FRÜHLINGSFIESTA

Hipp, hipp, hurra: Der März ist da! Die Blumen blühen, die Vögel singen,
der Osterhase macht sich bereit – das Osterfest ist nicht mehr weit!
Wir servieren schöne Dekoideen und feiern mit dir den Frühling an der Förde.

Foto: TakaTomo.de

STILVOLLER AUFTRITT

Bühne frei für unsere Oster-EI-Lights!

Design DIY-Nähset von Rico Design über www.takatomo.de, 22,90 Euro

Eierbecher mit Hasendeckel von wohnflair.com, 13,95 Euro

Frühstücksbrett aus Mangoholz von wohnflair.com, 36,95 Euro

Emaille-Tassen von krima & isa GmbH, je 19,99 Euro

Blumenzwiebel-Stempel von krima & isa GmbH, 12,95 Euro

Tasche von Mimi & Lula über www.takatomo.de, 29,90 Euro

Trio-Stempel mit Ostereier-Motiven von krima & isa GmbH, 11,95 Euro

Fotos: Wohnflair.com, krima & isa GmbH, TakaTomo.de

EI, EI, EI – DAS IST JA PLASTIKFREI!

FÜNF TIPPS FÜR EIN NACHHALTIGERES OSTERFEST

Eier bemalen, Nester basteln und die Suche nach den Schokohasen – all das macht Ostern zu einem farbenfrohen Fest, das von liebevollen Bräuchen geprägt ist. Leider wird dieses Bild immer mehr durch den Einsatz von Plastikeiern und Bergen von Verpackungsmüll getrübt. Dabei gibt es zahlreiche Möglichkeiten, wie du die Traditionen im Einklang mit der Umwelt gestalten kannst. Hier findest du fünf Tipps für eine klimafreundlichere Osterzeit.

HERKUNFTSCHECK BEI OSTEREIERN

Achte bewusst darauf, zertifizierte Bio-Eier aus der Region, beispielsweise von Bioland e.V., zu kaufen. Ein Mensch konsumiert in Deutschland durchschnittlich etwa 230 Eier pro Jahr, wobei ein beträchtlicher Teil davon wahrscheinlich auf Ostern fällt. Der direkte Einkauf auf Bio-Bauernhöfen fördert die lokale Landwirtschaft und ermöglicht eine persönliche Verbindung zu den Erzeuger*innen. So wird nicht nur eine hohe Qualität der Eier gewährleistet, sondern auch ein artgerechtes Leben der Legehennen. Eine kleine Entscheidung mit großem Einfluss auf Tierwohl und Umwelt.

Fotos: Adobe Stock

Schon gewusst?

An den Ohrscheiben der Hühner in Biobauernhöfen erkennst du, welche Farbe die Eier haben. So legen Hühner mit weißen Ohrscheiben Eier mit einer weißen Schale, Hühner mit roten Ohrscheiben welche mit einer braunen Schale.

NATÜRLICHE EYE-CATCHER: EIER NACHHALTIG FÄRBEN

Bunt gefärbte Eier gehören zu Ostern. Doch aufgepasst! Es lohnt sich, etwas mehr Zeit zu investieren und die Eier gemeinsam mit Kindern selbst zu bemalen, anstatt die bereits fertig hartgekochten und bunten Eier aus unklarer Herkunft zu kaufen. So kombinierst du Nachhaltigkeit mit jeder Menge Spaß und vermeidest gleichzeitig ungesunde Chemikalien. Beim Färben kannst du einen Sud mit natürlichen Substanzen wie Zwiebelschalen, Karotten, Roter Bete oder Kurkuma herstellen. Nach dem Aufkochen seihst du Schalen, Blüten oder sonstige Rückstände aus dem Sud ab. Danach tauchst du die gekochten Eier in den Sud, bis sie die gewünschte Farbintensität erreicht haben.

DIY-OSTERDEKO AUS NATURMATERIALIEN

Ostern ist die perfekte Zeit, um dein Zuhause mit bunter Dekoration zu schmücken und den Frühling willkommen zu heißen. Es gibt unzählige Naturmaterialien, mit denen du einfach und nachhaltig schöne Osterdeko zaubern kannst. Mit selbstgemachten Osteranhängern kannst du zum Beispiel Zweige aus deinem eigenen Garten dekorieren. Aufgepasst: Verwende keine geschützten Zweige wie Weiden- oder Palmkätzchen. Die Anhänger kannst du ganz einfach mit Oster-Ausstechformen aus Salzteig herstellen. Das ist eine schöne Bastelarbeit, für die nur etwas Mehl, Salz und Wasser im Verhältnis 2:1:1 benötigt wird.

OSTERGESCHENKE NACHHALTIG VERPACKEN

Damit am Osterfest keine Tonnen an Verpackungsmüll entstehen, solltest du deine Ostergeschenke statt mit herkömmlichem Geschenkpapier mit nachhaltigen Alternativen verpacken. Du kannst zum Beispiel Tücher, Zeitungspapier, Stoffe, Jutesäcke oder wiederverwendetes Geschenkpapier vom letzten Jahr benutzen und dem Geschenk zusätzlich eine persönliche Note verleihen.

LANGE TRADITION: OSTERLAMM

Das Osterlamm hat im christlichen Glauben eine lange Tradition. Nicht selten wird es in Form eines Bratens zum Osterfest serviert. Dieser Brauch lässt sich allerdings auch vegetarisch umsetzen, indem du dir einfach dein Osterlämmchen als süße Variante backst (siehe Rezept auf der folgenden Seite). Wenn du bei deinem Osterlamm nicht auf Fleisch verzichten möchtest, achte beim Kauf des Lammfleischs auf die Bioland-Zertifizierung. Bioland-Betriebe setzen sich intensiv für eine artgerechte Tierhaltung ein. Zusätzlich werden diese Betriebe jährlich einer Tierwohlkontrolle unterzogen.

ÜBER BIOLAND E.V.

Bioland ist der bedeutendste Verband für ökologischen Landbau in Deutschland und Südtirol. Mehr als 10.000 Betriebe wirtschaften nach den Bioland-Richtlinien. Gemeinsam bilden sie eine Wertegemeinschaft zum Wohl von Mensch und Umwelt. Mehr Infos findest du unter www.bioland.de/verbraucher.

KERNIG-FRUCHTIGE OSTERLÄMMCHEN

1 Std. 30 Min. Zubereitungszeit
Zutaten für 6 Stück

- 125 g weiche Butter
  zzgl. etwas mehr zum Fetten der Förmchen
- 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 100 g Pekannusskerne
- 80 g getrocknete Cranberrys
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 80 ml Milch
- 2-3 EL Kakaopulver
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 6 kleine Lammförmchen (Länge etwa 12 cm) gut mit Butter fetten und anschließend mit Mehl ausstäuben. Die Pekannusskerne hacken. Mit den Cranberrys mischen.

2. Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln zugeben und jeweils gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Abwechselnd mit etwa 60 ml Milch zur Butter-Mischung geben und alles zu einem glatten Teig rühren. Pekannuss-Cranberry-Mischung zugeben und gut unterrühren.

3. Den Teig in 2 gleich große Portionen teilen. Unter eine Hälfte das Kakaopulver und die übrige Milch rühren. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen geben, dabei die Förmchen nicht zu voll füllen. Im heißen Ofen etwa 25 Min. backen. Herausnehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig stürzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Tipp: Wer mag, kann die gebackenen Osterlämmchen nach Belieben noch mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.

Foto: Katharina Küllmer

OSTERZAUBER FÜR GAUMEN UND GEIST

Verbringe die Osterfeiertage im stilvollen Ambiente des **Hotel Birke**. Am Karfreitag lädt das zugehörige Fischers Fritz Restaurant zum Fischmarkt: Du wählst einen fangfrischen Fisch vom Eisbuffet und die Köchinnen und Köche bereiten diesen nach deinen Wünschen zu. Vorweg gibt es eine Vorspeisenvariation mit Meeresspezialitäten und im Anschluss ein reichhaltiges Dessertbuffet. Am Ostersonntag bietet das Osterbrunch-Büffet im Traditionshaus Waldesruh den perfekten Rahmen, um mit den Liebsten zu feiern. Stilvoll wird es Ostersonntag und -montag bei feinheimischen Ostermenüs im Fischers Fritz Restaurant.
Wer an Ostern nicht schlemmen will, sondern nach Entspannung sucht, ist im Wellnessbereich „Birke Spa“ mit Schwimmbad, fünf Saunen und Anwendungsbereich bestens aufgehoben. Und wer schon vor Ostern das Birke besuchen möchte, sollte das Wine & Dine am 9. März nicht verpassen.
Weitere Infos gibt es auf www.hotel-birke.de.

Fotos: Hotel Birke

TIPP: WOHIN MIT ALL DEN EIERKARTONS?

Foto: Adobe Stock

Wenn die Eier ausgeblasen und die Tischdeko vollbracht ist, hat man oftmals den einen oder anderen Karton über. Diese eignen sich hervorragend dafür, Setzlinge zu ziehen. Vor allem Tomaten, Paprika oder Gurken lassen sich in den einzeln abgeteilten Fächern bestens pflanzen.

Andre
Emma
Sofia

HERZHAFTE UND SÜSSE OSTERKRÄNZCHEN

2 Std. Zubereitungszeit
Zutaten für 24 Stück

FÜR DIE HERZHAFTEN KRÄNZE

- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 750 g Mehl
  zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 EL Salz
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 50 g grüne Oliven entsteint
- 50 g Pancetta in dünnen Scheiben
- 1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Majoran Thymian, Oregano)
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas)
- 50 g Pinienkerne
- 12 zart gefärbte hart gekochte Eier (Gr. S)

FÜR DIE SÜSSEN KRÄNZE

- 300 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 120 g Zucker
- 750 g Mehl
  zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Prise Salz
- 150 g weiche Butter
- 50 g helle getrocknete Aprikosen
- 50 g gehackte Mandelkerne
- 50 g Pistazienkerne
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 50 g Marzipanrohmasse
- 50 g Mohnsaat
- 250 g Puderzucker
- 3-4 EL Biozitronensaft
- etwas rote Lebensmittelfarbe

AUSSERDEM

- 2 Eigelb
- 5-6 EL Milch

Tipp:
Mit Rotkohl, Spinat oder Kurkuma kannst du die Eier natürlich färben.

1. Für die herzhaften Kränze Hefe und Zucker in 350 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und Salz vermengen, die Hefemischung und das Olivenöl ergänzen, alles zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. mehr Mehl bzw. Wasser einarbeiten. Den Teig mit einem Küchenhandtuch abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen die Oliven in Scheiben schneiden. Pancetta würfeln, beides mischen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken, mit dem Parmesan mischen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten, dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und mit den Tomaten vermischen.

3. Herzhaften Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 3 Portionen teilen. Oliven-Pancetta-Mix unter ein Drittel, Kräuter-Parmesan-Mischung unter ein weiteres Drittel und Tomaten sowie Pinienkerne unter das übrige Drittel kneten. Die Teigportionen jeweils abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

4. Inzwischen für die süßen Kränze die Milch lauwarm erwärmen. Hefe und Zucker darin unter Rühren auflösen. Dann Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Hefemischung und die Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl oder Wasser einarbeiten. Den Teig ca. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

5. In der Zwischenzeit die getrockneten Aprikosen fein hacken und mit den Mandeln vermischen. Die Pistazien ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten. Aus der Pfanne nehmen und mit den getrockneten Cranberrys mischen. Marzipan auf der Küchenreibe grob raspeln.

6. Den süßen Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 3 Portionen teilen. Aprikosenmix unter ein Drittel kneten, unter ein weiteres Drittel den Pistazienmix. Zum übrigen Teigdrittel Marzipan und Mohn geben und unterkneten. Bei Bedarf 1–2 EL Mehl unterkneten. Die Teigportionen jeweils abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

7. Alle Teige nacheinander zu Kränzen verarbeiten. Dafür jeden Teig jeweils in 8 gleich große Portionen teilen und zu dünnen, gleich langen Rollen formen. Jeweils 2 Stränge miteinander verdrehen und an den Enden zu einem Kranz verbinden. Kränze mit ausreichend Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eigelbe und Milch verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Jeweils zwei Bleche gleichzeitig in den heißen Ofen schieben, die Kränze in 15–20 Minuten goldbraun backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.

8. Puderzucker und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Mit etwas Lebensmittelfarbe hellrosa färben und auf den süßen Hefeteigkränzen verstreichen. Den Zuckerguss trocknen lassen. Die Eier nach Belieben mit den Namen der Gäste versehen, auf die herzhaften Kränze setzen und alles servieren.

Foto: Ira Leoni

KREATIVES RUND UM DIE WOLLE

Nach dem beliebten Ostereiermarkt am 2. und 3. März geht es auf dem **Hof Ansgarius** um die Wolle. An jedem Samstag ab 13 Uhr lädt das Hofcafé zum Stricktreff ein. Ergänzt wird die Veranstaltungsreihe um den „Blauen Montag“ mit Stricktreff, Häkeln und mehr für Fortgeschrittene, der immer am 3. Montag, also am 18. März, von 14 bis 17 Uhr stattfindet. Unter dem Motto „Vom Schaf zum Schal“ veranstaltet das Hofcafé Ansgarius am 23. März ein Spinntreffen. Dort lernen die Teilnehmer*innen verschiedene Rohwollen kennen und wie sie daraus einen Faden herstellen. Anmeldungen nimmt Sabine Fölster unter Tel.: 04324 / 10 70 entgegen. Mehr Infos unter www.hofansgarius.de.

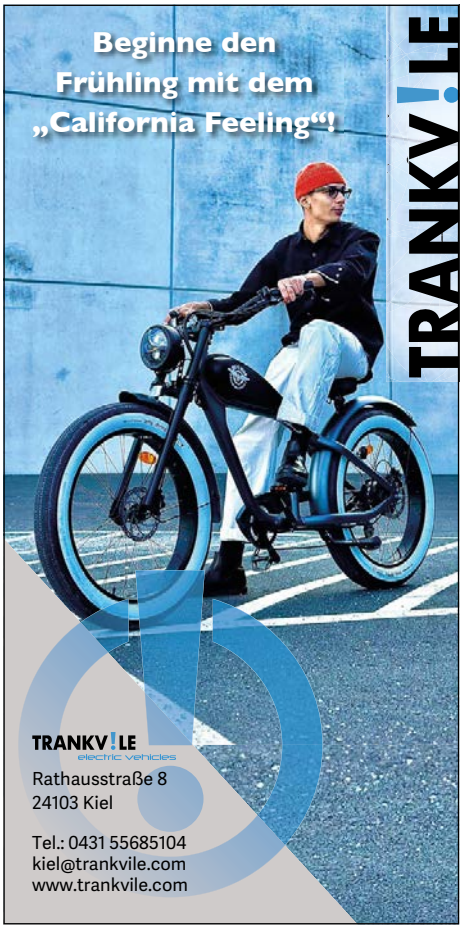
im März •
Hofcafé Ansgarius, Willenscharen

Hof Ansgarius45.0mm x 45.0mm
HISTORISCHER 1873 HENGSTSAAL

GROSSER OSTERMARKT

Wenn der Osterhase im März das historische **Landgestüt Traventhal** besucht, steht der Frühling vor der Tür. Auf dem Gestüt stellen wieder talentierte Kunsthandwerker*innen ihr anspruchsvolles Angebot aus. Dazu gehören beispielsweise leckere Schokoladenkreationen, Deko für Haus und Garten, ungewöhnlicher Osterschmuck, Mode und Pflanzen. Die Kinder haben ihren Spaß mit der Kindereisenbahn und der Osterhase verteilt an beiden Tagen Süßigkeiten mit dem Eier-Lama. Ein erlebnisreiches Wochenende auf dem Lande für die ganze Familie. Der Eintritt kostet 6 Euro, Kinder bis 12 Jahre frei. Mehr unter www.landgestuet-traventhal.de.

16. + 17. März, 10–18 Uhr •
Landgestüt Traventhal



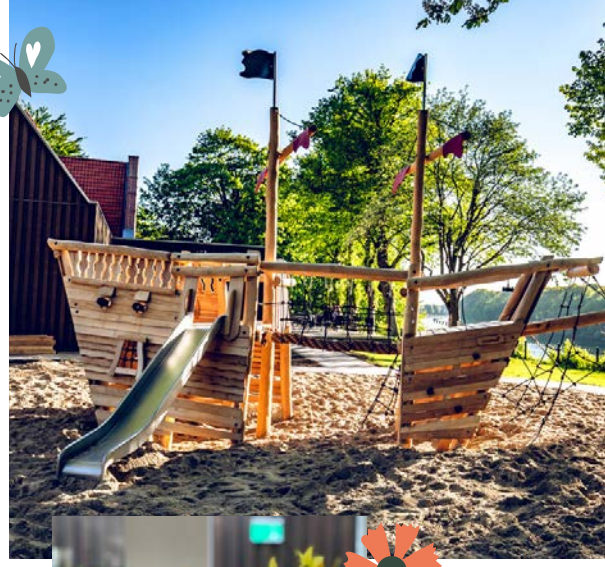
LÄNDLICHE SCHNÄPPCHENJAGD

Wenn das Ambiente stimmt, macht die Schnäppchenjagd gleich noch mehr Spaß. Auf dem **Landgestüt Traventhal** stehen die Chancen gut, Altes, Antikes, Seltenes oder Kurioses zu einem guten Preis zu finden. Es werden Erbstücke, Sammlungen und Gegenstände aus Wohnungsauflösungen angeboten. Da der Markt drinnen und draußen stattfindet, lohnt sich der Besuch auch bei Regenwetter. Freu dich auf Antiquitäten, Kunsthandwerk, Zinkwannen, Leinen, Möbel, Spielzeug, Puppen und Teddybären, Bücher und Schallplatten. Neuware ist auf dem Markt nicht zugelassen. Der Eintritt kostet 5 Euro. Mehr Infos unter www.landgestuet-traventhal.de.

31. März + 1. April, 9–17 Uhr •
Landgestüt Traventhal

GENIESSEN MIT KANALBLICK

Das Restaurant Margaretental lädt zum leckeren Osterbrunch nach Kiel-Suchsdorf ein.



Das Restaurant **Margaretental** liegt direkt am Nord-Ostsee-Kanal in Kiel-Suchsdorf. Nachdem es ab 2000 für viele Jahre still geworden war um diesen schönen Ort, wurde Margaretental im Juni 2021 nach umfangreicher Sanierung und Renovierung mit Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich wiedereröffnet und hat sich längst einen Spitzenruf als Adresse für gutes Essen und ein gemütliches Beisammensein erobert – und das überregional.
Hinter der historischen Fassade erwarten die Gäste verschiedene Räumlichkeiten. Von der Veranda hat man einen Blick auf die vorbeifahrenden Schiffe, der Saal ist mit seinem Sprengwerk ein Highlight des historischen Gebäudes; das Lotsenzimmer bietet Platz für eine kleinere Gruppe, die gern für sich sein möchte, und im Außenbereich lädt eine großzügige Terrasse zum Verweilen ein.

BESTES AUS DER REGION

Im Margaretental wird die kulinarische Vielfalt Schleswig-Holsteins auf den Tisch gebracht – von der herzhaften traditionellen Küche über neuinterpretierte Klassiker bis hin zu saisonalen Spezialitäten. Eins haben alle Gerichte gemeinsam: Sie werden mit viel Leidenschaft aus den besten Zutaten der Region zubereitet. So auch an den Ostertagen: Am 31. März und am 1. April lädt das Restaurant von 11.30 bis 14.30 Uhr zu einem leckeren Osterbrunch für 39 Euro pro Person ein. Weitere Infos zum Menü und Reservierungen unter www.margaretental.de.

AdobeStock, bmf-foto.de