

Das Jubiläumsmagazin des  
Gütezeichens Schleswig-Holstein

# FÜNF ZIG





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

50 Jahre Genuss mit Qualität: Das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein feiert ein rundes Jubiläum. In die Jahre gekommen ist es deshalb noch lange nicht, ganz im Gegenteil: Ein halbes Jahrhundert nach seiner Einführung liegt unser blau-grünes Qualitätssiegel mehr im Trend als je zuvor. Denn gerade in einer zunehmend globalisierten Welt setzen immer mehr Verbraucher auf heimisch erzeugte Produkte und damit auf Nähe und Vertrauen.

Mit der Schaffung des ersten regionalen Qualitätssiegels Deutschlands wurden in Schleswig-Holstein im wahrsten Sinne des Wortes Zeichen gesetzt. Gemeinsam mit den Zeichennutzern haben wir neue und innovative Wege beschritten. Ein starker Antrieb bei der Weiterentwicklung waren neben neuen Produktgruppen und Prüfkriterien stets auch die sich wandelnden Anforderungen der Verbraucher.

In unserem Jubiläumsmagazin laden wir Sie ein auf eine Reise durch die Jahrzehnte. Von den Anfängen unseres Gütezeichens bis heute – wir stellen Ihnen Wegbegleiter und Produzenten vor und blicken direkt in einzelne Betriebe, stellvertretend für unsere verschiedenen Produktgruppen. Wir nehmen Sie mit zu den einzelnen Stationen des Prüfverfahrens und zu einigen der Menschen, die für „geprüfte Qualität“ sorgen. Und wir präsentieren Ihnen, wofür das Gütezeichen seit 50 Jahren steht: für erstklassige Spezialitäten aus unserer Region.

Viel Genuss beim Lesen!



*Claus Heller*

Claus Heller  
Präsident der Landwirtschaftskammer  
Schleswig-Holstein



Dr. Robert Habeck  
Minister für Energiewende, Landwirtschaft,  
Umwelt und ländliche Räume

Sehr geehrte Damen und Herren, vor Ihnen liegt die Dokumentation einer 50-jährigen Erfolgsgeschichte – die des Gütezeichens „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“.

Im Jahre 1965 wurde, erstmalig in Deutschland, ein regionales Zeichen für Lebensmittel und Erzeugnisse der Land- und Ernährungswirtschaft geschaffen, mit dessen Hilfe Qualitätsprodukte besonders gekennzeichnet und auf diese Weise im Abverkauf auch außerhalb der Landesgrenzen unterstützt werden sollten. Seit den Anfängen ist das Gütezeichen mit der stilisierten Umrisskarte Schleswig-Holsteins sowie der markanten blau-grünen Farbgebung den Verbraucherinnen und Verbrauchern nicht nur in Schleswig-Holstein wohlbekannt.

Heimische Erzeugnisse wie auch die regionale Gastronomie wurden früher vornehmlich mit rustikaler, eher fettreicher Kost assoziiert. Das hat sich in den letzten Jahren stark gewandelt. Heute stehen regionale Produkte aus Schleswig-Holstein vorwiegend für die Attribute „gesund“, „frisch“ und „vertrauenswürdig“. Dieser Imagewandel findet statt, obwohl die Land- und Ernährungswirtschaft Schleswig-Holsteins ihre Lebensmittel zunehmend für den Weltmarkt produziert. Dennoch spielt heutzutage eine qualitativ hochwertige wie auch umweltverträgliche und nachhaltige Produktion bei den regionalen

Produkten eine immer größere Rolle. Die Qualität der Erzeugnisse wie auch die Glaubwürdigkeit des Erzeugers oder Anbieters stehen für die Verbraucherinnen und Verbraucher bei regionalen Produkten an vorderster Stelle. Qualitäts- und Gütesiegel können dabei eine zusätzliche Orientierung bieten.

Das Gütezeichen Schleswig-Holstein hat seit nunmehr einem halben Jahrhundert unter Beweis gestellt, dass mit einer markanten ergänzenden Produktkennzeichnung, einer systematischen Qualitätsarbeit und einem gezielten Gemeinschaftsmarketing auf der Grundlage des positiven Images des Landes die Wettbewerbsposition der hiesigen Land- und Ernährungswirtschaft wirkungsvoll gestärkt werden kann. Jetzt gilt es darauf aufzubauen, um mit neuem Schwung und enger Zusammenarbeit mit der Land- und Ernährungswirtschaft die sich bietenden Chancen weiterhin zu nutzen. Auf diese Weise kann der Erfolgsgeschichte des Gütezeichens ein weiteres Kapitel hinzugefügt werden.

Ich wünsche Ihnen beim Lesen dieser Jubiläumsschrift viel Spaß.

Ihr Dr. Robert Habeck

*Robert Habeck*

„Heute stehen regionale Produkte aus Schleswig-Holstein vorwiegend für die Attribute „gesund“, „frisch“ und „vertrauenswürdig“

DR. ROBERT HABECK

Titel: Unser „Titelmodel“ stammt von der Kieler Cakedesignerin Annina König und wurde am Surendorfer Strand von Pepe Lange in Szene gesetzt.

# 06



## ZEICHEN DER ZEIT

Wie wir wurden, wer wir sind und worauf wir bauen können – Meilensteine aus 50 Jahren Gütezeichengeschichte.



04

# 20

## GENERATION GOLD

Was wäre das Gütezeichen ohne langjährige Wegbegleiter und umgekehrt? Ein Überblick unserer Klassiker.



# 40

## 5 GÄNGE MIT 2 STERNEN

Zum Nachkochen: Dirk Luther, Küchenchef der Brasserie und des Restaurants Meierei im Glücksburger Vitalhotel Alter Meierhof, verwöhnt mit dem Menü zum runden Geburtstag.

## RUNDER TISCH ZUM 30.

Es gibt noch etwas zu feiern: Das Qualitätsprogramm für Gütezeichen-Kartoffeln wird 30. Über das Erfolgsrezept von Linda, Leyla und Co. sprachen fünf Experten beim Geburtstagstask.



# 34

## SEHEN, RIECHEN, SCHMECKEN

Jede Prüfung folgt strengen Kriterien. Alle Sinne sind trotzdem gefragt – von der Produktion bis zum Qualitätsausschuss.



# 14

# INHALT:

- 02 Editorial
- 03 Grußwort
- 06 Auf Zeitreise mit dem Gütezeichen: 1965 bis 2015
- 14 Prüfen macht lecker: Wie ein Produkt zum Zeichen kommt – die Reportage
- 20 Wegbegleiter seit Jahrzehnten: Unsere Klassiker
- 22 Gemeinsam erfolgreich: Holtseer Tilsiter, Wegbegleiter seit 1969
- 24 Traditionell: Holsteiner Katenschinken
- 26 Schwarz-weiß: Angler Sattelschwein
- 28 Dufrte: Käse von der Käsestraße Schleswig-Holstein
- 30 Vereint: Nordbauern Schleswig-Holstein
- 32 Fein: Fisch aus Teichen, Seen und Meer
- 34 Runder Tisch: Der Expertentalk zum 30. Geburtstag der Gütezeichen-Kartoffel
- 38 Was kommt: Hanni Rützlers Food-Trends 2020
- 40 Köstlich: Dirk Luthers Jubiläumsmenü
- 46 Geburtstagspost
- 51 Ausblick
- 52 Impressum

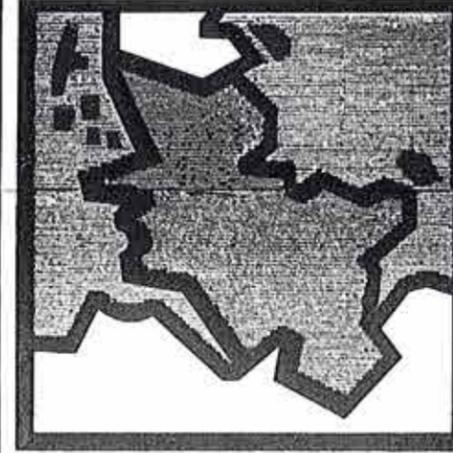
05

# Auf Zeitreise mit dem Gütezeichen

1965 war die Bundesrepublik 16 Jahre alt. Der Eiserne Vorhang teilte Deutschland und die ganze Welt in West und Ost. Mittendrin: die Insel West-Berlin. Schleswig-Holstein als nächster Nachbar im Norden galt lange als der Garten der Berliner. Das Gütezeichen wirkte schnell identitätsstiftend. Die besondere Bedeutung für Zusammengehörigkeit zeigte sich auch in dessen großen Messeauftritten zur Grünen Woche. Es wurde zum Botschafter Schleswig-Holsteins. Das ist es geblieben: weil es sich den Bedingungen globalisierter Märkte und den sich wandelnden Bedürfnissen der Verbraucher immer wieder gestellt hat. Mit den Schätzen unseres Archivs hätten wir auch ein eigenes Magazin füllen können. Ausgewählt haben wir schließlich Meilensteine, die das jeweilige Jahrzehnt mitgeprägt haben. Ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Lebensmittel

HERGESTELLT UND GEPRÜFT  
IN SCHLESWIG-HOLSTEIN



RAL-RG 166



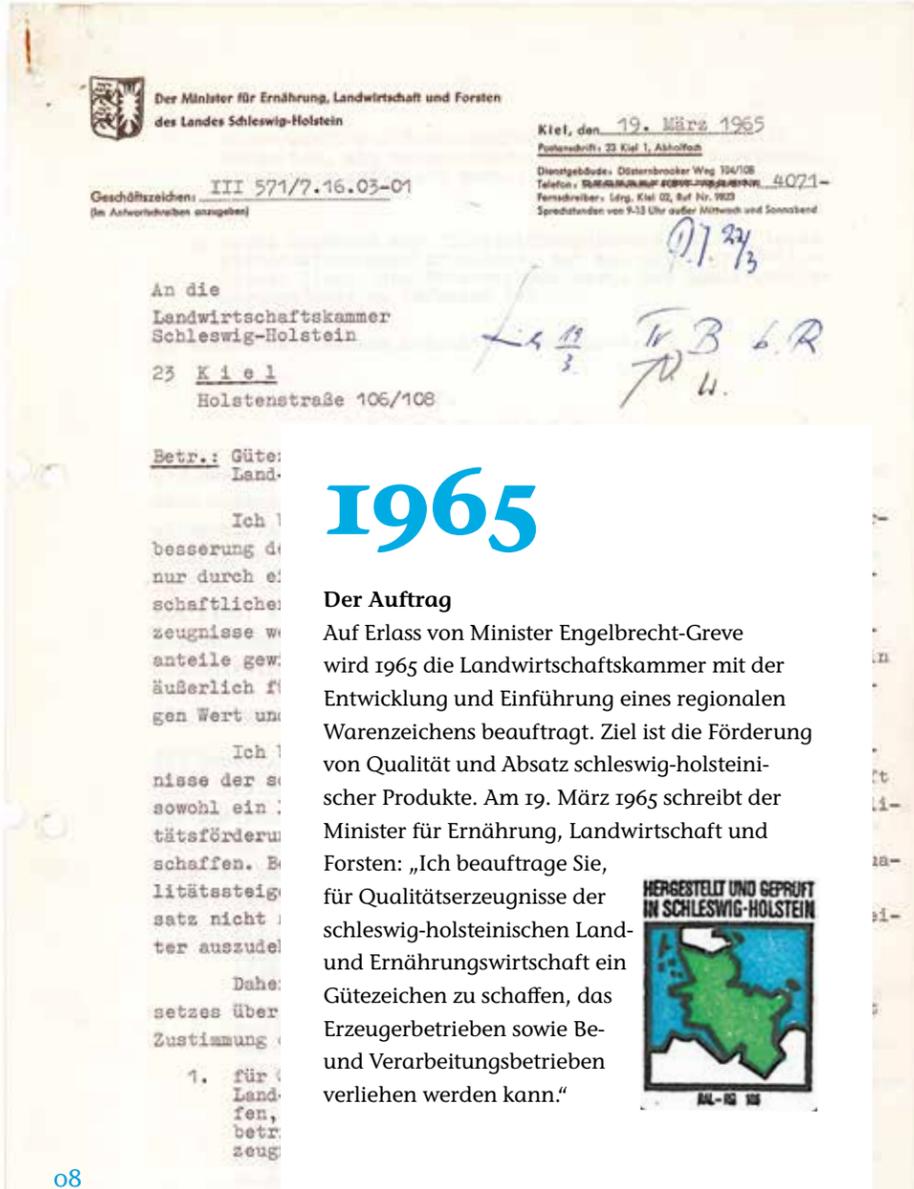
Jeder Haushalt besitzt endlich einen Kühlschrank.  
Die Mahlzeiten sind einfach, Fleisch gibt es nur sonntags oder zu Feiertagen. Mit Gastarbeitern und durch Reisen gelangen auch mediterrane Zutaten und Rezepte zu uns.

# Der Pionier aus dem Norden

# 70er



Die ersten McDonald's-Filialen eröffnen, dank Wienerwald bleibt die Küche öfter mal kalt. Fertigprodukte gelten als fortschrittlich. Sie entlasten nicht nur die Hausfrauen, auch berufstätige Mütter finden sie praktisch.



## 1965

### Der Auftrag

Auf Erlass von Minister Engelbrecht-Greve wird 1965 die Landwirtschaftskammer mit der Entwicklung und Einführung eines regionalen Warenzeichens beauftragt. Ziel ist die Förderung von Qualität und Absatz schleswig-holsteiner Produkte. Am 19. März 1965 schreibt der Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten: „Ich beauftrage Sie, für Qualitätserzeugnisse der schleswig-holsteinischen Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft ein Gütezeichen zu schaffen, das Erzeugerbetrieben sowie Be- und Verarbeitungsbetrieben verliehen werden kann.“

## 1967

**Spezialitäten aus Schleswig-Holstein**  
Im Lebensmittelhandel starten die ersten Aktionen. Bei Karstadt in Neumünster, bei Edeka Berlin und im Konsummarkt NRW (Koma) werden die schleswig-holsteiner Spezialitäten gesondert präsentiert. Im Rahmen des Erfolgsmodells „Schleswig-Holstein-Woche“ erzielt die Mehrzahl der beteiligten Firmen sehr gute Umsätze und bleibt auch über die Aktionen hinaus bei den Händlern gelistet.

## 1968

**Das Gütezeichen in Berlin**  
Zur Grünen Woche präsentiert sich das Gütezeichen selbstbewusst mit einem Werbeturn auf dem Ku'damm in Berlin (siehe Vorseite). Als „Garten“ der wachsenden Metropole gewinnt Schleswig-Holstein mehr und mehr an Bedeutung. Im jetzt geteilten Deutschland stiftet das regionale Gütezeichen aus Schleswig-Holstein Identität.



## 1970

**Qualitätsprüfungen im Labor**  
Die Aussagen zur Qualität eines Produkts werden noch objektiver und fundierter. Ab sofort lässt das Gütezeichen Lebensmittel nicht mehr nur sensorisch prüfen, sondern auch im Labor analysieren. Die genauen Kriterien werden gemeinsam mit Bundesforschungsanstalten und namhaften Produzenten aus Schleswig-Holstein und darüber hinaus entwickelt.



## 1973

**Aktionen in ganz Deutschland**  
In Kooperation mit dem Lebensmittelhandel finden in ganz Deutschland Verkaufsaaktionen mit dem Gütezeichen statt: unter anderem in Heidelberg, Freiburg und Saarbrücken, Frankfurt, Stuttgart und Offenburg, Köln, Minden und Hamm. Regionaler Schwerpunkt ist dabei Nordrhein-Westfalen. Dort werden in Zusammenarbeit mit dem Handelspartner Koma besonders viele Werbemaßnahmen und Aktionen realisiert. Mit Erfolg: Die Abverkaufsraten für Produkte aus Schleswig-Holstein steigen zweistellig.



## 1977

**Ausgezeichnetes Marketing**  
Das Gütezeichen Schleswig-Holstein wird mit dem „Goldenen Zuckerhut“ ausgezeichnet. Einmal jährlich verleiht die „Lebensmittel Zeitung“ diesen Preis für beispielhafte Leistungen in der Ernährungswirtschaft – und in diesem Fall für ein besonders innovatives und erfolgreiches Marketingkonzept.



Der Atomunfall im Kernkraftwerk von Tschernobyl führt schlagartig zu einer neuen Sicht auf den Wert von Nahrungsmitteln. Die ersten Biohöfe, Bioläden und -bäckereien werden gegründet.

80er

## Qualität vor

## Quantität

90er

Nach dem Fall der Mauer füllen sich die Regale in ganz Deutschland mit Produkten aus dem Westen. Unumstrittene Frucht der Einheit aber ist die Banane.

### 1982

#### Der Trend zur Marke

Die Wünsche der Konsumenten verändern sich: Obwohl Verkaufsaktionen nach wie vor gut angenommen werden, rücken Preisorientierung und der Wunsch nach Markenartikeln immer stärker in den Vordergrund. Das Gütezeichen reagiert auf diesen Trend, indem verstärkt Markenartikler aus Schleswig-Holstein aufgenommen werden. Standen bisher ausschließlich die Rohstoffe im Mittelpunkt, gewinnt jetzt auch der Aspekt „Wertschöpfung in Schleswig-Holstein“ an Bedeutung. Bei Werbemaßnahmen und Aktionen agieren bekannte Marken als Zugpferde, von denen die Produkte kleinerer Hersteller profitieren.

### 1985



#### Qualitätsprogramme für die Landwirtschaft

Schleswig-Holsteins Landwirte setzen verstärkt auf das Gütezeichen – das als renommiertes Qualitätssiegel unter anderem die Platzierung der hochwertigen Rohwaren im Handel erleichtert. Auf ein Qualitätsprogramm für Speisekartoffeln im Jahr 1985 folgen Programme für Gemüse und Getreide. Mehr dazu ab S. 34.

### 1986

#### Gütezeichen goes USA

Der Besuch internationaler Messen gewinnt in den 1980er-Jahren stark an Bedeutung. Auch der günstige Dollarkurs trägt dazu bei, dass Exporteure Produkte aus Schleswig-Holstein unter anderem in New York und San Francisco präsentieren. Die Qualität kommt an, aber komplizierte Einfuhrbestimmungen für Fleischwaren und andere verarbeitete Produkte verhindern ein langfristig erfolgreiches Exportgeschäft.

### 1987

#### Vorreiter im Fleischbereich

Gemeinsam mit den Handelspartnern coop eG und EDEKA Nord entwickelt das Gütezeichen ein System, mit dem die Fleischqualität in sämtlichen Stufen der Produktion und Verarbeitung geprüft und rückverfolgbar wird. Mit dem „Markenfleischprogramm“ etabliert Schleswig-Holstein bereits 15 Jahre vor Einführung des QS-Systems stufenübergreifende Qualitätsmaßnahmen im Fleischbereich.

### 1991

#### Internationale Messepräsenz

Der Messetrend setzt sich fort. Gemeinsam mit schleswig-holsteinischen Firmen präsentiert sich das Gütezeichen in Moskau, Paris, Prag, Neu-Delhi, Brüssel, Vilnius und Poznan. Die wichtigste Inlandmesse mit internationalem Charakter ist die ANUGA in Köln.



### 1998

#### Relaunch Gütezeichen

Die Wort-Bild-Marke wird einer Neugestaltung unterzogen. Das Zeichen wird auf Abbildungen stets schräg gestellt. Als fester Claim zum Zeichen wird „Nord und gut“ eingeführt.



### 1995

#### Qualitätsurlaub auf dem Bauernhof

Das Gütezeichen wird auch außerhalb der Lebensmittel-Zertifizierung aktiv und ist damit erneut Trendsetter in Schleswig-Holstein: Auf Wunsch von Mitgliedsbetrieben und in enger Zusammenarbeit mit dem Landfrauen-Verband wird das Programm für „Qualitätsurlaub auf dem Bauernhof“ entwickelt. Bewertet werden dabei Kriterien wie Servicequalität und Ausstattung der Wohnungen, touristisches Angebot im Umfeld und Erlebbarkeit der Landwirtschaft.

### 1998

#### Zertifizierte Prozesse

In den allgemeinen Prüfbestimmungen des Gütezeichens werden jetzt auch Systeme für Qualitätsmanagement berücksichtigt. Denn für optimale Qualität im Lebensmittelbereich sind nicht allein die Ausgangsprodukte, sondern zunehmend auch die Verarbeitungsprozesse entscheidend. Die Prüfer beschreiben und dokumentieren die Abläufe in Betrieben, stufen sie nach Risiko ein und empfehlen Maßnahmen zu Gefahrenabwehr. Entsprechende Managementsysteme wie die ISO-9000-Norm werden von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert. Das Gütezeichen unterstützt kleine und mittlere Betriebe bei deren Einführung.





Think global, act local: Regionale Produkte erleben ein Comeback und begründen einen neuen Megatrend. Kurze Wege, Klimaschutz, altes Wissen und kulinarische Identität sind die zentralen Werte einer neuen Bewegung.

# 2000er

## Genuss mit Verantwortung



Essen ist Lifestyle und damit Ausdruck persönlicher Haltung. Nebeneinander und manchmal miteinander existieren die verschiedensten Ausprägungen: Von Foodaktivisten wie Guerillagärtnern über Flexitariar bis hin zu anspruchsvollen Genießern reicht die Palette selbstbewusster Verbraucher.

# 2010er

### 2000

#### Qualitätstore

Für bestimmte Frischwarengruppen werden die „Qualitätstore“ eingeführt. Bei Rindfleisch, Schweinefleisch, Obst, Kartoffeln und Gemüse wird die Kontrolle der gesamten Produktionskette erweitert. „Qualitätstore“ müssen jeweils beim Übergang zur nächsten Produktionsstufe passiert werden. Das heißt für den Fleischbereich: Kontrollen bei Futtermittelproduzent, Züchter, Mäster, Tiertransport, Schlachtung, Zerlegung und Lebensmittel Einzelhandel. Das Ergebnis ist zukunftsweisend: transparente Produktion und Verbraucherschutz auf höchstem Niveau.



### 2001

#### Deutschlandweite Qualitätsstandards

Als Reaktion auf die BSE-Krise wird in Deutschland das QS-System für Fleisch eingeführt. Später wird diese freiwillige und stufenübergreifende Kontrolle auch auf Obst, Gemüse und Kartoffeln angewandt. Um das bundesweite System zu unterstützen und unnötige Mehrfachkontrollen zu vermeiden, integriert das Gütezeichen den QS-Standard in sein bestehendes Markenfleischsystem.



### ab 2007

#### EU schützt Traditionsprodukte

Mit Unterstützung des Gütezeichens werden ausgewählte Produkte aus Schleswig-Holstein in den Herkunftsschutz der EU aufgenommen – wie der Holsteiner Karpfen (2007), der Holsteiner Katenschinken (2012) oder der Holsteiner Tilsiter (2013). Das offizielle EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ (g. g. A.) bestätigt neben der Verbundenheit mit einer bestimmten Region auch Qualität und traditionelle Herstellung.



### 2007

#### Neues Gütezeichen-Logo

Für mehr Transparenz überarbeitet das Gütezeichen seine Qualitäts- und Prüfbestimmungen und modernisiert gleichzeitig sein Logo. Die Wort-Bild-Marke wird klarer strukturiert, sodass die Aussagen zu Qualität und Regionalität auch in kleinen Formaten gut erkennbar sind – zum Beispiel auf Produktetiketten. Darüber hinaus ändert sich der Text von „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ in „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“.



### 2010

#### Gutes aus der Tüte

Das Gütezeichen erfindet die „Güte-tüte“. Die hochwertige Tragetasche ist gefüllt mit regionalen Spezialitäten und auf Messen ein Glücksrad-Gewinn am Gütezeichen-Stand. Sie erreicht über Medienberichte und Flyer hohe Kontaktzahlen und sorgt bei Verlosungen im Einzelhandel für positive Aufmerksamkeit. Mit Spenden aus Güte-tüte-Aktionen unterstützt das Gütezeichen gemeinnützige Projekte: Partner sind u. a. der Deutsche Kinderschutzbund, die Benefizveranstaltung „Appen musiziert“ und der Verein „Berliner helfen e.V.“.



### 2012



#### Bundesministerin Aigner zu Besuch

Verbraucher wollen eine klare Kennzeichnung regionaler Produkte. Mit diesem Wunsch beschäftigen sich über 200 Gäste auf der Veranstaltung „Qualität und Regionalität von Lebensmitteln“. Initiatoren sind Landwirtschaftsministerium und Landwirtschaftskammer, zu Gast ist Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner, die ihre Idee eines „Regionalfensters“ vorstellt. Einhelliges Echo der Experten: Beim Thema Regionalkennzeichnung ist Schleswig-Holstein mit dem Gütezeichen bereits seit Jahrzehnten bestens aufgestellt.



### 2013

#### Unterstützung für Direktvermarkter

Die Nachfrage nach regionalen und handwerklich erzeugten Lebensmitteln nimmt weiter zu. Um eine höhere Wertschöpfung zu erzielen, wollen zahlreiche Erzeuger den Verbrauchern ihre Produkte auch ohne Zwischenhändler zugänglich machen. Der Fachbereich Gütezeichen berät Direktvermarkter nicht nur bei Fragen rund um die Themen Qualitätssicherung und Logistik sowie Öffentlichkeitsarbeit und Marketing, sondern unterstützt auch die Gründung des Direktvermarktervereins „Nordbauern Schleswig-Holstein“.



### 2015

# Prüfen macht lecker

Stürzen, schnuppern, schmecken – bis ein Joghurt das Zeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ tragen darf, muss er allerhand Analysen und Tests bestehen. Für jede der insgesamt fünf Produktgruppen gelten spezielle Qualitäts- und Prüfbestimmungen. So auch für Molkereiprodukte. Streng sind sie immer. Ein Prüfverfahren beginnt auf dem Betrieb des Herstellers. Die zweite Stufe erfolgt im unabhängigen Labor für Lebensmittelprüfungen. Das letzte Wort hat schließlich der Qualitätsausschuss. Wie das im Einzelnen vor sich geht? Folgen Sie dem 4 Jahreszeiten Joghurt: frisch gekürt im Jubiläumsjahr ...



1.650–2.000  
Liter Milch  
am Tag



Gutes Futter, guter Geschmack – die drei Herden der Öko Melkburen in Lentförhden, Schmalfeld und Lutzhorn liefern zwischen 1.650 und 2.000 Liter Milch pro Tag.



## DER WEG ZUM ZEICHEN

In der Meierei werden Bio- und konventionelle Milch strikt getrennt abgefüllt. Wie sich der Lauf der Natur auf die Zusammensetzung der Milch auswirkt, zeigt schon die Verpackung.



Im Kühlregal steht eine neue Joghurtsorte. Zwischen den üblichen Schraubgläsern und blickdichten Bechern fällt der durchsichtige Henkeltopf sofort auf. Mit dem Kuh- und Landschaftsmotiv wirkt er pur und nordisch. Das passt gut zum Vollmilch-Naturjoghurt von den Öko Melkburen. Die machen auch die 4 Jahreszeiten Milch. Sie ist nicht nur Bioland-zertifiziert, sondern auch mit dem Gütezeichen ausgezeichnet. Genau wie dieser Joghurt. Das sind erst mal genügend Argumente, um im Einkaufskorb zu landen.

„Als Erstes reagieren wir immer auf das Äußere, auf die Verpackung. Nicht nur als Verbraucher“, erklärt Sensoriker Jens Peter Ruge. „Und wenn wir sie geöffnet haben, gucken wir noch mal: Wie sieht das Produkt – in diesem Fall der Joghurt – aus? Dann nehmen wir dessen Geruch wahr und schließlich den Geschmack und die Beschaffenheit. Das ist im Kern schon das Wesen jeder sensorischen Prüfung. Was unbewusst jeder durchführt, bevor er einen Bissen probiert, machen wir

hier auch. Aber eben nach verbindlich festgelegten, einheitlichen und damit vergleichbaren Regeln und Kriterien.“

„Prüfen ist Verbraucherschutz: Der Untersuchungsbericht zeigt, ob ein Produkt bestimmten Richtlinien entspricht. Die des Gütezeichens sind streng, hier geht es immer um Spitzenqualität.“

JENS PETER RUGE, AGROLAB-Labor

Jens Peter Ruge leitet den Bereich Sensorik des AGROLAB-Labors in Kiel. Das unabhängige Prüflabor ist spezialisiert auf Wasser-, Umwelt-, Agrar- und Lebensmittelanalytik. Zu den Kunden zählen internationale Lebensmittelhersteller und Handelsketten ebenso wie einzelne Landwirtschaftsbetriebe. „Jeder ist für uns gleich wichtig“, betont Ruge. „Mit dem Gütezeichen ist es aber schon etwas Besonderes. Uns verbindet eine lange Geschichte. Wir sind sehr stolz darauf, mit unserer Arbeit in der Region auch etwas für die Region zu tun.“ Alle Laborprüfungen, die im Rahmen der Verleihung des Gütezeichens notwendig sind, werden hier im AGROLAB-Labor durchgeführt. Dabei sorgen drei verschiedene Untersuchungen für Qualität und Sicherheit: die chemische und die mikrobiologische Analyse sowie die sensorische Prüfung. Nur wenn alle Parameter stimmen, das Gesamturteil die nötige Punktzahl ergibt, wird ein Produkt dem Qualitätsausschuss vorgestellt. Für die laufenden Kontrollen nach Zeichenvergabe ist dann wieder das unabhängige Labor zuständig.

### SLOW MILKING

Auf Hans Möllers Bioland-Hof in Lentförhden hat Qualität ihren ganz eigenen Beat. Hier geht es ruhig zu, auch und gerade beim Melken. Ganz klar: Je weniger Stress eine Kuh hat, umso besser ist der Ertrag der Milch. 15 bis 20 Liter pro Tag geben Möllers Kühe im Schnitt, halb so viel wie eine Hochleistungskuh. Die Herde der Schwarzbunten Niederungsrinder ist mit 30 Tieren eher klein. Möller setzt bewusst auf diese robuste Rasse. „Sie ist zwar nicht so groß, hat aber ganz gut Fleisch auf den Hüften. Das vermarkten wir auch.“ Typisch ist auch das kleine Euter. Es scheuert nicht so leicht an den Schenkeln und entzündet sich entsprechend selten. Angeführt von Leitkuh Maudi lebt die Herde das ganze Jahr auf der Weide. Ein Unterstand sorgt für Schutz. In den Stall gehen die Tiere nur zur Melkzeit.

4 Jahreszeiten Milch: Der Name ist Programm. Ihr guter Geschmack steckt im Futter.

„Bei uns sind Mensch und Tier entspannt. Diese positive Energie steckt auch in unserer Milch.“

HANS MÖLLER, De Öko Melkburen GmbH und Vorstand Meierei Horst eG

„Unsere Tiere fressen nur Gras und im Winter unser eigenes Heu. Im Laufe der Weideperiode ändert sich die Struktur des Grases und damit auch der Milch. Das schmeckt man, denn je nach Jahreszeit variiert der Fettgehalt zwischen 3,9 und 4,2 Prozent.“ Im Frühjahr, wenn die Temperatur kontinuierlich bei 15 Grad bleibt, hat das Gras die meiste Energie. „Da hört man das Gras wachsen. Das spüren auch die Tiere. Die lieben

es, in diesem frischen Duft zu liegen!“ Auch die Witterung beeinflusst den Geschmack. Regnet es viel, nehmen die Kühe mehr Wasser mit auf. Der Fettgehalt sinkt, und die Milch wird süffiger. Wintermilch ist am kräftigsten. „Das ist von der Natur auch so gewollt“, erklärt Möller. „Da brauchen wir ja die meiste Energie.“

Die Milch wird schonend pasteurisiert, aber bewusst nicht homogenisiert. So lässt sich erschmecken, wie sich die Milch wandelt. Entsprechend unterschiedlich schmeckt auch der Joghurt. Alleine mit seiner Herde könnte Möller seine Produkte nicht unter einer eigenen Linie vermarkten. Darum hat er sich 2011 mit zwei anderen Familienbetrieben zu den Öko Melkburen zusammengetan. Alle liegen nah beieinander im Kreis Steinburg. Alle halten ihre Tiere auf die gleiche Art. Und alle drei sind Mitglieder der Meiereigenossenschaft Horst. Dort werden Milch und Joghurt weiterverarbeitet, verpackt und in die Region ausgeliefert. „Als Region definieren wir alles im Umkreis von 100 Kilometern“,



Aussehen, Geruch, Geschmack – die Sensorik muss stimmen, genau wie die Deklaration auf dem Etikett.  
S. Siemens, A. Timm, J. P. Ruge (M.), G. Köster (r.).

führt Möller aus. Für die Produkte das Gütezeichen zu beantragen war nach einer gewissen Zeit nur konsequent. Bedenken hatten die Öko Melkburen nicht. „Es ist ja freiwillig. Da muss man schon selbstbewusst genug sein. Und das waren wir – 2014 mit unserer Milch und jetzt auch mit unserem Joghurt.“

#### DER KANDIDAT HAT 5 PUNKTE

Beide haben den Prüfprozess einwandfrei bestanden. In der sensorischen Prüfung gelten die Prüfschemata der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, DLG. Im „Prüfschema für saure Milcherzeugnisse ohne Zusatz“ sind für jedes Kriterium alle Eigenschaften aufgeführt, die ein Joghurt *nicht* aufweisen darf. Bei einem Erstantrag muss er in Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack 5 von 5 Punkten erreichen. Nur dann wird er dem Qualitätsausschuss vorgestellt. In der echten Prüfung war das für den 4 Jahreszeiten Joghurt kein Problem. Für den Fototermin stürzt Sensorikerin Angelika Timm ihn noch einmal auf einen

Teller. Er läuft ein bisschen auseinander. „Macht nichts, er ist ja auf der Packung nicht als stichfest bezeichnet. Der Geruch insgesamt ist sehr frisch.“ Das findet ihre Kollegin Susanne Siemens auch. „Für mich schmeckt er leicht zitronig, obwohl er ja naturbelassen ist. Ganz, ganz toll!“ Jens Peter Ruge hätte mehr Säuerung erwartet. „Der Joghurt ist sehr mild. Aber auch cremig.“ Ist das Prüfergebn schließlich einig und lautet das Gesamtergebnis „ohne Mängel“, geht es als Vorlage an den Qualitätsausschuss. Damit hat das Produkt die letzte Instanz der Prüfung erreicht, bevor das Gütezeichen verliehen wird.

#### BIOLAND-SIEGEL UND GÜTEZEICHEN ERGÄNZEN SICH

Die 14 ehrenamtlichen Mitglieder des Qualitätsausschusses kommen alle drei Monate zusammen. „Wir kommen alle aus ganz verschiedenen Fachbereichen und bringen entsprechend vielfältige Kompetenzen mit ein“, erklärt Gudrun Köster. Die Referentin für Lebensmittel und Ernährung bei der Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein ist seit neun Jahren dabei. „Man muss differenzieren können und braucht eine gewisse Geschmackserfahrung“, betont sie. „Nur weil einer keinen Joghurt mag, darf er diesen nicht durchfallen lassen. Es geht ja immer um produkttypische Eigenschaften.“ Auch das Etikett wird geprüft: Steht alles drauf, was draufstehen muss? Sind die Angaben sinnvoll oder vielleicht irreführend? Gibt es Auffälligkeiten, die zu beheben sind, geht dies als Hausaufgabe noch mal an den Hersteller zurück. Er darf dann sein Produkt erneut vorstellen. Beim 4 Jahreszeiten Joghurt lief alles glatt.

„Die Verknüpfung von Bioland-Siegel und Gütezeichen ist natürlich toll. Davon wünsche ich mir mehr, denn ein Biosiegel allein sagt ja noch nichts über die Regionalität eines Produkts aus. Zusammen mit dem Gütezeichen entsteht eine echte Win-win-Situation.“ Gudrun Köster beobachtet einen Wandel des Qualitätsbegriffs bei Verbrauchern. „Die Prozessqualität spielt eine zunehmende große Rolle: Unter welchen sozialen Bedingungen wird ein Produkt hergestellt? Wie ist es um das Tierwohl bestellt? Wie kurz oder lang sind Transportwege? Gefragt sind Produkte, die nicht nur gut schmecken, sondern mir auch ein gutes Gefühl geben.“

Der Qualitätsausschuss nimmt solche Impulse auf und diskutiert die Weiterentwicklung der Qualitäts- und Prüfbestimmungen. Hier ist Premiumqualität das Ziel. „Wir informieren uns auch regelmäßig vor Ort auf Höfen oder an Produktionsstätten“, ergänzt Gudrun Köster. „Alles in allem sind wir die un-

abhängige Instanz zwischen Produzent und Verbraucher. Verbraucher können darauf vertrauen, dass ein Produkt hält, was das Gütezeichen verspricht.“

Susanne Kollmann

„Das Gütezeichen stiftet kulturelle Identität, indem die Produzenten, aber auch die Käuferinnen und Käufer Verbundenheit mit der Region zeigen.“

GUDRUN KÖSTER, Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein

#### DER WEG ZUM GÜTEZEICHEN

Grundlage für den gesamten Prüfprozess sind die Anforderungen der Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens.

1. Der produzierende Betrieb stellt für das Produkt einen Antrag beim Qualitätsausschuss bei der Landwirtschaftskammer SH.

2. Der Betrieb wird geprüft: Sind die Bedingungen für ein Qualitätsprodukt gegeben? Wie sieht das Qualitätsmanagementsystem des Betriebs aus?

3. Das Produkt wird geprüft: Sind die analytischen Werte in Ordnung? Ergibt die sensorische Prüfung das Ergebnis »Spitzenqualität«?

4. Die Verleihung des Zeichens erfolgt ausschließlich durch das unabhängige Gremium des Qualitätsausschusses bei der Landwirtschaftskammer. Zusammengesetzt ist der Ausschuss aus Vertretern des Lebensmittelhandels, der Land- und Ernährungswirtschaft, des Landtages und der Verbraucher.

5. Produkte mit dem Gütezeichen unterliegen nach der Zeichenverleihung laufenden Kontrollen durch unabhängige Prüfinstitute. Mehrmals jährlich werden im Handel und bei den Herstellern unangemeldet Proben gezogen und auf die Einhaltung der strengen Kriterien untersucht.

# Unsere Klassiker

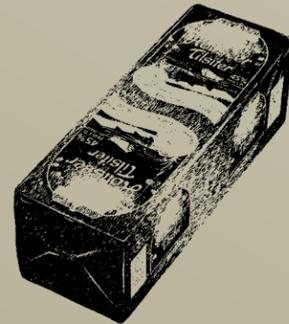
Jedes Jahr bestehen neue Produkte den Prüfprozess und vergrößern den Kreis der Zeichenträger. Aber es gibt auch langjährige Klassiker, für die es schon seit Jahrzehnten nach den regelmäßigen Kontrollen „einwandfrei“ heißt: Hier kommen unsere Generationen Ü20, Ü30 und Ü40.

WEGBEGLEITER SEIT JAHRZEHNEN

Das Gütezeichen hat die gute Entwicklung unseres Familienbetriebes langjährig begleitet. Wir zeigen dem Verbraucher: Unsere regionalen Produkte sind hervorragend.

MIRCO UND ANDRÉ PFEIFER, Probsteier Wurstfabrik Pfeifer GmbH & Co. KG

**HOLTSEER TILSITER**  
Gut von Holstein  
24576 Bad Bramstedt  
www.gutvonholstein.de



**DELIKATESS-LEBERWURST GROB**  
Probsteier Wurstfabrik Pfeifer GmbH & Co. KG  
24232 Schönkirchen  
www.pfeifer-wurstwaren.de



1967

1977

1979

1986

**GERÄUCHERTE PUTENBRUST**  
Grevenkoper Pute GmbH  
www.grevenkoper-pute.de  
25361 Grevenkop



BEKANNT FÜR DAS BESONDERE



**FRISCHES NORDSEEKRABBFLEISCH**  
Stührk Delikatessen Import GmbH & Co. KG  
25709 Marne  
www.stuehrk.de

**KATENSCHINKEN**  
Emil Paasch  
24361 Damendorf  
www.schinkenpaasch.de



1969

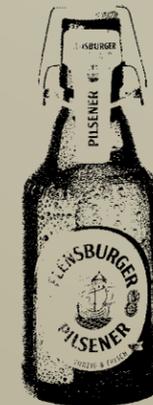
1978

1981

1987



**KIELER SPROTTE**  
Rehbehn & Kruse  
24340 Eckernförde  
www.meergold.de



**FLENSBURGER PILSENER**  
Flensburger Brauerei,  
24937 Flensburg  
www.flens.de



**KÜSTENNEBEL**  
Behn  
24340 Eckernförde  
www.behn-getraenke.de

**SCHINKENSTREICHMETTWURST**  
Hansen Fleischwaren  
24582 Bordesholm  
www.hansen-fleischwaren.de



**WÜRSTCHEN FRANKFURTER ART IM SAILTLING**  
Böklunder Wurstfabrikation GmbH & Co. KG,  
24860 Böklund  
www.boeklunder.de

„Das Gütezeichen passt sehr gut in unsere Qualitätspolitik. Wir zeigen damit außerdem unsere Verbundenheit zum Standort Schleswig-Holstein.“

AXEL KNAU, Böklunder Wurstfabrikation GmbH & Co. KG

„Wir nutzen mit dem Gütezeichen auch weitere Chancen der Vermarktung und Positionierung gegenüber internationalen Mitbewerbern.“

ULRICH BEUTH, Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG

Mitglied  
im Gütezeichen  
seit 1969

# Pikante Käsegeschichte

Ein langjähriger Wegbegleiter in der Geschichte des Gütezeichens ist die Meierei Holtsee. Schon 1969 wurde der Holtseer Tilsiter mit dem Zeichen prämiert. Heute tragen die Käsespezialitäten der Meierei einen herzhaft-pikanten Geschmack in die ganze Welt.

Ganz idyllisch liegt die Geburtsstätte des charakterstarken Tilsiters – im Naturpark Hüttener Berge, nahe der Eckernförder Bucht. Doch nachdem die Meiereigenossenschaft Holtsee 1941 den Betrieb aufnahm, ging es zunächst nicht um herzhaften Genuss. „Zu jener Zeit war es am wichtigsten, die Menschen mit Lebensmitteln zu versorgen, um den Hunger zu stillen“, erzählt Andreas Poeppel. „Die Meierei stellte damals vor allem Butter, Milch und Speisequark her. Nach dem Krieg kamen viele Flüchtlinge, die natürlich auch mit Milchprodukten versorgt wurden.“ Von Anfang an rückte auch bereits der Käse ins Interesse der Meierei: Schmackhafter Gouda und Edamer verließen den Reifekeller ebenso

wie Tilsiter. „Vorausschauend haben die Geschäftsführung und die Milchbauern schon damals auf hohe Qualität gesetzt. Sie wussten, dass dies im Wettbewerb zu den vielen anderen Meiereien einen Mehrwert bringt“, berichtet der 43-jährige Käsefachchef. Speziell der Tilsiter traf den Geschmack der Schleswig-Holsteiner. „Den Käse haben wir über viele Jahre immer weiter verfeinert. Denn zur Philosophie der Genossenschaft gehörte, Markenprodukte mit hohem Anspruch herzustellen.“

Es war die Zeit, als kleine Lieferwagen über Landstraßen zuckelten, um die Milchkannen der Bauern vom Straßenrand aufzulesen: Im Februar 1968 flatterte ein Brief der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein in den Posteingang der Meierei Holtsee. Man wollte den Käsefachleuten das „Regionale Warenzeichen Schleswig-Holstein“ schmackhaft machen. Es waren erstmals im Kreis der Gütezeichen-Fachleute einschlägige Qualitäts- und Prüfbestimmungen für Käse erarbeitet worden. Jetzt galt es, die schleswig-holsteinischen Meiereien für den gemeinsamen Weg zu begeistern. Die Meierei musste nicht lange überlegen, berichtet Andreas Poeppel: „Es gab damals ja schon Käseprüfungen. Aber

„Stellt auch weiterhin die Qualität unserer Produkte auf den Prüfstand! Damit wir stolz sein können, das Siegel zu tragen.“

GESCHÄFTSFÜHRER ANDREAS POEPEL

mit dem neuen Gütezeichen konnte man nun den Kunden deutlich signalisieren, dass sie mit dem Holtseer Tilsiter ein Spitzenprodukt kaufen. Unsere Meierei hat damals erkannt, dass dieses Label gut fürs Marketing ist.“

Eine gute Vertriebsstrategie brauchte das stetig wachsende Unternehmen. Der „Kleine Holtseer“ – ein Tilsiter in charakteristischer Rundform – gehörte bereits zu den beliebtesten Käsesorten Norddeutschlands. „Die Meierei war davon überzeugt, dass man mit dem neuen Gütezeichen das Markenprodukt Holtseer Tilsiter bundesweit und über Ländergrenzen hinaus vermarkten kann“, erklärt Andreas Poeppel. Unter der Dachmarke Gut von Holstein bündelten in den 1980er-Jahren kleinere Käsereien die Kräfte, darunter auch die Holtseer. Sie alle werben bis heute mit der Geprüften Qualität aus Schleswig-Holstein.

Zu jener Zeit expandierte der pikante Holtseer nach Großbritannien, in die USA und schließlich in die Sowjetunion. Dort rissen sich die Kunden um die Holsteiner Spezialität. Diese außergewöhnliche Erfolgsgeschichte währte bis 2014, als Russland für europäische Molkereiprodukte ein Importverbot verhängte. „Das traf uns sehr hart, denn 40 Prozent unserer Käseprodukte hatten wir bis dahin nach Russland exportiert“, erzählt der Geschäftsführer, der mit seinem Team seitdem neue Absatzmärkte erschließt – mit Erfolg. „Wir schauen optimistisch in die Zukunft und blicken nach Kanada und den USA, nach Asien und Nordafrika. Auch in Deutschland wollen wir noch bekannter werden.“ Dabei helfe das Gütezeichen „Geprüfte Qualität aus Schleswig-Holstein“, dem Andreas Poeppel „zum Fünfzigsten“ einen Wunsch mit auf den Weg gibt: „Stellt auch weiterhin die Qualität unserer Produkte auf den Prüfstand! Damit wir stolz sein können, das Siegel zu tragen.“ *Joachim Welding*

WEGBEGLEITER SEIT 1969

## MEIEREI HOLTSEE-ASCHEBERG EG IN ZAHLEN

1938 als Genossenschaft gegründet

99 Mitarbeiter (2015)

210 Milcherzeuger beliefern als Mitglieder der Genossenschaft die Meierei.

126 Millionen Kilo Rohmilch werden pro Jahr verarbeitet (2015).

340.000 Kilo Milch täglich

51 Millionen Euro Umsatz (2014)

30 verschiedene Produkte



# Pökeln, räuchern, reifen – genießen!

Von Eicheln und Bucheckern ernährten sich einst im Norden die Hausschweine – man trieb sie in die Wälder und ließ sie ihr Futter selber suchen. Ihre Hinterschinken wurden über Buchenholz geräuchert, da die hohe Luftfeuchtigkeit eine Lufttrocknung nicht zuließ. So entstand ein ebenso haltbares wie wohlschmeckendes Lebensmittel, das bis heute im Norden hergestellt wird – und das als erstes Produkt überhaupt mit dem Gütesiegel „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet wurde: der Holsteiner Katenschinken.

Gut Ding will Weile haben. Und so vergeht beim Original Holsteiner Katenschinken vom Pökeln bis zur vollständigen Reifung oft über ein halbes Jahr. Die Schinken werden dabei von Hand gesalzen und trocken gepökelt. Jede der über 20 im Schutzgemeinschaft Holsteiner Katenschinken e. V. zusammengeschlossenen Schinkenräuchereien im Land verwendet dafür ihre eigene und nach überlieferten Bräuchen zusammengesetzte Gewürzmischung. Mit Erfolg, wie die folgenden drei Betriebe eindrucksvoll beweisen.



[www.holsteinerkatenschinken.de](http://www.holsteinerkatenschinken.de)

Die Mitglieder der Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e. V. bewahren in Kooperation mit dem Fachbereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer die Tradition des Holsteiner Katenschinkens. Damit auch in Zukunft aus hochwertigen Hinterschinken dank Buchenrauch, Salz und einer besonderen Gewürzmischung wahre Meisterstücke werden.



## SCHINKEN MIT FRAUENPOWER

Mehr als 60 Jahre lang befindet sich das Traditionsunternehmen Oberlies in Quickborn schon in Familienhand. Was der Vater von Kerstin Oberlies als Schlachtereie in Hamburg gründete und weitsichtig in eine Produktionsstätte für Katenschinken umwandelte, ist heute ein mehrfach ausgezeichnetes Geschäft voller Frauenpower. Geschäftsführerin Kerstin Oberlies und ihre beiden Töchter Christin Oberlies-Beckmann (Marketing und Verkauf) und Vanessa Oberlies (Einkauf und Verkauf) sind ein kraftvolles Team, verstärkt von Bodo Greffenius in der Herstellung. Das Gütezeichenprämiierte Oberlies-Aushängeschild, der für seine einmalige Zartheit und Milde bekannte Holsteiner Katenschinken, ist sowohl im Quickborner Ladengeschäft als auch per Internetversand zu haben. Der Rohschinken wird bei Oberlies vor dem Räuchern mit einer geheimen Kräuter-Salz-Rezeptur per Hand gesalzen und regelmäßig umgeschichtet. Erst nach langer Reifezeit darf er in die Räucher-kammer wechseln, wo er etwa vier Monate über reinen Buchenspänen hängt und dabei sein typisches Aroma erhält.

## DELIKATESSEN AUS TRAVEMÜNDE

Seit 1873 und bereits in fünfter Generation steht die Travemünder Fleischerei Lohff für Gutes aus heimischem Fleisch. Das stammt von Tieren aus benachbarten Dörfern, die Schweine werden nach zwei Kilometern Fahrt in einer kleinen Oldesloer Privatschlachtereie geschlachtet und bei Lohff unverzüglich verarbeitet. Alte Traditionen werden bei Lohff hochgehalten, der Original Holsteiner Katenschinken hat auch hier Zeit, nach viel Handarbeit wochenlang zu Gütesiegelqualität heranzureifen. Die Brüder und Fleischermeister Christian und Martin Lohff setzen zusätzlich zu ihren Filialen auf Internetversand, sie bieten auch professionelles Catering an und einen täglichen Mittagstisch.

## RÄUCHERN UNTER REET

Man nehme: eine wunderschöne Reetdachkate, eine Vision und Mut zur Handarbeit. Der Holsteiner Katenschinken ist auch das Aushängeschild der Appelwarder Spezialitäten Kate in Kühren bei Preetz. Helge Klüver und Ralf Lehmitz, die zweite Betreibergeneration, halten an den Grundsätzen des Gründers



Knud Klüver fest, einen Großteil der Spezialitäten in Handarbeit herzustellen. Nur so könne die höchste, die Original Holsteiner Qualität gewährleistet werden. Das Geheimnis dieses Holsteiner Katenschinkens aus Kühren ist dabei wohl auch die Mischung des Räucherholzes aus Buchenspänen, Buchenkloben, Erlenholz und Wacholder – „und dazu die Holsteiner Seeluft, die mal kalt, mal warm durch die winddurchlässige Kate zieht“.



## g. g. A. – alles klar!

Was haben Glückstädter Matjes, Holsteiner Katenschinken, Dithmarscher Kohl & Co. gemeinsam? Das blau-gelbe Siegel „geschützte geografische Angabe.“ Damit wird die enge Verbindung mit dem Herkunftsgebiet bescheinigt. Der Weg zur „g. g. A.“-Auszeichnung ist lang, der Fachbereich Gütezeichen war und ist ein starker Partner bei allen Antragsverfahren.

# Ein Schwein kehrt zurück

Anfang der 1950er-Jahren war Fleisch vom Angler Sattelschwein noch in aller Munde, vier Jahrzehnte später wäre die Rasse fast ausgestorben. Dass die schwarz-weißen Schweine inzwischen eine Renaissance erleben, ist unter anderem dem Verein Angler Sattelschwein e. V. zu verdanken. Seine Mitglieder setzen sich für den Erhalt des Angler Sattelschweins, eine verantwortungsvolle Zucht und Vermarktung ein. Die Fäden laufen dabei in der Geschäftsstelle im Fachbereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer zusammen.

Es war lange das Wurstschwein des Nordens. Seine Fettauflage machte das Angler Sattelschwein in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg populär – und wurde ihm später fast zum Verhängnis. Als fettarmes Fleisch in Mode kam, ging die Nachfrage nach Angler Sattelschweinen rapide zurück. Erst die Rückbesinnung auf hohe Fleischqualität und das engagierte Handeln schleswig-holsteiner Schweinezüchter und -mäster wie Andrea Prahl und Eike Fandrey sicherte der Rasse eine Überlebenschance. Heute sieht das Angler Sattelschwein wieder einer rosigen Zukunft entgegen.



[www.angler-sattelschwein.de](http://www.angler-sattelschwein.de)

Auf der Website des Angler Sattelschwein e. V. sind alle Bezugsquellen für Produkte vom Original Angler Sattelschwein oder aus Angler Sattelschwein-Kreuzungen aufgeführt; weitere Informationen rund ums Thema Angler Sattelschwein bietet eine neue Broschüre, die beim Fachbereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer erhältlich ist.



## SCHWEINEFLEISCH MIT GUTEM GEWISSEN

Andrea Prahl heißt die ebenso sympathische wie dynamische Chefin auf Hof Pageroe an der Schlei. Weit über 100 Original Angler Sattelschweine vom Ferkel bis zum Zuchteber sind hier zu Hause. Die Stalltüren stehen offen – Besucher dürfen sich in den Schweineställen sowie im Garten umsehen. Prahl kam zum Schwein wie die Jungfrau zum Kinde: „Als ich in einer Fernsehsendung das erste Mal Angler Sattelschweine sah, wusste ich: Die muss ich haben.“ Andrea Prahl möchte „mit gutem Gewissen Fleisch verkaufen. Deshalb leben die Tiere hier auf Stroh. Und sie wachsen natürlich langsam heran; bis zur Schlachtreife vergeht doppelt so viel Zeit wie bei konventioneller Haltung. Das schmeckt man.“ Geschlachtet und gewurstet wird ganz in der Nähe: bei Wiese in Süderbrarup. Das Ergebnis gibt's im Hofladen auf Pageroe: „Wir führen frisches Fleisch vom Angler Sattelschwein: Schnitzel, Koteletts, Steaks – außerdem Schinken und Wurst, zum Beispiel unsere mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnete Hausmacher-Leberwurst.“



Eike Fandrey ist Diplom-Agraringenieur und war lange Betriebsleiter der Arche Warder. Seit zwei Jahren ist er für das Gut Manhagen im Naturpark Westensee bei Kiel tätig, wo er unter anderem die Mast von etwa 85 Original Angler Sattelschweinen leitet. 2014 wurde Fandrey zum Gründungsvorsitzenden des Vermarktungsvereins Angler Sattelschwein gewählt.

## Herr Fandrey, welche Idee steht hinter dem Vermarktungsverein?

Es gab und gibt schon länger einen Förderverein Angler Sattelschwein. Dieser von Andrea Prahl geführte Verein ist gemeinnützig, darf also keine wirtschaftlichen Interessen verfolgen. Der Schlüssel für den Erhalt der Rasse ist aber eine erfolgreiche Vermarktung – auch und gerade über den Lebensmitteleinzelhandel. Und so ist die Idee entstanden, aus dem Förderverein einen Vermarktungsverein auszugründen.

## Wo steht der Verein heute?

Wir haben ein knappes Dutzend Mitglieder. Und wir führen aktuell intensive Gespräche mit einem großen Handelsunternehmen, um die Tür zum Lebensmitteleinzelhandel zu öffnen. Wenn wir da erfolgreich sind, können wir den Züchtern einen gesicherten Vermarktungsweg aufzeigen. Und das ist wiederum die Voraussetzung für den Erhalt der Rasse in der Breite, also auch bei kleinen und kleinsten Haltern.

## Welche Rolle spielt das Gütezeichen für den Verein?

Der Fachbereich Gütezeichen in der Landwirtschaftskammer führt die Vereinsgeschäftsstelle und hat uns bei der Gründung in Rechts- und Vereinsrechtsfragen begleitet und unterstützt. Diese Form der Zusammenarbeit war für uns ideal – und ist es auch weiterhin.



# Gute Milch für guten Käse

In Schleswig-Holstein wird traditionell nicht nur Milch produziert, hier gibt es auch seit Langem eine ausgezeichnete Käseproduktion. Ob aus Ziegen-, Kuh- oder Schafsmilch – engagierte und experimentierfreudige Käseproduzenten machen im Land der Schwarzbunten das Beste aus der nördlichsten Milch. Viele Käse aus großen wie kleinen Käsereien tragen inzwischen das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ – und setzen damit bundesweit ein Zeichen für erstklassige Käsequalität aus dem Norden.

Gut verteilt über das gesamte Land liegen die schleswig-holsteinischen Käsereien – von der Genossenschaftsmeierei bis zur kleinen Hofkäserei. Über 30 Käsereien vom Lauenburgischen bis nach Nordfriesland und von der Ostsee bis zur Nordsee produzieren rund 100 Käsesorten von hoher Qualität. Und viele haben einen eigenen Laden, in dem die Spezialitäten probiert und gekauft werden können. So auch die drei hier beispielhaft vorgestellten Betriebe.



[www.kaesestrasse-sh.de](http://www.kaesestrasse-sh.de)

Um die Tradition der bäuerlichen Käseherstellung im Norden zu erhalten und über sie zu informieren, haben sich mehr als 30 handwerkliche Betriebe in dem Verein KäseStraße Schleswig-Holstein organisiert. Auf über 500 Kilometern kann man die Käsereien besichtigen. Einen Überblick bieten die Vereins-Website und der Käsestraßen-Folder.



## WEISS, WEICH, WÜRZIG – ZIEGIG

Im neuen Stall von Cindy und Wolfgang Jahnke in Sörup gibt es viel Gemecker. Ursache? 55 Deutsche Weiße Edelziegen drängeln sich um das Futter oder wollen als Erste in den Melkstand. Ihre Milch, sie geben jährlich 900 bis 1.000 Liter dieser bekömmlichen Alternative zu Kuhmilch, wird zu Butter, Rohmilch-, Schnitt- oder Weichkäse verarbeitet, seit Neuestem auch zu geräuchertem Ziegenkäse – und inzwischen sogar zu Eis! Verkauft wird unter der Marke „Jahnkes Ziegenkäse“ über örtliche Supermärkte und den eigenen Hofladen. „Die frisch gemolkene Milch wird auf über 40 Grad erwärmt und dann zentrifugiert. Dadurch trennt sich die Magermilch von der Sahne. Dieser setze ich eine Säuerungskultur zu, die über Nacht in den Kühlschrank und anschließend für eine Stunde ins Butterfass kommt“, erklärt Cindy Jahnke. Danach heißt es kneten, kneten, kneten. Mit Erfolg: Jahnkes Ziegenbutter und ihr Ziegenrohmlchkäse mit italienischen Kräutern tragen das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ und werden damit für ihre konstant hohe Qualität ausgezeichnet.



## VON OSTER-OHRSTEDT UM DIE WELT

Seit 1991 wird in der Käserei des Backensholzer Hofes in Oster-Ohrstedt großer Käse produziert. Zwischen Husum und Schleswig, inmitten der nordfriesischen Natur, liegt der Familienbetrieb, der schon seit 1989 nach Biorichtlinien geführt wird. Das Backensholz-Team um Martina Metzger-Petersen stellt in traditionellem Handwerk 15 verschiedene Käsesorten her, viele von ihnen wurden international prämiert, fünf davon tragen das Gütesiegel „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“: Deichkäse, Husumer und Hofkäse, der Backensholzer Fabro und der Deichkäse Gold. Die hochwertigen Produkte kann man im Einzelhandel, im Internetshop oder im Hofladen bekommen – und auch über Deutschlands Grenzen hinaus in zahlreichen Restaurants für anspruchsvolle Genießer.

## ALLES MÄHT AUF IHR KOMMANDO

Schafe sind bekannt für ihre knabberfreudigen Mäulchen und ihre Rasenmäherqualitäten. Dass sie auch gute Milch geben, aus der schmackhafte Produkte in Gütezeichen-Qualität hergestellt werden können, beweist der Bioland-Milchschafhof Solterbeck in Sorgwohld bei Owschlag. Mit Joghurt, Frischkäse und Schnittkäse (zwei davon mit Gütesiegel) aus Schafsmilch bedienen Malte und Hans Peter Solterbeck ab Hof ein Segment, das von Gourmets über Restaurantbesitzer bis zu Freunden von unbelasteter Nahrung so ziemlich alle versorgt, die erstklassige Lebensmittel schätzen. „Wir haben die gesamte Produktion in einer Hand und kaufen nichts zu“, so Hans Peter Solterbeck zum Hofkreislauf. Ergebnis: „Die Kunden finden uns und unsere Produkte gut.“



# Gemeinsam sind wir stark

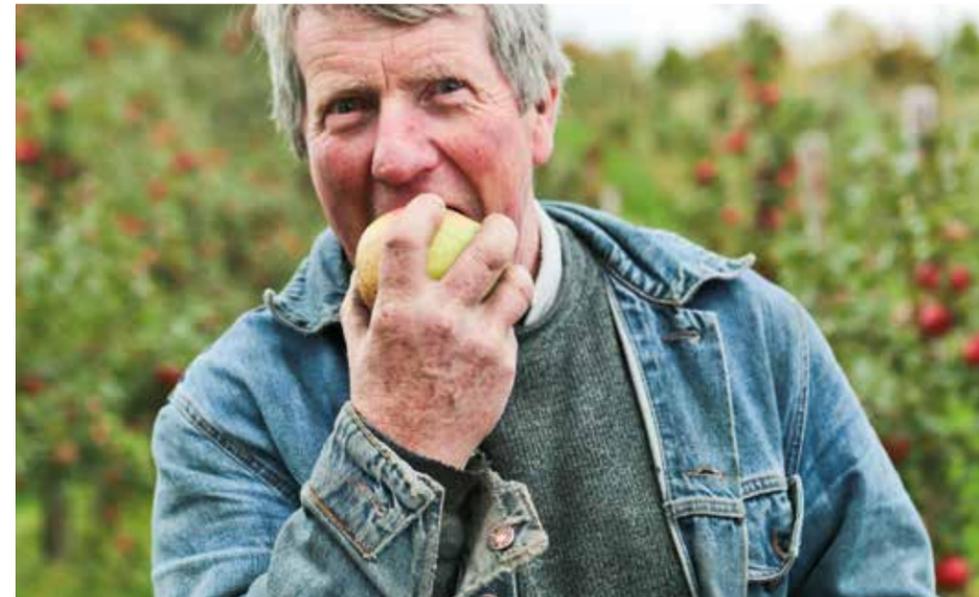
Seit dem Sommer 2013 gibt es in Schleswig-Holstein einen neuen Verbund der Direktvermarkter: die Nordbauern. Mehr als 20 Betriebe gehören dem Verein inzwischen an. Tendenz steigend. Die Geschäfte der Nordbauern werden im Fachbereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein geführt. Für den Nordbauern-Vorsitzenden Ernst Schuster eine perfekte Partnerschaft: „Gemeinsam mit dem Gütezeichen können wir die Vernetzung kleiner Betriebe vorantreiben – und unsere Vermarktung professionalisieren.“

„Die Kleinen“ haben es im Konzert „der Großen“ oftmals schwer. Das gilt auch und gerade für kleine Betriebe, die ihre Erzeugnisse direkt selbst vermarkten. Ob Obst, Gemüse oder Getreideprodukte, Milcherzeugnisse, Fleisch oder Fisch: Die Nordbauern-Mitglieder bieten eine breite Palette erstklassiger, immer öfter auch mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnete Produkte, wie die folgenden drei knackig-kurzen Nordbauern-Geschichten zeigen.



[www.nordbauern.de](http://www.nordbauern.de)

Auf der Website der Nordbauern Schleswig-Holstein stellen sich alle Mitglieder vor; außerdem gibt es hier Neuigkeiten – und eine Veranstaltungsübersicht. So präsentieren sich die Nordbauern zum Beispiel bei der NORLA, beim Bauernmarkt in Kiel – und bereits traditionell auch bei der Internationalen Grünen Woche in Berlin.



## ALLES AUS LIEBE ZUM APFEL

Astramel, Gravensteiner, Holsteiner Cox, Jonagored, Topaz: Rund 100 verschiedene Apfelsorten, unter ihnen auch viele Raritäten wie Ananasrenette oder Winterbanane, reifen auf der sieben Hektar großen Plantage der Obstquelle Schuster im idyllischen Schwentinetal. Aufgebaut wurde der Betrieb von Paul Schuster. Sein Sohn Ernst setzte in zweiter Generation konsequent auf die Direktvermarktung. Inzwischen ist Tochter Doris in den Familienbetrieb eingestiegen – und Ernst Schuster, Gründungsvorsitzender der Nordbauern, engagiert sich verstärkt für den neuen Verbund kleiner schleswig-holsteinischer Direktvermarkter. „Der Start war vielversprechend. Zu unseren wichtigsten Zielen zählt, mit unseren Produkten vermehrt in den Handel zu kommen. Ich bin überzeugt, dass wir noch großes Potenzial haben.“ Dass der quirliche Chef-Nordbauer viel von Marketing und Vertrieb versteht, belegt die Erfolgsgeschichte der Obstquelle. „50 Prozent des Umsatzes machen wir über unseren Hofladen, zum Herbstfest kommen Tausende.“

## WEGWERFEN WAR GESTERN

Silke Kühl heißt die Frau hinter der 2010 gegründeten Manufaktur hunkelstide in Schwartbuck. Ihre Geschäftsidee ist so einfach wie erfolgreich: „Ich wollte gezielt etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun – und gebe dem Markt zurück, was sonst im Kompost gelandet wäre.“ Aus regionalen Obst- und Gemüseüberschüssen werden bei hunkelstide im Dörrschrank leckere Trockenprodukte. „Wir entziehen den Früchten nur das Wasser. Vitamine und andere Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Das Ergebnis: Rohkostqualität und lange Haltbarkeit.“ Silke Kühls Spezialität sind sortenreine Apfelfringe (auch aus Obstquelle-Äpfeln), aber auch getrocknete Birnen und Pflaumen, Bananen-„Möpfe“, Quittenbrot, Zucchinipesto, Rhabarberchutney und Co. gehören je nach Jahreszeit zum Sortiment. Beim Vertrieb setzt die Startup-Unternehmerin auf Direktvermarktung: „Über meinen Hofladen, Online-Shop – und das Nordbauern-Netzwerk!“ Für ihr Engagement wurde sie im März 2015 ausgezeichnet: Beim schleswig-holsteinischen Nachhaltigkeitspreis belegte sie den dritten Platz.

## VON BLÜTEN UND BIENEN

Ihre Namen klingen so süß, wie sie schmecken: Akazienhonig, Kirschblütenhonig, Rapshonig – die Sortenhonige aus der Familienimkerei in Wankendorf zählen für Feinschmecker seit Langem zu den Top-Produkten des Nordens. „Ge-gründet wurde der Betrieb von meinem Vater Horst Nette, 2013 habe ich übernommen“, blickt Berufsimkerin Heidi Butenschön zurück. 160 Bienenvölker fliegen für sie umher. Das Ergebnis kann sich nicht nur schmecken, sondern auch testen lassen: Seit über zehn Jahren tragen die Honige aus dem Haus Nette/Butenschön das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. Und bei der Professionalisierung von Marketing und Vertrieb setzt Heidi Butenschön auf den Direktvermarkterverein Nordbauern.

# Schleswig-Holstein meerumschlungen

Schleswig-Holstein und seine Nähe zum Wasser: Untrennbar verbunden ist das Land zwischen Nord- und Ostsee mit den Meeren, mit dem, was die Fischer der rauen See abringen, in Teichen kultivieren oder in Seen fangen – und nach traditionellen Methoden veredeln. Aus Forelle, Makrele, Lachs & Co. werden so aromatische Räucherwaren oder feine Salate. Die gleichbleibend hohe Qualität von Fischen und Fischprodukten verdient und erhält immer wieder das begehrte Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“.

Über 80 Fisch- und Feinkostprodukte tragen das Qualitätssiegel. Ob Nordseekrabbenfleisch und -salate, Ostseeräucheraal, Fleckenmakrelen, Miesmuscheln, Matjesfilets und nicht zuletzt „Echte Kieler Sprotten“: Die ausgezeichneten Fischspezialitäten aus Schleswig-Holstein stellen bei den Prüfungen von neutraler Seite immer wieder ihre Spitzenqualität unter Beweis. Auch viele Produkte aus den drei auf dieser Doppelseite porträtierten Betrieben haben Gütezeichen-Qualität.

## Ostseeschätze

Frischer Fisch aus der Ostsee steht im Mittelpunkt des Magazins „Ostseeschätze“, dessen Mitherausgeber der Fachbereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer ist. „Ostseeschätze“-Leser erwartet Fischgenuss auf 40 Seiten: mit tollen Fotos und Reportagen, Tipps zum Fischfiletieren oder auch einer Karte mit allen „Fisch vom Kutter“-Adressen entlang der Küste.



## MATJES, ZART WIE MARZIPAN

Im Jahr 1999 erhielt Henning Plotz aus Glückstadt als erster Matjesverarbeiter in Schleswig-Holstein das Gütesiegel. Sein nach traditionellen Methoden verarbeiteter junger Hering hat dank sorgfältiger Auswahl des Fisches, Handarbeit und ausgesuchter Zutaten eine Qualität, die lange verloren schien. Plotz macht deutlich: Nicht jeder Hering ist ein Matjes. Aber ist jeder Matjes ein Hering? „Ja. Man muss schon ein Hering sein, wenn man ein Matjes werden will“, witzelt Plotz. Der „Matjes-Rebell“, der alles so macht, wie er will, nämlich besser, erklärt: „Der Hering muss jung sein, nicht älter als drei, vier Jahre. Er sollte Mitte Mai bis Mitte, Ende Juni mit einer ordentlichen Fettschicht unter der Haut, aber ohne Milch- und Rogenansatz gefangen werden.“ Bei Plotz' Spezialitäten wird Fisch für Fisch per Hand ausgenommen, in Kräuter- oder Gewürzmischungen eingelegt („Hab lange nach einer ohne Geschmacksverstärker gesucht“), in denen er reift, bevor er filetiert wird. Ergebnis: ein butterartiges, aromatisches Matjesfilet ohne Gräten, das süchtig macht.

## DELIKATES GOLD AUS ECKERNFÖRDE

Der Eckernförder Familienbetrieb Rehbehn & Kruse wird in vierter Generation betrieben, seine Lage nah am Strand erinnert an die städtische Fischertradition, die hier heute mit eigener Räucherei, Frischfischverkauf und der Produktion von Marinaden ihre Fortsetzung findet. Das moderne Ladengeschäft bietet einen „fangfrischen Mittagstisch“ und alles an Delikatessen, was das Herz begehrt. Besonders gefragt: die bei Rehbehn & Kruse nach traditionellem Verfahren aus silbernen Sprotten zu goldgelb glänzenden Delikatessen geräucherten und mit dem Gütezeichen geadelten „Kieler Sprotten“. Für Inhaber Berndt Kruse ist Räuchern „die Kunst am Fisch“ – und dass er und sein Team wahre Künstler sind, schmeckt man.

## Holsteiner Karpfen

Der Spiegelkarpfen ist der Urvater der traditionellen Teichwirtschaft im Norden – und war 2007 nach dem Lübecker Marzipan das zweite Produkt aus Schleswig-Holstein, das die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) erhielt. Seitdem trägt er den Namen „Holsteiner Karpfen“ und erlebt – oft mit Gütezeichen ausgezeichnet – eine ungeahnte Renaissance.



## SÜSSWASSERSPEZIALITÄTEN VOM FEINSTEN

Bei Fischzucht Reese, dem größten Binnenfischereibetrieb im hohen Norden, kommt alles aus einer Hand. Gunnar Reese züchtet Karpfen, Forelle, Zander, Hecht und Maräne, kurz: „Alles, was Schwanz und Flosse hat und im Süßwasser zu Hause ist.“ Der Familienbetrieb verarbeitet und vermarktet Süßwasserfische in vierter Generation, der Lebenszyklus der schuppigen späteren Feinkost spannt sich vom kleinen Ei über die Fischlarve bis hin zum fertigen Speisefisch. An fünf Standorten in Schleswig-Holstein füttert, fängt und veredelt Familie Reese ihre Produkte (fast 20 davon in Gütezeichen-Qualität), die Aufzuchtteiche liegen in Natur- oder Landschaftsschutzgebieten und werden aus eigenen Quellen gespeist.



ANDREE PETERSEN,  
Bauernhof Petersen,  
Handewitt

GERT TIEDEMANN,  
Berater für Kartoffelanbau, LWK SH

BERND SENNE,  
Direktvermarkter,  
Hohenlockstedt

„Kartoffeln aus dem Großhandel haben in der Regel nicht diesen intensiven Knollengeschmack.“

ANDREE PETERSEN

HOLGER STEFFENS,  
Direktvermarkter, Seekamp

RAINER KOOPMANN,  
Marktbesücker,  
Aukrug/Bünzen

Der Gütezeichen-Kartoffel steht in diesem Jahr ein besonderer Festtag ins Haus: Das Qualitätsprogramm feiert sein 30-jähriges Bestehen. Zum Jubiläumsgespräch in Aukrug/Bünzen trafen sich vier Kartoffelbauern aus unterschiedlichen Regionen Schleswig-Holsteins. Jedem der Landwirte ist es gelungen, über mindestens 25 Jahre in Folge mit dem Gütezeichen ausgezeichnet zu werden. Über ihren Qualitätsanspruch, die neuen Herausforderungen einer veränderten Esskultur und das Geheimnis der weiblichen Sortennamen sprachen sie mit Gert Tiedemann, Fachberater der Landwirtschaftskammer für Kartoffelanbau.



Happy Birthday,  
Gütezeichen-Kartoffel!

**Sie haben sich schon in den 1980er-Jahren, als das Qualitätsprogramm für Kartoffeln gerade gestartet war, für den Anbau unter den besonderen Kriterien des Gütezeichens entschieden. Warum?**

**Andree Petersen:** Zu Anfang waren wir mit dem Gütezeichen schon so etwas wie Exoten. Wir haben darin die Chance gesehen, unser Know-how als Landwirte zu verbessern und die Verbraucher über die Qualität zu informieren. Das hat funktioniert. Wir konnten uns erfolgreich von der Konkurrenz absetzen.

**Rainer Koopmann:** Für uns war das ein guter Weg, für beste Qualität auch einen fairen Preis zu bekommen. 2006 hat mein Betrieb die Urkunde zum zwanzigjährigen Jubiläum bekommen. Seit 29 Jahren bin ich jetzt dabei. Ich schaffe es nie, der Erste zu sein, immer nur Zweiter. Aber trotzdem voller Überzeugung.

**Was überzeugt Sie daran?**

**Rainer Koopmann:** Bei mir auf dem Markt kaufen Kunden manchmal drei verschiedene Kartoffelsorten, weil sie die unterschiedlichen Geschmacksnuancen für unterschiedliche Gerichte brauchen. Die Verbraucher wissen, dass sie mit dem Gütezeichen gute Ware und eine gute Beratung bekommen. Derjenige, der qualitätsbewusst einkauft, kommt früher oder später zu uns.

**Holger Steffens:** Die großen Abpackbetriebe, die die Kartoffeln an den Großhandel weiterverkaufen, kriegen jede Woche andere Ware – zwar die gleiche Sorte, aber nicht die gleiche Ware. Mal von dort, mal von hier. Im Gütezeichen kann sich der Verbraucher darauf verlassen, dass er wirklich die gleiche hochwertige Ware bekommt.

**Bernd Senne:** Wenn es der Verbraucher nachfragt, können wir sechs bis sieben verschiedene Sorten anbauen. Gerade sind wir wieder dabei, etwas Neues auszuprobieren.

Wir waren die Ersten, die die inzwischen sehr beliebten Sorten Belana, Linda, Leyla und Princess in größerem Stil angebaut haben. Manche Sorten, die wir jetzt auf dem Feld testen, gibt es wahrscheinlich nirgendwo anders in der Bundesrepublik.

**Warum haben Kartoffeln eigentlich immer Frauennamen?**

**Rainer Koopmann:** Die meisten Züchter sind Männer und benennen die neuen Sorten nach ihren Frauen und Töchtern. Da es jetzt immer mehr Züchterinnen gibt, kriegen wir bestimmt bald einen Hannes oder so...

**Gert Tiedemann:** Das ist übrigens nur im Speisekartoffelbereich so. Im Stärkebereich werden auch männliche Namen verwendet. Der Sortenname muss eindeutig sein und sich in mindestens zwei Buchstaben von anderen Namen unterscheiden.



„Zwei Kartoffeln und ein Apfel jeden Tag, und du musst kaum mehr zum Arzt.“

RAINER KOOPMANN

**Als Fachberater der Landwirtschaftskammer arbeiten Sie, Herr Tiedemann, schon seit vielen Jahren mit den Gütezeichen-Landwirten im Kartoffelanbau zusammen. Worauf legen Sie bei der Prüfung der Kartoffeln den größten Wert?**

**Gert Tiedemann:** Unser ganz großes Aushängeschild ist der geringe Nitratgehalt in unseren Kartoffeln. In Deutschland darf eine Knolle maximal 250 mg Nitrat pro Kilogramm Frischmasse enthalten, weil Nitrat im Körper vielfältigen Schaden anrichten kann. Die Gütezeichenbetriebe sind mittlerweile in der Lage, Kartoffeln mit nur 50 mg Nitrat in der Knolle im Durchschnitt zu produzieren. Zum Vergleich: Importware aus Ägypten hat 400–500 mg. Das gelingt uns nur, weil wir weniger düngen und genau berechnen, was noch im Boden vorhanden ist. Dadurch verzichten die Betriebe auf die Höchstserträge und setzen auf Qualität.

**Holger Steffens:** Wir machen einmal im Jahr zusammen mit der Landwirtschaftskammer die Anbauplanung. Nach der Bodenuntersuchung bekommen wir für jede Sorte eine spezielle Düngeempfehlung. Die Kartoffel ist ein sehr anspruchsvolles Produkt, das stark auf Anbau- und Bodenart reagiert. Der Anbau läuft allein wetterbedingt niemals gleich ab.

**Sie haben vorhin das Thema der Verbrauchernachfrage angesprochen. Seit Jahren geht der Verzehr von frischen Kartoffeln in Deutschland zurück. Woran liegt das?**

**Bernd Senne:** Früher war die Kartoffel das Grundnahrungsmittel Nr. 1 in Deutschland, inzwischen muss sie sich gegen Nudeln, Reis und Co. durchsetzen. Das Interesse an Ernährung und unseren Lebensmitteln hat insgesamt abgenommen. Und der „Aufwand“, ein warmes Essen mit Kartoffeln zuzubereiten, ist vielen Menschen, die einen vollen Terminkalender haben, zu hoch.

**Rainer Koopmann:** In vielen modernen Wohnräumen ist die Küche nur noch der Ort, wo der Kaffeeautomat und der Getränkeküher aufgestellt werden. Morgens gibt's den Kaffee auf die Hand, mittags mit den Kollegen einen Salat im Bistro, und abends geht's zum Italiener um die Ecke.

**Andree Petersen:** Außerdem werden Kartoffeln oft in zu großen Verpackungseinheiten verkauft. In vielen Wohnungen fehlen dafür die geeigneten Lagermöglichkeiten. Auf Nachfrage des Verbrauchers bietet der Handel zudem gewaschene Kartoffeln an, damit die Einkaufstasche oder der Kofferraum nicht dreckig werden. Eine gewaschene Kartoffel wird aber leider schnell grün und damit unbedenklich, zumal wenn sie nicht gut gelagert werden kann. Das führt zum Unmut beim Kunden.

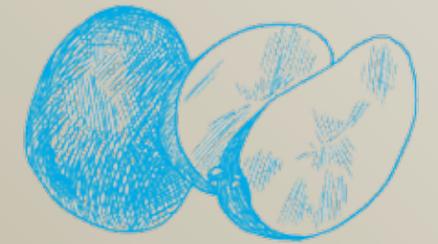


**Welche Ansätze sehen Sie, diesem Trend zu begegnen?**

**Holger Steffens:** Das Wissen um die Lebensmittel ist ein hohes Gut, das wir noch mehr vermitteln müssen. Zum Beispiel, dass die Kartoffel viel Vitamin C hat. Nudeln und Reis bieten das nicht. Ich denke, dass uns auch das gemeinsame Kochen und Essen weiterbringt.

**Bernd Senne:** Unsere Erzeugergemeinschaft arbeitet zum Beispiel mit Kindergärten zusammen, die ihre eigenen Kartoffeln pflanzen und ernten. Das ist eine Sache für alle Beteiligten. Im Rahmen der Kartoffel-Olympiade haben wir Kinder und Jugendliche an den Anbau und das Produkt herangeführt.

**Die Kartoffel ist ein sehr anspruchsvolles Produkt, das sehr stark auf Anbau- und Bodenart reagiert. Der Anbau verläuft allein wetterbedingt niemals gleich ab.“** HOLGER STEFFENS



**Gert Tiedemann:** Als das Gütezeichenprogramm für Kartoffeln 1985 aufgelegt wurde, hat die Kartoffel in vier Nächten 20 Jahre lang einen wachsenden Markt erlebt. 200 Jahre zum Beispiel die Qualität ist eingebaut. Die Kartoffel ist ein Lebensmittel, das sich gut als Snack eignen kann. Die Kartoffel ist ein Lebensmittel, das sich gut als Snack eignen kann. Die Kartoffel ist ein Lebensmittel, das sich gut als Snack eignen kann.

**Interview: Friederike Neermann**  
Die Gütezeichen-Kartoffel wird nicht chemisch nacherntebehandelt. Da die Betriebe ihre Ware direkt an den schleswig-holsteinischen Lebensmittel-einzelhandel verkaufen oder auf dem Markt und im Hofladen ihre Produkte direkt vermarkten, bleibt die Wertschöpfung auf dem Hof.

Weitere Informationen unter [www.gzsh.de](http://www.gzsh.de)



# Food-Trends 2020: Von Curated Food bis Soft Health

Was essen wir morgen?

Was wird wichtig? Welche Werte spielen dabei eine Rolle? Diesen Fragen geht Ernährungswissenschaftlerin und Trendforscherin Hanni Rützler in ihren Büchern zum Thema *Future Food* nach. Für das Zukunftsinstitut schreibt sie den jährlichen *FOODREPORT*.

Food-Trends zeigen Lebensgefühle und Sehnsüchte auf. Sie stoßen Veränderungen an und dynamisieren sie. Für die Food-Branche fungieren sie als Seismografen, mit deren Hilfe gesellschaftlicher Wandel früh erkannt werden kann. Sie bieten Orientierung und geben Anstöße zu innovativen und sinnvollen Lösungsversuchen für aktuelle Problemstellungen.

## CURATED FOOD – VORAUSWAHL STATT ÜBERFLUSS

Märkte sind in der Überflussgesellschaft hochkomplexe Gebilde: Es gibt alles – und von allem zu viel. Ab einem bestimmten Zeitpunkt empfinden Menschen die Angebotsvielfalt nicht mehr als Bereicherung, sondern als Belastung. Gesucht werden daher glaubwürdige Kuratoren, das heißt Lebensmittelanbieter und Gastronomen, die den Kunden mit Einkaufs-, Koch- und Esslösungen entgegenkommen, um es ihnen zu erleichtern, die bessere Wahl zu treffen. Damit

verändert sich die Rolle der Anbieter: Sie sind nicht mehr nur Provider, sondern auch Supporter. In Zukunft werden erfolgreiche Gastronomen und Retailer daher tiefer in die konkrete Lebenswelt ihrer Kunden eintauchen, um maßgeschneiderte Angebote und Konzepte zu entwickeln. Der Konsument von morgen wird eine kuratierte Auswahl mehr schätzen als eine grenzenlose.



## FLEXITARIER – GENUSS VERMÄHLT SICH MIT VERANTWORTUNG

Die Abrüstung im ideologischen Kampf um verantwortungsvolles Essen hat einen Namen: Flexitarietät. Sie ernähren sich vorwiegend vegetarisch, wissen aber auch Fisch und Fleisch in guter Qualität zu genießen. Immer mehr Menschen erkennen, dass sie sich in Zukunft anders, das heißt nachhaltiger, ökologischer, respektvoller und gesünder ernähren müssen, und wollen ein persönliches Gleichgewicht zwischen Tierliebe, Verantwortung für die eigene Gesundheit und dem Appetit auf Fleisch finden. Das ist die Basis für einen nachhaltigen Trend, an dem erfolgreiche Fleischproduzenten in Zukunft ihr Geschäftsmodell orientieren werden: mit einem konsequenten Fokus auf die Qualität und die transparente Kommunikation zu den Themen Herkunft, Rasse, Haltung, Fütterung und Reifung.

## SENSUAL FOOD – DIE NEUE MACHT DES GESCHMACKS

Bisher ist es vor allem den klassischen Genussmitteln gelungen, vom Trend des „Sensual Food“ zu profitieren. Doch er eröffnet auch für sensorisch oft „vernachlässigte“ Grundnahrungsmittel wie Brot, Milchprodukte, Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch viele Potenziale. Denn die unmittelbare sinnliche Wahrnehmung wird im Rahmen der zunehmenden Individualisierung der Gesellschaft immer wichtiger. Je geschulter der eigene Geschmack wird und je besser er verbalisiert werden kann, desto mehr gewinnt er an Macht, unsere Konsumententscheidungen mitzubestimmen. Produzenten, die uns mit ihren Produkten bei der individuellen Geschmacksdifferenzierung unterstützen, werden davon profitieren.

## SOFT HEALTH – DER GENUSSVOLLE WEG ZUM GESUNDEN LEBEN

Gesund essen heißt in Zukunft, nicht mehr zu verzichten. Das neue Gesundheitsbewusstsein orientiert sich an einem reichhaltigeren und kulinarisch attraktiven Lebensmittelangebot, das auch zunehmend in der Systemgastronomie Einzug hält. Vorbei die Zeit, in denen die Gesundheitszeichen vor allem aus Verbotsschildern bestanden. Nun setzt sich die Überzeugung durch, dass der Weg zur Gesundheit vor allem über positive Impulse, über Geschmack, Vielfalt, Qualität und bewussten Genuss führt. Eine Überzeugung, die im Trend zu Soft Health soziale Gestalt annimmt. Statt der Fokussierung auf einzelne „ungesunde“ Lebensmittel nehmen wir die Orientierung an Speisen mit hohem Anteil an Gemüse und Getreideprodukten als entscheidenden Schlüssel für gesunde Ernährung wahr. Das eröffnet auch Anbietern im Food-Service-Bereich neue Chancen. Allerdings nur dann, wenn Gesundheitskriterien nicht auf Kosten von Geschmackskriterien überbetont werden. *Hanni Rützlers Foodreport, Hrsg: Zukunftsinstitut*



## FOOD-TRENDS ALS WEGWEISER

Für die ständige Weiterentwicklung des Gütezeichens sind Food-Trends ein wichtiger Antrieb. Veränderungen in den Anforderungen der Verbraucher finden so Eingang in die Prüfbestimmungen des Zeichens. Heute sind die Erwartungen an regionale Produkte so hoch wie nie zuvor. Neben ausgezeichneter Qualität und traditioneller Herstellung sind Faktoren wie die Regionalität der Rohstoffe und eine nachhaltige Produktion bei der Kaufentscheidung von zunehmender Bedeutung. Der Genussaspekt, also die sinnliche Wahrnehmung, ist wesentlicher Bestandteil der Gütezeichen-Prüfungen. Insbesondere bei der Vorauswahl von Produkten und der transparenten Kommunikation ist ein unabhängiges Qualitätszeichen zukünftig von zunehmendem Wert.

*Sandra van Hoorn, leitet den Fachbereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer*

DIRK LUTHER, Küchenchef der Brasserie und des Restaurants Meierei im Glücksburger Vitalhotel Alter Meierhof, kocht das Menü zum runden Geburtstag.

# 5 Gänge, 5 Jahrzehnte

Zu einem runden Geburtstag gehört auch ein festliches Menü. Für das Jubiläum des Gütezeichens sollte es etwas ganz Besonderes sein. Etwas, das die Brücke zwischen den Anfängen und heute schlägt. Was hätte 1965 auf dem Tisch gestanden? Und kann man sich von der regionalen Küche der 1960er-Jahre überhaupt inspirieren lassen? „Natürlich!“ Sternekoch Dirk Luther vom Vitalhotel Alter Meierhof muss nicht lange überlegen. „Es macht Spaß, die Klassiker wiederzuentdecken – wenn wir sie zeitgemäß interpretieren und die Produkte perfekt sind. Die Küche von früher war sehr naturell, das mag ich sehr. Aber sie war auch schwer. Heute gewinnen wir durch unsere schonenden Garmethoden eine unheimliche Eleganz und Tiefe im Geschmack.“ Stimmt: Es ist angerichtet!



## Tatar vom Matjes mit Schnittlauch-Crème-fraîche

„Meine ersten kulinarischen Erinnerungen führen in die Küche meiner Oma. Für mich kochte sie freitags Rotbarschfilet mit Petersiliensoße – einfach, aber prägnant.“

### Matjestatar

6 Matjesfilets  
2 Äpfel, fein gewürfelt  
1 EL fein geschnittener Schnittlauch  
2 EL gewürfelte Gewürzgurke  
1 EL Tomatenwürfel  
Pumpnickeltaler  
Butter zum Bestreichen

### Schnittlauch-Crème-fraîche

4 EL Crème fraîche  
1 EL fein geschnittener Schnittlauch  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Dekoration: Wachtelspiegelei und  
Wasserkresse



Anrichten  
siehe Foto

### ZUBEREITUNG

#### Matjestatar

Matjesfilet in feine Würfel schneiden, dann mit Schnittlauch und den Apfel-, Tomaten- und Gewürzgurkenwürfeln vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Das Matjestatar in Ringe drücken, die so groß sind wie die Pumpnickeltaler. Pumpnickeltaler mit Butter bestreichen und das Tatar daraufsetzen.

#### Schnittlauch-Crème-fraîche

Crème fraîche mit einem Schneebesen glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauch hinzufügen.

**Salat**

je 1 Bd Blatt Petersilie, Kerbel und Estragon  
 1 Schale Gartenkresse  
 2 Bd Schnittlauch  
 150 g junger Spinatsalat und verschiedene Salatblätter  
 3 EL Sonnenblumenkerne  
 Essbare Blüten, z. B. Kapuzinerblüten, Veilchen, Ringelblumenblüten  
 2 EL heller Balsamicoessig  
 2 EL Weißweinessig  
 1 TL Honig  
 6 EL Olivenöl  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Meerforelle**

4 Meerforellenfilets à 80 g  
 40 g Buchenspäne

**Räucherlake:**

1 l Wasser  
 50 g Salz  
 3 Knoblauchzehen  
 6 Korianderblätter  
 1 Lorbeerblatt  
 je 1 Zweig Thymian und Rosmarin

**Austernhaché**

12 Sylter Austern  
 2 EL blanchierte Gemüsegewürfel (Karotte, Sellerie, Zucchini)  
 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

**Kaviarcreme**

100 g Crème fraîche  
 40 g Saiblingskaviar  
 1 TL Limonensaft  
 1 TL Sherryessig  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle



**Würziger Kräutersalat**

mit Blüten, geräucherter Meerforelle und Sylter Austernhaché



Anrichten siehe Foto



**Steinbutt**

an der Gräte gebraten, mit Pfifferlingsjus, Blattspinat und zerdrückten Kartoffeln



**Steinbutt**

4 schöne Steinbuttkoteletts von je 250 g  
 2 Thymianzweige  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Pfifferlingsjus**

200 ml Kalbsjus  
 200 g Pfifferlinge, geputzt  
 Butter zum Dünsten  
 30 g kalte Butterstücke  
 2 Schalotten, fein gewürfelt  
 Riesling  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Kartoffeln**

600 g geschälte Kartoffeln  
 Rapsöl  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Blattspinat**

200 g junger Spinatsalat  
 40 g Pata-Negra-Schinken  
 1 Schalotte, fein gewürfelt  
 3 EL Olivenöl  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Sauce Mousseline**

300 ml Weißwein  
 2 Schalotten, fein gewürfelt  
 8 Pfefferkörner  
 1 Lorbeerblatt  
 2 Eigelb  
 130 g geklärte Butter  
 1 TL kleine Kapern  
 1 EL geschlagene Sahne  
 1 EL fein geschnittene Schnittlauchröllchen

**ZUBEREITUNG**

**Salat**

Kräuter, Spinat und Salat waschen und trocknen. Kräuter zupfen und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beide Essige mit Salz, Pfeffer und Honig verrühren, dann Olivenöl in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren unterschlagen. Ein wenig von dieser Vinaigrette beiseitestellen. Jetzt alles vermengen.

**Geräucherte Meerforelle**

Zutaten für die Räucherlake in einem Topf aufkochen lassen, dann kalt stellen. Meerforellenfilets ca. 20 Minuten einlegen und danach auf ein Gitter legen. Buchenspäne in einer Pfanne erhitzen, bis sie qualmen. Ofen auf 80° C vorheizen, Buchenspäne und Meerforellenfilets hineingeben und ca. 15 Minuten räuchern (Kerntemperatur 38° C).

**Austernhaché**

Austern öffnen, Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen. Austern auslösen, Muskel und Bart entfernen und das Fleisch dann im eigenen Saft bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen, fein hacken und mit Gemüsegewürfen, Schnittlauch und 1 EL des Pochiersuds in die übrige Vinaigrette geben.

**Kaviarcreme**

Crème fraîche mit den restlichen Zutaten vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**ZUBEREITUNG**

**Steinbutt**

Steinbuttkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts von allen Seiten scharf anbraten. Danach im 160° C heißen Ofen ca. 10 bis 12 Minuten garen. Zum Schluss Butter und Thymian hinzufügen und den Steinbutt mehrmals mit der Butter übergießen.

**Pfifferlingsjus**

Butter in einer Pfanne erhitzen, Pfifferlinge darin andünsten und die Schalotten dazugeben. Dann alles auf ein Sieb geben. Kalbsjus in der Pfanne aufkochen und mit kalten Butterwürfeln binden. Pilze in die Jus geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Riesling verfeinern.

**Kartoffeln**

Geschälte Kartoffeln mit einem Ausstecher kugelförmig ausstechen und in gut abgeschmecktem Salzwasser blanchieren. Kartoffelkugeln gut trocken tupfen und mit Öl in einer Pfanne goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen und ab und zu schwenken.

**Blattspinat**

Spinatsalat putzen und waschen. Schinken in feine Streifen schneiden und mit Spinatsalat, Schalottenwürfeln und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Sauce Mousseline**

Weißwein mit fein geschnittenen Schalotten, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt auf 50 ml einkochen lassen und abpassieren. Diese Reduktion mit den Eigelben über einem Wasserbad aufschlagen und die temperierte, geklärte Butter einrühren. Kapern und Schnittlauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterziehen.

Anrichten siehe Foto



Alle Rezepte sind für vier Personen.

#### Fleisch

1,2 kg Rinderbacke  
2 l Burgunder (davon 1,5 l zum Marinieren, die anderen 0,5 l zum Schmoren)  
120 g Möhren, geputzt und grob gewürfelt  
150 g Zwiebeln, geschält und grob gewürfelt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
3 Thymianzweige  
3 Petersilienzweige  
3 Majoranzweige  
2 Knoblauchzehen, abgezogen  
Gewürzsäckchen (1 Lorbeerblatt, 1 TL weiße Pfefferkörner, 2 Gewürznelken)  
0,2 l dunkler Kalbsfond  
50 g kalte Butterwürfel  
Speisestärke

#### Kartoffel-Selleriepüree

350 g Kartoffeln  
1 kleine Sellerieknolle  
Saft von ½ Zitrone  
0,2 l Sahne  
1 EL Butter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
50 g kalte Butterwürfel

#### Perlzwiebeln

200 g Perlzwiebeln (oder Schalotten)  
½ TL Puderzucker  
0,1 l Geflügelfond  
30 g Butter

#### Speck/Champignons

80 g durchwachsener Speck  
250 g Champignons, geputzt und geviertelt  
1 EL gehackte Petersilie  
Rapsöl zum Braten



Anrichten siehe Foto

## Ragout von der Rinderbacke

mit Perlzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree



#### ZUBEREITUNG

##### Fleisch

Am Vortag: Rinderbacke in 3–4 cm große Stücke schneiden. 1,5 l Burgunder aufkochen und abkühlen lassen, Fleisch und Gemüse einlegen und zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen. Nach 24 Stunden Fleisch und Gemüse aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Fleisch ringsherum braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mariniertes Gemüse mitbraten. Bratfett abgießen und mit Marinade auffüllen, bis das Fleisch zu drei Vierteln bedeckt ist, ggf. noch Burgunder zugeben. Mit Kräutern, Knoblauch und Gewürzsäckchen aufkochen lassen und abschäumen. Deckel auflegen und bei 180° C ca. 2,5–3 Stunden schmoren. Hin und wieder umrühren und ggf. etwas Wasser zufügen. Fleisch, Gewürzsäckchen und Kräuter herausnehmen und Sauce durch ein Sieb passieren. Dunklen Kalbsfond zugeben, kurz aufkochen und mit Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalten Butterwürfeln verfeinern. Dann das Fleisch wieder zugeben.

##### Kartoffel-Selleriepüree

Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Selleriewürfel mit Zitronensaft kurz in Salzwasser blanchieren und dann mit den Kartoffelwürfeln in zerlassener Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Sahne zugeben und bei schwacher Hitze sehr weich garen. Gemüse herausnehmen und im Mixer fein pürieren. Kalte Butterwürfel unterrühren und abschmecken.

##### Perlzwiebeln

Perlzwiebeln nebeneinander in eine Kasserolle setzen, mit Puderzucker bestäuben und zur Hälfte mit Geflügelfond bedecken. Deckel auflegen und aufkochen. Dann ohne Deckel bei schwacher Hitze glasieren, bis das Wasser verdampft ist. Butter hinzufügen und die Zwiebeln leicht bräunen.

##### Speck/Champignons

Speckstreifen in Öl knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Champignons in Öl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und abtropfen lassen. Speck und Pilze mit der Petersilie vermischen.

## Apfeltarte mit Mascarpone-Eis

#### Apfeltarte

125 g Butter  
225 g Zucker  
400 g geschälte entkernte Boskopviertel  
120 g Blätterteig

#### Mascarpone-Eis

250 ml Milch  
250 ml Sahne  
½ Vanilleschote  
300 g Mascarpone  
9 Eigelb  
150 g Zucker  
Zitronenzesten

#### Rum-Sabayon

3 Eigelb  
200 g Zucker  
¼ l trockener Weißwein  
5 ml Rum

#### ZUBEREITUNG

##### Tarte

Backofen auf 220° C vorheizen. In einer backofenfesten Form oder Pfanne (Ø 15 cm, Höhe 5 cm) die Butter schmelzen und 150 g Zucker darin karamellisieren. Apfelviertel aufrecht und eng in den heißen Karamell setzen. Die Form für 5 Minuten auf den Boden des Backofens stellen, herausnehmen und restlichen Zucker auf den Äpfeln verteilen. Blätterteig 5 mm dick ausrollen (etwas größer als die Form) und mehrfach mit einer Gabel einstechen. Äpfel mit diesem Teigdeckel belegen. Der Teig sollte etwas über den Rand stehen, da er sich beim Backen zusammenzieht.

Apfeltarte 20 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit einem Teller leicht beschweren und abkühlen lassen. Die Form nochmals kurz auf der Herdplatte erwärmen, damit sich der Karamell vom Topfboden löst, dann die Tarte stürzen.

„Mit den Äpfeln aus dem Schrebergarten buk meine Mutter den weltbesten gedeckten Apfelkuchen. Den habe ich geliebt.“



##### Mascarpone-Eis

Eigelbe und 100 g Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen. Sahne, Milch, 50 g Zucker, ausgeschabte Vanilleschote und Zitronenzesten aufkochen und in die Eigelbmasse einrühren. Im Wasserbad unter ständigem Rühren etwas andicken lassen. Durch ein feines Sieb abseihen, Mascarpone einrühren und kalt stellen. Danach in der Eismaschine verarbeiten.

##### Rum-Sabayon

Eigelbe mit Zucker cremig rühren. Dann im Wasserbad unter ständigem Rühren Wein und Rum zugeben. Das Wasser sollte nicht kochen, sondern gerade unter dem Siedepunkt gehalten werden. Mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis die Creme schaumig wird und ihr Volumen verdoppelt hat. Die Creme sollte eine Temperatur von etwa 45° C haben und schaumig vom Löffel fallen.

Anrichten siehe Foto



# Glückwunsch!



„Ein halbes Jahrhundert Qualitätssicherung zum Wohle der Verbraucherinnen und Verbraucher. Ich gratuliere dem Gütezeichen Schleswig-Holstein zu seinem Jubiläum. Vor 50 Jahren waren wir Schleswig-Holsteiner weit vorausschauend und innovativ. Heute steht das Gütezeichen für Schleswig-Holstein, es steht für die Region, die regionale Wertschöpfung, und es steht für hohe Qualität seiner Produkte und Unternehmen. Auch zukünftig wird das Gütezeichen Schleswig-Holstein für den echten Norden stehen, authentisch und für jedermann begreifbar in seiner Aussage.“

**DR. ROBERT HABECK**  
Minister für Energiewende,  
Landwirtschaft, Umwelt und  
ländliche Räume

„Was 50 Jahre Bestand hat, zeugt auch selbst von Güte. Gratulation und Dank an jene, die das Gütezeichen Schleswig-Holstein seinerzeit eingeführt haben, und an die, die es bewahren und fortführen! Die regionalen Produkte sind Schleswig-Holsteins Stärke. Darauf sollten wir auch in Zukunft selbstbewusst und aktiv hinweisen – mit der geprüften Qualität des Gütezeichens Schleswig-Holstein, dem echten Norden.“

**REINHARD MEYER**, Ministerium für Wirtschaft,  
Arbeit, Verkehr und Technologie des Landes  
Schleswig-Holstein



„Seit 50 Jahren steht das Gütezeichen Schleswig-Holstein für hohe Qualität, Transparenz und erstklassige Produkte aus dem Ferienland Schleswig-Holstein. Wir gratulieren herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg und positive Öffentlichkeit für dieses starke Siegel aus unseren Landen.“

**BÄRBEL HAMMER**, Leiterin Marketing/  
Unternehmenskommunikation Bartels Langness GmbH



„Seit vielen Jahren bin ich ein Fan des blau-grünen Gütezeichens und kaufe regelmäßig Lebensmittel, die diese geprüfte Qualität aus Schleswig-Holstein aufweisen. Damit bringe ich meiner Familie den regionalen Geschmack auf den Teller. Für die Zukunft wünsche ich dem Gütezeichen Schleswig-Holstein stets genügend Qualitätsprodukte, innovative Vermarktungskonzepte und Verbraucherinnen und Verbraucher mit Lust auf den echten Norden.“

**MARGA TREDE**, Präsidentin des  
LandFrauenVerbands Schleswig-Holstein e. V.



„Liebes Gütezeichen ‚Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein‘, die coop eG wünscht dir zu deinem 50-jährigen Bestehen nur das Beste. Danke für deine großartige Arbeit in den vergangenen Jahren! Gemeinsam haben wir eine große Verantwortung gegenüber dem Verbraucher. Die Ansprüche an Lebensmittel, deren einwandfreie Qualität und sichere Herkunft sind hoch. Du schuldest einen Großteil der Verantwortung, und wir wissen, dass deine Arbeit nicht mit links gemacht ist. Genau wie du sehen wir Lebensmittel als ein ‚Mittel zum Leben‘, dementsprechend hoch sind natürlich unsere Ansprüche daran. Gut, dass es dich – das Gütezeichen ‚Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein‘ – gibt. Wir freuen uns auf weitere 50 Jahre gute Zusammenarbeit!“

**JOACHIM VONHOFF**, Geschäftsbereichsleiter Einkauf Frische

„50 Jahre Erfahrung in der Qualitätskontrolle heimischer landwirtschaftlicher Produkte und im Agrarmarketing stellen die Basis für die erfolgreiche Gründung des ‚Nordbauern Schleswig-Holstein e. V.‘ dar. Das Engagement des Gütezeichenteams legt die Basis für eine Neuausrichtung in der Vermarktung, Wahrnehmung und Wertschätzung kleiner und mittlerer landwirtschaftlicher Betriebe im Land. Wir gratulieren im Namen des ‚Nordbauern Schleswig-Holstein e. V.‘ und freuen uns auf eine weitere konstruktive, vertrauensvolle Zusammenarbeit.“

**NORDBAUERN E. V. – DER VORSTAND**  
Ernst Schuster, Andrea Prah, Heino Dwinger



„Ich gratuliere dem Gütezeichen zu seinem 50-jährigen Jubiläum und wünsche ihm viel Erfolg in der Zukunft zum Wohle der Unternehmen, die das Zeichen verwenden, sowie der Verbraucherinnen und Verbraucher. Das Gütezeichen steht für regionale Wertschöpfung in Schleswig-Holstein und für eine gute Qualität seiner Produkte. Weil der Markt die Regionalität zunehmend fordert, sehe ich weiterhin einen Bedarf für ein auf unser Bundesland bezogenes Zeichen. Das Zeichen ist als Alleinstellungsmerkmal sehr gut eingeführt und eröffnet damit auch zukünftig viele Chancen.“

**MATTHIAS HOPPE-KOSSAK**  
Direktor des Landesamtes für Landwirtschaft,  
Umwelt und ländliche Räume

„Das Gütesiegel vermittelt mir Vertrauen in die Stärke und Leistungsfähigkeit unseres Landes. Ich wünsche mir das Gütezeichen auch in Zukunft als verlässlichen Botschafter für den echten Norden.“

**RALPH MÜLLER-BECK**, Staatssekretär, Bevollmächtigter  
der Vertretung des Landes Schleswig-Holstein beim Bund



„Sowohl das Gütezeichen Schleswig-Holstein als auch CITTI und CHEFS CULINAR stehen für ausgezeichnete, geprüfte Qualität. Entsprechend liegt es nahe, dass CITTI von Beginn an als Erstmitglied des Handels das Gütezeichen aktiv unterstützt und sich für das Bekanntwerden des Siegels eingesetzt hat. Regionalität und Qualität sind Kriterien, die es laut unserer Philosophie zu forcieren gilt. Landwirtschaftliche Produkte aus der Heimat sind ein wertvolles Gut, welches entsprechend vermarktet werden sollte – dies ist mit dem Gütezeichen in hervorragender Weise gelungen. Daher wünschen wir der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein mit dem Gütezeichen für die Zukunft, dass sich dieser Erfolgskurs in gleicher Weise fortsetzen möge!“

**DIRK LÜTJE**  
Geschäftsleitung CITTI / Chefs Culinar

„Zum Geburtstag des Gütezeichens ‚Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein‘ gratuliert der Vermarktungsverein ‚Angler Sattelschwein‘ sehr herzlich. Im Rahmen der Gründung des Vermarktungsvereins ‚Angler Sattelschwein‘ haben wir durch Sie und Ihre Mitarbeiter sehr viel Unterstützung erfahren. Insbesondere möchten wir uns für die Möglichkeit der Teilnahme an Internationalen Grünen Woche auf dem Gütezeichen-Stand in Berlin bedanken. Wir wünschen der Landwirtschaftskammer mit dem Gütezeichen weiterhin viel Erfolg und eine weiterhin fruchtbare Zusammenarbeit.“

**EIKE FANDREY**, Vorsitzender Vermarktungsverein „Angler Sattelschwein“



„Dem Gütezeichen ‚Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein‘ möchte ich ganz herzlich zum 50-jährigen Jubiläum gratulieren. Das regionale Qualitätszeichen ‚Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein‘ war seinerzeit das erste Qualitäts- und Herkunftszeichen in Deutschland und hat eine neue Form der Markierung und Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette begründet. Das Gütezeichen war somit Motivation und teilweise auch Vorbild für die Entwicklung des regionalen Gemeinschaftsmarketings in vielen Bundesländern. Hervorzuheben ist an dieser Stelle die sehr gelungene Weiterentwicklung der Gütezeichenarbeit aufgrund der veränderten Anforderungen der Verbraucher, der Unternehmen und der Rahmenbedingungen in den vergangenen fünf Jahrzehnten. Für die Zukunft wünsche ich dem Gütezeichen Schleswig-Holstein weiterhin eine hohe Bekanntheit, Glaubwürdigkeit und Akzeptanz.“

**PROF. DR. MARTIN BRAATZ**,  
Dekan des Fachbereichs Agrarwirtschaft, Fachhochschule Kiel

„Das Gütezeichen Schleswig-Holstein unterstützt die Erfolgsgeschichte des Niederegger Marzipans und ist ein Botschafter für Qualität aus Schleswig-Holstein in mehr als 60 Ländern der Welt. Es steht seit 50 Jahren für traditionelle handwerkliche Könnerschaft, Regionalität und Nachhaltigkeit. Das Gütezeichen präsentiert den Norden mit seiner Wertschätzung qualitativer Lebensmittel. Das Familienunternehmen J.G. Niederegger gratuliert dem Gütezeichen Schleswig-Holstein ganz herzlich zu seinem 50-jährigen Jubiläum.“

**WILLI MEIER**, Prokurist J.G. NIEDEREGGER Lübeck



„Das Team der QS Qualität und Sicherheit GmbH gratuliert herzlich zum 50-jährigen Bestehen des Gütezeichens Schleswig-Holstein und wünscht ein spannendes Jubiläumsjahr sowie viele weitere Jahre erfolgreicher Arbeit. Die lange Zeit, in der es das Gütezeichen nun schon gibt, spricht zweifelsfrei für seine Anerkennung im Markt. Seit 50 Jahren steht das Gütezeichen Schleswig-Holstein für Qualität, Herkunftssicherheit und Transparenz. Als Schnittstelle zu den QS-Erzeugern und aktiver Botschafter des QS-Systems hilft uns das Gütezeichen Schleswig-Holstein, die Qualitätssicherung auf den landwirtschaftlichen Betrieben zu verankern, und leitet einen beträchtlichen Beitrag zu sicheren und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln.“

**DR. HERMANN-JOSEF NIENHOFF**,  
Geschäftsführer QS Qualität und Sicherheit GmbH



„50 Jahre ‚Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein‘ – Bioland gratuliert! Qualitativ hochwertige Produkte aus der eigenen Region – das wünschen sich die Kunden heute mehr denn je. Mit der Einführung des Gütezeichens ‚Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein‘ hat die Landwirtschaftskammer vor 50 Jahren die Zeichen der Zeit frühzeitig erkannt. Durch erfolgreiche Öffentlichkeitsarbeit und professionelle Marketingmaßnahmen hat das Gütezeichen einen hohen Wiedererkennungswert und stärkt das Image der Land- und Lebensmittelwirtschaft Schleswig-Holsteins ebenso wie den wirtschaftlichen Erfolg der beteiligten Betriebe. Dies erfahren und schätzen auch unsere Bioland-Betriebe und Bioland-Verarbeiter bei der Vermarktung ihrer biologisch erzeugten Produkte. Wir gratulieren herzlich und freuen uns auf weitere erfolgreiche Zusammenarbeit.“

PETER BOYSEN, Landesvorsitzender Bioland-Landesverband Schleswig-Holstein, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern



„Herzlichen Glückwunsch zum 50sten! Und: vielen Dank! Das Gütezeichen hat die Entwicklung unseres Magazins von Anfang an begleitet und uns zu vielen spannenden Geschichten über Qualitätsprodukte aus Schleswig-Holstein inspiriert. Deshalb freuen wir uns auch, das Gütezeichen-Jubiläumsmagazin in [Mohltied!] präsentieren zu dürfen.“

ECKHARD VOSS, Herausgeber und Chefredakteur von [Mohltied!] – Das Besserer-Magazin für Schleswig-Holstein



Liebe Leserinnen und Leser,

wir haben Sie mitgenommen auf eine abwechslungsreiche Reise durch 50 Jahre Geschichte unseres schleswig-holsteinischen Gütezeichens. Wir freuen uns besonders darüber, dass uns so viele Erzeuger, Betriebe, Handelspartner, Multiplikatoren und Unterstützer seit langem auf unserem Weg begleiten. Vom landwirtschaftlichen Betrieb über die handwerkliche Hofkäserei und das mittelständische Familienunternehmen bis hin zum internationalen Markenartikler: Hinter jedem Produkt stehen immer auch Menschen mit einer Vision und einer starken Verbundenheit zum heimischen Standort. Gemeinsam mit ihnen möchten wir die Zukunft des Gütezeichens gestalten, denn in der Qualitätssicherung und der verbraucherorientierten Vermarktung steht die Zeit niemals still. Regionalität und das Vertrauen in die Qualität heimischer Produkte werden auch in Zukunft eine wichtige Motivation beim Einkauf von Lebensmitteln sein. Wir freuen uns darauf, neue Herausforderungen anzunehmen – und mit Ihnen in 10 Jahren das nächste Gütezeichen-Jubiläum zu feiern. Alles bleibt anders!

Mit den besten Grüßen

*Peter Levsen Johannsen*

Peter Levsen Johannsen,  
Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer



**Herausgeber:**

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein  
FB Gütezeichen  
Grüner Kamp 15-17  
24768 Rendsburg  
Tel.: 04331. 94 53-406  
Fax: 04331. 94 53-409  
www.gzsh.de

**Konzeption, Gestaltung, Redaktion:**

boy | Strategie und Kommunikation GmbH, Kiel

**Bildnachweis:**

Regine Christiansen (S. 32), Silke Goes (S. 31), Kaja Grope (S. 05, S. 14-19), Fischzucht Reese (S. 33), Nicole Heiling (S. 38-39), Wolfgang Huppertz (S. 29), Pepe Lange (Titel, S. 04, S. 09, S. 26-27, S. 31, S. 40-45), Anna Leste-Matzen (S. 27, S. 29, S. 39), Susanne Ludwig (S. 29), Henrik Matzen (S. 25), Michael Müller (S. 31), Christin Pukallus (Assistenz S. 40-45), Peter Rathmann (S. 28), Tilman Schuppius (S. 33), Holger Stöhrmann (S. 24-25), Manuel Weber (S. 05, S. 22-23, S. 34-37), Landwirtschaftskammer SH (S. 04, S. 06-13, S. 28, S. 37, S. 51), MELUR (S. 3, S. 46), Fotolia (S. 09-13, S. 31, S. 34, istock (S. 30), thinkstock (S. 33)



Landwirtschafts-  
kammer  
Schleswig-Holstein

Gefördert durch



Schleswig-Holstein  
Ministerium für Energiewende,  
Landwirtschaft, Umwelt und  
ländliche Räume