

PRESSE-INFORMATION

**Ostsee Schleswig-Holstein sucht bestes Winter-Rezept**

*Mini-Auszeit im Restaurant zu gewinnen / Teilnahme bis 12. Februar 2023 möglich*

*Scharbeutz, 17. Januar 2023.* Die Ostsee Schleswig-Holstein startet kulinarisch ins neue Jahr. Dabei gibt sie auf ihrer Webseite nicht nur Tipps für Fischrestaurants und frischen Fisch vom Kutter, sondern bittet Ostsee-Fans nun selbst um Rezepte. Das können sowohl Eigenkreationen als auch das Lieblingsessen aus dem Urlaub sein oder neu und modern zubereitete traditionelle Wintergerichte. Damit sich eine Teilnahme lohnt, wird die beste Kreation prämiert, und zwar mit einem Gutschein für das Restaurant „Fien tu Huus“ in Pelzerhaken, das mit regionalen Partnern und Rohwaren arbeitet. Dazu gibt es eine kleine Ostsee-Überraschung. Außerdem haben die leckersten Rezepte die Chance auf Veröffentlichung im nächsten Ostseemagazin oder im Blog. Die Rezepte können noch bis zum 12. Februar 2023 an [info@ostsee-sh.de](mailto:info@ostsee-sh.de), Stichwort Rezeptwettbewerb Ostsee eingesendet werden. Mehr Informationen unter <https://www.ostsee-schleswig-holstein.de/gewinnspiele>.

Wer das Restaurant „Fien tu Huus“ vorab schon virtuell besuchen möchte, lernt die Betreiber Mario und Sina in der aktuellen Folge der Video- und Podcast-Reihe Ostseelauschen kennen. Hier berichten sie über ihr „kleines Wohnzimmer“ in Pelzerhaken in der Lübecker Bucht, in dem zu 90 Prozent mit Produkten aus der Region gekocht wird. So ist beispielsweise klar, von welchem Bauer welches Steak kommt. Koch Mario bereits ist mehrfach für seine nachhaltigen und kreativen Gerichte ausgezeichnet worden und unter anderem Mitglied im Netzwerk „feinheimisch“. Dieses steht für qualitativ hochwertige Lebensmittel aus Schleswig-Holstein und die Bewahrung sowie sorgsame Weiterentwicklung der schleswig-holsteinischen Küche. Die Folge über das „Fien tu Huus“ ist online unter [www.ostseelauschen.de](http://www.ostseelauschen.de) zu sehen, der Podcast ist in allen gängigen Podcastportalen verfügbar.

Urlaubende, die Fisch lieber selbst zubereiten, finden Verkaufsstellen für den ganz frischen Fang auf der neu aufgelegten Themenseite der Ostsee Schleswig-Holstein unter <https://www.ostsee-schleswig-holstein.de/frischer-fisch-vom-kutter>. Hier erfahren sie beispielsweise über das Portal „Fisch vom Kutter“ von aktuellen Anlandungen unter anderem in den Ostseeorten Schönberg, Heikendorf und Wendtorf, „treffen“ in einem Video einen Fischer aus Laboe, der von seiner Leidenschaft berichtet, und erhalten weitere Tipps zu regionalen Spezialitäten.

**Mehr Presse-Informationen unter:**

Ostsee-Holstein-Tourismus e.V.  
Julia Prange

# ostsee

Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Am Bürgerhaus 2, 23683 Scharbeutz

Tel.: 04503 / 88 85-13

E-Mail: [presse@ostsee-sh.de](mailto:presse@ostsee-sh.de)

Internet: [www.ostsee-schleswig-holstein.de](http://www.ostsee-schleswig-holstein.de)

**Der Ostsee-Holstein-Tourismus e.V. (OHT)**

ist der offizielle Marketingverbund der Unternehmen, Gemeinden und Städte sowie der Landkreise entlang der Ostseeküste Schleswig-Holsteins von Glücksburg bis Travemünde sowie der Holsteinischen Schweiz. Der OHT und seine mehr als 30 Mitglieder legen hierbei den Fokus auf nachhaltig qualitatives und quantitatives wirtschaftliches Wachstum.