

Livemusik Umsonst & draußen

Freitag 19.00–21.30 The Twist Brothers
Samstag 19.00–21.30 The Comiedmen
Sonntag 14.30–16.30 Klaroscuro

Highlight

Samstag 14.30–15.30 Best of Slam Poetry
mit Selina Seemann,
Jann Wattjes und Björn Högsdal

Versuchen Sie Ihr Glück!

Nutzen Sie das kostenfreie Angebot am Stand GUTES VOM HOF.SH. Das Gewinnspiel und Quiz locken mit attraktiven Gewinnen!

Herzhafte Snacks in Bioqualität

Der Holzofenbäcker versorgt die teilnehmenden Käsereien mit frisch gebackenen Baguettes. Am eigenen Stand gibt es feinste Backwaren, herzhafte Snacks und leckeren Kaffee.



Der Holzofenbäcker
HEINRICH VORBECK & SOHN KIEL

**JETZT
VORMERKEN!**
18. Juli – 23. August
Kieler Bootshafen-
sommer



Öffnungszeiten

Freitag 14–22 Uhr, Samstag 11–22 Uhr, Sonntag 11–18 Uhr
(Ausschank bis 23 Uhr)

Barrierefreiheit

Der Zugang zur Veranstaltung ist barrierefrei gestaltet, ein behindertengerechtes WC ist vorhanden.

Anreise

- Die Haltestelle „Bootshafen“ wird von der KVG angefahren.
- Fahrradstände sind vorhanden.
Nutzen Sie auch das Bikesharing-Angebot SprottenFlotte. Die ersten 30 Minuten sind kostenfrei. Infos unter www.kielregion.de/sprottenflotte
- In unmittelbarer Nähe sind ausreichend Parkplätze vorhanden. Infos unter www.parken-plus.info



Fahrplanaus-
kunft Nah.SH

Bonus mit ParkenPlus

Parkschein/Busticket am Veranstalterbüro vorzeigen und Parken-Plus-Spartaler erhalten – solange der Vorrat reicht! Diesen am Stand Ihrer Wahl gegen 0,50 € Ermäßigung auf Speisen und Getränke einlösen (ab 10,- € Einkaufswert).



Kiel-Marketing e. V.

Andreas-Gayk-Str. 31 · 24103 Kiel · Tel. 0431 – 67 91 00
info@kiel-sailing-city.de · www.kiel-sailing-city.de

Vielen Dank an unsere starken Partner*innen!



Fördekooperation Kiel und Umland
Zusammen. Denken. Entwickeln. Gestalten.



Käse trifft Wein

am
BOOTSHAFEN KIEL



11.–13. Juli 2025



www.kiel-sailing-city.de

Kiel.
Kiel
Sailing.City.



FR 14-22 · SA 11-22 · SO 11-18 UHR



STANDÜBERSICHT



KULINARISCHE VIELFALT

„Käse trifft Wein“ – Eine kulinarische Genussmeile!

Käsereien der KäseStraße treffen auf Weingüter aus Süd- und Norddeutschland und laden bei täglicher Livemusik zum Genießen ein. Schaf-, Kuh- oder Ziegenmilch – Die mit dem Gütezeichen ausgezeichnete Käsevielfalt sorgt mit Rosé-, Weiß- und Rotweinen für vielfältige Kombinationen.

60 Jahre Gütezeichen

Am Stand des Gütezeichens Schleswig-Holsteins präsentieren sich neben dem Weingut Ingenhof erstmals auch die Hofmeierei Geestfrisch und die Trollebüll Eiscremerei mit Speiseeis aus Kuhmilch.

Seit 60 Jahren steht „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ der Landwirtschaftskammer für hochwertige regional erzeugte Lebensmittel.



Käsereien & Verzehr

- A Crêperie Boll
- B Der Holzofenbäcker (Bio)
- C Meierhof Möllgaard
- D Hof Steffen
- E Flammkuchen
- F Gütezeichen SH:
Trollebüll Eiscremerei,
Hofmeierei Geestfrisch (Eis)
- G Hof Berg (Bio)
- H Regionales Fenster:
Mein-Glücksstück (Bio),
Pangavi und Sabriya
Delikatessen
- I GUTES VOM HOF.SH:
Quiz und Gewinnspiel
- J Holtseer Landkäserei

Weingüter

- 1 Weingut PAU
 - 2 Weingut Bähr
 - 3 Weingut Staufer (Bio)
 - 4 Dithmarscher Bier
 - 5 Weingut Rickes
 - 6 Gütezeichen SH:
Weingut Ingenhof
 - 7 Weingut Zehnthof/Kruger
 - 8 Weingut Zehnthof/Eller (Bio)
 - 9 Regionales Fenster:
Gut Deutsch-Nienhof (Bio)
 - 10 Weingut Karl May (Bio)
- Veranstalterbüro
 Verkostungen
 Pfandrückgabe Teller

Regionales Fenster –

Ausblick verbindet. Zukunft entsteht.

Kulinarische Vielfalt an einem Stand – Direktvermarkter*innen und Kieler StartUps präsentieren abwechselnd ihre Produkte. Das Projekt wird von der Förderkooperation Kiel und Umland unterstützt.

FR – SO Gut Deutsch-Nienhof

Wein aus Schleswig-Holstein (Bio)

FR – SA Mein-Glücksstück

Pork-Pastrami-Sandwiches (Bio)

SO Pangavi

Dattelpralinen, Energybites

Sabriya Delikatessen

Rotwein- und Biermarmelade

TIPP
Festival-Tag
Dänische Straße
am 12. Juli 2025,
12.00 – 17.30



Zero.Waste.City Kiel
Die Speisenausgabe
erfolgt auf Mehrweg-Tellern
(Pfand 2,-€).

Käse- und Weinverkostungen

Eine genussvolle Reise durch die Welt der Aromen: Unter der Leitung von Käpt'n Cheese – Dipl. Käsesommelier Markus Bornholdt – verkosten Sie ausgewählte Käsesorten der KäseStraße Schleswig-Holstein zusammen mit deutschen Weinen, frischem Brot und traditioneller Sauerrahmbutter. Unterhaltsam, informativ und mit nordischem Charme!



Tickets unter
www.kiel-sailing-city.de/kaesetrifftwein



KÄPT'N CHEESE
Käsewissen an Bord