Gast empfing St. Peter-Ording im Jahr 1838, das erste Hotel eröffnete 1877. Mit dem Anschluss an die Bahn 1932 wuchs die Bedeutung als Ferienort weiter. Seit 1949 ist der Ort als Bad anerkannt. 1957 wurde direkt bei der DÜNEN-THERME die Schwefelquelle entdeckt. Einzigartig an der deutschen Westküste ist die Ausdehnung des Strands, der ca. 12 km lang und bis zu 2 km breit ist. Er ist Teil des Nationalparks und UNESCO Weltnaturerbes Wattenmeer. Seit 2016 ist St. Peter-Ording Nationalpark-Partnergemeinde. Mit drei ortsgebundenen Heilmitteln zeichnet sich das Nordseeheil- und Schwefelbad durch eine hohe gesundheitstouristische Kompetenz aus.