

60 Jahre



Geprüfte
Qualität

SCHLESWIG-HOLSTEIN

GÜT



Ausgabe #3
Das Jubiläumsmagazin
des Gütezeichens
Schleswig-Holstein



Moin!

So traditionell und regionaltypisch, so kurz und bündig begrüßen wir uns im schönsten Bundesland der Welt.

Schleswig-Holstein kann Tradition.

Schleswig-Holstein braucht nicht viele Worte, ist ehrlich, verbindlich, gerade heraus.

Schleswig-Holstein kann Zukunft. Hier, wo immer ein frischer Wind weht, ist Veränderung Programm.

Und so ist es auch mit Schleswig-Holsteins Gütezeichen. Es sagt, was Sache ist: Geprüfte Qualität aus Schleswig-Holstein.

Seit 1965 fest verwurzelt im Land und gleichzeitig ein echter Vorreiter: das erste regionale Qualitätszeichen Deutschlands. Und bis heute das einzige Länderzeichen, das die Produktqualität in den Vordergrund stellt und regelmäßig prüft.

Über sechs Jahrzehnte begleitet es die Erzeugnisse und Betriebe der Land- und Ernährungswirtschaft Schleswig-Holsteins. Und natürlich die Menschen, über mehrere Generationen. Auf den folgenden Seiten kommen sie zu Wort: Die Traditionalisten, die Neu-Denkenden, die Direktvermarkter, die Markenartikler, der Lebensmittelhandel. Die Schleswig-Holsteinerinnen und Schleswig-Holsteiner.

Sie alle verbindet das prägnante Qualitätszeichen mit der vertrauten blau-grünen Landkarte. Wir blicken stolz auf das, was war. Und mit großer Freude auf das, was kommt.

Sandra van Hoorn und das Team des Gütezeichens

Inhalt

4 Ein gutes Stück Geschichte, ein guter Weg in die Zukunft

Grußworte von Ute Volquardsen, Präsidentin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, und Daniel Günther, Ministerpräsident des Landes Schleswig-Holstein

6 Geprüft und besiegelt – seit 1965

Die Geschichte des Gütezeichens Schleswig-Holstein von 1965 bis heute – im Spiegel der schleswig-holsteinischen Landesgeschichte

10 Ausgezeichnet!

Der Qualitätsausschuss bei der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein im Porträt

12 In fünf Schritten zum Zeichen

Von der Antragstellung bis zur Verleihung des Gütezeichens – so werden Qualitätsprodukte gekürt

14 Käse vom Feinsten

Gütezeichen-Betrieb im Porträt: Ein Blick hinter die Kulissen der Holtseer Landkäserei

16 Mein erstes Baby hieß Küstennebel

Gütezeichen-Betrieb im Porträt: Interview mit dem Eckernförder Spirituosen-Produzenten Rüdiger Behn

18 Tolle Knollen aus dem Norden

Gütezeichen-Produkte im Porträt: Kartoffeln mit Qualitätssiegel – Superfood aus Schleswig-Holstein

20 Gütezeichen-Klassiker

Holsteiner Katenschinken, Holsteiner Tilsiter, Glückstädter Matjes, Böklunder Wiener und Oldesloer Weizenkorn

22 Gütezeichen-Youngster

Kraut & Rüben vom Kohlosseum, Nordländer Bockshornklee Käse von der Nordsee-Käserei, Basilikum-Rapsöl von Steensen's Bauernhof, Trollebüller Eiscreme, Katenrauchmettwurst von Hof Steffen

24 Glückliche Hühner, glückliche Kunden

Gütezeichen-Partner im Porträt: Hof Jessen in Oxbüll und REWE Markt Hansen in Flensburg

28 Mit dem Geschmack von Küste und Meer

Gütezeichen-Partner im Porträt: Timmendorfer – regionale Wurstwaren in Top-Qualität, exklusiv bei REWE

30 Wo aus weißem Gold gelbes Gold wird

Die Käsestraße Schleswig-Holstein: Rund 30 Betriebe mit mehr als 100 Käsesorten laden zur Schlemmertour ein

32 Mehr als „nur“ Käse

KäseStraßen-Mitglied im Porträt: Hof Backensholz

33 Von der Kuh bis zum Kunden

KäseStraßen-Mitglied im Porträt: Hof Berg

34 Genuss für alle Sinne

KäseStraßen-Mitglied im Porträt: Meierhof Möllgaard

35 Käsegenuss im Doppelpack

KäseStraßen-Mitglied im Porträt: Ostenfelder Meierei

36 Von Muscheln und Maränen, Ködern und Kormoranen

WIR FISCHEN.SH: Die Dachmarke für Fischerei in Schleswig-Holstein – Muschelfischerei, Krabbenfischerei, Binnenfischerei, Teichwirtschaft, Küstenfischerei, Angelfischerei, Aquakultur

42 Schwarze Magie

Holsteiner Katenschinken: Zu Besuch bei Sven Fülcher von Fülcher Fleisch in Hemdingen

46 Blühende Aussichten

Im Norden gewachsen®: Auf Rundreise in die Zukunft des Gartenbaus – zu Gartenbau Bull und zum Pflanzengroßhandel Petersen in Gönnebek und zum Buchwald Gartencenter in Malente

50 Echt lecker. Echt von hier. Echt persönlich. Echt aktuell.

GUTES VOM HOF.SH: Das Direktvermarkterportal des Landes stellt sich vor

56 Knollige Stars vom Bistensee

GUTES VOM HOF.SH-Partner im Porträt: Hof Bannick

57 Leckerer mit Herz und Muh

GUTES VOM HOF.SH-Partner im Porträt: Hof Fuhlreit

58 Köstliches aus dem Koog

GUTES VOM HOF.SH-Partner im Porträt: Der Marienhof

59 Glück, das man schmeckt

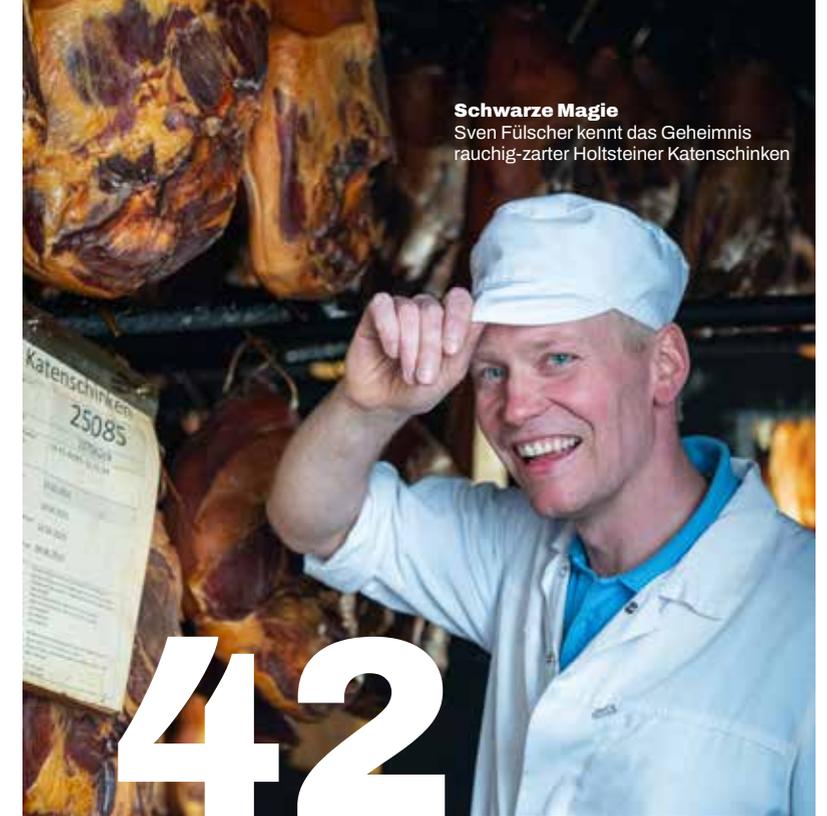
GUTES VOM HOF.SH-Partner im Porträt: Glücksstück

60 Drei Gänge zum Geburtstag

60-Jahre-Gütezeichen-Menü von Lasse Knickrehm, Restaurant Ahlmanns im Romantik Hotel Kieler Kaufmann

64 Glückwunsch!

Gütezeichen-Partner und -Freunde gratulieren zum 60. Geburtstag



Schwarze Magie
Sven Fülcher kennt das Geheimnis rauchig-zarter Holtsteiner Katenschinken



Regionaler Markt
Familie Bannick bietet im Hofladen eigene Kartoffeln und Eier in Bioqualität

Festliches Menü
Lasse Knickrehm serviert zum Gütezeichen-Geburtstag drei regionale Gänge vom Feinsten



IMPRESSUM

Herausgeber und Konzeption

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

Konzeption, Projektleitung, Redaktion
DIE SEITE Verlag & Medien GmbH
Eckernförde
www.die-seite-verlag.de

Designkonzept und Gestaltung

amatik, Kiel
www.amatik.de

Druck
Westermann DRUCK |
pva, Braunschweig

Ausgabe
#3, Juni 2025

Auflage
50.000 Exemplare

Ein gutes Stück Geschichte, ein guter Weg in die Zukunft

Das Herz Schleswig-Holsteins schlägt im ländlichen Raum. Hier in der Landwirtschaft beginnt die Wertschöpfungskette für unsere heimischen Lebensmittel. Auch die weitere Veredelung von Getreide, Gemüse, Kartoffeln, Obst, Milch, Fisch und Fleisch zu hervorragenden Erzeugnissen unserer Ernährungswirtschaft findet vielfach in den ländlichen Regionen Schleswig-Holsteins statt. Den Weg in alle Kreise und Städte des Bundeslandes und in eine nationale, teilweise auch internationale Vermarktung ebnet der Lebensmitteleinzelhandel als wichtige Schnittstelle zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Als Landwirtin und Landfrau, als Präsidentin der Landwirtschaftskammer und Vorsitzende des Qualitätsausschusses engagiere ich mich mit voller Überzeugung für die Stärkung der Wertschöpfungsketten unseres Landes. Das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ist mir dabei seit Langem eine besondere Herzensangelegenheit. Denn unser Qualitätssiegel setzt seit nunmehr bereits 60 Jahren regional wie überregional ein Ausrufezeichen für hochwertige Lebensmittel aus Schleswig-Holstein – für Qualitätsprodukte, die ihren Preis wert sind.

Und darum geht es heute mehr denn je: um Wertschätzung für regionale Produkte und die Menschen dahinter. Mit unserem täglichen Einkauf können wir alle einen wichtigen Beitrag leisten, unsere heimische Land- und Ernährungswirtschaft mit ihren hohen Standards und mit ihren

immer wichtiger werdenden Beiträgen für unsere Kulturlandschaft, den Natur- und Tierschutz und eine nachhaltige Ressourcenbewirtschaftung zu erhalten und zu stärken. Das Gütezeichen gibt dabei wertvolle Orientierung. Unsere Herausforderung bleibt es dabei auch zukünftig, unser heimisches Qualitätszeichen weiterzuentwickeln und mit den stetigen Veränderungen zu wachsen. Ich freue mich auf den weiteren gemeinsamen Weg mit unserer heimischen Land- und Ernährungswirtschaft sowie dem Lebensmittelhandel und -handwerk in das nächste Jahrzehnt des Gütezeichens – als eine starke Allianz für Schleswig-Holstein.



Ute Volquardsen
Präsidentin der Landwirtschaftskammer
Schleswig-Holstein

WEIL ES UNS WAS WERT IST



Schleswig-Holstein war schon immer ein Agrarland. Mehr als 60 Prozent unserer Fläche werden bis heute landwirtschaftlich genutzt. Gemeinsam mit der Ernährungswirtschaft trägt die Landwirtschaft entscheidend zum Wohlstand in unserem Land bei. Wenn wir den Handel dazurechnen, arbeiten über 50.000 Menschen in Branchen, die mit der Lebensmittelproduktion zu tun haben. Dabei spielt nachhaltiges Wirtschaften eine immer wichtigere Rolle.

Die Landesregierung will der Land- und Ernährungswirtschaft dabei helfen, gut in die Zukunft zu gehen. Das ist nicht einfach: Die Weltpolitik verändert sich, unsere Gesellschaft wird älter, und wir haben uns ehrgeizige Klimaziele gesetzt. Was brauchen unsere Betriebe? Vor allem verlässliche Bedingungen für ihre Investitionen und weniger Bürokratie. Genauso wichtig ist aber auch, dass wir sie dabei unterstützen, regionale Wertschöpfungsketten zu entwickeln und ihre Produkte erfolgreich zu verkaufen.

Hier kommt das Gütezeichen ins Spiel. Bereits 1965 hat die damalige Landesregierung weitsichtig gehandelt, als sie dieses Qualitätssiegel ins Leben gerufen hat. Seit 60 Jahren hilft es Verbraucherinnen und Verbrauchern dabei, sich beim täglichen Einkauf zu orientieren – nicht nur bei uns, sondern weit über unsere Grenzen hinaus. In den vergangenen Jahrzehnten ist „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ mit der charakteristischen Silhouette unseres

WEIL ES UNS WICHTIG IST



Landes zu einem der wichtigsten Markenbotschafter für Schleswig-Holstein geworden. Dafür danke ich der Landwirtschaftskammer und dem gesamten Team des Gütezeichens im Namen der Landesregierung herzlich.

Heute, wo die Auswahl an Lebensmitteln überwältigend groß ist, wird das Gütezeichen wichtiger denn je. Deshalb steht das Land Schleswig-Holstein auch in Zukunft fest zu seinem Qualitätssiegel. Herzliche Glückwünsche zum 60. Geburtstag – und viel Erfolg für die Zukunft!



Daniel Günther
Ministerpräsident des Landes Schleswig-Holstein



Geprüft und besiegelt – seit 1965

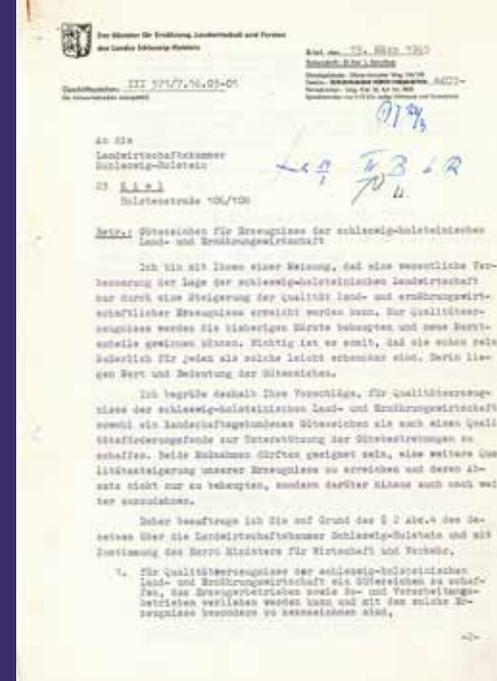
Das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer feiert Jubiläum

Seit 60 Jahren erkennt man Qualitätsprodukte aus Schleswig-Holstein am Gütezeichen mit der stilisierten grünen Landkarte zwischen den blauen Meeren. 2025 feiert das Qualitätssiegel Geburtstag – und präsentiert sich im modernen Look frischer denn je. Genau der richtige Zeitpunkt, um einen Blick zurück in die Geschichte zu werfen.

60 Jahre

Geprüfte Qualität

SCHLESWIG-HOLSTEIN



1960er

Alles beginnt im Jahr 1965. Landwirtschaftsminister Ernst Engelbrecht-Grewe schafft zur Steigerung der Qualität land- und ernährungswirtschaftlicher Produkte per Erlass ein „landschaftsgebundenes Gütezeichen“ und beauftragt die Landwirtschaftskammer mit der Umsetzung. Als erstes regionales Qualitätssiegel ist das Gütezeichen 1965 ein absoluter Vorreiter und Vorbild für andere Bundesländer. Damit werden in Schleswig-Holstein im wahrsten Wortsinn Zeichen gesetzt. Erste große Auftritte hat das Gütezeichen ab 1967 im Lebensmittel Einzelhandel – und 1968 erstmals bei der Grünen Woche in Berlin.

... und was sonst noch in Schleswig-Holstein passierte:
1965 — Grundsteinlegung der Siedlung Kiel-Mettenhof, damals größte Baustelle Europas
1967 — Start der Fährverbindung nach Schweden – erstmals legt in Kiel die „Stena Germanica“ nach Göteborg ab
1969 — Studentenproteste vor dem Kieler Landtag

1970er

Ab 1970 wird der Umfang der Lebensmittelanalysen für das Gütezeichen erweitert. Die Laborprüfungen liefern noch fundiertere und objektivere Aussagen zur Produktqualität. Dank deutschlandweiter Verkaufskampagnen in Kooperation mit dem Lebensmittelhandel steigt die Verkaufsquote für Produkte aus Schleswig-Holstein um einen zweistelligen Faktor. Ein weiterer Erfolg in diesem Jahrzehnt: 1977 erhält das Gütezeichen den „Goldenen Zuckerhut“ – eine Auszeichnung der „Lebensmittel Zeitung“ für beispielhafte Leistungen in der Ernährungswirtschaft – und in diesem Fall für ein besonders innovatives und erfolgreiches Marketingkonzept.

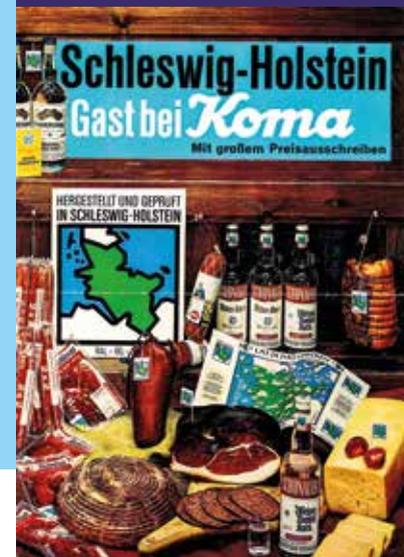


... und was sonst noch in Schleswig-Holstein passierte:
1971 — Verleihung des Friedensnobelpreises an den gebürtigen Lübecker Willy Brandt
1972 — Austragung der Segelwettbewerb im Rahmen der Olympischen Sommerspiele in Schilksee
1973 — Bau des Eidersperrwerks
Winter 1978/79 — Schneekatastrophe in Schleswig-Holstein

1980er

Die 80er werden zum Jahrzehnt der Marken. Eine zunehmende Anzahl heimischer Markenartikler nutzt das Gütezeichen erfolgreich für die Kennzeichnung ihrer Produkte in Bezug auf hohe Qualität und Wertschöpfung in Schleswig-Holstein. Auf internationalen Messen präsentieren sich Firmen der Ernährungswirtschaft unter dem Dach des Gütezeichens – von Russland bis in die USA. Seit 1985 setzen auch Schleswig-Holsteins Landwirte verstärkt auf Qualitätsprogramme. Mit dem Gütezeichen finden Speisekartoffeln, Gemüse und Getreide den Weg in den Lebensmitteleinzelhandel. Mit den Markenfleischprogrammen „Gutfleisch“ der EDEKA Nord und „Landklasse“ der coop eG entsteht auf Basis der Gütezeichen-Bestimmungen erstmalig ein System vom Stall bis in die Frischetheke, mit dem die Fleischqualität in sämtlichen Produktions- und Verarbeitungsstufen geprüft und rückverfolgbar gemacht wird.

... und was sonst noch in Schleswig-Holstein passierte:
1985 — Begründung des Nationalparks Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer
1987 — Affäre um Ministerpräsident Uwe Barschel und dessen Tod
1988 — Wahl von Björn Engholm zum neuen Ministerpräsidenten
1989 — Ankunft hunderter DDR-Bürger über den Grenzübergang Lübeck-Schlutup



1990er



Auch in den 1990er-Jahren ist das Gütezeichen der Absender Schleswig-Holsteins auf Messen in Paris, Prag, Neu-Delhi, Brüssel, Vilnius, Posen und den Inlandsmessen des internationalen Lebensmittelhandels wie der ANUGA in Köln. Qualitätsmanagementsysteme werden in der Lebensmittelproduktion immer wichtiger und halten damit auch Einzug in die Prüfbestimmungen des Gütezeichens. Kleine und mittlere Betriebe werden bei der Einführung der Prozesszertifizierung unterstützt. Mit der Entwicklung des Programms für „Qualitätsurlaub auf dem Bauernhof“ in Zusammenarbeit mit dem Landfrauenverband wird das Gütezeichen 1995 auch außerhalb der Lebensmittel-Zertifizierung aktiv. Zeitgleich wird die Wort-Bild-Marke neu gestaltet und der Claim „Nord und gut“ eingeführt.

... und was sonst noch in Schleswig-Holstein passierte:
1990 — Gründung des Wackden Festivals
1993 — Wahl von Heide Simonis als erste Ministerpräsidentin des Landes
1995 — 100. Geburtstag des Nord-Ostsee-Kanals
1998 — Helmut Schmidt wird erster Ehrenbürger des Landes
1998 — Schwere Ölkatastrophe durch Havarie des Frachters „Pallas“ vor Amrum



2000er

Für noch mehr Produktionstransparenz und Verbraucherschutz werden im Jahr 2000 für bestimmte Frischwarengruppen „Qualitätsstore“ in Schleswig-Holstein geschaffen. 2001 wird als Reaktion auf die BSE-Krise bundesweit das QS-System für Fleisch eingeführt. Zur Vermeidung von Doppelkontrollen wird der Standard in das Markenfleischsystem des Gütezeichens integriert. Ab 2007 unterstützt das Gütezeichen ausgewählte Produkte aus Schleswig-Holstein bei der Aufnahme in den Herkunftsschutz der EU. Die Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens werden überarbeitet. Der Relaunch zu „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ macht die Aussage noch prägnanter.

... und was sonst noch in Schleswig-Holstein passierte:
2002 — Jahrhundertflut an der Elbe
2005 — Peter Harry Carstensen wird Ministerpräsident
2009 — Aufnahme des Schleswig-Holsteinischen Wattenmeers in das UNESCO-Welterbe



2010er

Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner ist 2012 zu Besuch in der Halle der Landwirtschaftskammer in Rendsburg: Über 200 Gäste diskutieren über die Kennzeichnung regionaler Produkte und das geplante Regionalfenster. Das Fazit: Beim Thema Regionalkennzeichnung ist Schleswig-Holstein mit dem Gütezeichen bestens aufgestellt. 2015 feiert das Gütezeichen seinen 50. Geburtstag – und präsentiert sich im Rahmen der Feierlichkeiten zum Tag der deutschen Einheit 2019 der Bundespolitik. Die REWE Nord erweitert in Kooperation mit dem Gütezeichen ihr Regionalkonzept um zahlreiche Lieferanten aus Schleswig-Holstein – dazu gehört auch ein stufenübergreifendes regionales Markenfleischprogramm von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis zur Vermarktung. Im Auftrag von Schleswig-Holsteins Landwirtschaftsminister Robert Habeck wird das Portal GUTES VOM HOF.SH geschaffen, um die heimische Direktvermarktung zu fördern.

... und was sonst noch in Schleswig-Holstein passierte:
2012 — Der Südschleswigsche Wählerverband wird erstmals Teil einer Regierungskoalition
2017 — Aufstieg von Holstein Kiel in die 2. Fußball-Bundesliga
2017 — Regierungswechsel in Kiel – Daniel Günther wird Ministerpräsident
2018 — Aufnahme von Hainabu und Danewerk in das UNESCO-Weltkulturerbe
2019 — Feierlichkeiten zum Tag der Deutschen Einheit in Kiel



2020er

Als neue Produktgruppe werden 2020 Prüfbestimmungen für heimische Zierpflanzen geschaffen. Zur Förderung der Vermarktung unter dem Gütezeichen gründen die teilnehmenden Gärtnereien den Verein „im Norden gewachsen®“. Die Corona-Pandemie verändert auch die Nachfrage nach Lebensmitteln. Einkaufen wird zum Event. Regionalität steht stärker im Vordergrund als je zuvor. Von der steigenden Zahlungsbereitschaft und dem Interesse an der Geschichte hinter dem Produkt profitieren besonders die direktvermarktenden Betriebe. 2025 feiert das Gütezeichen mit der Land- und Ernährungswirtschaft und der Politik im Kieler Landeshaus seinen 60. Geburtstag – mit neuem Markenauftritt, neuer Website, neuem Social-Media-Konzept und GÜT-Geburtstagsmagazin.

... und was sonst noch in Schleswig-Holstein passierte:
2020 — Erster nachgewiesener Coronafall in Schleswig-Holstein
2021 — Nach der Sanierung Rückkehr des Segelschulschiffs Gorch Fock nach Kiel
2023 — Verheerende Sturmflut an der Ostseeküste
2024 — Aufstieg von Holstein Kiel in die 1. Bundesliga
2025 Das Gütezeichen feiert 60. Geburtstag



Ausgezeichnet!

Alle Wege führen nach Rendsburg – zum Qualitätsausschuss bei der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein. In diesem unabhängigen, von der Präsidentin der Landwirtschaftskammer geleiteten Gremium wird das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ verliehen. Und das schon seit inzwischen rund 270 Sitzungen.

Der Qualitätsausschuss ist ebenso breit wie hochkarätig besetzt. Dem elfköpfigen Gremium gehören Vertreterinnen und Vertreter der Landwirtschaft, Ernährungswirtschaft, des Ernährungshandwerks und der Verbraucher an. So wird sichergestellt, dass alle Interessen vertreten sind. Vor Verleihung des Gütezeichens prüft der Ausschuss, ob alle Qualitäts- und Regionalitätskriterien eingehalten werden. Zudem werden die Produkte anonym verkostet.

„Das Gütezeichen Schleswig-Holstein verkörpert für mich ein starkes Gefühl von Heimat. Ich setze mich gerne für die kontinuierliche Weiterentwicklung des Zeichens ein und freue mich, dass so viele Ausschussmitglieder aus unterschiedlichsten Bereichen ihre Expertise und ihr Engagement einbringen.“

Ute Volquardsen, Präsidentin der Landwirtschaftskammer und Qualitätsausschuss-Vorsitzende



„Ich schätze die ehrliche, bodenständige Zusammenarbeit mit Erzeugern und Mitgliedern im Qualitätsausschuss. Mit dem Verleihen des Gütezeichens Schleswig-Holstein übernehmen wir Verantwortung für die Region und für regionale Produkte.“

Jörg Auras, EDEKA Handelsgesellschaft Nord, Geschäftsbereich Vertrieb und Marketing, und Qualitätsausschuss-Mitglied

„Das Gütezeichen Schleswig-Holstein steht seit 1965 für Verlässlichkeit, Qualität und Regionalität. Es bietet Struktur und Orientierung beim Genuss von Lebensmitteln und Dienstleistungen. Im Qualitätsausschuss setze ich mich gerne dafür ein, diesen hohen Anspruch zu bewahren. Die Vielfalt, Erfahrung und Fachkenntnis der Mitglieder sind die Basis für fundierte Entscheidungen – immer im Sinne echter Spitzenqualität aus Schleswig-Holstein.“

Jürgen Thien, CITTI Handelsgesellschaft, Leitung Zentrales Qualitätsmanagement, und Qualitätsausschuss-Mitglied



„Das Gütezeichen Schleswig-Holstein bedeutet für mich: Qualität, Regionalität und Kontinuität. Im Qualitätsausschuss arbeite ich mit, weil es Spaß macht, mit Experten zu diskutieren, mit der Verleihung des Gütezeichens regionale Anbieter zu stärken und unseren hohen Qualitätsstandard zu sichern.“

Wilhelm Lumbeck, Stv. Hauptgeschäftsführer der IHK Flensburg und Qualitätsausschuss-Mitglied

„In seiner aktuellen Form ermöglicht das Gütezeichen Verbraucherinnen und Verbrauchern, regionale Produkte aus Schleswig-Holstein verlässlich zu erkennen und dies in ihre Kaufentscheidung einfließen zu lassen. Ich schätze den konstruktiven Austausch mit den Mitgliedern im Gremium sehr und setze mich dafür ein, dass die hohen Qualitätsansprüche gewahrt werden.“

Dr. Stefanie Staats, Referatsleiterin Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein und Qualitätsausschuss-Mitglied



In fünf Schritten zum Zeichen

Als einziges der deutschen Länderzeichen ist das Gütezeichen eine Produktzertifizierung. Deshalb kommt jedes einzelne Erzeugnis auf den Prüfstand, bevor es sich mit dem blau-grünen Schleswig-Holstein-Zeichen schmücken darf. Abgefragt werden Herkunft und Regionalität, Zusammensetzung und Bestandteile, Produktionsprozess und HACCP-Konzept, Analytik und Sensorik sowie abschließend die Namensgebung und Kennzeichnung. Als letzte Hürde muss ein Produkt die Bewertung durch den Qualitätsausschuss bestehen. Auch nach der Verleihung unterliegen die Produkte regelmäßigen Kontrollen, um die Qualität dauerhaft zu sichern. Wir begleiten die luftgetrocknete Salami von Katharina Bielfeldt und den Käse aus der Holtseer Landkäserei auf ihrem Weg ins Gütezeichen.

Fotos: Sven Sindt



Ist Interesse bekundet und der Antrag gestellt, erfolgt zunächst eine Überprüfung des Betriebs. Das Hauptaugenmerk liegt hier auf dem Qualitätsmanagementsystem des verarbeitenden Betriebes. Sind die Bedingungen für ein Qualitätsprodukt gegeben? Stimmen alle Temperaturen im Produktionsprozess – zum Beispiel beim Dicklegen des Käses in Holtsee oder in der Trockenkammer für die Luftige auf Hof Bielfeldt? Werden alle relevanten Parameter permanent überprüft? Und wird das alles entsprechend dokumentiert? Bei Glücksstück und der Holtseer Landkäserei ist alles bestens.

1 – Antragsstellung

Katharina Bielfeldt findet ihre luftgetrocknete Salami richtig super. Der Vermarktungserfolg gibt ihr recht, auf den Wochenmärkten hat sie schon einen festen Kundenstamm. Eine Auszeichnung würde jetzt perfekt passen. Also stellt Katharina beim Qualitätsausschuss der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein den Antrag auf Verleihung des Gütezeichens für ihre wundervolle Glücksstück-Salami mit dem Namen Luftige. Und nur eine Woche später beantragt auch die Holtseer Landkäserei das Gütezeichen beim Qualitätsausschuss für ihren milden Holtseer Jung.



3 – Produktprüfung

Sind die Bedingungen für ein Qualitätsprodukt gegeben, wird das Produkt anhand der speziellen Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens auf Herz und Nieren geprüft. Woher stammen die Rohstoffe? Liegen die analytischen Werte im festgelegten Bereich? Wie wird die Sensorik des Produktes bewertet? Die Prüfung auf Analytik und Sensorik wird von einem unabhängigen Labor durchgeführt. Nur, wenn das Ergebnis Ergebnis wie bei der Luftigen und dem Holtseer Jung „Spitzenqualität“ lautet, geht es weiter zu Schritt 4, der Vorstellung im Qualitätsausschuss.



4 – Verleihung

Nun folgt der wichtigste Schritt: Die Vorstellung des Produktes im unabhängigen Gremium des Qualitätsausschusses bei der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein (siehe Seite 10). Hier werden alle Untersuchungsergebnisse gesichtet und das Produkt anonym verkostet. Nur, wenn die Mehrheit des Ausschusses für das Produkt stimmt, erfolgt die Verleihung des Gütezeichens. So wie beim Holtseer Jung und bei der Luftigen von Glücksstück; beide Produkte begeistern die Qualitätsausschuss-Mitglieder.

5 – Laufende Kontrolle

Auch nach der Verleihung wird die Spitzenqualität eines jeden Produktes sichergestellt: Produkte mit dem Gütezeichen unterliegen laufenden Kontrollen durch unabhängige Prüfinstitute. Mehrmals jährlich werden im Handel und bei den Herstellern unangemeldet Proben gezogen und auf die Einhaltung der strengen Kriterien untersucht.

Käse vom Feinsten

Das Team der Holtseer Landkäserei veredelt Milch aus der Region zu genussvollen Produkten mit Gütesiegel-Qualität. Die Basis: viel Erfahrung und echte Handarbeit.



Der Wagen mit dem „weißen Gold“ ist gerade vorgefahren. Noch schlummert die Milch in dem Edelstahltank des Milchsammelwagens. „Gleich tanken wir ab. Dann prüfen wir die Qualität und erfassen die Menge“, erklärt uns Cobers Mohr, Werksleiter der Holtseer Landkäserei, der uns gemeinsam mit Insa Speier, Leiterin Qualitätsmanagement, durch die Produktion führt. Mehr als 55 Milchbauern aus der Region beliefern die Landkäserei in Holtsee, die seit Jahrzehnten Gütezeichen-Partner ist. Dabei fließen täglich rund 350.000 Liter in die Rohmilchtanks des Unternehmens, das seit 1938 Käse produziert.

Text: Michael Fischer
Fotos: Sven Sindt

WO WEISSES GOLD DICKGELEGT WIRD

Vorbei an riesigen Edelstahltanks, in denen die Milch zwischengelagert und in Rahm- und Magermilch getrennt wird, kommen wir – ausgestattet mit Overall, Haarnetz und Bartschutz – in die Handkäserei. Hier thronen drei „Käsefertiger“ mit einem Fassungsvermögen von bis zu 17.000 Litern. In ihrem Inneren bewegen scharfe Käseharfen das weiße Gold, das durch die Zugabe von Lab „dickgelegt“ wird und die so entstehende Gallerte in kleine Teile zerteilt. Diesen Käsebruch verteilt ein Molkereifachmann in Formen, die von weiteren Mitarbeitenden alle 20 Minuten gewendet werden, wodurch Molke austritt. „Allein in der Handkäserei beschäftigen wir neun Mitarbeitende“, berichtet Cobers Mohr.



GUT KÄSE BRAUCHT WEILE

Bevor der zu „Brot“ geformte Käse weiterverarbeitet werden kann, ruht er zwischen 24 bis 48 Stunden in riesigen Wannen mit Salzlake. Danach geht es für ihn einen Stock tiefer, wo ein Mitarbeiter die sogenannten Brote mit Rotkultur benetzt. Dadurch wird die typische Rindenbildung bei Tilsiter & Co. gefördert.

BÜRSTEN UND WISCHEN

Unsere nächste Station ist einer der vier Käsekeller. Hier reifen die Brote auf Fichtenholzbrettern bei 12 bis 14 Grad zwischen vier Wochen und bis zu vier Monaten – und verströmen einen betörenden Duft. Das Team der Landkäserei bürstet und wischt die Käse-Brote alle drei bis vier Tage mit Kultur und Salzlake, sodass sich Rot-schmiere als Rinde bilden kann.

GENUSSPUNKT KÄSEKISTE

Zuletzt stehen wir wieder ein Stockwerk höher an der sogenannten Stücklinie, wo der Käse maschinell in die gewünschte Form geschnitten und verpackt wird. An uns vorbei laufen Stücke des Holsteiner Tilsiters, dem „Signature Käse“ der Holtseer Landkäserei und einem der Gütezeichen-Klassiker schlechthin. Zum Programm gehören noch zahlreiche weitere Sorten wie der sahnig-milde Holtseer Jung oder der mindestens vier Monate naturgereifte Ascheberger. Allesamt hochwertige regionale Produkte, in denen viel Erfahrung und enorm viel Handarbeit steckt. Eben: Gütezeichen-Qualität! Zum Schluss kommt der Genuss: Auf der sonnendurchfluteten Terrasse der „Käsekiste“, dem Werksverkauf, genießen wir frische Brötchen mit Holsteiner Tilsiter und Feuer. Der Erste ist herzhaft-pikant und der Zweite hat, dank mehrerer Chili-Sorten, eine schöne Schärfe im Abgang. Beide: richtig, richtig lecker!



Holtseer Landkäserei
Dorfstraße 2, 24363 Holtsee
www.holtseer.de

Holtseer Käsekiste
Öffnungszeiten
Mo bis Fr 8–18 Uhr
Sa 8–15 Uhr

Käsekiste Leezen
Hamburger Straße 38
23816 Leezen
Mo bis Fr 7–18 Uhr
Sa 8–14 Uhr





„Mein erstes Baby hieß Küstennebel“

Nicht nur das Gütezeichen feiert 2025 einen runden Geburtstag. Auch der beliebte Sternanis-Likör Küstennebel aus dem Hause Behn in Eckernförde hat allen Anlass zum Feiern. Auf den 40. Geburtstag stieß GÜT-Verleger Eckhard Voß mit Rüdiger Behn beim Brathering auf der Terrasse des Eckernförder Traditionsrestaurants Siegfried-Werft an – natürlich mit einem Küstennebel.

Text: Eckhard Voß
Fotos: Sven Sindt, PR



Waldemar Behn GmbH

Kadekerweg 2
24340 Eckernförde
www.kuestennebel.de
www.behn.de

Wie hat das mit dem Küstennebel begonnen?

1984 kam unser Destillateur mit einem trüben alkoholischen Getränk zu meinem Vater. Dem gefiel der Likör mit der Sternanis-Note. Und so wurde er zunächst in Geschenkflaschen mit Bügelverschluss abgefüllt. Und dann kamen plötzlich Nachfragen ... Ich selbst war damals gerade mit dem Studium fertig und wusste noch gar nicht so recht, was ich im Unternehmen tun sollte. Aber damit war die Aufgabe klar. Wir wussten, dass der Geschmack ankommt, haben den Namen erfunden, ein Etikett entwickelt und in große Flaschen abgefüllt – und dann haben wir zu günstigen Einstiegstarifen beim damals neuen Privatrado r.sh Werbung geschaltet. Den Sender wollten natürlich alle hören. Und so haben wir sehr schnell Bekanntheit gewonnen – erst im Norden, dann über ganz Deutschland, da hat dann auch die Wendezeit 1989 geholfen. Und später haben wir dann die Geschichte dazuerfunden, wie wir sonntagsmorgens mit der Flasche an den Strand gehen, einen Trichter reinstellen, den Küstennebel einfangen und hinterher den Geschmack mit Anis und Alkohol abrunden ...

Wie hat sich Küstennebel in den letzten vier Jahrzehnten verändert?

Wir haben das Etikett mehrfach angepasst, und auch die Flasche ist haptisch hochwertiger geworden. Aber Rezeptur und Geschmack sind bis heute unverändert.

Heute ist Küstennebel überregional ein Aushängeschild des Nordens ...

Ja, wir haben die Marke mehrfach bei Konsumentenbefragungen „auf die Couch gelegt“. Ergebnis: Küstennebel ist ein Synonym für norddeutsche Küste. Er spiegelt den norddeutschen Charakter, macht um sich nicht viel Aufhebens, sagt nicht viel, schmunzelt nur ein bisschen. Und: Küstennebel schürt bei Urlaubern die Vorfreude auf Urlaub im Norden, er vereint Urlauber und Einheimische. So, wie es auch in unserer Werbung formuliert ist: Küstennebel heißt, hier zu Hause zu sein.

Das Gütezeichen ...

... ist von Anfang an selbstverständlich dabei. Auch da feiern wir 40. Geburtstag.

Und was wünschen Sie sich für die Küstennebel-Zukunft?

Küstennebel ist über die letzten vier Jahrzehnte fürs Unternehmen und für die norddeutsche Kultur zu einem Schatz geworden. Er war im Unternehmen mein erstes Spirituosen-Baby. Und ich wünsche mir natürlich, dass dieses Baby, das nun ja längst erwachsen und etabliert ist, beständig erhalten und erfolgreich bleibt!



„Drei Prosits auf das Gütezeichen zum 60sten! Mit Wattenläufer, dem Küstenkräuter. Mit Fischergeist, der brennenden Spezialität. Und natürlich mit Küstennebel-Sternanis. Wir sind fast seit der Geburt des Gütezeichens dabei – und bleiben es auch!“

Asmus, Rüdiger und Lisa Behn,
Waldemar Behn GmbH

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 nordische Aperitif „Andalö“, „Danzka Vodka“, „De geele Kôm“, „Dooley's Creamy Liqueur“, „Kleiner Feigling“ und der Anislikör „Küstennebel“ zum Markenportfolio der Waldemar Behn GmbH.
www.behn.de

Tolle Knollen aus dem Norden

Text: Andrea Henkel

Sie ist ein internationaler Star und ein echtes Superfood: die Kartoffel! In Schleswig-Holstein tragen die meisten tollen Knollen das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer.



Ob als Beilage oder als Hauptgericht, ob gekocht, gebraten, frittiert oder gestampft: Kartoffeln sind ausgesprochen vielseitig. Vielleicht macht genau das sie so beliebt. Stolz 63,5 Kilogramm beträgt der jährliche Pro-Kopf-Konsum hierzulande. Dabei ist Kartoffel nicht gleich Kartoffel. Weltweit gibt es rund 7.000 Sorten in verschiedenen Farben, Konsistenzen und Geschmacksnuancen.

VON DEN ANDEN AUF DIE GEEST

Ursprünglich aus den Anden stammend, wo ihr Vorfahre, die Wildkartoffel, schon vor etwa 15.000 Jahren wuchs, werden die begehrten Knollen in Schleswig-Holstein seit gut 200 Jahren kultiviert. Die Hauptanbauggebiete liegen an der Westküste, auf der Geest und im Süden Ostholsteins. Lockere und nährstoffreiche Böden bieten dort ideale Voraussetzungen für Wachstum, Reifung und Qualität.

BABY LOU, LEYLA UND MELODY

Die Vielfalt ist auch bei uns im Norden groß: Etwa 25 Sorten werden auf den Äckern zwischen Nord- und Ostsee angebaut. Während sich festkochende Vertreterinnen wie Belana, Linda oder Baby Lou bestens für Kartoffelsalat, Salz-, Pell- und Bratkartoffeln sowie Gratins eignen, sind vorwiegend festkochende Kartoffeln wie Leyla, Regina oder Odett auch für Puffer und Grillkartoffeln oder Eintöpfe und Suppen ideal. Mehligkochende Kartoffeln wie Afra, Gunda oder Melody hingegen werden bevorzugt für Püree oder Klöße verwendet.

KNOLLENKONTROLLE FÜRS GÜTEZEICHEN

Das Gütezeichen tragen die Kartoffeln von aktuell rund 35 Betrieben. Bei der Knollenkontrolle sind vor allem Herstellungs- und Produktqualität, Regionalität sowie nicht zuletzt Geschmack und Konsistenz die entscheidenden Kriterien. Eben echte geprüfte Qualität aus Schleswig-Holstein.

LICHT AUS, BITTE!

Kartoffeln mögen's dunkel: Wer lange Freude an den Knollen haben möchte, sollte sie vor Licht schützen. Wird dies nicht berücksichtigt, entstehen auf der Schale grüne Flecken – ein Zeichen von Solanin, ein giftiges Alkaloid. Ebenso wichtig sind Trockenheit und kühle Temperaturen, idealerweise zwischen +4 und +8°C.

GESUNDER ALL-ROUNDER

Kartoffeln sind nicht nur enorm vielseitig, sondern auch ausgesprochen gesund. So sind sie reich an den Vitaminen B1, B2, B6 und C sowie darüber hinaus ein zuverlässiger Lieferant von qualitativ hochwertigem Eiweiß – und das bei einem extrem niedrigen Fettgehalt und gerade einmal 70 Kalorien pro 100 Gramm. Ein echtes regionales Superfood!

Die ganze Broschüre rund um die Kartoffel finden Sie hier:



Foto: Pepe Lange

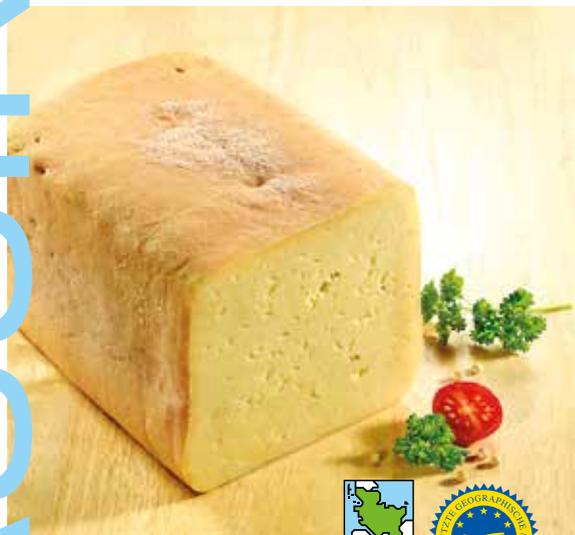
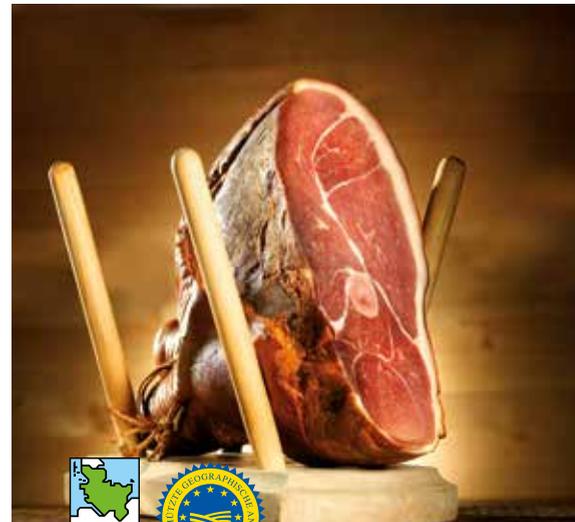
GÜTEZEICHEN-KLASSIKER

Texte: Tina Ott

MIT GÜTEZEICHEN SEIT 1969

HOLSTEINER KATENSCHINKEN

Rot, kräftig, aromatisch – und ein wahrer Pionier: Um das seinerzeit allererste Gütezeichen-Produkt im Handel herzustellen, braucht es viel Zeit, Rauch und Liebe. Mit dieser Schinken-Spezialität legt man sich ein echtes Stück norddeutscher Geschichte aufs Brot.



MIT GÜTEZEICHEN SEIT 1969

HOLSTEINER TILSITER

Geschüttet, nicht gepresst – so in etwa würde James Bond seinen Tilsiter bestellen, wenn er denn mit dieser speziellen Herstellungsart des norddeutschen Schnittkäses vertraut sein sollte. So oder so haben beide etwas gemeinsam: ein echter Klassiker mit selbstbewusstem Charakter, mal mild, mal würzig und immer mit Stil.



MIT GÜTEZEICHEN SEIT 2000

GLÜCKSTÄDTER MATJES

Zart wie drei Windstärken an der norddeutschen Küste: Natürlich gereift und handfiletiert zergeht dieser Matjes butterzart auf der Zunge. Dank seiner Omega-3-Fettsäuren ist er außerdem gesund und sorgt für kulinarische Glücksmomente. Und nun wissen wir auch, warum seine Heimatstadt das Glück im Namen trägt.

MIT GÜTEZEICHEN SEIT 1989

BÖKLUNDER WIENER

In Böklund nahm alles seinen Anfang, heute kennt und liebt sie jeder – die Würstchen im Glas. Die Marke steht für Heimatgefühl, Herz und Handwerk. Und wer Böklunder kennt, der weiß: Hier steckt mehr drin als nur guter Geschmack, nämlich echte Schleswig-Holsteiner Wurstgeschichte.



MIT GÜTEZEICHEN SEIT 1969

OLDESLOER WEIZENKORN

Klar wie ein nordischer Morgen, weich wie der Wind überm Weizenfeld: Der Oldesloer Weizenkorn verbindet stolze Tradition mit feiner Reife. Ein ehrlicher Tropfen aus der Heimat – und wer so bodenständig brennt, der darf auch ruhig ein bisschen stolz sein.

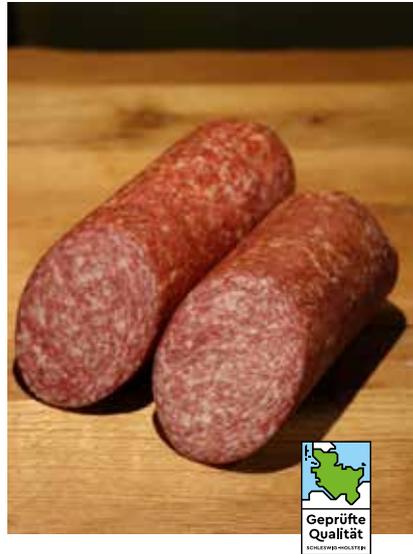
G.G.A.? AHA!

Lübecker Marzipan, Holsteiner Katenschinken, Glückstädter Matjes, Dithmarscher Kohl und Holsteiner Tilsiter – diese regionalen Spezialitäten aus Schleswig-Holstein stehen identitätsstiftend für den echten Norden und unterliegen dem EU-Geoschutz. Die regionalen Spezialitäten sind im EU-Register für geografisch geschützte Produkte eingetragen und als „geschützte geografische Angabe“, kurz: g.g.A., klassifiziert. Das EU-Register ist vergleichbar mit einem Kopierschutz, die eingetragenen Marken dürfen nicht missbräuchlich von anderen Produzenten verwendet werden.



GÜTEZEICHEN-YOUNGSTER

Texte: Eckhard Voß



MIT GÜTEZEICHEN SEIT 2025

KATENRAUCHMETTWURST VON HOF STEFFEN

Die Räuchertradition von Familie Steffen in Muxall reicht bis 1650 zurück. Heute steht der Name Hof Steffen weit über die Grenzen der Probstei hinaus für ein breites Sortiment von Fleisch- und Wurstwaren, immer fein abgeschmeckt mit Salz und Kräutern, immer köstlich. Und das gilt natürlich auch für die frisch mit dem Gütezeichen prämierte, klassisch aromatische Katenrauchmettwurst.

MIT GÜTEZEICHEN SEIT 2025

EIS VON DIE TROLLEBÜLLER EISCREMEREI

Auf Familie Steensens Hof in Trollebüll entstehen aus Milch der eigenen Kühe auf liebevoll nordfriesische Art köstliches natürliches Speiseeis und feinste Sorbets. An den Rezepten wird so lange getüftelt, bis Geschmack und Konsistenz perfekt sind. Und dafür gab's jüngst gleich vierfach das Gütezeichen – für die Sorten Erdbeersorbet, Joghurt-Himbeere, Salzige Karamell und Vanille.



MIT GÜTEZEICHEN SEIT 2014

KRAUT & RÜBEN VOM KOHLOSSEUM

In der Dithmarscher Krautwerkstatt in Wesselburen wird mit einem patentierten, vitaminschonenden Verfahren produziert, bei dem Kohl direkt im Glas fermentiert. Das köstliche Ergebnis: Sauerkraut – und viel mehr. Zu den Kohlosseum-Spezialitäten zählt zum Beispiel auch Kraut & Rüben in Bio-Qualität – eine säuerlich-köstliche Vitaminbombe aus sechs Gemüsesorten quer durchs Beet.



MIT GÜTEZEICHEN SEIT 2024

BASILIKUMRAPSO VON STEENSENS BAUERNHOF

Aus Raps von Ostholsteins Feldern produziert Familie Steensen auf ihrem Bauernhof in Manhagen seit 2020 feine Rapsöle – schonend kaltgepresst und ohne Zusätze gefiltert, mit hohem Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und reich an Vitamin E. Das mit Basilikum aus eigenem Anbau aromatisierte Basilikumrapsöl passt perfekt zu allen Tomatengerichten.



MIT GÜTEZEICHEN SEIT 2014

NORDLÄNDER BOCKSHORN- KLEE KÄSE VON DER NORDSEE- KÄSEREI

In der genossenschaftlich organisierten Nordsee-Käserei in Sarzbüttel werden rund 20 Käsesorten in Handarbeit hergestellt. Echtes Lieblingskäse-Potenzial hat der köstliche Bockshornklee Käse. Geschmacklich besticht er durch seine herbe bis leicht scharfe Würze, dank der Bockshornkleesamen abgerundet durch ein fein walnussartiges Aroma.



MIT GÜTEZEICHEN SEIT 2024

ENGEL NO1 SOLARIS HALBTROCKEN VOM WEINGUT INGENHOF

Melanie Engels Weine vom Ingenhof in der Holsteinischen Schweiz sind so wie der Norden. Klar. Kraftvoll. Mit viel Substanz. Ihr aus Solaris-Trauben gekelterter halbtrockener Engel No1 beeindruckt mit ausgeprägter Fruchtigkeit und Pfirsich-Aromen – und begeistert auch anspruchsvolle Juroren. Bei der International Wine Challenge in Wien gab's Gold.



Glückliche Hühner, glückliche Kunden

Text: Eckhard Voß
Fotos: Sven Sindt



Hand in Hand: Vater Frank und Sohn Jes Johannes Jessen führen gemeinsam den Familienhof in Oxbüll bei Flensburg. Die Eier von Hof Jessen sind in der ganzen Region bekannt und beliebt.

„Aus deiner Region“: Unter dieser Marke werden bei REWE regionale Produkte präsentiert – viele von ihnen in Gütezeichen-Qualität. Bestes Beispiel: die Eier vom Hof Jessen in Oxbüll, die sich in den nahen Flensburger REWE-Märkten größter Beliebtheit erfreuen.

24. März, 11 Uhr, Hof Jessen in Oxbüll, direkt an der B 199 östlich von Flensburg, die Sonne scheint – und über den Hofplatz klingen fröhliche Hallos. Hier trifft sich heute eine bunte Runde. Imke Hoppe-Harder, bei der REWE Nord für den Einkauf regionaler Produkte verantwortlich, hat den Termin organisiert. Außerdem dabei: das Landwirts-Duo Vater Frank und Sohn Jes Jessen sowie Jan-Peter Hansen, der in Flensburg zwei REWE-Märkte betreibt. Und von der ersten Minute an ist spürbar: Hier stimmt die Chemie, hier treffen sich Partner und Freunde.

Start mit Hühnern für 100 Mark

Gleich ist man im Schnack vertieft. Frank erzählt, wie alles anfang mit den Hühnern und Eiern: „Meine Eltern haben Ende der 1950er zur Hochzeit 100 Mark geschenkt bekommen – und davon haben sie Hühner gekauft.“ Aus kleinen Anfängen ist über die Jahrzehnte ein großer Betrieb geworden. Heute leben hier 23.000 Hühner – in Bodenhaltung und seit 2002 auch in Freilandhaltung. Und neben Frank und seiner Frau Julia, beide Anfang 60, ist inzwischen auch ihr Sohn Jes Johannes Jessen mit seiner Frau Lisa voll an Bord – und mit der eineinhalbjährigen Clara steht die nächste Generation schon auf noch etwas



Frische und Qualität aus der Nachbarschaft – dafür steht das regionale Sortiment von REWE. Neben der Eigenmarke „REWE Regional“ werden in den REWE-Märkten unter der Überschrift „Aus deiner Region“ auch viele Produkte regionaler Kleinbetriebe angeboten. So wie die Eier von Hof Jessen in Oxbüll in den Flensburger REWE-Märkten. Oder auch wie die Produkte in Gütezeichen- und Bio-Qualität vom Kohlosseum, der Dithmarscher Krautwerkstatt in Wesselburen, die in vielen schleswig-holsteinischen REWE-Märkten das „Aus deiner Region“-Sortiment bereichern. Ob Sauerkraut, Küstengold, Küsten Kimchi, Kraut & Rüben oder Kohl-Mix: Die nach einem patentierten Fermentier-Verfahren hergestellten Gemüsespezialitäten schmecken herrlich nordisch frisch.



wackligen Beinchen bereit. Ein echter Familienbetrieb also. Und einer, der mit Leidenschaft geführt wird.

Vater und Sohn haben beide zu ihrer Zeit lange überlegt, ob sie jeweils in die beruflichen Fußstapfen ihrer Eltern steigen wollen. „Vernünftig war's nicht, Landwirtschaft zu studieren“, blickt Frank Jessen zurück, „aber ich hab's noch keinen Tag bereut.“ Und Jes Jessen ging's ähnlich: „Ich hab links und rechts geguckt – aber nichts Schöneres gefunden.“ Jetzt führen sie gemeinsam den Hof, Vater Frank kümmert sich vor allem um die Landwirtschaft, Sohn Jes um den Kontakt mit dem Handel und dessen Belieferung. Wichtiger Handelspartner: REWE.

„Im Frühling 2024 erreichte uns im Einkauf die Anfrage, die von Jan-Peter Hansen in seinen Flensburger REWE-Märkten schon länger angebotenen Eier von Hof Jessen in unser ‚Aus deiner Region‘-Programm aufzunehmen. Wir fragen dann immer, ob es einen echten Bedarf gibt, denn wir möchten, dass unsere Lieferanten mit den Absatzzahlen glücklich sind“, berichtet Imke Hoppe-Harder. Die Antwort fiel eindeutig aus. „Nach entsprechender Prüfung aller Zertifikate haben wir die Eier dann gelistet.“ Mit großem Erfolg: Inzwischen werden fünf weitere REWE-Märkte von Jessens beliefert. Insgesamt zählt der Lieferantenkreis regionaler Produkte bei REWE in Schleswig-Holstein aktuell 170 Betriebe.

Was zwischen Hof Jessen und REWE Hansen 2012 als zartes Pflänzchen begann, ist über die Jahre zu einer kraftvollen, stabilen Partnerschaft erwachsen – auch heute gehen wieder allein 60 Kisten mit je 180 Eiern an die beiden von Jan-Peter Hansen geführten Flensburger REWE-Märkte. Der Einzelhändler ist höchst zufrieden mit der Kooperation: „Mit dem Angebot von Produkten aus der Nähe stärken wir die regionale Wirtschaft. Und die Nachfrage ist groß. So macht das für Kunden, Lieferanten und Händler richtig viel Spaß!“

Eier aus Oxbüll auf der Pole-Position

Jan-Peter Hansen ist selbst auf einem landwirtschaftlichen Betrieb großgeworden. Er hat Betriebswirtschaftslehre studiert, danach bei der REWE Einzelhandelskaufmann gelernt – „von der Pike auf. Und dann bot sich in der Flensburger Innenstadt die Chance, mich mit einem REWE-Markt selbstständig zu machen.“ Heute ist er Chef von knapp 100 Mitarbeitern. Sein zweiter, 2019 am Rande eines großen Flensburger Neubaugebiets eröffneter REWE-Markt ist ein echtes Schmuckstück. Und auf der Pole-Position vor den Kühlregalen steht hier ein großes variables, von einer leuchtend gelben „Aus deiner Region“-Beachflag gekröntes Eierregal, das exklusiv von Hof Jessen bestückt und gepflegt wird. Und es fällt schwer, hier in Ruhe Fotos zu schießen, denn laufend steuern Kundinnen und Kunden das Regal an, um sich mit frischen Eiern aus Oxbüll einzudecken.



Geprüft und für sehr gut befunden: REWE-Kaufmann Jan-Peter Hansen und Imke Hoppe-Harder, bei der REWE für Regionalität verantwortlich, beim Qualitätscheck der Eier von Hof Jessen.

REWE entstand in den 1920er-Jahren durch den Zusammenschluss von 17 Einkaufsgenossenschaften – und ist bis heute genossenschaftlich organisiert. In Schleswig-Holstein gibt es aktuell 160 REWE-Märkte, viele werden von selbstständigen Kaufleuten geführt. Schon seit Langem engagiert sich REWE für regionale Qualitätsprodukte – und setzt dabei in Schleswig-Holstein auf eine enge Zusammenarbeit mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. In den letzten Jahren hat die REWE zahlreiche Lokal-Partnerschaften geknüpft. REWE-Lokalitätsbeauftragte sind kontinuierlich mit den von ihnen betreuten Partnerbetrieben in Kontakt und flankieren und unterstützen den Weg der regional erzeugten Lebensmittel vom Feld oder Stall bis ins Regal. www.rewe.de



Angeboten werden Oxbüller Eier aus Boden- und Freilandhaltung. Die beiden neuen Ställe im Zentrum des Freilandbereichs für 2.500 respektive 3.000 Hühner hat Frank Jessen komplett selbst entworfen. Die Ställe haben auf beiden Seiten einen großen überdachten Auslaufbereich – „den nennen wir Wintergarten“, erklärt der stolze Bauherr mit einem Schmunzeln im Gesicht. „Hier ist es trocken, hier kommt kein Greifvogel hin – so trauen sich die Hühner leichter die ersten Schritte raus aus dem Stall, können beherzt im Staub baden. Und hinter dem Wintergarten lockt dann das Freigelände – der Spielplatz.“

Eier aller Größen – immer superfrisch

Bei Jessens setzt man auf Hühner der Zuchtlinie Lohman braun, von denen immer sieben verschiedene Altersgruppen auf dem Hof sind, sodass immer Eier aller Größen gelegt werden. Alle Eier werden gleich nach dem Legen sortiert und verpackt, sodass sie immer superfrisch in den Handel kommen. Die Hühnerbestände wechseln kontinuierlich über das Jahr in einem festen Rhythmus, zwischendurch werden die Ställe immer eine Woche gereinigt; kommen dann neue Hühner, dauert es fünf bis sechs Wochen, bis die ersten Eier gelegt werden. Ein Teil der Hühner wird nach der Karriere als Legehennen auch für die Hühnerfleischvermarktung über den eigenen Hofladen geschlachtet.

Besonderen Wert legt Familie Jessen auf die Qualität des Hühnerfutters – weitgehend vom eigenen Hof. Dass es den Hühnern von Hof Jessen mundet und dass es ihnen hier gut geht, das schmeckt man. Und das zeigen auch die regelmäßigen Laborproben für das Gütezeichen Schleswig-Holstein. Kein Wunder also, dass die Eier von den glücklichen Jessen-Hühnern die Kunden in immer mehr REWE-Märkten im Norden so glücklich machen!

Mit dem Geschmack von Küste und Meer



Seit 2024 haben typisch norddeutsche Wurstspezialitäten einen neuen Namen: Timmendorfer. Das Timmendorfer-Sortiment ist exklusiv bei REWE erhältlich – an den Fleischfrischetheken und seit Neuestem auch im SB-Kühlregal. Produziert wird es im Traditionsbetrieb Wilhelm Brandenburg in Timmendorfer Strand. Für die Wurstwaren der Gemeinschaftsmarke wird dabei ausschließlich Schweinefleisch aus Schleswig-Holstein verwendet. Fast alle Timmendorfer-Produkte tragen das Gütezeichen.

Ob Matrosenwurst, Bauernmettwurst im Leinen Darm oder streichfähiger Pfeffersack mit ganzen grünen Pfefferkörnern: Über zwei Jahre haben REWE und Wilhelm Brandenburg vor Markteinführung an den elf Timmendorfer-Produkten getüftelt. Die Rezepturen wurden innerhalb von drei Testphasen und nach einigen Verkostungen immer wieder leicht angepasst, bis alle Beteiligten mit dem Ergebnis zu 100 Prozent zufrieden waren. Ergebnis: hochwertige Wurstwaren, die mit ihrem Geschmack überzeugen – und gleichzeitig den weiterwachsenden Kundenwunsch nach Regionalität erfüllen.

Stärkung heimischer Wertschöpfungsketten

„Indem wir für die Wurstspezialitäten ausschließlich Schweinefleisch aus Schleswig-Holstein verarbeiten, stärken wir die heimische Landwirtschaft“, unterstreicht Marcel Minuth, Einkaufsleiter der REWE Nord. Durch die Verwendung regionaler Zutaten und die Vermarktung in den norddeutschen REWE-Märkten wird die Wertschöpfungskette konsequent weitergeführt.

Ausgezeichnete Qualität

Entwickelt wurde die Timmendorfer-Linie in Kooperation mit dem Fachbereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein. Die regionale Herkunft und hohe Qualität des für die Timmendorfer-Produkte verwendeten Schweinefleisches wird durch stufenübergreifende Qualitätsmaßnahmen und regelmäßige Kontrollen sichergestellt. Fast alle Produkte des Timmendorfer-Sortiments sind mit dem Gütesiegel „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet.

Über Buchenholz geräuchert

Die Timmendorfer Wurst-Spezialitäten werden schonend über Buchenholz geräuchert und erhalten durch überlieferte Gewürzmischungen ihren besonderen nordischen Charakter. Das Ergebnis: ein typisch norddeutscher Geschmack nach Küste und Meer.

www.timmendorfer-wurst.de

Text: Eckhard Voß





Wo aus weißem Gold gelbes Gold wird

Text: Andrea Henkel
Fotos: Sven Sindt

500 Kilometer, rund 30 Betriebe und jede Menge Genuss: Seit 2000 verbindet die Käsestraße Schleswig-Holstein Manufakturen, die sich mit viel Leidenschaft und Kreativität der Herstellung und Vermarktung köstlicher Käsespezialitäten verschrieben haben. Feinschmeckern bietet die „Schlemmeroute“ eine enorme Geschmacks- und Sortenvielfalt. Ein Überblick.



Die Vielfalt verbinden, die Käser vernetzen: Mit diesem Vorsatz begann 1998 die Erfolgsgeschichte der Käsestraße. Eine Erfolgsgeschichte, die bis heute anhält. Ob kleine Hofkäserei oder Genossenschaftsmeierei – die Mitglieder verbindet vor allem die Liebe zur Region und zu echter Handwerkskunst. Aus ihr – und aus besten Zutaten – entstehen unter den fachkundigen Händen der Erzeuger herrliche Spezialitäten, die zum Teil in viele Länder exportiert werden.

Die Milch macht's

Die Produkte der Käsestraße-Meiereien sind so vielfältig wie die Menschen, die sie herstellen. Von mild bis kräftig, von cremig bis fest: Jeder Käse hat seinen eigenen Charakter. Der Grundstein dafür wird bereits mit der Milch gelegt.

Von Kühen, Schafen und Ziegen

Die meisten Käsesorten werden heute aus Kuhmilch hergestellt. In Schleswig-Holstein ist vor allem der traditionelle Holsteiner Tilsiter – Gütezeichen-Klassiker der ersten Stunde – mit seinem charakteristischen Geschmack bekannt. Neben ihm gibt es aber natürlich noch viele weitere

leckere Sorten. Zudem sind entlang der Käsestraße auch Produzenten von köstlichem Käse aus Schaf- und Ziegenmilch zu finden. Von Frisch- über Weichkäse bis zu Schnitt- und Hartkäse bieten auch sie eine Fülle an Geschmackserlebnissen.

Besonderes aus Büffel-milch

Ganz besondere Delikatessen entstehen auf Feddersens Farm im nordfriesischen Immenstedt: In der hofeigenen Käserei werden Mozzarella, Frisch- und Schnittkäse sowie – ganz neu – auch Eis aus der Milch der hier gezüchteten Wasserbüffel hergestellt.

Mehr als 100 Spezialitäten

Insgesamt sind entlang der Käsestraße mehr als 100 schmackhafte Spezialitäten zu finden. Vermarktet werden sie unter anderem direkt über die Käsereien, über viele Hofläden und auf den Wochenmärkten zwischen Nord- und Ostsee. Eine besondere Anlaufstelle ist der Meierhof Möllgaard in Hohenlockstedt. Hier sind alle Produkte, die die Käsestraße zu bieten hat, in einem Geschäft vereint. Was für eine Auswahl!



AUF ZUR GENUSS-TOUR

Wer nun Lust bekommen hat, selbst auf Genusstour zu gehen und die vielen Käsereien in Schleswig-Holstein zu erkunden, findet auf der Internetseite der Käsestraße einen Überblick über sämtliche Mitglieder. Gute Fahrt und viele wunderbare Genussmomente!



Text: Andrea Henkel

Mehr als „nur“ Käse



„Unsere Mission ist es, der Welt mehr zu geben, als ihr zu nehmen.“

Jasper und Thilo Metzger-Petersen

Bester Käse in Bioland-Qualität ist das Markenzeichen der Backensholzer Hofkäserei. Hofladen, Bistro und Abenteuerspielplatz bieten zudem ideale Voraussetzungen für einen tollen Ausflug.

Ob aus Kuh- oder Ziegenmilch, ob mild oder würzig, ob fest oder cremig-weich: Jeder Käse, der in der Hofkäserei entsteht, ist ein handgemachtes Unikat. Zu kaufen gibt es die köstlichen, teils international prämierten Erzeugnisse im Hofladen, dazu eine große Weinauswahl, Feinkostprodukte befreundeter Manufakturen, Gewürze, Salze, Marmeladen, Chutneys und handgefertigte Messer. Das Bistro bietet Wohlfühlgerichte in Bioqualität wie knusprige Flammkuchen, Pasta mit Deichkäse, hausgemachten Kuchen und leckere Waffeln. Während die Erwachsenen auf der gemütlichen Terrasse mit Loungeecke entspannen, können die Kinder auf dem großen Abenteuerspielplatz mit Hüpfkissen toben. Zudem sind die Gäste täglich eingeladen, den Hof und seine tierischen Bewohner zu erkunden – kostenfrei und ohne Voranmeldung.



Backensholz

Schwabstedter Damm 10
25885 Oster-Ohrstedt
www.backensholz.de

Öffnungszeiten

Siehe Webseite



HOF BERG

Text: Eckhard Voß
Fotos: Sven Sindt

Von der Kuh bis zum Kunden



Hof Berg im beschaulichen Dannau ist Schleswig-Holsteins ältester Bioland-Betrieb. Aus der Milch der eigenen Kühe entstehen in der Hofkäserei vor allem köstliche, oftmals Gütezeichen-geadelte Käsespezialitäten – vom cremig-weichen Kam'n Bär bis zum Hartkäse Dannauer Berg.

„Jeder Tropfen Milch unserer knapp 70 eigenen Milchkühe wird hier verarbeitet, sieben Tage die Woche“, betont René Kohler, der im Hof-Berg-Duo für die Käserei verantwortlich ist. „Und mit jedem Liter produzieren wir auch ein Stück Fleisch“, ergänzt sein Kompagnon Falk Teschemacher, Leiter der Landwirtschaft. Gemeinsam führen sie den Hof seit 2009. Und man glaubt den beiden sofort, wenn sie sagen: „Wir machen das, wofür wir brennen. Wir betreiben in jeder Beziehung einen sehr hohen Aufwand inklusive Weidehaltung und kuhgebundener Kälberaufzucht. Denn uns geht es auch um Tierwohl und Biodiversität – das hier ist alles sinnstiftend und zeigt Lösungen für gesamtgesellschaftliche Herausforderungen auf.“ Ob Joghurt, Quark, Frischkäse, saure Sahne, Weichkäse, Schnittkäse oder Hartkäse: Hof Berg steht für ein breites Sortiment – „und für ehrliche Produkte zu einem ehrlichen Preis.“ Verkauft wird viel über Wochenmärkte – letztes Glied der kompletten Wertschöpfungskette von der Kuh bis zum Kunden.

„Alle unsere Käse sind meine Lieblingskäse. Aber wenn ich einen auswählen soll: Dannauer Berg – als Reminiszenz an meine Schweizer Heimat.“

René Kohler



Hof Berg

Dorfplatz 3, 24329 Dannau
www.hof-berg.com

Hofverkauf:

Fr 16–18 Uhr

Wochenmärkte:

Eckernförde Mi+Sa 7.30–13 Uhr,
Eutin Mi 7.30–13 Uhr,
Kiel/Exerzierplatz Mi+Sa 7.30–13 Uhr,
Kiel/Blücherplatz Do 7.30–13 Uhr,
Klausdorf/Schwentinental Fr 7.30–13 Uhr,
Malente-Gremsmühlen Do 7.30–13 Uhr,
Neustadt Di+Fr 7.30–13 Uhr,
Plön Di+Fr 7.30–13 Uhr,
Preetz Sa 7.30–13 Uhr



Genuss für alle Sinne

Text: Andrea Henkel



Ein echter „Meilenstein“ der Käsestraße Schleswig-Holstein ist der Meierhof Möllgaard. Neben einer großen Käseauswahl bietet der Familienbetrieb ein buntes Veranstaltungsprogramm.

Der Hofladen in Hohenlockstedt ist ein wahres Paradies für Käseliebhaber: Mehr als 100 köstliche Spezialitäten aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch stehen hier zur Auswahl – und damit fast alle Produkte, die die Käsestraße zu bieten hat. Einige Sorten werden vor Ort in liebevoller Handarbeit veredelt. Für Besuchergruppen organisieren Inhaberin Kirsten und Senior Detlef Möllgaard zudem „leckere“ Formate wie „Schaukäsen und Selberbuttern“ sowie verschiedene Verkostungen. Ein Genuss für alle Sinne ist der Vortrag „Käse – Kunst und Kultur“, bei dem, eingebunden in Geschichten von Theodor Storm, Heiko Gauert und Kurt Tucholsky, verschiedene Käsesorten verkostet werden. Ein ganz besonderes Erlebnis sind die Radtouren mit Detlef Möllgaard, die durch die reizvolle Auenlandschaft zu Fischteichen, ganzjährig grasenden Robustrindern, einem Melkroboter, einem Kartoffelhof, einem Fledermaus-Bunker und dem Käsekiosk an der Lohmühle führt.



Meierhof Möllgaard

Kieler Straße 84
25551 Hohenlockstedt
www.meierhof-moellgaard.de

Öffnungszeiten

Di–Fr 9–18 Uhr
Sa 8–12.30 Uhr

„Mein Lieblingskäse ist der 5-Sprachen-Käse. Er verbindet uns mit der nordfriesischen Heimat meines Vaters und mit unserer Leidenschaft für Regionalität.“

Kirsten Möllgaard



OSTENFELDER MEIEREI

Text: Andrea Henkel

Käsehandwerk im Doppelpack



Seit über 135 Jahren steht die Ostenfelder Meierei in Nordfriesland für höchsten Käsegenuss. Einige Sorten tragen stolz das Gütezeichen Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein.

Zwar ist die Ostenfelder Meierei die kleinste Meierei Schleswig-Holsteins, doch was hier entsteht, ist aller Ehren wert. In handwerklicher Tradition werden mit viel Liebe und Erfahrung köstliche Käsespezialitäten aus Kuh- und Ziegenmilch hergestellt, einige davon in Bioqualität. Ob der klassische Ostenfelder Tilsiter, der Landkäse mild, der Bockshornklee Käse oder die Deichziege: Die Produkte, die unter den fachkundigen Händen von Hauke Koll und seinem Team entstehen, lassen Genießern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Zu kaufen gibt's die Köstlichkeiten unter anderem im betriebs-eigenen Hofladen, der gerade kürzlich neu eröffnet wurde. Zur Ostenfelder Meierei gehört außerdem die Inselkäserei Pellworm. In handwerklicher Tradition werden hier hochwertige Käse aus der Inselmilch von Weidekühen produziert. Das ist echter Nordseegenuss im Doppelpack!



Ostenfelder Meierei

Zur Meierei 1
25872 Ostfeld
www.ostenfelder.de

Inselkäserei Pellworm

Liliencronweg 3
25849 Pellworm

Öffnungszeiten Hofläden

Saisonal wechselnd – siehe Website und Soziale Medien

„Ob auf der Insel oder an Land: Bei uns läuft der Käse nicht vom Band, wir machen noch alles mit Herz und Hand.“

Hauke Koll



Von Muscheln und Maränen, Ködern und Kormoranen



WIR FISCHEN.SH ist die Fischereimarkte in und für Schleswig-Holstein. Dabei geht es nicht nur um den Fisch, sondern vor allem um die Fischerinnen und 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 um Nachwuchs und macht Appetit auf leckere Fischgerichte. Zentrales Aushängeschild ist das jährlich erscheinende Magazin WIR FISCHEN, in dem regelmäßig alle Fischereisparten ihre Bühne bekommen. Der folgende Überblick zeigt, wie vielfältig Fischerei in Schleswig-Holstein ist, wie groß aktuell die Herausforderungen sind – und wie sehr die Fischerinnen und Fischer, Anglerinnen und Angler ihre Welt lieben, hegen und pflegen.



WIR FISCHEN.SH im Netz

Das Portal www.wir-fischen.sh bietet Hintergrundinfos und Aktuelles aus der Welt der schleswig-holsteinischen Fischerei. Und auch in den Sozialen Medien ist WIR FISCHEN.SH präsent.

Hier geht's zur
WIR FISCHEN.SH-Website



 [WIRFISCHEN.SH](https://www.facebook.com/wirfischen.sh)

 [wirfischen.sh](https://www.instagram.com/wirfischen.sh)

 [wir-fischen.sh](http://www.wir-fischen.sh)

Fotos: Pepe Lange

Muschelfischerei

Hauptgebiet der Muschelfischerei in Schleswig-Holstein ist das Wattenmeer an der Westküste. Durch den Einsatz motorgetriebener Fischereifahrzeuge konnten die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten Miesmuscheln hier ab dem zwanzigsten Jahrhundert in größeren Mengen gefischt werden. Die Züchtung und Kultivierung finden in sogenannten Bodenkulturverfahren statt. Auf Sylt gibt es zudem den einzigen Austernzuchtbetrieb in Deutschland.

Bei der Muschelfischerei wird oberste Priorität auf eine nachhaltige Nutzung gelegt. Das Programm zur Muschelnutzung wird regelmäßig überarbeitet und an sich ändernde Rahmenbedingungen angepasst. Große Gebiete des Nationalparks Wattenmeer sind für jegliche Muschelnutzung gesperrt. Eine Herausforderung für die Muschelwirtschaft lässt sich in den stark schwankenden Erträgen finden. Die Schwankungen gehen hierbei vor allem von den zurückgehenden Besatzmusclemengen aus, welche für die Belegung der Kulturen benötigt werden. Der Einsatz alternativer Verfahren zur Besatzmusclemengewinnung, die in sogenannte Saatmusclemengewinnungsanlagen durchgeführt werden, macht jedoch Hoffnung, die Schwankungen in den Erträgen dauerhaft ausgleichen zu können.

Weitere Informationen zur Muschelfischerei finden Sie hier:



Weitere Informationen zur Krabbenfischerei finden Sie hier:



Krabbenfischerei

Die Krabbenfischerei ist ein traditionsreicher und bedeutender Zweig der Küstenfischerei in Schleswig-Holstein. Gefangen wird überwiegend die Nordseegarnele (Crangon crangon), im Sprachgebrauch oft als „Krabbe“ bezeichnet. Sie gilt als regionale Spezialität und wird sowohl frisch als auch verarbeitet vermarktet.

Die Fischerei erfolgt mit speziellen Krabbennetzen, sogenannten Kurren, die von kleinen bis mittelgroßen Kuttern geführt werden. Hierbei hält ein Querbaum das etwa zehn bis zwölf Meter lange Netz offen, während Rollen an der Unterkante die Krabben aufscheuchen und in das Netz treiben. Die Fischer müssen hierbei sorgfältig vorgehen, um die Bestände zu schützen und eine nachhaltige Fischerei zu gewährleisten. Strenge Vorschriften sollen die Meeresbestände erhalten und die Umwelt schonen. So wird sichergestellt, dass auch zukünftige Generationen die kleinen Meeresbewohner noch fangen können.



Binnenfischerei

Die Binnenfischerei in Schleswig-Holstein umfasst die Nutzung, Pflege und nachhaltige Bewirtschaftung freilebender Fischbestände in Flüssen und Seen im Landesinneren. In nahezu allen größeren Seen des Landes wird gefischt. Die Branche steht jedoch vor erheblichen Herausforderungen.

Ein zentrales Problem stellt hierbei der Kormoran dar, dessen zunehmende Population massive Schäden verursacht. Die Fangerträge sind deutlich zurückgegangen, weshalb die Fischerei ein überregionales Kormoranmanagement fordert – eine Maßnahme, die auch von der Landesregierung unterstützt wird. Auch der wieder heimisch gewordene Fischotter setzt der Binnenfischerei zu. Um die streng geschützten Tiere nicht zu gefährden, greifen viele Fischer auf spezielle Reusen zurück, aus denen die Fischotter entkommen können – ein Kompromiss zwischen Tier- und Artenschutz. Ein weiteres Sorgenkind der Binnenfischerei ist der Aal. Die Bestände dieser traditionellen Fischart sind stark zurückgegangen. Die Kosten für Besatzmaßnahmen sind hoch, gleichzeitig verringert sich der Anteil an fangfähigem Aal mit zeitlichem Verzug. Verschiedene Projekte zur Erhaltung der Aalbestände sind bereits angelaufen.

Von besonderer wirtschaftlicher Bedeutung ist für viele Betriebe der Handel mit lebenden Satzfishen. Der Verkauf von Plötzen, Barschen und weiteren Cyprinidenarten stellt für zahlreiche Fischereibetriebe ein wichtiges Standbein dar. Trotz dieser Einkommensquelle bleibt die wirtschaftliche Situation der Binnenfischerei angespannt. Hoffnung bieten jedoch alternative Absatzwege wie die Direktvermarktung, die in einigen Regionen erfolgreich praktiziert wird.

Weitere Informationen zur Binnenfischerei finden Sie hier:



Teichfischerei

Die Teichfischerei basiert auf künstlich angelegten Teichlandschaften, in denen die Fische gehalten und gezüchtet werden. Neben dem Karpfen umfasst die Teichwirtschaft auch Arten wie Stör, Regenbogenforelle, Bachsaibling, Lachsforelle, Goldforelle sowie Raubfische wie Hecht und Zander. Dabei dient nicht jeder Fisch der späteren Verarbeitung – viele werden speziell als Besatzfische für andere Gewässer aufgezogen. Welche Fischarten sich für die Zucht eignen, hängt maßgeblich von der verfügbaren Wassermenge ab.

Viele Betriebe der Teichwirtschaft vermarkten ihre Produkte direkt ab Hof, häufig ergänzt durch eigene Räuchereien. Darüber hinaus bieten einige Teichanlagen Angelfischern die Möglichkeit, in speziell eingerichteten Angelteichen selbst aktiv zu werden.

Weitere Informationen zur Teichfischerei finden Sie hier:



Küstenfischerei

Frischfisch wird sowohl in der Nordsee als auch in der Ostsee gefangen. Zu den Hauptfischarten der Küstenfischer zählen Dorsch, Hering, Wittling, Sprotten und verschiedene Plattfischarten. Eine Besonderheit der Nordsee ist die traditionelle Krabbenfischerei. Zudem gibt es dort natürliche Vorkommen von Miesmuschel- und Austernbänken.

Die Fischer entlang der Küsten leisten nicht nur einen Beitrag zur Versorgung mit frischen Meeresprodukten, sondern prägen auch das Bild lebendiger Häfen. Für viele Touristen gehört der Besuch eines Fischereihafens mit Anlandung und Direktverkauf von Fisch und Krabben zu den authentischsten Erlebnissen in Schleswig-Holstein. Die Fischerei ist damit ein fester Bestandteil der kulturellen Identität des Bundeslandes.

Trotz ihrer langen Tradition – sie gilt als das älteste Handwerk der Meeresnutzung – steht die Fischerei heute unter zunehmendem Druck. Verschiedene konkurrierende Nutzungen wie Schifffahrtsrouten, Stromkabel, militärische Übungszone, Offshore-Windparks, Gasleitungen oder Ankerplätze für große Frachtschiffe beanspruchen Flächen, die früher der Fischerei vorbehalten waren. Diese Entwicklungen schränken die verfügbaren Fanggebiete ein und stellen die Küstenfischer vor große Herausforderungen.

Weitere Informationen zur Küstenfischerei finden Sie hier:



Angelfischerei

Die vielfältige Gewässerlandschaft Schleswig-Holsteins bietet Anglerinnen und Anglern zahlreiche Möglichkeiten. Die Ostseeküste gilt überregional als beliebtes Revier für den Fang von Meerforellen. In den Frühjahrsmonaten lassen sich vielerorts Heringsfänge, während Brandungsangeln besonders in den Herbst- und Wintermonaten attraktiv ist. Auch die Nordseeküste bietet gute Bedingungen für den Fang von Makrelen, Flundern und weiteren Arten.

Für Anglerinnen und Angler, die ruhigere Gewässer bevorzugen, stehen zahlreiche Binnengewässer zur Verfügung. Dort besteht eine große Vielfalt an Süßwasserfischarten, darunter Karpfen, Hecht, Zander und Barsch. Die Fangmöglichkeiten sind entsprechend breit gefächert. In Schleswig-Holstein sind viele Anglerinnen und Angler in örtlichen Angelvereinen organisiert. Während größere Seen überwiegend von Berufsfischern bewirtschaftet werden, pachten Angelvereine meist kleinere Seen sowie Fließgewässer in ihrer Region. Auch für Gäste bestehen umfangreiche Möglichkeiten zur Angelfischerei, da zahlreiche Angelvereine und Berufsfischer sogenannte Gastkarten für ihre Gewässer ausgeben. Für das Angeln in Schleswig-Holstein ist grundsätzlich ein gültiger Fischereischein erforderlich.

Weitere Informationen zur Angelfischerei finden Sie hier:



Aquakultur

Bei der modernen Aquakultur kommt eine Vielzahl an unterschiedlichen Produktionssystemen wie Teichwirtschaft, Durchflusssysteme, Netzgehege und geschlossene Kreislaufanlagen zum Einsatz. Die älteste und häufigste Form stellt hierbei die Teichwirtschaft dar, in der überwiegend Karpfen, Forellen und Zander gezüchtet werden. Durchflusssysteme, bei denen mehrere Teiche oder Becken so miteinander verbunden sind, dass das Wasser diese durchströmen kann, dienen ebenfalls der Forellenzucht. Sogenannte Netzgehege, welche in natürlichen Gewässern verankert werden, findet man in Teichen, Flüssen aber auch in der Kieler Förde oder dem Nord-Ostsee-Kanal. In diesen Anlagen können die Fische leichter gefüttert und abgefischt werden.

Eine weitere Form der Aquakultur stellt die Muschelwirtschaft dar, welche an der Nordseeküste Schleswig-Holsteins eine bedeutende Rolle spielt. Die Bodenkultivierung an künstlichen Kollektoren und die Haltung in Drahtkörben bzw. Netzsäcken sind hier besonders verbreitet.

Geschlossene Kreislaufanlagen bestehen aus mehreren Becken und Filtersystemen, die das Abwasser reinigen und wiederverwenden. Dadurch sind diese Systeme unabhängig von natürlichen Wasserquellen und dem Standort. Trotz ihrer Vorteile – wie geringem Wasserverbrauch und geringen Umweltauswirkungen – ist eine wirtschaftlich rentable Nutzung oft schwierig, da hohe Investitions- und Betriebskosten anfallen. Zur Aquakultur zählt auch die Zucht von Mikro- und Makroalgen, die beispielsweise in Tanks oder Bioreaktoren erfolgt.

Weitere Informationen zur Aquakultur finden Sie hier:



Das Magazin WIR FISCHEN liefert einmal im Jahr News und Tipps, Porträts und Hintergrundberichte sowie Reportagen und Rezepte rund ums Thema Fischerei in Schleswig-Holstein. Erhältlich sind alle bisher erschienenen Ausgaben unter: shop.die-seite-verlag.de





Schwarze

In Sven Fülchers rußgeschwängelter Räucherammer werden aus schleswig-holsteinischen Schweineschinken feinste Holsteiner Katenschinken.

Magie

„Da steckt richtig Zeit und Arbeit drin, das ist Handwerk, das begeistert“

Wenn Sven Fülcher von seinen Holsteiner Katenschinken erzählt, beginnen seine hellblauen Augen zu strahlen. Der 36-Jährige führt das Familienunternehmen Fülcher Fleisch mit Hauptsitz in Seestermühle seit 2020 gemeinsam mit seinem Bruder Marc. Die beiden haben sich die Geschäftsfelder geschwisterlich geteilt. Während Marc sich um den Viehhandel, die Schlachtung und Zerlegung kümmert, leitet Sven den Produktionsstandort samt Hofladen im nahen Hemdingen. Neben vielen anderen Fleisch- und Wurstwaren entstehen hier auch köstliche Holsteiner Katenschinken.

„Nur die schönsten Schinken werden Holsteiner Katenschinken“ Erste Station: die Salzkammer. Acht Wochen reifen die Hinterschinken vom Schwein hier bei kühlen 4,5 Grad. „Wir kaufen die Schweine alle bei Landwirten aus der näheren Umgebung – die haben bis zur Schlachtung maximal 30 Minuten Fahrweg“, erklärt Sven Fülcher. Nach der Schlachtung wird dann genau hingeschaut: „Nur die schönsten Schinken werden Holsteiner Katenschinken! Wir brauchen Volumen. Und sie dürfen nicht zu mager sein.“

Text: Eckhard Voß
Fotos: Sven Sindt



Fülcher Fleisch

Fachgeschäft
Reichenstraße 12
25485 Hemdingen
www.fuelscher-wurst.de

Öffnungszeiten

Fr 7–18 Uhr
Sa 8–12 Uhr



„Wir setzen auf Zeit. Denn die gibt Zartheit“

Wer es als Schinken nach Hemdingen in Fülchers Salzkammer geschafft hat, darf sich fünf Wochen lang auf Streichel-einheiten freuen. So lange werden die Schinken gesalzen, am Anfang stärker, dann weniger, alles nach Gefühl. „Außerdem stapeln wir die Schinken immer wieder anders. Und die letzten drei Wochen salzen wir die Schinken nicht mehr, sondern lassen sie – wie wir sagen – durchbrennen, damit das Salz gleichmäßig tief in den Schinken ziehen kann“, verrät Sven Fülcher. Auf Salzlakebäder wird bei Fülchers übrigens verzichtet. „Da hat jeder Kollege seine eigene Philosophie – einige legen die Schinken am Anfang in Lake, einige am Ende, wir gar nicht.“ Und auch die Verweildauer im Salz ist unterschiedlich. „Wir setzen auf Zeit. Denn die verleiht dem Holsteiner Katenschinken seine Zartheit.“

„Rauch und Frischluft – das ist wie Ebbe und Flut“

Zweite Station: die Räucherammer. Nach acht Wochen in der Salzkammer werden die Schinken liebevoll von Hand gewaschen, dürfen danach einen Tag wieder trocken werden – und dann geht’s in den Rauch. Genauer: in den Buchenrauch. Denn kein anderer kommt für

Holsteiner Katenschinken in die Räucherammer. Bei Fülchers läuft der Räucherprozess in zwei Schritten: „Erst kommen die Schinken in eine schmale Kammer mit pechschwarzen, vom Rauch gesättigten Wänden, da ist die Temperatur mit knapp 30 Grad etwas höher, damit sich das Fleisch nach außen hin abschließen kann.“ Danach werden die Schinken in der großen Räucherammer unter die Decke gehängt. Das Räuchern dauert insgesamt etwa sechs Wochen und folgt ehernen Gesetzen: „Auf zwei Tage Rauch folgen zwei Tage Frischluft – das ist wie Ebbe und Flut.“

„Diese Handwerkskunst muss unbedingt bewahrt bleiben“

Dritte Station: der Hofladen. 65 Schinken kommen im Jahresschnitt bei Fülchers aus dem Rauch, jeder einzelne mit viel Handarbeit, Gefühl und Leidenschaft in Salz und Rauch veredelt, so wie es der großen Holsteiner-Katenschinken-Tradition entspricht. „Und diese Handwerkskunst ist so einzigartig und so kostbar, dass sie unbedingt bewahrt bleiben muss“, unterstreicht Sven Fülcher, der sich deshalb auch als 1. Vorsitzender in der Schutzgemeinschaft Holsteiner Katenschinken engagiert.



„Besser als Geburtstag und Weihnachten zusammen“



Alle Holsteiner Katenschinken tragen übrigens seit 60 Jahren das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. Und viele von ihnen werden direkt vermarktet. So auch bei Fülchers. Hier gehen Scheiben und Stücke vom köstlichen Katenschinken in großer Zahl über die Frischetheke im familieneigenen „nah & frisch“-Markt in Sparrieshoop, nicht zuletzt aber auch über die Theke des Hofladens in Hemdingen, der insbesondere freitags die Fleischliebhaber der Region geradezu magnetisch anzieht.

Über 80 Mitarbeiter zählt das Unternehmen Fülcher Fleisch insgesamt. Neben Sven und Marc Fülcher sind auch Vater Jan-Peter sowie Svens Zwillingsschwester Kathrin mit an Bord. Und die nächste Generation läuft sich auch schon warm. „Meine Kinder Felix, 5, und Luise, 3, wuseln hier schon oft in Gummistiefeln mit rum“, erzählt Sven Fülcher, der mit seiner Familie in unmittelbarer Nähe des Betriebs wohnt. Ob die Kleinen dereinst mal übernehmen werden? „Die können später machen, was sie wollen“, betont der stolze Vater. Aber zumindest bei Felix ist die Liebe zu hochwertigen Fleischprodukten in Handwerksqualität schon weit entwickelt. „Als er kürzlich eine unserer Pfefferbeißer probiert hat, meinte er: ‚Die ist ja besser als Geburtstag und Weihnachten zusammen.‘“

HOLSTEINER KATENSCHINKEN

Seit dem 16. Jahrhundert wird der Holsteiner Katenschinken mit viel Sorgfalt und Leidenschaft hergestellt. Als Basis dient bis heute der komplette Hinterschinken vom Schwein. Seit 1967 trägt der Holsteiner Katenschinken als damals erstes Produkt überhaupt das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein. 2006 schloss sich eine Handvoll norddeutscher Schinkenräuchereien mit dem Fleischerverband zur „Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller“ zusammen und beantragte bei der EU Herkunftsschutz. Mit Erfolg: Seit 2012 trägt der Holsteiner Katenschinken das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe (ggA)“, nur der in hiesigen Fleischereien über Buchenholz geräucherte Schinken von Schweinen aus Schleswig-Holstein darf sich mit dieser Auszeichnung schmücken.



Blühende



IM NORDEN GEWACHSEN®

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 18 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



im Norden
gewachsen®



DIE ZUKUNFT DER NORDDEUTSCHEN ZIERPFLANZENWELT IST JUNG UND BUNT

Qualitäts-Zierpflanzen aus Schleswig-Holstein sind leicht zu erkennen: am Gütezeichen Schleswig-Holstein und am Logo des Vereins „im Norden gewachsen®“. Dahinter stehen aktuell 18 Mitgliedsbetriebe, von denen viele ihren Sitz in Gönnebek haben. Hier im Zentrum der norddeutschen Zierpflanzenwelt beginnt unsere Reise in die Zukunft, auf der wir spannende junge Menschen getroffen haben, die eines eint: die Leidenschaft für Blumen und Blüten in Gütezeichen-Qualität.

Aussichten



ERSTE STATION: BULL GARTENBAU, GÖNNEBEK

SunMagic – eine Echinacea-Sorte, die weltweit bekannt ist. Ihre Wurzeln – im wahrsten Sinne des Wortes – hat diese blütenreiche Scheinsonnenhut-Züchtung in Gönnebek, genauer gesagt: bei Bull Gartenbau. Hartwig und Ulrike Bull übernahmen das Unternehmen im Jahr 2009 und positionierten es mit frischem Konzept neu am Markt. Seither sind eigene, patentgeschützte Züchtungen ein wichtiges Standbein des Betriebs. In Gönnebek produzieren die Bulls an zwei Standorten jährlich beeindruckende Stückzahlen: Auf 60.000 Quadratmetern Freilandfläche und 25.000 Quadratmetern unter Glas entstehen rund 500.000 Frühlingsblüher, 350.000 Beet- und Balkonpflanzen – und noch vieles mehr. Seit 2024 ist auch Sohn Paul im Familienunternehmen tätig, das seinen Namen trägt. Zuvor absolvierte er eine Ausbildung im Groß- und Außenhandelsmanagement. „Ich interessiere mich vor allem für Büro- und Managementthemen“, erzählt er. „Aber auch die Züchtung finde ich spannend.“ Aktuell macht Paul seinen Lkw-Führerschein und plant, sich beruflich noch weiterzubilden. Seine Eltern sehen seiner Zukunft gelassen entgegen – beruflich stehen ihm alle Wege offen. Dass die Chemie zwischen den Generationen stimmt, spürt man beim fröhlichen Familienfotoshooting inmitten eines bunten Blütenmeers aus Petunien, Minipetunien und Verbenaen.



Nachfolge möglich: Hartwig und Ulrike Bull sowie Sohn Paul schauen gelassen in die Zukunft – Paul stehen beruflich alle Wege offen.



ZWEITE STATION: PFLANZENGROSS-HANDEL PETERSEN, GÖNNEBEK

Ab 2026 bleibt bei Petersens alles anders. Zum Jahreswechsel steigt Klaus Petersens Tochter in das Unternehmen mit ein. Miriam Petersen ist bei unserem Besuch nicht vor Ort – „die muss noch lernen“, entschuldigt Klaus schmunzelnd seine designierte Nachfolgerin, die in der Ferne auf Fortbildung ist. Doch so viel ist klar: Miriam hat zukünftig ein starkes junges Damenduo an ihrer Seite. Die Gärtnergesellinnen Anna-Lena Ströde und Simone Wittenburg kümmern sich bei Petersens verantwortlich um den Gartenbau respektive Vertrieb. Warum sie gerade diesen Beruf gewählt haben? „Es ist einfach eine Freude, mit Pflanzen zu arbeiten“, bringt es Anna-Lena auf den Punkt. „Man ist viel draußen an der frischen Luft. Und man schenkt immer Freude.“ Viele der Pflanzen, die Petersens als Großhändler vertreibt, kommen aus eigener Produktion, „insgesamt sind bestimmt 60 Prozent hier aus der Gärtnersiedlung Gönnebek“, sagt Klaus Petersen. Abnehmer sind vor allem familiengeführte Gartencenter aus dem Norden, zum Beispiel das Gartencenter Rostock aus Elmshorn. Dessen Mitarbeiterin Gina Kalusch, gelernte Floristin, macht sich gerade ein Bild von der Entwicklung der von ihr geordneten Pflanzen. Ihr Urteil: „Alles top!“

„Man ist viel draußen an der frischen Luft. Und man schenkt immer Freude.“



Nachfolge gesichert: Klaus Petersen gibt sein florierendes Unternehmen ab 2026 sukzessive in starke weibliche Hände.

DRITTE STATION: BUCHWALD PFLANZENCENTER, MALENTE

„Ich hätte mir auch vorstellen können, Medizin zu studieren“, blickt Tina Buchwald auf das Ende ihrer Schulzeit zurück. „Doch dann hab' ich mich nach dem Abi doch für eine Ausbildung zur Gärtnerin entschieden – in einem Zierpflanzenbetrieb in Heidelberg.“ Danach machte die heute 37-Jährige ihren Gartenbau-Bachelor in Berlin, schloss ein 3-jähriges Traineeprogramm an – und startete bestens vorbereitet in den elterlichen Betrieb mit seinen zwei Gartencentern in Malente und Stockelsdorf. Seit dem 1. Januar 2024 ist sie im Hause Buchwald die Chefin, führt insgesamt 20 Mitarbeiter. Meist an ihrer Seite: Golden Doodle Kalle, der sie auch beim Shooting fotografen flankiert. Tina Buchwald versprüht im Gespräch Energie und Positivität, Klarheit und Zielstrebigkeit. „Ich bin hier allein verantwortlich, kann entscheiden und verändern – das ist doch toll!“, betont sie. Für Kunden wie Mitarbeiter hat sie immer ein Lächeln und ein paar fröhliche Worte parat. Das Gütezeichen und den Verein im Norden gewachsen® findet sie „cool“. Nach ihrer Beobachtung achten die Menschen auch bei Pflanzen immer mehr auf Regionalität. Aktuell im Trend: Gemüse und Kräuter. Und wie sieht es bei Tina Buchwald auf der Terrasse und im Garten aus? „Blütenreich! Und: Hauptsache bunt!“

Nachfolge abgeschlossen: Tina Buchwald hat die beiden Buchwald Pflanzencenter Anfang 2024 von ihren Eltern übernommen.



Lust auf Zukunft?

Viele „im Norden gewachsen“-Betriebe bilden Gärtner (m/w/d) aus – in fünf Fachrichtungen: Zierpflanzenbau, Obstbau, Gemüsebau, Stauden, Baumschule.



Text: Eckhard Voß



Echt lecker. Echt von hier.

Willkommen in der Welt von GUTES VOM HOF.SH. Wenn es um regionale Produkte der Saison, um Hofläden und Manufakturen, Restaurants und Rezepte, Landwirtschaft und Fischerei geht, ist das Direktvermarkter-Portal des Landes Schleswig-Holstein die erste Adresse. Ob Webseite oder Social-Media: GUTES VOM HOF.SH macht Lust aufs Einkaufen direkt beim Erzeuger – und aufs Kochen und Genießen mit regionalen Produkten. Gehen Sie auf Entdeckungstour!

Ob über die Karte, Liste oder Suche: Im Webportal GUTES VOM HOF.SH ist der nächste Hofladen, Genusshandwerks- oder Gastronomiebetrieb immer nur einen Klick entfernt. Weit über 300 Betriebe in ganz Schleswig-Holstein sind hier mit ihrem Angebot zu entdecken.

Wo gibt's in der Nähe Kartoffeln direkt vom Feld, wo Aroniabeeren, Gallowayrindfleisch, Karpfen oder Rohmilchkäse? Wo ist die nächste Meierei, Fleischerei oder Fischräucherei? GUTES VOM HOF.SH kennt die Antwort – und liefert dazu im Bereich „Hofwissen“ wertvolle Informationen, zum Beispiel über Biosiegel, Zertifizierungen und Anbauverbände.

Dazu gibt's Warenkunde, einen Saisonkalender und einen Wochenmarkt-Finder, aktuelle Termine für Genussveranstaltungen – und nicht zuletzt viele Rezepte mit Zutaten aus dem echten Norden. Echt Schleswig-Holstein. Echt GUTES VOM HOF.SH.

TIPP

Am besten gleich den GUTES VOM HOF.SH Newsletter bestellen



Echt persönlich. Echt aktuell.

Ob Post, Story oder Reel: Auf Facebook und Instagram liefert GUTES VOM HOF.SH laufend aktuelle Tipps und Infos, Tier- und Hofgeschichten, Rezepte und Porträts – und immer wieder gibt es Gewinnspiele mit attraktiven Preisen. So machen die Social-Media-Kanäle Lust darauf, in der Welt der regionalen Genüsse auf Entdeckungstouren zu gehen.

Je nach Jahreszeit und Angebot legt GUTES VOM HOF.SH in den Sozialen Medien den Fokus auf regionale Angebote der Saison – von der Erdbeer- bis zur Rotkohlernte, von der Eröffnung der Schafs- und Ziegenkäsesaison bis zur Festtagsbratenzeit. Dann gibt's spannende Produktinfos und überraschende Zahlen und Fakten, frische Rezepte und Zubereitungstipps.

Und immer lädt GUTES VOM HOF.SH dazu ein, hinter die Kulissen der Betriebe zu schauen und die Erzeugerinnen und Erzeuger regionaler Produkte, ihre Geschichte und Motivation näher kennenzulernen. Ganz persönlich. Im echten Norden. Echt Schleswig-Holstein. Echt GUTES VOM HOF.SH.



GUTES VOM HOF.SH ist eine Initiative des Landwirtschaftsministeriums

WIR GESTALTEN ZUKUNFT | SH



gutes-vom-hof.sh

Was gibt es Schöneres, als in Schleswig-Holstein mit dem Fahrrad auf Erlebnistouren zu gehen, den Fahrtwind im Gesicht, den Blick in die Weite der Natur gerichtet, vorbei an Feldern, Knicks, Wäldern und Seen zu radeln und am Wegesrand Hofläden, Manufakturen, Cafés und Restaurants zu besuchen?! GUTES VOM HOF.SH weiß, wo die nächste Genussadresse darauf wartet, von Ihnen entdeckt zu werden. Zum Beispiel in der Holsteinischen Schweiz in und um Malente.



1. HALT: WOCHENMARKT EUTIN

Der Wochenmarkt in der Residenzstadt Eutin zählt zu den schönsten in der Region und findet mittwochs und samstags von 8:00 bis 13:00 Uhr auf dem historischen Marktplatz statt. Er ist ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Besucher, die frische, regionale Produkte in entspannter Atmosphäre einkaufen möchten. Der Markt bietet nicht nur frische Produkte, sondern auch ein angenehmes Ambiente zum Flanieren und Genießen. Rund um den Marktplatz laden Cafés und Restaurants zum Verweilen ein.

Immer Mittwoch und Samstag 8:00 – 13:00
Am Markt, 23701 Eutin



2. HALT: BUCHWALD PFLANZENCENTER INKL. CAFÉ ORCHIDEE MIT AUSSENTERRASSE

Das Buchwald Pflanzencenter in Bad Malente, auch bekannt als Buchwald Grün erleben, ist ein familiengeführtes Gartencenter in der Holsteinischen Schweiz. Gelegen in der Rövkampallee 39, etwa 3 km außerhalb von Malente, erstreckt sich das Zentrum über mehr als 5.000 m² Verkaufsfläche. Zusätzlich gibt es im Pflanzencenter das Café Orchidee, welches zum Verweilen einlädt. Umgeben von grünen Pflanzen können Gäste hausgemachte Kuchen, Torten sowie herzhafte Suppen und Snacks genießen.

www.buchwald-pflanzencenter.de
Rövkampallee 39, 23714 Bad Malente



GÜT X KOMOOT
Die Route der GUTES VOM HOF.SH-Erlebnistour ist bei Komoot abrufbar:



5. HALT: HOF BERG
Hof Berg in Dannau ist Schleswig-Holsteins ältester Bioland-Betrieb und bekannt für seine handwerklich hergestellten Käsespezialitäten aus eigener Milch – von Camembert über Schnittbrot bis zu Frischkäse. Die rund 60 Kühe leben artgerecht mit Weidegang und hofeigener Fütterung. Neben dem Verkauf auf dem Hof (freitags) ist Hof Berg auf vielen Wochenmärkten der Region vertreten. Wer länger bleiben möchte, kann im gemütlichen Ferienhaus Urlaub auf dem Bauernhof machen.

www.hof-berg.com
Dorfplatz 3, 24329 Dannau



www.ingenhof.de
Dorfstraße 19, 23714 Malkwitz

3. HALT: OBST- UND WEINGUT INGENHOF

Der Ingenhof in Malente-Malkwitz, Schleswig-Holstein, ist ein familiengeführter Betrieb, der Tradition und Innovation vereint. Ursprünglich als Ackerbaubetrieb gestartet, entwickelte er sich seit den 1990er-Jahren zu einem vielfältigen Hof mit Erdbeer-, Himbeer- und Weinanbau sowie einem beliebten Ferienciel. Ob gemütlich im Feldcafé hausgemachte Kuchen und Kaffeespezialitäten genießen, eine spannende Weinführung mit Verkostung erleben oder im Hofladen regionale Produkte und frische Beeren einkaufen – der Ingenhof bietet vielfältige Aktivitäten für Groß und Klein. Auch ein Urlaub auf dem Bauernhof mit komfortablen Ferienwohnungen, Tieren zum Anfassen und viel Natur sorgt für unvergessliche Erholung auf dem Land.



4. HALT: ZIEGENHOF IM WIESENGRUND

Der Ziegenhof im Wiesengrund in Malente-Malkwitz ist ein Bio-Bauernhof, der sich der artgerechten Haltung bedrohter Nutztierassen verschrieben hat. Neben Ziegen beherbergt der Hof auch Bunte Bentheimer Schweine, Hinterwälder Rinder, Sundheimer Hühner, Diepholzer Gänse und Pommernenten. Diese Tiere werden zur Erhaltung der genetischen Vielfalt gezüchtet und vermarktet – nach dem Motto „Erhalt durch Genuss“. Im Hofladen des Ziegenhofs im Wiesengrund können Besucher eine feine Auswahl an hofeigenen Bio-Produkten entdecken – von Ziegenkäse, Wurst und Fleisch bis hin zu handgemachten Ziegenmilchseifen. Alles wird direkt vor Ort hergestellt und ausschließlich im Laden verkauft.

www.ziegenhof-im-wiesengrund.de
Dorfstraße 42, 23714 Malkwitz



**ENDE:
BAHNHOF
MALENTE
LÄNGE:
CA. 34 KM**

6. HALT: WAGNERSHOF

Der Wagnershof in Grebin ist ein familiengeführter Galloway-Rinderhof in der Holsteinischen Schweiz. Die Tiere leben ganzjährig auf Weiden und werden artgerecht sowie nachhaltig gehalten. Das Fleisch ist hochwertig, besonders zart und frei von Zusatzstoffen. Im kleinen Hofladen gibt es Galloway-Spezialitäten wie Steaks, Hack, Wurst, Schinken und Aufschnitt. Geöffnet ist der Laden freitags von 13–17 Uhr und samstags von 10–13 Uhr.

Wagnershof, 24329 Grebin

Auf dem Wochenmarkt, im Hofladen oder im Supermarkt regionale Produkte der Saison einzukaufen, ist das reine Vergnügen. Und zu Hause in der Küche verwandeln wir die Köstlichkeiten von hier dann in puren Genuss. Zu jeder Jahreszeit. Der GUTES VOM HOF.SH-Saisonkalender weiß, wann welche regionalen Obst- und Gemüsesorten Saison haben und frisch vom Feld oder aus dem Gewächshaus kommen. Und dazu gibt's für jede Jahreszeit passende Rezepte zum Nachkochen.



Räucherfisch-Dillröllchen



1 Eier verquirlen, Salz zufügen. Mehl und Milch abwechselnd in kleinen Mengen zufügen, dabei rühren. Den Teig 20 Minuten quellen lassen.

2 Eine auf mittlerer Temperatur aufgeheizte Pfanne mit Öl einpinseln, wenig Teig einfüllen und sofort flach verstreichen. Den Crêpe wenden, wenn die Ränder bräunen und sich deutlich lösen lassen. Fertig braten, zur Seite legen und den Prozess wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

3 Dill waschen und trocken schütteln. Feine Blättchen von den Stielen zupfen, hacken.

4 Frischkäse mit den anderen Zutaten zu einer schlanken Creme verrühren, Dill unterrühren. Dünn auf die Crêpes streichen, mit Räucherfisch (z. B. Lachs) belegen.

5 Crêpes von vorn her einrollen, Rollen in 3 Zentimeter dicke Stücke schneiden.

4 Portionen
Zubereitungszeit:
20 Minuten + Quellzeit

Zutaten

Crêpes

- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 150 g Mehl
- 250 ml Milch
- Öl zum Braten

Frischkäsecreme

- 1 Bund Dill
- 150 g Frischkäse
- 2 EL Milch
- 1 TL Senf
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 300 g sehr dünn geschnittener Räucherfisch

Zum bebilderten Schritt-für-Schritt-Rezept geht's hier:



Flanksteak mit Thymian-tomaten

Feines Fleisch mit sommerlicher Beilage

2 Portionen
Zubereitungszeit:
20 Minuten

Zutaten

- 200 g Cherrytomaten
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Flanksteaks vom Rind (etwa 600 g)
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zweiglein Thymian
- 1 TL Puderzucker
- Salz
- Pfeffer

1 Tomaten waschen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Steaks von jeder Seite 1 Minute anbraten. Salzen. Hitze auf 1/3 runterschalten und die Steaks 4 bis 6 Minuten weiter garen.

2 Steaks in Alufolie wickeln, nachgaren lassen. Pfanne sofort wieder stark erhitzen, Olivenöl zufügen. Tomaten mit Thymian 2 bis 3 Minuten im heißen Öl schwenken.

3 Mit Puderzucker überstäuben und noch 1 Minute schwenken. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen, zusammen mit den Steaks servieren.

Zum bebilderten Schritt-für-Schritt-Rezept geht's hier:



3 bis 4 Portionen
Zubereitungszeit:
45 Minuten

Zutaten

- 400 g Spitzkohl
- 1 Zwiebel
- 400 g gemischtes Hack
- etwas Öl zum Braten und für die Form
- Salz
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 2 Eier
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Crème fraîche
- Pfeffer
- 100 g Käse

1 Vom Kohl 1 oder 2 unschöne Blätter entfernen, von der Spitze weg in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Streifen etwas zerkleinern.

2 Zwiebel pellen und würfeln. Zusammen mit dem Hack in einer geräumigen Pfanne im heißen Öl anbraten, bis es krümelig ist. Salzen.

3 Stückige Tomaten, Eier, Tomatenmark und Crème fraîche zum Hack geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Form fetten, Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kohl zur Hackmischung geben, vermengen, in die Form geben und 15 Minuten backen.

5 Käse reiben oder Käsescheiben in Stücke reißen, auf den Auflauf geben, weitere 10 Minuten backen.



Auflauf mit Spitzkohl und Hack

Zum bebilderten Schritt-für-Schritt-Rezept geht's hier:



HOFLADEN BANNICKText: Andrea Henkel
Fotos: Sven Sindt

„Drei Jahre haben wir darauf hingearbeitet – 2025 sind unsere eigenen Kartoffeln und Eier endlich in Bio-Qualität.“

Henning Bannick

Knollige Stars vom Bistensee

Ob mehlig- oder festkochend, ob leuchtend gelb oder kräftig lila: Auf dem Hof Bannick ist die Kartoffel der Star. Viele verschiedene Sorten lassen Genießerherzen höherschlagen.

Kaufen können Kunden die tollen Knollen, die stolz das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ tragen, auf den Wochenmärkten in Eckernförde, Rendsburg, Kropp, Schleswig, Kiel-Suchsdorf sowie auf dem Kieler Blücherplatz – und natürlich direkt im Hofladen in Ahlefeld-Bistensee am Rand der Hüttener Berge. Hier gibt es neben den Kartoffeln frische Eier in Bio-Qualität von Hühnern mit großzügigem Auslauf direkt vom Hof sowie leckere hausgemachte Fruchtaufstriche. Weitere Leckereien, unter anderem saisonales Gemüse, Sirupe, Säfte und Eiernudeln aus eigener Herstellung, runden das Angebot ab. Im integrierten Café werden zudem köstliche Kuchen und Torten aus der Hofküche serviert. Die beliebten Kartoffeln werden direkt nebenan gepflanzt, umsorgt und geerntet. Aktuell hat der Hof die Umstellung zu einem Bio-Betrieb abgeschlossen. Und so gehen dieses Jahr die ersten Eier und Kartoffeln in Bio-Qualität über den Tresen.

**Hofladen Bannick**Dorfstraße 8a
24358 Ahlefeld-Bistensee/
OT Bistensee
www.hofladen-bannick.de**Öffnungszeiten:**

Mi–Mo 8–18 Uhr (Di Ruhetag)

HOF FUHLREIT

Leckeres mit Herz und Muh

Text: Andrea Henkel
Fotos: Sven Sindt

Köstliche Erzeugnisse aus bester Milch und viele weitere Leckereien bekommen Kunden im Hofladen des Hofes Fuhlreit südlich von Kropp. Viele Produkte tragen schon lange das Gütezeichen.

Bereits seit 1881 befindet sich der Hof im Besitz der Familie Sierck. Und nicht nur die Menschen, sondern auch die rund 70 Milchkühe fühlen sich hier pudelwohl. Hochwertiges Futter und Weidehaltung von Frühjahr bis Herbst sorgen für eine erstklassige Qualität der Milch. Ein Teil davon wird in der betriebseigenen Meierei Geestfrisch zu Joghurt, Butter, Quark, Buttermilch und Käse verarbeitet. Besonders beliebt ist „Geesa's Eis“ – erhältlich in mehr als 40 unwiderstehlichen Geschmacksrichtungen. Bei ihren Produkten setzt die Familie gezielt auf Direktvermarktung. Und so gibt es im Hofladen neben den Milchprodukten auch Eier von Hühnern aus klimafreundlicher Freilandhaltung, Fleisch- und Wurstwaren von eigenen Rindern sowie weitere Erzeugnisse ausgewählter, meist regionaler Produzenten. Bis zu zweimal pro Woche beliefert zudem das Milchtaxi Kunden im Raum Schleswig-Rendsburg-Eckernförde.

**Hof Fuhlreit –**
Hofmeierei & Hofladen
Fuhlreit 4, 24848 Kropp
www.meierei-geestfrisch.de**Öffnungszeiten:**Mi–Fr 8–12 & 14–18 Uhr
Sa 9–12 Uhr

„Besonders stolz bin ich auf unsere leckeren Eissorten. Mein klarer Favorit: Basilikum-Eis mit frischen Erdbeeren!“

Johanna Sierck



Köstliches aus dem Koog



„Unser Lieblingsprodukt sind natürlich unsere leckeren Eier aus Freilandhaltung.“

Ute Volquardsen



In Reußenköge liegt, umgeben von weiten Feldern, der Marienhof der Familie Volquardsen. Ihr Hofladen im nahegelegenen Bordelum bietet regionale Produkte in Top-Qualität.

Markenzeichen des Hofes sind die leckeren Eier aus artgerechter Freilandhaltung in Gütezeichen-Qualität, die es selbstverständlich auch im Hofladen zu kaufen gibt. Doch das ist längst nicht alles. Auf 200 Quadratmetern finden Genießer eine Auswahl, die sich sehen lassen kann. Aus eigener Erzeugung stammen neben Eiern, Eierlikör und selbstgemachten Frischei-Nudeln unter anderem erstklassiges Fleisch von Rindern, Schweinen und Geflügel sowie schmackhafte Kartoffeln. Darüber hinaus gibt es frisches Obst und Gemüse, Molkereiprodukte, Köstliches von Lamm und Ziege, Konfitüren, Essige und Öle, Gewürze, Deko, Spielwaren ... Hach, die Liste ließe sich lange fortsetzen! Neben dem Geschmack liegen der Familie Tierwohl und eine natürliche Landwirtschaft besonders am Herzen – das nicht nur auf dem eigenen Hof, sondern auch bei den Lieferanten anderer Produkte. So lässt es sich mit gutem Gewissen genießen.

 **GUTES
VOM HOF.SH**



Der Marienhof

Hofladen
Dorfstraße 20, 25852 Bordelum
www.dermaryhof.de

Öffnungszeiten

Mo–Fr 8–12 Uhr & 14–18 Uhr
Sa 8–12.30 Uhr



GLÜCKSSTÜCK – HOF BIELFELDT

Text: Andrea Henkel

Glück, das man schmeckt



Tierwohl und traditionelles Handwerk vereinen sich auf dem Hof Bielfeldt zu bestem Geschmack. Die Produkte der eigenen Marke „Glücksstück“ gibt's auf dem Hof und auf verschiedenen Wochenmärkten zu kaufen.

Seit 2022 steht Glücksstück für höchsten Genuss vom Strohschwein. Alle Tiere werden direkt auf dem Hof Bielfeldt am Rande des Naturparks Hüttener Berge geboren und dort so artgerecht wie nur irgendwie möglich in Auslaufhaltung aufgezogen. Die Fütterung mit Getreide aus eigenem Anbau, jede Menge Platz für Bewegung, die Haltung in großen Gruppen, weiche Liegenester, eine Suhle, eine Dusche und weitere Beschäftigungsmöglichkeiten sorgen dafür, dass sich die Schweine rundum wohlfühlen. Nach der Schlachtung wird das Fleisch in der hofeigenen Metzgerei verarbeitet. Mit viel Liebe und Erfahrung entstehen neben den Frischfleischprodukten unter anderem schmackhafte Mettwurst und Salami sowie weitere Delikatessen. Das komplette Sortiment bekommen Kunden dienstags und freitags auf dem Hof in Bünsdorf-Wentorf zwischen Rendsburg und Eckernförde sowie an den Markttagen auf den Wochenmärkten in Eckernförde, Rendsburg, Schleswig und Harrislee.

„Ganz neu und schon jetzt ein Top-Favorit ist unsere luftgetrocknete Salami ‚Die Luftige‘.“

Katharina Bielfeldt



Glücksstück – Hof Bielfeldt

Wentorf 8, 24794 Bünsdorf
www.mein-gluecksstueck.de

Öffnungszeiten Hofverkauf

Di & Fr 15–18 Uhr

Wochenmärkte:

Eckernförde Mi+Sa 7.00–13 Uhr,
Harrislee Fr 8.00–13 Uhr,
Rendsburg Fr 11.00–17 Uhr,
Schleswig Sa 7.00–13 Uhr

 **GUTES
VOM HOF.SH**



Drei Gänge zum Geburtstag



Lasse Knickrehm, Küchenchef im Fine-Dining-Restaurant Ahlmanns im Romantik Hotel Kieler Kaufmann, hat ein festliches Drei-Gang-Menü kreiert, das zum Nachkochen einlädt.

Ahlmanns
im Romantik Hotel
Kieler Kaufmann
Niemannsweg 102
24103 Kiel
www.kieler-kaufmann.de

Öffnungszeiten
Mi-Sa 18.30-23 Uhr

Zu seinem 6. Geburtstag bekam Lasse Knickrehm von seiner Mutter einen Butterkuchen gebacken. Zum 60. Geburtstag des Gütezeichens hat der mittlerweile 35-jährige Kieler Spitzenkoch den Leserinnen und Lesern des GÜT-Magazins das Rezept für ein besonderes Geburtstagsküchlein versprochen – und kreiert zwei weitere Gänge, die ebenso in der heimischen Küche nachgekocht werden können.

Das Fine-Dining-Restaurant Ahlmanns im Romantik Hotel Kieler Kaufmann ist in der Landeshauptstadt seit neun Jahren eine Institution. Es war das erste Restaurant an der Kieler Förde, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Lasse Knickrehm war seinerzeit Sous-Chef und nach einer weiteren Station ist er nun seit April 2023 Chef de Cuisine. Seine Stilistik ist geprägt von handwerklicher Präzision und lokalen sowie regionalen Produkten, die er ebenso kreativ wie stimmig in Szene setzt.

Text: Michael Fischer
Fotos: Sven Sindt

Das wird auch spürbar beim ersten der drei Gänge: Saibling und Garnele mit Römersalat, Linsen und Erdbeeren. Nahezu alle Zutaten bezieht Lasse Knickrehm aus dem Kieler Umland. „Ich kaufe regelmäßig auf Kieler Wochenmärkten ein. Und der Anteil von heimischem Gemüse in meiner Küche beträgt rund 80 Prozent“, verrät er in der großen Küche im Untergeschoss des Hotels. Wenig später kosten wir den fantastischen ersten Gang im schönen Raum des Ahlmanns mit seiner hohen Decke, dem Fischgrätparkett und dem Blick auf die Krusenköpfe. Beim zweiten Gang, dem Schweinerücken von Glücksstück, zeigt Knickrehm, wie mit verhältnismäßig wenig Aufwand ein spannendes Gericht mit unterschiedlichen Texturen gelingen kann: durch eine krosse Panade, knackige Erbsen und eine Creme aus Sellerie. Süßer Höhepunkt ist das Joghurt-Kirsch-Schokoladen-Törtchen. Wer keine Eismaschine hat, kann natürlich auch ein gekauftes Joghurt- oder Fruchteis mit einem kleinen Löffel oben auf dem Törtchen platzieren. Und statt Kirschen lassen sich auch Himbeeren verarbeiten. Unser Fazit: So lässt sich ein Geburtstag mit heimischen Produkten – und vielen mit geprüfter Gütezeichen-Qualität – genussreich feiern!

Für 6 Personen

- 600 g Saiblingfilet
- 5 g Meersalz
- 10 g brauner Zucker
- 100 ml Rapsöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Rapsöl
- 1 TL Honig
- 6 Garnelen
- 100 g Linsen (Hof Mevs)
- 6 kleine Römersalate
- 10 g gefriergetrocknete Erdbeeren

Saibling und Garnele

Die Saiblingfilets von der Haut nehmen, entgräten und in etwa 2 cm dicke Streifen schneiden. Streifen salzen, zuckern und komplett mit dem Rapsöl übergießen. Bei 70 Grad rund 20 Minuten warm stellen. Aus dem Öl nehmen, wenn die Filets eine Temperatur von 42 Grad erreicht haben. Das überflüssige Öl abtupfen, anrichten. Für das Dressing Essig, Senf, Olivenöl, Rapsöl, Honig und 1 Esslöffel Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen kurz in Öl anbraten.

Linsen

Die Linsen in Salzwasser weichkochen und abschrecken. Dabei beachten, dass einige Linsensorten nur weich werden, wenn sie über Nacht eingeweicht wurden. Die Linsen mit einem Teil des Dressings marinieren. Schnittlauch oder Petersilie runden den Salat noch ab.

Römersalat oder Kopfsalat

Die Salate halbieren, dabei den Strunk nicht herausschneiden, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. 5 Minuten vor dem Anrichten die Salate in der Pfanne auf der Schnittkante scharf anbraten. Salate umdrehen, salzen und etwas vom Dressing darüber geben.

Anrichten

Die Salate auf Teller geben, Linsen über den Salat streuen. Den Saibling an den Salat legen.

Gefriergetrocknete Erdbeeren

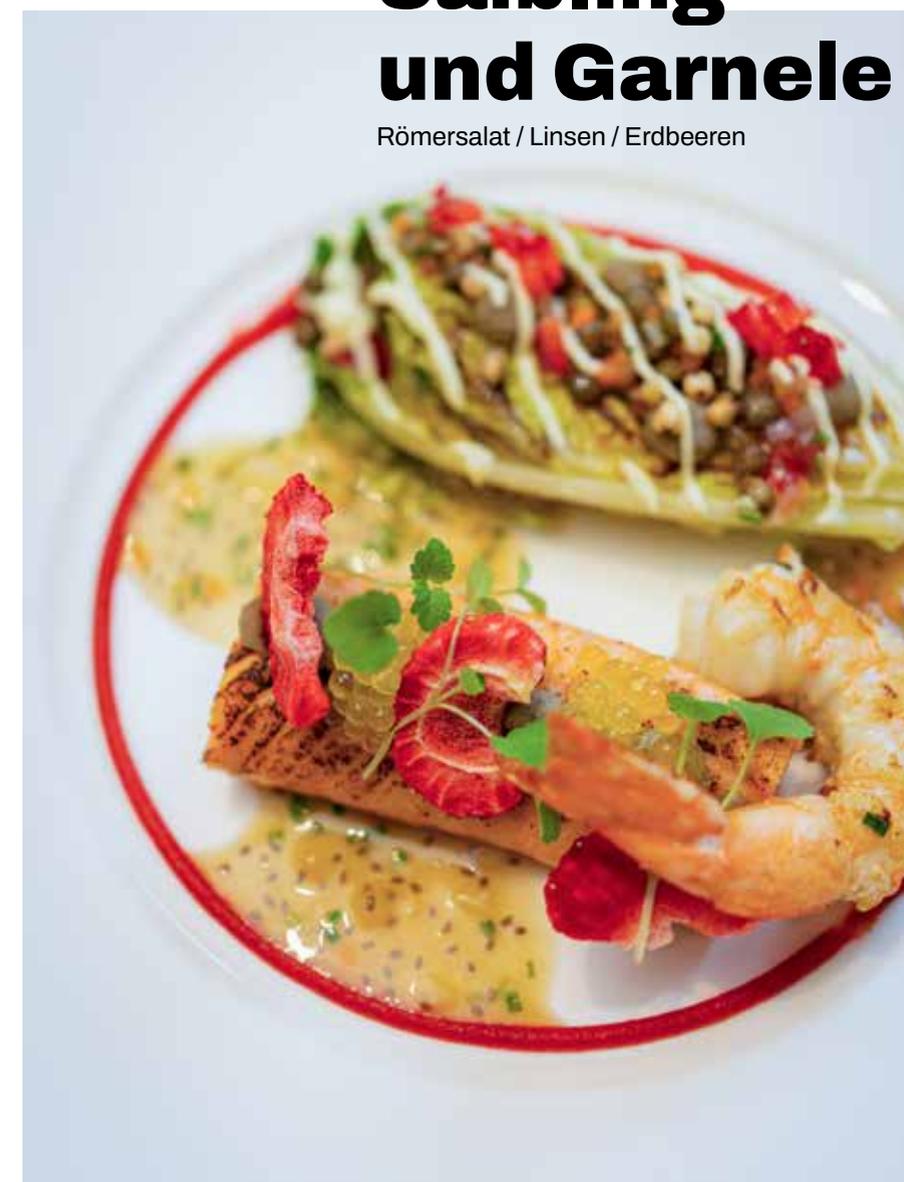
Für eine spannende Frische und einen Crunch-Effekt können am Schluss gefriergetrocknete Erdbeeren auf das Gericht gegeben werden.



FESTTAGSVORSPEISE

Saibling und Garnele

Römersalat / Linsen / Erdbeeren



GEBURTSTAGSGENUSS

Schweinerücken von Glücksstück

Malzbier / Erbsen / Sellerie

Für 6 Personen

- 1 kg Schweinerücken ohne Knochen von Glücksstück
- etwas Mehl
- 1 Ei
- Panko- oder Paniermehl
- Frittierfett
- 100 g Schalotten
- 100 g Butter
- 300 ml Apfelsaft
- 1 Flasche Malzbier
- etwas Saucenbinder
- Apfelessig
- 1 kg frische Erbsen (TK ist eine gute Alternative)
- 1 Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 200 ml Gemüsefond
- 50 g Sahne
- Erbsenkresse

Schweinerücken

Die Schweinekoteletts etwa 4 cm dick schneiden, dabei das Fett unbedingt belassen. Koteletts salzen und mit Mehl, Ei und Panko panieren. Bei 160 Grad 4 bis 5 Minuten frittieren, anschließend bei 70 Grad mindestens 10 Minuten im Ofen ruhen lassen. Der optimale Garpunkt liegt bei 56 Grad.

Sauce

100 g Schalotten fein würfeln, in Butter anschwitzen und mit Apfelsaft ablöschen. Die Sauce auf ein Drittel reduzieren und anschließend das Bier angießen. Nochmals um die Hälfte reduzieren und mit Saucenbinder abbinden. Mit etwas Salz und Essig abschmecken.

Erbsen

Erbsen pulen und im Salzwasser blanchieren, kurz vor dem Anrichten in Butter und Brühe warm ziehen lassen.

Selleriecreme

Sellerie und Zwiebeln schälen und würfeln. Einen Topf mit möglichst großer Oberfläche auf mittlerer Stufe erhitzen, Öl sparsam zugeben. Zwiebeln und Sellerie dünsten, leicht salzen, gelegentlich umrühren. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, mit Gemüsefond und Sahne aufgießen. Erneut die Flüssigkeit verkochen lassen, in ein hohes Gefäß umfüllen und pürieren. Vor dem Anrichten mit Salz und Essig oder Zitronensaft abschmecken.

Deko

Für die Optik kann das Gericht im Anschluss mit Erbsenkresse dekoriert werden.



Für 6 Personen

Für dieses Rezept benötigt man eine Brotbackform oder ein kleines Blech, ein Handrührgerät, einen kleinen Topf, eine Schüssel, einen Schneebesen und einen größeren Topf. Als Erstes wird der Biskuit gebacken.

Schokoladenbiskuit

- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 100 g Mehl
- 50 g Kakaopulver

Eier und Zucker mit dem Handrührgerät etwa 5-7 Minuten schön schaumig aufschlagen. Mehl und Kakao durch ein Sieb zur Eimasse geben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben, bis alles eine homogene Masse ergibt. Eine Kastenform komplett mit Backpapier auskleiden, den Biskuitteig in die Form geben und im Ofen bei Ober- und Unterhitze etwa 10 Minuten backen.

Kirschmousse

- 3 Eigelb
- 70 g Zucker
- 5,5 Blatt Gelatine
- 300 g Kirschpüree
- 150 g Sahne

Eigelb und Zucker in eine Metallschüssel füllen und auf ein heißes Wasserbad stellen. Mit dem Schneebesen aufschlagen, bis eine dickflüssig-cremige Masse entstanden ist. Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, abtropfen, bei niedriger Temperatur etwas schmelzen und zur Eigelb-Zuckermischung geben, verrühren. Das Kirschpüree zur Eimasse geben, gut verrühren und alles zum Abkühlen beiseitestellen. Sahne steif schlagen, unter die Eigelb-Kirschmischung ziehen, sobald diese abgekühlt ist. Die Kirschmousse auf den fertig ausgekühlten Biskuit geben, glatt streichen und in den Kühlschrank stellen.

Joghurtmousse

- 300 g Joghurt von der Meierei Horst
- 50 g Puderzucker
- 4 Blatt Gelatine
- 175 g Sahne

Joghurt und Zucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Einen kleinen Teil vom Joghurt abnehmen und vorsichtig erwärmen. Die Gelatine darin auflösen, die Masse vorsichtig zum restlichen Joghurt geben und verrühren. Sahne steif aufschlagen und unter die Joghurtmasse heben. Die Joghurtmousse auf die Kirschmousse geben, verstreichen, für 2 bis 3 Stunden kalt stellen und anziehen lassen. Die Schnitte mit Hilfe des Backpapiers vorsichtig aus der Form heben und in runde Stücke schneiden.

Joghurteis

- 250 g Joghurt
- 50 g Puderzucker
- 60 g Quark
- 30 g Sahne
- 40 ml Milch

Alles miteinander verrühren und in eine Eismaschine geben. Gefrieren lassen. Zum Anrichten das Eis oben auf den Törtchen platzieren.

JUBILÄUMSDESSERT

Joghurt-Kirsch-Schokoladen-Törtchen



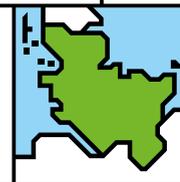
Glückwunsch!

„Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein – dahinter steht so viel mehr als zertifizierte Qualitätsprüfungen. Das Siegel steht für Wertschätzung unserer regionalen Produkte, für Orientierung der Verbraucher und somit für die Wahrung der Wertschöpfungskette. Es ist gelebte Stärkung des ländlichen Raums.“

*Claudia Jürgensen, Präsidentin
LandFrauenVerband Schleswig-Holstein e.V.*



60 Jahre



Geprüfte
Qualität

SCHLESWIG-HOLSTEIN

„60 Jahre Gütezeichen Schleswig-Holstein – herzlichen Glückwunsch! Hier im Norden halten wir zusammen, wenn es um gute Lebensmittel geht. Bioland steht, wie das Gütezeichen, für regionale Qualität, ehrliche Herkunft und gelebte Wertschätzung – für eine starke Region und echte Wertschöpfung.“

*Annette Stünke, Bioland e.V.,
Geschäftsführerin Schleswig-Holstein/
Hamburg/Mecklenburg-Vorpommern*



„Im Namen der REWE Nord möchte ich mich herzlich für die hervorragende Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein bedanken. Anlässlich des 60. Jubiläums des Siegels ‚Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein‘ gratulieren wir von Herzen und feiern gemeinsam diesen bedeutenden Meilenstein. In einer Zeit, in der Herkunft und Qualität von Lebensmitteln immer mehr in den Fokus rücken, freuen wir uns, gemeinsam ein Zeichen für hochwertige regionale Produkte zu setzen. Zusammen sichern wir außergewöhnlichen Genuss und höchste Qualität. Herzlichen Dank für sieben Jahre erfolgreiche Partnerschaft und den Einsatz für regional erzeugte Lebensmittel!“

*Jochen Vogel,
Vorsitzender der Geschäftsleitung der REWE Nord*



© Dr. Robert Quakernack



„Das Gütezeichen folgt dem Motto: ‚Ick bün all hier‘: Es war nicht nur zuerst da, es ist bis heute prägend – schafft Vertrauen, löst bei uns Heimat- und bei Urlaubern Heimwehgefühle aus. Es gehört zu unserer Landwirtschaft – ‚up ewig ungedeelt‘.“

*Klaus-Peter Lucht, Präsident des Bauernverbands
Schleswig-Holstein e. V.*

„Seit 60 Jahren steht das Gütezeichen Schleswig-Holstein für das, was auch uns bei CITTI am Herzen liegt: regionale Verbundenheit, höchste Qualität und ehrlicher Genuss. Wir gratulieren herzlich – und freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre.“

*Erik Stelzer, Geschäftsleitung
CITTI Märkte*



„60 Jahre ‚Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein‘ – das bedeutet sechs Jahrzehnte Einsatz für Transparenz, Herkunft und Qualität. Als Handelspartner aus der Region gratulieren wir herzlich und freuen uns auf die nächsten gemeinsamen Schritte für regionale Lebensmittel aus dem Norden.“

*Stefan Giese, Frank Breuer, Geschäftsführung EDEKA
Handelsgesellschaft Nord mbH*



Glückwunsch!

„Herzlichen Glückwunsch zu 60 Jahren geprüfte Qualität. Seit 1965 wird das Gütezeichen ‚Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein‘, das Qualitätssiegel unserer Landwirtschaftskammer, vergeben. Dieses Jubiläum ist ein beeindruckendes Zeugnis für Qualität, Nachhaltigkeit und Vertrauen in die Landwirtschaft der Region. Das Engagement für ausgezeichnete Produkte und faire Praktiken hat Maßstäbe gesetzt und trägt entscheidend zur Stärkung der regionalen Landwirtschaft bei. Auf viele weitere erfolgreiche Jahre!“



Foto: Holger Stöhrmann

Kristina Herbst, Präsidentin des Schleswig-Holsteinischen Landtages



„Regionale Produktions- und Vermarktungsstrukturen sind in unserem Land das Kernelement unserer Wirtschaft. Das schleswig-holsteinische Gütezeichen steht dabei seit 60 Jahren für höchste Qualität und unverwechselbaren Geschmack unserer heimischen Produkte. Es ist ein geschätztes Zeichen für Vertrauen und Herkunft. Dazu gratuliere ich herzlich und wünsche weiterhin viel Erfolg für die Zukunft.“

Werner Schwarz, Minister für Landwirtschaft, ländliche Räume, Europa und Verbraucherschutz des Landes Schleswig-Holstein



Foto: Frank Peter

„Für mich ist das Gütezeichen vor allem ein Symbol und Leistungsversprechen. 60 Jahre echte Qualität aus Schleswig-Holstein – dem echten Norden –, für Produkte, auf die Verlass ist. Wer das Gütezeichen trägt, der verspricht aber weitaus mehr als ‚nur‘ Qualität: Dahinter stehen Haltung, Herkunft, Handschlag-Mentalität – was hier entsteht, ist nicht nur regional verwurzelt, sondern auch mit ganzem Herzen gemacht. So wird das Gütezeichen zum sichtbaren Zeichen für das, was den echten Norden ausmacht. Herzlichen Glückwunsch!“

Claus Ruhe Madsen, Minister für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus des Landes Schleswig-Holstein



Foto: Thomas Eisenkötter

Willkommen in der Welt des Gütezeichens

Ausgezeichnet:
165 Gütezeichen-Partner mit geprüfter Qualität

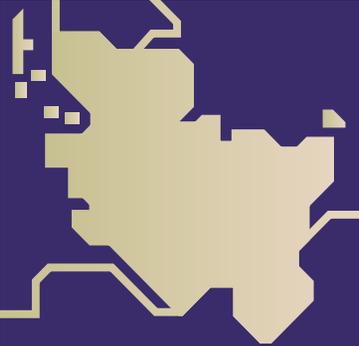
und weit über 100 geprüfte landwirtschaftliche Vorlieferanten



Hier geht's zur Website des Gütezeichens „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“

- guetezeichen.sh
- guetezeichen.sh
- gzsh.de

60 Jahre



**Geprüfte
Qualität**

SCHLESWIG-HOLSTEIN

GÜT

ENDE GÜT – ALLES GÜT