

Dithmarscher Kohltage 2024

17. bis 22. September



Dithmarscher
Kohltage



Alle Informationen | Veranstaltungshighlights
teilnehmende DEHOGA-Gaststätten und vieles mehr

HEIDER MARKTPASSAGE

Das
Shopping-Erlebnis
in Heide



BARRIEREFREI SHOPPEN BEI JEDEM WETTER

PARKEN AUF UNSEREN KOSTENLOSEN PARKPLÄTZEN



KNAACK
Bäcker & Café

ONLY

NEWYORKER

BARMER

vhs

C&A

mister★lady



TATTOO FASHION

New York Nails

egw:wirtschaftsförderung
Entwicklungsagentur für Nordfriesland

von Allwörden RAIFFEISEN VERO MODA ASIA linhlinh SCHUHPARK

www.heider-marktpassage.net

Öffnungszeiten Center: Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr, Kaufland 8-21:30 Uhr

Inhalt

04

Grüßwort des SH-Landwirtschaftsministers



05

Grüßwort des Kreises Dithmarschen



06

Das Kohlanschnittsfest



08

Die Kohlregentinnen

10

Einkaufen, was hier wächst



13

Gewinnspiel



14

Veranstaltungen



18

Übersichtskarte

19

DEHOGA-Gaststätten



31

Rezept



32

Nordseeland Dithmarschen



42

ÖPNV

Grußwort

Grußwort des Ministers für Landwirtschaft, ländliche Räume, Europa und Verbraucherschutz des Landes Schleswig-Holstein

Liebe Gäste der Dithmarscher Kohltage,

wer an Dithmarschen denkt, dem kommt auch schnell der Dithmarscher Kohl in den Sinn. Von einem typischen regionalen Produkt hat er sich zu einem kulinarischen Markenzeichen mit einer Strahlkraft weit über die Kreisgrenzen hinaus entwickelt. Mit seinen vielen Vitaminen, Mineral- und sekundären Pflanzenstoffen sowie Ballaststoffen zählt er inzwischen zu den heimischen „Superfoods“. Gleichzeitig ist er ein großartiges Beispiel für eine erfolgreiche Verknüpfung der Qualität eines landwirtschaftlichen Produkts mit seiner Heimatregion. Das offizielle Gütezeichen „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ unterstreicht diesen Erfolg.

Neben dem Anbau und der Ernte sowie den kulinarischen Genüssen geht es um die Kultur rund um den Kohl, die Menschen aus ganz Schleswig-Holstein und darüber hinaus zu den Dithmarscher Kohltagen an die Westküste zieht. Eine solch hohe Dichte an verschiedensten Veranstaltungsangeboten in einem eher kurzen Zeitfenster umzusetzen, ist nur durch das große haupt- und ehrenamtliche Engagement der Dithmarscherinnen und Dithmarscher möglich.

Die 38. Dithmarscher Kohltage sind damit ein echtes Gemeinschaftsprojekt, bei dem lokale Akteure aus der Gastronomie, der Landwirtschaft, dem Tourismus, den Verbänden, der Politik und der Wirtschaft gemeinsam anpacken und zeigen, wie gut die Akteure in den ländlichen Räumen miteinander vernetzt sind.



Mein Dank gilt daher den vielen engagierten Menschen, die dieses Großereignis ermöglichen.

Den diesjährigen Kohltagen wünsche ich viel Erfolg, den Landwirtinnen und Landwirten eine reiche Kohlernte und rege Nachfrage am Markt, allen Gästen viel Vergnügen und gute Unterhaltung bei den zahlreichen Veranstaltungen und Aktivitäten. Genießen Sie Kultur und Kulinarisches rund um den Dithmarscher Kohl!

Ihr Werner Schwarz



Kulturgut Kohl

Grußwort des Kreises Dithmarschen

Moin, liebe Freundinnen und Freunde der Dithmarscher Kohltage,

herzlich willkommen, liebe Gäste an der Westküste, wir freuen uns sehr, Sie zu den Dithmarscher Kohltagen vom 17. bis 22. September zu begrüßen.

Mit diesem besonderen Erntefest feiern wir in ganz Dithmarschen unser Traditionsgemüse und unseren Exportschlager. Dithmarschen ist das größte zusammenhängende Kohlanbaugebiet in Europa. Gut 90 Millionen Kohlköpfe werden jährlich geerntet. Regionale Qualität zeichnet sich auch international aus: Der Dithmarscher Weiß- und Rotkohl wurde 2014 ins EU-Qualitätsregister für landwirtschaftliche Produkte aufgenommen.



Kohlanschnitt mit Kreispräsidentin Borwieck-Dethlefs und Landrat Schütt

Kohl ist Teamarbeit: Von der Saatgutproduktion bis zur Ernte sichern viele Menschen unsere Wirtschaftskraft. Mit den Dithmarscher Kohltagen sagen wir danke für die großartige Leistung. Dieses Herbstevent gestalten zahlreiche haupt- und ehrenamtlich Tätige: Wir danken sehr den Mitgliedern des Vereins zur Förderung Dithmarschens und dem DEHOGA sowie den Engagierten aus dem Tourismus, der Verwaltung und der Landwirtschaft sowie den zahlreichen ehrenamtlichen Helfenden und vor allem auch den Kohlregentinnen Solveigh I. und Luisa I. Besonders danken wir der Firma Rijk Zwaan und dem Amt Marne-Nordsee, die den feierlichen Kohlanschnitt am 17. September ausrichten.

Wir wünschen Ihnen schöne Dithmarscher Kohltage und den Veranstaltenden viel Erfolg. Allen viel Spaß!

Ute Borwieck-Dethlefs

Kreispräsidentin

Thorben Schütt

Landrat



Extra für das Anschnittsfest hat Rijk Zwaan ein Versuchsfeld mit verschiedenen Kopfkohlsorten auf dem Firmengelände angelegt. Torge Lux und Susanne Kühn sind Prokuristen bei Rijk Zwaan und planen das Anschnittsfest mit.

Anschnittsfest im Amt Marne-Nordsee

Mit dem Anschnittsfest starten die Kohltage am Dienstag, 17. September, 10 Uhr bei dem Kohlkopfzuchtbetrieb Rijk Zwaan in Marne. Dabei sind Anne Benett-Sturies, Staatssekretärin im Landwirtschaftsministerium, Kreispräsidentin Ute Borwieck-Dethlefs und Landrat Thorben Schütt sowie die Kohlregentinnen Solveigh I. und Luisa I.

Über den Verein zur Förderung Dithmarschens (VFD) läuft die Planung. Veranstalter ist das jeweilige Amt. „Ich freue mich sehr, dass wir dieses Jahr zum ersten Mal das Anschnittsfest bei Rijk Zwaan begehen. Das Unternehmen ist seit Jahren den Kohltagen verbunden. Besonders danke ich dafür dem Orga-Team vom Amt und Rijk Zwaan“, sagt Wilken Boie, VFD-Vorsitzender.

Frank Eschenbach, Leiter des Fachdienstes Stadt- und Regionalentwicklung, Bauleitplanung Fachbereichsleitung im Amt Marne-Nordsee, organisiert mit seinem Team das Marner Stadtfest und den Kohlanschnitt: „Rijk Zwaan besitzt als Unternehmen eine einzigartige Wissensbasis in Bezug auf Kohl. Die Firma unterstützt das Stadtfest in Marne im Rahmen der Dithmarscher Kohltage bereits seit über 20 Jahren. Unkompliziert und innovativ arbeiten wir für das Anschnittsfest zusammen.“

Die niederländische Firma begeht ihr 100-jähriges Jubiläum. Susanne Kühn, Prokuristin beim Unternehmen und im Organisationsteam, erläutert: „Wir bieten Einblicke in unsere Kohlkopfzüchtung.



Dithmarscher
Kohltage

Wir wollen die Gäste neugierig auf unsere Arbeit machen und zugleich unterhalten.“ So erfahren die Besucherinnen und Besucher, wie Kohlkopfsaatgut produziert wird und daraus Kohl wächst sowie Wissenswertes über die Firmenhistorie.

Es gibt Unterhaltung und Markttreiben. Die Mitglieder des DEHOGA-Kreisverbandes und die Dithmarscher Landfrauen servieren ihre Spezialitäten. Schulen und Kitas sowie die Marner Karnevalsgesellschaft beteiligen sich.

Den Livestream zum Anschnittsfest gibt es am 17. September ab 10 Uhr auf Facebook (www.facebook.com/Dithmarscher-Kohltage) und Instagram (@dithmarscherkohltage). Weitere Infos auf www.dithmarscher-kohltage.de



Rijk Zwaan in Marne züchtet neue Weiß-, Rot-, Wirsing- und Spitzkohlsorten.

KOHLANSCHNITT



am 17. September 2024 um 10 Uhr
auf dem Gelände von Rijk Zwaan
AMT MARNE-NORDSEE

Viel Spaß bei den Dithmarscher Kohltagen!



Marner Stadtfest
im Rahmen der Dithmarscher Kohltage
vom 20. bis 22. September 2024

Die Kohlregentinnen: Rund 300 Termine an 730 Tagen



Kohlregentin Luisa I.

Die Kohlregentinnen Luisa Hanssen (Luisa I.) aus Eddelak und Solveigh Wiborg (Solveigh I.) aus Karolinenkoog sind ein gutes Team. Verwurzt in Dithmarschen und erfahren in der Landwirtschaft sind sie die Botschafterinnen für die Kohltage und für Dithmarschen. Nicht nur während des Herbstevents, sondern das ganze Jahr über absolvieren sie bundesweit zahlreiche Termine.

Die Amtszeit einer Regentin dauert zwei Jahre. Solveigh Wiborg ist neu dabei. Die agrarwirtschaftlich-technische Assistentin arbeitet bei Rijk Zwaan in Marne – dort wird auch das diesjährige Anschnittsfest begangen: „Ich liebe es, meine Heimat, die Landwirtschaft und den Kohl zu repräsentieren. Vor allem ist es schön, den Menschen die Landwirtschaft einmal aus Sicht der Züchtungsarbeit näher zu bringen.“

Auch besitzt der Kohl eine vielfältige Kultur, das ist vielen nicht bewusst.“

Für Luisa I. endet das zweite Amtsjahr: „Besondere Highlights waren die Grüne Woche in Berlin, das Filderkrautfest in Echterdingen, wo ich zusammen mit der Stadt Marne für ein Wochenende war und die vielen Veranstaltungen bei den anderen Produkthoheiten.“

Warum Regentinnen?

Das Amt geht auf Dithmarschens Geschichte als Bauernrepublik zurück. Seit dem späten Mittelalter bis 1559 trafen Regenten aus den Reihen der wohlhabenden Bauern Entscheidungen für die Kirchspielgemeinden und regelten das Zusammenleben.



Kohlregentin Solveigh I.



Impressionen vom Kohlanschnitt 2023

Auch fügt sie hinzu: „Als Regentin habe ich viele nette Menschen kennengelernt und Einblicke in unterschiedliche Bereiche bekommen.“ Hanssen ist technische Sachbearbeiterin beim Deich- und Hauptsielverband Dithmarschen. Sie hilft auf dem landwirtschaftlichen Betrieb ihrer Eltern aus und engagiert sich in der Landjugend.

Tipp: Mehr Infos zu den Dithmarscher Kohlregentinnen und den Kohltagen auf www.dithmarscher-kohltage.de



**HOTEL ALTER
MUSCHLSAAL**

Nationalparkhotel am Wattenmeer
Restaurant – seit 1920 in Büsum

Hafenstraße 27, 25761 Büsum
Tel.: 04834 - 2440

Traditionsrestaurant mit dem einmaligen Muschelsaal



Dithmarscher Hof Kleve

gutbürgerliche Küche in Dithmarschen

leckere Kohlgerichte frisch zubereitet



Dithmarscher Kohltage
vom 17. - 22. September

Dithmarscher Hof
Hauptstraße 19
25779 Kleve
Tel.: 04836 - 8405
Öffnungszeiten:
11:00 - 13:30 Uhr u. 17:00 - 21:00 Uhr





Einkaufen, was hier wächst und gedeiht

Typisch für Dithmarschen ist die offene, weite Landschaft mit Wiesen, Feldern und Äckern, so weit das Auge reicht. Dass die Region landwirtschaftlich geprägt ist, kommt nicht von ungefähr, denn der Ackerboden hier zählt zu den hochwertigsten Anbauflächen in ganz Deutschland.

Vor allem Kohlgemüse gedeihen auf dem nährstoffreichen Marschboden, den die Dithmarscherinnen und Dithmarscher einst dem Meer abgerungen haben, besonders gut. Die reine Seeluft mit viel Regen in den Sommermonaten und einer oft kräftigen Brise, die Schädlinge fernhält, tut ihr Übriges, um die Dithmarscher Kohlköpfe besonders groß und gesund wachsen zu lassen.

Dabei fand der Kohlanbau erst Ende des 19. Jahrhunderts seine Anfänge in

Dithmarschen. Damals lösten die ersten Kohlanbauversuche des geschäftstüchtigen Gärtners Eduard Lass eine wahre Goldgräberstimmung in der Dithmarscher Landwirtschaft aus.

Ein Großteil der Kohlköpfe wird entweder direkt weiterverarbeitet, beispielsweise zu Sauerkraut, oder in Kühlhäusern eingelagert, um in der kalten Jahreshälfte höhere Verkaufserlöse zu erzielen. Bereits seit 1948 sind die Dithmarscher Anbaubetriebe im Gemüseanbauverband Dithmarschen e.V. organisiert, um sich auf dem deutschen und europäischen Markt gute Verhandlungspositionen zu sichern. In kontrollierten Feldversuchen erforscht der Verein seit 2010 zudem zukunftsfähige Anbaumethoden, um die Gemüseproduktion in Dithmarschen auch künftig wettbewerbsfähig zu halten.



Die bunte Vielfalt der Gemüseernte leuchtet spätestens im Herbst von Verkaufsständen und auf Wochenmärkten. Nicht ohne Stolz präsentieren viele Landwirtinnen und Landwirte in ihren Hofläden, was auf den Äckern der Region so wächst und gedeiht: abgesehen vom Kohl sind das Möhren, Kartoffeln, Steckrüben, Porree, Petersilienwurzeln, Knollen- und Staudensellerie, Rote Bete und viele weitere Gemüse. Die Familienbetriebe bieten oft darüber hinaus Köstlichkeiten aus der Hofküche an: Das Angebot reicht von hofeigenem Fleisch über Käse und Milchprodukte bis hin zu Honig und Konfitüren.



Tipp: Den Weg zu zahlreichen Hofläden sowie Landcafés weist die Broschüre „Landcafés & Hofläden“, kostenlos erhältlich in allen Tourist-Informationen sowie online unter: www.echt-dithmarschen.de/prospekte

WIR HALTEN KURS AUF FRISCHE QUALITÄT.



Als Partner der Region vermarkten wir hochwertiges Qualitätsgemüse aus Dithmarschen.
www.kuestengemuese.de



<p>Heißes-Blumenstube</p>  <p>Natürliche Floristik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Topf- & Pflanzblumen von hiesigen Gärtnereien • Geschenkideen • Hochzeitsdekorationen • Trauerblumenschmuck 	<p>Hof Faugmøller</p>  <p>Gemüse • Obst Kartoffeln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obst & Gemüse aus hiesigem Anbau • Selbstgekochte Marmeladen und Säfte • Wurst, Käse, Eier
<p>Hauptstraße 6 · 25791 Linden Tel. 04836-81 14 · Mobil 0172-105 45 41</p>	



Urlaubsregion
Wesselburen



Wesselburen

Tourismusverein Wesselburen und Umland e. V.
 Am Markt 5 | 25764 Wesselburen | T: 04833 - 4101
 Wesselburen Urlaub |  wesselburen_ferien

Mit freundlicher Empfehlung



Gerths

Qualitätsgemüse
frisch vom Erzeuger

D. Gerths Gemüsegroßhandel GmbH
 Poppenwuth 18, 25764 Oesterwuth
 Tel.: 04833 - 45 05 0, Fax: 04833 - 45 05 18
 info@gerths-gemuese.de

**Besuchen Sie das
Hebbel-Museum Wesselburen**

in der alten Kirchspielvogtei von 1737



Öffnungszeiten Mai – Okt.:

Di – Do 11 – 13 und 14 – 17 Uhr

Sa + So 11 – 13 und 14 – 16 Uhr

Öffentl. Führungen jeden 1. u. 3. Di. im Monat um 14.30 Uhr

Öffnungszeiten Nov. – April:

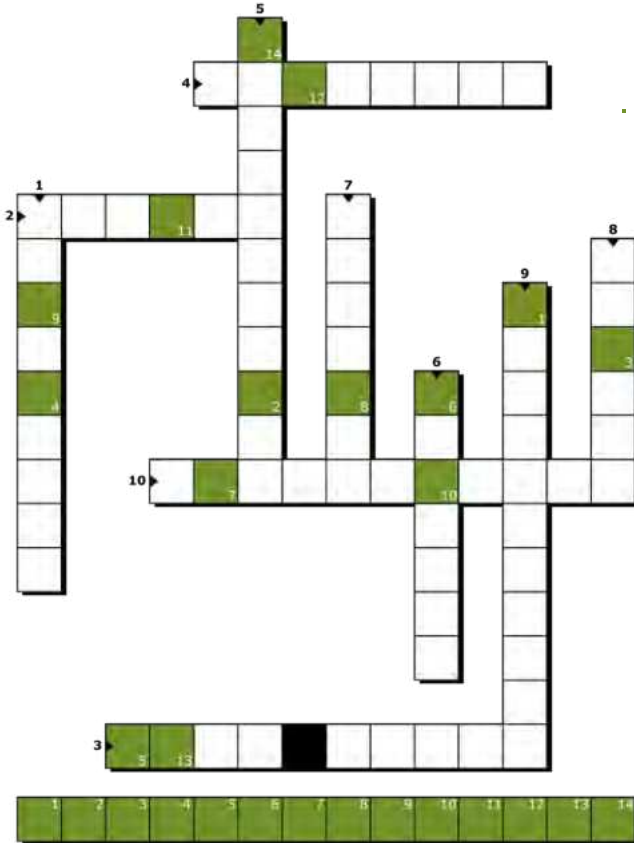
Di und Do 14.00 – 17.00 Uhr

Österstraße 6, 25764 Wesselburen, Tel.: 04833 / 41 90 

Gewinnspiel



Dithmarscher
Kohltage



1. In welchem Monat findet der Kohlschnitt statt?
2. Das Anchnittsmesser besteht aus...
3. Der Kohlschnitt wird dieses Jahr bei ... gefeiert
4. Die diesjährigen Kohlregentinnen heißen Luisa und...
5. Das wohl berühmteste Kohlgericht
6. Wieviele Millionen Kohlköpfe werden jährlich etwa allein in Dithmarschen geerntet?
7. Nachname des Landrats Dithmarschens
8. Vorname des „Kohlpioniers“, der als erster in Dithmarschen Kohl im großen Stil anbaute
9. Welche Kleidung spiegeln die Trachten der Kohlregentinnen wider?
10. Wieviel Hektar Anbaufläche entfällt auf Kohlgemüse?

Gewinnspiel/Kreuzworträtsel: Gewinne mit etwas Glück ein tolles Kohltage-Paket!
Fülle das Rätsel aus und sende die Lösung bis zum 3. Oktober 2024 per Post oder per Mail an: Dithmarschen Tourismus e.V., c/o Dithmarscher Kohltage, Markt 10, 25746 Heide, info@echt-dithmarschen.de

Wichtig: Gib bitte deine Kontaktdaten an, damit wir dich über deinen Gewinn informieren können.
Teilnahmebedingungen finden Sie unter: www.echt-dithmarschen.de/service/gewinnspiel/teilnahmebedingungen

Programm der Dithmarscher Kohltage 2024

Dienstag 17. September



Marne, Betriebsgelände Rijk Zwaan, Alter Kirchweg 34

10 Uhr Traditioneller Kohlanschnitt auf dem Feld

Anschließend Anschnittsfest mit leckeren Kohlgerichten, Kuchen und regionalen Spezialitäten, Musik und Unterhaltung, Kunsthandwerk und Bauernmarkt



Wesselburen, KOHLOSSEUM

ab 10 Uhr stündlich Vorführung in der Krautwerkstatt

Mittwoch 18. September



Wesselburen, KOHLOSSEUM

ab 10 Uhr stündlich Vorführung in der Krautwerkstatt



Brunsbüttel, Gustav-Meyer-Platz

10-18 Uhr Bauernmarkt

Musik, Kohlgenuss, Bauern- und Kleinkunstmarkt usw.



Wesselburen, Treffpunkt: Tourist-Info

Fahrradtour „Wesselburen, die Wiege des Kohlanbaus“ mit Einkehr im Café Hedwig im Koog

Anmeldung bei Ruth Arnold unter T 04833 - 42 91 78



Marne, Kalle-Bäcker, Feldstraße 58a

Kohlbrotenbacken für Jedermann, Anmeldung unter T 04851 - 95 550

Donnerstag 19. September



Lunden, Gänsemarkt

8-12 Uhr Kohlmarkt



Wesselburen, KOHLOSSEUM

ab 10 Uhr stündlich Vorführung in der Krautwerkstatt



Heide, Marktplatz

ab 11 Uhr Dithmarscher Kohltage in Heide

15-17 Uhr Stadtführung „Marktstadt im Nordseewind“

Freitag 20. September



Wesselburen, KOHLOSSEUM

ab 10 Uhr stündlich Vorführung in der Krautwerkstatt



Heide, Marktplatz

ab 10 Uhr KOHLinarische Stadtführung, Anmeldung unter www.heide-stadtmarketing.de/veranstaltungskalender
ab 11 Uhr Dithmarscher Kohltage in Heide



Süderholm nach Tellingstedt

14 Uhr 31. Klaus-Groth-Wanderung mit Picknick
Anmeldung Flusslandschaft Eider T 04836 - 990 87



Marne, Innenstadt

12 - 24 Uhr Marner Stadtfest, buntes Markttreiben mit Live-Musik auf 2 Bühnen

Samstag 21. September



Wesselburen, KOHLOSSEUM

10-16:30 Uhr Kohlmarkt
Marktstände und Budenzauber, Kunsthandwerk, Informationen rund um den Kohlanbau, Dekorationen, Bekömmlichkeiten aus der Gegend, Bühnenprogramm mit Live-Musik und Aufführungen
ab 10 Uhr stündlich Vorführung in der Krautwerkstatt



Heide, Marktplatz

ab 10 Uhr KOHLinarische Stadtführung, Anmeldung unter www.heide-stadtmarketing.de/veranstaltungskalender
ab 11 Uhr Dithmarscher Kohltage in Heide



Büsum, Ankerplatz

ab 11 Uhr Kohlmarkt



Marne, Innenstadt

11 - 24 Uhr Marner Stadtfest, buntes Markttreiben mit Live-Musik auf 2 Bühnen



Marne, Dithmarscher Brauerei

11-17 Uhr Tag der offenen Tür



Meldorf, Südermarkt

11-17 Uhr Meldorfer Kohlvergnügen
Gastronomische Angebote rund um das Dithmarscher Kultgemüse und mehr, Handwerk zum Anfassen, Handarbeit, Oldtimertrecker, Stadtführungen, Bühnenprogramm mit Musik und Tanz



Delve/ OT Schwienhusen, Bargener Fähre

18 Uhr Dämmerungsfahrt, Anmeldung T 04803 - 255

Sonntag 22. September



Wesselburen, KOHLOSSEUM

ab 10 Uhr stündlich Vorführung in der Krautwerkstatt



Büsum, Hafensinsel

ab 10 Uhr Oldtimer & US-Car Treffen



Heide, Marktplatz

10-14 Uhr Motorrad Gottesdienst

ab 10 Uhr KOHLinarische Stadtführung, Anmeldung unter www.heide-stadtmarketing.de/veranstaltungskalender

ab 11 Uhr Dithmarscher Kohltage in Heide



Marne, Innenstadt

11 - 18 Uhr Marner Stadtfest, buntes Markttreiben mit Live-Musik auf 2 Bühnen

14 Uhr Krauthobeln Bühne 1



Meldorf, Südermarkt

11-17 Uhr Meldorfer Kohlvergnügen

Gastronomische Angebote rund um das Dithmarscher Kultgemüse und mehr, Handwerk zum Anfassen, Handarbeit, Oldtimertrecker, Stadtführungen, Bühnenprogramm mit Musik und Tanz und verkaufsoffener Sonntag

Echt tolle
Veranstaltungen

ACHTUNG: alle aufgeführten Veranstaltungshinweise ohne Gewähr.

Bitte informiere dich vorab online im Veranstaltungskalender unter

[www.echt-dithmarschen.de/
veranstaltungskalender](http://www.echt-dithmarschen.de/veranstaltungskalender)

ECHT NORDISCH & REGIONAL

Ihr Energieversorger vor Ort

Kohltage 2024 - am 21.09. sind wir dabei!



STADTWERKE HEIDE GmbH



WESTHOF BIO LADEN

WILLKOMMEN IN DER WESTHOFWELT!

Holt euch frische Beute von unserem Acker. Unser Bio-Hoffladen an der B203 Richtung Büsum bietet euch neben unserem knackigen Bio-Gemüse auch eine große Auswahl an anderen leckeren Bio-Spezialitäten. Wir legen großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit und präsentieren euch ein breites Angebot an frischen Milchprodukten, Fleisch, Backwaren und Vielem mehr. Kommt vorbei und überzeugt euch selbst von unserer kulinarischen Bio-Vielfalt.

DE-ÖKO-006



Mo-Sa 09:00-18:00 Uhr | So 10:00-18:00 Uhr |

Westhofladen | Zum Westhof 2 | 25764 Friedrichsabekeoog



14. – 29.
SEPTEMBER
ENTE UND
KOHL

Dithmarscher Gänsemarkt

EIN GANSTAGSAUSFLUG FÜR
GROSS UND KLEIN

Farmküche & Gartencafé, Markthalle,
DaunenbettenManufaktur und Reinigung,
Strohscheune & Spielplatz

Geöffnet April – Dezember; Di – So, 10 – 17 Uhr

Infos auf gaensemarkt.de

[@dithmarscher.gaensemarkt](https://www.instagram.com/dithmarscher.gaensemarkt)

Hauptstr. 1, 25693 Gudendorf



Im Herzen der Marsch seit
über 700 Jahren



Gemeinde
Wöhrden

Chausseestraße 10
25797 Wöhrden
Tel. 04839 - 316
gemeinde@woehrdn.de
www.woehrdn.de



Nationalpark
Schleswig-Holsteinisches
Wattenmeer



- H** (Anschnittshof 2024)
- A** Veranstaltungen (S. 14 - 16)
- 01** Gaststätten (S. 19 - 28)


Unsere DEHOGA-Kohltage-Gaststätten 2024


Um dir zu den Festtagen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bereiten, haben zahlreiche DEHOGA-Gaststätten in der Region spezielle Kohltage-Aktionen vorbereitet. Auf den folgenden Seiten findest du die teilnehmenden Kohltage-Gaststätten im Überblick.







Landgasthof Sankt Annen




 Bundesstraße 5 Nr. 7 | 25776 Sankt Annen
T 0162 - 93 99 712
www.lghsanktannen.de


 Mi 18.09. - So 22.09. ab 12 Uhr


-  Zander auf Rahm-Kraut mit Apfelspeck und Kartoffel-Küchlein
-  Kohlpudding mit Tomatensauce und Kräuterkartoffeln
-  Gefüllter Rehbraten mit Wirsingbällchen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren
-  Hähnchenbrust im Spitzkohl mit Blumenkohl-Brokkoli-Flan, dazu Kürbis-Gnocchis

Lindenhof 1887



 Friedrichstraße 39 | 25774 Lunden
T 04882 - 407 | www.lindenhof1887.de

 Do 19.09. bis So 22.09.

-  Großes Buffet rund um den Dithmarscher Kohl

Do 19.09.24 um 18:30 Uhr
Fr 20.09.24 um 18:30 Uhr
Sa 21.09.24 um 18:30 Uhr
So 22.09.24 um 12:00 Uhr

jeweils 30,-€ pro Person

Dithmarscher Hof

03



📍 Hauptstraße 19 | 25779 Kleve
Karin Piening-Wollgast | T 04836 - 84 05

🕒 Di 17.09. bis So 22.09.
mittags und abends

- 🍷 Kohl-Hackpfanne
- 🍷 Kohl-Roulade, Salzkartoffeln und Soße
- 🍷 Nackensteak, Salzkartoffeln, Wirsingkohl
- 🍷 Lammlachse, Salzkartoffeln, Wirsingkohl

Bürger Frech

04



📍 Kirchenstraße 7 | 25779 Hennstedt
T 04836 - 9243 | www.buerger-frech.de

🕒 Di - So 11:30 - 13 Uhr u. 17 - 20:30 Uhr

- 🍷 Kohlrouladen, Salzkartoffeln u. Specksoße
- 🍷 Kohleintopf mit deftiger Fleischeinlage
- 🍷 Schollenfilet mit gestovtem Wirsingkohl und Salzkartoffeln
- 🍷 Sauerkraut-Eisbein-Burger mit Twister-Fries

Gasthof Dührsen

05



📍 Schulstraße 2 | 25788 Delve
T 04803 - 255 | www.gasthof-duehrlen.de

🍷 Großes Dithmarscher Kohlbuffet
Fr 13.09., Sa 14.09., Sa 21.09. und Fr 27.09.
um 18 Uhr

🍷 Anschließend von 19:30 - 21:30 Uhr
Dämmerungsfahrt mit der Bargener Fähre

Begrenzte Teilnehmerzahl
Preis: 32,-€ pro Person.

Anmeldung zwingend notwendig!

Restaurant Pahlazzo

06



- 📍 Hauptstraße 27 | 25794 Pahlen
T 04803 – 69 90 | www.pahlazzo.de
mailing@pahlazzo.de
- 🕒 Di 17. bis So 22.09. ab 17 Uhr Kohlgerichte á la carte
- 🍷 Blumenkohl-Brokkoli Kartoffel Auflauf mit Bechamel
- 🍷 Filet vom Schwein im Kohlmantel, Petersilienkartoffeln in Butter
- 🍷 Spitzkohl und Wurzelgemüse in Rahm mit knusprigen Gambas, Salzkartoffeln
- 🍷 Kohl-Cordonbleu vom Hähnchenfilet, Bratkartoffeln, Krautsalat
- 📅 Mi 18.09., Fr 20.09. jeweils ab 19 Uhr Kohlbuffet
- 📅 So 22.09. ab 11:30 Uhr Kohlbuffet & Kohl á la carte

Gaststätte Jägerstuben

07



- 📍 Dorfstraße 28 | 25791 Barkenholm, T 04836 – 14 26
www.jaegerstuben-barkenholm.de
- 🕒 Dienstag – Sonntag
von je 11:30 – 13:30 Uhr und 17 – 21 Uhr
- 🍷 Kulstrunks Kohlfrikadelle mit Jägerkohl und Kartoffelschnee
- 🍷 Kohlroulade mit Specksauce dazu Salzkartoffeln
- 🍷 Schollenfilet mit gestovtem Kohl
- 🍷 Schweinefilet mit Currywirsing und Beilagen

Große Auswahl an verschiedenen Kohlsalaten
Bitte unbedingt mind. 1 Tag zuvor reservieren!

Jagdhaus Bunsöh

08



- 📍 Dorfstraße 10 | 25767 Bunsöh
T 04835 – 547 | www.jagdhaus-bunsöh.de
- 🕒 17.09. – 29.09.24 ab 18 Uhr
- 🍷 Gebratene Saure Rippen, gestovter Kohl, Salzkartoffeln
- 🍷 2 Kohlrouladen, Specksoße, Kartoffeln
- 🍷 Kohl trifft auf Fisch
- 🍷 Hähnchenbrust auf Kurkumakohl, Kartoffeln
- 📅 22.09.24 ab 11:30 Uhr u. 25.09.24 ab 19:00 Uhr
Kohlbuffet inkl. Dessertbuffet
Anmeldung erbeten

Café und Restaurant Waldesruh

09



📍 Grossers Allee 1 | 25767 Albersdorf
T 04835 - 354 | www.cafe-timm.de

🕒 10.09.-31.10., Küche: 11:30 - 14 Uhr &
17:30 - 21:30 Uhr

- 🍷 Kohlsuppe mit Einlage
- 🍷 Pichelsteiner Kohleintopf
- 🍷 Kohlroulade | Schichtkohl Weißkohl Sauce
- 🍷 Schmorrippchen Weißkohl Sauce
- 🍷 Lachsfilet Wirsingkohlpfanne
- 🍷 Lammlachse Wirsingkohl Sauce

Restaurant und Café Am Wasserturm

10



📍 Brahmstraße 1-3 | 25746 Heide
T 0481 - 82 86 300 | www.am-wasserturm-heide.de

🕒 ab 17. September 2024

- 🍷 Große Dithm. Kohlroulade, Specksauce, Marschkartoffeln
- 🍷 Dithm. Kohlpfanne, Specksauce, Marschkartoffeln
- 🍷 Fischfilet auf gestovtem Kohl, Specksauce, Marschkartoffeln
- 🍷 Schweinefilet an Kohlgemüse, Specksauce, Marschkartoffeln
- 🍷 Fischfilet auf Kohlgemüse mit Sauce á la Hollandaise und Käse überbacken, dazu Marschkartoffeln

Landhotel Gasthof Oldenwörden

11





📍 Große Straße 17 | 25797 Wörden
T 04839 - 95 310 | www.oldenwoeharden.de




🕒 Di - So 11:30 - 14 Uhr
17:30 - 20:30 Uhr

- 🍷 Rinderleber, Schmorkohl, Kartoffelstampf
- 🍷 Zander, Brokkoli, Kirschkrautsoße, Salzkartoffeln
- 🍷 Kohlroulade, Specksoße, Salzkartoffeln
- 🍷 Lammlachse mit gestovtem Kohl, Kräuterjus, Salzkartoffeln

Restaurant & Café Ulmenklause





-  Am Markt 4 | 25764 Wesselburen
T 04833 - 545 55 05
www.ulmenklause.de
-  Di - So ab 12 - 21 Uhr
Mo, Do Ruhetag
Küche bis 20 Uhr




-  Kohlroulade mit Specksoße und Salzkartoffeln
-  Seehecht mit gestovtem Wirsing-Karottengemüse und Salzkartoffeln
-  Kohlpfanne

Tierra del mar




-  Hauptstraße 3 | 25761 Oesterdeichstrich
T 04834 - 98 48 10

-  Wochentags preiswerte Kohlkarte
Mo u. Do Ruhetag



-  Kohlbratwurst mit Bratkartoffeln 7,90 €
-  Riesige Kohlroulade mit Soße und Kartoffeln 9,90 €
-  Jeden Sa und So riesiges Kohlbuffet mit Schnitzel, Fisch, Braten, Salaten, Vorspeisen und Desserts 17,90 €

Restaurant am Hafen



-  Wertstraße 2 | 25761 Büsum
T 04834 - 96 27 680

-  Im September

-  Kohlroulade mit Specksoße und Petersilienkartoffeln
-  Rotbarschfilet mit Rahm-Wirsingkohl und Pellkartoffeln

Restaurant „Die verrückte Krabbe“

14



📍 Nordseestraße 98 | 25761 Büsum
T 04834 – 98 48 79

🕒 Montag bis Sonntag 12:00 – 20:30 Uhr

- 🍷 Kohlrouladen mit Salzkartoffeln, Specksoße
- 🍷 Kohlhackpfanne mit Salzkartoffeln
- 🍷 vegetarische Kohlpfanne

Hotel Alter Muschelsaal

14



📍 Hafestraße 27 | 25761 Büsum
T 04834 – 2440 | www.hotel-alter-muschelsaal.de

🕒 Di 17 – 21 Uhr
Mi – So 12 – 21 Uhr
Mo Ruhetag

- 🍷 Rotkohlsuppe mit Entenbruststreifen
- 🍷 Lachs-Krabbenkohlroulade mit Dillschaum und Salzkartoffeln
- 🍷 Kohlrouladen-Variation, Weiß-, Rot- und Wirsingkohlroulade, Speck-Zwiebelsoße, Kartoffeln
- 🍷 Dithmarscher Kohlscholle, auf Kohl gedünstet, zerl. Butter, Kartoffeln



Restaurant Zur Linde

15



📍 Südermarkt 1 | 25704 Meldorf
T 04832 – 95 95-0 | www.linde-meldorf.de |
linde-meldorf@t-online.de

🕒 Di 17:00 – 21:00 Uhr
Mi-Fr 12:00 – 14:00 Uhr, 17:00 – 21:00 Uhr
Sa+So 12:00 – 21:00 Uhr durchgehend

- 🍷 Kohlroulade „klassisch“, Speckjus, Petersilienkartoffeln
- 🍷 Kräuterbraten, Speckwirsing, Petersilienkartoffeln
- 🍷 Süßkartoffelcurry mit Weißkohl und Wok-Gemüse vegetarisch
- 🍷 Geschmorter Wirsing auf Kartoffelstampf und Senfrahm vegan

Brasserie & Restaurant V

15



📍 Klosterstraße 4 | 25704 Meldorf
T 04832 – 60 14 80 | www.restaurant-v.de

🕒 Di – Sa 17:30 – 22 Uhr / So 17:30 – 21 Uhr

- 🍷 Kohl-Flammkuchen mit würziger Sauce und Speck
- 🍷 Hausgemachte Dithmarscher Kohlroulade mit Specksauce und Kartoffeln
- 🍷 Kohltopf, drei kleine Medaillons auf Kohlgemüse, Bratkartoffeln
- 🍷 Vegetarische Spitzkohlroulade, Curry-CousCous, Rosinen, Nuss, vegetarische Jus

📅 18. September 2024 ab 18 Uhr Meldorfer Kohlbuffet „mit allem was das Feld hergibt“ 32€

Nindorfer Hof

16



📍 Hauptstraße 55 | 25704 Nindorf
T 04832 – 1414 | www.nindorferhof.de

🕒 Buffets Sept. bis Okt. auf Anfrage (Anmeldung)

- 🍷 Kohlbuffets
Mi 04.09.24 um 19 Uhr
So 15.09.24 um 12 Uhr
Mi 18.09.24 um 19 Uhr

weitere Termine auf www.nindorferhof.de

Dithmarscher Grillscheune

17



📍 Dellbrück 8 | 25704 Bargenstedt
T 04806 - 364 | www.dithmarscher-grillscheune.de

● Kohlbuffet

So 08.09.24 ab 17:30 Uhr
So 15.09.24 ab 17:30 Uhr
Mi 18.09.24 ab 18:00 Uhr

Preis pro Pers. 25,50 €

Anmeldung erbeten

Landgasthof „Zur Jägersburg“

18



📍 Elpersbüttelerdonn 6 | 25704 Elpersbüttel
T 04832 - 60 01 01 | www.zurjaegersburg.de

- Do 19.09. bis Sa 21.09.24
täglich Kohlbuffet um 18:30 Uhr
- Sonntag 22.09.24 um 11:30 Uhr Kohlbuffet
ab 17 Uhr Kohlroulade „satt“

Dithmarscher Eck

19




📍 Bundesstraße 5 | 25719 Busenwuth
T 04857 - 356

🕒 Di - So 12 - 13:30 Uhr und 18 - 21 Uhr

- Spießbraten mit gestovtem Kohl und Bratkartoffeln 12,50 €
- Kohlroulade mit Kartoffeln und Sauce 9,50 €
- Weißkohl-Taler mit Hackfleisch und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Gratin 10,50 €
- 22.09. 18 Uhr Kohlbuffet mit Kohlregentin 18,50 € Anmeldung erbeten

Zum Kastanienkrug



 Kastanienweg 1 | 25727 Frestedt
T 04830 – 95 00 68


 Großes Dithmarscher Kohlbuffet


Mi 18.09.24 um 18 Uhr
Do 19.09.24 um 18 Uhr
Fr 20.09.24 um 18 Uhr
So 22.09.24 um 12 u. 18 Uhr
Do 26.09.24 um 18 Uhr
Fr 27.09.24. um 18 Uhr


 So 29.09.24 um 12 Uhr
Kohlrestebuffet

Dithmarscher Hof



 Hauptstraße 39 | 25712 Buchholz
T 04825 – 24 25
www.dithmarscherhof-buchholz.de

 Fr ab 17:30 Uhr Kohlkarte | Sa u. So ab 11:30 -
14:00 und 17:30 Uhr Kohlbuffet


 Kohlbuffet:


Deftige Kohlsuppe mit Einlage,
Dithmarscher Schmorkohl mit Lamm,
Kassler mit Wirsing, Käse-Knoblauchsoße,
Kartoffeln, Kohlroulade, süß-saure Rippen,
Kohllasagne, Fischfilet, gestovter Frühweiß
Rotkohl, Specksoße, Dessert

pro Pers. 20,-€

Restaurant Deichbär



 Koogstraße 142 | 25718 Friedrichskoog-
Spitze
T 04854 – 305 | www.deichbaer.de

 Do – Mo 17:00 – 22:00 Uhr
So 12:00 – 22:00 Uhr

 Frisch zubereitete Kohlgerichte von der
Tageskarte

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel „Am alten Bahnhof“

23



📍 Bahnhofstraße 32 | 25709 Marne
T 04851 - 34 51 | www.hotel-marne.de

🕒 Di u. Do bis So

- 🍷 Kohlroulade mit Specksauce und Salzkartoffeln
- 🍷 Fischteller mit Rotbarsch- und Schollenfilet, Weißkohlsalat und Kartoffeln
- 🍷 Schmorkohlpanne mit Kartoffeln und Tzatziki

📅 Di 17./Fr 20./Sa 21./So 22.09. Traditionelles Kohlbuffet ab 11:30 Uhr für 26,50 € p.P.

📅 So 22.09. Kohlendspurbuffet 17:30 bis 20 Uhr für 19,50 € p.P. (nur solange der Vorrat reicht)

RIVER LOFT Hotel & Spa, Restaurant OUTER ROADS

24



📍 Am Freizeitbad 2a | 25541 Brunsbüttel
T 04852 - 839 490 | www.river-loft-hotel.de

🕒 Di 17.09. bis So 22.09.24, jeweils ab 18 Uhr

- 🍷 Spitzkohlcurry mit Pellkartoffeln, gegrillter Hähnchenbrust und Schmorradieschen

📅 Unsere kulinarischen „Kohltage“:
Zwischen dem 17.09. und 22.09. dreht sich alles rund um das Thema Kohl in unserem Restaurant OUTER ROADS.
Es erwarten Sie besondere Spezialitäten.

Um Anmeldung wird gebeten.





www.kalle-baecker.de

**UNSER ORIGINAL KOHLBROT.
SAFTIG, LECKER, EINZIGARTIG.
DER DITHMARSCHER KLASSIKER.**



BÄCKER MIT LAIB UND SEELE!



Moin!

Probieren Sie jetzt unser frisches Kraut!
Das ist bio, vegan, aus heimischem Gemüse
und regional produziert.



KOHLLOSSEUM

Dithmarscher Krautwerkstatt

KOHLLOSSEUM GmbH
Bahnhofstraße 20 - 25764 Wesselburen
www.kohlosseum.de
Komm vorbei!

Von der Nordseeküste -
Lammfleisch & Schaffelle direkt vom Erzeuger
aus Dithmarschen / Schleswig - Holstein

Küstenschützer

Postversand möglich

Hofladen & Lammspezialitäten
Schafe - „echte Grünmacher von Natur aus“
- nachhaltige Küstenschützer & Artenschützer -

Urlaub auf dem Bauernhof

Schäferei Bährs

Neufelderkaag 25 • 25724 Neufelderkaag • www.hof-baehrs.de • Telefon 0 48 56 / 5 30

Dithmarscher

WWW.MEISNER-SPIRITUOSEN.DE

Rezept

Kohlrabi & Kartoffeleintopf

Rezept von Florian Prelog
vom Lighthouse Hotel & Spa Büsum
www.hotel-lighthouse.de

Zutaten für die Kohlrabi Creme

- 500g Kohlrabi
- 60g Schalotten
- 50g Butter
- ½ Knoblauchzehe
- 50ml Noilly Brat
- 100ml Weißwein
- 250ml Sahne
- 300ml Geflügelfond oder Gemüsefond
- Weißen Balsamico (Prelibato) & Zitronenzeste zum Abschmecken

Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Darin die Schalotten und Knoblauch ohne Farbe anschwitzen. Anschließend den Kohlrabi hinzufügen. Diesen für weitere 10 Minuten ohne Farbe anschwitzen. Dann mit Noilly Brat und Weißwein ablöschen und fast komplett reduzieren lassen. Den Gemüsefond angießen und solange kochen, bis der Kohlrabi weich ist.

Im Anschluss kommt die Sahne hinzu und für weitere 10 Minuten kochen. Alles im

Mixer feinmixen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.



Für die Füllung:

150g in Würfel geschnittene festkochende Kartoffeln, blanchiert

150g in Würfel geschnittene Kohlrabiwürfel, blanchiert

1/3 der Kartoffelwürfel in Butterschmalz knusprig braten. Die restlichen Kohlrabi & Kartoffelwürfel in dem Kohlrabieintopf erwärmen. Diesen dann mit frischer Zitronenzeste und gutem weißen Balsamico abschmecken. Fertig zum Servieren.

Deko: Schnittlauchöl, versch. Kräuter

Von der Kohlroulade über eine Rotkohlsuppe bis hin zum Rosenkohlaufauf – im Rezepteheft „Dithmarschen zum Nachkochen“ findest du traditionelle, moderne und exotische Kohlgerichte der Dithmarscher Landfrauen und der DEHOGA-Mitglieder zum Nachkochen.

Die Broschüre ist bei den örtlichen Tourist-Informationen, sowie bei Dithmarschen Tourismus, Markt 10, 25746 Heide, gegen eine Schutzgebühr von 2,-€ erhältlich.





Nordseeland Dithmarschen

Das Nordseeland Dithmarschen ist vom Himmel eingerahmt und vom Wasser umschlossen – im Westen die Nordsee mit dem einzigartigen UNESCO-Weltenerbe Wattenmeer, im Osten der Nord-Ostsee-Kanal, im Norden die Eider und im Süden die Elbe. Entdecke eine Landschaft, die alle Sinne anregt!

Malerische Flusslandschaft Eider

Die Flusslandschaft Eider, fernab der großen Touristenströme, ist ein einzigartiges Naturparadies. Die Eider, Schleswig-Holsteins längster Fluss, ist eingebettet in sattgrüne Wiesen und gesäumt von Schilf und Seerosenbeeten. Sie windet sich malerisch und gemächlich durch weite Wiesen, Moore und kleine Täler dem gigantischen Eidersperrwerk und somit der Nordsee entgegen. Naturerlebnisfahrten bei Sonnenaufgang und stimmungsvolle Dämmerungsfahrten mit Eidergeschichten mit der Bargener Fähre erlebst du nur hier. Ob Angeln, Baden, Kanufahren, Radeln oder

Wandern – die Flusslandschaft Eider hält für jeden Urlaubssuchenden Aktivitäten oder Ruhe bereit. Und für die kleine oder große Stärkung zwischendurch sind die Landcafés und Restaurants in der Flusslandschaft Eider nicht nur während der Kohltage wärmstens zu empfehlen.

Wesselburen – Wiege des Kohlanbaus

In der Nähe der Eidermündung liegt die Ferienregion Wesselburen. Weithin sichtbar ist die St. Bartholomäus-Kirche im historischen Ortskern Wesselburens mit ihrem mächtigen zeltförmigen Dach und dem Zwiebelturm. Wesselburen gilt als Wiege des Kohlanbaus und beherbergt in der historischen Sauerkrautfabrik das KOHLOSSEUM. Hier erfährst du in der Krautwerkstatt, wie das köstliche saure Kraut hergestellt wird. Im dazugehörigen Kohlmuseum sind historische Werkzeuge, Geräte und Landmaschinen zu Hause. Einblick in Anbau und Verarbeitung des Dithmarscher Kohls bietet besonders zur Erntezeit die Kohlroute. Der etwa



45 Kilometer lange Rundweg führt vom Wesselburener KOHLOSSEUM vorbei an Kohlfeldern über das Eidersperrwerk zum beschaulichen Hafen von Tönning.

Westerdeichstrich – Urlaub bi uns in't Döörp

Der naturbelassene Ferienort – nur drei Kilometer von Büsum entfernt – bietet vielfältige Freizeitmöglichkeiten. Hier können Gäste den Reiz der Natur und das jodhaltige Nordseeklima genießen. Die Übernachtungsmöglichkeiten reichen vom Hotelzimmer bis zu Ferienwohnungen und -häusern. Die Gastronomie bietet abwechslungsreiche Gaumenfreuden. In den Sommermonaten Juli und August bietet Westerdeichstrich immer sonntags den „Sommerabend mit Musik“ mit wechselnden Künstlerinnen und Künstlern. Direkt am Deich, mit Blick auf den Sonnenuntergang über dem Weltnaturerbe Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer.



Büsum – Eine kulinarische Reise

Mit seinem nordisch-maritimen Charme hat sich das ehemalige Fischerdorf Büsum zum drittgrößten Urlaubsort an der schleswig-holsteinischen Nordseeküste entwickelt. Urlaub in Büsum heißt Urlaub für alle: Familien mit Kindern fühlen sich ebenso wohl wie Alleinreisende, Naturfans, Sportbegeisterte oder Ruhesuchende. Das gastronomische Angebot ist vielfältig und begeistert nicht nur während der Dithmarscher Kohltage. Unter dem Motto „Mehr genießen und Meer sehen“ laden die Büsumer Gästelotsen monatlich zum kulinarischen Ortsrundgang mit kleinen Kostproben aus der Büsumer Gastronomie und kleinen Genussmittelläden.

Büsumer Deichhausen: Strand & Speelkooog

Das liebenswerte kurtaxfreie Dorf bei Büsum zeigt sich gerne von seiner familienfreundlichen Seite mit seinem tollen Strand, einem Picknick mit der Familie auf dem zauberhaften Abenteuerspielplatz im idyllischen „Speelkooog“ oder einer Runde Fußballgolf. Feld- & Radwege laden außerdem zu wunderschönen Rad- und Wandertouren zwischen grünen Wiesen und Feldern ein.



„Echt wagt to schlemmen.“



Dithmarschen

Mit der Broschüre „Landcafés & Hofläden“ stets den leckersten Kuchen und das knackigste Gemüse in der Hand.

Jetzt kostenlos bestellen: www.echt-dithmarschen.de



Heider Confiserie & Kaffeerösterei



KAFFEE-RÖSTEREI
 TEESPEZIALITÄTEN
 PRALINEN & TRÜFFEL
 SÜSSWAREN &
 SCHOKOLADE
 LIKÖRE & SPIRITUOSEN
 ESSIG & ÖL
 ROT-, WEISS- & BLUMENKOHL
 AUS MARZIPAN
 WAGNER PRALINEN
 MIT KOHLKOPF-LOGO

Süderstraße 19 · 25746 Heide
 Tel. 0481 / 6 23 81
www.heider-kaffeerosterei.de



Marktstadt Heide

Im Zentrum Dithmarschens liegt die Kreisstadt Heide. Ein Stadtbummel führt durch die zahlreichen Geschäfte rund um den Marktplatz, zu Stadt-, Eiscafés und Restaurants für eine gemütliche Pause oder einen netten Plausch. Ein Treffpunkt für Jung und Alt ist der traditionelle Wochenmarkt, der jeden Sonnabendvormittag stattfindet. Die meist regionalen Händlerinnen und Händler bieten frischen Fisch, ausgesuchte Fleischspezialitäten, Obst und Gemüse sowie Blumen, Sträucher und regionale Besonderheiten an. Kulturinteressierte tauchen auf der Museumsinsel in die bewegte Geschichte Heides ein, bestaunen die Comics der Dirks Brüder oder wandeln auf den Spuren Klaus Groths. Stadtführungen bieten von Mai bis Ende Oktober jeden Donnerstag um 15 Uhr Informationen zu den historischen Besonderheiten in der Innenstadt gepaart mit humorvollen Geschichten.

Meldorf – immer einen Besuch wert

Konzerte, Kunstausstellungen, Lesungen, Stadtführungen, Museumsbesuche und Theateraufführungen – in Meldorf geben kulturelle Angebote den Ton an. Die Geschäfte laden in den Fußgängerzonen zum Shoppen ein, Restaurants und Cafés bieten Selbstgemachtes aus der Region. Jeden Freitag macht der Wochenmarkt Lust auf regionale Produkte. Auch die Nordsee ist nicht weit. Dort, wo der Himmel mit dem Meer eins wird, ist der Besuch bei jedem Wetter ein besonderes Naturerlebnis.



17-22.9.

Dithmarscher Kohlitage



ab 17 Uhr
leckere Kohlgerichte
à la Carte

zusätzlich

Großes Kohlbuffet am Mi. 18.9. ab 19 Uhr
Großes Kohlbuffet am Fr. 20.9. ab 19 Uhr
Großes Kohlbuffet am So. 22.9. ab 11:30 Uhr
mittags & abends Restaurant geöffnet



Um Tischreservierung wird gebeten
Telefon 04803 - 69 90



Das Erlebnis in der Marsch eine Fahrt mit der Marschenbahn Draisine

Buchungen:
www.marschenbahn-draisine.de

st. michaelisdonn

Tourist-Information
Bahnhofstr. 26
25693 St. Michaelisdonn
Tel. 04853 - 8816510

Natur erleben zwischen Küste und Kanal



Nordermarkt 10 25704 Meldorf
Tel. 04832 - 606 54 00
touristinfomeldorf@mitteldithmarschen.de
www.meldorf-urlaub.de www.albersdorf-ferien.de

GARTENPROGRAMM von STIGA

Kommen Sie und überzeugen Sie sich selbst!



Vertikutieren in Vermietung · Service von Rasenmäher

GM Günter Möller

Landmaschinen- & Kfz-Technik

Brustwehr 3
25693 St. Michaelisdonn
Tel. 04853/88 06 61
www.landundkfztechnik.de



Luftkurort Albersdorf

Albersdorf, umgeben von Wald, Acker und Grünland, gilt als die grüne Lunge der Region. Der Ort liegt an einem prähistorischen Siedlungsgebiet, das durch zahlreiche archäologische Funde wie den Brutkampstein geprägt ist. Im Steinzeitpark, auf einer ca. 40 Hektar großen Freifläche, ist eine direkte Begegnung mit der Vergangenheit möglich. Albersdorf und Umgebung mit dem Nord-Ostsee-Kanal und dem Riesewohld laden zu ausgedehnten Spaziergängen und Fahrradtouren ein. Die ortsansässigen Gastronomiebetriebe bieten regionale Produkte an. Darunter sind natürlich auch Kohlgerichte.

St. Michaelisdonn – Brücke zwischen Marsch und Geest

In St. Michaelisdonn erhebt sich mitten aus der platten Marsch die bis zu 40 Meter

hohe steile Geestkante an der alten Nordseesteilküste entlang. Genieße die abwechslungsreiche Landschaft bei einer Wanderung auf dem Kleve mit weitem Blick über die Marsch oder beim Golfspiel am Donner Kleve. Weithin sichtbar ist das Wahrzeichen der Gemeinde, die Holländermühle „Edda“. Eisenbahninteressierte und Draisinenfans erleben neun Kilometer der alten Marschbahnstrecke zwischen Marne und St. Michaelisdonn mit einer Fahrraddraisine.

Kohl, Kulinarik & Konzerte in Friedrichskoog

In Friedrichskoog ist nicht nur während der Kohltage allerhand los. Ausflugsziele wie die Seehundstation und der Trischen-damm freuen sich ganzjährig über viele Gäste. Naturerlebnisse im Nationalpark Wattenmeer, Kreativkurse, Kunstausstellungen sowie Open-Air-Konzerte am Deich und viele weitere Aktivitäten bieten für jeden Geschmack passende Events. Die Köger Küstenköche begeistern darüber hinaus mit Frische und Vielfalt der regionalen Küche Schleswig-Holsteins.

„Große Pötte zum
„Greifen nah.“



Brunsbüttel

Ein beeindruckendes Erlebnis: die Giganten der Meere live - in einer der größten Schleusenanlagen der Welt. schleusenstadt-brunsbuettel.de

Bei uns wird jeder Urlaub
natürlich gut!



Burg

Tourist-Info Burg u. U. • Am Holzmarkt 5 • 25712 Burg (Dithmarschen)
Tel.: 04825 901194 • www.burg-dithmarschen.de • <https://burg.orts.app>
[Instagram](https://www.instagram.com/luftkurort.burg.urlaub) [Facebook](https://www.facebook.com/LuftkurortBurgUrlaub) Luftkurort Burg Urlaub

Eyka Feinkost Vertriebs-GmbH



Die Fischräucherei in Marne
www.eyka.de
Tel.: 04851 93 710 71 / 72 Fax: 04851 93 710 73

TIER- UND LANDMARKT
MARNE GmbH

Alter Kirchweg 9 25709 Marne 04851 20 92 Fax 20 92

- Tier- und Reitsportzubehör
- Hochwertige Tiernahrung
- Erden • Dünger • Gartenartikel
- Berufs- und Freizeitbekleidung

Alles für Garten und Tier finden Sie bei uns!

**KEIN' BOCK AUF
PLASTIK IM BIOMÜLL.**



AUCH KOMPOSTIERBARE
PLASTIKTÜTEN DÜRFEN
NICHT IN DIE BIONNENNE.

#WIRFUERBIO

Abfallwirtschaft
Dithmarschen 

www.wirfuerbio.de

REBO
LANDMASCHINEN

**WIR SIND
FÜR SIE DA!**



KOMM IN
UNSER TEAM!

JOHN DEERE KRAMER on the job site
PÖTTINGER Fliegl
MONOSEN PERFECT
WACKER NEUSON auf Arbeit
Marxen

REBO Landmaschinen GmbH
13x in Norddeutschland
[Facebook](https://www.facebook.com/rebo-landmaschinen.de) [Instagram](https://www.instagram.com/rebo-landmaschinen.de) [YouTube](https://www.youtube.com/rebo-landmaschinen.de) rebo-landmaschinen.de



Luftkurort Burg

Umgeben von Wald, Wiesen und Wasser bietet der malerische Luftkurort eine einzigartige Landschaft, die sich ideal für entspannende Wanderungen und ausgedehnte Radtouren eignet. Die reiche Kulturgeschichte der Region kannst du bei einem Besuch im Museum „Ditmarsium“, bei einer Ortsführung oder mittels Handy-App auf den Burg : ER : LEBEN-Touren erkunden. Inmitten des anerkannten Bürger Naturerlebnisraum liegt das Waldmuseum mit seiner vielfältigen Sammlung der heimischen Fauna und Flora. In Burg kannst du nicht nur die Ruhe und Schönheit der Natur genießen, sondern auch die regionale Küche mit zahlreichen Kohlgerichten in der Gastronomie erleben.

Ländliches Marne

Die kleine gemütliche Stadt inmitten des größten zusammenhängenden Kohlanbaugebiets Europas bietet den Gästen Erholung pur. Neben der berühmten Dithmarscher Brauerei, gibt es auch andere Sehenswürdigkeiten wie die einzigartige Hasanelster, die Maria-Magdalenen-Kirche, das Kultur- und Bürgerhaus oder das Heimatmuseum zu erkunden. Wer genau hinsieht, entdeckt in der Innenstadt viele malerische Details und verwinkelte Gassen aus historischen Zeiten. Dort findet auch das Marner Stadtfest im Rahmen der Kohltage statt.



Neues Wärmenetz aus der Wärmebox

Für die Wärmewende vor Ort



Ist in Ihrer
Gemeinde ein Wärme-
netz wirtschaftlich?

Das prüfen wir gerne für Ihre
kommunale Wärmewende:
waermeplanung@hansewerk-natur.com

Unsere Wärmebox versorgt Haushalte und Unternehmen
mit grüner Wärme – und bei Bedarf auch mit Kälte.

Je nach Außentemperatur und Standort nutzt die Wärmebox die Wärme aus der Luft,
aus der Erde oder anderen Quellen.





Schleusenstadt Brunsbüttel

Viele Schaulustige zieht es nach Brunsbüttel an den Nord-Ostsee-Kanal, um die durchfahrenden Ozeanriesen in der Schleuse zu beobachten. Direkt von der Promenade am Kanal, dem Kanalmuseum „ATRIUM“ und dem Erlebnisspielplatz „Spieldeck“ zweigt die Koogstraße ab und lädt zum kleinen Bummel ein. Die Kohltage feiert die Schleusenstadt mit maritimem Flair auf dem bunten Bauernmarkt am 18. September ab 10 Uhr, mit viel Kohl & Kunsthandwerk. Dazu wird auf der Bühne am Gustav-Meyer-Platz ein besonderes Bühnenprogramm zu Ehren des Kohls geboten.

Wohin in Dithmarschen du dich auch immer wendest: Hier erlebst du eine vielseitige Landschaft mit einzigartigen Naturerlebnissen am Wattenmeer, einem endlosen Blick über die flache Marsch und landeinwärts der hügeligen Geest mit Wiesen, Mooren und Wäldern. Nicht nur zu den Kohltagen lockt unsere landwirtschaftlich geprägte Region mit saisonalen Köstlichkeiten – ein Besuch in den zahlreichen Hofläden, Landcafés und Restaurants ist also jederzeit zu empfehlen!



Revier der
großen Pötte



Mit dem ÖPNV durch Dithmarschen

Ob vom Bahnhof zu den Kohltagen auf dem Heider Marktplatz oder um innerhalb Heides von A nach B zu gelangen: Der Heider Stadtverkehr mit seinen Linien 2901 und 2902 im 30-Minutentakt ist immer eine gute Idee!

Wer die Kreisstadt für einen Nachmittag in Meldorf, Marne oder Brunsbüttel verlassen möchte, gelangt mit der Buslinie 2500 stündlich ohne Umstieg vom Bahnhof in Heide an sein Ziel und wieder zurück. Ab Sonnabendnachmittag sowie sonn- und feiertags verkehrt die Linie im Zwei-Stundentakt.

Für einen Nachmittag im Kohlosseum in Wesselburen nutzt du von Heide aus die Linie 2612 im Zwei-Stundentakt, von Meldorf oder Wöhrden aus die Linie 2511. Bitte beachte: Am Wochenende ist hier eine telefonische Voranmeldung für das Anruf-Linien-Taxi RUDI unter der im Fahrplan genannten Telefonnummer notwendig.

Tickets erhältst du im Bus, in den Verkaufsstellen, am Fahrkartenautomaten, online oder per NAH.SH-App.



Weitere Informationen zum Fahrplan sowie Tarifauskunft gibt es unter www.nah.sh oder beim NAH.SH Kundendialog unter 0431-660 194 49 (montags bis sonnabends 8 bis 18 Uhr).

Direkt zum NAH.SH
Routenplaner:



Impressum

Herausgegeben in Zusammenarbeit mit:
Verein zur Förderung Dithmarschens e.V.
Dithmarschen Tourismus e.V.
DEHOGA Kreisverband Dithmarschen

© 2024 West formART UG, Wöhrden

Westformart

Große Straße 19
25797 Wöhrden
T 04839/ 95 34 01
a.horns@westformart.de

Fotos:
Dithmarschen Tourismus e.V./photocompany,
Dithmarschen Tourismus e.V./M.Knabe,
Dithmarschen Tourismus e.V., Kreis Dithmarschen,
Marit Peters, Mona Knabe, Holstein Tourismus

Westformart UG übernimmt keinerlei Haftung für die Richtigkeit der jeweiligen Anbieter. Alle Angaben ohne Gewähr. Preis- und Angebotsänderungen sowie Irrtümer vorbehalten



Weil's um die Region geht.

**Wir wünschen
Ihnen viel
Vergnügen bei
den Dithmarscher
Kohltagen!**



**Die Sparkassen
in Dithmarschen**

Weil's um mehr als Geld geht.

Entdecken Sie die Quelle.

Die Dithmarscher Privatbrauerei
lädt herzlich ein zum

Tag der offenen Tür

Samstag, 21.09.2024, 11 – 17 Uhr

Im Rahmen des
Marner Stadtfestes



Dithmarscher
... frisch von der Küste!

dithmarscher.de