

2/2018

GESCHMAQ

DAS MAGAZIN FÜR REGIONALE QUALITÄT

Jahnkes Ziegenkäse **Köstliches aus Ziegenmilch**



Ulrich Beuth
von der Flensburger
Brauerei 10

**Wirtschaftsminister
Dr. Bernd Buchholz**
im Interview 14

Plotz Spezialitäten
Glückstädter
Matjes 18



Küstennebel

hier zuhause sein...



Ganz egal, ob Sie an der Küste leben oder Ihren Lieblingsstrand weit entfernt im Herzen tragen... Küstennebel verbindet alle Menschen, die sich bei uns am Meer zuhause fühlen. Genießen Sie diesen sympathischen Klassiker mit dem unverwechselbaren Sternanisaroma kühlstrahlend, pur oder auf Eis. Ideal als stimmungsvoller Aperitif oder als milder Digestif nach dem Essen.



Genießen mit Verantwortung.

4 GESCHMAQSPARTNER

6 GESCHMAQSBILD
Jahnkes Ziegenkäse

GESCHMAQSCEBER 9
GUTES VOM HOF.SH

GESCHMAQSVERSTÄRKER
Ulrich Beuth 10

12 GESCHMAQSQUELLE
CITTI Markt Lübeck



GESCHMAQSRICTUNG
Dr. Bernd Buchholz 14

17 GESCHMAQSSICHERHEIT

GESCHMAQSZENTRUM
Plotz Spezialitäten

18



GESCHMAQSSACHEN 22

24 GESCHMAQSWERKSTATT
Grillen in Backensholz

26 GESCHMAQSFRAGE
urban farming



Sandra van Hoorn,
Leiterin Fachbereich
Gütezeichen der Land-
wirtschaftskammer
Schleswig-Holstein.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

im schönsten Bundesland der Welt hat die schönste Jahreszeit angefangen: Frühling-Sommer-Herbst. Schleswig-Holstein ist in grün und blau getaucht – genau wie sein traditionsreiches Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. Jetzt finden endlich auch die ersten Produkte wieder direkt vom Feld ihren Weg in unsere Küchen. Ein Saisonstart folgt auf den nächsten: Spargel, Erdbeeren, Frühkartoffeln, Äpfel – von den vielen Gemüsesorten ganz zu schweigen. Aber wussten Sie schon, dass es auch für Ziegenkäse und Matjes einen Saisonstart gibt?

Davon und von den vielen begeisterten Menschen rund um die Lebensmittelproduktion in Schleswig-Holstein erzählen wir Ihnen in dieser Ausgabe. Frische saisonale Produkte aus der Region sind nicht nur ein Highlight in der heimischen Küche, sondern gehören zum nachhaltigen Speiseplan einfach dazu. Kurze Wege schonen das Klima, der Kauf beim Erzeuger von nebenan stärkt die Wertschöpfung in der Region und die zahlreichen Nährstoffe und Vitamine sichern eine ausgewogene Ernährung ohne Nahrungsergänzungsmittel. Den Weg zum Produzenten in der Nachbarschaft oder auf dem Wochenmarkt weist unser Online-Portal GUTES-VOM-HOF.SH. Zur schönsten Jahreszeit dürfen natürlich auch die Grill-Tipps nicht fehlen, denn Holzkohlearomen gehören genauso zum Sommer im echten Norden wie der frische Seewind. Und natürlich ein kühles Pils. Geschichten mit dem PLOP gibt es aus der Flensburger Brauerei. Wir wünschen Ihnen GeschmaQvolle Monate und viel Spaß beim Lesen!



IMPRESSUM

Herausgeber: Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein
Fachbereich Gütezeichen | Grüner Kamp 15-17 | 24768 Rendsburg
www.gqsh.de | info@gzsh.de

Verlag: Mohltied! OHG | Carlshöhe 27 | 24340 Eckernförde
www.mohltied.de | www.facebook.com/mohltied

Fotos: Anna Leste-Matzen | PR

Texte: FISCHERTEXT. UND PR. GmbH & Co. KG

Druck: westermann druck | **Auflage:** 15.000 Exemplare

Die Welt der Gütezeichen-Partner

Als erstes regionales Qualitätssiegel in Deutschland rief die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ schon 1965 ins Leben. Ziele waren damals und sind bis heute die Förderung der Qualität schleswig-holsteinischer Produkte sowie deren regionale und überregionale Vermarktung.

Gegenwärtig sind mehr als 600 heimische Produkte von über 300 Betrieben der Land- und Ernährungswirtschaft mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet, darunter verarbeitete Fleisch- und Wurstwaren, Getränke, Milch- und Fischprodukte genauso wie Kartoffeln, Eier oder Gemüse. Auch Urlaub auf dem Bauernhof-Betriebe oder Vereine wie die KäseStraße SH sind Partner des Gütezeichens. Am Gütezeichen erkennen Verbraucher Produkte hoher Qualität aus Schleswig-Holstein.

Partner Gütezeichen-Produkte ●
Partner Urlaub auf dem Bauernhof ●
Partner Kartoffelbetriebe ●
Weitere Infos unter www.gqsh.de

FLEISCH- & WURSTWAREN

Binckebanck GmbH
Meldorf, www.binckebanck.de

Böklunder Plumrose GmbH
Böklund, www.boeklunder-plumrose.de

Stadtschlachter Claußen GmbH
Husum, www.stadtschlachter.de

Landschlachtereie Kühn GmbH & Co.KG
Oldenswort, www.landschlachtereikuehn.de

Döllinghareico GmbH & Co. KG
Elmshorn, www.doellinghareico.de

Gerstand Bühnsdorfer Fleischwaren GmbH & Co. KG
Bühnsdorf, www.gerstand.de

Pauli Highland Cattle
Norderstapel, www.pauli-highlandcattle.de

Prahls Gutes vom Angler Sattelschwein
Eckernförde, www.prahls.de

Hansen Fleischwaren GmbH
Bordesholm, www.hansen-fleischwaren.de

Fleischerei Lohff
Travemünde, www.lohff.de

Christopher Peters
Grömitz, www.partyeters.de

Hofschlachtereie Untiedt
Barsbeck, www.hofschlachtereie-untiedt.de

Bartels-Langness Handelsgesellschaft mbH & CoKG
Neumünster

Westrich GmbH - Schlachter Jepsen
Flensburg, www.jepsen.de

Ernst Karstens Dithmarscher Sauerfleischfabrik
Frestedt

Grömitzer Katenrächerei, Ingo Kreker GmbH
Grömitz, www.groemitzer-katenraecherei.de

Oberlies Holsteiner Katenschinken
Quickborn, www.oberlies-katenschinken.de

Emil Paasch
Damendorf, www.schinkenpaasch.de

Probsteier Wurstfabrik Pfeifer GmbH
Schönkirchen, www.pfeifer-wurstwaren.de

Firma Reinert, Schinken-Einhaus GmbH & Co KG
Brunsbeck, www.reinert.de

Schinkenrächerei Pohl
Mölln, www.holsteiner-katenschinken.com

Woelke Holsteinische Wurstmacherei GmbH
Großharrie, www.woelke-holstein.de

sus agnatum
Kollmar, www.suslaender.de

MOLKEREIPRODUKTE

Meierei Horst eG
Horst, www.unsere.meierei-horst-eg.de

De Öko Melkburen GmbH
Lentförden, www.deoekomelkburen.de

Hof Berg GbR
Dannau, www.hof-berg.com

Axel Brinkhaus GmbH
Bad Bramstedt, www.gutvonholstein.de

Rohmilchkäserei Bioland Hof Backensholz
Oster-Ohrstedt, www.backensholz.de

Käsehof Biss
Dersau, www.kaesehof-biss.de

Hofkäserei Dannwisch
Horst, www.dannwisch.de

Erdmannshof E. Voß
Krukow, www.erdmannshof.de

Gut von Holstein GmbH
Bad Bramstedt, www.gutvonholstein.de

Hansfelder Hof, Meierei der Vorwerker Diakonie
Lübeck

Jahnkes Ziegenkäse
Sörup, www.jahnkes-ziegenkaese.de

Meiereigenossenschaft Holtsee-Ascheberg eG
Holtsee, www.holtseer.de

Käsehof Lohmühle
Bendorf

Meierhof Möllgaard
Hohenlockstedt, www.meierhof-moellgaard.de

Meierei Ostenfeld
Ostenfeld, www.ostenfelder.de

Ziegenhof Rehder
Boksee, www.ziegenhof-rehder.de

Meierei-Genossenschaft e.G. zu Sarzbüttel
Sarzbüttel, www.kaeserei-sarzbuettel.de

Milchschafhof Solterbeck
Owshlag, www.schafkaeserei.netz-pionier.de

Hofmeierei Geestfrisch
Kropp, www.meierei-geestfrisch.de

HLK Hamburger Käselager GmbH
Hamburg, www.kaeselager.de

FISCH & FEINKOST

Dittmeyer's Austern Compagnie
List/Sylt, www.sylter-royal.de

Gosch Sylt Verarbeitungsbetrieb GmbH
Ellingstedt, www.gosch.de

Fischverwertung Kieler Förde e.G.
Heikendorf

Heine Delikatessen GmbH & Co. KG
Eckernförde, www.heine-delikatessen.de

Matjesspezialitäten Henning Plotz
Glückstadt, www.sh-feinkost.de

Raumann Matjes GmbH
Glückstadt, www.matjesgenuss.de

Fischzucht Reese
Sarllhusen, www.fischzucht-reese.de

Meergold Rehbehn & Kruse KG
Eckernförde, www.rehbehn-kruse.de

Krabben und Fisch Tönnig
Tönnig, www.krabbenundfisch.de

Neue Mayo Feinkost GmbH
Lübeck, www.mayo-feinkost.de

A. Urthel
Friedrichskoog, www.urthel.de

Ostseesalzmanufaktur JK UG
Kiel, www.ostseesalzmanufaktur.de

Forellenzucht Werner Blöcker
Mühlenfeld

Enno Franck
Flüggerteich

Jörn Götsch, Kasseteich
Probsteierhagen

Teichwirtschaft Grabau, Marco Sandmann
Grabau

Olaf Graff – Seenfischerei und Teichwirtschaft
Kirchbarkau

Fischereiverwaltung Kletkamp
Kletkamp

Stefan Lehr
Kiel

Küstenfischer Nord eG
Heiligenhafen, www.kuestenfischer-nord.de

Fischzucht Knutzen
Hohenlockstedt, www.fischzucht-knutzen.de

Fischzucht-Hoisdorf
Hoisdorf

Fischzuchtbetrieb Mönchsteich-Stenzenteich
Lütjensee, www.seehof-luetjensee.de

Karpfenteichwirtschaft Reinfeld
Reinfeld

Wiese & Kruse GmbH
Kiel, www.wiese-kruse-kiel.de

OBST & GEMÜSE

Maren Beckman
Friedrichskoog/Glückstadt, www.maren-beckmann.de

Godeland Vermarktungsgesellschaft mbH
Glückstadt, www.godeland.landgard.de

Kohlosseum GmbH
Wesselburen, www.kohlosseum.de

Heidelbeerhof Fölster
Willenscharen, www.heidelbeerenfoelster.de

BROT & CEREALIEN

Bäcker Bachendorf
Bollingstedt, www.bachendorf.de

BIERE, SPIRITUOSEN, OBSTWEINE, SÄFTE & MINERALWASSER

Bartels-Langness Handelsgesellschaft mbH & Co. KG
Kiel

Waldemar Behn GmbH & Co. KG
Eckernförde, www.behn.de

August Ernst GmbH + Co.
Bad Oldesloe, www.august-ernst.de

Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG
Flensburg, www.flens.de

Kieler Spirituosen Manufaktur
Kiel, www.kieler-sprotte.com

Privatbrauerei Sauer & Hartwig GmbH
Flensburg, www.sauer-hartwig.de

Rudolf Rusch Mühlenwerke- Kornbrennerei GmbH
Itzehoe

Obsthof Axel Münster GbR
Eutin, www.münsters.de

Obstquelle Schuster
Schwentinental-Raisdorf, www.obstquelle.de

Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH
Kiesby, www.suessmosterei-steinmeier.de

BUDEL GmbH
Schillsdorf, www.beer-brauerei.de

GEFLÜGEL & EIER

Dithmarscher Geflügel GmbH & Co. KG
Seddiner See, www.dithmarscher-gefluegel.de

Grevenkoper Pute GmbH
Grevenkop, www.grevenkoper-pute.de

Schönmoorer Hof
Rickling, www.schoenmoorer-hof.de

Karsten Schurbohm
Hagen, www.hof-schurbohm.de

Hof Schnoor
Padenstedt, www.hof-schnoor.de

Hof Burmeister
Wakendorf, www.hof-burmeister.de

Wittenseer Hühnerhof
Klein-Wittensee, www.wittenseer-huehnerhof.de

Heinrich Lass
Ulsnis, www.landai-aus-angeln.de

Dingholzer Hofkiosk
Steinbergkirche, www.hofkiosk.de

KERBA Bio Ei GbR
Altwittenbek, www.buchenhof.de

Grömitzer Hühnerhof
Grömitz, www.groemitzer-huehnerhof.de

HONIG

Landesverband Schleswig-Holstein und Hamburger Imker e.V. Bad Segeberg, www.imkerschle-sh.de

Horst Nette
Wankendorf



Nordisch besonders

*Gütezeichen-Partner Jahnkes Ziegenkäse
in Sörup hat sich erfolgreich auf feine
Produkte von der Ziege spezialisiert*

— Mitte April gab die Käsestraße Schleswig-Holstein den offiziellen Startschuss für die diesjährige Schafs- und Ziegenkäse-Saison – nach der Winterpause kann nun endlich wieder gekäst werden. Nur wenige Betriebe in Schleswig-Holstein haben sich auf Erzeugnisse aus Ziegenmilch spezialisiert. Einer davon ist der Familienbetrieb „Jahnkes Ziegenkäse“ in Sörup, der mit seinen ausgezeichneten Produkten immer mehr Leute auf den Geschmack bringt.

Auf Jahnkes Ziegenhof in Sörup geht es bunt her – obwohl die 55 tierischen Bewohner alle ausschließlich weiß sind. Landwirt Wolfgang Jahnke hat einen „Fimmel“ für weißes Fell. „Bunt kann jeder!“ Er lächelt verschmitzt.

Was vor 16 Jahren mit vier Ziegen begann, ist heute zu einem beachtlichen Bestand herangewachsen. „Ich wollte eigentlich nie einen Landwirt heiraten“, sagt Cindy Jahnke lachend und schließt die Tür zu ihrem Hofladen auf. „Als ich Wolfgang kennenlernte, hatten wir ein paar Schweine, aber das war nicht rentabel“, erzählt sie weiter. Also mussten neue Tiere her. Nach dem Wälzen vieler Bücher und einem Zoobesuch mit den Kindern kam ihnen die Idee: „Wir holen uns Ziegen!“

KÄSE, BUTTER UND EIS IN GÜTEZEICHENQUALITÄT

In ihrem Hofladen verkaufen die Jahnkes nicht nur frische Milch, sondern haben auch Salami und verschiedene Käsespezialitäten, wie die mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ prämierten Ziegenbällchen und den cremigen Ziegenfrischkäse im Sortiment. Die Ziegenbutter, ebenfalls in Gütezeichenqualität, hat bereits ihren Weg in die gehobene Gastronomie gefunden. Je nach Saison kommt noch Ziegenfleisch oder -eis hinzu. Für das Fleisch, das viele geschmacklich zwischen dem von Wild und dem von Rind einordnen, reisen die Kunden teilweise

Jahnkes Ziegenkäse
Cindy und Wolfgang Jahnke
See-Ender-Straße 6
24966 Sörup
Telefon: 04635-1575

Öffnungszeiten Hofladen:
Di und Fr 13-17 Uhr,
Sa 10-12 & 13-18 Uhr

extra aus Hamburg an. Den Käse und die Butter bekommt man außer im Hofladen bei ausgewählten Einzelhändlern in der Region sowie über den Online-Shop. „Wir versenden nach Süddeutschland und hatten auch schon Bestellungen aus Frankreich. Sogar die Schweiz, das Käseland schlechthin, haben wir schon beliefert“, erzählt Cindy Jahnke stolz.

Auch das selbsthergestellte Ziegenmilchcheis kennen viele nordische Genießer längst. Diesen Sommer wird es ein paar neue Sorten geben: Natur pur und Aroniabeere. Und was sonst noch so dazukommt? „Da lassen wir uns gerne von unseren Kunden inspirieren“, sagt die Söruperin, die in ihrem Familienbetrieb auch für das Marketing zuständig ist.



FÖRDERUNG DER KÄSEKULTUR

Von März bis Oktober wird auf dem Hof nicht nur gemolken, sondern auch gekäst. Jeden Tag – natürlich auch an Feiertagen und am Wochenende. Quereinsteigerin Cindy Jahnke, die einen Lehrgang für Käsekunde an der Fachschule der Landwirtschaftskammer in Malente absolviert hat, und ihre Mitarbeiterin Michaela Berlau stellen alles manuell her und probieren verschiedene Rezepte aus. 120 bis 130 Liter verarbeiten sie am Tag. Bei der Herstellung gehen die beiden Frauen sehr sorgfältig vor und können so die ausgezeichnete Qualität ihrer Erzeugnisse garantieren. „Da wir ein kleiner Betrieb sind, sind unsere Mengen natürlich übersichtlich



Köstlichkeiten am laufenden Meter: Als Vorsitzende der KäseStraße hat Cindy Jahnke (rechts) gemeinsam mit Kirsten Möllgaard vom Meierhof in Hohenlockstedt und vielen anderen Käsern sowie Landwirtschaftskammer-Geschäftsführer Peter Levsen Johannsen im April bei Kruses Hofmilch in Rellingen die neue Schafs- und Ziegenkäsesaison eröffnet.

und auch dem Verbraucher wird klar, dass wir nicht alle Produkte immer vorrätig haben. Das erfordert einiges an Aufklärung, deshalb zeigen wir unseren Kunden im Rahmen von Hofbesichtigungen den Betrieb und veranstalten jeden Sommer ein Hoffest“, erzählt Cindy Jahnke, die im Ehrenamt auch Vorsitzende des Vereins KäseStraße Schleswig-Holstein ist. Der Verein fördert durch seine Arbeit die Käsekultur im Land. Zusammen mit dem Bereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer setzen sich Erzeugerzusammenschlüsse wie die KäseStraße für die Verbesserung der Qualität und die Direktvermarktung regionaler Produkte ein.

Familie Jahnke verwendet ausschließlich ihre eigene Milch und kauft nicht anderweitig dazu. Somit kann sie einen eigenen Hofkreislauf in der Haltung und Fütterung der Tiere und in der kompletten Verarbeitung ihrer Milch gewährleisten.

„Die Ziege ist immer noch besonders im Norden“, erklärt Cindy Jahnke. „Sie war lange Zeit negativ besetzt. Ältere Menschen haben oft Vorurteile gegen dieses Tier und somit auch gegen ihre Milch, aber wir haben viele vom Geschmack überzeugen können!“, sagt sie lachend und blickt zu ihrem Mann Wolfgang, der gerade damit beschäftigt ist, seine aufgeregten weißen Ziegen zum Melken zu geleiten.

www.jahnkes-ziegenkaese.de

Einkaufen um die Ecke

GUTES VOM HOF.SH zeigt, wo Schleswig-Holstein am besten schmeckt

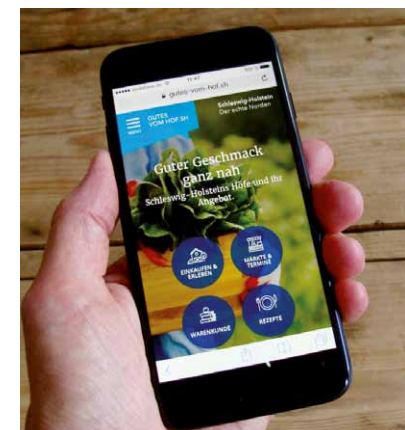
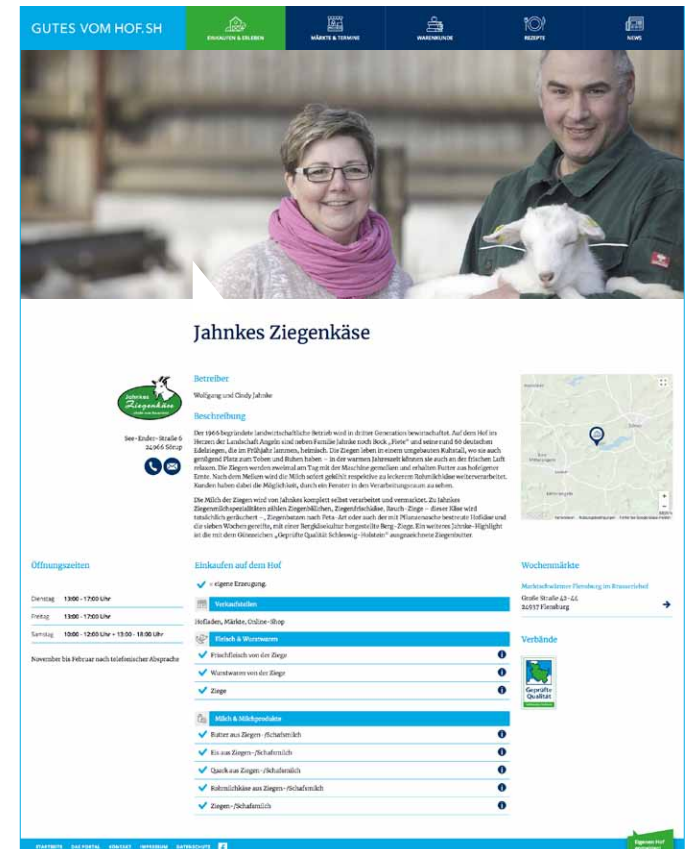
Einkaufen direkt beim Landwirt im Hofladen oder auf dem Wochenmarkt ist immer ein besonderes Erlebnis. Der Kunde bekommt nicht nur aus erster Hand spannende Details rund um die Produkte – viele der Erzeugnisse sind im klassischen Lebensmittelhandel auch gar nicht erhältlich, sondern echt einmalige heimische Spezialitäten. Den Weg zur besonderen Geschichte im Einkaufskorb und auf dem Esstisch weist GUTES VOM HOF.SH.

Das Direktvermarkterportal ist die zeitgemäße Antwort auf die zunehmende Nachfrage nach regionalen und saisonalen Produkten direkt vom Erzeugerbetrieb. Denn immer mehr Verbraucher möchten wissen: Wie werden die Produkte hergestellt? Was ist drin? Wie werden die Tiere gehalten? Wo kommt das Gemüse her? Antworten auf diese Fragen gibt es bei den Direktvermarktern aus erster Hand.



Der direkte Austausch zwischen Landwirten und Kunden fördert dabei auch das Wissen über die Herkunft unserer Lebensmittel – und damit die Wertschätzung hochwertiger regionaler Produkte. Zudem trägt der Einkauf direkt beim Erzeugerbetrieb zum Erhalt gewachsener landwirtschaftlicher, familiärer und regionaler Strukturen bei. Das Portal GUTES VOM HOF.SH wurde von der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein entwickelt und mit Unterstützung des Landwirtschaftsministeriums realisiert.

www.gutes-vom-hof.sh



GUTES VOM HOF.SH lässt sich unterwegs auch als App nutzen – um zum Beispiel noch unbekannte Hofcafés zu entdecken.

Immer bestens informiert mit dem **GUTES VOM HOF-Newsletter**: Zwölfmal im Jahr erscheint der GUTES VOM HOF Online-Newsletter. Er klärt Monat für Monat darüber auf, welche Produkte gerade Saison haben und was man in der Küche Leckeres aus ihnen zaubern kann, wo das nächste Hoffest gefeiert wird oder die nächste große Genussveranstaltung über die Bühne geht... Und natürlich informiert der Newsletter auch aktuell über neue Hofläden und Märkte.

Jetzt anmelden unter: <https://www.gutes-vom-hof.sh/newsletter-bestellen>

Ein Flensburger und seine vier Leidenschaften

Macht seit 20 Jahren eine starke Marke: Ulrich Beuth

— Plop! – Wenn Ulrich Beuth dieses Geräusch hört, dann ist er in seinem Element. Und das gilt für ihn gleich zweifach. Das eine Plop! entsteht beim Öffnen des Bügelflaschenverschlusses, wenn schlagartig der Überdruck des kohlendioxidhaltigen Flascheninhalts entweicht. Das andere Plop! beim Tennis, wenn der Schläger den Ball trifft.

Unter der Woche wendet Beuth als Marketing-Direktor der Flensburger Brauerei seine ganze Kraft und Kreativität dafür auf, die Marke mit dem Plop! noch bekannter zu machen und ihr Image als nordisches Genussprodukt zu festigen. Am Wochenende begleitet ihn das Plop! beim Match auf dem Tennisplatz. Der 54-Jährige spielt in der Bezirksklasse für den Tennisverein Satrup – natürlich auf Sieg.

„ICH LEBE UND LIEBE DIE MARKE“

Ulrich Beuth ist Niedersachsen, im Emsland geboren. In Emden hat er Betriebswirtschaft studiert, seine berufliche Laufbahn begann er beim Spirituosenhersteller I. B. Berentzen. Es folgten sieben Jahre bei der Dortmunder Union-Brauerei als Brandmanager, bevor er 1998 dem Ruf nach Flensburg folgte. Der Auftrag: Das Flensburger Bier als starke Regionalmarke zu positionieren und weiterzuentwickeln. Dass ihm dies gelungen ist, dürfte niemand bestreiten. Flensburger steht mit seinem Plop! für ein Stück Heimat und norddeutsche Gelassenheit. Dazu beigetragen haben auch die kultigen, preisgekrönten Werbespots mit den drei Männern auf der Bank. „Ich lebe und liebe die Marke. Und bei uns im Unternehmen denken alle ähnlich, sind stolz auf Flensburger“, sagt Beuth, der in diesem Jahr sein 20-jähriges Firmenjubiläum feiert.

„WIR SETZEN AUF REGIONALITÄT“

Die beruflichen Herausforderungen reizen ihn wie am ersten Tag. „Um gegen die weltweit agierenden Braukonzerne zu bestehen, müssen wir in Sachen Kreativität und Innovation ganz vorn sein.“ Beuth setzt dabei stark auf das Thema Regionalität. Nicht nur mit typisch norddeutschem Humor in der Werbung, sondern auch schon beim Produkt: „Flensburger Bier wird mit

Gletscherwasser aus zwei Brunnen auf unserem Firmengelände und mit norddeutscher Küstengerste gebraut.“ Neue Produkte wie zuletzt das „Flensburger Radler alkoholfrei“ geben der Marke immer wieder starke Impulse. Und wie steht Ulrich Beuth zum aktuellen Craft-Beer-Trend? „Absolut positiv! Die Mikrobrauereien führen neue Zielgruppen ans Thema Bier heran.“ Und Ulrich Beuth wäre nicht Ulrich Beuth, wenn er die Entwicklung nicht als Chance gesehen und genutzt hätte. Seit letztem Jahr bieten die Flensburger Braukünstler unter der Marke „Flensburger BrauArt“ auch zwei Bierspezialitäten an: das karamellige „Dark Amber“ und das dezent fruchtige „Blonde“ – beide mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“.

„BEIM TANZEN WIRD DER KOPF FREI“

Der zweifache Familienvater schätzt an seiner Wahlheimat Schleswig-Holstein besonders die Nähe zum Wasser. „Man hat hier Luft zum Atmen und viel Platz, anders als im Ruhrgebiet. Man kann einmal mehr nachdenken.“ Und was schmeckt dem Mann mit dem Fünf-Tage-Bart? Er mag Deftiges, Jägerschnitzel zum Beispiel. Dazu natürlich ein Flensburger Pilsener. Hinter'm Herd entwickelt er Ambitionen: Mit Freunden trifft er sich regelmäßig zum Kochen. Und wofür brennt er noch? „Für den BVB und fürs Tanzen.“ Das erste ist nach seiner Zeit in Dortmund wenig überraschend. Das zweite schon eher. Ulrich Beuth tanzt mit seiner Frau einmal die Woche, Standard. Und wenn er darüber spricht, benutzt er begeistert Bilder wie „die Mittelachse finden“ und „frei im Kopf werden“. Klingt gut – und schafft Raum für neue Ideen rund ums Plop!

www.flens.de





Einkaufen gehen bei...

Yvonne Schwark,
Leiterin des CITTI Marktes Lübeck

GESCHMAQ: Was macht einen Einkauf in Ihrem Markt zum Erlebnis?

YVONNE SCHWARK: Genuss spielt in unserem Markt eine zentrale Rolle. Wir führen ständig wechselnde Verkostungen durch, um unsere Kunden im Markt zu inspirieren und auf neue Produkte aufmerksam zu machen. Trends greifen wir gern schnell auf und merken, dass dies auch ankommt. So haben wir im Rahmen des Umbaus eine eigene Craft Beer Arena angelegt, bei der besonders Biere regionaler Brauer im Fokus stehen. Auf unseren 10.000 Quadratmetern Verkaufsfläche wird das Stöbern schon ein Erlebnis für sich, sei es beispielsweise in der Bioabteilung mit über 3.500 Artikeln oder an der Frischetheke – samt Fachberatung durch unsere diplomierte Käsesommelière Frau Pfütze. Das „normale“ Einkaufserlebnis runden wir durch Themenwochen und besondere Events ab. So gewähren wir bei unserem Fleisch-Liebhaber-Abend einen Blick hinter die Kulissen unserer Fleischerei und führen sogar Wartelisten, weil die Nachfrage so enorm ist. Und Ende Oktober feiern wir unser 45-jähriges CITTI Markt Jubiläum, zu dessen Anlass wir neben einer Autoverlosung und besonderen Angeboten auch Live-Produktvorführungen und -shows bieten werden.

Welchen Stellenwert haben regionale Produkte im Allgemeinen – und Produkte mit Gütezeichen im Speziellen?

Für unsere Kunden und uns als Familienunternehmen aus Schleswig-Holstein spielt die Verankerung in der Region eine sehr große Rolle. Bedingt durch kurze Wege und persönliche Kontakte zu den Erzeugern können wir frische und qualitativ erstklassige Waren anbieten, die unsere Kunden enorm zu schätzen wissen. Dabei ist der enge Austausch mit der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein natürlich unerlässlich. So werden wir auf besondere Produkte aufmerksam, die unserem Motto „Unsere Auswahl macht den Unterschied“ mehr als gerecht werden. Anfang des Jahres haben wir zum Beispiel mit dem Werbetema „Heimische Knollenraritäten“ fast vergessene Wurzel- und Knollengemüse vom Biolandhof Görrisau in Erinnerung gerufen und uns über das große Interesse gefreut. Ende Oktober werden wir wieder einen besonderen Fokus auf die Gütezeichen-Produkte legen und ihnen mehrere Seiten in unserem Werbeprospekt widmen. Als besonderes Highlight empfinden wir dabei den Besuch der regionalen Erzeuger bei uns im Markt. Dies ermöglicht einen persönlichen Austausch mit den Kunden und unterstreicht die hohe Authentizität.

GESCHMAQ: Welchen Wert legt Ihre Kundschaft auf persönliche Beratung?

Unser Anspruch ist es, unsere Kunden mit einem außergewöhnlichen, vielfältigen Sortiment zu begeistern. Dabei ist die persönliche Beratung essentiell, um die Besonderheiten im individuellen Gespräch zu vermitteln und die passenden Produkte zu empfehlen. Ein aktuelles Beispiel sind hier alle Formen der Spezialernährung. Viele Betroffene sind regelrecht erleichtert, wenn sie merken, dass wir viele Alternativen aus den Bereichen „Free from“ – sei es Zucker, Gluten, Laktose oder Weizen – anbieten und noch dazu fachkundige Tipps zur Verwendung und Kombination geben können. Manchmal mache ich mir auch den Spaß und stelle mich einfach mal vor unsere Bedientheken und beobachte. Einfach toll, wie meine Kollegen da Rezepttipps, Zubereitungsempfehlungen und Hintergrundinfos aus dem Ärmel schütteln. Und noch toller ist der großartige Austausch, der dabei zustande kommt, was dann oft eher an eine freundschaftliche Verbindung als an ein Verkaufsgespräch erinnert.

Haben Sie eine persönliche Empfehlung für uns zum Start in die Grillsaison?

Ich bin ganz begeistert von unserer Saisonneuheit, dem Keramikgrill von Big Green Egg. Durch das besondere Material und die Form, die an ein großes Ei erinnert, können sich Aromen auf leckerste Weise entfalten. Und für den Gaumenschmaus greife ich immer wieder gern auf unser Schweinefleisch und die knackigen Bratwürste von den Susländer Höfen zurück. Unser zartes Rindfleisch von Meisterfrisch zergeht auf der Zunge, ein echter Geheimtipp für Genießer. Wer wenig Zeit für die Vorbereitungen hat, der liegt mit unseren Feinkostsalaten aus eigener Herstellung genau richtig.



Yvonne Schwark (linke Seite) und ihr Team bringen Menschen und Qualitätsprodukte unserer Region zusammen.



CITTI Markt Lübeck
Herrenholz 14
23556 Lübeck
Telefon: 0451 89 690

Öffnungszeiten
Mo-Sa 8-20 Uhr
Do 8-22 Uhr



Produktqualität ist für den Markterfolg entscheidend

Im Interview: Dr. Bernd Buchholz

Schleswig-Holsteins Wirtschaft boomt. Die Zahlen, die Dr. Bernd Buchholz (FDP), Minister für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus, Mitte April 2018 präsentierte, belegen es. Die Industriebetriebe im Norden stellten 2017 Güter im Wert von 30,5 Milliarden Euro her. Plus 5 Prozent im Vorjahresvergleich. Die dynamische Entwicklung wird vor allem von der Nahrungs- und Futtermittelindustrie beflügelt. Sie allein legte 2017 um elf Prozent auf 5,6 Milliarden Euro zu. Im Gespräch mit GESCHMAQ erklärte Buchholz, welche Perspektiven er für die Ernährungsbranche sieht, welche Bedeutung der Faktor Qualität dabei hat – und warum er dem Gütezeichen schon seit über 50 Jahren eng verbunden ist.

GESCHMAQ: *Internationale Handelsembargos und der hohe Preisdruck durch den Lebensmittelhandel hatten der schleswig-holsteinischen Lebensmittelindustrie zuletzt hart zugesetzt. Worauf führen Sie die Trendwende zum Positiven im Jahr 2017 zurück?*

BUCHHOLZ: Abgesehen von der positiven konjunkturellen Großwetterlage spielt vor allem die robuste Binnennachfrage bei gleichzeitig stabilen Exportquoten eine wichtige Rolle. Außerdem sprechen alle Indizien dafür, dass sich die Ernährungsbranche erfolgreich neue Märkte erschlossen hat und dies, obwohl die Unternehmen immer noch unter dem Russlandembargo leiden.

Vor welchen Herausforderungen stehen die Nahrungsmittelproduzenten im Norden aktuell?

Unsere eher mittelständisch geprägte Ernährungsbranche

hat Nachwuchssorgen und kämpft deshalb um die besten Arbeitskräfte. Auch die Weiterqualifizierung des Personals und die Suche nach geeigneten Nachfolgern – gerade für Familienunternehmen – sind echte Herausforderungen. Und auch der Wunsch der Kundinnen und Kunden nach maßgeschneiderten Lebensmitteln stellt neue Ansprüche an Entwicklung und Produktion.

Welche Chancen sehen Sie für die Ernährungsindustrie Schleswig-Holsteins im Zeitalter der Globalisierung und Digitalisierung?

Unsere Ernährungsbranche ist sehr gut aufgestellt, weil sie sich rechtzeitig und effizient vernetzt hat. Wir fördern das sehr bekannte Ernährungsnetzwerk „foodRegio“, in dem sich rund 70 Unternehmen der Ernährungswirtschaft, vor allem aus dem Lübecker Raum, aber auch norddeutsch-

landweit, zusammengeschlossen haben. In einem direkten Austausch werden dort alle wichtigen Themen angegangen – von Innovation über Logistik bis hin zu Ausbildungsfragen. Auf diese Weise bleibt unsere Ernährungswirtschaft auch international gut im Rennen. Abzulesen ist das unter anderem am weltweiten Bekanntheitsgrad von Marken wie Niederegger, Schwartauer Konfitüre oder Kölln Flocken.

Was kann und wird die Landespolitik tun, um die zuletzt positive Entwicklung der Ernährungsbranche abzusichern?

Für uns steht außer Frage, dass die Unterstützung eines erfolgreichen Branchennetzwerks wie foodRegio unerlässlich ist, um im internationalen Wettbewerb auch gegen die großen Ernährungsplayer bestehen zu können. Es geht um die permanente Kommunikation nach außen, wie kompe-

tent die schleswig-holsteinische Ernährungsbranche ist. Außerdem werden unsere Aktivitäten im Bereich der Fachkräftesicherung – insbesondere unsere Fachkräfteinitiative – auch der Ernährungsbranche helfen, gute Arbeitskräfte zu halten und neue anzuwerben.

Regionale Produkte aus transparenter Produktion liegen voll im Trend. Wie sollte sich die Branche aus Ihrer Sicht darauf einstellen?

Regionale Produkte sind ein sehr lukrativer Markt, weil die Verbraucher immer mehr Wert auf die Herkunft einer Ware und auf Transparenz legen. Da, wo die Ernährungsbranche die Nachfrage ihrer Produkte über heimische Rohwaren bedienen kann, sollte sie die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft suchen. Hier kann die Nutzung von Qualitätssiegeln wie dem Gütezeichen hilfreich sein.





„Schon als Kind habe ich im Lebensmittelgeschäft meiner Eltern Gütezeichen-Produkte in Regale sortiert!“

Aber eine weltweit vermarktete Ananaskonfitüre benötigt auch Rohwaren von anderen Kontinenten. Deshalb sollte die Branche sich regional versorgen, wo es Sinn macht und ansonsten ihre internationalen Märkte nutzen. Vor diesem Hintergrund ist die glaubhafte und nachvollziehbare Kommunikation beim Einsatz von Produkten regionaler Herkunft besonders wichtig.

Produktqualität ist branchenübergreifend ein entscheidendes Kaufkriterium. Wie kann Schleswig-Holstein hier noch besser punkten, und welche Rolle spielen dabei Qualitätssiegel wie das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“?

Produktqualität ist in der Tat die entscheidende Voraussetzung für einen erfolgreichen Markteintritt. Die verarbeitende Ernährungsindustrie erfüllt hier bereits höchste internationale Standards. Das Gütezeichen punktet neben der langjährigen Tradition seit 1965 und der hohen Bekanntheit damit, dass die Kontrollen unabhängig erfolgen und einen hohen Standard bei Analytik und Sensorik

haben. Über das Gütezeichen lassen sich vor allem für regionale landwirtschaftliche Produkte sehr gut die Vorteile von Gruppenmarketing nutzen. Allerdings spielt das Gütezeichen für die internationalen Märkte nur eine Nebenrolle. Hier ist vor allem die gültige Lebensmittelkennzeichnung von Bedeutung.

Was verbindet Sie ganz persönlich mit dem Gütezeichen?

Mit dem Gütezeichen verbinde ich persönlich tatsächlich eine ganze Menge. Und zwar deshalb, weil mein Vater Lebensmittelkaufmann in Berlin war. Schon als Kind habe ich in seinem EDEKA-Markt mit angepackt und vor allem Waren in die Regale einsortiert. Und dieses Zeichen war auf ganz vielen Produkten zu sehen. Ich muss damals sechs oder sieben Jahre alt gewesen und dachte immer: Das ist ja ein komisches Gesicht – bis ich begriffen habe, dass da ein Bundesland im Norden abgebildet ist. Seitdem bin ich dem Gütezeichen Schleswig-Holstein dann immer wieder begegnet.

Einkaufen gehen mit...

Gudrun Köster,
Referentin für Lebensmittel und Ernährung
bei der Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein



GESCHMAQ:

Knapp ein Drittel der Erwachsenen greift regelmäßig zu Nahrungsergänzungsmitteln. Wozu sind sie tatsächlich gut? Welche Erwartungen sind realistisch?

KÖSTER: Auch wenn die Werbung oft etwas anderes verspricht: Nahrungsergänzungsmittel sind nicht dazu bestimmt, Krankheiten zu verhüten oder zu heilen. Rechtlich betrachtet gelten sie als Lebensmittel und diese werden lediglich angemeldet und nicht auf Wirksamkeit oder auf Sicherheit geprüft. Daher ist bei überzogenen Werbeaussagen Skepsis angebracht.

Worauf sollten Verbraucher beim Kauf und bei der Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln achten?

Keinesfalls gilt hier die Devise „viel hilft viel“. Denn auch mit vermeintlich gesunden, auf jeden Fall harmlosen Vitaminen und Mineralstoffen kann man durch eine Überdosierung gesundheitliche Risiken eingehen. Nicht umsonst gibt es daher Empfehlungen zu Höchstmengen. So sollten beispielsweise täglich nicht mehr als 250 Milligramm

Magnesium aus Präparaten eingenommen werden. Nach unseren Erfahrungen sind jedoch viele Produkte mit 400 Milligramm am Markt, die bei empfindlichen Menschen Durchfälle auslösen können.

Auch die fettlöslichen Vitamine A, D, E und K bergen Risiken bei einer Überdosierung. Warnhinweise auf den Verpackungen unbedingt ernst nehmen! Besondere Vorsicht ist auch beim Einkauf im Internet angebracht, denn hier werden auch Produkte mit verbotenen Inhaltsstoffen angeboten.

Nahrungsergänzungsmittel oder „echte“ Vitamine: Wozu würden Sie raten und warum?

Auf jeden Fall zu den echten Vitaminen aus natürlichen Lebensmitteln. Nehmen Sie zum Beispiel einen Apfel oder eine Möhre: Alle Nährstoffe sind hier optimal aufeinander abgestimmt. Eine Überdosierung ist praktisch nicht möglich und neben Vitaminen und Mineralstoffen sind auch die wertvollen sekundären Pflanzenstoffe enthalten, wie die Farbstoffe, außerdem pflanzliches Eiweiß, wichtige Ballaststoffe und vieles mehr. Niemals können in Einzelteile zerlegte, getrocknete Lebensmittel oder größtenteils in China künstlich hergestellte Vitamine die gleiche Wirkung liefern. Nur in wenigen Fällen sind nach Rücksprache mit dem Arzt bestimmte Präparate sinnvoll, wie Folsäure für junge

Frauen mit Kinderwunsch oder Schwangere, Vitamin D für sehr alte Menschen und für Veganer Vitamin B12.



Was müssen wir beim Einkauf und unserer Ernährung berücksichtigen, damit wir auf Nahrungsergänzungsmittel verzichten können?

Mit einem hohen Anteil frischer, saisonaler Produkte aus der Region ist ein wichtiger Schritt getan. Täglich zwei Portionen Obst und drei Portionen Gemüse, dazu Vollkornprodukte, Milchprodukte, nicht so viel Zucker und nur 300 bis 600 Gramm Fleisch pro Woche wären optimal. Aber auch die Bewegung an frischer Luft sollte nicht fehlen, denn Vitamin D bilden wir mittels Sonneneinstrahlung in unserer Haut größtenteils selbst.

Mehr Infos für Verbraucher
im Web unter: www.klartext-nahrungsergaenzung.de



Meer Matjes!

In der Glückstädter Fisch-Manufaktur von Gütezeichen-Partner Henning Plotz wird feinsten Matjes zur echt schleswig-holsteinischen Spezialität

— Mal ehrlich: Backfisch und Fischfrikadelle sind was für Touristen. Als echter Schleswig-Holsteiner liebt man den Matjes als traditionelles Nationalgericht der Küste. Doch Matjes ist nicht gleich Matjes. Die Güte der Rohware, die Art und Weise der Herstellung und die dabei verwendeten Hilfsmittel nehmen erheblichen Einfluss auf die Qualität des Endprodukts. Als einziger Hersteller in Deutschland knüpft die Glückstädter Fischfeinkost-Manufaktur an die jahrhundertealte Tradition der Fischer nahtlos an.

Der Hering liegt federleicht und kühl in der Hand. Glatt ist die silbrige, blau-bräunliche Haut des Fisches, fest das Fleisch. Er duftet frisch und salzig nach Meer. Auf der Zunge erinnert er an ein Gericht, das weit gereist und doch inzwischen im Herz unserer Küche angekommen ist – an Sushi, das geschmackvolle, leichte, manchmal exotische Fingerfood aus Japan. Mit einer scharfen Schere hat die Filetierdame den Kopf abgetrennt, einen Großteil der Innereien entfernt und den Hering zum Ruhen in ein Fass mit Salzlake gelegt. Jetzt braucht es praktisch nur noch eins, damit aus dem Hering ein Matjes wird: Geduld.

IN RUHE GEREIFT

Henning Plotz, Glückstädter Matjes-Pionier der ersten Stunde und Geschäftsführer des Betriebs, gibt seinem Produkt Zeit, um richtig gut zu werden: „Beim Kehlen der Heringe lassen wir das Pankreas und einen Teil des Magen-Darm-Trakts im Fisch. Die hier enthaltenen Enzyme sorgen für die natürliche Reifung des Herings – ohne künstliche Zusätze, ohne Konservierungsstoffe.“ Im Kühlraum

„Matjes ist das Beste, was einem Hering passieren kann.“

Henning Plotz



werden die Fässer mit den Heringen anschließend bei zwei bis sieben Grad für rund eine Woche gelagert.

Der Matjesmeister des Betriebs, Osman Sahingöz, rollt und wendet die Fässer täglich, damit sich Salzlake und Enzyme gut verteilen. In früheren Zeiten kehlten die Nordsee-Fischer die Heringe direkt nach dem Fang an Deck und machten sie mit einer großen Menge Salz haltbar. Erst beim nächsten Landgang wurden die Fische gewässert und weiterverarbeitet. Die Herstellungstradition der Fischer von damals ist Vorbild für die Glückstädter Manufaktur. Zwar ist der Salzgehalt in den Fässern zur Reifung inzwischen viel niedriger und das Wässern ist somit überflüssig, aber noch immer werden alle darauffolgenden Arbeitsschritte von Hand ausgeführt: Das Herausziehen der Hauptgräte und das Feinputzen der Filets sind Handarbeit, bei der auch kleinste Gräten und Hautstücke entfernt werden.

EINE JUNGFRÄULICHE DELIKATESSE

Eng aneinander geschmiegt kommen die Heringe aus den Fanggebieten vor Dänemark und Norwegen in Glückstadt an. Um ihre hohe Qualität zu sichern, werden sie schon an Bord durchgefroren. Selbstverständlich ohne Wasser, merkt Henning Plotz an: „Das Eis würde die zarten Heringe zerbrechen.“

Von Ende Mai bis Mitte Juni wird der Fisch in der zentralen Nordsee, vor Schottland und Norwegen und um Island herum gefangen. Das Lebensalter der Fische und der Zeitpunkt des Fangs im Jahr sind dabei entscheidend: Nur „jungfräuliche“ Heringe sind für die Herstellung zum Matjes geeignet. Das heißt solche, die sich im Jahr des Fangs noch nicht fortgepflanzt haben. Alle Heringe, die später als Mitte Juni gefangen werden, haben bereits einen Ansatz von Milch und Rogen oder haben schon gelaicht. Damit kommen sie für die Matjesproduktion nicht mehr in Frage. Zugleich dürfen sie nicht jünger als drei Jahre sein, um den Bestand nicht zu gefährden.

Aber auch nicht viel älter, denn, so Henning Plotz: „Ein Hering kann ein Höchstalter von 25



Nur leicht gekühlt - nicht eiskalt - schmeckt das feine Destillat am besten. Mit den Aromen ausgesuchter Kräuter, Dill und Kümmel ist der Matjes Aquavit aus dem Hause Plotz der ideale Begleiter für den Matjes auf dem Teller.

Jahren erreichen und ein Gewicht von 600 bis 800 Gramm auf die Waage bringen. Aus diesen ausgewachsenen Heringen darf auf Basis der gesetzlichen Deklaration auch „Matjes“ gemacht werden.“ Im Gesetzestext heißt es nur „Ein Matjes ist ein Hering ohne Ansatz von Milch oder Rogen mit einem Fettgehalt von mindestens 14 Prozent. Die Matjesheringe wiegen ca. 150 bis 180 Gramm.“ Nicht jedes als Matjes angebotene Heringsfilet verdient deshalb diesen Titel.

MUT ZUM MATJES

Mit maximal 40 bis 50 Gramm pro Filet sind die Matjes der Manufaktur an der Elbe eine echte Spezialität. Neue, experimentelle Kreationen der modernen Fischküche begeistern auch ein junges Publikum: Harmlos kommen da

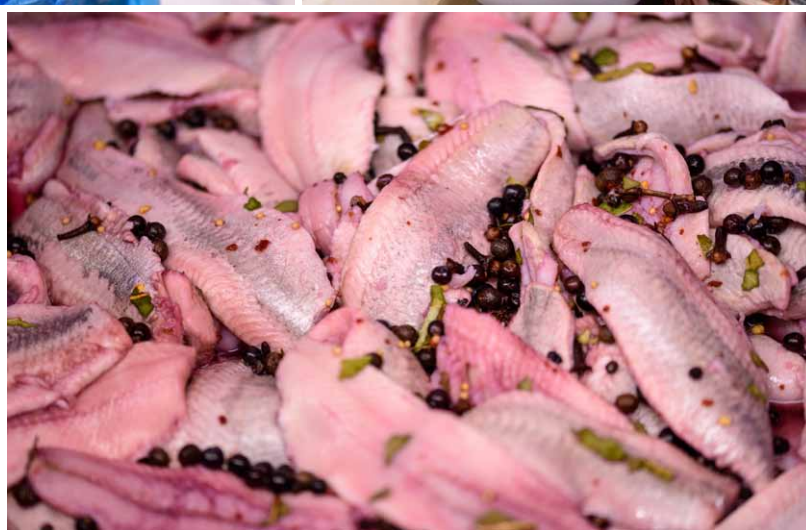
noch der „Matjes Mediterraneo“ und der Goldrauchmatjes daher. Anders der Wintermatjes, gekräftigt mit Zimt und weihnachtlichen Gewürzen, der schon Fans von nah und fern gewonnen hat.

Henning Plotz macht sich stark für echten Matjes. Er klärt auf, bewegt und überzeugt. Sogar bis nach Südafrika und Fernost exportiert er die Fischfilets. Als eines von nur sechs Produkten aus Schleswig-Holstein trägt sein Matjes das strenge EU-Gemeinschaftssiegel „geschützte geografische Angabe“. Dazu adelt seinen Fisch das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. Und so ist Glückstädter Matjes nationaler wie internationaler Genussbotschafter für das nördlichste Bundesland.

www.sh-feinkost.de

Plotz Spezialitäten
Schmiedestraße 3
25348 Glückstadt
Tel. 04124 - 93 27 87

Öffnungszeiten
Laden:
Mo bis Do 8 bis 15 Uhr,
Fr 8 bis 13 Uhr



Neu aus dem Norden

Mit Liebe hergestellt, geprüft und für gut befunden



Auf dem Weg zur Auszeichnung mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ durchläuft ein Produkt einen strengen, mehrstufigen Prüfprozess. Grundlage sind die für die jeweilige Produktgruppe geltenden Anforderungen der Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens. Auf den Antrag des produzierenden Betriebs beim Qualitätsausschuss der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein folgt als erster Schritt die Prüfung des Betriebs: Sind die Bedingungen für ein Qualitätsprodukt

gegeben? Wie sieht das Qualitätsmanagementsystem des Betriebs aus? Danach wird das Produkt sensorisch unter die Lupe genommen: Wie sieht das Produkt aus? Wie riecht es? Wie schmeckt es? Wie ist die Konsistenz? Eine chemische und mikrobiologische Analyse im Labor ergänzt die Prüfung. Nur wenn die Prüfung die erforderliche Punktzahl, also eine „Spitzenqualität“ ergibt, darf sich das Produkt der mehrköpfigen Jury im Qualitätsausschuss vorstellen, die über die Verleihung des Gütezeichens entscheidet.



Alles in Butter

Was die **Meierei Horst** bei Elmshorn von anderen Molkereien unterscheidet ist zum einen ihre lange Geschichte. Seit 1891 wird hier die Milch von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Umgebung schonend zu traditionellen und hochwertigen Produkten verarbeitet – ganz ohne Gentechnik und aus wesensgemäßer Tierhaltung. Die zweite Besonderheit: Die Meierei Horst ist eine Erzeuger- und eine Konsumgenossenschaft, das heißt, auch Konsumenten können Mitglied werden (zurzeit 250 Mitglieder) und so den Erhalt ihrer regionalen frischen Milch selbst fördern. Neben Frisch- und Bio-Milch (4-jahreszeiten Milch der De Ökomelkburen) stellt die Meierei nach traditionellen Verfahren und größtenteils in Handarbeit Sahne, Sauerrahmbutter, Meersalzbutter, Joghurt, Buttermilch und Magerquark her.

Seit Dezember 2017 sind die vollmundige Crème Fraîche und die brandneu ins Sortiment aufgenommene **Kräuterbutter „Café de Paris“** mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet. In der Buttermischung, die das Meiereiteam zusammen mit Dirk Luther, Sternekoch im Vitalhotel Alter Meierhof in Glücksburg, entwickelt hat, kommen nur frische Kräuter und Gewürze zum Einsatz. Die Kräuter werden am Tag der Produktion frisch angeliefert und von Hand zur „Café de Paris“ Kräuterbutter weiter verarbeitet. Ein Hochgenuss auf jedem Grillbüfett!

Wo? In ausgewählten EDEKA-, Rewe-, Sky und Famila-Supermärkten
www.meierei-horst-eg.de & www.alter-meierhof.de



Kleine Beere mit großer Wirkung

Der Heidelbeerhof Fölster in Willenscharen bei Neumünster steht seit über 30 Jahren für qualitativ hochwertige, erntefrische und saftig-süße Heidelbeeren. Mit einer Fläche von 30 Hektar ist es das größte Heidelbeerfeld Schleswig-Holsteins. Von Ende Juli bis Mitte August können die **Heidelbeeren** selbst gepflückt werden. Darüber hinaus sind die gefrorenen Früchte sowie selbsterzeugte Spezialitäten wie der **Frühlingshonig aus der Heidelbeerblüte**, der **Fruchtaufstrich** oder der **kaltgepresste Heidelbeersaft** das ganze Jahr über erhältlich.

Besonders hervorzuheben sind die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe der blauen Wunder: Neben den Vitaminen A, E und C sowie den Mineralstoffen Mangan, Eisen und Zink enthalten die Heidelbeeren wichtige sekundäre Pflanzenstoffe wie Anthocyane und Tannin. Und so sind die Produkte des Hofes zu Recht seit Februar dieses Jahres mit dem Gütezeichen Schleswig-Holstein ausgezeichnet.

Wo? In Edeka-, Sky-, Rewe- und famila-Märkten in Schleswig-Holstein und Hamburg. Selbstpflücke auf dem Heidelbeerfeld während der Saison: Do bis So von 9 bis 18 Uhr (Heidelbeerhof Fölster, Am Wallberg 1, 24616 Willenscharen)
www.heidelbeerenfoelster.de

Das Gelbe vom Ei

Seit Dezember 2017 sind die **Eier des Grömitzer Hühnerhofs** mit dem Gütezeichen Schleswig-Holstein ausgezeichnet. Das Familienunternehmen der Familie Schuldt am Ortsrand von Grömitz sorgt seit knapp 90 Jahren für die Versorgung der im Umland lebenden Menschen mit Eiern. Aus erstmals 200 Legehennen sind heute 7.980 geworden – seit Anfang 2013 mit einem Abteil von 3.980 Hennen in Freilandhaltung und einer Auslauffläche von mindestens vier Quadratmetern pro Huhn. Die Familie Schuldt setzt höchste Ansprüche an Qualität und Frische. Auf Lagerhaltung und Zwischenhandel wird konsequent verzichtet. So kommen die Eier aus Freiland- und Bodenhaltung fast legefrisch auf den Küchentisch. Neben den Eiern werden auch Eierlikör und Suppenhühner verkauft. Frische Eier rund um die Uhr gibt es seit Mitte 2013 mit dem ersten Eierautomaten Ostholsteins in Grömitz und inzwischen auch an weiteren Standorte am Lensterstrand, in Bliesdorf sowie in Neustadt und Pelzerhaken.

Wo? Hofverkauf: Grömitzer Hühnerhof (Am Wiendieksbach 1, 23743 Grömitz) sowie mehrere Eierautomaten (24 Stunden geöffnet).
www.groemitzer-huehnerhof.de





Feuer, Funken, Grillgenuss

So geht das: Grillen mit Thilo Metzger-Petersen vom Gütezeichen-Partner Rohmilchkäserei Backensholz

Gebratener Apfel und Blauschimmelkäse, gegrillter Spargel und Schweinestielkotelett, Bärlauchbutter und knuspriger Schweinebauch – da läuft einem doch das Wasser im Mund zusammen! Höchste Zeit, Grillklassiker wie Bratwurst, Nackensteak und Kartoffelsalat gegen diese Leckereien auszutauschen. Ihre Gäste werden begeistert sein!



So besonders sich das Grillgut noch anhören mag, die Zubereitung ist ganz einfach. Thilo Metzger-Petersen, Inhaber der Rohmilchkäserei Backensholz, zeigt, wie es geht:

1 Beim Spargel zunächst die holzigen Enden entfernen und die Stangen schälen. In kochendem Salzwasser vier Minuten garen und anschließend im Eiswasser abschrecken. Jeweils vier bis fünf Stangen quer auf zwei Holzspieße aufspießen.

2 Für die Bärlauchbutter die zimmerwarme Butter mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis sie hell und cremig ist. Den Bärlauch fein hacken, in die Butter rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In kleine Schälchen füllen oder in Backpapier eingerollt in den Kühlschrank legen – so lässt sie sich später leicht in Portionsstücke schneiden.

3 Die Äpfel im Ganzen quer in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in

einem Topf erhitzen, bis es flüssig ist. Das Fleisch, die Apfelscheiben und den Spargel mit dem flüssigen Butterschmalz bestreichen.

4 Den Grill vorheizen und das Fleisch auflegen. Die Schweinestielkoteletts und der Schweinebauch benötigen etwa drei Minuten von jeder Seite. Den Spargel sowie die Apfelscheiben so lange grillen, bis sie eine goldbraune Farbe erreicht haben. Bei Bedarf kann das Fleisch noch mit Thymian oder Rosmarin belegt

werden. Das Gemüse sowie Fleisch können während des Grillvorgangs immer wieder mit dem Butterschmalz bestrichen und mit Salz und Pfeffer gewürzt werden.

Apropos: Die Kombination aus süßem Apfel und kräftigem Käse, wie zum Beispiel Friesisch Blue, ist auch beim Grillen eine leckere Beilage. Dafür auf die Oberseiten der gegrillten Apfelscheiben – mit Ausnahme des Deckels – den Käse bröseln und den Apfel wieder locker zusammensetzen.

Anschließend mit einem Holzspieß fixieren und noch einmal kurz auf den Grill, möglichst am Rand, setzen – köstlich!

5 Die Holzspieße aus dem gegrillten Spargel entfernen, auf dem Teller anrichten, mit dem restlichen Butterschmalz übergießen und leicht salzen. Fleisch und Apfel darauf setzen.

6 Wer möchte, streicht auf das heiße Fleisch noch etwas Bärlauchbutter – die schmeckt besser als jede Grillsoße!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Schweinestielkoteletts à 180 g
4 Tranchen vom Schweinebauch
1 kg Spargel
4 Äpfel
200 g Friesisch Blue
100 g Butterschmalz
150 g Butter
1 Bund Bärlauch
Kräuter wie Thymian oder Rosmarin
Salz und Pfeffer



urban farming

Über Chancen und Grenzen der urbanen Landwirtschaft

— Guerilla gardening, urban beekeeping, window farming – die neuen Entwicklungen der Architekten und Stadtplaner zur urbanen Landwirtschaft klingen zum Teil skurril. Ein kurzer Blick hinter die neuen Begriffe zur „Stadtplanze“.

Die Schleswig-Holsteiner machen ja zum Glück nicht jeden Trend sofort mit. Was in New York und anderen Metropolen heute schon das Stadtbild prägt, kommt jetzt aber auch langsam in Lübeck, Flensburg und Kiel an. Die Idee des „urban gardening“ ist das (gemeinsame) Gärtnern als Bestandteil einer bunten, lebendigen Stadtkultur. Beim „guerilla gardening“ werden brach liegende Flächen begrünt und in Nachbarschaftsbeete und Naschgärten verwandelt. Die Motive sind vielfältig: Ein gestiegenes Ernährungsbewusstsein, Nachhaltigkeitsaspekte oder einfach nur der Spaß am Anbau von eigenen Lebensmitteln lässt den Städter begeistert in der kühlen Erde graben. Klingt nicht völlig neu? Tatsächlich ist der Schrebergarten, das urdeutsche Kleingärtneridyll, ein bekannter Vorläufer des hippen „urban gardening“. Auch die Honigproduktion in der Stadt (urban beekeeping) begeistert immer mehr Städter – nicht immer zur Freude ihrer Nachbarn. Beim „urban farming“ geht es schon um größere Dimensionen. Forscher beschäftigt seit Langem die Frage, wie die rasant wachsende Weltbevölkerung in Zukunft mit guten und frischen Nahrungsmitteln versorgt werden kann – ob mit nah am Konsumenten oder global erzeugten Lebensmitteln, ob im ökologischen Anbau oder mit Hilfe von gentechnisch optimiertem Saatgut. Laut einer Studie der Vereinten Nationen werden schon 2050 zwei von drei Menschen weltweit in Städten leben. Und gerade in den Metropolen fallen Unmengen von Abfällen, Abwasser und Abwärme an, die sich das „urban

farming“ zunutze machen könnte, um Ressourcen zu schonen. Herausforderungen, die es zu meistern gilt, gibt es dabei natürlich reichlich: Unbebauter Boden ist in Städten per se Mangelware. Der Transport von geeigneten Böden vom Land in die Stadt verursacht CO₂. In den Häuserschluchten fehlt das Sonnenlicht. Dachkonstruktionen sind selten für die Lasten des Gemüseanbaus ausgelegt. Gerade in sehr verkehrsreichen Lagen beeinträchtigt der Straßenverkehr die Qualität von Luft und Regenwasser.

Vor dem Hintergrund der immer knapper werdenden landwirtschaftlich nutzbaren Flächen bei gleichzeitig stetig steigender Nachfrage nach Lebensmitteln ist dann vielleicht selbst die Idee des „window farmings“ als Alternative für Städter ohne Balkon durchaus ernster zu nehmen. Wasser und Boden sind keine freien Ressourcen, Platz wird in Großstädten zunehmend unbezahlbar. Urban farming – aus Spaß wird Ernst?



Von Heide zur Elphi.

Mit einer Fahrkarte durch ganz Schleswig-Holstein und bis nach Hamburg.



Der SH-Tarif für Bahn und Bus



NAH.SH
Der Nahverkehr

Schleswig-Holstein. Der echte Norden.



So schmeckt Schleswig-Holstein!

Viermal jährlich macht das Besseresser-Magazin Lust auf Genuss im Norden. Freuen Sie sich auf Café-, Restaurant- und Hof-Porträts, auf Reportagen, Rezepte und Veranstaltungstipps. Erhältlich ist [Mohltied!] im Zeitschriftenhandel für 7,80 Euro – oder für 28,90 Euro im Jahres-Abonnement.



Exklusive
Reportagen



Schöne
Landgasthöfe



Idyllische
Sahneplätze



Kleine, feine
Hofläden



Rezepte für
zu Hause



200 leckere
Adresstipps

Ihr schneller Weg zur [Mohltied!]: Tel. 043 51-666 05 19
Fax 043 51-666 05 29 · info@mohltied.de · www.mohltied.de
Mohltied! OHG · Carlshöhe 27 · 24340 Eckernförde

[Mohltied!]
GREEN MARKET

24. Juni 2018: Husum
16. Sept. 2018: Eckernförde