

Dithmarscher Kohltage 2025

16. bis 21. 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
Bäckerie & Café

ONLY

NEWYORKER

BARMER



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 7-20 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

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Freundinnen und Freunde des
Dithmarscher Kohls,

in diesen Tagen steht Dithmarschen wieder ganz im Zeichen seines „grünen Goldes“. Nirgendwo sonst in Europa findet sich ein so großes, zusammenhängendes Kohlanbaugebiet wie hier an der Westküste – auf über 4.000 Hektar gedeihen Jahr für Jahr rund 90 Millionen Kohlköpfe. Diese beeindruckenden Zahlen sind Ausdruck einer langen Tradition und einer erfolgreichen landwirtschaftlichen Urproduktion.

Die Dithmarscher Kohltage sind weit mehr als ein Erntefest. Sie sind ein lebendiges Zeugnis dafür, wie Landwirtschaft, Gastronomie, Kultur und Tourismus in ihrer Region Hand in Hand gehen. Das vielfältige Programm, das im gesamten Kreisgebiet mit viel Engagement und Kreativität auf die Beine gestellt wird, begeistert Gäste aus nah und fern und macht die Kohltage zu einem Höhepunkt im Veranstaltungskalender Schleswig-Holsteins.

Mein besonderer Dank gilt allen, die mit großem Einsatz und Herzblut zum Gelingen dieser Festwoche beitragen: den Landwirtinnen und Landwirten, den Organisatoren in den Städten und Gemeinden, den vielen ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern sowie den Gastronomiebetrieben, die mit ihren kulinarischen Ideen immer wieder neue Akzente setzen.



Landwirtschaftsminister Werner Schwarz

Die Dithmarscher Kohltage sind ein Aushängeschild ihrer Region und ein wichtiger Motor für den Tourismus. Sie laden dazu ein, die Vielfalt und Qualität regionaler Produkte zu entdecken, die Gastfreundschaft der Menschen zu erleben und die Schönheit Dithmarschens kennenzulernen.

Ich wünsche den 39. Dithmarscher Kohltagen einen erfolgreichen Verlauf, allen Gästen unvergessliche Erlebnisse und den Landwirtinnen und Landwirten eine reiche Kohlernte und rege Nachfrage am Markt.

Ihr Werner Schwarz



Kulturgut Kohl

Grußwort des Kreises Dithmarschen

Liebe Gäste,
liebe Freundinnen und Freunde der
Dithmarscher Kohltage,

wir freuen uns, Sie zu den Dithmarscher Kohltagen vom 16. bis 21. September zu begrüßen. Unser Kohl ist ein wirtschaftlich erfolgreiches Produkt. Dabei ist unser Nationalgemüse Teil unserer Geschichte und Kultur. Das möchten wir mit Ihnen feiern!

Im Frühherbst zeigen sich unsere Kohlfelder erntereif: Auf über 3.000 Hektar wachsen jährlich rund 90 Millionen Kohlköpfe – Dithmarschen ist das größte zusammenhängende Kohlanbaugebiet Europas. Das milde Küstenklima und der ergiebige Marschboden bieten beste Bedingungen. Die Qualität überzeugt international: Der Dithmarscher Kohl trägt das EU-Gütezeichen g.g.A. (geschützte geografische Angabe).

Dieses Fest verdanken wir dem großen Einsatz engagierter Menschen: Unser besonderer Dank gilt den Kohlregentinnen Saskia I. und Luisa I. sowie dem Verein zur Förderung Dithmarschens und allen Beteiligten aus der Gastronomie, dem Tourismus, der Verwaltung und der Landwirtschaft. Auch danken wir sehr den vielen ehrenamtlich Engagierten. Wir danken sehr der Stadt Brunsbüttel, dem Team des Elbeforums sowie den Unterstützerinnen und Unterstützern für das Auftaktfest.

Wir wünschen Ihnen erlebnisreiche Kohltage, den Teilnehmenden viel Erfolg – und uns allen eine gute Zeit!

Ute Borwieck-Dethlefs

Kreispräsidentin



Kohlanschnitt mit Kreispräsidentin Borwieck-Dethlefs und Landrat Schütt

Thorben Schütt

Landrat



Stadtbeet wird zum Kohlbeet in Brunsbüttel für den Kohlanschnitt

Zwei Tage Kohlfest: Tradition trifft Moderne in Brunsbüttel

Erstmals findet die Eröffnung der Dithmarscher Kohltage zentral in Brunsbüttel statt. Unter dem Motto „Tradition trifft Moderne“ entsteht ein buntes Programm für Gäste aller Generationen am Dienstag, 16. und Mittwoch, 17. September.

Auftakt bildet der Kohlanschnitt um 10 Uhr mit Kreispräsidentin Ute Borwieck-Dethlefs, Landrat Thorben Schütt und Landwirtschaftsminister Werner Schwarz. Für den traditionellen Kohlanschnitt hat das Team des städtischen Bauhofs ein gut 80 Quadratmeter großes Kohlbeet zwischen Elbeforum und Verwaltungsgebäude gepflanzt. Sie wurden von einem Landwirt beraten und der Firma Rijk Zwaan Marne GmbH unterstützt.

Im Elbeforum und auf dem Von-Humboldt-Platz gibt es Genuss und Unterhaltung: Musik vom Shanty-Chor, kulinarische Köstlichkeiten vom DEHOGA und den Landfrauen sowie den Bauernmarkt mit regionalen Produkten, Infoständen und Kunsthandwerk. Neu ist der Live-Podcast vor Publikum und veganes Live-Cooking.

Am Mittwoch wird der Bauernmarkt der Schleusenstadt mit dem Event verbunden. Die Organisation übernimmt das Stadtmanagement Brunsbüttel und wird dabei vom Elbeforum, dem Verein zur Förderung Dithmarschens sowie von Dithmarschen Tourismus unterstützt.



Yared Dibaba und die Schlickrutscher

Nach dem Kohlanschnitt am 16. September geht es um 19 Uhr zur After-Kohl-Party ins Elbeforum mit Yared Dibaba und den Schlickrutschern. Der vielseitige Künstler und seine Band spielen plattdeutsche Shanties und Evergreens. Die Band inklusive Shantychor verbindet Musikgenres zwischen Pop, Reggae, Hip-Hop und Rock.

Die Tickets sind an der Theaterkasse (donnerstags im Juli 10 bis 12.30 Uhr sowie 16 bis 17.30 Uhr, ab dem 2. September jeweils dienstags bis freitags 10 bis 12.30 Uhr sowie dienstags und donnerstags von 16 bis 17.30 Uhr) erhältlich oder unter www.elbeforum.de (36 Euro sowie 18 Euro für Schülerinnen und Schüler, zzgl. Verkaufs- und Buchungsgebühr für Online-Kauf). Weitere Infos auf www.dithmarscher-kohltage.de



© Oliver Vornberg

Yared Dibaba und die Schlickrutscher



© Kreis Dithmarschen

Tradition trifft Moderne
Brunsbütteler Kohlfest
am 16.-17.09.
Elbeforum Brunsbüttel

Kohlinarische Highlights
Live-Podcast-Aufnahmen
Interaktive Formate
Abendprogramm
Kunsthandwerk

Die Kohlregentinnen: Im Duo für die Kohltage



© Dithmarschen Tourismus e. V./Mona Knabe

Kohlregentin Saskia I.

Ob auf dem Stadtfest in Marne, beim Kohlanschnitt in Brunsbüttel oder auf dem Bauernmarkt in Heide – Gäste der Dithmarscher Kohltage treffen auf die Kohlregentinnen in ihrer Tracht. Saskia Meier (Saskia I.) aus Ketelsbüttel und Solveigh Wiborg (Solveigh I.) aus Karolinenkoog sind nicht nur während des Herbstevents unterwegs, sondern das ganze Jahr über bundesweit bei zahlreichen Terminen.

Die Regentinnen nehmen die Termine entweder als Duo oder einzeln wahr. In der Regel dauert die Amtszeit einer Regentin zwei Jahre, wobei sich immer eine bereits erfahrene und eine Regentin im ersten Amtsjahr zur Seite stehen.

Für Saskia Meier sind es die ersten Kohltage als Regentin: „Ich möchte neue

Leute kennenlernen und meine Heimat Dithmarschen repräsentieren.“ Sie arbeitet als Herdenmanagerin auf dem Hof Haase in Ketelsbüttel. Dort betreut und versorgt sie die Tiere. Auch engagiert sie sich ehrenamtlich neben ihrem Amt als Kohlregentin in der Landjugend, bei den Landfrauen und in der Freiwilligen Feuerwehr Ketelsbüttel.

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.



© Dithmarschen Tourismus e. V./Mona Knabe

Kohlregentin Solveigh I.



© Kreis Dithmarschen

Impressionen vom Kohlanschnitt 2024

Solveigh Wiborg arbeitet als Versuchstechnikerin bei der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein auf der Versuchstation in Barlt: „Ich liebe es, meine Heimat, die Landwirtschaft und den Kohl zu repräsentieren. Vor allem ist es schön, den Menschen die Landwirtschaft auch aus einer anderen Sicht näher zu bringen.“

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



© Dithmarschen Tourismus e.V./photocompany



© Kreis Dithmarschen



Einkaufen, was hier wächst und gedeiht

Glücklich darf sich schätzen, wer eigenes Obst und Gemüse aus dem Garten ernten kann. Die frischen Lebensmittel - kurz vor dem oder noch während des Kochens aus den Beeten gepflückt - schmecken unvergleichlich aromatisch.

Das gilt natürlich genauso für die landwirtschaftlichen Erzeugnisse im großen Stil. Auf den Äckern und Feldern der heimischen Landwirtschaft leuchten zur Erntezeit eine Vielzahl gesunder Feldfrüchte um die Wette: Kohlköpfe in grün, weiß und rot, Möhren, Kartoffeln, Porree, Rote Bete und viele weitere.

Und je kürzer und schneller die Wege zwischen Ernte und Zubereitung in der heimischen Küche, desto intensiver ist in der Regel der Geschmack und desto höher auch der Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen wie Vitaminen. Warum

also nicht den nächsten Lebensmitteleinkauf direkt vor Ort auf den Bauernhof verlegen?

Die bunte Vielfalt der Gemüseernte landet spätestens im Herbst auf Wochenmärkten und Verkaufsstellen direkt auf den Höfen. Nicht ohne Stolz präsentieren viele Landwirtinnen und Landwirte in ihren Hofläden, was auf den Äckern der Region alles wächst und gedeiht.

Darüber hinaus bieten die Familienbetriebe oft Köstlichkeiten aus der Hofküche an: Das Angebot reicht von hofeigenen Fleisch- und Wurstwaren über Käse und Milchprodukte bis hin zu Honig und Konfitüren.

Mancherorts laden Milchtankstellen dazu ein, selbst die frische Rohmilch in



mitgebrachte oder vor Ort gekaufte Flaschen zu zapfen. Und wer Lust hat, selber zu ernten, kann zur Erntesaison Erdbeer- und Blaubeerfelder zum Selberpflücken besuchen.

Von kurzen Transportwegen profitieren nicht nur unsere Geschmacksknospen. Eine saisonale und regionale Ernährung ist auch besonders nachhaltig. Gemüse, das vom Acker direkt auf den Markt kommt, braucht keine Kühllhäuser, aufwendigen Verpackungen zum Frischhalten oder sogar Konservierungsmittel, sondern schon die Umwelt. Augenmerk also auf das, was jetzt gerade vor Ort reif ist - das schmeckt und ist gesund!



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 ackern, wo andere Urlaub machen.

Hochwertiges Qualitätsgemüse aus Dithmarschen.
Mit Leidenschaft arbeiten wir flexibel und zuverlässig,
aus Tradition und mit modernen Methoden.



www.maren-beckmann.de

<p>Heißes-Blumenstube</p> <p></p> <p>Natürliche Floristik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Topf- & Pflanzblumen von hiesigen Gärtnereien • Geschenkideen • Hochzeitsdekorationen • Trauerblumenschmuck 	<p>Hof Faugmaler</p> <p></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



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



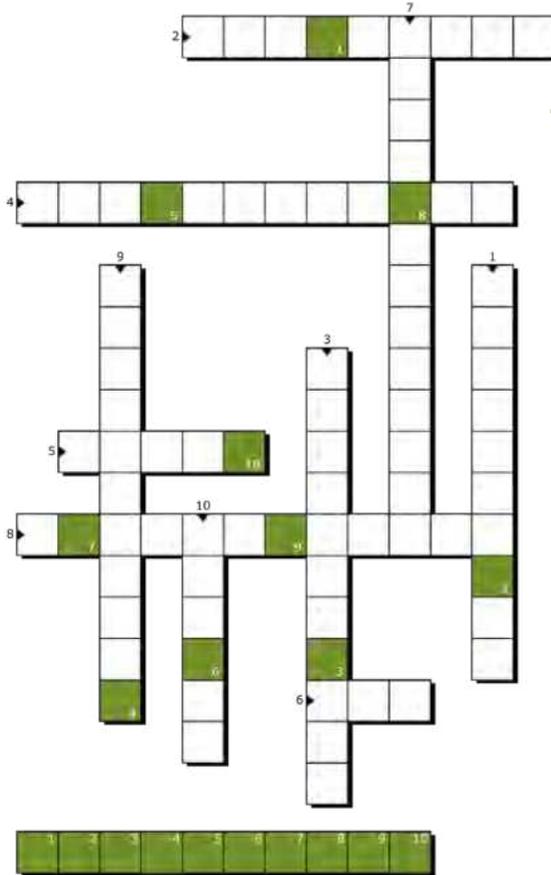
Öffnungszeiten Mai – Okt.:
Di – Do 11 – 13 und 14 – 17 Uhr Sa +
So 11 – 13 und 14 – 16 Uhr
Öffentl. Führungen jeden 1. u. 3. Di.
im Monat um 14.30 Uhr
Öffnungszeiten Nov. – April: Di und
Do 14.00 – 17.00 Uhr

Österstraße 6, 25764 Wesselburen, Tel.: 04833 / 41 90 
www.friedrich-hebbel.de

Gewinnspiel



Dithmarscher
Kohltage



1. Auf welchem Bodengebiet gedeiht der Kohl in Dithmarschen?
2. Die Region produziert etwa 60% welcher Kohlsortenernte in Deutschland?
3. In welchem Ort wurde der Kohlanbau im späten 19. Jahrhundert eingeführt?
4. Roter Weißkohl enthält mehr Vitamin C als...
5. Was verleiht dem wachsenden Kohl einen süßeren Geschmack?
6. Welche ist eine der Hauptfarben der Tracht der Kohlregentinnen?
7. Was ist der symbolische Startschuss der Dithmarscher Kohltage?
8. Wo wird der Kohlanschnitt in diesem Jahr gefeiert?
9. Ein traditionelles Kohlgericht ist die...
10. Eine der Kohlregentinnen heißt...

Gewinnspiel/Kreuzwörterrätsel: Gewinne mit etwas Glück ein tolles Kohltage-Paket! Fülle das Rätsel aus und sende die Lösung bis zum 3. Oktober 2025 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 2025

Dienstag 16. September



Brunsbüttel, Elbeforum

10-18 Uhr Traditioneller Kohlanschnitt und Brunsbütteler Kohlfest mit leckeren Gerichten rund um den Kohl, Kunsthandwerk und Bühnenprogramm
19 Uhr Yared Dibaba und die Schlickrutscher



Wesselburen, KOHLOSSEUM

täglich 10-16 Uhr stündlich Vorführung in der Krautwerkstatt

Mittwoch 17. September



Marne, Kalle-Bäcker, Feldstraße 58a

10 Uhr Kohlbrotbacken für Jedermann, Anmeldung unter T 04851 - 95 550



Brunsbüttel, Elbeforum

10-18 Uhr Brunsbütteler Kohlfest (siehe 16. September)
18 Uhr Bingo Gringos

Donnerstag 18. September



Lunden, Gänsemarkt

8-12 Uhr Kohlmarkt



Heide, Marktplatz

11-18 Uhr Kohltage in Heide mit Bauernmarkt
15-17 Uhr Stadtführung „Marktstadt im Nordseewind“



Brunsbüttel, Schleusenpromenade

18 Uhr Es wird kohlinarisch an der Promenade (bei gutem Wetter)

Freitag 19. September



Heide, Marktplatz

10 Uhr Stadtführung „Heide mit Kohldampf“
11-18 Uhr Kohltage in Heide mit Bauernmarkt



Marne, Innenstadt

12-24 Uhr Stadtfest mit buntem Markttreiben und Live-Musik auf 2 Bühnen



Heide, Tellingstedt nach Süderholm

14 Uhr Klaus-Groth-Wanderung

Samstag 20. September



Wesselburen, Kohlosseum

10-17 Uhr Kohlmarkt mit Kunsthandwerk, Bühnenprogramm und kulinarische Köstlichkeiten



Büsum

11-21 Uhr Kohlmarkt mit allem rund um den Kohl und einem bunten Bühnenprogramm

11 Uhr Nordseechor

12:30 Uhr Büsumer Reetdänzer

13 Uhr Henning Gußmann

15 Uhr Boxcar Country-Band



Heide, Marktplatz

10 Uhr Stadtführung „Heide mit Kohldampf“

11-18 Uhr Kohltage in Heide mit Bauernmarkt



Meldorf, Südermarkt am Meldorfer Dom

11-18 Uhr Meldorfer Kohlvergnügen

Kohlmarkt mit kulinarischen Angeboten von herzhaft-deftig bis süß, Kunsthandwerk, Landwirtschaft zum Anfassen, Mitmachangeboten, Stadtführungen, Rundtouren mit der Torfbahn Emma und Live-Musik

11 Uhr De Gieselauschipper

13 Uhr Rainer Martens & Band

14:30 Uhr Seildrehen der Dreschgemeinschaft

15:30 Uhr Henning Gußmann



Marne

11-24 Uhr Stadtfest (siehe 19. September)



Delve / OT Schwienhusen, Dührsens Gasthof

18 Uhr Dithmarscher Kohltage in Dührsens Gasthof mit anschließender Dämmerungsfahrt auf der Bargener Fähre, Anmeldung T 04803 - 255

Sonntag 21. September



Wesselburen, Kohlosseum

10-17 Uhr Kohlmarkt mit Kunsthandwerk, Bühnenprogramm und kulinarische Köstlichkeiten



Büsum, Am Fischereihafen

Oldtimer- und US-Car-Treffen



Heide, Marktplatz

10 Uhr Stadtführung „Heide mit Kohldampf“

10-14 Uhr Motorrad Gottesdienst

11-18 Uhr Kohltage in Heide mit Bauernmarkt

12-17 Uhr Verkaufsoffener Sonntag



Meldorf, Südermarkt am Meldorfer Dom und Innenstadt

11-18 Uhr Meldorfer Kohlvergnügen (siehe 20. September)
und Verkaufsoffener Sonntag

11 Uhr Tom The Crow & Grumbo Kitchen

14 Uhr Meldorfer Posaunenchor

14:40 Uhr Jugendkantorei Meldorf und Meldorfer Kinderchor

15:20 Uhr MaCH2



Marne

11-18 Uhr Stadtfest (siehe 19. September)

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)

21. Dithmarscher Wildwochen



Eröffnungsveranstaltung
17.10.2025 um 19:00 Uhr
im Dörpshus
in Lohe Rickelshof



Anmeldung und Kartenverkauf
unter: 0481 / 78 800
oder
info@doerpshus-lohe.de

wild auf Wild

mit den Kreisjägerschaften Dithmarschen und dem DEHOGA Kreisverband Dithmarschen

FRISCHE BEUTE VOM EIGENEN ACKER!

WESTHOF
BIO LADEN

- 🥕 Bio-Vollsortiment mit vielfältiger Auswahl an Obst, Gemüse, Milchprodukten & vielem mehr
- 🥕 Regional, saisonal & täglich frisch
- 🥕 Bunte Hofkisten mit saisonaler Rezeptidee, einfach anrufen oder per WhatsApp bestellen!

☎️ 0172 4000813
DE-OKO-006



Mo-Sa 9-17 Uhr | So 10-16 Uhr |  

*saisonale Änderungen der Öffnungszeiten findet ihr online
Westhofladen | Zum Westhof 2 | 25764 Friedrichsgabekoog



Im Herzen der Marsch seit
über 700 Jahren



Gemeinde
Wöhrden

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

Ihr Energieversorger vor Ort

ECHT NORDISCH, ECHT REGIONAL, ECHT GUT

ALLE INFOS GIBT'S HIER



STADTWERKE HEIDE GmbH



Nationalpark
Schleswig-Holsteinisches
Wattenmeer



- H** (Anschnittshof 2025)
- A** Veranstaltungen (S. 14 - 16)
- 01** Gaststätten (S. 19 - 28)

Elbe

Unsere DEHOGA-Kohltage-Gaststätten 2025

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.



Landgasthaus Sankt Annen

01



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

 Mi 17.09. - So 21.09. ab 12 Uhr

-  Dithmarscher Kohl-Kimchi mit hausgebeiztem Lachs und Sahne-Merrettich 09,50 €
-  Zander und Lachs auf gestovtem Kohl mit Apfelspeck und Kartoffelsoufflé 24,50 €
-  Kohlrouladen mit dunkler Soße und Salz- oder Bratkartoffeln 17,50 €
-  Eisbein mit Sauerkraut, dunkler Soße und Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße 22,50 €

Lindenhof 1887

02



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

 Do 18.09. - So 21.09.25

 Großes Dithmarscher Kohlbuffet

Do 18.09.25 um 18:30 Uhr
Fr 19.09.25 um 18:30 Uhr
Sa 20.09.25 um 18:30 Uhr
So 21.09.25 um 12:00 Uhr

jeweils 33,-€ pro Person

Bürger Frech

03



📍 Kirchenstraße 7 | 25779 Hennstedt
T 04836 - 9243

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

- 🍷 Kohlroulade, Salzkartoffeln u. Specksoße
- 🍷 Rotkohl-Geflügel-Roulade
- 🍷 Wildteller mit gestovtem Wirsing
- 🍷 Lammfilet mit Schmorkohl
- 🍷 Rotkohl-Pulled-Pork-Burger

Gasthof Dührsen

04



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

🍷 Großes Dithmarscher Kohlbuffet
Fr 12.09., Sa 13.09., Sa 20.09. und Fr 26.09.
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

05



📍 Hauptstraße 27 | 25794 Pahlen
T 04803 - 69 90 | www.pahlazzo.de
mailing@pahlazzo.de

🕒 Di 16. - So 21.09.25

- 🍷 Kohllasagne, zwei verschiedene Kohlsorten, Hack, Bechamel-Zwiebel
- 🍷 Schweinefilet an Kohlsauce, gebutterte Fingermöhren, Spitzkohlpüree
- 🍷 Kohllammburger, Kohlbrötchen, Lamppatty, Birnen-Mango-Chutney
- 🍷 Kohlrabichnitzel, Potato Dippers, Avocado-creme

🍷 Mi 17.09., Fr 19.09. ab 19 Uhr großes Kohlbuffet
🍷 So 21.09. ab 11:30 Uhr Kohlbuffet & Kohl à la carte

Gaststätte Jägerstuben

06



 Dorfstraße 28 | 25791 Barkenholm
T 04836 – 14 26
www.jaegerstuben-barkenholm.de

-  Di – So
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

07



 Dorfstraße 10 | 25767 Bunsöh
T 04835 – 547 | www.jagdhaus-bunsöh.de

-  16.09. – 26.09.25 ab 18 Uhr
-  Gebratene Saure Rippen, gestovter Kohl, Salzkartoffeln
-  2 Kohlrouladen, Specksauce, Kartoffeln
-  Fisch trifft auf Kohl
-  Hähnchenbrust auf Kurkuma-Curry-Spitzkohl, Kartoffeln
-  21.09.25 ab 11:30 Uhr
Großes Kohlbuffet inkl. Dessertbuffet
Anmeldung erbeten

Café und Restaurant Waldesruh

08



 Grossers Allee 1 | 25761 Albersdorf
T 04835 – 354 | www.cafe-timm.de

-  16.09.–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

09



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

🕒 ab 16. September 2025

- 🍷 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 à la Hollandaise und Käse überbacken, dazu Marschkartoffeln

Rosengasse Heide

09



📍 Lüttenheid 24 | 25746 Heide
T 0481 - 62331 | www.rosengasse-heide.de

- 🍷 Dithmarscher Kohlroulade mit Specksauce und Salzkartoffeln
- 🍷 Dithmarscher Kohlpfanne mit Hackfleisch, Gemüse und Schmand verfeinert, Kartoffeln und Specksauce
- 🍷 Zander auf Rahm-Wirsing, dazu hausgemachte Röstli

Busse oder Firmen bis 80 Personen auf Anfrage

Dörpshus

10



📍 Loher Weg 124 | 25746 Lohe Rickelshof
T 0481 - 78 800

🕒 Mi - Sa 16:30 - 21 Uhr
So 11:30 - 14 Uhr und 17 - 20 Uhr

- 🍷 Kohlbuffet pro Person 27,50 €
Mi 17.09.25 ab 18 Uhr
Do 18.09.25 ab 18 Uhr
Fr 19.09.25 ab 18 Uhr
So 21.09.25 ab 11:30 Uhr

Kohlabschlußbuffet pro Person 23,50 €

- 🍷 So 21.09.25 ab 17 Uhr

Landhotel Gasthof Oldenwörden

11



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

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

- 🍷 Kohlroulade mit Specksoße und Marschkartoffeln
- 🍷 Rotkohlroulade mit Wildfüllung an Preiselbeersöße u. Marschkartoffeln
- 🍷 Rinderleber an Schmorkohl und Stampfkartoffeln
- 🍷 17.09. 19 Uhr Großes Kohlbuffet

Restaurant & Café Ulmenklause

12



📍 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

- 🍷 Wirsingrahmsuppe
- 🍷 Kohlroulade mit Speckrahmsöße und Salzkartoffeln
- 🍷 Schollenfilet mit gestovtem Kohlgemüse und Salzkartoffeln
- 🍷 vegane Kohlpfanne

Tierra del Mar

13



📍 unter neuer Regie
Hauptstraße 3 | 25761 Oesterdeichstrich
T 04834 - 98 48 10

🕒 ab 1. September
Wochentags preiswerte Kohlkarte
Mo u. Do Ruhetag

- 🍷 jeden Sa, So und an allen Feiertagen großes Themenbuffet
- 🍷 ab 1. Sept. zu unseren Kohlspezialitäten Buffet mit Schnitzel, Rind aus der Region und Fisch aus Tönning p. P. 19,90€

Küstenperle Strandhotel & Spa

14



📍 Dithmarscher Straße 39 | 25761 Büsum
T 04834 / 96 211 - 0 | www.hotel-kuestenperle.de

🕒 Di 16.09. - So 21.09.25

- 🍷 Wirsingroulade / Specksauce
- 🍷 Pasta mit Spitzkohl & Kohlpesto (vegetarisch)
- 🍷 Kabeljau / Champagnerkraut
- 🍷 Kohlcurry (vegan)

Restaurant „Die verrückte Krabbe“

14



📍 Nordseestraße 98 | 25761 Büsum
T 04834 - 98 48 79 | 0176 - 555 699 44
www.krabbe-buesum.de

🕒 Mo bis So 12:00 - 20:30 Uhr

- 🍷 Kohlrouladen mit Salzkartoffeln und 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 - Fr 12 - 14 Uhr, 17 - 21 Uhr
Sa + So 12:00 - 21:00 Uhr durchgehend

- 🍷 Kohlroulade „klassisch“, Speckjus, Petersilienkartoffeln
- 🍷 Kräuterbraten, Jus, Speckwirsing, Petersilienkartoffeln
- 🍷 Black-Kohl-Burger, Coleslaw, Steakhousepommes
- 🍷 Weißkohl-Kartoffel-Curry vegan, Gemüse, Basmatireis

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

📅 17. September 2025 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 03.09.25 um 19 Uhr
So 07.09.25 um 12 Uhr
Mi 17.09.25 um 19 Uhr
Anmeldung erbeten

weitere Termine auf www.nindorferhof.de

Dithmarscher Grillscheune



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

🔴 Kohlbuffet

So 07.09.25 ab 17:30 Uhr
Mi 17.09.25 ab 18:00 Uhr
So 21.09.25 ab 17:30 Uhr

Preis p. P. 25,50 €

Anmeldung erbeten

Landgasthof „Zur Jägersburg“



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

- 🔴 Do 18.09. bis Sa 20.09.25
täglich Kohlbuffet um 18:30 Uhr
- 🔴 Sonntag 21.09.25 um 11:30 Uhr Kohlbuffet
ab 17 Uhr Kohlroulade „satt“



© Dithmarschen Touristhus e.V.

Landgasthof „Zur Linde“

19



📍 Lindenstraße 4 | 25729 Windbergen
T 04859 – 321
www.linde-windbergen.de

🕒 Di – So ab 16 Uhr

🍷 Kohlplatte für 2 Pers.: Kohlrouladen, Grünkohl, Kassler, Kohlwurst, Butterkohlpfanne, Bratkartoffeln, Kohl-Tellergerichte

🍷 Kohlbuffet nur mit Anmeldung

So 07.09.25 ab 18:00 Uhr

So 28.09.25 ab 18:00 Uhr

So 05.10.25 ab 18:00 Uhr

Dithmarscher Eck

20



📍 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 €

🍷 21.09. 18 Uhr Kohlbuffet mit Kohlregentin 18,50 € Anmeldung erbeten

Zum Kastanienkrug

21



📍 Kastanienweg 1 | 25727 Frestedt
T 04830 – 95 00 68

🍷 Großes Dithmarscher Kohlbuffet
20., 21., und 28.09.25 um 12 Uhr
17., 19., 21., 24. und 27.09.25 um 18 Uhr

🍷 So 28.09.25 um 18 Uhr
Kohlrestebuffet

Dithmarscher Hof

22



- 📍 Hauptstraße 39 | 25712 Buchholz
T 04825 - 24 25
www.dithmarscherhof-buchholz.de
- 🕒 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,
Entenkeule, Fischfilet, gestovter Frühweiß
Rotkohl, Specksoße, Dessert

p. P. 23,-€

23

Hotel „Am alten Bahnhof“



- 📍 Bahnhofstraße 32 | 25709 Marne
T 04851 - 34 51 | www.hotel-marne.de
- 🕒 Di bis So
- 🍷 Kohlroulade mit Specksauce und Salzkartoffeln
- 🍷 Schmorkohlpfanne mit Kartoffeln und Tzatziki
- 🍷 Aktion Kohlroulade am Di 16. u. Mi 17. für 8,50€
im und außer Haus
- 🍷 Di 16., Do 18., Fr 19., Sa 20. und So 21.
Traditionelles Kohlbuffet ab 12 Uhr für 28,- € p.P.
So 21. Kohlendspurtbuffet Start 17:30 Uhr / Ende
20 Uhr, 21,- € p.P. nur solange der Vorrat reicht



© Dithmarschen Tourismus e.V. / photocompany

Marner Stadtfest

im Rahmen der Dithmarscher Kohltage

19. bis 21. September 2025



*Buntes Markttreiben in der autofreien Innenstadt,
Kulinarisches, Spiel und Spaß für Kinder,
Kunsth Handwerk und vieles mehr.*

Landgard

FRISCHE AUS ERSTER HAND

Landgard ist die führende gartenbauliche Erzeugergenossenschaft für Blumen, Pflanzen, Obst und Gemüse. Täglich vernetzen wir rund 2.800 Mitgliedsbetriebe mit dem Handel – und garantieren dabei Frische, Qualität und Regionalität. An unserem Standort Kronprinzenkoog in Dithmarschen, einer der bedeutendsten Gemüseanbauregionen Deutschlands, liefern wir gemeinsam mit engagierten Erzeuger*innen erstklassiges Gemüse – für die Region, für Deutschland und darüber hinaus.

www.landgard.de



Moin!

Probieren 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!



Postversand möglich

Hofladen & Lammspezialitäten

Lammfleisch & Schaffelle direkt vom Erzeuger &
Deichschafwollprodukte aus der eigenen Schafwolle



Öffnungszeiten Do 10 - 18 Uhr und mit Terminvereinbarung

Schäferei Bährs

Neufelderkoog 25 • 25724 Neufelderkoog
Tel. 04856/530 • www.hof-baehrs.de

Dithmarscher



WWW.MEISNER-SPIRITUOSEN.DE



Rezept

Rotkohl-Quiche

Rezept von Christoph Schletzer
vom Dörpshus in Lohe-Rickelshof
www.doerpshus-lohe.de

Für den Teig:

220g Dinkelvollkornmehl
1/2 TL Salz, 150g kalte Butter
1 Ei, 1 EL kaltes Wasser

Für die Füllung

600g fein gehobelter Rotkohl
etwas Butter zum Anbraten
1 Zwiebel klein gehackt
1 Knoblauchzehe klein gehackt
2 EL Walnußessig
150 ml Gemüsebrühe
100g Ziegenfrischkäse
100g Sahne, 100g Milch, 2 Eier
1 TL Speisestärke, 125g Feta gebrösel
35g gehackte Walnüsse
Frischer Thymian, Salz, Pfeffer und Chili
zum Würzen, etwas flüssiger Honig

Aus den Zutaten vom Teig einen Mürbeteig herstellen, kaltstellen, ausrollen und in eine gefettete Form legen. Den Boden einige Male mit der Gabel einstechen.

Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch in Butter anbraten, Kohl hinzugeben und

ebenfalls kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Chili würzen. Mit Essig und Brühe ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Frischkäse, Milch, Sahne, Ei und Speisestärke zu einer glatten Masse verrühren.



Den Kohl in der Form verteilen, den Guss aus Frischkäse drüber geben, ebenso die Walnüsse und den Feta. Bei Umluft 170 Grad für ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Vor dem Servieren mit dünnen Fäden aus flüssigem Honig überziehen.

Guten Appetit wünscht Christoph Schletzer vom Dörpshus in Lohe-Rickelshof

Von der Kohlroulade über eine Rotkohlsuppe bis hin zum Rosenkohlaufauf – im Rezeptheft „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 e.V., Markt 10, 25746 Heide, gegen eine Schutzgebühr von 2,-€ erhältlich.





© Dithmarschen Tourismus e.V. / photocompany



© Tourismusverein Wesselburen

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 zum Genießen. Von der traditionellen Krabbensuppe aus dem alten Familienarchiv bis hin zu modernen Interpretationen aus der kreativen Heimatküche ist hier für jeden Gaumen etwas dabei. 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 & Speelkooq

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 „Speelkooq“ 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-, Eiscafé 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. Zahlreiche Stadtführungen bieten von Mai bis Ende Oktober - unter anderem jeden Donnerstag um 15 Uhr - Informationen zu den historischen Besonderheiten in der Innenstadt gepaart mit humorvollen Geschichten.



Meldorf – immer einen Besuch wert

Konzerte, Theateraufführungen, Lesungen, Stadtführungen und Ausstellungen - willkommen im kulturellen Herzen Dithmarschens. Der imposante Dom ist nur eines von vielen Highlights. Erlebe Geschichte im modernisierten Landesmuseum, entdecke ländliche Traditionen im Landwirtschaftsmuseum und staune über echtes Handwerk in der Museumsweberei. 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.

16.-21.9.

Dithmarscher Kohlitage



ab 17 Uhr
leckere Kohlgerichte
à la Carte

zusätzlich

Großes Kohlbuffet am Mi. 17.9. ab 19 Uhr
Großes Kohlbuffet am Fr. 19.9. ab 19 Uhr
Großes Kohlbuffet am So. 21.9. ab 11:30 Uhr
mittags & abends Restaurant geöffnet



Um Tischreservierung wird gebeten
Telefon 04803 - 69 90

HOTEL ALTER MUSCHELSAAL

Nationalparkhotel am Wattenmeer
Restaurant – seit 1920 in Büsum

Hafenstraße 27, 25761 Büsum
Tel.: 04834 - 2440

Traditionsrestaurant mit dem einmaligen Muschelsaal



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



© Dithmarschen Tourismus e.V. / photocompany



© Steinzeitpark Dithmarschen

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 – Wo Marsch und Geist sich begegnen

Mitten in der weiten Marschlandschaft erhebt sich in St. Michaelisdonn die bis zu 40 Meter hohe, ehemalige Steilküste der Nordsee, die den Ort zu einer Brücke zwischen Marsch und der Geest macht. Genieße den Panoramablick bei einer Wanderung entlang des „Kleve“ oder auf

dem Golfplatz am Donner Kleve. Weithin sichtbar ist das Wahrzeichen der Gemeinde, die Holländermühle „Edda“. Für Eisenbahnfreunde vereint die Fahrt mit der Fahrraddraisine über die historische Marschbahnstrecke Naturgenuss und Nostalgie.

Kohl, Kulinarik & Konzerte in Friedrichskoog

In Friedrichskoog ist nicht nur während der Kohltage allerhand los. Ausflugsziele wie die Seehundstation und der Trischendam 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.



selbstgemachte Kuchen u. Torten

leckeres Frühstücksbuffet

Veranstaltungen & Familienfeiern

Hof Mißfeldt
Redder 3, 25767 Tensbützel-Röst
Tel.: 0170-244 79 92
www.hofmissfeldt.de

Öffnungszeiten:
nach Vereinbarung
ab 10 Personen



Bei uns wird jeder Urlaub natürlich gut!

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) 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

STARKER PARTNER.
STARKE TECHNIK.



KOMM IN UNSER TEAM!

 JOHN DEERE  KRAMER on the spot  MONOSEM

 PÖTTINGER  Fliegl  PERFECT

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. Der Naturerlebnisraum bietet eine vielfältige Fauna und Flora. Neben unterschiedlichen Waldtypen, Quellgewässer, Streuobstwiese und Heidefläche findest du dort auch einen tollen Waldspielplatz für die Kleinen. 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.

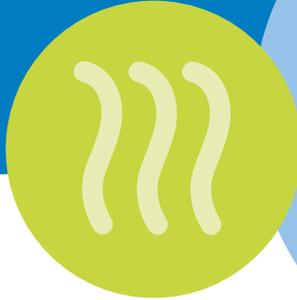
Ländliches Marne

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 Hasenelster, 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 vom 19. bis 21. September 2025 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.



Mehr Energie. Weniger CO₂





Schleusenstadt Brunsbüttel

Viele Schaulustige zieht es nach Brunsbüttel an den Nord-Ostsee-Kanal, um die Ozeanriesen beim Passieren der Schleusenanlagen zu beobachten. In direkter Nähe der Schleusenpromenade befindet sich auch das Kanalmuseum ATRIUM und der Erlebnisspielplatz „Spieldeck“. Außerdem zweigt hier die Koogstraße ab, die zu einem kleinen Bummel durch die Innenstadt einlädt.

Die Kohltage sind ein echtes Highlight in Brunsbüttel: In diesem Jahr lädt die Stadt zum Brunsbütteler Kohlfest rund

um das Elbeforum am 16.-17. September, das mit dem feierlichen Kohlschnitt beginnt.

Jede Menge Kohl und Kunsthandwerk werden angeboten, ergänzt von einem bunten Programm aus Musik, interaktiven Bühnenformaten und Live-Cooking. Abends finden zusätzliche Events auf der großen Bühne im Elbeforum statt. Der Besuch lohnt sich!



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

© 2025 West formART UG, Wöhrden

West formART UG
Große Straße 19
25797 Wöhrden

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

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.

Der Norden feiert!

250 JAHRE
DITHMARSCHER
BRAUKULTUR!

NEU



BIER
BEWUSST
GENIEßEN.

DIE DEUTSCHEN BRAUER.

Dithmarscher
... frisch von der Küste!

MEHR ÜBER
DITHMARSCHER
HIER



dithmarscher.de