

# Stormarn tischt auf: Den Sommer über gibt es 15 besondere Gerichte

Stormarn (ve). „Stormarn tischt auf“ startet in diesem Jahr mit einer Besonderheit - einem Restaurant aus dem Kreis Segeberg. Hier finden Sie alle Restaurants mit ihren Stormi Premium- und Stormi Gourmet-Gerichten.



Stormarn tischt auf 2017: Die Vertreter der teilnehmenden Restaurants.  
Foto:ahrensburg24.de

„Stormarn tischt auf“ ist eine Gemeinschaftsaktion der Dehoga und der Restaurants des Kreises Stormarn. 15 Restaurants bieten ihren Gästen ein besonderes Gericht unter dem Titel „Stormi Gourmet“ oder „Stormi Premium“. Der Gast kann den Sommer über die teilnehmenden Restaurants, die Qualität ihrer Küche und natürlich Stormarn ein Stück weit mehr kennen lernen.

Erstmals ist in diesem Jahr - es ist das elfte Jahr der Aktion - auch ein Gasthof aus Högerstorf aus dem Kreis Segeberg dabei, es ist das Landhaus Holsteiner Stuben.

Gäste hatten Dirk Steenbock, Vorsitzender der Dehoga Stormarn, auf das Restaurant aufmerksam gemacht und er hat es gerne in den Kreis aufgenommen.

## **Stormarn tischt auf mit Stormi Premium und Stormi Gourmet**

Zum Festpreis werden bei „Stormarn tischt auf“ besondere Kreationen der Küchen angeboten, für die sich die Küchenchefs immer kleine Extras ausdenken. Meist wird das Gericht mit viel Bedacht auf die regionale Küche und die regionalen Zutaten zusammengestellt.

Jetzt wurden die Gerichte öffentlich vorgestellt, jedes Jahr ist diese Veranstaltung der Auftakt von Stormarn tischt auf. Denn ab sofort können die Gerichte im Restaurant bestellt werden, Stormarn tischt auf geht insgesamt bis Mitte September. Und damit Sie als Leserinnen und Leser von ahrensburg24.de schon jetzt auswählen können, welches Restaurant Sie als erstes besuchen, finden Sie hier Bilder aller Gerichte:



Stormarn tischt auf im Landhaus Holsteiner Stuben: Gebratenes Lachsforellen-Filet an frischem Mangold, Dill-Kartoffeln und Rieslingschaum. Foto: Landhaus Holsteiner Stuben



Stormarn tischt auf im Casa Rossa: Dorschfilet im Basilikum-Knuspermantel auf geröstetem Blumenkohl, Kartoffeltörtchen und Brennessel-Senfsauce. Foto: ©Martin Hoefling



Stormarn tischt auf in der Rohlshagener Kupfermühle: Gefüllte Rehschulter, Rehmedaillon im Speckmantel und Frischlingskeule. Foto:©Martin Hoefling



Stormarn tischt auf im Restaurant Schloss Reinbek: Roastbeef und Sauerfleisch streiten um die Bratkartoffel. Foto:©Martin Hoefling



Stormarn tischt auf im Landgasthaus Zum Fasanenhof: Eingelegte, gebratene Dorade süß-sauer-würzig pikant mit Rote Beete-Kartoffelstampf und Kräuterremoulade. Foto:©Martin Hoefling



Stormarn tischt auf im Restaurant Strehl: Gratiniertes Zanderfilet im Duett mit einer Spinatquiche und einer Soße aus süßen Kirschtomaten. Foto:©Martin Hoefling



Stormarn tischt auf im Strandhus:



Gegrilltes Lachsforellenfilet mit  
tomatisiertem Kartoffelragout,  
Mandelbrokkoli und Weißwein-  
Schnittlauch-Sauce Foto:©Martin  
Hoefling



Stormarn tischte auf im Restaurant  
Waldeslust: Wildsteak und  
Wildragout auf Rote Beete und  
Selleriepüree mit Pflaumen und  
Pilzen. Foto:©Martin Hoefling



Stormarn tischte auf im Landhaus  
Schäfer: Rindsgulasch vom  
Großenseer Dexter Jungrind mit  
Beilagen. Foto:©Martin Hoefling

Stormarn tischte auf im Restaurant  
Klassenzimmer: Kalbsrückensteak  
mit Haselnuss Bärlauch Sprinkles,  
Paprikasauce und Blüten von  
zweierlei Möhren. Foto:©Martin  
Hoefling



Stormarn tischte auf im Park Hotel:  
Gebratenes Forellenfilet mit jungen  
Kartoffeln, Spinat, Kirschtomaten,  
grünem Spargel und Zitronensauce.  
Foto:©Martin Hoefling



Stormarn tischte auf Dorfkrug  
Harms: Gebratenes Dorschfilet im  
Speckmantel auf Wirsinggemüse,  
gemischtem Salat und  
Salzkartoffeln. Foto:©Martin  
Hoefling



Stormarn tischt auf im Braaker Krug: Tafelspitz von der Holsteiner Färsse mit Apfel-Meerrettichcreme und Bouillongemüse. Foto:©Martin Hoefling



Stormarn tischt auf im Restaurant KandelaR: Pochierte Brust von der Holsteiner Färsse mit Apfel-Meerrettichsauce, Bohnen und Bouillongemüse. Foto:©Martin Hoefling



Stormarn tischt auf im Landgasthof Stahmer: Zander söötsuur: Süß-sauer eingelegtes Zanderfilet mit Senf-Honigsauce und Bratkartoffeln. Foto:©Martin Hoefling

Zum Auftakt der Veranstaltung waren neben den Teilnehmern und Mitgliedern der Dehoga Stormarn auch Ehrengäste anwesend. So verfolgten Kreispräsident Hans-Werner Harmuth mit Ehefrau Cornelia Harmuth, Friedericke C. Kühn, Präses der IHK zu Lübeck und ihr Stellvertreter Nils Thoralf Jarck, Detlev Hinselmann von der Wirtschafts- und Aufbaugesellschaft Stormarn (WAS) sowie Friedrich Klose vom Kreisbauernverband und Axel Strehl als Gastgeber und Präsident der Dehoga Schleswig-Holstein der sowie Vertreter des Kreistages die Bekanntgabe der Gerichte. Friedericke C. Kühn gab in einem Grußwort mit einem

lachenden und einem weinenden Auge zu: „Ich würde es gerne schaffen, alle Gerichte zu probieren, aber das lässt mein Terminkalender leider nicht zu. Im vergangenen Jahr habe ich es geschafft, drei teilnehmende Restaurants zu besuchen.“



Stormarn tischt auf 2017: Der Start der Aktion wurde natürlich mit einem geselligen Abend und einem Büfett gefeiert.

Foto:ahrensburg24.de



Stormarn tischt auf 2017: Der Start der Aktion wurde natürlich mit einem geselligen Abend und einem Büfett gefeiert.

Foto:ahrensburg24.de