



Tourismus-Service Fehmarn
Burgtiefe, Zur Strandpromenade 4
23769 Fehmarn
Tel. 04371/506-300
Fax 04371/506-390
www.fehmarn.de
E-Mail: info@fehmarnde
Werkleiter: Oliver Behncke

Presseinformation

Der neue Gastroguide ist da – Der Tourismus-Service Fehmarn legt die Kulinarik-Broschüre bereits zum dritten Mal auf

Fehmarn, 20. Juni 2023 – In der dritten Auflage des Gastroguides finden Gäste und Einheimische umfangreiche und vielfältige kulinarische Informationen aus der Gastro-Szene der Insel. Auf 64 Seiten präsentiert der Tourismus-Service Fehmarn (TSF) diverse Restaurants, Hofcafés und Chillout-Locations, gibt einen Überblick über die vegane Vielfalt der fehmarnschen Speisekarten und hält die passenden Tipps für ein Picknick im Freien bereit. Mit einer Auflage von 45.000 Exemplaren liegt der Gastroguide ab sofort zur kostenlosen Mitnahme in den Infozellen des TSF sowie in den Tourist-Infos aus und steht in Kürze unter www.fehmarn.de online als Blätterkatalog zur Verfügung.

Strandbars, Hofcafés, Restaurants, Fischbrötchen, Picknicktipps und noch vieles mehr: Das präsentiert der neue Gastroguide, der nach viermonatiger Arbeitszeit jetzt druckfrisch beim Tourismus-Service Fehmarn eingetroffen ist. Redaktionell aufbereitete Inhalte wie eine Auflistung der lokalen Fehmarn-Produkte, eine Doppelseite zu den Hofläden der Insel oder Tipps, wie man seinen Einkauf nachhaltig gestalten kann, füllen die ersten Seiten der beliebten Kulinarik-Broschüre. Ebenfalls gibt es einen Fakten-Check, der Antworten auf so manche inseltypische Kulinarik-Frage liefert: Welche Quarksorten sind beispielsweise die beliebtesten bei der Quarkeria am Südstrand? Wie viel Liter Bier produziert die Knust Brauerei in Avendorf jährlich? Und wie viele Hofcafés gibt es eigentlich auf der Insel?

Rezepte der beliebten Urlaubsklassiker gibt es inklusive

Es werden Themen wie die vegane Küche und das entsprechende Angebot auf den fehmarnschen Speisekarten sowie das kürzlich inselweit etablierte Mehrwegsystem „RECUP & REBOWL“ behandelt. Inhalte zu dem Urlaubsklassiker – dem Fischbrötchen – und den beliebten Strandbars, inklusive einer Karte mit Verortung der einzelnen Chillout-Locations, gibt es ebenfalls. Ein Rezept der Inselfischer aus Burgstaaken komplettieren die redaktionellen Inhaltsseiten.

31 Einträge von inselweiten Gastronomiebetrieben

Die zweite Hälfte des Gastroguides präsentiert die redaktionellen Einträge und Anzeigen der Gastronomiebetriebe der Insel. Mit insgesamt 31 gebuchten Einträgen und Anzeigen präsentiert der neue Gastroguide ein umfangreiches Angebot. „Wir freuen uns über die gute Zusammenarbeit mit den Gastronomen, die sich für einen Eintrag entschieden haben. Schon in den vergangenen Jahren konnten wir feststellen, dass die praktische A5-Broschüre bei Gästen und Einheimischen sehr beliebt ist und gerne mitgenommen wird. Umso besser, wenn wir eine Auswahl an Gastro-Betrieben auf der Insel präsentieren können“, so Marketingmitarbeiterin Lina Rotte.

Sortiert nach Rubriken wie Cafés, Bistros und Chillout-Locations können sich Lesende einfach und schnell in der neuen Broschüre zurechtfinden. Eine Karte inklusive Ortsindex gibt auf den letzten Seiten zusätzliche Orientierung.

Der Gastroguide wurde bereits zum dritten Mal mit einer Auflage von 45.000 Exemplaren gedruckt und ist für eine Laufzeit von zwei bis drei Jahren vorgesehen. Ab sofort liegt die handliche DIN A5-Broschüre zur kostenlosen Mitnahme in den Tourist-Infos in Burg und in Burgtiefe sowie in den Infozellen aus und steht in Kürze auf www.fehmarn.de online als Blätterkatalog zur Verfügung.

Pressekontakt:

Tourismus-Service Fehmarn
Lina Rotte
Burgtiefe, Zur Strandpromenade 4
23769 Fehmarn
Tel.: 04371-506-328
Fax: 04371-506-390
E-Mail: l.rotte@fehmar.de