

GÜT

SCHLESWIG-HOLSTEIN

Ausgabe #1

4–5 Gütezeichen, Lieblingsprodukte, Impressum

18–21 Holsteiner Katen-
schinken: Landschlachtere
Burmeister

22–25 Regionale Einkaufs-
rallye: familia-Warenhaus
Kiel-Wik

26–27 Hai-End an der
Campingküste: Das Strand-
restaurant Karlsminde

28–29 Frisch von hier:
Himbeeren, Kürbis, Saibling,
Schweinefleisch & Ziegenkäse

34–35 Käse mit Mäh:
Schafskäse vom Milchschaf-
hof Solterbeck

36–41 Hafenschnack: Zur
Situation der Ostseefischerei

42–45 Wikinger-Törn:
Mit dem Rad rund um die
westliche Schlei

46–49 Flower Power: Zu
Besuch bei Gartenbau Bull

Ganz schön mutig

6–13
Drei Höfe.
Drei Nach-
folger. Drei
Konzepte.

Zukunft der Landwirtschaft

14–17
Gesprächs-
runde mit
Minister-
präsident
Daniel
Günther

Fünf köstliche Rezepte

30–33
Von der
Kürbissuppe
bis zum
Sauerfleisch



Das Magazin des Gütezeichens



Moin ...



Fotos: Pepe Lange

aus dem schönsten Bundesland der Welt. Wir freuen uns ein Loch in den Käse über unsere erste Ausgabe von GÜT. Das neue Magazin des traditionsreichen Gütezeichens „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ kommt so gar nicht althergebracht daher. Genau wie unsere zahlreichen ausgezeichneten Betriebe. Die Zeitenwende ist auch in der Erzeugung unserer Lebensmittel deutlich spürbar. Beim Einkauf werden Faktoren wie Nachhaltigkeit, Tierwohl und Regionalität zunehmend zum entscheidenden Kriterium.

Und auch die neue Generation in der Landwirtschaft und dem Lebensmittelhandwerk setzt mit vielen mutigen Ideen ganz andere Maßstäbe als noch vor zehn Jahren. Von Mut handelt auch unsere Titelgeschichte: Drei junge Betriebsnachfolger*innen verwirklichen ihre Visionen von Landwirtschaft und Produktion – nicht immer zur reinen Freude ihrer Eltern. Mit Ministerpräsident Daniel Günther sprachen sie über Weichenstellungen. Im Beruf, in der Politik, im Leben.

Bunt und bildstark erzählen wir von weiteren spannenden Menschen rund um unsere regionalen Erzeugnisse. Hören von den Themen der Fischerei in der Lübecker Bucht, lassen uns in die Produktion von Holsteiner Katenschinken ggA und heimischem Schafskäse einführen, bewundern die regionale Blütenpracht in der Gärtnersiedlung und begeben uns auf einen Ausflug in die Wikingerwelt.

Wissenswertes aus der Warenkunde und leckere Rezepte aus heimischen Zutaten machen Lust auf mehr. Mehr gutes Essen. Mehr frische Ideen. Mehr mutige Menschen. Mehr Schleswig-Holstein.

Einfach GÜT.

Sandra van Hoorn und
das Gütezeichen-Team



Kreativer Käsemacher mit Durchblick:
Thilo Metzger-Petersen, Backensholzer Hof



1965



... fing alles an. Seit diesem Jahr setzt das nördlichste Bundesland ein Zeichen – mit dem grün-weiß-blauen Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. Bundesweit vertrauen Verbraucherinnen und Verbraucher seitdem dem Qualitätssiegel, weil sie wissen: Wo das Gütezeichen drauf ist, da stecken Lebensmittel drin, die höchste Anforderungen an Qualität und Genuss erfüllen. Denn alle Produkte, die das Gütezeichen tragen, werden mehrmals im Jahr

strengen Qualitätsprüfungen unterzogen.

Bevor einem Produkt das Gütezeichen verliehen wird, werden die Produktqualität wie auch die Prozessqualität und natürlich die Regionalität genau unter die Lupe genommen. Nur wenn alle Parameter stimmen, wird es dem Qualitätsausschuss bei der Landwirtschaftskammer vorgestellt, der unabhängig darüber entscheidet, ob ein Produkt in die stetig wachsende Gütezeichenfamilie aufgenommen wird. Zusammengesetzt aus Vertreterinnen und Vertretern der Land- und Ernährungswirtschaft, des Lebensmittelhandwerks und -handels, der Politik und des Verbraucherschutzes ist der Qualitätsausschuss die letzte kritische Instanz, die ein Erzeugnis durchlaufen muss, bevor es sich mit dem traditionellen Schleswig-Holstein-Siegel schmücken darf. www.gzsh.de



IMPRESSUM

Herausgeber

GÜTEZEICHEN SH
Landwirtschaftskammer
Schleswig-Holstein
Grüner Kamp 15–17
24768 Rendsburg
www.lksh.de

Konzept, Projektleitung, Redaktion

DIE SEITE Verlag &
Medien GmbH
Eckernförde
www.die-seite-verlag.de

Designkonzept, Gestaltung

amatik Designagentur
Kiel
www.amatik.de

Druck

Westermann DRUCK | pva
Braunschweig

Ausgabe

#1, August 2023

Auflage

25.000 Exemplare

Illustrationen: amatik Designagentur

LIEBLINGS-PRODUKTE

IN DIESER AUSGABE VON ...



Ute Volquardsen,

Präsidentin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein und Vorsitzende des Gütezeichen-Qualitätsausschusses.

„Im Spätsommer und Herbst hat Schleswig-Holstein eine riesige Vielfalt an saisonalem Obst und Gemüse zu bieten. Heidelbeeren zum Beispiel darf man auf einigen Betrieben für ein paar Wochen sogar selbst pflücken, frischer geht es nicht. Aber auch im Hofladen oder Lebensmittelgeschäft sind die leckeren blauen Beeren eine vitaminreiche Bereicherung des Einkaufskorbes.

Was nicht jeder weiß: Auch Schafskäse ist ein Saisonprodukt, denn im Winter werden die trächtigen Schafe nicht gemolken. Nach dem Ablammen ist die Milch dann erst einmal dem Nachwuchs vorbehalten, bevor sie im Frühjahr wieder für die Käseproduktion eingesetzt wird. Jetzt im Sommer und Herbst gibt es zahlreiche Käsesorten aus Schafsmilch vom Frischkäse bis lang gereiftem Schnittkäse.

Das beste Eis kommt natürlich aus dem Hofladen. Frisch gemolkene Milch wird mit natürlichen Zutaten und einer guten Portion Handwerkskunst zu den verschiedensten Sorten veredelt. Nicht nur im Hochsommer ein Genuss ...“

Heidelbeeren ...

sind nicht nur unglaublich lecker, sondern auch reich an Antioxidantien und Vitaminen. Auch Blaubeeren genannt, sind sie in der Küche vom Pfannkuchen bis zur Suppe vielfältig einsetzbar. Selbstpflücken und dabei direkt vom Strauch naschen bietet zum Beispiel der ...



Heidelbeerhof Fölster

Am Wallberg 1, 24616 Willenscharen
www.heidelbeeren-foelster.de

Cam-mäh ...

heißt der milde Bioland-Weichkäse aus dem Hause Solterbeck (siehe Seite 34). Mit Camembert-Schimmel vier bis sechs Wochen gereift zielt er im Sommer jede Picknickdecke.

Frisch aus der Hofkäserei beim ...



Milchschaafhof Solterbeck

Sorgwohld 10, 24811 Owschlag
www.schafkäserei.de

Geesa's Eis ...

aus frischer Milch der Kühe vom Hof Fuhlreit (siehe Seite 8) ist eines der Glanzstücke aus dem Sortiment der Familie Sierck. Balsamico-Erdbeer, Minze-Schokolade oder einfach Vanille?

Hier gibt es mehr als eine Liebessorte ...



Hofmeierei Geestfrisch

Fuhlreit 4, 24848 Kropp
www.meierei-geestfrisch.de

Text: Eckhard Voß
Fotos: Pepe Lange

Ganz schön mutig!



Steigende Kosten, sinkende Kaufkraft, überbordende Bürokratie, fehlende Arbeitskräfte, unklare Rahmenbedingungen: In diesen Zeiten einen Hof zu übernehmen, ist keine leichte Entscheidung. Arne Sierck, Katharina Bielfeldt und Thilo Metzger-Petersen haben's trotzdem getan.

Katharina Bielfeldt

Melody. So heißt die aparte Schimmel-Stute, gebürtige Irin, die zur Coronazeit auf Katharina Bielfeldts Hof einzog. „Ich war schon immer ein Pferdemädchen“, erzählt die 40-Jährige, „hatte von Kleinkindbeinen an Ponys und Pferde. Und als ich Melody im Internet gesehen habe, war das Liebe auf den ersten Blick.“ Wenn es im Leben von Katharina mal wieder hoch hergeht, dann sucht und findet sie innere Ruhe bei ihrem Lieblingspony. Und hoch hergehen ihrem Leben, ja, das tut es. Nicht nur wegen Jakob, Käte und Ida, ihren drei Kindern, sondern vor allem wegen des Projekts „Glücksstück“. Denn Katharina und ihr Mann Hendrik haben ihr Hofkonzept bald 15 Jahre nach der Übernahme der beiden elterlichen Höfe in Bünsdorf und Klein Wittensee komplett auf links gedreht. Statt auf „Immer höher, immer weiter, immer schneller“ setzen sie seit letztem Jahr konsequent auf Tierwohl und Gemeinwohl, Nachhaltigkeit und Direktvermarktung. „Wir waren einfach an einem Punkt angekommen, wo das Gefühl übermächtig wurde, nicht immer einfach so weitermachen zu können“, blickt Katharina zurück. Und so gibt es bei Bielfeldts jetzt immer mehr Schweine, die auf Stroh stehen, viel Platz und Auslauf haben. Es gibt in Klein Wittensee ein schönes Selbstbedienungs-Bistro mit kleiner Speisekarte, Kaffee und Kuchen sowie 24/7-Regiomat, bald auch einen richtigen Hofladen. Es gibt Wochenmarktstände. Es gibt – gegen jeden Trend – eine eigene neue Schlachtereie. Und es gibt vor allem köstliches Schweinefleisch in allen denkbaren Variationen – von der Dicken Rippe bis zum Steak, von der luftgetrockneten Salami bis zum Schinken. Alles unter der Marke „Glücksstück“. Und wer Katharina und Hendrik davon erzählen hört, der spürt: Die beiden haben damit ihr Glück gefunden.

Glücksstück – Hof Bielfeldt

Dorfstraße 15
24361 Klein Wittensee
www.mein-gluecksstueck.de

Öffnungszeiten

(Bistro & Hofladen)
Do 11–19 Uhr, Fr–So 11–20 Uhr
Ab 15.10.: Fr 15–19 Uhr,
Sa & So 11–19 Uhr

Thilo Metzger-Petersen

Jaime. So heißt das Kiteboard, mit dem es Thilo Metzger-Petersen bei passendem Wind in die Wellen der Husumer Bucht zieht. Das Kiten hat der 36-Jährige während seines Maschinenbaustudiums in Hannover für sich entdeckt – „im Steinhuder Meer, mit meiner Studi-Gang.“ Auf Maschinenbau folgte Milchtechnologie. Und auch in die Gastronomie schnupperte Thilo noch rein, bevor er 2015 auf den elterlichen Hof nach Backensholz bei Oster-Ohrstedt zurückkehrte. Der Name der Hofstelle ist seit Langem Musik in den Ohren aller Käse-Lover. Nicht nur in Deutschland. Bioland-Rohmilchkäse aus Backensholz in Gütezeichen-Qualität ist international zum Synonym für Spitzenprodukte aus Schleswig-Holstein geworden – das Verdienst von Thilos Eltern Martina und Ernst, die unter dem Eindruck der Tschernobyl-Katastrophe das Hofkonzept radikal umstellten, auf Bio, Direktvermarktung und Markenaufbau setzten. Der in jeder Beziehung herausragende, 2019 eingeweihte Hofladen- und Hofküche-Neubau ist Ausdruck ihres Erfolgs. Thilo und sein Bruder Jasper, die inzwischen den Hof führen – Jasper kümmert sich um die Landwirtschaft, Thilo um Käserei, Vermarktung und Vertrieb –, gehen auf diesem Weg konsequent weiter voran, wenn er auch aufgrund steigender Rohstoffpreise und sinkender Kaufkraft steiniger geworden ist. Das Konzept für die Hofküche stellt Thilo deshalb gerade noch einmal neu auf. Schlanker, effizienter. Um den Absatz anzukurbeln, hat er in neue Stellen für Social-Media und Vertrieb investiert. In der Käserei dreht, wäscht und schmiert seit Kurzem ein Roboter die Käse. „Und die nächste Robotergeneration steht schon in den Startlöchern. Die arbeitet mit KI und lernt selbst, wie sie beim Käse zum optimalen Reifeergebnis gelangt.“ Auf Backensholz wird also weiter innovativ-kreativ Zukunft gestaltet. Und dabei haben Jasper und Thilo ihr zentrales Ziel immer fest im Blick: „Wir wollen möglichst bald klimapositiv arbeiten!“



Backensholzer Hof

Schwabstedter Damm 8
25885 Oster-Ohrstedt
www.backensholz.de

Öffnungszeiten

(Hofladen)
Mo–Fr 10–18 Uhr,
Sa 10–14 Uhr

Klare Worte in Klein Wittensee



„Wir müssen der Landwirtschaft mehr Planungssicherheit geben. Da ist die Politik stark gefordert!“

Ministerpräsident Daniel Günther



Klein Wittensee. Dorfstraße 35. 17 Uhr. Leichter Nieselregen. Hoher Besuch auf Hof Bielfeldt: Ministerpräsident Daniel Günther ist auf Einladung von GÜT zum Gespräch rund ums Thema Hofnachfolge gekommen. Mit dabei: Hofinhaberin Katharina Bielfeldt, Arne Sierck von Hof Fuhlreit bei Kropp und Thilo Metzger-Petersen vom Backensholzer Hof in Oster-Ohrstedt. Als Moderator mit am Tisch: GÜT-Verleger Eckhard Voß.

GÜT Katharina, wie fühlt es sich an, hier heute mit dem Ministerpräsidenten zu sitzen?

Katharina Bielfeldt Speziell. Ich hab mich drauf gefreut. Aber ich bin auch gespannt. Mal gucken ...

GÜT Hier hat sich ja im letzten Jahr viel verändert. Wie ist es dazu gekommen?

Katharina Bielfeldt Mein Mann Hendrik und ich haben beide Landwirtschaft studiert, sind 2008

beziehungsweise 2007 fertig geworden und haben direkt unsere elterlichen Höfe übernommen. Konventionelle Landwirtschaft. Größer, weiter, höher, schneller. So wie wir es gelernt haben. Das haben wir bis zur Coronazeit geübt – und dann gemerkt, dass wir damit nicht zukunftsfähig aufgestellt sind. Und dann haben wir umgesteuert. Auf mehr Qualität. Auf Direktvermarktung. Und letztlich auf mehr Wertschöpfung.

GÜT *Wie war das bei Euch, Arne und Thilo. Da haben ja Eure Eltern schon die Weichen neu gestellt ...*

Arne Sierck Wir sind aktuell in der letzten Phase der Hofübergabe, offizielles Datum ist der 1.1.24. Strategisch-operativ sind meine Eltern aber schon in Rente. Ich führe den Hof zusammen mit einem meiner Brüder. Wir sind aktuell vier Generationen, die auf dem und von dem Hof leben – das kann nur gelingen, wenn man die Wertschöpfung erhöht. Schon mein Vater hat immer gesagt: Um richtig Unternehmer sein zu können, muss man die Einkommensstrukturen in der Hand haben. Wenn meine Eltern nicht auf Direktvermarktung gesetzt hätten, wäre ich auch kein Landwirt geworden. Obwohl: Wirklich Landwirt ist mein Bruder Hauke. Der kümmert sich um die Rohproduktion. Ich bin inzwischen voll in den kaufmännischen Bereich gerutscht und mache quasi alles ab Rohmilchtank.

Thilo Metzger-Petersen Bei meinem Bruder Jasper und mir ist das ganz ähnlich. Er macht die Urproduktion, ich mach lecker. Ich bin seit gut acht Jahren wieder zu Hause auf dem Hof. Meine Hauptaufgabe ist die Käserei. Plus Hofladen und Restaurant. Plus die ganz Vermarktung. Wir sind bereits seit 1989 Bioland-Betrieb. Unsere Idee ist die einer zirkulären Landwirtschaft. Unser Traum ist das klimapositive Produkt. Also: Mit Käse die Welt verbessern. Wir sind sehr idealistisch unterwegs. Haben ein breites Spektrum bis hin zur Energiewirtschaft und zum Kindergarten. Wir sind überzeugt, dass wir weiter diversifizieren müssen, um zukunftsfähig zu bleiben, dass wir auch Energiebauern sein und nicht zuletzt Erlebnisse schaffen müssen.

Denn neben dem Produkt werden Emotionen immer wichtiger – und da haben wir als Direktvermarkter beste Chancen.

GÜT *Herr Ministerpräsident, wie ist Ihr aktueller Blick auf die Zukunftsfähigkeit der Landwirtschaft?*

Daniel Günther Wir haben in Schleswig-Holstein ein großes Interesse daran, dass Landwirtschaft als wesentlicher Bestandteil der kulturellen Identität unseres Landes und als wichtiger Wirtschaftsfaktor auch in Zukunft eine große Rolle spielt. Das Thema Nachfolge war und ist in



Arne Sierck Corona hat einen Nachfrageschub ausgelöst. Und wir haben uns gefragt: Wie können wir das verstetigen. Unsere Antwort: Wir haben unseren Produkten noch mehr ein Herz gegeben. Wir vermarkten nicht nur ein Produkt, sondern uns, unsere Philosophie – um so unsere Kunden zu binden. Im Ergebnis haben wir jetzt nach Corona keine nennenswerten Rückgänge. Aber das liegt vermutlich auch daran, dass wir bisher noch keine – eigentlich notwendige – Preiserhöhung vorgenommen haben. Aber wir müssen und werden es machen. Danach werden wir wissen, wie viele wirkliche Herz-

kunden wir haben – denn Lebensmittel sind nun mal die Produkte, an denen man am schnellsten sparen kann. Und danach werden wir auch erst wissen, ob wir weiter die Mittel erwirtschaften, um in die Zukunft investieren zu können. Das setzt uns als Hofnachfolger unter Druck.

GÜT *Wie kaufen Sie ein, Herr Ministerpräsident?*

Daniel Günther Wir achten darauf, regionale Produkte zu kaufen – und damit auch regionale Betriebe zu unterstützen. Das war ja immer wieder auch ein allgemeiner Trend. Aber die Frage ist, wie nachhaltig solche Trends sind, oder wie stark sie durch politische und weltpolitische Veränderungen und dadurch geschürte

Sorgen beeinflusst werden. Ich glaube, die größte Herausforderung für Landwirte ist es, die enormen gesellschaftlichen Ansprüche und Erwartungen und die oftmals erheblich eingreifenden Entscheidungen auf europäischer und nationaler Ebene mit den wirtschaftlichen Notwendigkeiten in Einklang zu bringen. Da ist Politik gefordert, mehr Sicherheit zu geben und einen weiten Planungshorizont zu vermitteln.

GÜT *Katharina, Ihr habt gerade im großen Stil investiert. Wie lange bindet Euch dieses Projekt?*

Katharina Bielfeldt 20 Jahre. Man hätte natürlich auch kleiner an-

Arne Sierck Was uns als Direktvermarktern am meisten helfen würde, wäre eine Entlastung der Verbraucher. Dann bleibt auch mehr Geld für regionale Lebensmittel.

GÜT *Mit unserem neuen Magazin, mit Marken und Portalen wie dem GÜTEZEICHEN SH und GUTES VOM HOF.SH arbeiten wir ja auch an mehr Wertschätzung für regionale Lebensmittel ...*

Thilo Metzger-Petersen ... und das ist richtig und wichtig. Aber ich wünsche mir, dass wir noch stärker mit einer Stimme sprechen. Denn wir Direktvermarkter haben ja alle die gleiche Stoßrichtung.

„Ich möchte nicht, dass meine Enkelin in 50 Jahren sagt: ‚Was habt Ihr da eigentlich für einen Scheiß gemacht!‘“

Arne Sierck, Hof Fuhlreit

fangen können. Aber wir wollten und brauchten eine klare Perspektive für diesen Betrieb. Und die Alternative wäre gewesen, aufzuhören.

GÜT: *Welche Herausforderungen bereiten Euch zurzeit die größten Sorgen?*

Thilo Metzger-Petersen Das Schild an der Straße. So banal, wie das klingt – oft ist so was schon echt die Katastrophe. Planungssicherheit brauchen wir aber auch im Großen: Wie soll denn jetzt zum Beispiel der Schweinestall der Zukunft genau aussehen? Und ich wünsche mir auch Nachhaltigkeitsstandards, um Green-Washing zu unterbinden. Es kann nicht sein, dass ein Großkonzern „CO₂-neutral“ auf seine Milchverpackung schreiben darf, weil er irgendwo Zertifikate im Dschungel kauft, und wir dürfen es nicht.

Daniel Günther Das Gütezeichen ist da aus meiner Sicht das verbindende Element, weil es über alle Vereine und Gruppierungen hinweg eine klare Qualitätsorientierung gibt. Aber ich möchte noch einmal auf die Bürokratie zurückkommen. Denn es ist doch so: Wenn irgendwo mal was schiefläuft, wird sofort geguckt, was da politisch nicht geregelt war – und wer dafür verantwortlich ist. Das führt natürlich zu einer immer größeren Bürokratiedichte. Von der kommen wir nur weg, wenn es einen gesellschaftlichen Konsens gibt, dass wir wieder mehr Vertrauen schenken und nicht jeden Einzelfall durchregulieren wollen ...

GÜT *... und wieder alle miteinander mutiger werden. Bei allen Herausforderungen: Warum seid Ihr trotzdem überzeugt, dass die Hofnachfolge für Euch der richtige Schritt war?*

Thilo Metzger-Petersen Essen ist ein Grundbedürfnis. Das möchte ich einfach richtig gut befriedigen.

Arne Sierck Wir haben als Familie erkannt, dass wir unsere Böden, unsere Tiere anders behandeln und zu einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft kommen müssen, wenn wir uns nicht irgendwann Vorwürfe anhören wollen. Ich möchte jedenfalls nicht, dass meine Enkelin in 50 Jahren sagt: „Was habt Ihr da eigentlich für einen Scheiß gemacht!“ Das ist das, was mich jeden Tag antreibt.

Katharina Bielfeldt Für mich ist der entscheidende Motor die Wertschätzung der Kunden. Wenn man eine anstrengende Woche hatte, wenn Zweifel aufkommen, ob man das alles schafft – und wenn man dann zum Markt fährt, die Menschen einen anstrahlen und man hört „Wie geil, dass Ihr mit Euren tollen Produkten da seid!“: Dafür lohnt sich das alles!

GÜT *Schlussrunde – was wünscht Ihr Euch von den Verbraucherinnen und Verbrauchern?*

Thilo Metzger-Petersen Mehr Lebensfreude, mehr Italien.

Arne Sierck Mehr Bewusstsein, dass jeder Einkauf auch Weichen stellt.

Katharina Bielfeldt Mehr Mut zum Ausprobieren, zur Veränderung.

Daniel Günther Wieder mehr Optimismus und Lebensfreude – und noch mehr Respekt für regionale Lebensmittel und für die Menschen, die in der Landwirtschaft tätig sind.



In ihrer Landschlachtereie produzieren Jens Uwe und Barbara Burmeister den echten Holsteiner Katenschinken – und das bereits in vierter Generation.

Text: Andrea Henkel
Fotos: Sven Sindt

... und Schnitt: Kappe, Blume, Pape



Mit geübten Schnitten lässt Jens Uwe Burmeister das scharfe Messer durch die Keule gleiten, entfernt Fett, Schwarte und Knochen und teilt den Schinken schließlich gekonnt in Kappe, Blume und Pape. Dann liegt er in seiner ganzen Pracht vor uns: der Holsteiner Katenschinken – Fleisch gewordener Genuss in drei Teilstücken. Die Landschlachtereie Burmeister im nordfriesischen Viöl gehört zu den Betrieben, die die norddeutsche Spezialität herstellen – nach altem Familienrezept und in echter Handarbeit. Seit 1901 steht der Familienbetrieb für Qualität und traditionelles Handwerk. Jens Uwe und Barbara Burmeister sowie Karl Olschewski stellen die vierte Generation. „Die Leidenschaft für den Beruf ist bei mir wohl genetisch veranlagt“, sagt der Fleischermeister augenzwinkernd. Schon als Kind wusste er, dass für ihn nichts anderes in Frage kommt. Auch Ehefrau Barbara liebt die Arbeit mit den regionalen Produkten und den Umgang mit Kunden und Mitarbeitern.

EIGENE SCHLACHTUNG

Zweimal die Woche werden in dem Betrieb Schweine und Rinder geschlachtet. Die Tiere kommen überwiegend von Höfen aus den Kreisen Nordfriesland und Schleswig-Flensburg. Das gewährleistet kurze Transportwege. Auch Lämmer

werden bei den Burmeisters geschlachtet. Eine Seltenheit, wie Barbara Burmeister erzählt: „In Schleswig-Holstein haben wir rund 200.000 Mutterschafe und jährlich etwa 300.000 Lämmer. Die meisten Tiere werden zum Schlachten in die großen Zentren wie Hamburg, das Ruhrgebiet, die Niederlande und Frankreich gebracht.“ Mit ihrer Arbeit leisten die Burmeisters einen wichtigen Beitrag zu mehr Regionalität. Neben Rind, Schwein und Lamm finden Kunden auch Geflügelspezialitäten und hausgemachte Produkte im großen gläsernen Verkaufstresen der Schlachtereie.

GESCHÜTZTER BEGRIFF

Doch zurück zum Holsteiner Katenschinken. Der ist nämlich ebenfalls eine echte Besonderheit. 1967 erhielt er als erste Spezialität überhaupt das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, außerdem ist er eines von fünf heimischen Produkten im Land zwischen den Meeren, die das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ (ggA) tragen. Nur wer einen geschlossenen

Kreislauf von der Weide über die Verarbeitung bis in die Ladentheke vorweisen kann, darf seinen Schinken Holsteiner Katenschinken nennen – so wie die Burmeisters. 120 Schweine werden bei ihnen wöchentlich geschlachtet, rund 20 Prozent des Fleisches zu Schinken verarbeitet.

„Wir machen alles so, wie schon mein Opa es gemacht hat.“



VIER SCHRITTE ZUR VOLLENDUNG

Auf ihrem Weg zum fertigen Holsteiner Katenschinken durchlaufen die rund 15 Kilo schweren Rohkeulen ein ganz besonderes Verfahren. Im ersten Schritt werden sie per Hand trocken gesalzen. Etwa 28 Tage lagern sie in einer besonderen Salz-Gewürz-Mischung. Während dieser Zeit werden sie immer wieder umgeschichtet. So wird Wasser entzogen und die Aromen können sich gleichmäßig verteilen. Nach dem Salzen folgt das Wässern. „Dadurch wird die äußere Schicht milder“, erklärt der Profi. Anschließend geht es in die Räucherkamern. Bis zu 200 Schinken werden pro Kammer vier Wochen lang bei etwa 18 Grad und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit über Buchenholz geräuchert. Die hohe Luftfeuchtigkeit ist wichtig, damit das Fleisch nicht austrocknet. Dank der modernen Räucherkamern können die Burmeisters und ihr Team heute das ganze Jahr hindurch Schinken produzieren. Das war nicht immer so. „Früher, als noch in Backsteinöfen geräuchert wurde, war Schinken ein Winterprodukt, das nur von September bis April hergestellt werden konnte“, weiß Burmeister. „Ansonsten machen wir aber noch alles so, wie schon mein Opa es gemacht hat“, erzählt er.

Nach dem Räuchern kommen die Schinken bei etwa 20 Grad in die Nachreife. Hier erhalten sie die nötige Festigkeit. Je nach gewünschter Konsistenz kann das gut und gerne bis zu drei Monate dauern. Ja, gut Schinken will Weile haben. Dass sich der lange Prozess lohnt, wird spätestens dann klar, wenn man den charakteristisch mild-würzigen Geschmack des Holsteiner Katenschinkens auf der Zunge hat. Eben ein echtes Stück Schleswig-Holstein!



Landschlachterei Burmeister

Westermarkt 3
25884 Viöl
landschlachterei-burmeister.de

Öffnungszeiten

Mo–Fr 6–19 Uhr
Sa 6–15 Uhr



GÜTE SCHINKEN

Der Holsteiner Katenschinken ist ein echtes Traditionsprodukt: Schon um das Jahr 1600 wurde er erstmals schriftlich erwähnt. Genießer können je nach Geschmack zwischen Blume, Pape und Kappe entscheiden. Jedes Stück hat einen anderen Fettanteil und Geschmack. Die Blume, das kleinste Teilstück, ist besonders mager und hat einen mild-würzigen Geschmack. Besonders mild ist die Pape. Die Kappe hat einen höheren Fettanteil und zeichnet sich durch einen kernig herzhaften Geschmack aus.



Ich packe

Text: Eckhard Voß
Fotos: Pepe Lange



Einkaufswagen

... und nehme am liebsten nur Produkte aus Schleswig-Holstein mit! Auf geht's zur regionalen Einkaufsrallye im familia-Warenhaus Kiel-Wik.

meinen



...



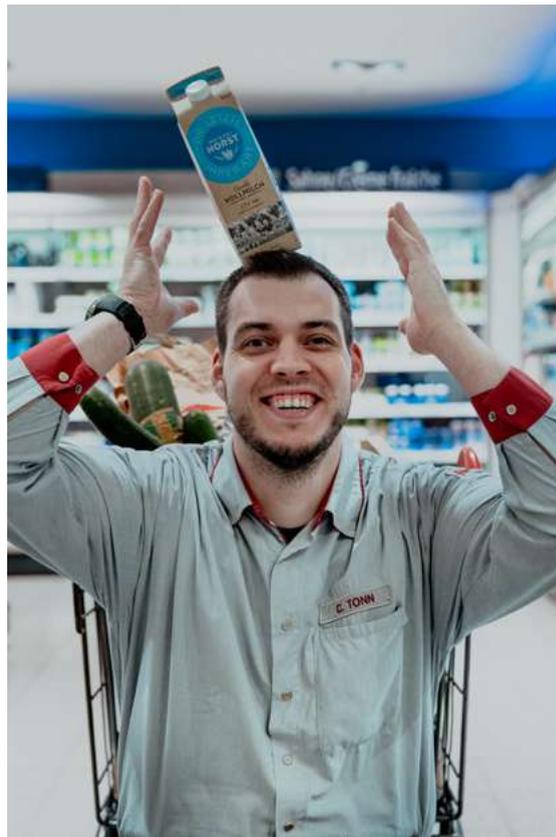
STEVEN KRESKE aus der Obst-/Gemüseabteilung empfiehlt jetzt im Spätsommer das knackig-frische Bio-Gemüse von Hof Kubitzberg, einem Integrationsbetrieb vor den Toren Kiels, außerdem Kartoffeln mit Gütezeichen vom Hofladen Bornhöved und leuchtend rote Himbeeren von Gut Warleberg am Nord-Ostsee-Kanal.



HAKKAN EYICALIS aus der Getränkeabteilung packt uns ein Six-Pack Flens in den Einkaufswagen. Er empfiehlt außerdem den Hofgut-Apfelsaft. Und auch im Spirituosenbereich gibt es viele „Regional genießen!“-Optionen – zum Beispiel den Anislikör Küstennebel in Gütezeichen-Qualität aus dem Hause Behn in Eckernförde.

„TOLLE KUNDSCHAFT, GEILE MANNSCHAFT!“

55 Jahre lang lebte und arbeitete Christian Seidl in Deutschlands tiefstem Süden. Doch dann war plötzlich die Chance da, ganz in den Norden zu gehen – und der gebürtige Oberpfälzer und seine Frau fackelten nicht lange. „Wir wollten einfach noch mal was anderes sehen, machen, erleben.“ Zum Jahresbeginn 2021 startete Christian Seidl bei familia beruflich neu durch, seit Dezember 2021 leitet der gebürtige Oberpfälzer, der erst Raumausstatter lernte, dann Bürokaufmann, schließlich noch seinen Betriebswirt machte, das familia-Warenhaus Kiel-Wik. Mit seiner bayerisch-kernigen Sprache fällt er hier immer noch auf. Aber ansonsten ist er voll angekommen: „Ich liebe meinen Job, hab hier jeden Tag voll Bock drauf!“ Und dafür gibt es gute Gründe: „Ich habe hier eine tolle, sehr unterschiedliche Kundschaft – und eine richtig geile Mannschaft!“ Wie gut die Stimmung im Team ist, wie eng der Zusammenhalt, das ist selbst schon beim ersten, schnellen Rundgang durch das Warenhaus zu spüren. Und das hat sicher auch etwas mit dem reizvollen Warenangebot zu tun. Denn unter den 40.000 (!) Artikeln sind immer mehr „Regional genießen!“-Produkte. „Wir inszenieren die Lebensmittel aus Schleswig-Holstein ganz bewusst immer stärker“, so Christian Seidl, „denn die Kundschaft sucht gezielt danach – die Nachfrage nach regionalen Produkten hat enorm zugenommen.“ Und die Menschen sind auch bereit, für Qualitätsprodukte aus Schleswig-Holstein angemessene Preise zu bezahlen.“ Christian Seidl zählt dabei zu seinen besten Kunden: „Ich kauf’ selbst leidenschaftlich gern ein.“ Was bevorzugt in seinem Einkaufswagen landet? „Salat!“ – und mit der Leidenschaft des bajuwarischen Genussmenschen schiebt er lachend hinterher: „Naja, und ein zartes Stück Fleisch. Ich liebe Kurzgebratenes!“



CHRISTIAN TONN aus der Abteilung für Molkereiprodukte, kurz: Mopro, legt uns die Gütezeichen-Milch von der Meierei Horst ans Herz. Weitere regionale Stars in seinem Sortiment sind die Nordsee-Käse von der Feinkäserei Sarzbüttel, die Demeter-Eier von Hof Ankersolt und die Bioland-Butter vom Hamfelder Hof.



HAFIDA AMSKOUR ist Leiterin der Käseabteilung – und bekommt beim Thema Regionalität leuchtende Augen. Spontan holt sie den 5-Sprachen-Käse vom Meierhof Möllgaard, Sterntaler und Dersauer Bauernkaas vom Käsehof Biss, Backensholzer Friesisch Blue und Dannauer Frohsinn von Hof Berg für uns aus dem Frischetresen.

„Unsere Kundschaft ist von den ‚Regional genießen!‘-Produkten begeistert – und auch bereit, angemessene Preise zu bezahlen.“



CHRISTIAN SEIDL leitet das familia-Haus in der Wik seit Dezember 2021. Der gebürtige Oberpfälzer liebt das Meer – und seinen Job!

familia-Warenhaus Kiel-Wik
Prinz-Heinrich-Straße 20
24106 Kiel
Mo–Sa 7–22 Uhr
www.familia-nordost.de

Hai-End an der

Text: Eckhard Voß
Fotos: Sven Sindt

Wenn Michael Stöcken seinen Arbeitsplatz ansteuert, dann führt sein Weg vorbei an vielen Zelten und Wohnwagen. Das Strandrestaurant Karlsminde liegt am Ende des Campingplatzes hoch oben auf einer Ostseedüne. Wer deshalb aber reflexhaft an Campingküche, an Pommes Schranke und Co. denkt, der wird hier kulinarisch überrascht. Denn Michael Stöcken steht wie kaum ein anderer im Land für eine handwerklich exzellente Friseküche mit regionalen Produkten der Saison.

Gelernt hat er beim legendären Peter Möller, der einst im Schlie-Krog im Schleidorf Sieseby als einer der Ersten die klassische schleswig-holsteinische Küche wieder salonfähig machte. In Hamburg schnupperte Michael Stöcken dann Sternküche-Luft, wagte später in Dörphof mit dem Fischerhus den Sprung in die Selbstständigkeit. Hier lernte er auch Swantje Mirbach kennen und lieben. Und seitdem sind die beiden Kraftpakete ein Dreamteam. Privat. Aber auch gastronomisch-kulinarisch.

Seit 2017 ist das Strandrestaurant Karlsminde ihre kulinarische Heimat. 60 Innenplätze, 45 Terrassenplätze, vier Strandkörbe. Ostsee-Weitblick gibt's überall dazu. Und Top-Service. Denn die Restaurantcrew mit Swantje, Finja und Ulrike weiß, wie man Gäste glücklich macht – und zum Essen wird gern noch ein norddeutsch-trockener Spruch serviert.

Für das Glück auf dem Teller sorgt Michael – mit tatkräftiger Unterstützung von Sascha Baschkowski, der ihm seit diesem Sommer zur Seite steht. Die beiden spornen sich gegenseitig an, immer noch mehr aus den Produkten der Saison rauszuholen, die Gerichte, die Aromen und

GÜTE GASTRO

Wenn Du wissen möchtest, wo Schleswig-Holstein am besten schmeckt: Unter www.gutes-vom-hof.sh gibt's nicht nur Hunderte Hofläden und Genussmanufakturen zu entdecken, sondern auch viele schleswig-holsteinische Restaurants, die in ihrer Küche stark auf regionale Zutaten setzen. GUTES VOM HOF.SH stellt die Gastrobetriebe in Wort und Bild vor – und zeigt, von welchen Höfen sie beliefert werden.



Texturen noch spannender zu komponieren, die Teller noch attraktiver auszudekorieren. Im Mittelpunkt steht dabei stets das, was die Landwirte aus der Nachbarschaft gerade aktuell anbieten. Jetzt im Spätsommer dreht sich in Karlsminde deshalb auch viel um den Kürbis. Und den gibt's dann hier hoch oben auf der Karlsminde Düne – wie die Rezepte ab Seite 30 zeigen – nicht nur als sensationell gut abgeschmeckte Suppe, sondern überraschenderweise auch im Dessert als leuchtendes Sorbet.

Strandrestaurant Karlsminde

Karlsminde 14, 24369 Waabs
www.strandrestaurant-karlsminde.de

Öffnungszeiten

Mo, Di, Do–So 11.30–14.30
und 15.30–21.00 Uhr

Okay, Haie gibt es hier nicht. Zum Glück. Doch die Eckernförder Bucht glitzert vor dem Campingplatz Karlsminde karibisch. Und oben auf der Düne sorgt Küchenchef Michael Stöcken im Strandrestaurant für kulinarischen Glanz.



Camping- küste

Frisch von hier



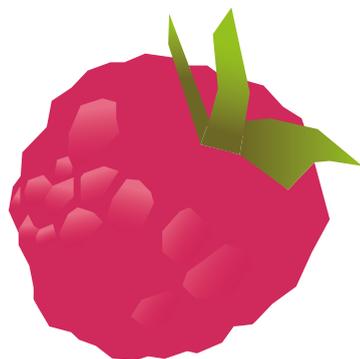
Text: Andrea van Bezouwen
Illustration: amatik Designagentur

Kürbis

Es schmeckt schon nach Herbst! Hokkaido & Co. sind die farbenfrohen Stars der spätsommerlichen Küche. An Suppe denken wir beim Kürbis sofort. Auch mit gutem Öl benetzt und im Ofen gebacken kennen wir den unkomplizierten Küchenstar. Aber wie wäre es mal mit einem Curry, einem Hummus oder sogar einem aufregend gewürzten Sorbet?
GUTES VOM HOF.SH-Einkaufstipp: Schwanenhof, Schwansenstraße 81, 24366 Loose, www.kuerbis-co.de

Himbeeren

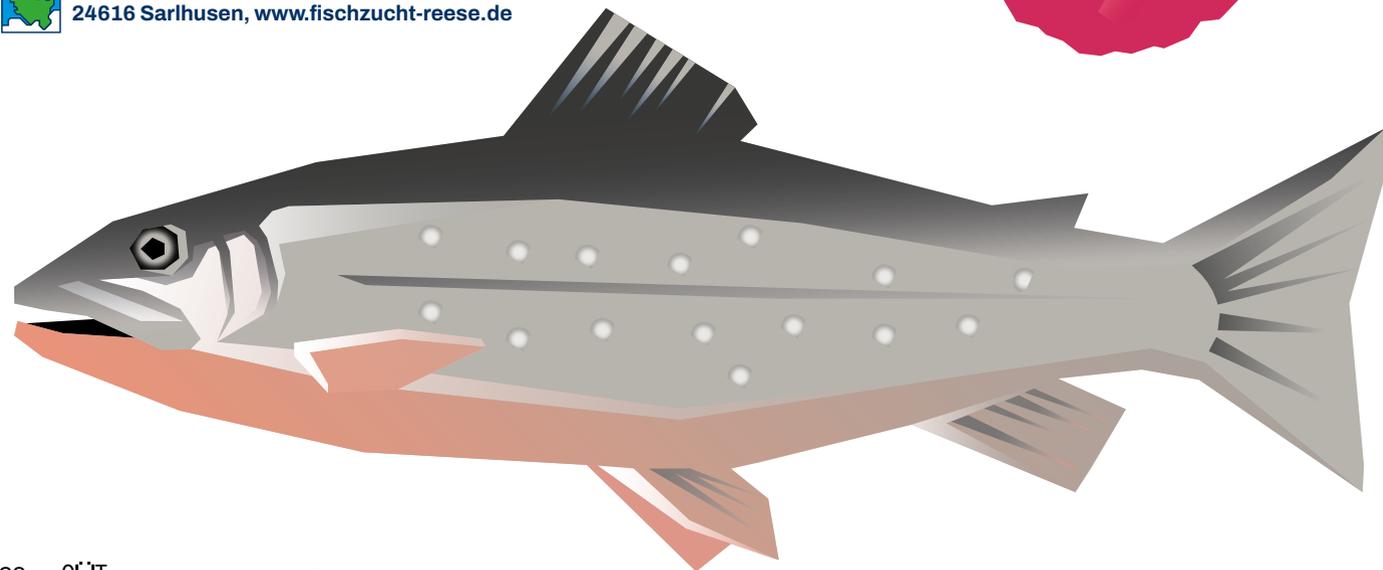
Nennen wir sie einfach die Königin der Früchte: Himbeeren sind in ihrem zarten Gewand und mit der unvergleichlichen Kombination aus Süße und unfassbar fruchtiger Säure fast schon anbetungswürdig. „Nur gucken, nicht anfassen“ ruft die Schöne uns förmlich zu und möchte am liebsten so, wie sie ist, als Krönung unsere kulinarischen Kreationen toppen.
GUTES VOM HOF.SH-Einkaufstipp: Erdbeer- und Himbeerhof Jensen, Löstrup 5, 24966 Sörup, www.erdbeerhof-jensen.de



Saibling

Sein Fett macht ihn so gut: Der Saibling zergeht buttrig-zart auf der Zunge, das wissen alle, die je ein geräuchertes Stück vom hübschen Süßwasserfisch genascht haben. Wie wäre es aber einmal mit dem Saibling als Hauptdarsteller? Vorsichtig auf der Hautseite in der Pfanne gebraten und zart gewürzt, begeistert der kleine Cousin des Lachses auch anspruchsvolle Gaumen.

GUTES VOM HOF.SH-Einkaufstipp: Fischzucht Reese, Papiermühle 4, 24616 Sarlhusen, www.fischzucht-reese.de



Ziegenkäse

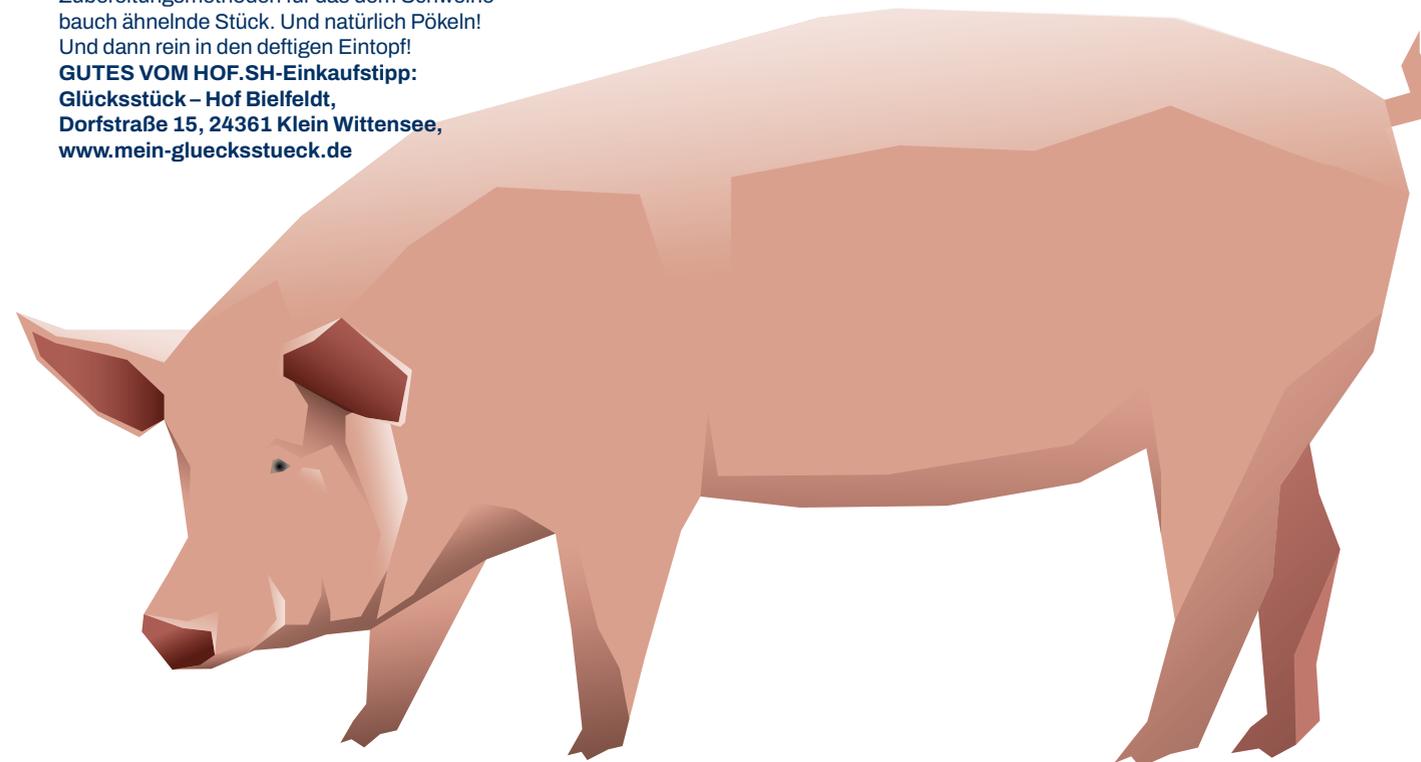
Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, will immer mehr vom weißen, würzigen Käse der Ziege. Als Frischkäse oder mit Edelschimmel als handliche Rolle verwandelt er sich, überbacken oder in der Pfanne karamellisiert, im Nu zur delikaten Vorspeise. Obst und mediterrane Kräuter stehen ihm gut – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

GUTES VOM HOF.SH-Einkaufstipp: Jahnkes Ziegenkäse, See-Ender-Straße 6, 24966 Sörup, www.jahnkes-ziegenkaese.de



Schwein

Nichts für Ungeduldige ist die Dicke Rippe: Aufgrund ihrer langfaserigen Struktur braucht sie ihre Zeit – am liebsten kräftig gewürzt und gut mit Flüssigkeit bedeckt in Omas großem Kochtopf. Räuchern und Schmoren sind weitere gängige Zubereitungsmethoden für das dem Schweinebauch ähnelnde Stück. Und natürlich Pökeln! Und dann rein in den deftigen Eintopf!
GUTES VOM HOF.SH-Einkaufstipp: Glücksstück – Hof Bielfeldt, Dorfstraße 15, 24361 Klein Wittensee, www.mein-gluecksstueck.de



GÜTE LÄDEN

Wo gibt's frische Produkte von hier direkt vom Erzeuger? Unter www.gutes-vom-hof.sh findest Du aktuell über 260 Hofläden und zahlreiche Genusshandwerks-Betriebe in ganz Schleswig-Holstein mit ihrem Sortiment. Ob feines Fleisch oder Fisch, knackiges Gemüse oder Obst, Milch oder Käse, Eier oder Brot: Das Onlineportal weiß, was es wo gibt. Und dazu liefert GUTES VOM HOF.SH Rezepte für zu Hause, Infos zu Produkten aus dem echten Norden und Veranstaltungstipps.



Ziegenfrischkäse mit Himbeeren

an karamellisierten Walnüssen

Für 4 Personen

- 400 g Ziegenfrischkäse von der Rolle
- 40 g flüssiger Honig
- 150 g gemischte Salate der Saison
- 120 ml Olivenöl
- 60 ml Balsamicoessig
- 20 g Senf
- 20 g flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer
- 40 g Zucker
- 80 g Walnüsse
- 80 g Himbeeren

Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Honig in der Pfanne erhitzen, Ziegenkäse im Honig karamellisieren. Salate waschen und trocken schleudern. Aus Öl, Essig, Senf und Honig eine Vinaigrette rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen, Walnüsse zufügen und durchschwenken. Salat mit der Vinaigrette marinieren und auf Tellern anrichten. Ziegenkäsetaler um den Salat anrichten, mit karamellisierten Walnüssen bestreuen und mit Himbeeren garniert servieren.

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido

mit gerösteten Kürbiskernen

Für 6 Personen

- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Ingwer
- 1,8 kg Hokkaido-Kürbis
- 100 g Butter
- 2 EL Blütenhonig
- 1 EL Currypulver
- 400 ml Orangensaft
- 2 Liter Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker, Chili
- 60 g Kürbiskerne
- 250 g Sahne
- 30 ml Kürbiskernöl

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln. Hokkaido waschen, putzen und in Stücke schneiden. Butter in einem großen Topf aufschäumen lassen, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch glasig dünsten. Hokkaido, Honig und Curry zufügen, kurz mitdünsten. Mit Orangensaft ablöschen, etwa 5 Minuten kochen. Brühe angießen und alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer, Muskat, einer Prise Zucker und Chili abschmecken. Kürbiskerne in einer Pfanne mit etwas Salz anrösten. Sahne schlagen. Suppe in Suppentassen füllen, Sahnehäubchen aufsetzen und mit den Kürbiskernen bestreuen. Mit Kürbiskernöl toppen.

Saiblingsfilet auf gelber Bete

an Küstennebelsauce

Saiblingsfilets auf der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in der Pfanne erhitzen, Saiblingsfilets bei mäßiger Hitze auf der Hautseite langsam garen. Wenden und fertig garen.

Gelbe Bete putzen, in 2 cm große Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein würfeln. Gelbe Bete in der Butter farblos anschwitzen. Knoblauch und Zwiebeln zufügen, Thymian abrebeln und mit dem feingeschnittenen Rosmarin zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. Alles mit Sahne ablöschen und sämig einkochen lassen.

Riesling und Küstennebel auf die Hälfte einkochen lassen. Aus Mehl, Butter und fein gewürfelten Schalotten eine Mehlschwitze kochen, mit Sahne ablöschen. Reduzierten Riesling und Küstennebel zufügen, bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Kartoffeln schälen, würfeln und etwa 20 Minuten in Salzwasser garen. In der Zwischenzeit Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder der Kartoffelpresse zu Püree verarbeiten, Butter zufügen, durchstampfen. Milch erhitzen, mit den Petersilienblättern pürieren. Mischung zu den Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Gelbe Bete und Petersilienpüree mittig auf dem Teller platzieren. Küstennebelsauce angießen, Gemüse mit dem Saiblingsfilet abdecken und mit Himbeeren garniert servieren.

Für 4 Personen

- 4 Saiblingsfilets
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 800 g gelbe Bete
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 20 g Butter
- 3 Zweiglein Thymian
- 1 Zweiglein Rosmarin
- ½ Teelöffel Kurkuma
- 200 g Sahne

Für die Sauce

- ½ Liter Riesling
- ½ Liter Küstennebel
- 40 g Mehl
- 40 g Butter
- 20 g Schalotten
- 250 ml Sahne
- Salz, Zucker

Für das Petersilienpüree

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 1 Bund glatte Petersilie
- 100 g Butter
- 150 ml Milch
- Pfeffer, Muskatnuss
- 150 g Himbeeren

GÜTE REZEPTE

Inspiration gesucht? In der Rubrik „Hofwissen“ gibt's unter www.gutes-vom-hof.sh zahlreiche Rezepte – vom leichten Sommer-salat bis zum geschmorten Schweinebäckchen

Sauerfleisch

aus der Dicken Rippe vom Schwein



Sauerfleisch Wasser, Essig, Zucker und Pökelsalz aufkochen, Gewürze zufügen. Fleisch in die kochende Flüssigkeit geben, 2 ½ bis 3 Stunden leicht köcheln lassen.

Weich gegartes Fleisch aus dem Fond nehmen, in ein hohes Gefäß geben. Fond durch ein feinmaschiges Sieb passieren, entfetten und abmessen. Fond mit der im kalten Wasser eingeweichten, gut ausgedrückten Gelatine verrühren, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Fond über das Fleisch geben und kalt stellen.

Tipp: Es lohnt sich, dieses Rezept mit fünf zu multiplizieren, entsprechend Weckgläser vorzubereiten und Vorräte anzulegen!

Salat Senf und Öl zu einer Mayonnaise aufschlagen. Essig zufügen, anschließend Saft untermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vorm Servieren die Jahreszeitsalate mit dem Dressing marinieren.

Bratkartoffeln Kartoffeln in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln in Rapsöl kross braten, Speck und gewürfelte Zwiebeln zufügen, etwas mitbraten lassen. Kurz vor Ende der Garzeit Butter zufügen, fertig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erkaltetes Sauerfleisch mit etwas Gelee auf Tellern anrichten. Gemischten Jahreszeitsalat anlegen, mit Bratkartoffeln servieren.

Für 4 Portionen

Sauerfleisch

- 1,2 Liter Wasser
- 700 ml Tafelessig 10%
- 600 g Zucker
- 1,5 TL Pökelsalz
- 6 Wacholderbeeren
- 6 schwarze Pfefferkörner
- 1 Zwiebeln, geschält und geachtelt
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Kurkuma
- 1 kg dicke Rippe in Portionen à 180 g
- 8–10 g Gelatine (für 1 Liter Flüssigkeit)

Salat mit Johannisbeerdressing

- 2 EL Senf
- 125 ml Rapsöl
- 2 EL sämiger Johannisbeerelessig
- 50 ml Orangensaft
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Blattsalate je nach Jahreszeit

Bratkartoffeln

- 1 kg gekochte Kartoffeln vom Vortag
- Rapsöl zum Braten
- 200 g gewürfelter Speck
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Zucchini-Schokokuchen

an Kürbissorbet

Für eine Backform von 20 bis 24 cm Kantenlänge

Zucchini-Schokokuchen

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Butter
- 250 g Zucchini
- 200 g Mehl
- 125 g Zucker
- 4 EL Backkakao
- 3 TL Backpulver
- 150 g Apfelmus
- 1 EL Apfelessig
- 1 Prise Salz

Kürbissorbet

- 700 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Weißwein
- 3 EL Küstennebel
- ½ Zitrone in Scheiben
- ½ Orange
- 50 g brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 5 Nelken

- 2 Lorbeerblätter
- ½ Tonkabohne, gerieben
- Mark von 1 Vanilleschote
- 4 Eiklar
- 1 Prise Muskatnuss, gerieben
- 1 Prise Salz
- 1 Stück Chili
- 2 EL Whisky

Für den Läuterzucker

- 50 g brauner Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 80 g Wasser
- 120 ml Apfelsaft

Fürs Topping

- 75 g Kürbiskerne in Salz
- 150 ml Wasser
- 1 EL Kürbiskernöl

Zucchini-Schokokuchen Schokolade zerbröseln, mit Butter in einer Pfanne schmelzen. Verrühren, lauwarm abkühlen lassen.

Zucchini reiben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl, Zucker, Kakao und Backpulver in einer Schüssel vermengen.

Zucchini, Apfelmus, Essig, Salz und Schoko-Buttermischung zur Mehlmischung geben, alles verrühren.

Backpapier in die Form legen, Teig einfüllen und überschüssiges Backpapier abschneiden.

30 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und in 16 kleine Stücke schneiden

Kürbissorbet Backofen auf 165 Grad vorheizen. Kürbis putzen und in Würfel schneiden.

Zusammen mit Wein, Küstennebel, Zitrone, Orange, Zucker, Honig und Gewürzen aufs Backblech geben, abdecken und etwa 30 Minuten garen. Ohne Deckel für 10 Minuten fortgaren. In den Standmixer geben, Eiklar, Muskat, Salz, Chili und Jim Beam zufügen, alles pürieren.

Aus braunem Zucker, Zitronensaft, Wasser und Apfelsaft einen Läuterzucker kochen, kurz abkühlen lassen und mit der Kürbismasse vermengen. Alles in der Eismaschine gefrieren lassen. Kürbiskerne mit 2 Prisen Salz und Wasser aufsetzen, bis das Wasser verdampft ist, einige Momente rösten. Mit Kürbiskernöl marinieren.

Fertiges Kürbissorbet mit Zucchini-Schokokuchen und Kürbiskerntopping anrichten.



Käse mit Mäh

GÜTE KÄSE

Um Schleswig-Holsteins Käsevielfalt zu erhalten und weiterzuentwickeln, schlossen sich im Jahr 2000 mehrere Produzenten in dem Verein „KäseStraße Schleswig-Holstein e.V.“ zusammen. Heute produzieren die mehr als 30 Mitglieder über 100 Käsesorten, ob konventionell oder nach Bioland- und Demeter-Richtlinien. Auch der Hof Solterbeck gehört dazu. Neben der gemeinsamen Öffentlichkeitsarbeit verbinden die Mitglieder ihre Handwerkskunst und die Liebe zur Region.



Text: Andrea Henkel
Illustration: amatik Designagentur
Fotos: Regine Christiansen

KÖSTLICHES VOM HOF SOLTERBECK

Sie tragen klangvolle Namen wie „Cam-mäh“, „Alter Hirte“, und „Junger Hirte“, sind herrlich cremig und würzig und vor allem eines: mit ganz viel Liebe gemacht! Die Rede ist von den Schafskäse-Spezialitäten des Hofes Solterbeck. An rund 200 Tagen im Jahr steht Malte Solterbeck in der Käserei seines Bioland-zertifizierten Milchschafhofs in Owschlag, genau genommen in dem idyllischen Ortsteil Sorgwohld, und stellt mit großer Leidenschaft seine Produkte her. Diese werden später auf Wochenmärkten sowie in Bio- und Supermärkten verkauft. Zugegeben: In Sorgwohld stept nicht gerade der Bär. Trotzdem kann sich Malte Solterbeck kein schöneres Leben vorstellen als das auf dem heimischen Hof. Hier hat er nicht nur beruflich seine Passion gefunden, sondern kann auch Tag für Tag seine Kinder aufwachsen sehen. „Landwirt wird man ja nicht, weil man viel Geld verdienen will“, schmunzelt er. „Dafür arbeitet man dort,

„Als Landwirt arbeitet man dort, wo die Familie ist.“

wo die Familie ist.“ Von dieser Zufriedenheit profitieren auch die Konsumenten. Fluffiger Frischkäse, köstlicher Camembert, unterschiedlich lang gereifte Schnittkäse oder würziger Feta – für jeden Geschmack gibt es das passende Produkt. Von wegen, Schafe können nur Wolle! Apropos Schafe: Die sind natürlich die eigentlichen Stars hinter den leckeren Spezialitäten. Und da denjenigen, denen Ehre gebührt, bekanntlich auch Ehre zukommen soll, führen die 200 ostfriesischen Milchschafe auf dem Hof ein Leben, wie es im Buche steht. Zweimal am Tag werden sie gemolken, ansonsten verbringen die wolligen Milchlieferanten ihre Zeit, soweit es das Wetter zulässt, auf den saftigen Weiden des Hofes. Zugefüttert werden lediglich gutes Heu und selbst angebauter Hafer. Das sorgt für besonders gute Milch und für besonders guten Käse. Übrigens: Schafsmilch steht nicht das ganze Jahr über für

die Produktion zur Verfügung, sondern nur von März bis November. Im Winter, wenn die Schafe trächtig sind, geben sie keine Milch. Und mal ganz ehrlich: Was ein echter Star ist, der kann sich auch ruhig mal eine Auszeit gönnen.



Milchschaafhof Solterbeck

Sorgwohld 10
24811 Owschlag
04336 1577
www.schafkäserei.de



Hafen

Bei den Fischern in Schleswig-Holstein gibt es ein klares Nord-Ost-Gefälle. Während die Nordseefischer einigermaßen zurechtkommen, ist die Lage der Fischer in der Ostsee schwierig. Fangverbote, Schutzzonen und jetzt die Pläne für einen Nationalpark Ostsee. Wir haben uns mit Fischern und Experten zum Hafenschnack im Niendorfer Hafen getroffen.



Peter Dietze ist Ostseefischer aus Leidenschaft. „Das ist der einzige Grund, heute noch Ostseefischer zu werden“, sagt der junge Fischer an Bord seines Kutters „Freedom“, zu Deutsch „Freiheit“, im Niendorfer Hafen. Denn die Ostseefischerei macht gerade schwierige Zeiten durch: „Der Dorsch ist praktisch aus unseren Fischkisten verschwunden, und die Fangquoten für unsere Brottfische Dorsch und Hering machen es uns auch

Peter Dietze setzt im Niendorfer Hafen neben der Fischerei auch auf Direktvermarktung und touristische Angebote.

nicht gerade leicht. Das hat unser Einkommen über Nacht halbiert“, erklärt der gelernte Fischmeister. Seit 2018 fährt er mit seiner 12 Meter langen und 30 Tonnen schweren „Freedom“ raus und fischt in Küstennähe mit Stellnetzen und Aalreusen. „Jetzt im Juli ist Aalsaison, das müssen wir ausnutzen.“ Denn ab 15. September ist Schluss. Dann beginnt die halbjährige Schonzeit für die schleimigen Genossen, die der Norden hauptsächlich geräuchert genießt. Das erledigt Peter Dietze selbst, und seine Frau verkauft den Räucheraal gleich in der eigenen, gelben Fischbude im Niendorfer Hafen. „Vom Fischfang allein kann ein Ostseefischer heute nicht mehr überleben, deshalb haben wir uns auf mehrere Beine gestellt.“ Der eigene Fang reicht längst nicht mehr, um die Fischbude zu bestücken. Peter Dietze muss zukaufen: Kabeljau, Leng und Seelachsfilets kommen aus der Nordsee und werden in Niendorf verkauft. Reichlich im Angebot haben die beiden letzten Niendorfer Fischer lediglich den Plattfisch. Scholle, Flunder, Butt und Co. dürfen sie nach Herzenslust fischen.

schnack

Eine Chance für die Freiheit

Text: Detlef Arlt
Fotos: Pepe Lange

„Der Plattfisch hat ein Imageproblem.“

In der Eigenvermarktung gibt es allerdings ein Problem entlang der Küste: „Der Plattfisch hat ein Imageproblem“, sagt Benjamin Schmöde, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft Nord- und Ostseefischer und stellvertretender Vorsitzender des Landesfischereiverbands Schleswig-Holstein. „Gerade die Touristen haben Berührungängste. Zu viele Gräten und zu viel Pulkrum beim Essen.“ Also muss Werbung gemacht werden – und das passiert auch schon, zum Beispiel mit dem Fischerei-Magazin WIR FISCHEN (siehe Kasten).



Benjamin Schmöde (Erzeugergemeinschaft Nord- und Ostseefischer) setzt sich für die Zukunft einer nachhaltigen Ostseefischerei ein.

GÜTE FISCHER

WIR FISCHEN.SH ist die Fischereimarketing in und für Schleswig-Holstein. Dabei geht es nicht nur um den Fisch, sondern in erster Linie um die Fischer, die dafür sorgen, dass frischer, gesunder Fisch aus Nord- und Ostsee auf den Teller und zwischen die Fischbrötchenhälften kommt. WIR FISCHEN.SH unterstützt die Fischer im Norden bei der Vermarktung ihrer Produkte, wirbt für den Nachwuchs und macht Appetit auf leckere Fischgerichte – zum Beispiel im gleichnamigen Magazin, das einmal im Jahr Neues aus der Welt der Fischerei berichtet, die verschiedenen Berufszweige vorstellt und vor allen Dingen leckere Rezepte zum Nachkochen präsentiert.



„Vom Fischfang allein kann ein Ostseefischer heute nicht mehr überleben.“

Es gibt gerade noch zwei Fischer im Niendorfer Hafen und die leben hauptsächlich vom Tourismus.

Trotzdem, vom Fisch allein kann der Ostseefischer nicht leben. Deshalb hat Peter Dietze seine „Freedom“ zum Touristenboot umgerüstet und schippert in der Urlaubssaison dreimal die Woche Gäste für anderthalb Stunden über die Ostsee. Auf seinen drei Beinen Fischerei, Eigenvermarktung und Touristik kommt Peter Dietze ganz gut über die Runden. So wie er stellen sich immer mehr seiner verbliebenen Kollegen an der Ostsee auf. Einige Fischereigenossenschaften haben eigene Fischläden und Restaurants eröffnet und helfen so mit, dass die Ostseefischerei noch eine Zukunft hat. Ist denn die Situation der Fischer in Schleswig-Holstein wirklich so prekär, wie die Interessenverbände sie darstellen? „Ja und nein“, antwortet der Fischereifunktionär Benjamin Schmöde. „Für die Ostseefischer ist die Situation wirklich ernst,

aber ihre Kollegen an der Nordsee kommen zum Glück viel besser klar, weil sie eine viel größere Bandbreite an Fischarten mit weniger strengen Quoten befischen können.“ Ganz allein werden die Ostseefischer von der Politik nicht gelassen: „Neben den Schonzeiten müssen die Ostseefischer zusätzliche Stillegetage einlegen und erhalten dafür Kompensationszahlungen. Das hilft den Betrieben sicherlich weiter“, erklärt Benjamin Schmöde. Es fehlt aber nicht nur an Fisch und Geld, sondern auch an der Anerkennung des Berufsstandes in Politik und Gesellschaft.

Aktuell bereiten den Fischern an der Ostseeküste die diskutierten Pläne zu einem Nationalpark Ostsee große Sorgen: „Ein Nationalpark hätte bedrückende Folgen für



Familie Hilger zeigte Ende Juni gemeinsam mit anderen Fischern, Anglern und Wassersportlern mit einer Sternfahrt ihre Besorgnis über den geplanten Nationalpark Ostsee.

„Schutz für die Ostsee – ja! Nationalpark Ostsee – nein!“

... war ein Motto bei der Sternfahrt
in den Fehmarnsund



Mike Hilger, Fischer aus Burgstaaken auf Fehmarn, ist besorgt um die Zukunft der heimischen Fischerei.

die kleinen Familienbetriebe an der schleswig-holsteinischen Ostseeküste“, warnt Benjamin Schmöde. „Sie sind ausschließlich in den Küstengewässern unterwegs, die zukünftig zu den Kernzonen des geplanten Nationalparks gehören sollen – und dort wäre Fischerei dann gesetzlich verboten.“ Fehmarn zum Beispiel wäre komplett umzingelt von Schutzgebieten. Mike Hilger ist einer der betroffenen Fehmaraner Fischer mit zwei eigenen Fischkuttern. Er sagt: „Der Nationalpark Ostsee würde der küstennahen Fischerei bei uns den Garaus machen. Das ist unser Kerngebiet“, so der Fischer mit 40 Jahren Berufserfahrung.



Dass nicht nur der kleine Bereich entlang der schleswig-holsteinischen Küste sondern die gesamte Fläche der Ostsee mehr Schutz benötigt, darin sind sich die Fischer einig. „Der schlechte Zustand und die Bestandsrückgänge sind auf zahlreiche Faktoren zurückzuführen“, erklärt Mike Hilger. „Insbesondere spielen auch die Klimaveränderungen eine große Rolle im sensiblen Ökosystem der Ostsee.“ In enger Zusammenarbeit mit der Wissenschaft werden die komplexen Zusammenhänge erforscht. Die Zukunft der heimischen Fischgründe ist für Mike Hilger Herzensangelegenheit: Fischerei ist eine Familientradition. Auch sein Sohn Mark ist Fischer. Fischer aus Leidenschaft.

Rad-Runde

Text: Doris Fenger



↔ 39,44 km ⌚ 2 Std. 37 Min. Fahrtzeit

Lust auf Natur, Kultur und regionale Leckereien? Auf der Rad-Rundtour „Wikingertörn“ geht's etwa 40 Kilometer von und

bis Schleswig um den westlichen Teil der Schlei herum – durch die traumhafte Landschaft, durch pittoreske Dörfer und vorbei an tollen Genuss-Stationen!

Start und Ziel: Bahnhof Schleswig



Wenn Du kein Fahrrad leihen möchtest, kann Dein Fahrrad mit Fahrradkarte im Zug bequem mitreisen. Schleswig erreichst Du zum Beispiel stündlich aus Kiel, Neumünster, Husum und Flensburg.

Wikingermuseum Haithabu mit Café

Wo vor mehr als 1.000 Jahren eine bedeutende Wikingersiedlung war, lädt nun das Wikingermuseum Haithabu zu einer spannenden Zeitreise ein. Highlights: Originalfunde, Modelle und sieben rekonstruierte Häuser auf dem historischen Gelände. Und im Haithabu Café gibt's köstliche Stärkungen – mit Blick auf das malerische Haddebyer Noor!

Am Haddebyer Noor 3, 24866 Busdorf
www.haithabu.de
www.haithabu-cafe.de



Radrouten an Schlei und Ostsee

Der Wikingertörn ist eine von 17 Themen-Radtouren in der Schlei-Ostsee-Region. Die Radkartensammlung mit den ausgeschilderten Routen kann bei der Touristinformation Schleswig erworben werden:

Ostseefjord Schlei GmbH
Plessenstraße 7, 24837 Schleswig
www.ostseefjordschlei.de

Fotos: Ostseefjord Schlei GmbH, Stefan Hose, Henrik Matzen, PR



ODINS Haithabu

Nordische Kreativküche: Klassische Kochkunst und hochwertige regionale Produkte der Saison werden im ODINS Haithabu in Busdorf großgeschrieben. Tipp: das einmalige Frühstücksbuffet. Und im schönen Hofladen gibt's Haus- und Handgemachtes zum Mitnehmen.

Haddebyer Chaussee 13, 24866 Busdorf
www.odins-haithabu.de



Stexwig
Stexwiger Enge

GAR NICHT PLATT Die Landschaft rund um den Ostseefjord Schlei ist hügeliger, als oft vermutet. Und meist weht hier eine Brise, bevorzugt von vorn. Deshalb gilt bei der Routenplanung die Devise: Nicht überschätzen, sondern lieber mehr Zeit mitbringen und öfter mal Pause machen.

Altes Fährhaus Fahrdorf

Frische, regionale Zutaten treffen auf echtes Kochhandwerk: Das Alte Fährhaus zählt zu den kulinarischen Highlights der Region. Spezialität des Hauses: diverse Fisch- und Fleischgerichte.

Dorfstraße 47, 24857 Fahrdorf
www.altes-faehrhaus-fahrdorf.de

auf den Spuren der Wikinger



Das Kuchenhaus Brodersby

Im historischen Kuchenhaus kurz hinter der Schleifähre ist der Name Programm: Leckere hausgemachte Kuchen und Torten sowie herzhaft Snacks verführen in dem Landhauscafé zum Genießen. Außer viel Liebe stecken hochwertige, saisonale Zutaten aus der Region in den Spezialitäten.

Missunder Fährstraße 24, 24864 Brodersby
www.das-kuchenhaus.de

Weseby **Blick auf die Große Breite**

Missunde **Schleifähre Missunde**



Hotel & Restaurant Schlei Liesel

Borgwedel **Naturerlebnisraum Alte Ziegelei**

In der Schlei Liesel in Güby genießen Gäste hochwertige landestypische Speisen. Neben der liebevollen Zubereitung ist die Verwendung bester regionaler Produkte selbstverständlich. Leckere selbst hergestellte Leckereien füllen die Regale im Schlei-Liesel-Shop.

Dorfstraße 2, 24357 Güby
www.hotel-schlei.de



Hof Schoolbek

Wunderschöner Hofladen nahe Kosel – mit einem Vollsortiment an Bio-Lebensmitteln, je nach Saison auch aus eigenem oder regionalem Anbau. Auf dem Gelände von Hof Schoolbek wachsen nicht nur Obst und Gemüse, sondern auch viele seltene Ackerwildkräuter. Tipp: Im Spätsommer im Hofgarten bunte Blumensträuße pflücken.

Schoolbek 5, 24354 Kosel
www.hof-schoolbek.de

Milchtankstelle Hof Schmidt

Der Milchviehbetrieb von Familie Schmidt betreibt im Brodersbyer Ortsteil Geel Futteranbau und produziert eigenen Regionalstrom durch Biogas. An der Milchtankstelle gibt's frische, unbehandelte Milch und eine Auswahl regionaler Produkte. Wer mag, kann sich den Betrieb zeigen lassen.

Geeler Weg 10, 24864 Brodersby-Goltoft
www.hof-schmidt-geel.de

NAH.SH: Nachhaltig unterwegs

Mit dem Nahverkehr bist Du stress- und staufrei unterwegs. Dein Fahrrad kannst Du im Zug mitnehmen, wenn Du eine Fahrradkarte kaufst. Infos dazu und zum Nahverkehr insgesamt findest Du unter www.nah.sh. Da findest Du auch alles zum Deutschlandticket, das Dir bundesweit unbegrenzte Mobilität im Nahverkehr ermöglicht. Übrigens: In der Schleiregion setzt NAH.SH gemeinsam mit den Kreisen Rendsburg-Eckernförde und Schleswig-Flensburg das Modellprojekt SMILE24 um. Mit finanzieller Unterstützung von Bund und Land soll der öffentliche Personennahverkehr (ÖPNV) gerade im ländlichen Raum gestärkt werden – für mehr Klimaschutz und weniger verstopfte Straßen.



Hotel Waldschlösschen

In den Restaurants Olearius und Fasanerie des Schleswiger Hotels Waldschlösschen kommen hauptsächlich Gerichte aus heimischen Produkten auf den Tisch – auch dank einer engen Kooperation mit verschiedenen lokalen Landwirten. Die Weine stammen von eigenen Weinbergen, und das Lammfleisch kommt von einer Mitarbeiterin, die 150 Schafe hält.

Kolonnenweg 152, 24837 Schleswig
www.hotel-waldschloesschen.de



Schleswig **Fischersiedlung Holm, St. Petri-Dom, Museumsinsel Schloss Gottorf und Barockgarten, Stadtmuseum**

Strandrestaurant Marienbad

Das Strandrestaurant Marienbad in Busdorf serviert tagsüber als Strandcafé hausgebackene Kuchen und Torten mit Kaffee-Spezialitäten. Gleichzeitig präsentiert das Restaurant ausgezeichnete und kreative Essenseiten à la carte. Stets mit Beachclub-Atmosphäre und Blick auf das herrliche Schleswig-Panorama.

Strandweg 1a, 24866 Busdorf
www.strandrestaurant-marienbad.de

Restaurant & Hotel Strandleben

Frische, moderne Küche am Schleswiger Schleiufer: Ob Fisch, Saisongemüse oder Freilandgeflügel – die Zutaten für die kreativen Spezialitäten stammen überwiegend aus der Region. Vom Frühstück über leichte Mittagsgerichte und eine süße Kaffeepause bis zum Abendmenü ist Genuss garantiert.

Schleibogen 6, 24837 Schleswig
www.strandleben-schleswig.de





Text: Eckhard Voß
Fotos: Pepe Lange



Skål! Das war in der Wikingezeit das freundlichste Wort. Und so prosteten sich auch 1 000 Jahre später die Nordmänner der Neuzeit im Wikingermuseum Haithabu zu. Wenn besonders willkommene Gäste an der Tafel sitzen, wird bester Wikingermet in die tönernen Trinkbecher gefüllt. Und dann machen wilde Geschichten die Runde, es wird geflunkert und geflirtet, geschertzt und gelacht.



Es ist spät am Nachmittag. Die tiefe Sommersonne wärmt das Licht. Und zwischen den sieben nach originalen Baubefunden rekonstruierten Wikingerhäusern geht der Museumstag zu Ende. Die letzten Besucher verlassen über schmale Bohlenwege das Areal innerhalb des frühmittelalterlichen Halbkreiswalls. Langsam kehrt Ruhe ein im Freigelände des Wikinger Museums Haithabu. Doch hinter der einst im 10. Jahrhundert errichteten Halle, die exakt an ihrem ursprünglichen Standort rekonstruiert wurde, erklingen noch Stimmen. „Skål!“ protestet Schmuckhändler Jan mit tiefer Bassstimme lautstark der Tafelrunde zu. Und vierfach erklingt das Echo: „Skål!“

Auf dem Tisch stehen einige Flaschen „Original Wikinger Met“. Spendiert hat die guten Tropfen der Mann am Kopf der Tafel, Rüdiger Behn, Getränkehersteller und -händler aus dem nahen Eckernförde, der heute den Business-Anzug gegen einen zünftigen Klappenrock getauscht hat. Über



die flüssigen Gastgeschenke freuen sich neben Jan auch der fröhliche Taschenmacher Stefan, die aparte Knochenschnitzerin Celine und der langbärtige Chronist Eckhard. Schnell kommt man ins Erzählen, ebenso schnell ist man bei der zweiten Runde Wikinger Met. Und während Fotograf Pepe Fotos schießt, berichten die leidenschaftlichen Hobbywikinger über die Tafelkultur ihrer Ahnen vor 1 000 Jahren.

Zentrale Erkenntnis: Keinesfalls wurde der einst bei jeder Gelegenheit Met getrunken. Im Alltag kam Wasser oder saure Milch in den Becher. Auch das Bierbrauen war den Wikingern geläufig. Dünnbier gab's fast täglich, Starkbier wurde auf Festen getrunken. Der legendäre Honigwein war dagegen auch schon zu Wikingerzeiten etwas ganz Besonderes. So kostbar wie der Bienenhonig, der dem Wikingerwein

GÜTE SPIRITUOSEN

Seit 1892 steht der Name Behn für beste Getränke – zunächst als Händler, bald auch als Hersteller. Und daran hat sich über bis heute vier Generationen nichts geändert. Im Ostseebad Eckernförde produziert das Familienunternehmen erstklassige Spirituosen, von denen viele stolz das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ tragen. Neben der Met-Produktfamilie rund um den „Original Wikinger Met“ zählen zum Beispiel auch der nordisch-fruchtige Sanddornlikör „Andalö“, „Danzka Vodka“, „De geele Kôm“, „Dooley's Cream Liqueur“, „Kleiner Feigling“ und der Anislikör „Küstennebel“ zum Markenportfolio der Waldemar Behn GmbH.

www.behn.de



Der legendäre Honigwein war auch schon zu Wikingerzeiten etwas ganz Besonderes.

Wikinger Museum Haithabu

Am Haddebyer Noor 3
24866 Busdorf
www.haithabu.de

als Grundlage diente – und bis heute dient, wie Rüdiger zu berichten weiß. Er erweckte die alte Tradition zu neuem Leben – und begründete damit die Met-Renaissance.

Rund um den klassischen „Original Wikinger Met“ ist seitdem eine kleine Met-Familie herangewachsen, zu der auch „Roter Wikinger Met“ mit reinem Kirschsafte, „Hanf Wikinger Met“ sowie „Wikinger Legende“ mit fein-rauchiger Eichenholznote zählen. Inzwischen gibt es aus dem Hause Behn in Eckernförde auch den „Wikinger

Nydam Honiglikör“ und den „Wikinger Noorgaard Gin“. Und so unterschiedlich sie auch munden, so eint sie doch im Kern der einzigartige, süßlich-florale Metgeschmack – und das Gefühl, mit jedem Schluck auch ein Stück in die Welt der legendären Nordmänner einzutauchen.

Flower Power

in Gönnebek



Text: Eckhard Voß
Fotos: Sven Sindt

Hand aufs Herz: Wer weiß schon, dass Gönnebek bei Bad Segeberg das Zentrum der norddeutschen Zierpflanzenwelt ist? Bei Bull Gartenbau dürfen wir tief eintauchen in die spannende Welt der Primeln, Ampeln und Stauden – und erfahren mehr über das Gütezeichen „im Norden gewachsen“.



„Vom Setzling bis zur Blütenpracht: Bis eine Zierpflanze wie die SunCatcher für den Verkauf bereitsteht, vergeht rund ein Vierteljahr.“



Große Freude in Gönnebek. Woody, der 14-jährige Parson Jack Russell Terrier, und Wilma, dreijährige Minischнауzer-Hündin, wuseln fröhlich-aufgedreht um unsere Beine, als Ulrike Bull uns begrüßt. Zum Vorgespräch geht's für Fotograf Sven und mich auf die Terrasse. Kaffee und Kekse stehen bereit. Außerdem auf dem Tisch: ein Infoblatt mit beeindruckenden Zahlen. 11 Hektar Betriebsgelände, davon 60.000 Quadratmeter Ackerfläche und 25.000 unter Glas. 15 festangestellte Mitarbeiter plus bis zu acht Saisonkräfte. Und: 500.000 Frühlingsblüher, 350.000 Beet- und Balkonpflanzen, ... Ich lasse meinen Blick schweifen und addiere grob: Hier werden jedes Jahr mehr als eineinhalb Millionen Pflanzen bis zur Verkaufsreife großgezogen.

Ulrike Bull hat den Betrieb 2009 gemeinsam mit ihrem Mann Hartwig von dessen Vater übernommen. „Weitermachen oder verändern? – das war damals die Frage“, blickt

sie zurück. Ulrike, Bankerin und Investmentexpertin, und Hartwig, Agrarbetriebswirt und Gartenbaumeister, beide mit Auslandserfahrung, stellten alles auf den Prüfstand. Ergebnis: Nicht profitable Mainstream-Produkte wurden eingestellt, attraktive Marktnischen mit selbst gezüchteten, patentrechtlich geschützten Pflanzen wie der Echinacea-Sorte „SunMagic“ erfolgreich besetzt. Inzwischen ist der Name Bull in der Fachwelt weltweit ein Begriff. „Mein Mann ist gerade in Amerika, um unsere Zuchtprodukte zu promoten und neue Lizenznehmer zu werben“, berichtet Ulrike Bull.

Doch zurück nach Gönnebek. Hier klingelt's jetzt an der Bullschen Haustür. Auftritt Inga Balke, Geschäftsführerin der Firmen Krayenhagen Gartenbau und TrioFlor Pflanzenhandels GmbH in Nützen. Sie ist seit Anfang 2023 Vorsitzende des Vereins „im Norden gewachsen“, dem aktuell 17 Betriebe aus Schleswig-Holstein angehören. Ulrike Bull ist ihre Kassenwartin – und gemeinsam bringen sie ihre Begeisterung für die 2021 eingeführte neue Marke für Qualitäts-Zierpflanzen aus dem echten Norden zum Ausdruck. „Das Gütezeichen mit dem Zusatz ‚im Norden gewachsen‘ hilft uns dabei, unsere Produkte regional in Schleswig-Holstein zu verankern und die Bandbreite der Angebotspalette zu unterstreichen“, erklärt Inga Balke. Und Ulrike Bull ergänzt: „Der Zusammenschluss hat auch Zusammenhalt gebracht. Wir reden viel mehr und viel offener miteinander als früher – und wir arbeiten enger zusammen, zum Beispiel haben wir einen Praktikantenaustausch für unsere Auszubildenden eingeführt.“

Auf der großen Ackerfläche hinter dem Wohnhaus von Familie Bull werden gerade Sonnenhut-Pflanzen der eigenen Züchtung Rudbeckia SunBeckia für den Verkauf auf Rollwagen zusammengestellt. Die zahllosen goldgelben Sonnenhut-Blüten leuchten schon von Weitem. Schier endlos scheinen die Reihen der Pflanzentöpfe zu sein, über die sich ein mobiles Gießwagen-Beregnungssystem spannt. „Unser Wasser kommt aus einem eigenen Brunnen“, berichtet Ulrike Bull. „Und in den Gewächshäusern, wo die Pflanzen auf großen Tischen stehen, arbeiten wir mit einem Ebbe-Flut-System, bei dem die großen Pflanzentische geflutet werden – und nicht von den Pflanzen benötig-



tes Wasser aufgefangen, aufbereitet und wiederverwendet wird.“

„Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit werden bei uns großgeschrieben“, unterstreicht Ulrike Bull. Und dazu gehört auch der starke Fokus auf biologischen Pflanzenschutz. „Wir arbeiten viel mit Nützlingen, zum Beispiel mit verschiedenen Rapsmilben und mit Schlupfwespen“, erklärt ergänzend

Gartenbaumeister Thomas Grube. Bis eine Zierpflanze wie die SunCatcher für den Verkauf bereitsteht, vergeht rund ein Vierteljahr. Am Anfang steht ein kleiner Steckling. Dieser wächst bei 100-prozentiger Luftfeuchtigkeit im Folientunnel heran – je nach Art für zwei bis drei Wochen. Dann wird die Folie heruntergenommen. Wenn insgesamt vier bis sechs Wochen vergangen sind, wird

GÜTE BLÜTEN

Seit 2021 haben Qualitäts-Zierpflanzen aus Schleswig-Holstein ein Erkennungszeichen: „im Norden gewachsen“. Kernidee: Zertifiziert werden Pflanzen, die in Schleswig-Holstein aufgewachsen sind, das typische, abwechslungsreiche Wetter kennen – und die deshalb sehr robust sind. Aktuell tragen bereits 3 000 Kulturen aus dem echten Norden das Markenzeichen für regionale Qualität. Dahinter steht ein Verein mit aktuell 17 Mitgliedsbetrieben, alles leidenschaftlich geführte Familienbetriebe. Das Spektrum reicht dabei von Einzelhandelsgärtnereien bis hin zu reinen Produktionsbetrieben und Großhändlern. Die Mitglieder eint die Liebe zu erstklassigen Zierpflanzen aus Schleswig-Holstein. Geführt wird der Verein von der 1. Vorsitzenden Inga Balke, ihrem Stellvertreter Klaus Petersen und Kassenwartin Ulrike Bull. Das fröhliche Powertrio hat noch viel vor, immer nach dem Motto: **Zusammenschluss schafft Zusammenarbeit schafft Zusammenhalt!**



im-norden-gewachsen.de

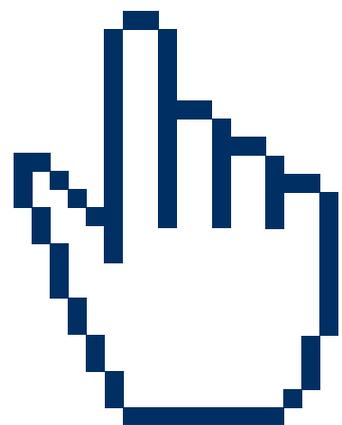
das zarte Pflänzchen umgepflanzt und weiter im gläsernen Gewächshaus gepäppelt. Je nach Jahreszeit und Pflanzenart geht es danach ins Freiland. Und am Ende steht eine prachtvoll blühende Zierpflanze, auf deren Topf das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ und das Markenzeichen „im Norden gewachsen“ als Siegel für Qualität und Regionalität prangen.

GUTES VOM HOF SH

Das Direktvermarkterportal des Landes Schleswig-Holstein bietet einen einzigartigen Überblick über die Höfe, Genusshandwerks- und Gastrobetriebe im echten Norden und ihr Angebot. Ein perfektes Werkzeug für die Planung von genussvollen Einkaufs- und Erlebnistouren. Und dazu gibt's Warenkunde, einen Saisonkalender, Rezepte, eine Wochenmarktübersicht sowie Veranstaltungstermine.

Gütes

www.gutes-vom-hof.sh

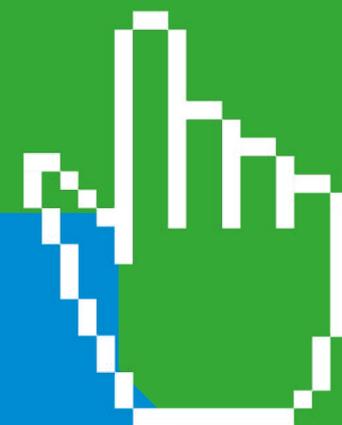


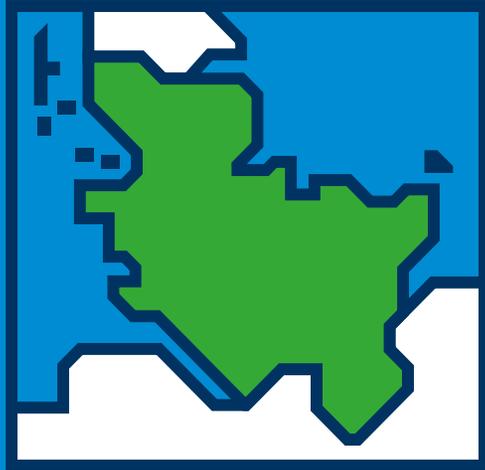
GÜTEZEICHEN SH

Das älteste regionale Qualitätszeichen Deutschlands kennzeichnet seit 1965 heimische Produkte hervorragender Qualität. Strenge regelmäßige Produktprüfungen sichern laufend den hohen Standard der Lebensmittel, die mit dem grün-weiß-blauen Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet sind. Heimischer Genuss mit langjähriger Tradition.

entdecken

www.gzsh.de





Geprüfte Qualität

Schleswig-Holstein

GÜT

ENDE GÜT – ALLES GÜT