

4/2020

GESCHMAQ

DAS MAGAZIN FÜR REGIONALE QUALITÄT



Ute Volquardsen:
**Landwirtin und erste
Kammer-Präsidentin**

Produzentenporträt:
René Kohler vom
Hof Berg 10

Exklusiv-Interview:
Ministerpräsident
Daniel Günther 14

Betriebsbesuch:
Katenschinken Ober-
lies in Quickborn 18



Küstennebel

hier zuhause sein...



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



Genießen mit Verantwortung.

4 **GESCHMAQSPARTNER**
Im Überblick: Gütezeichen-Partner aus der Ernährungswirtschaft

6 **GESCHMAQSBILD**
Im Hofporträt: Der Marienhof

9 **GESCHMAQS GEBER**
Im Display: Das Portal GUTES VOM HOF.SH



10 **GESCHMAQSVERSTÄRKER**
Im Porträt: René Kohler, Hof Berg

12 **GESCHMAQSQUELLE**
Im Markt: Bei Rewe im Rondo-Center, Büdelsdorf

14 **GESCHMAQSRICTUNG**
Im Interview: Ministerpräsident Daniel Günther



18 **GESCHMAQSZENTRUM**
Im Betriebsporträt: Oberlies Katenschinken

22 **GESCHMAQSSACHEN**
Im Handel: Neue Gütezeichen-Produkte

23 **GESCHMAQSSICHERHEIT**
Im Einkaufswagen: Gut gekühlt, gut haltbar

24 **GESCHMAQSWERKSTATT**
Im Rezept: Förde-Paella à la Fischdeel Eckernförde

26 **GESCHMAQSFRAGE**
Im Fokus: Die Sache mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum



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

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

mit der vierten Ausgabe von GESCHMAQ laden wir Sie wieder ein: Reisen Sie mit uns durch die schleswig-holsteinische Land- und Ernährungswirtschaft. Es wird vielseitig, spannend, lecker und von bester Qualität – voller GeschmaQ eben! Aber es geht nicht nur um Essen. Es geht auch um Verantwortung:

Verantwortung für die folgenden Generationen. Bei Familienbetrieben in der Landwirtschaft und im Ernährungshandwerk heißt das auch: den Betrieb so aufzustellen, dass die nächste Generation ihn übernehmen kann und will. Der Marienhof in Nordfriesland, den wir Ihnen ab Seite 6 vorstellen, zeigt, wie es geht. Schon seit bald 100 Jahren ernährt der Betrieb die Familie Volquardsen. Ute Volquardsen hat nicht nur gemeinsam mit ihrem Sohn Momme die Weichen für eine weitere gute Entwicklung des Hofes gestellt. Als erste Präsidentin einer Landwirtschaftskammer in Deutschland setzt sie sich auch mit Mut und Leidenschaft für eine zukunftsfähige Landwirtschaft in Schleswig-Holstein ein.

Verantwortung für das Klima. Wir alle können dazu beitragen, unsere Klimaziele zu erreichen. Ministerpräsident Daniel Günther betont das in unserem Interview ab Seite 14 – aber nicht „mit erhobenem Zeigefinger“, sondern mit einem Appell an uns alle, mit unserer Freiheit verantwortungsvoll umzugehen. Und dazu gehört auch die Entscheidung, wie wir uns ernähren.

Verantwortung für unsere Lebensmittel. Zum einen durch unsere Kaufentscheidung, aber auch durch unser Wegwerf-Verhalten. Ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet eben noch lange nicht, dass ein Produkt reif für die Tonne ist. Mehr dazu auf Seite 26.

Und das Fazit? Letztlich ist Essen doch die leckerste Art und Weise, Verantwortung zu übernehmen.

In diesem Sinne: GeschmaQvolle Grüße und viel Spaß beim Lesen!

IMPRESSUM

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

Verlag: DIE SEITE Verlag & Medien GmbH | Carlshöhe 27 | 24340 Eckernförde
www.die-seite-verlag.de | www.facebook.com/diesiteverlag

Fotos: Pepe Lange (Titel, 6-9, 18-21, 24-25), Kaja Grope (10-11), Neele Harder (12-13), Thomas Eisenkrätzer (14-17), Anbieter, privat

Texte: Andrea Henkel (6-9), Michael Fischer (11), Gesa Gerstenberg (12-13, 22-23), Eckhard Voß (14-17, 24-25), Susanne Hansen (18-21), Karen Jahn (26)

Druck: westermann druck | Auflage: 15.000 Exemplare



Die Welt der Gütezeichen-Partner

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

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



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

FLEISCH- & WURSTWAREN

- Binkebanck GmbH**
Meldorf, www.binkebanck.de
- Böklunder Fleischwarenfabrik GmbH & Co. KG**
Böklund, www.boeklunder.de
- Stadtschlachter Claußen GmbH & Co. KG**
Husum, www.stadtschlachter.de
- Landschlachtereie Kühn GmbH & Co. KG**
Oldenswort, www.landschlachtereikuehn.de
- Gerstand Bühnsdorfer Fleischwaren GmbH & Co. KG**
Bühnsdorf, www.gerstand.de
- Pauli Biohof**
Norderstapel, www.pauli-biohof.de
- Prahls – Gutes vom Angler Sattelschwein**
Eckernförde, www.prahls.de
- Hansen Fleischwaren GmbH**
Bordesholm, www.hansen-fleischwaren.de
- Fleischerei Lohff GmbH**
Travemünde, www.lohff.de
- Hofschlachtereie Untiedt**
Barsbeck, www.hofschlachtereie-untiedt.de
- Bartels-Langness Handelsgesellschaft mbH & Co. KG**
Neumünster, www.bela.de
- EKF Dithmarscher Sauerfleischspezialitäten**
Frestedt, www.sauerfleisch-dithmarschen.de
- Grömitzer Katenrächerei GmbH & Co. KG**
Grömitz, www.groemitzer-katenraecherei.de
- Oberlies Holsteiner Katenschinken GmbH & Co. KG**
Quickborn, www.oberlies-katenschinken.de
- Emil Paasch**
Damendorf, www.schinkenpaasch.de
- Probsteier Wurstfabrik Pfeifer GmbH & Co. KG**
Schönkirchen, www.pfeifer-wurstwaren.de
- Firma Reinert, Schinken-Einhaus GmbH & Co. KG**
Brunsbek, www.reinert.de
- Schinkenrächerei Pohl**
Mölln, www.holsteiner-katenschinken.com
- Wolke Holsteinische Wurstmacherei GmbH**
Großharrie, www.wolke-sh.de
- sus-agnatum**
Kollmar, www.suslaender.de

MOLKEREIPRODUKTE

- Meierei Horst eG**
Horst, www.unsere.meierei-horst-eg.de
- De Öko Melkburen GmbH**
Lentförden, www.deoekomelkburen.de
- Hof Berg GbR**
Dannau, www.hof-berg.com
- Axel Brinkhaus GmbH**
Bad Bramstedt, www.gutvonholstein.de
- Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG**
Oster-Ohrstedt, www.backensholz.de
- Erdmannshof E. Voß**
Krukow, www.erdmannshof.de
- Gut von Holstein GmbH**
Bad Bramstedt, www.gutvonholstein.de
- Hansfelder Hof, Meierei der Vorwerker Diakonie**
Lübeck
- Jahnkes Ziegenkäse**
Sörup, www.jahnkes-ziegenkaese.de
- Meiereigenossenschaft Holtsee-Ascheberg eG**
Holtsee, www.holtseer.de
- Meierhof Möllgaard**
Hohenlockstedt, www.meierhof-moellgaard.de
- Ostenfelder Meierei**
Ostenfeld, www.ostenfelder.de
- Ziegenhof Rehder**
Boksee, www.ziegenhof-rehder.de

- Meierei-Genossenschaft e.G. zu Sarzbüttel**
Sarzbüttel, www.kaeserei-sarzbuettel.de
- Milchschafhof Solterbeck**
Owschlag, www.schafkaeserei-netz-pionier.de
- Hofmeierei Geestfrisch**
Kropp, www.meierei-geestfrisch.de
- HKL Hamburger Käselager GmbH**
Hamburg, www.kaeselager.de
- NordseeMilch eG**
Witzwort, www.osterhusumer.de

FISCH & FEINKOST

- Dittmeyer's Austern Compagnie**
List/Sylt, www.sylter-royal.de
- GOSCH Sylt Verarbeitungsbetrieb GmbH**
Ellingstedt, www.gosch.de
- Fischverwertung Kieler Förde e.G.**
Heikendorf
- Heine Delikatessen GmbH & Co. KG**
Eckernförde, www.heine-delikatessen.de
- Matjesspezialitäten Henning Plotz**
Glückstadt, www.sh-feinkost.de
- Fischzucht Reese**
Sarlhusen, www.fischzucht-reese.de
- Meergold Rehbehn & Kruse GmbH**
Eckernförde, www.rehbehn-kruse.de
- Krabben und Fisch Tönning OHG**
Tönning, www.krabbenundfisch.de
- Neue Mayo Feinkost GmbH**
Lübeck, www.mayo-feinkost.de
- A. Urthel Krabben & Fischdelikatessen E.K.**
Friedrichskoog, www.urthel.de
- Ostseesalzmanufaktur JK UG**
Kiel, www.ostseesalzmanufaktur.de
- Forellenzucht Werner Blöcker**
Mühlendorf
- Olaf Graff – Seenfischerei und Teichwirtschaft**
Kirchbarkau
- Fischereiverwaltung Kletkamp**
Kletkamp
- Stefan Lehr**
Kiel
- Kutterfisch-Grosshandel GmbH**
Heiligenhafen, www.kuestenfischer-nord.de
- Fischzucht Knutzen**
Hohenlockstedt, www.fischzucht-knutzen.de
- Fischzucht-Hoisdorf**
Hoisdorf
- Fischzuchtbetrieb Mönchsteich-Stenzenteich**
Lütjensee, www.seehof-luetjensee.de
- Wiese & Kruse GmbH**
Kiel, www.wiese-kruse-kiel.de

OBST & GEMÜSE

- Maren Beckman GmbH**
Friedrichskoog/Glückstadt, www.maren-beckmann.de
- Landgard Nord Obst & Gemüse GmbH**
Kronprinzenkoog, www.landgard.de
- Kohlosseum GmbH**
Wesselburen, www.kohlosseum.de
- Heidelbeerhof Fölster**
Willenscharen, www.heidelbeerenfoelster.de
- Heidelbeerhof Pehmöller**
Schnakenbek, www.heidelbeerhof.de

BROT & CEREALIEN

- Bäcker Bachendorf**
Bollingstedt, www.bachendorf.de

BIERE, SPIRITUOSEN, OBSTWEINE, SÄFTE & MINERALWASSER

- Bartels-Langness Handelsgesellschaft mbH & Co. KG**
Kiel, www.bela.de
- Waldemar Behn GmbH**
Eckernförde, www.behn.de
- August Ernst GmbH & Co. KG**
Bad Oldesloe, www.august-ernst.de
- Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG**
Flensburg, www.flens.de
- Privatbrauerei Sauer & Hartwig GmbH**
Flensburg, www.urstrom-bier.de
- Rudolf Rusch Mühlenwerke-Kornbrennerei GmbH & Co. KG**
Itzehoe, www.rudolf-rusch.de
- Obsthof Axel Münster GbR**
Eutin
- Obstquelle Schuster**
Schwentinental-Raisdorf, www.obstquelle.de
- Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG**
Kiesby, www.suessmosterei-steinmeier.de
- BUDEL GmbH**
Schillsdorf, www.beer-brauerei.de

GEFLÜGEL & EIER

- Dithmarscher Geflügel GmbH & Co. KG**
Seddiner See, www.dithmarscher-gefluegel.de
- Grevenkoper Pute GmbH**
Grevenkop, www.grevenkoper-pute.de
- Schönmoorer Hof**
Rickling, www.schoenmoorer-hof.de
- Geflügelhof Schurbohm**
Hagen, www.hof-schurbohm.de
- Hof Schnoor**
Padenstedt, www.hof-schnoor.de
- Hof Burmeister**
Wakendorf, www.hof-burmeister.de
- Wittenseer Hühnerhof**
Klein-Wittensee, www.wittenseer-huehnerhof.de
- Heinrich Lass**
Ulsnis, www.landei-aus-angeln.de
- Dingholzer Hofkiosk**
Steinbergkirche, www.hofkiosk.de
- Buchenhof**
Altwittenbek, www.buchenhof.de
- Grömitzer Hühnerhof**
Grömitz, www.groemitzer-huehnerhof.de
- Clemens Claussen**
Benz, www.claussen-eier.de
- Thomas Haase**
Boostedt
- Hof Bimöhlen GmbH & CO. KG**
Bimöhlen, www.hofbimoehlen.de
- Frank Jessen**
Wees, www.jessen-oxbuehl.de
- Warleberger Mühle**
Tüttendorf, www.warleberg.de
- Hühnerhof Krey**
Bredenbek
- Marienhof-Ei GbR**
Reußenköge, www.dermarienhof.de

HONIG

- Landesverband Schleswig-Holstein und Hamburger Imker e.V.** Bad Segeberg, www.imkerschle-sh.de
- Imkerei Horst Nette**
Wankendorf



Unter Hühnern: Ute und Momme Volquardsen vom Marienhof in Reußenköge

Das Gelbe vom Ei

Zu Besuch auf dem Marienhof der Familie Volquardsen im nordfriesischen Sönke-Nissen-Koog

„Ich wollt ich wär ein Huhn...“ Auf dem Marienhof kommt einem fast unweigerlich dieser alte Hit der Comedian Harmonists in den Sinn. Seit 1926 ist der Hof in Familienhand. Schwerpunkt und Markenzeichen sind heute die Eier in Gütezeichen-Qualität, die von hier aus ihren Weg zu den Konsumenten an der Westküste und darüber hinaus finden.

Diese Weite! Sattgrüne Wiesen links und rechts der Straße, Schafe, die gemütlich auf dem Deich grasen, und ein schier unendlicher Horizont. Kein Wunder, dass es Momme Volquardsen – abgesehen von einigen Auslandsaufenthalten während der Ausbildung – nie wirklich aus seiner Heimat weggezogen hat. Gemeinsam mit seiner Frau Kathrin, seinem Sohn Theo und seiner Tochter Lotte Marie bildet er die vierte und fünfte Generation auf dem Marienhof. „Als Kind schwirrten mir kurzzeitig auch mal Berufswünsche wie Pilot oder Autoschlosser durch den Kopf, aber etwas anderes als die Landwirtschaft wollte ich eigentlich nie wirklich machen“, lacht er. Von Kindesbeinen an hat Momme Volquardsen auf dem elterlichen Hof geholfen, liebte immer die Arbeit mit der Natur und den Tieren. Auch Mutter Ute Volquardsen und Vater Gerhard packen nach wie vor kräftig auf dem Familienbetrieb mit an, seit ihrer Wahl zur Präsidentin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein vor einem Jahr ist es bei Ute Volquardsen allerdings etwas weniger geworden als früher.

FREILANDHALTUNG GEFRACHT

Einst als Mischbetrieb mit Ackerbau, Milchvieh und Schweinehaltung gestartet, ist der Hof heute breiter aufgestellt. „Wir halten nach wie vor Schweine und Ammenkühe für die Fleischproduktion und haben zudem in erneuerbare Energien investiert, vor allem liegt unser Fokus aber auf dem Ackerbau und den Hühnern



„Flexibilität,
Entscheidungsfreudigkeit
und Mut – das
macht uns aus.“

Ute Volquardsen

grenzende Halle transportiert, wo sie zunächst auf mögliche Schäden überprüft und vorsortiert werden, bevor sie ihren Stempel bekommen und schließlich verpackt und an die Kunden ausgeliefert werden.

ERFOLGSKONZEPT: DIREKT-VERMARKTUNG

Schon von Anfang an hat die Familie im Vertrieb auf Selbstvermarktung gesetzt. Ein Konzept, das sich auszahlt. „Direkt am Kunden zu sein, macht einfach Spaß. Im Lauf der Jahre haben wir uns so ein großes Kundennetzwerk aufgebaut“, erzählt Momme Volquardsen. Vor allem Supermärkte, aber auch Cafés und Restaurants wissen die Qualität der Eier aus dem Koog zu schätzen, die seit Kurzem auch das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ tragen. In ihrem Hofladen im nahegelegenen Bordelum verkauft Familie Volquardsen seit fast drei Jahren nicht nur eigene Produkte wie Eier, Fleisch und Kartoffeln, sondern auch regionale Spezialitäten anderer Erzeuger.

LIEFERANTEN MIT GESCHICHTE

„Uns war es von Anfang an wichtig, jeden Produzenten, dessen Ware wir in unserem Laden verkaufen, persönlich zu kennen. So halten wir es bis heute“, betont Ute Volquardsen. „Einige wenige Produkte kommen auch aus anderen

Der Marienhof Hofladen
Dorfstraße 20
25852 Bordelum
Tel. 04674 - 96 28 02

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 8-12 Uhr
und 14-18 Uhr,
Sa 8-12.30 Uhr

– und seit Kurzem auch auf unserem Hofladen“, erklärt Momme Volquardsen. Die Hühner fühlen sich spürbar wohl. Das Außengehege und der große Stall mit Gruppennestern bieten Stroh zum Scharren und jede Menge Platz zum Flattern. „Anfangs hatten wir Hühner ausschließlich in Bodenhaltung. Mit der Zeit haben die Kunden dann aber immer häufiger nach Eiern aus Freilandhaltung gefragt, sodass diese inzwischen den Großteil unserer Haltungsform ausmacht“, erzählt Ute Volquardsen. Die Eier der fleißigen Legehennen werden mit einem Förderband direkt aus den Nestern in eine an-

Regionen, aber hier haben wir entweder einen starken persönlichen Bezug zu den Herstellern, oder dahinter steht eine besonders schöne Geschichte.“ Dazu gehört etwa auch die eines Essigproduzenten aus Lauenburg, der zunächst nach dem Rezept seiner Großmutter einen Himbeeressig produzierte und heute diverse Sorten handgemachten Essigs erfolgreich vertreibt. Wer es schafft, über fast 100 Jahre und mehrere Generationen einen landwirtschaftlichen Betrieb zu führen, hat sicher auch ein Erfolgsrezept. Das der Volquardsens lautet: Flexibilität, Entscheidungsfreudigkeit und Mut, Dinge anzugehen. Mit diesen Zutaten will Momme Volquardsen den Marienhof auch in die nächste Generation führen, mit dem Nachwuchs ist bereits der Grundstein dafür gelegt.

www.dermarienhof.de



Hingucker: Das Marienhof-Dreirad macht Lust auf regionale Produkte

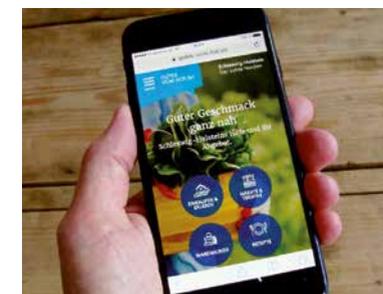
Einkaufen um die Ecke

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



Einkaufen direkt beim Landwirt im Hofladen oder auf dem Wochenmarkt ist immer ein besonderes Erlebnis. Hier bekommt man nicht nur aus erster Hand spannendes Wissen rund um die Produkte – viele der heimischen Spezialitäten sind im klassischen Lebensmittelhandel auch gar nicht erhältlich. Den Weg zu rund 170 Hofläden, zu Wochenmärkten und Events für Genießer, Produktinfos und Rezepten weist GUTES VOM HOF.SH. Das schleswig-holsteinische Direktvermarkterportal ist die zeitgemäße Antwort auf die zunehmende Nachfrage nach regionalen und saisonalen Produkten direkt vom Erzeugerbetrieb.

www.gutes-vom-hof.sh



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

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



Der Frohsinn des Herrn Kohler

Ein Schweizer lebt seit zehn Jahren seinen Traum auf Hof Berg

— Es gibt Kombinationen, die liegen auf der Hand. Schleswig-Holstein und Ostsee zum Beispiel. Oder Schweiz und Käse. Bei einem 43-Jährigen kommt alles zusammen: Er heißt René Kohler und ist Betriebsleiter auf Hof Berg in Dannau, dem ältesten Biolandbetrieb im nördlichsten Bundesland.

Geboren ist René Kohler in Göttingen. Da sein Vater Eidgenosse ist, erhielt er die Schweizer Staatsbürgerschaft. Zur Alpenrepublik hat Kohler eine enge Beziehung. Zahlreiche seine Verwandten leben in der Schweiz, und mit seiner Frau sowie den beiden Kindern fährt er gerne Alpin-Ski oder geht im Sommer in den Bergen wandern. Sein Lebensmittelpunkt ist allerdings Schleswig-Holstein, genauer: der Hof Berg in Dannau bei Plön. Ende der 1990er-Jahre war er zum ersten Mal auf dem Hof, von dem es nur 15 Kilometer bis zur Ostsee sind. Zu der Zeit studierte er Agrarwissenschaften an der Universität Bonn und kam zum Pflichtpraktikum in den hohen Norden. „Die Möglichkeit zum Windsurfen lockte mich – und natürlich der Wunsch, endlich praktische Erfahrung zu sammeln. Die damaligen Hofbesitzer Birgitta und Albert Teschemacher waren mir sofort sympathisch und ihre Philosophie, den Hof nach ökologischen Richtlinien zu führen, entsprach meiner Vorstellung. Außerdem gefiel mir das Lebensgefühl auf dem Hof“, erzählt er.

KÖSTLICHE KÄSE-KREATIONEN

Aus Sympathie entstand Freundschaft. Und nachdem Kohler 2004 sein Studium an der ETH Zürich erfolgreich abgeschlossen hatte und sich noch mehrere Jahre die Sporen als Berater verdient hatte, war man sich bald einig: René Kohler würde gemeinsam mit Teschemachers Sohn Falk Hof Berg in die Zukunft steuern. Seit 2009 führt der Schweizer als Betriebsleiter die Käserei. Und seitdem haben die beiden Familien Kohler und Teschemacher den Hof weiterentwickelt: die Käserei EU-konform gestaltet, den Kuhstall vergrößert, die Direktvermarktung ausgebaut. Zwei Besonderheiten bei der Tierhaltung auf Hof Berg sind die Mutter

gebundene Kälberaufzucht und dass die rund 70 Schwarzbunten Kühe nicht enthornt werden. Aus den 1.300 Liter Milch, die die Kühe pro Tag geben, entstehen ein Dutzend Käsekreationen, die zu den besten in Schleswig-Holstein zählen. Zum Beispiel der mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnete Dannauer Frohsinn. „Neben dem Dannauer Berg ist das mein Lieblingskäse. Er ist ein echter Gaumenschmaus, lieblich-mild und doch würzig im Geschmack – und erinnert mich immer an eine Blumenwiese, weil er so viele Komponenten enthält“, schwärmt der sympathische Betriebsleiter und fügt augenzwinkernd hinzu: „Außerdem entspricht der Name auch unserem Lebensgefühl auf dem Hof!“

Zum Käse trinkt René Kohler gern einen trockenen Rotwein oder ein Bier. „Schon früh wollte ich die Dinge lecker machen, appetitlich aufbereiten und zu einer nachhaltigen Esskultur beitragen“, sagt der passionierte Hobbykoch, der während seiner Schulzeit in der Gastronomie gejobbt hat. „Auf Hof Berg lebe ich meinen Traum. Was wir hier auf unserem Zwei-Familien-Hof haben, ist einfach die ideale Kombination aus ökologischem Anspruch, ökonomischem Erfolg und gesellschaftlicher Verantwortung. Und vor der Haustür liegen die wunderbare Holsteinische Schweiz und die Ostsee. Und dann noch dieser Wechsel von Weite und Nähe, Wind und Wasser: Ich kann mir nichts Schöneres vorstellen!“



www.hof-berg.com

Einkaufen gehen bei...

Sascha Hansen,
Leiter des Rewe-Marktes im Rondo-Center, Büdelsdorf

Der Rewe-Markt im Rondo-Center in Büdelsdorf wurde am 29. August 2019 eröffnet und bietet mit einer Marktfläche von 3300 Quadratmetern und etwa 25.000 Artikeln viel Platz und ein großes Sortiment für jeden Einkauf. Was den Markt sonst noch besonders macht, hat uns Marktleiter Sascha Hansen im Interview verraten.

GESCHMAQ: *Herr Hansen, was schätzen Ihre Kunden an Ihrem Markt? Was ist besonders und warum kommen die Kunden wieder?*

SASCHA HANSEN: Neben unserer großen Fleisch-, Käse- und Fischtheke werden vor allem unsere großen Frischeabteilungen sehr geschätzt. Damit meine ich alles, was hier vor Ort frisch hergestellt wird. Unsere Mitarbeiter im Haus bereiten zum Beispiel die Salate für die Salatbar sowie frisches Obst und Gemüse vor, das dann direkt verzehrfertig ist. Gerade bei den großen Firmen in der Nähe ist das sehr beliebt für die Mittagspause oder auch mal für die Grillparty am Wochenende. Zusätzlich haben wir natürlich noch das, was im Servicebereich hergestellt wird. Auch hier stellen wir alles her, was das Herz begehrt, wie Aufschnitte, Salate etc. Da sind wir sehr stolz drauf und deswegen kommen unsere Kunden auch zu uns – weil sie hier das besondere Etwas bekommen, was sie beim Discounter nicht erleben.

Das Thema Regionalität rückt bei vielen Verbrauchern immer stärker ins Bewusstsein. Wie greifen Sie das Thema Regionalität in Ihrem Markt auf? Welche Rolle spielt dabei das Gütezeichen Schleswig-Holstein?

In unserem Markt haben wir eine Vielzahl regionaler Produkte. Angefangen beim Obst und Gemüse aus Schleswig-Holstein, bis hin zu Eiern, Honig und Getränken, um nur einige Produktgruppen zu nennen. Zudem haben wir regionalen Käse und Aufschnitt im Angebot. An der Theke finden Sie bei uns das Schweinefleisch-Programm aus Schleswig-Holstein.

Beim Thema Regionalität wird das Gütezeichen immer wichtiger – gerade was das Thema Vertrauen angeht. Der

Kunde sieht viel fern oder liest Zeitung und wird verunsichert, weil kommuniziert wird, dass es schwierig ist, noch zu erkennen, was wirklich regional ist. Die Verbraucher haben Vertrauen in das Gütezeichen, gerade auch, weil es das schon so lange gibt. Produkte mit dem Gütezeichen sind für uns daher ganz wichtig, um das Vertrauen der Kunden in den Regional-Gedanken zu stärken.

Das Thema Verpackungsmüll ist in aller Munde. Was tun Sie in Ihrem Markt, um Verpackungsmüll zu reduzieren?

Zuerst einmal betreiben wir Aufklärung beim Kunden. Wir greifen das Thema zum Beispiel immer wieder im Handzettel auf. Wir wollen dem Kunden Alternativen zeigen. Die Verbraucher sollen nicht denken „Wenn ich Papiertüten kaufe, ist die Welt in Ordnung“. Das reicht nicht. In der Gemüseabteilung haben wir als Alternative zu den Plastiktüten unsere Frischenetze im Angebot, die der Verbraucher einmalig kaufen und dann immer wieder verwenden kann. Auch an der Fleisch-, Käse- und Wursttheke greifen wir das Thema Verpackungen auf. Hier hat der Kunde die Möglichkeit, eine Box von zu Hause mitzubringen, in der er seine Ware nach Hause transportieren kann. Natürlich kann man bei uns auch entsprechende Boxen kaufen. Damit auch alles hygienisch und lebensmitteltechnisch einwandfrei ist, haben wir folgendes System entwickelt: Der Kunde stellt seine Box auf ein neues Tablett, das von hinter dem Tresen rübergereicht wird. Die Ware wird dann in die Box gepackt und über das Tablett wieder zurückgereicht. So berührt die Dose zu keiner Zeit den Hygienebereich hinter der Servicetheke.



Vor allem bei frischen Lebensmitteln spielt das MHD, das Mindesthaltbarkeitsdatum, eine wichtige Rolle. Welches System haben Sie in Ihrem Markt, um sicherzustellen, dass keine Produkte mit abgelaufenem MHD in den Regalen stehen?

Dafür haben wir technische Hilfsmittel. Das entsprechende Gerät können Sie sich ähnlich vorstellen wie ein Handy. Damit wird uns eine mobile Datenerfassung ermöglicht. Die MHDs der Waren werden in dem System eingespeichert, und dann wird jeden Morgen vom Gerät angezeigt, welche Waren an dem Tag aus dem Verkauf genommen werden müssen. Jeder Mitarbeiter geht dann seinen Bereich ab und sortiert die jeweiligen Waren aus. Waren, die bald ablaufen, werden reduziert angeboten. Eine Box mit reduzierten Waren haben wir nicht – bei uns steht reduzierte Ware, wo sie sonst auch steht, das heißt, die reduzierte Milch steht bei der normalen Milch – ist aber deutlich gekennzeichnet.

Was tun Sie in Ihrem Markt, um Lebensmittelverschwendung zu minimieren?

Rewe allgemein und auch wir hier vor Ort arbeiten intensiv mit der Tafel zusammen. Die Mitarbeiter der Tafel kommen täglich und nehmen aussortierte Lebensmittel mit. Das klappt wirklich gut. Die Mitarbeiter der Tafel sind sehr zuverlässig. Sie kommen jeden Vormittag zu uns in den Markt und nehmen mit, was noch gut, aber eben nicht mehr für den Verkauf geeignet ist. Das reduziert Lebensmittelverschwendung. Dann haben wir noch unser automatisches Warenwirtschaftssystem. Unsere Computer bestellen automatisch nur dann Ware, wenn wir sie benötigen. Das vermeidet unnötige Warenbestände – und wenn die dann ablaufen, natürlich auch unnötigen Müll.

In einem Satz: Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Ich wünsche mir, dass in unserem Regionalregal noch viele weitere Produkte hinzukommen und immer mehr Kunden die Vorzüge unserer heimischen Produkte erkennen.

Frisches Duo: Sascha Hansen (Marktleiter) und Alissa Nechwatal (Category Management Regionalität / Lokalität)



Rewe
Am Ahlmannkai 2
24782 Büdelsdorf
Tel. 04331 - 84 34 980

Öffnungszeiten
Mo bis Sa 7-22 Uhr

„Ich halte nichts von Politik mit erhobenem Zeigefinger“

Im Interview: Ministerpräsident Daniel Günther

Seit dem 28. Juni 2017 ist der gebürtige Kieler Daniel Günther Ministerpräsident des Landes Schleswig-Holstein. Die von ihm geführte Jamaika-Koalition aus CDU, Bündnis 90/Die Grünen und FDP hat sich im Koalitionsvertrag auf die Fahnen geschrieben, die Modernisierung des Landes entschlossen anzugehen, mehr Dynamik zu entwickeln, die natürlichen Lebensgrundlagen zu sichern und die Ressourcen zu schonen. Im GESCHMAQ Interview sprach Daniel Günther, der mit seiner Ehefrau und seinen zwei Töchtern in Eckernförde lebt, von selbst geschriebenen Einkaufszetteln, Kindheitserinnerungen an Gütezeichen-Milch – und von seiner Überzeugung, dass Freiheit immer eng mit Verantwortung verknüpft ist.



GESCHMAQ: Worauf legen Sie bei Ihrer Ernährung, bei der Ernährung Ihrer jungen Familie wert?

DANIEL GÜNTHER: Dass sie ausgewogen ist. Und dass die Qualität stimmt. Darauf achten wir zu Hause. Aber wenn ich von Berlin zurückkomme, halten wir auch schon mal an einem Schnellimbiss an. Ich bin grundsätzlich jemand, der gern isst und auch die ganze Bandbreite schätzt und genießt.

Kaufen Sie trotz Ihrer politischen Arbeit noch selbst ein?

Zugegebenermaßen kauft meine Frau sicher öfter ein. Aber gerade am Wochenende übernehme ich das auch oft. Ich weiß, wo was steht. Und ich gehöre zu denen, die sich auch darauf vorbereiten. Wenn ich mir meine Zettel zum Einkaufen schreibe, dann sortiere ich die Sachen so, wie sie im

Laden stehen. Nichts nervt mehr, als wenn man durch den ganzen Laden durch ist – und dann fällt einem ein, dass man ganz am Anfang das Obst vergessen hat. Ich kaufe auch gern auf dem Wochenmarkt ein. Und wenn wir bei einem Ausflug zufällig an einem Hofladen vorbeikommen, halten wir an. Bei Veranstaltungen bekomme ich ja oft auch Präsentkörbe überreicht; zurzeit essen wir gerade eine ganz leckere Mettwurst vom Dithmarscher Kreisbauernverband – echt ein Traum! Es gibt schon wirklich tolle Qualitätsprodukte in Schleswig-Holstein.

Gibt es Siegel oder Kennzeichnungen, auf die Sie beim Einkaufen achten?

Ich kaufe bevorzugt regionale Produkte. Und da achte ich

schon auch auf das Gütezeichen. Das gibt ein gutes Gefühl, wenn ich weiß, dass das Produkt aus der Region kommt und die Qualität geprüft ist.

Erinnern Sie sich noch daran, wann Ihnen das Gütezeichen das erste Mal aufgefallen ist?

Schon in meiner Kindheit. Da war das Gütezeichen beim Frühstück auf der Milch, die es bei uns gab.

Welche Bedeutung spielt die regionale Herkunft der Produkte für Sie beim Einkaufen insgesamt?

Wir kaufen in vielen Bereichen bewusst regional ein. Beispiel: Wenn wir im Sommer grillen, fahre ich immer zu einem Schlachter in einer Umlandgemeinde. Die wissen da ganz

genau, von welchem Tier das Fleisch kommt, wie es aufgewachsen und gefüttert worden ist. Das gibt mir nicht nur ein gutes Gefühl, sondern ich finde, diese Qualität schmeckt man auch.

Kochen Sie auch selbst?

Meine Frau kocht sicher häufiger – und auch besser. Aber ich koche auch manchmal und habe ein paar Gerichte, die ich gern selbst mache. Mein Lieblingsgericht, das ich sehr gerne und auch oft koche, sind Spaghetti Alfredo. Das ist meine Spezialität. Ein Auflauf mit Spaghetti, Sahnesoße, Kochschinken, Speckwürfeln, Paprika und ein bisschen Käse oben drüber. Vielleicht nicht das anspruchsvollste Essen, aber das kann ich schon ziemlich gut.



Hier brummt es: Ministerpräsident Daniel Günther zwischen den zwei Bienenstöcken im Garten der Kieler Staatskanzlei

Sind Sie mit klassisch schleswig-holsteinischer Küche groß geworden? Und essen Sie heute noch die regionale Hausmannskost?

Wir essen zu Hause gern Rouladen. Auch Schnüsch und Rübenmus gibt's manchmal. Und ich mag wahnsinnig gern Grünkohl – wobei der in vielen Restaurants so gut schmeckt, dass man den nicht unbedingt selbst machen muss.

Thema Landwirtschaft. Welche Schwerpunkte setzt die Landesregierung hier? Und was ist Ihnen persönlich wichtig?

Mir persönlich ist sehr wichtig, dass sich die Landwirtinnen und Landwirte in Schleswig-Holstein von der Regierung gesehen, wertgeschätzt und unterstützt fühlen. Und dass wir mithelfen, dass der Beruf des Bauern in der Gesellschaft die hohe Anerkennung bekommt, die er verdient. Das mag vielleicht etwas allgemein formuliert sein. Aber ich glaube, das ist es, woran es am meisten fehlt: Das Verständnis, was es heute bedeutet, Landwirt zu sein. Und der Respekt vor

der Arbeit der Landwirte. Und trotzdem müssen wir uns gemeinsam ehrgeizige Ziele setzen, auch im Umweltbereich und Tierwohlbereich. Wir setzen da stark auf Freiwilligkeit und weniger auf staatliche Regelungen. Denn ich bin überzeugt, dass wir erfolgreicher sind, wenn wir gemeinsam Lösungen entwickeln. Aber es muss sich für die Landwirte auch lohnen, in Umweltschutz und Tierwohl zu investieren – und da brauchen wir auch den Bund und die EU.

Haben Sie Landwirte in der Familie oder im Freundeskreis?

Viele meiner Freunde sind Landwirte oder sind in verwandten Branchen tätig. Ich habe schon in meiner Jugend viel Zeit in der Landjugend verbracht, habe Freunde, die Agrarwirtschaft studiert haben und damals schon regelmäßig auf dem Acker waren, sodass wir unsere Freizeitunternehmungen nach der Wettervorhersage planen mussten.

Waren Sie damals auch selbst mit auf dem Acker?

Ja, ich habe auch schon auf einem Trecker gesessen. Und mein Wirtschaftspraktikum in der Schulzeit habe ich auf dem Hof des inzwischen leider verstorbenen Bauers Münck in Gammelby gemacht, habe da so ziemlich jeden Stall ausgemistet und war auch auf einer Pferdeauktion. Das hat mir damals wahnsinnig viel Spaß gemacht.

Immer mehr Landwirte in Schleswig-Holstein geben auf, die Zahl der Höfe sinkt, die durchschnittliche Betriebsgröße steigt. Müssen wir das einfach akzeptieren? Und wie bewerten Sie diese Entwicklung? Oder anders herum: Was kann für die kleineren Betriebe getan werden?

Die Landwirtschaft hat sich rasant entwickelt. Die Zahl der Menschen, die jeder Landwirt ernährt, ist enorm gestiegen – ein riesiger Produktivitätsfortschritt. Und die Landwirtschaft nutzt inzwischen in einem Maße die Digitalisierung, dass manche andere Branche davon nur träumen kann. Das ist alles in allem eine positive Entwicklung. Aber es heißt eben auch, dass es durchaus Verdrängungswettbewerb gibt. Aber das bedeutet nicht, dass die Entwicklung ungebremst weitergehen muss. Beispiel: Die Unterstützung von regionaler Direktvermarktung, zum Beispiel mit dem Onlineportal www.gutes-vom-hof.sh. Da hilft ja auch die aktuelle Klimaschutzdebatte. Denn man muss sich wirklich die Frage stellen, ob es

schlau ist, Produkte über Tausende von Kilometern zu produzieren, wenn wir vergleichbare Produkte hier in der Region haben.

Stichwort Klima. Die Experten sind sich einig: Wenn wir alle so weiterleben, so weiterwirtschaften und so weiterkonsumieren wie jetzt, werden wir die Klimaziele verfehlen. Müssen die politisch Verantwortlichen deshalb nicht noch stärker deutlich machen, dass wir auch verzichten und zurückstecken müssen?

Ja. Aber die Gesellschaft muss in der Debatte insgesamt ehrlich werden. Wir werden unsere Ziele nicht erreichen, wenn wir nicht auch alle unser Verhalten ändern. Und da zeigen die Umfragen ein widersprüchliches Bild. Begeisterung für Klimaschutz auf der einen Seite – aber wenn es um konkrete Verhaltensänderungen und Einschränkungen geht, sieht es genau umgekehrt aus. Da ist Politik gefordert. Aber nicht mit erhobenem Zeigefinger. Sondern wir haben die Bringschuld, den Menschen zu erklären, dass es so nicht weitergeht. Wir müssen mit gutem Beispiel vorangehen. Und wir müssen – das hat unsere Bundeskanzlerin Angela Merkel beim Festakt zum Tag der Deutschen Einheit in Kiel sehr beeindruckend beschrieben – vermitteln, dass Freiheit zwar unser höchstes Gut ist, aber dass Freiheit auch fordert, dass jeder einzelne Verantwortung übernimmt. Für sich. Und für die Gesellschaft.

„Freiheit ist unser höchstes Gut. Aber sie fordert auch, dass wir Verantwortung übernehmen.“





Nur Salz und Rauch

Leicht würzig, mild und unglaublich zart ist der Katenschinken von Kerstin und Vanessa Oberlies.

— Aus Quickborn stammen die leckeren Katenschinken der Familie Oberlies. Von Großvater Kurt einst in Hamburg gegründet, führen heute dessen Enkelin Vanessa mit Mutter Kerstin das über 70 Jahre alte Traditionsunternehmen. Statt Masse garantieren sie Klasse und Qualität in einem manchmal raubeinigen Geschäft.

Etwas anders ist sie ja schon, die Oberlies Holsteiner Katenschinken GmbH, und das gleich in mehrfacher Hinsicht: Der Fleischveredelungsbetrieb befindet sich mit Vanessa und Kerstin Oberlies in fester Frauenhand. Es ist ein Betrieb mit einer über 70 Jahre währenden Tradition und mit einem modernen Ladengeschäft, das sich bester Beliebtheit erfreut, obwohl es in einer unbelebten Seitengasse des Quickborner Gewerbegebietes liegt, fernab der Einkaufsstraßen. Wer hierher kommt, weiß, was ihn erwartet: ein besonderer Holsteiner Katenschinken. „Unser Schinken ist eher weich, eher mild und schonend geräuchert“, sagt Vanessa Oberlies stolz. „Es ist eine große Kunst, sich an der untersten Salzgrenze zu bewegen, sodass man nicht nur den Geschmack des Salzes, sondern vor allem den vollen Fleischgeschmack genießen kann.“

EHRliche HANDWERKSTRADITION

Auch wenn der Name vielleicht etwas anderes vermuten lässt: Kein Holsteiner Katenschinken gleicht dem anderen. Jeder Erzeuger hat sein eigenes Geheimrezept, das sich vor allem in der Würze, aber auch im Raucharoma niederschlägt. Der Markenname ist geschützt, verwenden darf ihn nur, wer einen geschlossenen Kreislauf von Weide und Stall bis an die Fleischtheke garantiert. Eine regionale



Nähe sowie die Ausübung ehrlicher Handwerks-traditionen und die Verwendung traditioneller Rezepte sind Pflicht. Um Sorgfalt, Leidenschaft und Tradition zu schützen, schlossen sich 2006 eine Handvoll Schinken-Räuchereien mit dem Fleischverband Schleswig-Holstein zur Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller zusammen. Nur die rund 30 Mitglieder produzieren den echten Holsteiner Katenschinken, der seit 2012 auch das gold-farbene g.g.A.-Siegel für „geschützte geogra-phische Angabe“ trägt. Und höchste Qualität garantiert dazu das Gütesiegel „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ der Landwirt-schaftskammer.

Sechs Richtige:
Der Original Holsteiner Katenschinken zählt neben Dithmarscher Kohl, Holsteiner Karpfen, Holsteiner Tilsiter, Glückstädter Matjes und Lü-becker Marzipan zu den sechs schleswig-holstei-nischen Produkten, die EU-weit als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) geschützt sind.



EIN STÜCK VOM LEBEN

„Wir verwenden ausschließlich Schweineschinken, die roh 13 bis 14 Kilogramm wiegen“, sagt Vanessa Oberlies. Diese werden in der Salz-kammer des Familienbetriebes an der Max-Weber-Straße von Hand immer wieder in einer Salz-Gewürzmischung gewälzt. Das Rezept stammt noch von Großvater Kurt und wird gehütet. Anschließend räuchern die Schinken im rund 20 Grad kühlen Katenrauch über reiner Buchenspäne. Bis aus einem rohen Schweine-ein Holsteiner Katenschinken wird, vergeht ein Vierteljahr. „Ein Drittel der Zeit wird gesalzen, ein Drittel geräuchert, das letzte Drittel benö-tigt der Schinken zum Reifen.“ Bis zu 50 Mal wandert jeder Schinken durch die Hände von Fleischermeister Helge Pahrman sowie von Vanessa und Kerstin Oberlies. Die Chefinnen packen natürlich mit an. „Wir sind hier zu dritt, da wird jede Hand gebraucht.“ Alles andere käme Vanessa Oberlies nicht in den Sinn. „Das ist ein Stück vom Leben.“ Oberlies vermarktet direkt. Ihre Schinken liefern sie an Fleischereien, Supermärkte und Hofläden, vermarkten sie on-line und verkaufen sie nicht zuletzt im eigenen Ladengeschäft.

Vanessa und Kerstin Oberlies arbeiten noch genau so, wie Firmengründer Kurt Oberlies, der 1951 zusammen mit seiner Frau Annema-

rie eine Schlachtereier im Hamburger Stadtteil Groß Borstel geründet hat. Damals sprach sich vor allem die Qualität des Katenschinken des gelernten Schlachtermeisters herum, sodass sich Oberlies 1957 allein darauf spezialisierte. „Katenschinken galten schon damals als Spezi-alität. Jeder, der es sich leisten konnte, hat sich einen Schinken in den Keller gehängt“, blickt Kerstin Oberlies zurück. Aufgrund der steigen-den Nachfrage errichtete Kurt Oberlies 1978 in Quickborn direkt an der Autobahnabfahrt der A 7 einen größeren Veredelungsbetrieb mit integrierten Salz-, Lager- und Räucher-kammern. 1981 übernahm sein Sohn Eckhard, auch er ausgebildeter Schlachtermeister, mit Ehefrau Kerstin den Betrieb. Nach Eckhards Tod 2006 stieg Tochter Vanessa mit ein. Sie hatte zuvor eine kaufmännische Lehre absolviert. „Das war meine eigene Entscheidung. Ich fühle mich mit dem Betrieb verbunden.“ Sie hat es nie bereut. „Ich bin glücklich hier.“

ZUNEHMENDE WERTSCHÄTZUNG

Schinkenveredelung ist kein Ausbildungsberuf. „Das lässt sich nur im Tun erlernen. Dazu ge-

hören Interesse am Produkt und sehr viel Liebe und Leidenschaft, um gute Qualität zu erzielen.“ Vanessa Oberlies versprüht diese Leidenschaft. Und sie blickt optimistisch in die Zukunft. „Ich freue mich, dass immer mehr junge Leute be-wusst gut erzeugte regionale Produkte kaufen.“ Das spürt Oberlies im Ladengeschäft in Quick-born, aber auch in den zahlreichen Hofläden im gesamten Norden, die sie beliefern. „Gut erzeugte Lebensmittel haben ihren Preis. Dass dies zunehmend wertgeschätzt wird, kommt uns zugute.“

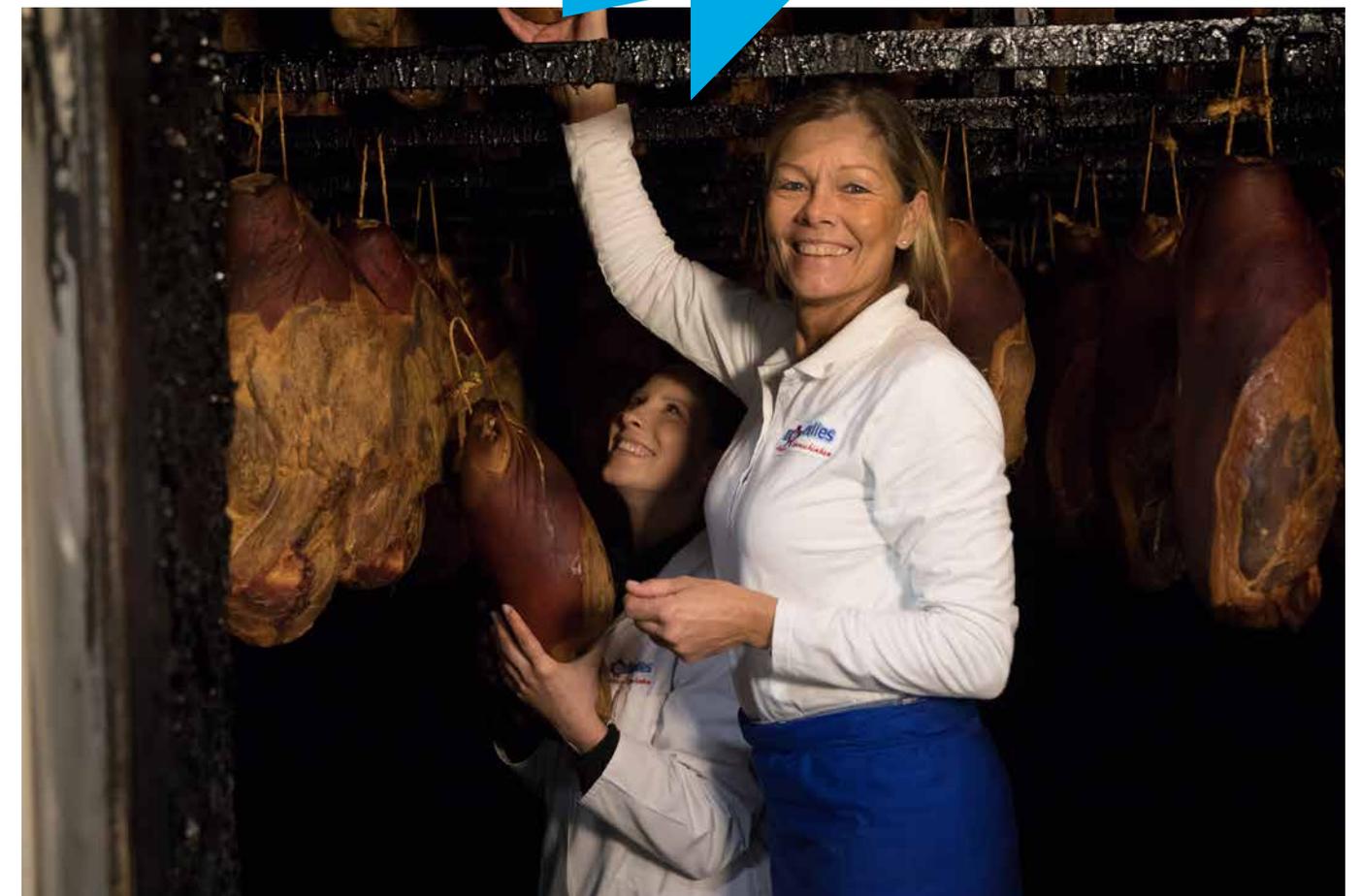
www.oberlies-katenschinken.de

Oberlies Holsteiner Katenschinken
Max-Weber-Straße 24,
25451 Quickborn
Tel. 04106 - 73 94 44

Öffnungszeiten
Ladengeschäft:
Do und Fr 8-18 Uhr
In der Spargelsaison
(April bis Juni):
Mo bis Fr 8-18 Uhr,
Sa 8-12 Uhr

„Zur Schinkenveredelung gehören Interesse am Produkt und sehr viel Liebe und Leidenschaft.“

Kerstin Oberlies



Neu aus dem Norden

Mit Liebe hergestellt, geprüft und für gut befunden



Von Hand abgefüllt

Ein neues Gesicht der Gütezeichenfamilie ist der **Alte Weizenbrand** von Oldesloer mit einem Alkoholgehalt von 43,2 % vol. Dieser milde Weizenbrand ist nicht nur regional in der Kornbrennerei in Bad Oldesloe produziert, er kann auch mit dem Herstellungsverfahren punkten. Über 100 Jahre Brenn- und Destillationskunst verhelfen dem Weizenbrand zu seiner außergewöhnlichen Qualität – destilliert wird in vollkupfernen Destillationsanlagen. Das Destillat wird bis zur vollen Reife in Steinzeuggefäßen gelagert. Nun noch von Hand abgefüllt und vom Brennmeister nummeriert und signiert erhält der Weizenbrand das Gütezeichen.

Wo? Erhältlich im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel
www.august-ernst.de/oldesloer



Mit Powerknollen-Kraft

Die Süßmosterei Steinmeier produziert ihre Säfte mit viel Sorgfalt und Hingabe direkt im schönen Schleswig-Holstein. Dabei wird auf Konservierungsstoffe komplett verzichtet. So auch beim neuen Träger des Gütezeichens Schleswig-Holsteins, dem fruchtig-frischen **Apfel-Ingwer-Saft**. Mit einer Extraportion Vitamin C und einem Extrakt aus der Powerknolle Ingwer bietet der Apfelsaft nicht nur in der kalten Jahreszeit eine vitaminreiche Erfrischung.

Wo? Erhältlich im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel und im Steinmeier-Hofladen in Kiesby/Kaltoft
www.suessmosterei-steinmeier.de

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

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

Fein fürs Pfännchen

Der neue **Küstenraclette-Käse** von Gut von Holstein ist durch seine perfekten Schmelzeigenschaften bestens für Raclette oder zum Überbacken geeignet – auch für Menschen mit Laktoseunverträglichkeiten. Hergestellt wird der Käse in der Feinkäserei in Sarzbüttel – 100 Prozent der verwendeten Milch stammen direkt aus Schleswig-Holstein. Für die kalten Tage empfehlen wir kleine Pfännchen mit Kartoffeln und dem feinen Küstenraclette-Käse – die Rinde kann einfach mitverzehrt werden. Auch im Sommer ist Raclette eine tolle Alternative zum Grillen. Küstenraclette-Käse – herzlich willkommen in der Gütezeichenfamilie.

Wo? Erhältlich im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel
www.gutvonholstein.de



Einkaufen gehen mit ...

Selvihan Koç, Verbraucherzentrale

GESCHMAQ: *Frau Koç, wenn wir im Supermarkt unsere Lebensmittel in den Einkaufswagen legen, können wir in der Regel davon ausgehen, dass diese hygienisch einwandfrei sind. Wie können Verbraucher sicherstellen, dass das auch nach Verlassen des Marktes so bleibt?*

SELVIHAN KOÇ: Es bietet sich an, Lebensmittel aus der Kühlung als letztes in den Einkaufswagen zu packen. Vor allem, wenn ein längerer Aufenthalt im Markt geplant ist. Noch besser: Die Isolier- oder Kühltasche, die nachher zum Transport notwendig ist, mitnehmen. So kann die Kühlkette eingehalten werden – vom Markt bis zum hauseigenen Kühlschrank. Das ist vor allem bei schnell verderblichen Lebensmitteln mit Verbrauchsdatum wichtig. Auch mit Isolier- oder Kühltasche sind lange Zwischenstopps zu vermeiden. Und: Kaufen Sie nur auf Vorrat, wenn Sie wie vorgeschrieben lagern können.

Der Wocheneinkauf ist erledigt. Alles ist verstaubt. Worauf gilt es noch zu achten?

Stellen Sie die Temperatur des Kühlschranks auf maximal 7 Grad Celsius ein und machen Sie ihn nicht zu voll. Kontrollieren und reinigen Sie Kühl- und Vorratsschränke regelmäßig, um mögliche Keimbelastungen zu minimieren. Behalten Sie den Überblick, damit Lebensmittel nicht vergessen werden. Lebensmittel, die zuerst ablaufen, im Kühlschrank am besten ganz nach vorn stellen.

Die Anzahl der Single-Haushalte nimmt zu. Wohin mit dem angebrochenen Marmeladen- oder Gurkenglas?

Geöffnete Lebensmittel sollten kühl gelagert und schnell verbraucht werden. Hilfreich ist auch, das Datum des Anbruchs auf der Verpackung zu notieren. Damit sich Keime nicht verteilen können: Geöffnete Lebensmittel und Speisereste in geschlossenen Behältern lagern oder vollständig abgedeckt im Kühlschrank. Entnehmen Sie Lebensmittel (zum Beispiel saure Gurken, Marmelade) mit sauberen Küchengeräten wie Gabel oder Löffel und zwar nur in der benötigten Menge. Der Rest gehört wieder zügig in den Kühlschrank.



Selvihan Koç ist Referatsleiterin für Lebensmittel und Ernährung bei der Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein

Paella von der Förde

Da kommt einem Eckernförde spanisch vor: Torsten Schott von der Fischdeel bereitet mit Garnelen, Miesmuscheln und Lachs aus der Kieler Förde eine köstliche Paella zu.

Mit seiner Fischdeel im Herzen der Eckernförder Altstadt zieht Torsten Schott die Gäste in Scharen an. Sein Erfolgsrezept: Frischer Fisch, klassisches Kochhandwerk, eine kräftige Prise Kreativität – und Spaß an der Arbeit. Den hatte er auch, als er vor der Kameralinse von Fotograf Pepe Lange eine köstliche Kieler-Förde-Paella mit feinsten Zutaten aus schleswig-holsteinischen Aquakulturen zubereitete – mit Miesmuscheln von der Kieler Meeresfarm, Lachsfilets von den Kieler Lachsforellen und aromatischen White Tiger Prawns von Förde-Garnelen.

ZUBEREITUNG

1 Zwiebelwürfel und ein Drittel des Knoblauchs in 2 EL Olivenöl anschwitzen und Gemüse – ausgenommen die Erbsen – dazugeben und mitschwitzen lassen. Reisgemisch, eine Prise Salz, Safran und Butter dazugeben. Fond aufgießen und einmal aufkochen lassen. Deckel auf den Topf setzen, leicht köcheln und ziehen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Frische Erbsen dazugeben, mit Salz abschmecken.

2 Garnelen und Lachsforellenfilets mit Rosmarin und einem weiteren Drittel des Knoblauchs braten.

3 Muscheln waschen. Den restlichen Knoblauch in einem Topf in 1 EL Olivenöl leicht anbraten. Die Muscheln und eine Prise Salz hinzugeben. Einmal stark angehen lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Deckel drauf und Muscheln durchschütteln, bis sie durch den Dampf aufgehen. Anschließend alles mit Muschelfond zum Reisgemisch geben, sanft unterheben, die Kräuter einstreuen und abschmecken.

4 Zum Schluss die Garnelen und das Lachsforellenfilet auf dem Reis-Gemüse-Gemisch mit den Muscheln anrichten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Kieler Miesmuscheln | 500 g Kieler Lachsforelle mit Haut | 4 Förde-Garnelen | 200 g Reisgemisch (1/3 Weizengrütze grob, dunkel und Hartweizen, 2/3 Vollkorn-Parboiled-Reis) | 600 ml Gemüsefond | 50 g Zwiebelwürfel | 20 g Knoblauch in Scheiben | 100 g frische Erbsen | 100 g Karotten | 100 g Selleriewürfel | 1 Zweig Rosmarin | 3 EL Olivenöl | 1/8 g Safran-Fäden | 50 g Butter | 0,2 l Weißwein | Kräuter nach Belieben (z. B. Petersilie, Dill, Schnittlauch)

Guten Appetit!



Fischdeel Land & Meer
Fischerstraße/
Ecke Kurze Straße
24340 Eckernförde
Tel. 04351 - 56 51
www.fischdeel.de

Kieler Meeresfarm
kieler-meeresfarm.de

Förde-Garnelen
foerde-garnelen.de

Kieler Lachsforellen
kieler-lachsforellen.de

LESETIPP: WIR FISCHEN

In der zweiten Ausgabe des Magazins rund um die Fischerei in Schleswig-Holstein werden unter anderem die drei Aquakulturbetriebe Kieler Meeresfarm, Förde-Garnelen und Kieler Lachsforelle in einer großen Reportage vorgestellt – und Torsten Schott von der Fischdeel verrät vier weitere Rezepte. Mehr zum Thema Fischerei gibt's auch im Netz: www.wir-fischen.sh



Überschritten heißt nicht schlecht

Muss ein Datum über Teller oder Tonne entscheiden?

Kurz den Zahlenaufdruck auf dem Alu-Deckel gecheckt und ab mit dem ungeöffneten Joghurt in den Mülleimer. Dabei wäre das Produkt mit hoher Wahrscheinlichkeit noch genießbar gewesen. Denn der Begriff sagt es doch eigentlich deutlich: Es handelt sich um das Mindesthaltbarkeits- und nicht um das Verfallsdatum.



Für alle, die es nicht wissen: Das MHD ist Pflichtangabe für alle verpackten Lebensmittel, bis auf einige Ausnahmen wie Zucker oder Salz. Genau genommen gibt das Datum den Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das ungeöffnete Produkt seinen spezifischen Geruch, Geschmack und Nährwert behält. Braucht das Lebensmittel eine spezielle Lagerung, muss dies ebenfalls angegeben werden. Von „ab dann nicht mehr gut“ war beim MHD also nie die Rede. Sogar verkauft werden dürfen Produkte mit überschrittenem MHD noch. Allerdings haftet in diesem Fall nicht mehr der Hersteller, sondern der Händler muss garantieren, dass das Produkt noch einwandfrei ist. Oftmals findet man übrigens Lebensmittel mit abgelaufenem MHD oder solche, die kurz davor sind, zu reduzierten Preisen. Hier kann man also sogar noch ein Schnäppchen machen.

So wie dem Joghurt ergeht es hierzulande auch vielen anderen Lebensmitteln. 80 Kilogramm Essen wirft statistisch gesehen jeder von uns jährlich in den Müll. Fast jeder Fünfte in Deutschland schmeißt Nahrung allein aufgrund des abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums, kurz MHD, in die Tonne. Sicherlich ein Grund, warum das offensichtlich missverständliche Konzept immer mal wieder in die Kritik gerät. Dabei wäre es einfach: Wenn wir dem exemplarischen Milchprodukt jedes Mal zunächst auf den Zahn fühlen würden, wäre der Berg an weggeschmissenen Lebensmitteln um ein gutes Stück kleiner. Keine grünen Plackchen auf der glatten Oberfläche? Kein strenger Geruch, und auch der Geschmack ist okay? Dann nur zu und guten Appetit, denn auch nach Ablauf des angegebenen Datums ist das Produkt, vorausgesetzt es ist bis dato ungeöffnet und wurde richtig gelagert, meist noch eine ganze Weile lang zum Verzehr geeignet.

Ganz anders sieht es natürlich bei leicht verderblichen Lebensmitteln wie zum Beispiel Hackfleisch oder frischem Fisch aus. Sie müssen mit einem konkreten Verbrauchsdatum gekennzeichnet sein, nach dessen Ablauf die Produkte nicht mehr verzehrt werden sollten und auch nicht mehr verkauft werden dürfen, weil eine Gefahr durch Keimbelastung und damit für die Gesundheit besteht. Und das bedeutet dann wirklich: Ab in den Müll!

Ein geringfügig überschrittenes MHD hingegen wird uns aller Voraussicht nach nicht aufs Sterbebett befördern. In einem solchen Fall sollten wir erst einmal unseren Sinnen vertrauen: Fühlen, sehen, schmecken und riechen. Quasi öfter mal wieder unsere Nase in Dinge stecken, die uns – in diesem Falle – wirklich etwas angehen.



**DER KRABBFISCHER
KNABBERT KNABBERKRABBen,
KNABBERKRABBen KNABBERT
DER KRABBFISCHER.**

963 Fischer, Fischzüchter und ihre fleißigen Helfer in Schleswig-Holstein sorgen täglich dafür, dass die leckersten Bissen frisch in unsere Regale und auf die Märkte kommen. Gerne auch, wenn du dich morgens nochmal rundrehst. Wir fischen. Für Dich!



WIR FISCHEN.SH

Schleswig-Holstein. Der echte Norden.



Auch als Geschenk-Abo
mit Gutschein

So schmeckt Schleswig-Holstein!

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



Exklusive
Reportagen



Schöne
Landgasthöfe



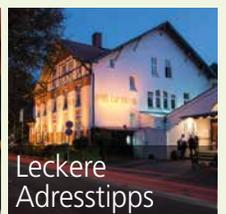
Idyllische
Sahneplätze



Kleine, feine
Hofläden



Rezepte für
zu Hause



Leckere
Adresstipps

Ihr schneller Weg zur [Mohltied!]: Tel. 04351-666 05 11 · Fax 04351-666 05 29 · E-Mail bestellung@mohltied.de · Internet www.mohltied.de
DIE SEITE Verlag & Medien GmbH · Carlshöhe 27 · 24340 Eckernförde