

GESCHMAQ

Qualität aus Schleswig-Holstein

Robert Habeck im Interview
Thema Digitalisierung

#1
2017 | 2018

Schönmoorer Hof Von Gänsen, Ölen und Läden 6 | **Rüdiger Behn** im Portrait 10
Landkäserei Holtsee Käse vom Feinsten 18 | **Bratkartoffeln** à la René Aust 24



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 VORGESCHMAQ
NACHGESCHMAQ 5

6 GESCHMAQS
BILD
Schönmoorer Hof



GESCHMAQS
GEBER 9

GESCHMAQS
VERSTÄRKER
Rüdiger Behn 10

12 GESCHMAQS
QUELLE

13 GESCHMAQS
SICHERHEIT

GESCHMAQS
RICHTUNG
Robert Habeck 14

18



GESCHMAQS
ZENTRUM
Landkäserei Holtsee

GESCHMAQS
SACHEN 22

24 GESCHMAQS
WERKSTATT
Bratkartoffeln

26 GESCHMAQS
FRAGE

GESCHMAQS
GEWINN 27



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

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

keine Frage, Regionalität ist „in“. Parallel zu den Trends „Globalisierung“ und „Digitalisierung“ bietet uns die Heimatregion Vertrautheit, Halt und Entschleunigung. Schleswig-Holstein, unser Land zwischen den Meeren, kann das ganz besonders gut. Und deshalb essen wir auch gern, was aus der Region kommt. Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – so sagt der Volksmund. Unsere heimischen Lebensmittel zu prüfen, ist seit über 50 Jahren die Aufgabe des Gütezeichens „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. Und nur hohe Qualität verbunden mit bestem Geschmack wird ausgezeichnet – GeschmaQ eben. Regional leben geht für uns aber noch viel weiter. Was unser Land prägt, sind vor allem die Menschen und ihr Handeln. Dazu gehört der nachhaltige Umgang mit unseren Ressourcen, eine Vision für die Zukunft und die folgenden Generationen genauso wie das Schaffen und Erhalten von wirtschaftlichen und politischen Strukturen als Grundlage unserer Lebensqualität.

Wir stellen Ihnen Menschen rund um die Lebensmittelerzeugung in Schleswig-Holstein vor. Der Landwirt, der handwerkliche Produzent, der internationale Markenartikelhersteller, der Politiker, die Verbraucherschützerin, der Lebensmittelhändler: Sie alle stellen die Weichen für unser Land. Die größte Macht liegt aber bei jedem einzelnen. Mit seiner Kaufentscheidung kann der Verbraucher steuern, was in den Regalen der Märkte künftig zu finden ist. Und genau hier entscheiden wir uns für den regionalen GeschmaQ.

Viel Spaß auf Ihrer GeschmaQsreise durch das schönste Bundesland der Welt!



IMPRESSUM

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

Verlag: Mohltied! OHG | Carlshöhe 42 | 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



Winterzeit ist Karpfenzeit

Der Karpfen ist in Schleswig-Holsteins Teichwirtschaften die Fischart Nummer eins. In der kühleren Jahreszeit – Faustregel: in allen Monaten mit „r“ – hat der Karpfen im Norden Hochsaison.

Blaugekocht oder paniert und gebraten gilt er als klassisches Weihnachts- und Silvesteressen. Seinen Ursprung hat der Süßwasserfisch jedoch in der christlichen Tradition des fleischlosen Freitags und der Fastenzeit, die im Frühjahr folgt. Schon im Mittelalter legten Mönche in Schleswig-Holstein Teiche zur Zucht von Karpfen an.

Hochsaison herrscht momentan auch bei Ursula und Jürgen Knutzen, die auf rund 80 Hektar Fläche 30 Karpfenteiche am Rande des Naturparks Aukrug bei Itzehoe bewirtschaften. Ihre Spiegelkarpfen wachsen in drei bis sechs Jahren langsam zu Speisefischen heran, die neben Forellen, Bachsaiblingen, sogenannten „Lachsforellen“ und Aalen, Honig, Meerrettich und Kartoffeln im Hofladen verkauft werden. Ein besonderer Leckerbissen ist der mehrmals in der Woche ofenfrisch geräucherte Fisch.



Fischzucht Knutzen

Am Fischteich 1, 25551 Hohenlockstedt, Telefon: 04826-85 05 79

Öffnungszeiten

Verkauf: Di-So 9 - 18 Uhr, Angeln: Di-So 8 - 18 Uhr



Markt auf Bestellung

Mit ersten Projekten in Kiel und Flensburg ist die 2010 in Frankreich gegründete Initiative der Marktschwärmer in Schleswig-Holstein angekommen.

Die Motivation und Idee der Gründer besteht darin, den nachhaltigen Konsum zu unterstützen und eine Art des Wirtschaftens zu fördern, die mehr Beteiligung aller Beteiligten erlaubt. 2011 wurde die erste Marktschwärmerei in Toulouse eröffnet.

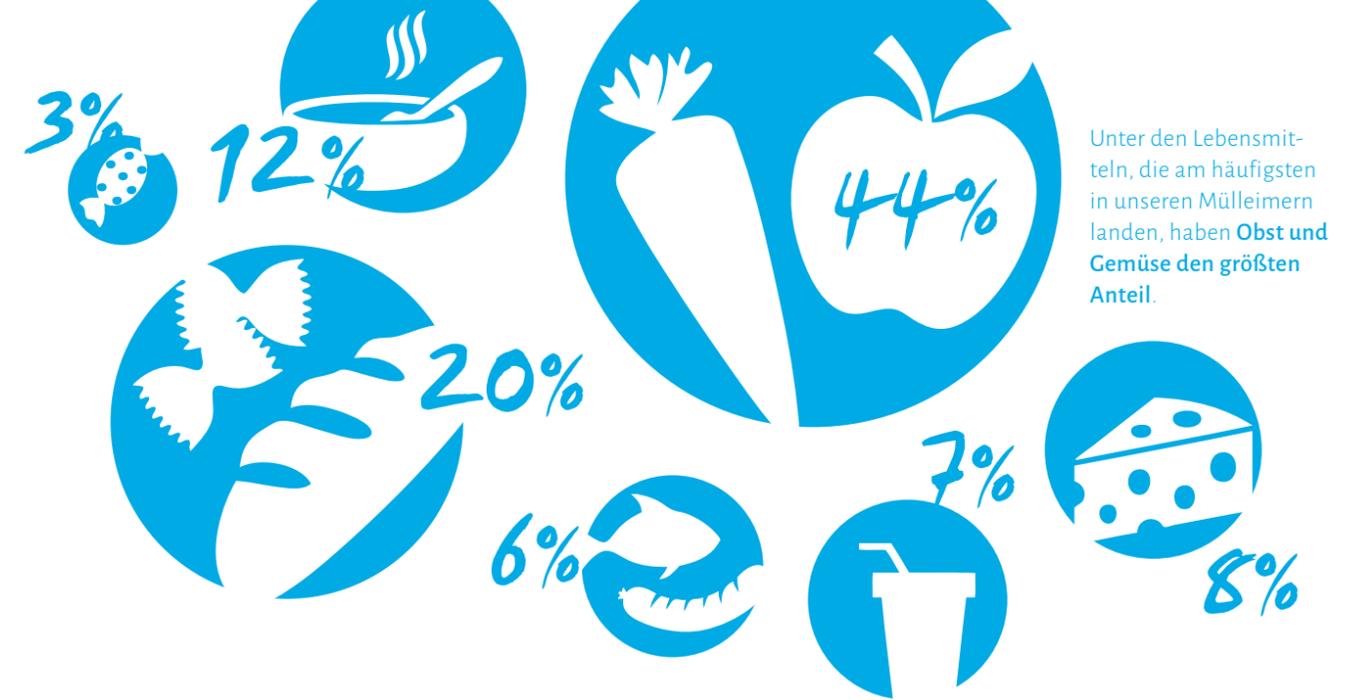
Das Prinzip ist denkbar einfach: Über das Portal www.marktschwaermer.de bieten regionale Erzeuger ihr Fleisch, Milchprodukte, Gemüse, Obst und Feinkostartikel an. Der Kunde wählt bequem online Zuhause aus, bestellt seine Artikel und bezahlt per Überweisung oder Kreditkarte – ohne eine kostenpflichtige Mitgliedschaft oder einen Mindestbestellwert. An festen Wochentagen und Uhrzeiten kann er dann seine Waren im Flensburger Brasseriehof oder im Kieler Café mmhio abholen.

Eine echte Win-Win-Situation für beide Seiten: Die Kunden können unkompliziert regional und frisch einkaufen, die Erzeuger können planen, was sie absetzen werden. Und ganz nebenbei entsteht ein echtes Nachhaltigkeits-Netzwerk.



www.facebook.com/marktschwaermer.kiel

www.facebook.com/marktschwaermer.flensburg



Unter den Lebensmitteln, die am häufigsten in unseren Mülleimern landen, haben **Obst und Gemüse** den größten Anteil.

Für die Tonne?

Über unseren Wegwerf-Wahnsinn von Lebensmitteln

Was könnte man sich für zusätzliche **235 Euro** im Jahr leisten? Vielleicht einen neuen Mantel oder Karten für's Konzert. Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft entsprechen diese 235 Euro in etwa dem Wert der knapp **82 Kilogramm** Lebensmittel, die im Schnitt von jedem Deutschen jedes Jahr in die Tonne geworfen werden. Die Vernichtung von Lebensmitteln ist nicht nur ein ethisches, sondern auch ein ökologisches Problem, da für die Herstellung und für das Entsorgen von Waren wertvolle Umweltressourcen benötigt werden.

Dazu kommt, dass viele Lebensmittel, die weggeworfen werden, meistens gar nicht verdorben sind: sie sehen nur etwas unattraktiv oder unappetitlich aus. Eine verwachsene Möhre, eine knubbelige Kartoffel, ein Apfel mit einer Druckstelle – Gemüse und Obst, das optisch nicht der Norm entspricht, endet im besten Fall als Tierfutter. Und was es vom Acker in den Handel schafft, muss schnell verkauft werden. Ein nahendes Mindesthaltbarkeitsdatum zwingt den Handel dazu, die Ware auszusortieren. Der Wegschmeiß-Wahn geht aber auch beim Verbraucher zu Hause weiter. Wer zu große Mengen kauft und diese falsch lagert, wirft einen Teil davon weg – im Schnitt **jedes achte Lebensmittel**. Absolut vermeidbare Verluste – und Potenziale, die es unter anderem von uns Verbrauchern zu nutzen gilt.

SCHLUSS MIT WEGSCHMEISSEN: FÜNF TIPPS FÜR JEDEN TAG

1. Planvoll einkaufen! Vorsicht bei Großpackungen zum günstigeren Preis, wenn keine Mengen benötigt werden.
2. Saisonal und regional einkaufen: auf langen Transportwegen wird bereits viel aussortiert, und regionale Lebensmittel halten sich oft länger.
3. Auch zu „hässlichem“ Obst und Gemüse greifen und sich nicht abschrecken lassen vom Mindesthaltbarkeitsdatum.
4. Vorräte richtig lagern, gegebenenfalls durch Einfrieren, Einwecken oder Trocknen haltbar machen, und Reste kreativ verwerten.
5. Foodsharing-Plattformen nutzen, um Lebensmittel mit anderen Personen zu teilen, bevor sie verderben.

App-Tipp: <https://www.zugut fuer dietonne.de/praktische-helfer/app/>

Filmtipp: mehrfach ausgezeichnete Film „Taste the Waste“ von Valentin Thurn

Quellen: www.zugut fuer dietonne.de
WWF-Studie „Das große Wegschmeißen“, 2015





Gans und gar regional das ganze Jahr

*Leckeres vom Schönmoorer Hof:
Jetzt auch im Hofladen Bad Segeberg*

Fast wie Rapsfelder, nur eben weiß und nicht gelb: Nähert man sich der Auffahrt des idyllisch gelegenen Schönmoorer Hofes, bewegen sich auf den Feldern rechts und links der Straße ganze Scharen strahlend weißer Gänse und Enten. Sie schnattern, fressen, spazieren umher und genießen beste Gesellschaft. Denn der Hof ist auch das Zuhause von Hühnern, Mularden und den sogenannten Apfelschweinen – und von Frank Gadow, zumindest während der Geschäftszeiten.

Man könnte lange darüber nachgrübeln, wie es der Familie Gadow wohl gelingen mag, ihr vielseitiges Aufgabenfeld innerhalb eines 24-Stunden-Tages zu bewältigen. Aber am besten fragt man einfach Frank Gadow und lässt sich von jener überaus freundlichen Gelassenheit anstecken, mit der er zusammenfasst, was auf dem Schönmoorer Hof produziert, verarbeitet und angeboten wird – und welche Projekte derzeit in Planung sind.

REGIONALE VERMARKTUNG

Die Grundpfeiler des landwirtschaftlichen Betriebes sind die artgerechte Haltung der Tiere, die hofeigene Schlachtereierzeugung und die regionale Vermarktung. Schon seit mehr als 30 Jahren steht der Schönmoorer Hof für natürliche Freilandhaltung. 2011 hat Frank Gadow den Betrieb übernommen. Die Unternehmensphilosophie der Nachhaltigkeit und Regionalität hat er seitdem nicht nur weitergeführt, sondern konsequent ausgebaut. Die Produkte werden an Gastronomie und Handel in Norddeutschland verkauft, online angeboten und direkt verkauft. Ab Hof – und seit September 2017 auch im neuen Hofladen in Bad Segeberg. Neben eigenen



„Aus Hiesigem etwas Besonderes herzustellen, das ist unsere Leidenschaft!“, betont Frank Gadow vom Schönmoorer Hof, der zum Beispiel wunderbare Gänse-, Enten- und Apfelschwein-Rillettes produziert (siehe Seite 22).

Produkten wird hier ganzjährig ein breites Sortiment von Erzeugnissen benachbarter Höfe angeboten. Vom Schönmoorer Hof kommt dabei längst mehr als Geflügel, Schwein & Co. Der Hofname steht inzwischen auch für innovative Produkte, bei deren Entwicklung landwirtschaftliches Knowhow auf Experimentierfreude und Erfindergeist, Geduld und Leidenschaft trifft.

LEIN ODER NICHT LEIN

In der hofeigenen Ölmühle stellt Familie Gadow ausgezeichnete Spezialitäten aus Raps und Lein her. „Die Idee dazu entstand während einer Sendung über gesunde Ernährung, in der die Vorzüge von Leinöl genauer erläutert wurden“, erinnert sich Frank Gadow, „wir haben dann einige Leinöle gekauft, probiert und uns gefragt: Warum machen wir das eigentlich nicht selbst? Lein wird hier ohnehin als Zwischenfrucht, also zur Auflockerung des Bodens angebaut. Wir haben recherchiert und experimentiert. Und mittlerweile sind unsere selbst hergestellten Öle seit anderthalb Jahren auf dem Markt.“ Den Anfang nahm diese kleine Erfolgsgeschichte in einer alten Treckergarage, die das Team vom Schönmoorer Hof mit eigenen Händen um- und ausgebaut hat. Und „mit eigenen Händen“ ist das Stichwort, steht hier doch kein vollautomatisierter Mechanismus, sondern

eine Apparatur, die manuell bedient wird. Das Pressen dauert einen Tag. Nach weiteren zwei Tagen erfolgt dann die Abfüllung. Und so viel ist inzwischen klar: Familie Gadow hat mit ihrem kalt gepressten regionalen Leinöl in Gütezeichen-Qualität erfolgreich Neuland betreten.

PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN

Aber ausgetretene Pfade zu verlassen, schreckt Frank Gadow nicht ab. Im Gegenteil: „Wir haben auch einige Sonderkulturen wie Emmer, Buch- und Hartweizen im Anbau. Derzeit probieren wir uns zu Hause fleißig in der Nudelproduktion. Solange man mit Geduld und Spaß bei der Sache ist, macht das auch nichts, wenn die ersten Versuche auf Deutsch gesagt in die Hose gehen“, Frank Gadow lacht, „denn am Ende ist die Freude über ein gelungenes Produkt umso größer – wie zum Beispiel über Nudeln mit Bolognesesoße, zu hundert Prozent aus eigener Herstellung.“ Es weht ein frischer Wind in Schleswig-Holstein! Und dazu tragen Land und Leute einen gehörigen Teil bei. Leute wie Frank Gadow, die nicht locker lassen, bis es eben passt.

www.schoenmoorer-hof.de

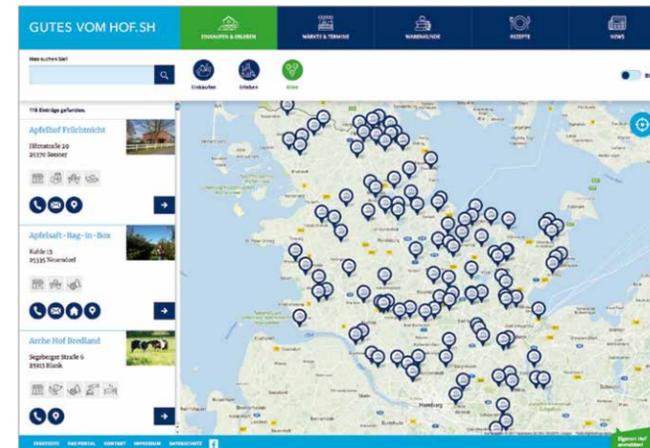


Hofladen Schönmoor
Schönmoorer Straße
92, Rickling
Öffnungszeiten auf
Anfrage

NEU:
Hofladen Schönmoor,
Hamburger Straße
20, Bad Segeberg
Mo-Fr 10-18 Uhr,
Sa 9-13 Uhr

Online regionale Produkte entdecken und erleben

Guter Geschmack ganz nah: Auf GUTES VOM HOF.SH präsentieren Schleswig-Holsteins Höfe ihr Angebot

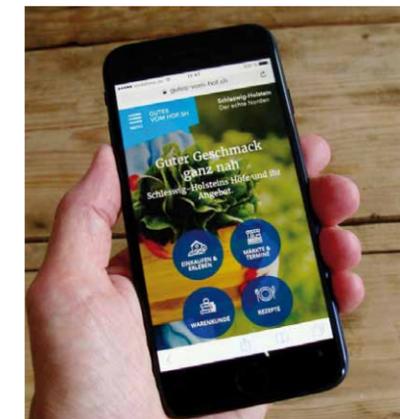


Gute Nachrichten für Genießer: Seit Mai 2017 gibt es das Online-Portal GUTES VOM HOF.SH. Als virtuelle Schnittstelle verbindet das Portal Verbraucher, die an regional und nachhaltig erzeugten, hochwertigen Lebensmitteln interessiert sind, mit Höfen – in der Regel – direkt vor der Haustür. Die persönliche Begegnung ist garantiert. Hinterlegt ist eine Datenbank mit rund 120 Betrieben, die Waren wie Eier und Honig, Fisch und Fleisch, Milch, Käse und Obst, Gemüse und Kartoffeln zum Verkauf anbieten. Die Umkreissuche macht die Wege kürzer: Der Kunde gibt seine Postleitzahl ein und bekommt Höfe in seiner Nähe

angezeigt. Und auch umgekehrt funktioniert die Suche. Wer ein bestimmtes Produkt anklickt, erhält eine Liste mit auf GUTES VOM HOF.SH registrierten Landwirten, die dieses Produkt im Angebot haben. Als zusätzlicher Service wurde ein neuer Filter für Produkte in Bio-Qualität integriert. Eine runde Sache ist das Portal auch dank eines Veranstaltungskalenders mit vielen regelmäßigen und jahreszeitlichen Märkten und Terminen in ganz Schleswig-Holstein, einer umfangreichen informativen Warenkunde mit Saisonkalender, inspirierenden Rezepten und Hof-News.

www.gutes-vom-hof.sh

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>



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



„Mut, Kreativität und eine Prise Humor“

Familienmensch und Innovator: Rüdiger Behn

— Nach Büroschluss in der Ostsee baden – auch das ist es, was Rüdiger Behn an seiner Heimat Eckernförde schätzt. Vom Ostseebad aus führt der 60-Jährige gemeinsam mit seinem Bruder Waldemar die Geschicke des von seinem Urgroßvater gegründeten Familienunternehmens. Mit weltweitem Erfolg. Ob Küstennebel, Kleiner Feigling oder Dooley's: An den Spirituosen aus dem Hause Behn kommt man kaum vorbei.

Auf ein Wort, Herr Behn: Welche ist Ihre Lieblingssorte unter den neuen Kleiner Feigling Geschmacksrichtungen? Coco Biscuit, Luxus Lakritz, Erdbeer Colada oder Magic Mango? „Wissen Sie“, verrät Rüdiger Behn mit einem Augenzwinkern, „ich hab sie alle gern. Bei der Einführung von neuen Produkten auf dem Spirituosenmarkt muss man vor allem eines haben: Mut. Denn eine Erfolgsformel gibt es nicht.“ Außerdem brauche es dazu eine große Portion Kreativität, Freude am Experimentieren und eine Prise Humor. Darüber hinaus natürlich die Flexibilität und Bereitschaft, sich an eine ständig verändernde Umwelt anzupassen. Und nicht zuletzt das Verständnis der Familie.

KÜSTENNEBEL

Dass in Eckernförde alle diese Erfolgszutaten zusammenkommen, beweist unter anderem die Entwicklung des Spirituosen-Klassikers „Küstennebel“ in den 1980er Jahren. Der damalige Destillateur kam mit einer vollkommen neuen Rezeptur, einem trüben, nach Anis duftenden Getränk zu Harro Behn, der zu der Zeit gerade dabei war, das Unternehmen an seine Söhne Rüdiger und Waldemar zu übergeben. Harro Behn fand die Getränk-Idee gut, doch der Markt war mit den klaren Anis-Likören Pernod und Ouzo bereits in festen Händen. Und auch der Name „Küstenne-

bel“ passte so gar nicht in die damalige, kosmopolitisch dominierte Spirituosenwelt – regional erzeugte Lebensmittel waren noch kein Thema. Mit dem richtigen Gespür für die Zeichen der Zeit und einem Quäntchen Glück wurde der Küstennebel bundesweit zu einem spektakulären Erfolg. „Das war für mich die erste gelungene Markeneinführung als Unternehmer“, erzählt Rüdiger Behn. „Das Gütezeichen Schleswig-Holstein hat mit Sicherheit seinen Teil dazu beigetragen.“

WELTMARKT-PLAYER

Chancen sehen und sie zu nutzen wissen, das scheint in den Behn'schen Genen zu liegen: Der Urgroßvater gründete das Unternehmen 1892, als der Bau des Kaiser-Wilhelm-Kanals – heute Nord-Ostsee-Kanal – in vollem Gange war. Tausende Kanalbauer lechzten in den Pausen nach „Erfrischung und Erbauung“, wie es in der Unternehmenschronik heißt. Waldemar Behn spannte die Pferdekutsche an, kaufte Bier in der Brauerei seines Vaters in Ottensen und lieferte es direkt auf die Baustellen. Heute gehört das Familienunternehmen zu den fixen Playern auf dem weltweiten Spirituosenmarkt. „Und dass das so bleibt“, sagt Rüdiger Behn, „dafür arbeiten meine Familie und unser ganzes Team jeden Tag.“

www.behn.de



„Der Küstennebel war neben meinen leiblichen Kindern mein erstes Baby“, erzählt Rüdiger Behn. Schon seit 1985 trägt die trübe Anis-Spirituose das Gütezeichen Schleswig-Holstein.

125
JAHRE
BEHN
SEIT 1892



Einkaufen gehen mit ...

Selvihan Koç,
 Ökotrophologin im Referat für
 Lebensmittel und Ernährung bei der
 Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein

GESCHMAQ: *Frau Koç, ein wichtiges Thema für die Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein ist der Klimaschutz. Wo ist die Verbindung zu unserer Ernährung?*

KOÇ: Klimaschutz macht auch vor dem Thema Ernährung nicht halt. In der Diskussion stehen meist die Emissionen aus Verkehr oder Stromerzeugung. Aber auch unsere Ernährung trägt zum Treibhauseffekt bei. Und zwar von der Erzeugung bis zur Verarbeitung, vom Anbau bis in die Küche. Deshalb gibt es auch für jeden und jede Einzelne beim Einkaufen viele Möglichkeiten, das Klima zu schonen. Das Beste daran: Es schmeckt und tut gleichzeitig der Umwelt gut!

Wie können wir beim Lebensmitteleinkauf unser Klima schützen?

Es geht hier vor allem darum, weniger fossile Energie zu verbrauchen. Ein Beispiel dafür sind kurze Transportwege und weniger Energieverbrauch in Lagerung und Erzeugung. So spricht vieles dafür, Zucchini in der Saison als regionales Freilandgemüse zu kaufen. Das hat keine weiten Transportwege hinter sich, wird reif geerntet und enthält somit viele gesunde Inhaltsstoffe. Regionale Ware in der Saison ist eine gute Wahl. Und wer die Landwirtschaft vor der eigenen Tür unterstützt, trägt auch zum Erhalt der Landschaft und Wirtschaft in der Region bei. Nebenbei wird auch

wieder gelernt, wann welches Obst und Gemüse geerntet wird. Mein Tipp: die Saisonkalender-App „GrünZeit“ der Verbraucherzentrale hilft bei der Auswahl.

Welche Rolle spielt der Verarbeitungsgrad?

Verarbeitete und Fertigprodukte sind in der Herstellung energieaufwändiger – sowohl auf pflanzlicher als auch auf tierischer Basis. Wenn der Speiseplan überwiegend aus unverarbeiteten pflanzlichen Lebensmitteln besteht, ist das ein guter Beitrag zum Klimaschutz.



Viel zu selten wird das Thema Ernährung in den Klimaschutz einbezogen, findet Selvihan Koç.

Einkaufen gehen bei ...

Sven Fiedler,
 Geschäftsführer von EDEKA Fiedler in Kiel-Suchsdorf

GESCHMAQ: *Herr Fiedler, was kann man als Kunde bei Ihnen erleben?*

FIEDLER: „Rund 45.000 verschiedene Artikel auf 2.900 Quadratmetern: Das bieten wir bei EDEKA Fiedler. Für unseren auch architektonisch attraktiven Markt in Suchsdorf haben wir ein ganz neues Raumkonzept entwickelt, das von den Kunden wirklich hervorragend angenommen wird. Unser Anspruch ist es, persönlich für unsere Kunden da zu sein und ihnen so viel wie möglich zu bieten. Bei uns gibt es hochwertige Produkte aus der Region und sogar aus der Eigenproduktion, wie Katenschinken aus Osdorf. Und kochen können wir

auch – im neuen Bistro Fiedler's. Das Gesamtpaket kommt an. Gerade haben wir zum dritten Mal in Folge den Service Award Kiel im Bereich Einzelhandel gewonnen!“

Bedientresen oder SB-Truhe?

„Ob Käse oder Fleisch: Ich empfehle, immer an den Tresen zu gehen, weil ich da auch mal was probieren kann, Hintergrundinfos zu Produkten bekomme – oder auch einen Rezepttipp, wenn ich nicht so richtig weiß, was ich kochen könnte. Und natürlich gibt's hier in der Grillsaison lecker mariniertes Fleisch.“

Regional oder international?

„Bei Obst und Gemüse haben wir zu jeder Jahreszeit viele regionale Produkte zu bieten. Ich kaufe frische Ware am liebsten aus dem schönsten Bundesland der Welt. Beispiel Tomaten. Die aus Holland sind schon wegen der Transportwege nicht ideal. Und auch geschmacklich sind die Schleswig-Holsteiner Tomaten einfach besser!“

EDEKA Fiedler
 Dr. Hell Straße 1
 24107 Kiel
 Telefon: 0431 - 31 38 32

Öffnungszeiten
 Mo - Sa 7 - 21 Uhr

„Wir dürfen Maschinen nicht die Macht über unser Leben geben“

Robert Habeck, unser Mann fürs Digitale

— Mit dem Regierungswechsel im Juni 2017 ist das Thema Digitalisierung in Schleswig-Holstein ministrabel geworden. Robert Habeck von den Grünen ist in seiner zweiten Legislatur als Minister nicht nur verantwortlich für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und Natur, sondern jetzt auch für Digitalisierung. Im GESCHMAQ-Interview erklärt er, warum ihn diese Aufgabe reizt, wo er Akzente setzen möchte und welche Chancen die Digitalisierung bietet – gerade auch für landwirtschaftliche Betriebe.

GESCHMAQ: *Es war Ihr politischer Wunsch und Wille, das Thema Digitalisierung neu in Ihrem Ministerium anzusiedeln. Warum?*

HABECK: Aus drei Gründen. Erstens, weil es eine große Schnittmenge zu den Themen gibt, die hier schon angesiedelt sind. Bei der Energiewende ist es zum Beispiel offensichtlich, dass die schwankenden erneuerbaren Energien zwingend mit einer flexiblen, also digitalen Steuerung einhergehen müssen, im Bereich der Landwirtschaft wird digitale Technik bereits stark eingesetzt – und in der Zukunft wahrscheinlich noch viel mehr. Zweitens ist die Digitalisierung mit WLAN, schnellem Breitband und allen Nutzungsmöglichkeiten ohne Zweifel das zentrale Zukunftsfeld. Manche sprechen schon von einer dritten industriellen Revolution. Ich glaube, die Digitalisierung wird unser Leben sogar noch viel weitgehender verändern. Und

drittens verlangt das eine intensive politische Debatte.

Welche Auswirkungen wird die Digitalisierung nach Ihrer Einschätzung auf die landwirtschaftlichen Betriebe im Land haben?

Die Digitalisierung in der Landwirtschaft bis hin zu automatisch fahrenden Mähdreschern, GPS-geführten Erntemaschinen und komplett bis zur Blutkreislauf-Überwachung digitalisierten Tierställen ist sehr, sehr kapitalintensiv. Aber sie macht – das wissen wir zum Beispiel von Melkrobotern – größere Gewinnmargen möglich. Betriebe, die entsprechend investieren können, werden also zukünftig besser gestellt sein. Doch viele Betriebe werden sich das nicht leisten können. Und die Frage, was aus diesen Betrieben wird, müssen wir beantworten. Eine Möglichkeit sind da Förderprogramme. Eine andere Möglichkeit ist es, zum Beispiel Geodaten – also digitale Infrastruktur – vom Land kostenfrei

für alle Betriebe zur Verfügung zu stellen. Das möchte ich gern, und wir prüfen innerhalb der Landesregierung, wie und was da geht. Man muss aber auch Betrieben jenseits der Digitalisierung ein Angebot machen.

Bietet die Digitalisierung solchen kleineren Betrieben Chancen?

Nicht automatisch. Aber wir können Strukturen schaffen, die sich auch für kleinere Betriebe öffnen. Das haben wir zum Beispiel gerade mit dem neuen Direktvermarkter-Onlineportal GUTES VOM HOF.SH getan, das wir zusammen mit der Landwirtschaftskammer auf den Weg gebracht haben. Die kleinen Betriebe wären wahrscheinlich einzeln alle überfordert gewesen, so eine Hof-App zu programmieren, aber das Land und die Kammer können solche Strukturen aufbauen. Hier bietet Digitalisierung – losgelöst von der Produktionsseite – dann auch für kleinere Betriebe Chancen, ihre

Produkte und Vermarktungswege individuell zu bewerben.

Viele Verbraucher haben zur landwirtschaftlichen Produktion keinen persönlichen Bezug mehr, die Zahlungsbereitschaft für Lebensmittel ist in Deutschland gering – und trotzdem wünschen sich alle eine Bullerbü-Landwirtschaft. Welche politische Antwort haben Sie darauf?

Ich wünsche mir nicht, dass wir Schweine nur noch in Hochsicherheitstrakten halten und der landwirtschaftliche Industrialisierungsprozess sich digital noch einmal beschleunigt. Aber wenn die Digitalisierung nicht politisch flankiert wird, dann würde es wahrscheinlich in diese Richtung gehen. Die Aufgabe ist also, das System so umzustricken, dass Bauern auch jenseits von großen Investitionen und großen geschlossenen Anlagen gutes Geld verdienen können. Das steht ohnehin an, aber jetzt noch mal verstärkt. Deshalb





„Die Digitalisierung ist wie alles Technische Fluch und Segen zugleich“

finde ich alle Ansätze, die die Wertigkeit von Lebensmitteln und den Erhalt unseres Kulturguts hochhalten, genau richtig. Wir dürfen Tierhaltung, Ackerbau und Obstanbau nicht zur reinen Rohstoffproduktion degradieren. Und wir brauchen einen Weg aus der Falle „Entweder Du industrialisierst, oder Du hörst auf“. Dieser dritte Weg führt über die Umsteuerung von Fördergeldern. Beispiel: Wir geben dem Bauern, der seinen Schweinen erlaubt, den Himmel zu sehen und im Matsch zu wühlen, obwohl sie dann vielleicht nicht so schnell wachsen, einen öffentlichen Zuschuss, weil uns das etwas wert ist. Wenn wir das tun, dann nähern wir die landwirtschaftliche Realität auch wieder den Werbebildern einer heilen Welt auf den Verpackungen an. Die Digitalisierung bietet aber – zum Beispiel über digitale Bilderrahmen – auch die Chance, hinter die Kulissen der Höfe schauen zu können, Transparenz herzustellen und so aus der Anonymi-

tät der Lebensmittelproduktion herauszukommen. Wie alles Technische ist die Digitalisierung Fluch und Segen zugleich.

Welche Konzepte haben Sie, um der mangelnden Zahlungsbereitschaft für Lebensmittel zu begegnen?

Die können wir nur über eine Information der Verbraucher durchbrechen. Wer versteht, wie produziert wird, und wer eine persönliche Bindung zum Produzenten aufbaut, der ist auch nicht so ein Pfennigfuchser. Das kennen wir vom Wochenmarkt oder auch aus dem Hofladen.

Spricht das für Qualitätssiegel?

Einfach zu verstehende Label zur Kennzeichnung sind eine Möglichkeit, um die Verbraucher in ihrer Mündigkeit zu schulen. Wenn es aber zwölf verschiedene Label sind, braucht man gar keins mehr. Die entscheidenden Fakto-

ren sind aus meiner Sicht Regionalität und Produktion im Einklang mit Natur und Tier. Deshalb bin ich sehr für ein staatliches Tierschutzlabel.

Welche Schwerpunkte möchten Sie – über die Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung hinaus – im Zukunftsfeld Digitalisierung setzen?

Digitalisierung ist ein großes Querschnittsthema. Ich gucke natürlich stark auf die Bereiche Energie und Mobilität: Wie können wir den Verbrauch des Stroms der Produktion anpassen? Welche Konzepte gibt es, um die Innenstädte vom Verkehr zu entlasten, indem wir weniger Autos klüger nutzen? Aber das Thema geht weit darüber hinaus: von Telemedizin im ländlichen Raum über WLAN an Schulen bis zu mehr Bürgerfreundlichkeit in den Kernbereichen der Verwaltung – dass man zum Beispiel seinen Kindergeld-antrag digital stellen kann.

Schlussfrage: Digitalisierung – Chance oder Risiko? Wohin schlägt das Pendel bei Ihnen aus?

Da ist eine große Ambivalenz. Vor allem, wenn ich mich mit den Folgen der nächsten und übernächsten Stufe der Digitalisierung beschäftige. Dann stellt sich die Frage: Wohin führt die Digitalisierung unsere Gesellschaft? Das geht weit hinein in komplizierte ethische Fragen. Wenn wir Gesichtserkennung und Drohnen haben, erlauben wir dann irgendwann Computern, Menschen zu töten? Oder auf unser Thema bezogen: Wenn Kühe und Schweine in den Ställen komplett digital erfasst sind, dürfen dann Maschinen entscheiden, wann die Tiere zum Schlachten gebracht werden. Ich glaube, dass wir Grenzen ziehen müssen. Wir dürfen Maschinen nicht die Macht über unser Leben geben.



Holtseer Helden

*Dem schleswig-holsteinischen
Käse-Klassiker auf der Spur*

— Sein Duft ist charismatisch. Und das ist je nach Reifegrad noch sehr charmant formuliert. Im Kühlschrank setzt er sich selbstbewusst gegen alle anderen Duftspender durch. Trotzdem erfreut sich der seit 1969 mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnete Holsteiner Tilsiter größter Beliebtheit. Auf einem gebutterten Schwarzbrot schmeckt er einfach wie ein Stück Heimat. Hergestellt wird Holsteiner Tilsiter zum Beispiel in der Holtseer Landkäserei. Ein Betriebsbesuch.

Am Anfang steht die Kuh. In diesem Fall Samba. In der ländlichen Idylle zwischen Nord-Ostsee-Kanal und Wittensee. Auf einer sattgrünen Wiese. Samba frisst Gras. Und nichts deutet darauf hin, dass hier gerade ein Klassiker im Entstehen ist: der Tilsiter. Genauer: der Holsteiner Tilsiter, so sein vollständiger EU-geschützter Name. Samba gehört zum Hof von Klaus-Wilhelm Haß in Neuholtsee. Und so unterschiedlich das Wetter hier von Tag zu Tag ist, so unterschiedlich auch die Pflanzen auf der Wiese im Sommer und das Futter im Stall im Winter sind, so unterschiedlich schmeckt übers Jahr Sambas Milch.

HANDGEMACHTES NATURPRODUKT

Die Käserei steht vor einer Herausforderung: jeden Tag Käse-Rezepturen zu wiederholen, deren Hauptzutat äußeren Einflüssen unterliegt. Nicht leicht, und doch macht genau das den Reiz aus, sagt André Paulsen, der stellvertretende Käsereileiter: „Unser Käse ist eben ein Naturprodukt, das immer mal ein klein wenig anders schmecken oder aussehen kann. Dafür ist es handgemacht.“ An



„Handarbeit steckt bei uns in jedem Arbeitsschritt“



Für ein Kilogramm Käse benötigt man rund zehn Liter Milch. Unter den 20 verschiedenen in der Holtseer Ländkäserei hergestellten Käsesorten ist der naturgereifte Käse mit Rotkultur die besondere Stärke der Käserei.



der Milchannahmestelle der Käserei kommen jeden Tag frühmorgens insgesamt rund 220 Tonnen Rohmilch der 115 Mitgliedsbetriebe an. Gleich danach wird die Milch im Labor das erste Mal auf den Prüfstand gestellt: Stimmen die veränderlichen Bestandteile in der Milch? Wie riecht sie? Wie schmeckt sie? Wie ist ihre Konsistenz? Wenn die Milch diesen ersten Test besteht, darf sie weiter in den „Maschinenraum“. Hier wird sie pasteurisiert und auf den geplanten Produktionsprozess vorbereitet. In der großen Käsehallen, in der es warm und feucht ist und leicht säuerlich riecht, sind drei riesige Käsefertiger aus Edelstahl die erste Station für die frische Milch. Käsemeister Norbert Staack fügt der Milch Käsereikulturen und mikrobielles Lab zu, die zusammen dafür sorgen, dass die Milch zunächst einmal dick gelegt wird. Das bedeutet: Die Milch wird zu einer festen Masse – Gallerte oder Dickete genannt.

SOLO FÜR DIE KÄSEHARFE

Norbert Staack muss jetzt entscheiden, wann es an der Zeit ist, die Käseharfe zum Schneiden der Dickete zu starten. Dabei verlässt er sich auf seine Erfahrung und sein Gefühl für den

„richtigen“ Moment, denn der hängt ab von der Beschaffenheit der Milch und ihrer Reaktion mit den Käsereikulturen. Beim Anschneiden wird die Molke, der wässrige Teil der Milch, vom festen Eiweiß getrennt, abgeleitet und für andere Molkereiprodukte weiterverwendet. „Für die Qualität unserer Produkte ist die Expertise unserer Käser essentiell wichtig“, erklärt André Paulsen. Sie beurteilen und überprüfen jeden Arbeitsschritt und machen den Käse so stetig besser. „Bei uns sind über die Jahre zum Teil ganze Familien tätig, die ihr Wissen an nachfolgende Generationen weitergeben.“

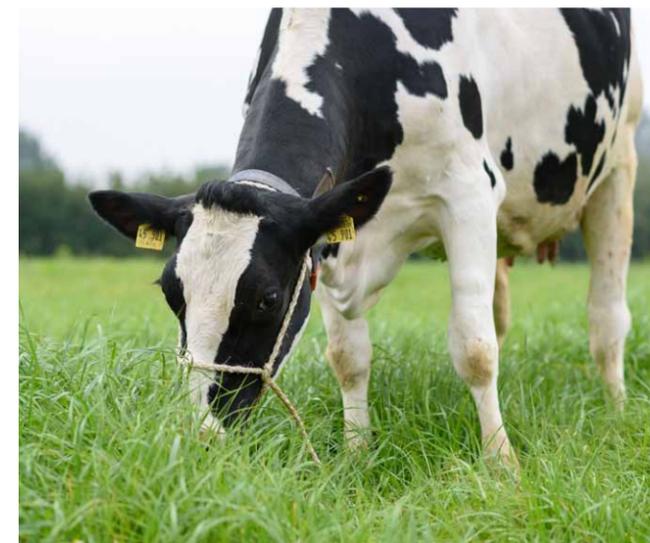
AB INS SALZBAD

Der geschnittene Käsebruch, der von Hand in Formen geschöpft wird, erinnert äußerlich entfernt an Cottage Cheese. Nach dem ersten Wenden der Formen hat sich der Käsebruch durch sein Eigengewicht schon in die charakteristische eckige Käsebrötchen-Form gedrückt. Danach geht's für den jungen Käse für einen Tag ins Salzbad.

Im Herzstück der Käserei, dem Reifekeller, herrschen rund 14 Grad Raumtemperatur und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit. In diesem nied-

rigen, dunklen Gewölbe lagern auf langen Fichtenbrettern Käse unterschiedlichen Alters. Doris Tümmler „pflegt“ den Käse. „Während des Reifungsprozesses hier im Keller gewinnt zum Beispiel der Tilsiter in sechs bis acht Wochen sein einzigartiges Aroma“, sagt sie und streicht mit einer Mischung aus Wasser, Salz und Rotschmierekulturen über die Käselaipe. „Und auch wenn ich mich jeden Tag mit ihm beschäftige: Ich mag ihn noch immer.“

www.holtseer.de



Die „Käsekiste“ in Holtsee ist eine der letzten Stationen der Holtseer Käsekreationen. Bevor der Käse den Hof Richtung Kunden verlässt, ist er mehrfach auf Aussehen, Geschmack und Konsistenz geprüft worden. Nur, wenn wirklich alles Bestens ist, geht er in den Verkauf – und aufs Butterbrot.

Öffnungszeiten der „Käsekiste“:

Dorfstraße 2, 24363 Holtsee, Telefon: 04357-99 71-24
Mo bis Fr 8 bis 18 Uhr, Sa 8 bis 12.30 Uhr



Was auf's Brot

Rillette? Das ist eine französische Köstlichkeit für's Abendbrot, bestehend aus Fleisch, das mit etwas Gemüse, Salz und Pfeffer dampfgegart und in Gläsern haltbar gemacht wird. Vom Schönmoorer Hof gibt's jetzt **Rillette** in den Sorten Ente, Gans und Enten-Apfelschwein. Ähnlich verlockend – nicht nur für Opa! – das **Schönmoorer Sauerfleisch** nach traditioneller Rezeptur aus durchwachsenem Fleisch von der Ente, Gans, dem Apfelschwein, vom Hähnchen oder Wild, verfeinert mit Salz, Lorbeer und Gemüsezwiebel.

Wo? In den Hofläden in Rickling/ Schönmoor (Schönmoorer Straße 92) und Bad Segeberg (Hamburger Straße 20) sowie bei CITTI
www.schoenmoorer-hof.de



Mit der Ostsee salzen

Christopher Walters kleine **Ostseesalzmanufaktur** auf Gut Eckhof entringt der rauen See in traditioneller Handwerkskunst ein Produkt, das schleswig-holsteinischer nicht sein könnte. Für das frisch mit dem Gütezeichen ausgezeichnete Ostseesalz wird feingefiltertes Ostseewasser in Herdpfannen zu Salz verkocht und anschließend schonend getrocknet. Der Salzexperte von der Kieler Förde und sein Team füllen das Salz von Hand ab, vakuumieren und bekleben die Gläschen – für ein puristisches Produkt ohne Schnickschnack und Zusatzstoffe, das der norddeutschen Küche die passende Würze verleiht.

Wo? In Feinkostläden und z.B. in den CITTI-Märkten in Kiel, Flensburg, Lübeck und Rostock
www.ostseesalzmanufaktur.de



Nordische Braukunst

Zunehmend international geben sich die Flensburger Brauer mit ihren neuen Bierspezialitäten „**Blonde**“ und „**Dark Amber**“. Dass sie gewiefte Braufachleute sind, beweisen sie seit 1888 immer wieder neu. Und für alle, die's noch nicht wussten: Amber ist das englische Wort für Bernstein – mit seinem leicht karameiligen Malzaroma ist der Name sehr passend gewählt für ein Bier, das runtergeht wie Öl. Ähnlich das dezent fruchtige Blonde, zarter und ausbalanciert im Geschmack. Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot und ausgezeichnet mit dem Gütezeichen. Zwei nordische Ales von bester Qualität.

Wo? Online bei Bierselect.de, im gut sortierten Einzelhandel und natürlich direkt bei der Flensburger Brauerei
www.flens.de



Viermal anders, viermal gut

Auf den drei Bioland-Höfen von **De Öko Melkburen** im Süden Schleswig-Holsteins ist die Welt noch in Ordnung. Zufrieden grasen die Kühe mit ihren Kälbern das ganze Jahr über auf grünen Wiesen im Herdenverband. Und das Glück der Kühe kann man tatsächlich auch schmecken: Die Vier Jahreszeiten Milch und der daraus handwerklich hergestellte stichfeste Joghurt schmecken nach Frühling, Sommer, Herbst und Winter.

Wo? In verschiedenen Feinkostläden wie Erdkorn, denn's Biomarkt, ausgewählten Rewe- und EDEKA-Märkten
www.deoekomelkburen.de

Neu aus dem Norden

Mit Liebe hergestellt, geprüft und für gut befunden

Flaschengeist

Die **Spirituosen vom Obsthof Münster** haben inzwischen eine Fangemeinde weit über Eutins Stadtgrenzen hinaus. Auf dem traditionsreichen Familienbetrieb gibt es neben allerlei Früchten wie Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und Co. auch aromareiche Edelbrände und Liköre. So auch echten Holsteiner Cox Apfelbrand, feinsten Rosenlikör und besten Gin. Handwerklich geschickt werden die Destillate in einem schonenden Verfahren hergestellt, sodass aus dem Holsteiner Obst noch besserer Holsteiner Alkohol entsteht. Wohl bekomm's!

Wo? Im Hofladen (Plöner Landstraße 16, 23701 Eutin), im Online-Shop auf www.obstbraende.eu



Flüssigkohl

Spätestens seit Giulia Enders' Bestseller „Darm mit Charme“ wissen wir: Eine gesunde Darmflora ist der Schlüssel für ein starkes Immunsystem. Mit dem **Bio-MixSaft der Krautwerkwerkstatt KOHLosseum** in Dithmarschen, Europas größtem Kohlanbaugbiet, tun wir der manchmal geschmähten Körperregion etwas richtig Gutes. Hergestellt wird der rote Trunk aus Weiß- und Rotkohl aus biologischem Anbau. Dafür wird der Sauerkraut-saft milchsauer vergoren und anschließend vitaminschonend in Flaschen abgefüllt.

Wo? Im Bauernmarkt im Kohlosseum (Bahnhofstr. 20, 25764 Wesselburen) und im Online-Shop
www.kohlosseum.de



Außen kross, innen zart

So geht das: Bratkartoffeln brutzeln

Wie der Name schon sagt: Beilagen sind in der Regel Beiwerk. Kann man haben, muss man aber nicht. Diese Beilage ist anders. Denn anständig gebratene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln können, wenn sie gut gemacht sind, Fleisch und Fisch glatt den Rang ablaufen. Küchenchef René Aust vom Haby-Krog verrät dazu sein Rezept für eine geniale Remouladensauce. Das macht richtig satt – und glücklich.



Bratkartoffeln sind nicht gleich Bratkartoffeln. Warum die einen nach was schmecken, die anderen aber nicht, das bleibt – oft genug – ein Geheimnis. Heute nicht: Denn René Aust vom Haby-Krog (www.haby-krog.de) hat uns ein paar grundlegende Tipps mit auf den Weg gegeben, die es in der Zubereitung von des Mannes liebster Beilage zu beachten gilt:

1 Wähle eine festkochende Sorte Kartoffeln, zum Beispiel Belana oder die Retrosorte Linda. Das macht einen gravierenden Unterschied, denn sie

zerfällt nicht sofort, wenn man versucht, sie in der Pfanne zu wenden.

Übrigens: Der Stärkegehalt in der Kartoffel ist verantwortlich dafür, welche Konsistenz sie nach dem Kochen annimmt. Je mehr Stärke in einer Kartoffel ist, umso lockerer und weicher wird sie in gegartem Zustand. Mehlig kochende Kartoffeln haben den höchsten Stärkegehalt und sind daher zum Braten weniger geeignet.

2 Für knusprige Bratkartoffeln nimmt man am besten Pellkartoffeln

vom Vortag, die im Kühlschrank gut durchgekühlt sind. Das hat zwei Vorteile: Die Mahlzeit lässt sich hervorragend vorbereiten und dient zugleich als perfekte Resteverwertung.

3 Was schon Oma wusste: Fett ist ein Geschmacksträger und gute Butter macht jede Mahlzeit zu einem Genuss. Butterschmalz schmeckt fast wie Butter und ist zum Braten der Kartoffeln die noch bessere Wahl, da man es sehr hoch erhitzen kann und die Kartoffeln beim Anbraten besonders schön kross werden.

Apropos: Butterschmalz ist ein uraltes Naturprodukt ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe, das entsteht, wenn man frische Butter erhitzt und ihr durch Verdampfen das enthaltene Wasser entzieht. Deswegen nennt man Butterschmalz auch „geklärte Butter“ oder „Butterreinfett“.

4 Sind die Kartoffeln einmal in der Pfanne – Geduld haben und nicht ständig hin- und herschieben. Gib der Kartoffel die Chance, etwas Farbe anzunehmen! Nach dem Anbraten auf niedriger Temperatur und mit Deckel

ungefähr 10 Minuten weitergaren.

5 Speck und Zwiebel dürfen erst jetzt, ganz zum Schluss (!) mit dazu, denn: Sie halten die Hitze nicht aus und würden schwarz, wenn sie von Anfang an in der Pfanne wären. Fünf Minuten mitbraten.

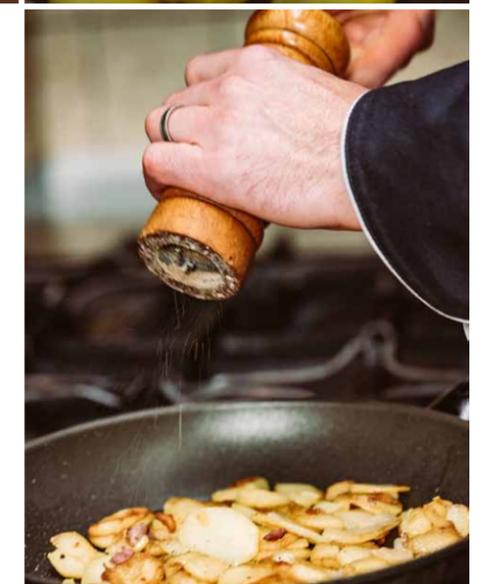
6 Alles auf einen vorgewärmten Teller geben. Dazu passt: Frisch angerührte Remouladensauce (Zutaten siehe rechts oben) und eine herrliche Scheibe frisches Roast Beef. Oder Sauerfleisch.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Bratkartoffeln
1 kg festkochende Kartoffeln
Butterschmalz
150 g Speck
1 Zwiebel in Würfeln
Salz und Pfeffer

Remouladensauce
6 EL Majonäse
3 EL Naturjoghurt
1 fein geschnittene Zwiebel
3 Gewürzgurken in Würfeln
Salz, Pfeffer, Zucker
Evtl. Gewürzgurkenfond





Superfood aus Übersee?

Der große Durst der Avocado-Bäume

Exotische Zutaten wie die Avocado sind als spannende Erweiterung für die Einkaufsliste beliebt. So manches Erzeugnis erfährt plötzlich einen regelrechten Hype und wird auf Basis seiner Inhaltsstoffe zum „Superfood“ erklärt. Doch was bedeutet unser steigender Appetit auf die fremde Frucht, wenn man in globalen Zusammenhängen denkt?

Die Avocado scheint die perfekte pflanzliche Eiweißquelle für alle Vegetarier und Veganer zu sein. Darüber hinaus gilt sie als erstklassige Abnehm-Frucht, weil sie über praktisch keine Kohlenhydrate und einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren verfügt. Ganz nebenbei sollen die ihr innewohnenden Schönheitsvitamine A und E Haut und Haare schützen. Und ob pur aufs Brot, in der klassischen Guacamole oder im Smoothie: Geschmacklich spielt sie ebenfalls vorne mit. Kein Wunder also, dass die Avocado auf unseren Speiseplänen inzwischen allgegenwärtig ist.

DER AVOCADO-BOOM

Die steile Karriere, die die Avocado in den letzten fünf Jahren gemacht hat, belegen die Zahlen des Statistischen Bundesamts. Importierte die Bundesrepublik 2011 noch 29.000 Tonnen Avocado, hat sich diese Zahl bis 2016 auf 58.000 Tonnen verdoppelt. Die Frucht, die noch vor einigen Jahren meist entweder zu reif oder steinhart im Handel zu finden war, wird durch viel Einsatz von Technik heute auf den Punkt gereift angeboten.

WENIG ATTRAKTIVE ÖKOBILANZ

Die Avocado gehört für immer mehr Menschen zum hippen, ernährungsbewussten Genuss, der mit dem Verzicht auf Fleisch und einer gesunden Lebensweise das Klima schonen will. Allerdings ist genau im Hinblick auf die Klimawirkung

keit der zunehmende Verzehr von Avocados hierzulande kritisch zu betrachten. Wenig energieeffizient sind die langen Transportwege aus Brasilien, Chile und Mexiko, Südafrika und Peru. Zudem reist die Avocado gern gut klimatisiert: die Unterbringung im Kühlcontainer bei einstelligen Temperaturen mit viel Verpackungsmaterial treibt die CO₂-Bilanz weiter in die Höhe. Noch problematischer ist allerdings der Wasserverbrauch des wärmeliebenden Avocado-Baums, der vorwiegend in wasserarmen Gegenden angebaut wird. Etwa 1.000 Liter Wasser werden benötigt, um ein Kilo Avocados – das sind gerade einmal zweieinhalb Früchte – zu produzieren.

SUPERFOOD AUS DER REGION

Zum Vergleich: Für die Produktion von einem Kilo Tomaten werden durchschnittlich 180 Liter je Kilo benötigt, Salat kommt sogar mit 130 Litern aus. Bei saisonalem und regionalem Einkauf sind die Transportwege kurz und die damit verbundenen Emissionen gering. Ein guter Anlass, sich vermehrt den heimischen Super-Früchten zuzuwenden: Wie wäre es mit einer Portion ungesättigter Fettsäuren aus nussigem Rapsöl? Oder einem Vitamin- und Kalium-Schub durch Spinat? Auch Kreuzblütler wie Kohlgemüse weisen eine erstaunliche Liste an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen auf. Vielleicht sind Rote Bete und Co noch nicht ganz so „hip“ wie die grüne Kollegin aus Übersee. Was Inhaltsstoffe und Energiebilanz angeht, ist das Regio-Food aber einfach super.

GESCHMAQ- Gewinnspiel

Schinken & Bier

Wenn Ihnen jetzt das Wasser im Mund zusammengelaufen ist: Beantworten Sie die nachfolgende Frage richtig und gewinnen Sie einen ganzen Holsteiner Katenschinken – dazu gibt's je einen Viererträger Flensburger Brauart Blonde und Dark Amber.

Wie heißt das neue Online-Portal, auf dem sich Schleswig-Holsteins Höfe und ihr Angebot präsentieren?

Schicken Sie Ihre Antwort per E-Mail an info@gzsh.de oder per Post an: Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, Fachbereich Gütezeichen, Grüner Kamp 15-17, 24768 Rendsburg

Einsendeschluss ist der 30.04.2018.

Der Gewinn wird ausgelost und kann nicht in bar ausgezahlt werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinner wird benachrichtigt. Teilnahme ab 18 Jahren.



Für Menschen, die auf echtes Handwerk stehen.



Cindy Jahnke, Gründerin von
„Jahnkes Ziegenkäse“ in Sörup
und Vorsitzende des Vereins
„Käsestraße Schleswig-Holstein“.

Schleswig-Holstein und guter Geschmack gehören einfach zusammen. In unserem Käse steckt zum Beispiel das ganze Aroma des echten Nordens: salzige Luft, saftige Wiesen und die individuelle Handschrift von Käsemeisterinnen und Käsemeistern in rund 25 Betrieben und Hofkäsereien. Die produzieren über 100 Käsesorten – vom würzigen Asche- bis zum milden Ziegenkäse. In geprüfter Qualität, einzigartig im Geschmack und mit echter Liebe zum Handwerk.

www.gqsh.de



Schleswig-Holstein
Der echte Norden

