

Schleswig-Holsteinische Familienforschung e.V.

Einladung zur Mitgliederversammlung

Sonntag, 4. Juni 2023 in Tönning

Programmablauf

- 11:45 Uhr Eintreffen im Hotel-Restaurant „Zum Goldenen Anker“
Am Hafen 32, 25832 Tönning
<https://www.hotel-goldener-anker.de/kompass/>
- 12:00 Uhr Mittagessen
- 13:30 Uhr Mitgliederversammlung
- 14:30 Uhr Transfer zum Herrenhaus Hoyerswort
Hoyerswort, 25870 Oldenswort
<https://hoyerswort.de/>
- 15:00 Uhr Führung/Vortrag durch den Besitzer Alfred Jordy
- 16:00 Uhr Kaffeetrinken
- 17:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Mitgliederversammlung

Tagesordnung

1. Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit
2. Genehmigung der Tagesordnung
3. Gedenken der Verstorbenen
4. Bericht des Vorsitzenden
5. Bericht des Kassenwarts
6. Bericht der Kassenprüfung
7. Aussprache zu den Berichten
8. Entlastung des Vorstandes
9. Vorstandswahlen (Vorsitzende(r) und zwei Stellvertreter*innen)
9. Wahl der beiden Kassenprüfer*innen
10. Wahl weiterer Beiratsmitglieder (auf Vorschlag des Vorstandes)
11. Haushaltsvoranschlag für 2023 und Festlegung des Mitgliedsbeitrages 2024
12. Verschiedenes

Schleswig-Holsteinische Familienforschung e.V.

Anmeldung zur Mitgliederversammlung

Sonntag, 4. Juni 2023 in Tönning

Abgabetermin spätestens bis zum 27. Mai 2023

Name: _____

Tel.-Nr.: _____

Bitte senden an:

Herrn Dr. Klaus-D. Kohrt, Martin-Krebs-Weg 4, 24340 Eckernförde

E-Mail: klaus.kohrt@shfam.de

Hiermit melde ich ____ Person(en) zur Mitgliederversammlung am 4. Juni 2023 an.

Hiermit melde ich ____ Person(en) zur Herrenhausführung am 4. Juni 2023 an.

- Ich fahre mit dem eigenen Wagen.
- Ich habe in meinem Wagen ____ freie Plätze.
- Ich bitte um eine Mitfahrgelegenheit.

Essenswunsch

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <input type="checkbox"/> | Vorspeise (optional) | à la carte |
| <input type="checkbox"/> | Rahmschnitzel
mit Champignon-Rahmsauce, Reis und Salatteller | 17,90 € |
| <input type="checkbox"/> | Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas
mit Bratkartoffeln und saurer Beilage | 13,90 € |
| <input type="checkbox"/> | Fischpfanne „Goldener Anker“
Gebratene Rotbarschfilets mit Tomaten, Porree, Zucchini,
Möhren, Paprika, Bohnen und Bratkartoffeln | 19,50 € |
| <input type="checkbox"/> | Schollenfilet in der Eihülle gebacken
mit flüssiger Butter, Salzkartoffeln und Salat | 18,90 € |
| <input type="checkbox"/> | Gemüse-Schupfnudelpfanne
mit Tomaten, Porree, Zucchini, Möhren, Paprika, Bohnen, mit Käse überbacken | 13,90 € |
| <input type="checkbox"/> | Nachspeise (optional) | à la carte |

Ortsplan Tönning und Informationen zu Hoyerswort



Fußweg vom Bahnhof zum Tagungsort

Geschichte des Herrenhauses Hoyerswort [Quelle: <https://hoyerswort.de/>]

Das Herrenhaus wurde auf einer wohl schon zur römischen Kaiserzeit bewohnten Warft erbaut. Im 16. Jahrhundert errichtete wahrscheinlich Junge Ivers (Staller, Vertreter des Herzogs auf Eiderstedt von 1552 bis 1563) dort einen Renaissancebau. 1564 schenkte Herzog Adolph von Gottorf seinem Rat und Vertrauten Caspar Hoyer das Anwesen mit 200 ha Land. Caspar Hoyer war von 1578 bis zu seinem Tod 1594 der bedeutendste Staller und auch der reichste Mann von ganz Eiderstedt. Von 1580 bis 1594 war das Herrenhaus „*herrlich repariret und dergestalt erweitert worden, das es einem Schloß nicht unähnlich ist*“, schrieb der Geschichtsschreiber Peter Petrejus 1742.

Spätere Eigentümer waren dann Hermann Hoyer, Anna Owena Hoyers, die Herzoginwitwe Auguste von Husum, Joachim Danckwerth und Andreas Kramer, später 240 Jahre lang das Bauerngeschlecht der Hamkens und seit 2011 der Keramiker Alfred Jordy. Das noch im 16. Jahrhundert errichtete Herrenhaus ist seither ziemlich unverändert und steht als eines der ältesten seiner Art in Schleswig-Holstein unter Denkmalschutz.

1704 errichteten die Kramerschen Erben einen Haubarg etwa 1,5 km südlich von Hoyerswort. 1779 wurde dieser von Boye Hamkens nach Hoyerswort versetzt und diente als Stallgebäude. Inzwischen bietet Hermann Bothe mit seinem Team in dem reetgedeckten Haubarg eine regionale Küche mit französischem Einschlag an.