

# GESCHMAQ

GEPRÜFTE QUALITÄT SCHLESWIG-HOLSTEIN | DAS MAGAZIN



**55 Jahre**  
Wir gratulieren

**55 Jahre Gütezeichen**  
Jubiläumsspaziergang  
mit Präsidententrio 6

**Kartoffel-Quartett**  
Vier tolle Knollen im  
Geschmackstest 22

**20 Jahre KäseStraße**  
Geburtstagsbesuch  
bei zwei Käsereien 30





# Küstennebel

GRATULIERT ZUM  
55-JÄHRIGEN JUBILÄUM  
UND HAT SICH DAFÜR  
SCHICK GEMACHT.

kuestennebel.de

4	<b>GESCHMAQSPARTNER</b> Im Überblick: Gütezeichen-Partner	
	<b>GESCHMAQSFEST</b> 55 Jahre   Gütezeichen-Spaziergang	6
	<b>GESCHMAQSFEST</b> 55 Jahre   Gütezeichen-Geschichte	10
	<b>GESCHMAQSFEST</b> 55 Jahre   Gütezeichen-Qualität	12
13	<b>GESCHMAQSFEST</b> 55 Jahre   Gütezeichen-Gewinnspiel	
	<b>GESCHMAQSSACHEN</b> Im Handel: Gütezeichen-Produkte	14
	<b>GESCHMAQSSACHEN</b> Im Handel: Gütezeichen-Zierpflanzen	16
	<b>GESCHMAQSREISEN</b> Im Norden: Urlaub auf dem Bauernhof	17
18	<b>GESCHMAQSQUELLE</b> Im Markt: CITTI MARKT in Kiel	
	<b>GESCHMAQSRICTUNG</b> Im Test: Gütezeichen-Kartoffeln	22
26	<b>GESCHMAQSWERKSTATT</b> Im Rezept: Coole Kartoffelsnacks	
	<b>GESCHMAQSVERSTÄRKER</b> Im Porträt: Förde Garnelen in Kiel	28
30	<b>GESCHMAQSZENTRUM</b> Im Porträt: 20 Jahre KäseStraße	
	<b>GESCHMAQSGBER</b> Im Display: GUTES VOM HOF.SH	35
	<b>GESCHMAQSSICHERHEIT</b> Im Einkaufswagen: Superfoods	36
	<b>GESCHMAQSVERSTÄRKER</b> Im Porträt: Spitzmund Gin	38
42	<b>GESCHMAQSFRAGE</b> Im Fokus: Plastik oder Glas?	



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

## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

55 Jahre Gütezeichen. Rundes Jubiläum in einem Jahr, in dem eigentlich kaum etwas rund gelaufen ist. Auch unsere von langer Hand geplante Festveranstaltung mussten wir coronabedingt schweren Herzens absagen. Wir alle haben in diesem Jahr gelernt, das Beste aus der Situation zu machen, möglichst schnell und flexibel auf Veränderungen zu reagieren, unsere Resilienz zu stärken. Ein Ergebnis unserer Resilienz halten Sie in Ihren Händen.

Keine Feier, aber ein besonders dickes Jubiläumsheft in Rekordauflage. Keine präsidentielle Podiumsdiskussion, aber ein sehr guter Fördespaziergang mit offenen Worten zu Vergangenheit und Zukunft, Zielen und Chancen regionaler Lebensmittel. Keine Verkostungen auf Verbraucherveranstaltungen, aber viele leckere Geschichten rund um Produkte und Produzenten aus dem besten Bundesland der Welt.

Genießen Sie den spannenden Kartoffeltest mit Landfrauenpräsidentin Ulrike Röhr, den Gin des Lebens mit Spitzmund-Chef Andreas Werner, die faszinierende Welt der Aquakultur mit dem Garnelen-Versteher Bert Wecker und natürlich im Jubiläumsjahr auch den Geburtstag der Käsestraße mit dem Besten aus der Milch von großen und kleinen Wiederkäuern.

Wo wir auch recherchiert und fotografiert haben: Die Freude am Erzeugen, Veredeln und Verkaufen von regionalen Qualitätsprodukten war förmlich mit den Händen zu greifen. Genauso wie das stetig wachsende Interesse an unseren heimischen Produkten und ihren Geschichten.

Geschichten, die auch von der aktuellen Situation geprägt sind. Und von ihren Effekten: Entschleunigung. Aber auch Beschleunigung in anderen Bereichen, vor allem digital. Rückbesinnung. Auf das wirklich Wichtige im Leben, für viele die Familie, aber auch Nachhaltigkeit. Mitgefühl und Menschlichkeit. Tierwohl und Schutz unserer Ressourcen und Artenvielfalt. Genuss. Der guten Erlebnisse, der guten Begegnungen, der guten Lebensmittel.

In unserem Jubiläumsjahr waren wir alle sicherlich weniger ausgelassen als gewohnt. Aber gleichzeitig sind wir auch resilienter geworden. Und legen noch mehr Wert auf das, was gut ist.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen – und bleiben Sie gesund!

Herzliche Grüße vom Gütezeichen-Team

## 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/diesseiteverlag

Fotos: Pepe Lange (Titelidee, 22-32, 35), Peter Lühr (6-9, 12), Sven Sindt (18-21, 38-40), Neele Harder (33-34), Anna Leste-Matzen (34 u), Shutterstock (13, 36, 42), Gütezeichen-Archiv, Anbieter, privat

Texte: Eckhard Voß (6-13, 22-25, 35, 38-41), Gesa Gerstenberg (14-15, 18-21), Kim Julia Schöffler (16-17), Doris Fenger (28-29), Andrea Henkel (30-34), Karen Jahn (42)

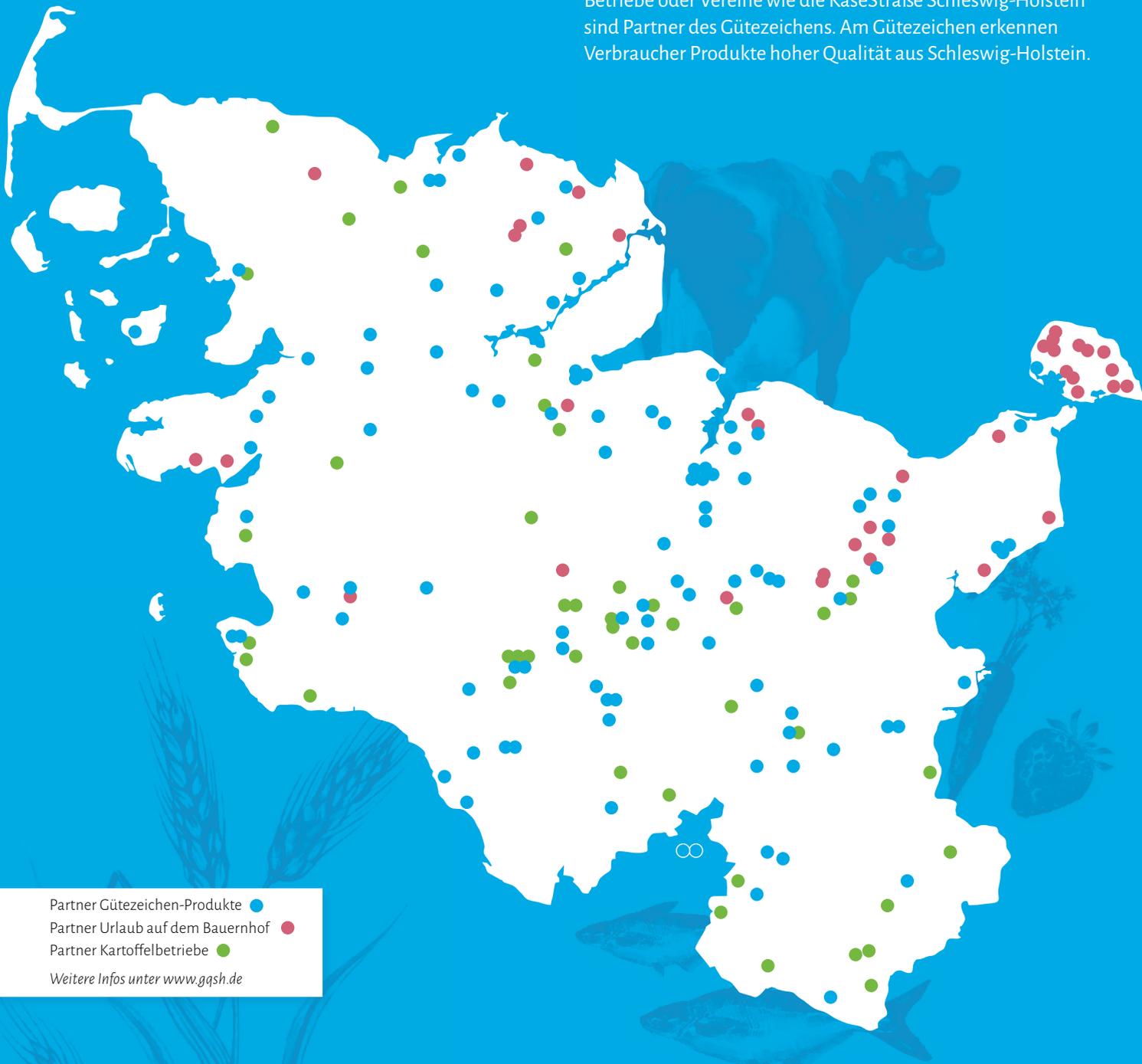
Druck: Kröger Druck, Wedel | Auflage: 55.000 Exemplare + 5.500 Exemplare



# 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](http://www.gqsh.de)

## FLEISCH- & WURSTWAREN

**Bartels-Langness Handelsgesellschaft mbH & Co. KG**  
Neumünster, [www.bela.de](http://www.bela.de)

**Binckebanck GmbH**  
Meldorf, [www.binckebanck.de](http://www.binckebanck.de)

**Böklunder Fleischwarenfabrik GmbH & Co. KG**  
Böklund, [www.boeklunder.de](http://www.boeklunder.de)

**EKF Dithmarscher Sauerfleischspezialitäten**  
Frestedt, [www.sauerfleisch-dithmarschen.de](http://www.sauerfleisch-dithmarschen.de)

**Emil Paasch**  
Damendorf, [www.schinkenpaasch.de](http://www.schinkenpaasch.de)

**Firma Reinert, Schinken-Einhaus GmbH & Co. KG**  
Brunsbek, [www.reinert.de](http://www.reinert.de)

**Fleischerei Jürgen Fritze**  
Kalübbe, [www.fleischermittherz.de](http://www.fleischermittherz.de)

**Fleischerei Lohff GmbH**  
Travemünde, [www.lohff.de](http://www.lohff.de)

**Gerstand Bühnsdorfer Fleischwaren GmbH & Co. KG**  
Bühnsdorf, [www.gerstand.de](http://www.gerstand.de)

**Grömitzer Katenräucherei GmbH & Co. KG**  
Grömitz, [www.groemitzer-katenraeucherei.de](http://www.groemitzer-katenraeucherei.de)

**Hansen Fleischwaren GmbH**  
Bordesholm, [www.hansen-fleischwaren.de](http://www.hansen-fleischwaren.de)

**Landschlachtere Kühn GmbH & Co. KG**  
Oldenswort, [www.landschlachtereikuehn.de](http://www.landschlachtereikuehn.de)

**Oberlies Holsteiner Katenschinken GmbH & Co. KG**  
Quickborn, [www.oberlies-katenschinken.de](http://www.oberlies-katenschinken.de)

**Pauli Biohof**  
Norderstapel, [www.pauli-biohof.de](http://www.pauli-biohof.de)

**Probsteier Wurstfabrik Pfeifer GmbH & Co. KG**  
Schönkirchen, [www.pfeifer-wurstwaren.de](http://www.pfeifer-wurstwaren.de)

**Schinkenräucherei Pohl**  
Mölln, [www.holsteiner-katenschinken.com](http://www.holsteiner-katenschinken.com)

**Stadtschlachter Claußen GmbH & Co. KG**  
Husum, [www.stadtschlachter.de](http://www.stadtschlachter.de)

**sus-agnatum**  
Kollmar, [www.suslaender.de](http://www.suslaender.de)

**Woelke Holsteinische Wurstmacherei GmbH**  
Großharrie, [www.woelke-sh.de](http://www.woelke-sh.de)

## MOLKEREIPRODUKTE

**Axel Brinkhaus GmbH**  
Bad Bramstedt, [www.gutvonholstein.de](http://www.gutvonholstein.de)

**De Öko Melkburen GmbH**  
Lentförden, [www.deoekomelkburen.de](http://www.deoekomelkburen.de)

**Erdmannshof E. Voß**  
Krukow, [www.erdmannshof.de](http://www.erdmannshof.de)

**Gut von Holstein GmbH**  
Bad Bramstedt, [www.gutvonholstein.de](http://www.gutvonholstein.de)

**Hansfelder Hof, Meierei der Vorwerker Diakonie**  
Lübeck

**HKL Hamburger Käselager GmbH**  
Hamburg, [www.kaeselager.de](http://www.kaeselager.de)

**Hof Berg GbR**  
Dannau, [www.hof-berg.com](http://www.hof-berg.com)

**Hofmeierei Geestfrisch**  
Kropp, [www.meierei-geestfrisch.de](http://www.meierei-geestfrisch.de)

**Inselkäserei Pellworm**  
Pellworm, [www.inselkaeserei-pellworm.de](http://www.inselkaeserei-pellworm.de)

**Jahnkes Ziegenkäse**  
Sörup, [www.jahnkes-ziegenkaese.de](http://www.jahnkes-ziegenkaese.de)

**Käsehof Biss**  
Dersau, [www.kaesehofbiss.de](http://www.kaesehofbiss.de)

**Meierei Horst eG**  
Horst, [www.unsere.meierei-horst-eg.de](http://www.unsere.meierei-horst-eg.de)

**Meiereigenossenschaft Holtsee-Ascheberg eG**  
Holtsee, [www.holtseer.de](http://www.holtseer.de)

**Meierei-Genossenschaft e.G. zu Sarzbüttel**  
Sarzbüttel, [www.kaeserei-sarzbuettel.de](http://www.kaeserei-sarzbuettel.de)

**Meierhof Möllgaard**  
Hohenlockstedt, [www.meierhof-moellgaard.de](http://www.meierhof-moellgaard.de)

**Milchschaafhof Solterbeck**  
Owslag, [www.schafkaeserei.de](http://www.schafkaeserei.de)

**NordseeMilch eG**  
Witzwort, [www.osterhusumer.de](http://www.osterhusumer.de)

**Ostenfelder Meierei**  
Ostenfeld, [www.ostenfelder.de](http://www.ostenfelder.de)

**Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG**  
Oster-Ohrstedt, [www.backensholz.de](http://www.backensholz.de)

**Ziegenhof Rehder**  
Boksee, [www.ziegenhof-rehder.de](http://www.ziegenhof-rehder.de)

## FISCH & FEINKOST

**A. Urthel Krabben & Fischdelikatessen E.K.**  
Friedrichskoog, [www.urthel.de](http://www.urthel.de)

**Dittmeyer's Austern Compagnie**  
List/Sylt, [www.sylter-royal.de](http://www.sylter-royal.de)

**Fischereiverwaltung Kletkamp**  
Kletkamp

**Fischverwertung Kieler Förde e.G.**  
Heikendorf

**Fischzuchtbetrieb Mönchsteich-Stenzenteich**  
Lütjensee, [www.seehof-luetjensee.de](http://www.seehof-luetjensee.de)

**Fischzucht-Hoisdorf**  
Hoisdorf

**Fischzucht Knutzen**  
Hohenlockstedt, [www.fischzucht-knutzen.de](http://www.fischzucht-knutzen.de)

**Fischzucht Reese**  
Sarlhusen, [www.fischzucht-reese.de](http://www.fischzucht-reese.de)

**Förde Garnelen GmbH & Co. KG**  
Strande, [www.foerde-garnelen.de](http://www.foerde-garnelen.de)

**Forellenzucht Werner Blöcker**  
Mühlenfeld

**GOSCH Sylt Verarbeitungsbetrieb GmbH**  
Ellingstedt, [www.gosch.de](http://www.gosch.de)

**Heine Delikatessen GmbH & Co. KG**  
Eckernförde, [www.heine-delikatessen.de](http://www.heine-delikatessen.de)

**Kutterfisch-Grosshandel GmbH**  
Heiligenhafen, [www.kuestenfischer-nord.de](http://www.kuestenfischer-nord.de)

**Krabben und Fisch Tönning OHG**  
Tönning, [www.krabbenundfisch.de](http://www.krabbenundfisch.de)

**Matjesspezialitäten Henning Plotz**  
Glückstadt, [www.sh-feinkost.de](http://www.sh-feinkost.de)

**Meergold Rehbehn & Kruse GmbH**  
Eckernförde, [www.rehbehn-kruse.de](http://www.rehbehn-kruse.de)

**Neue Mayo Feinkost GmbH**  
Lübeck, [www.mayo-feinkost.de](http://www.mayo-feinkost.de)

**Olaf Graff – Seenfischerei und Teichwirtschaft**  
Kirchbarkau

**Ostseesalzmanufaktur JK UG**  
Kiel, [www.ostseesalzmanufaktur.de](http://www.ostseesalzmanufaktur.de)

**Stefan Lehr**  
Kiel

**Wiese & Kruse GmbH**  
Kiel, [www.wiese-kruse-kiel.de](http://www.wiese-kruse-kiel.de)

## OBST & GEMÜSE

**Heidelbeerhof Fölster**  
Willenscharen, [www.heidelbeerenfoelster.de](http://www.heidelbeerenfoelster.de)

**Heidelbeerhof Pehmöller**  
Schnakenbek, [www.heidelbeerhof.de](http://www.heidelbeerhof.de)

**Kohlosseum GmbH**  
Wesselburen, [www.kohlosseum.de](http://www.kohlosseum.de)

**Maren Beckman GmbH**  
Friedrichskoog/Glückstadt, [www.maren-beckmann.de](http://www.maren-beckmann.de)

**Landgard Nord Obst & Gemüse GmbH**  
Kronprinzenkoog, [www.landgard.de](http://www.landgard.de)

## BROT & CEREALIEN

**Bäcker Bachendorf**  
Bollingstedt, [www.bachendorf.de](http://www.bachendorf.de)

**Fawesco Hamburg GmbH**  
Hamburg, [www.nordisch-purer-genuss.de](http://www.nordisch-purer-genuss.de)

## BIERE, SPIRITUOSEN, OBSTWEINE, SÄFTE & MINERALWASSER

**August Ernst GmbH & Co. KG**  
Bad Oldesloe, [www.august-ernst.de](http://www.august-ernst.de)

**Bartels-Langness Handelsgesellschaft mbH & Co. KG**  
Kiel, [www.bela.de](http://www.bela.de)

**BUDEL GmbH**  
Schillsdorf, [www.beer-brauerei.de](http://www.beer-brauerei.de)

**Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG**  
Flensburg, [www.flens.de](http://www.flens.de)

**Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG**  
Kiesby, [www.suessmosterei-steinmeier.de](http://www.suessmosterei-steinmeier.de)

**Obsthof Axel Münster GbR**  
Eutin

**Obstquelle Schuster**  
Schwentinental-Raisdorf, [www.obstquelle.de](http://www.obstquelle.de)

**Privatbrauerei Sauer & Hartwig GmbH**  
Flensburg, [www.urstrom-bier.de](http://www.urstrom-bier.de)

**Rudolf Rusch Mühlenwerke-Kornbrennerei GmbH & Co. KG**  
Itzehoe, [www.rudolf-rusch.de](http://www.rudolf-rusch.de)

**Waldemar Behn GmbH**  
Eckernförde, [www.behn.de](http://www.behn.de)

## GEFLÜGEL & EIER

**Buchenhof**  
Altwittenbek, [www.buchenhof.de](http://www.buchenhof.de)

**Clemens Claussen**  
Benz, [www.claussen-eier.de](http://www.claussen-eier.de)

**Dingholzer Hofkiosk**  
Steinbergkirche, [www.hofkiosk.de](http://www.hofkiosk.de)

**Dithmarscher Geflügel GmbH & Co. KG**  
Seddiner See, [www.dithmarscher-gefluegel.de](http://www.dithmarscher-gefluegel.de)

**Frank Jessen**  
Wees, [www.jessen-oxbuell.de](http://www.jessen-oxbuell.de)

**Geflügelhof Schurbohm**  
Hagen, [www.hof-schurbohm.de](http://www.hof-schurbohm.de)

**Grevenkoper Pute GmbH**  
Grevenkop, [www.grevenkoper-pute.de](http://www.grevenkoper-pute.de)

**Grömitzer Hühnerhof**  
Grömitz, [www.groemitzer-huehnerhof.de](http://www.groemitzer-huehnerhof.de)

**Heinrich Lass**  
Ulsnis, [www.landei-aus-angeln.de](http://www.landei-aus-angeln.de)

**Hof Bimöhlen GmbH & Co. KG**  
Bimöhlen, [www.hofbimoehlen.de](http://www.hofbimoehlen.de)

**Hof Burmeister**  
Wakendorf, [www.hof-burmeister.de](http://www.hof-burmeister.de)

**Hof Schnoor**  
Padenstedt, [www.hof-schnoor.de](http://www.hof-schnoor.de)

**Hühnerhof Krey**  
Bredenbek

**Marienhof-Ei GbR**  
Reußenköge, [www.dermarienhof.de](http://www.dermarienhof.de)

**Schönmoorer Hof Agrar GbR**  
Rickling, [www.schoenmoorer-hof.de](http://www.schoenmoorer-hof.de)

**Thomas Haase**  
Boostedt

**Warleberger Mühle**  
Tüttendorf, [www.warleberg.de](http://www.warleberg.de)

## HONIG

**Imkerei Horst Nette**  
Wankendorf

**Landesverband Schleswig-Holstein und Hamburger Imker e.V.**  
Bad Segeberg, [www.imkerschle-sh.de](http://www.imkerschle-sh.de)

## KARTOFFELBETRIEBE

**Andreas Büll**  
Fleckeby/Cötheby

**Andreas Hellfritz**  
Alveslohe

**Andree Petersen**  
Handewitt

**Bernd Reimers**  
Padenstedt, [www.bauer-reimers.de](http://www.bauer-reimers.de)

**Christoph Möller**  
Bartelsdorf, [www.kartoffelhof-moeller.de](http://www.kartoffelhof-moeller.de)

**Dietmar Ronke**  
Hennstedt

**Elbtaler Agrar Büchen GmbH**  
Büchen, [www.kartoffelhof-nuessau.de](http://www.kartoffelhof-nuessau.de)

**Friedrichsen GbR**  
Ladelund

**Griemhof**  
Barsbüttel, [www.griemhof.de](http://www.griemhof.de)

**Gut Schirnau**  
Bünsdorf, [www.gut-schirnau.de](http://www.gut-schirnau.de)

**Gut Wulksfelde Landwirtschaft GmbH**  
Tangstedt/Hamburg

**Hans-Jürgen Seifried**  
Hohenlockstedt

**Hartmann-Paulsen GbR**  
Hasenkrug

**Heilmann AG**  
Büchen, [www.heilmann-ag.de](http://www.heilmann-ag.de)

**Heino Flügge**  
Börnsen

**Heinrichshof**  
Krogaspe, [www.heinrichshof-holstein.de](http://www.heinrichshof-holstein.de)

**Henning Ahrholz**  
Gr. Grönau

**Henning Bannick**  
Ahlefeld-Bistensee, [www.ferienhof-bannick.de](http://www.ferienhof-bannick.de)

**Hof Burmeister**  
Wakendorf, [www.hof-burmeister.de](http://www.hof-burmeister.de)

**Hofladen Bornhöved GbR**  
Bornhöved, [www.hofladen-bornhoeved.de](http://www.hofladen-bornhoeved.de)

**Hof Neue Erde**  
Jerrishoe, [www.hof-neue-erde.de](http://www.hof-neue-erde.de)

**Hof Posewang**  
Oststeinbeck, [www.hof-posewang.de](http://www.hof-posewang.de)

**Hof Schumacher**  
Hassendorf, [www.hassendorfer-kartoffeln.de](http://www.hassendorfer-kartoffeln.de)

**Hof Specht**  
Klein-Kummerfeld

**Hof Vierkamp**  
Brokenlande

**Holger Steffens**  
Seekamp

**Jens Struve**  
Aukrug

**Joachim Lausen**  
Boel

**Johann Holm**  
Aukrug-Bünzen

**Jürgen und Manuela Kaiser**  
Salem

**Karsten Todt**  
Neumünster

**Kartoffelhof Mohr**  
Friedrichskoog

**Küstenknolle**  
Reinsbüttel, [www.kuestenknolle-reinsbuettel.de](http://www.kuestenknolle-reinsbuettel.de)

**Liensfelder Landhof**  
Liensfeld, [www.liensfelder-landhof.de](http://www.liensfelder-landhof.de)

**Linnauer Ackerfrüchtchen GbR**  
Lindewitt-Linnau

**Marienhof-Ei GbR**  
Reußenköge, [www.dermarienhof.de](http://www.dermarienhof.de)

**Matthias Hadenfeldt**  
Wittenbergen

**Matthias Thomsen**  
Dieksanderkoog

**Peter Twiesselmann**  
Brunsbüttel, [www.gourmetkartoffeln.de](http://www.gourmetkartoffeln.de)

**Siegfried Thureau**  
Hohenlockstedt

**Sven Hierländer**  
Aukrug-Bünzen

**Thomas Meyer**  
Woltersdorf

**Timo Steenbock**  
Todesfelde

**Volker Kühl**  
Jevenstedt

**Wolfgang Schierbecker**  
Hohenlockstedt



# Zum Jubiläum ein Fördespaziergang

Treffpunkt: Kiel  
Termin: 11.00 Uhr  
Thema: 55 Jahre Gütezeichen

Schleswig-Holsteins Ministerpräsident Daniel Günther, Landwirtschaftskammerpräsidentin Ute Volquardsen und Bauernverbandspräsident Werner Schwarz unterhielten sich beim Fördespaziergang anlässlich des 55-Jahre-Gütezeichen-Jubiläums angeregt über Lage und Perspektive in der Landwirtschaft, regionale Produkte und die zentrale Rolle der Verbraucher.



„Mehr Wertschätzung für regionale Produkte und ihre Erzeuger ist unser Ziel!“

Daniel Günther



Typisch Schleswig-Holstein. Der Himmel war grau. Die Temperatur kühl. Und der Wind kam gefühlt immer von vorn. Doch echte Schleswig-Holsteiner laufen bekanntlich bei solchem Wetter zu Höchstform auf. Und so ließ sich auch das prominente Trio den Spaß am gemeinsamen Herbstspaziergang auf Einladung von GESCHMAQ nicht nehmen. Aktuelle Corona-Beschränkungen, die Absage der Grünen Woche 2021 oder die Schwierigkeiten in den Schlachthöfen waren zwar Thema, konnten die Stimmung aber ebenfalls nicht dauerhaft trüben. Denn schnell war man sich einig: Die Corona-Pandemie und die durch sie ausgelöste Krise eröffnet für die Landwirtschaft im echten Norden durchaus auch Chancen.

Während des ersten Lockdowns im Frühjahr 2020 stieg die Nachfrage nach regionalen Produkten sprunghaft. Plötzlich wurde wieder viel mehr zu Hause gekocht und gegessen, die Herkunft und Qualität der Zutaten rückte in den Fokus. Doch gleichzeitig wurde deutlich: In der Gesellschaft ist über die letzten Jahre und Jahrzehnte viel Wissen zu regionalen Produkten verloren gegangen. Für Bauernverbandspräsident Werner Schwarz ist deshalb klar: „Wir müssen mehr Wissen über die Herkunft und Zubereitung unserer Produkte vermitteln – passend für jede Alters- und Zielgruppe.“

Eine große, nur langfristig lösbare Aufgabe. Doch politische Unterstützung ist an der Förde nicht weit entfernt: „Zu den wichtigen Zielen unserer Regierung gehört, mehr Wertschätzung für regionale Produkte und auch für ihre Erzeuger zu erreichen. Wir möchten, dass der Beruf des Bauern wieder die hohe Anerkennung findet, die er verdient“, unterstreicht Ministerpräsident Daniel Günther im Spaziergang-Gespräch. „Uns geht es um mehr Respekt für die Arbeit der Landwirte.“ Eine Steilvorlage für Landwirtschaftskammer-

Daniel Günther, seit 2016 Landesvorsitzender der CDU Schleswig-Holstein und seit 2017 Ministerpräsident des Landes Schleswig-Holstein



präsidentin Ute Volquardsen: „Mich ärgert die oft pauschale Kritik an großen Betrieben. Auch kleine Höfe arbeiten heute selbstverständlich mit maschineller Hilfe und sind oftmals stark digitalisiert. Und ob groß oder klein: Wir alle wollen das Beste für unser Land und für unsere Tiere.“

Werner Schwarz stimmt ihr da gern zu: „Klein ist nicht automatisch besser. Großbetriebe wie kleine Höfe haben ihre Relevanz. Warum sollten wir dort, wo wir gute Böden, gute Niederschläge und im Ergebnis gute Erträge haben, nicht auch weiterhin im großen Stil zum Beispiel weiter Getreide anbauen? Und Tieren geht es in großen Ställen mit Laufhaltung sicher besser, als in nicht mehr zeitgemäßer Anbindehaltung. Es wäre deshalb falsch – und im Übrigen völlig marktfern –, alles auf kleine Strukturen runterzubrechen. Gleichzeitig aber sollten wir natürlich kleine, direkt vermarktenden Produzenten unterstützen. Wir brauchen beide – wir brauchen die Vielfalt!“

### VOM HOFLADEN ALLEIN KANN NIEMAND LEBEN

Werner Schwarz glaubt fest an das kreative Potenzial der Branche. „Heute gibt es schon fast in jedem Dorf ein Hühnermobil. Das finde ich klasse!“ Auch der Ministerpräsident kauft gern und oft bei regionalen Direktvermarktern: „Mein Landschlachter kann mir ganz genau sagen, von welchem Tier das Fleisch stammt, das bei mir in der Pfanne landet.“ Doch Ute Volquardsen, die mit ihrer Familie selbst einen Hofladen in Bordelum betreibt, dämpft die Erwartungen: „Vom Hofladen allein kann kein Landwirt leben.“ Und Werner Schwarz gibt zu bedenken: „Auch wenn die Zahl der bewussten Konsumenten steigt – die weit überwiegende Mehrzahl der Verbraucher entscheidet auch bei Lebensmitteln nach dem Preis.“

Umso wichtiger ist es – in diesem Punkt sind sich dann alle wieder einig – die Qualität und Herkunft der Produkte herauszustellen. Das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ spielt hier seit Langem eine wichtige Rolle für schleswig-holsteinische Erzeugerbetriebe. „Für mich ist das Zeichen ein Stück Heimat, seit ich es als Kind erstmals auf einem

„Wir brauchen die Vielfalt: Großbetriebe wie kleine Höfe haben ihre Relevanz!“

Werner Schwarz

**Werner Schwarz,**  
seit 2008 Präsident  
des Bauernverbands  
Schleswig-Holstein und  
seit 2012 Vizepräsident  
des Deutschen Bauern-  
verbandes

Glas Schwartauer Marmelade gesehen habe“, blickt Ute Volquardsen zurück. Die Eier und Kartoffeln vom Hof ihrer Familie wurden mit dem Gütezeichen ausgezeichnet – „und das macht mich stolz“, betont die Kammerpräsidentin, „denn das Gütezeichen ist ja nicht nur ein Label, sondern steht wirklich für geprüfte Qualität. Und das gibt es bei Weitem nicht in jedem Bundesland.“

Auch Werner Schwarz ist erklärter Gütezeichen-Fan. „Das ist eine super eingeführte Marke mit hohem Wiedererkennungswert, sozusagen unser landesweites Regionalfenster.“ Und mit einem Lächeln fügt er hinzu: „Das 55-jährige Gütezeichen-Jubiläum zeigt ja, dass wir da über die Zeit nicht ganz unerfolgreich waren.“ Umso wichtiger ist ihm, „dass wir mit dem Zeichen weiter Gas geben, dass wir es immer modern, frisch und attraktiv halten.“ Ute Volquardsen sieht da für den echten Norden noch viele Potenziale. „Beispiele aus Ländern wie Bayern oder Baden-Württemberg zeigen, was ein gut abgestimmtes Landesmarketing alles leisten kann. Das geht von der Kennzeichnung regionaler Produkte über die Regional-kennzeichnung von Bio-Produkten bis hin zur Regionalität in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.“

### TIERWOHL IST EIN GROSSES ZUKUNFTSTHEMA

Es bleibt also spannend. Fürs Gütezeichen. Aber auch für die Landwirtschaft ganz allgemein. „Zu den großen Zukunftsthemen zählt dabei das Tierwohl“, macht Werner Schwarz klar. „Tierwohl muss uns allen als öffentliches Gut etwas wert sein. Aber wir werden signifikante Verbesserungen des Tierwohls nur über finanzielle Anreize erreichen. Steuererhöhungen helfen dabei nicht, weil sie nicht zweckgebunden sein dürfen. Als Landwirte befürworten wir deshalb eine Verbraucherabgabe, die im Handel erhoben wird.“ Gleichzeitig dämpft er die Sorge, dass wir uns bald kein Fleisch mehr leisten können. „So hoch wird der Aufschlag nicht sein. Aber ein bewussterer Fleischkonsum wäre sicherlich nicht verkehrt – und wird auch von allen Gesundheitsorganisationen empfohlen.“ Überraschende Worte, die aufhorchen lassen und neugierig darauf machen, wie sich die Dinge entwickeln werden. Und dazu passen dann auch die Worte des Ministerpräsidenten am Ende des Fördespaziergangs: „Immer billigere Lebensmittel sind mit Sicherheit keine Lösung. Wir müssen in der Gesellschaft verstärkt eine Debatte darüber führen, was uns Klima- und Umweltschutz, ressourcenschonende Landwirtschaft und hochwertige Produkte wert sind – und die Einsicht und Bereitschaft fördern, für Qualitätsprodukte aus der Heimat auch angemessene Preise zu zahlen.“

**Ute Volquardsen,** seit 2018 Präsidentin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein und seit 2020 Vizepräsidentin des Verbandes der Landwirtschaftskammern

„Seit ich es als Kind erstmals gesehen habe, ist das Gütezeichen für mich ein Stück Heimat!“

Ute Volquardsen



# Identität

Die Erzeugnisse des Landes prägen Schleswig-Holsteins Identität.



# Verantwortung

Die Produzenten tragen für ihre Produkte große Verantwortung.

# Qualität

Das Gütezeichen Schleswig-Holstein steht seit 55 Jahren für geprüfte Qualität.



# 55 Jahre Genuss mit Qualität

Das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer feiert Jubiläum

Seit 55 Jahren erkennt man Qualitätsprodukte aus Schleswig-Holstein am blau-weiß-grünen Gütezeichen – und das regionale Qualitätssiegel liegt mehr im Trend als je zuvor.

Alles begann im Jahre 1965. Mit der Schaffung des ersten regionalen Qualitätssiegels Deutschlands für Lebensmittel und Erzeugnisse der Land- und Ernährungswirtschaft wurden damals in Schleswig-Holstein im wahrsten Wortsinn Zeichen gesetzt. Ziel des Gütezeichens war es – und ist es bis heute –, Qualitätsprodukte besonders zu kennzeichnen und auf diese Weise im Abverkauf auch außerhalb der Landesgrenzen zu unterstützen. 55 Jahre und mehrere Generationen später hat sich das markante Gütezeichen längst als Qualitätssiegel in den Köpfen der Verbraucherinnen und Verbraucher etabliert. Es kennzeichnet zahlreiche Produkte großer Marken wie kleiner Manufakturen aus dem echten Norden. Und es ist alles andere als in die Jahre gekommen. Ganz im Gegenteil: 55 Jahre nach seiner Einführung liegt es mehr als je zuvor im Trend. Denn gerade in einer zunehmend globalisierten Welt – und zuletzt zusätzlich verstärkt durch die von der Coronapandemie ausgelöste Rückbesinnung aufs Kochen und Essen im häuslichen Rahmen – setzen immer mehr Menschen auf heimisch erzeugte Qualitätsprodukte.

## QUALITÄT SICHTBAR MACHEN

Über die Jahrzehnte hat das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ starke identitätsstiftende Wirkungen ins Land hinein entfaltet. Es hat das Zusammengehörigkeitsgefühl einer ganzen Branche nachhaltig geprägt. Aber vor allem ist es dank kontinuierlicher Marketingarbeit auch überregional zu einem wichtigen Symbol und Aushängeschild für das Land Schleswig-Holstein geworden. Welche Bedeutung das Gütezeichen hat und welche Wirkung es entfaltet, lässt sich immer wieder bei großen Messeauftritten wie bei der Grünen Woche in Berlin, aber auch bei den vielen Genussmärkten im Land beobachten – und nicht zuletzt am Einkaufsregal, wo das Zeichen seit 55 Jahren Vertrauen vermittelt.



**Große Buchstaben, große Namen, große Wirkung:** Wenn sich Schleswig-Holstein präsentiert, ist das Gütezeichen seit 55 Jahren immer vorn dabei.



# Zeichen oder Nichtzeichen, das ist hier die Frage

Der Qualitätsausschuss bei der Landwirtschaftskammer

Das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ wird vom Qualitätsausschuss bei der Landwirtschaftskammer verliehen. Bei Produkten, die das begehrte Siegel tragen, wird die Qualität analytisch und sensorisch auf Herz und Nieren geprüft – und regelmäßig auch unangekündigt nachgeprüft.

Rendsburg. Im großen Sitzungsraum im Erdgeschoss des Landwirtschaftskammer-Gebäudes ist alles vorbereitet. Kaffee, Wasser und Brot stehen bereit, bunte Blumengestecke lockern das Bild auf. Im Vorflur liegt ein kräftiger Käseduft in der Luft. Kein Wunder, denn bei der heutigen Sitzung stehen unter anderem vier Käse aus Schleswig-Holstein auf dem Programm – und die kommen in einem Nebenraum gerade schon auf Temperatur. Kurz nach 10 Uhr begrüßt Ute Volquardsen, Präsidentin der Landwirtschaftskammer und damit auch Vorsitzende des Qualitätsausschusses, die Ausschussmitglieder – Expertinnen und Experten aus Politik, Verbänden, Land- und Ernährungswirtschaft, Handel und Verbraucherschutz. Bevor das Gremium nach einer abschließenden Verkostung über die Neuaufnahme von Produkten ins Gütezeichen entscheidet, haben diese schon einen mehrstufigen Auswahlprozess durchlaufen: Erste Voraussetzung ist der Nachweis eines Qualitätssicherungssystems im Erzeugerbetrieb. Danach werden die Produkte in einem neutralen Prüfinstitut auf ihre sensorischen,

chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Eigenschaften überprüft. Und als Drittes wird die Regionalität hinsichtlich des definierten Mindestanteils schleswig-holsteinischer Rohstoffe und des Herstellungsstandorts auf den Prüfstand gestellt. Nur wer diesen Test bestanden hat, kommt ins Finale.

## GESCHNUPPERT, GEKNABBERT, GEKAUT

Produkt für Produkt verliert Sandra van Hoorn, Leiterin des Fachbereichs Gütezeichen bei der Landwirtschaftskammer, die Labortestergebnisse. Danach wird verkostet. Die vier Käse, die jedem Ausschussmitglied auf einem kleinen Teller zur Verkostung serviert werden, sind „olfaktorisch schon mal eindrucksvoll“, wie ein Kenner der Materie launig anmerkt. Dann wird andächtig geschnuppert, geknabbert, gekaut – und Käse für Käse diskutiert, beraten und beschlossen. Einstimmiges Votum: Alle vier Kandidaten dürfen sich zukünftig mit dem Gütezeichen schmücken. Erst danach wird das Geheimnis um den Herstellungsbetrieb gelüftet.

# 55 Jahre Gütezeichen Jubiläumsgewinnspiel

Jetzt mitmachen – und mit etwas Glück einen Preis gewinnen!



1. Preis: Eine Woche Urlaub auf dem Bauernhof im Wert von 500 Euro
2. Preis: Eine GüteTüte gefüllt mit Gütezeichen-Spezialitäten
3. Preis: Original Holsteiner Katenschinken (g.g.A.)
4. & 5. Preis: KäseStraßenpaket
6. & 7. Preis: Glückstädter Matjes-Paket
- 8., 9. & 10. Preis: Gütezeichen-Salami
- 11.-20. Preis: Ostseesalz
- 21.-55. Preis: Gütezeichen-Becher & Bilderbuch „Die kleine Fähre“ \*

\* Das Kinderbilderbuch „Die kleine Fähre“ ist ein Projekt der Stiftung „Die blaue Stadt“ von Stefan Schwarck und soll Kindern in schwierigen Lebenssituation Beistand und Zuversicht schenken; der Fachbereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer unterstützt das Spendenprojekt.



## GEWINNSPIELFRAGE

In welchem Jahr feierte das Gütezeichen Schleswig-Holstein Premiere?

- 1955 ■ 1965 ■ 1975

**So geht's:** Beantworten Sie die Frage richtig und gewinnen Sie mit etwas Glück einen der tollen Preise! Schicken Sie Ihre Antwort per Post an: Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, Fachbereich Gütezeichen, Grüner Kamp 15-17, 24768 Rendsburg. Oder nehmen Sie einfach online über unser Kontaktformular teil: [www.gzsh.de/kontakt/](http://www.gzsh.de/kontakt/) | Einsendeschluss ist der 30.04.2021. | Die Gewinne werden ausgelost und können nicht in bar ausgezahlt werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden benachrichtigt. Teilnahme ab 18 Jahren.

# Neu aus dem Norden

Mit Liebe hergestellt, geprüft und für gut befunden



## Käsevielfalt aus dem Norden

Die Käsestraße Schleswig-Holstein bietet im Norden eine Vielfalt von mehr als 100 Käsesorten. Im Jahr 2020 feiert die Käsestraße Schleswig-Holstein ihr 20-jähriges Jubiläum. In diesem besonderen Jahr wurden gleich mehrere Käsesorten der handwerklichen Betriebe aus dem Norden mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet.

In der Gütezeichenfamilie begrüßen wir den **Hansfelder Gouda** der Meierei der Vorwerker Diakonie. Auch den **Ziegenkäse Lohmühle** von Ziegenhof Reder und den **Jungen**

**Hirten** vom Milchschaafhof Solterbeck heißen wir herzlich willkommen. Vom Käsehof Biss wurden mit dem **Dersauer Bauernkaas** und dem **Dersauer Zauberkäse** gleich zwei Produkte ausgezeichnet. Auch der **Ostenfelder Tilsiter** und der **Deichgraf, würzig** der Inselkäserei Pellworm haben alle sensorischen und mikrobiologischen Prüfungen bestanden. Last but not least ist auch der **Krukower Hofkäse mit Bockshornklee** vom Erdmannshof Voß ausgezeichnet worden – herzlich willkommen in der Gütezeichen-Familie.

**Wo?** Direkt bei den Käsereien, beim Meierhof Möllgaard (Hohenlockstedt) und lokal im Einzelhandel.  
[www.kaesestrasse.sh](http://www.kaesestrasse.sh)

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.

## Schonend hergestellt

Neu in der Gütezeichen-Familie ist der **Magerquark der Meierei Horst**. Er wird noch im traditionellen Schulenburg-Verfahren hergestellt. Durch dieses schonende Herstellungsverfahren ist der Magerquark mild im Geschmack und bekommt eine feste Konsistenz. Er eignet sich dadurch übrigens wunderbar zum Backen. Die Rohmilch stammt von Kühen aus dem direkten Umland der Meierei, die den ganzen Sommer über auf der Weide grasen. Auch andere Produkte der Meierei Horst, wie der Joghurt oder die Crème fraîche tragen bereits das Gütezeichen. Neu ist, dass die Produkte jetzt im Mehrweg-Pfandglas abgefüllt werden und so eine Menge Verpackungsmüll eingespart werden kann.



**Wo?** Erhältlich im gut sortierten Lebensmittel-einzelhandel.  
[www.meierei-horst.de](http://www.meierei-horst.de)



## Ein Klassiker seit 1967

Der **Holsteiner Katenschinken** war 1967 das erste Produkt überhaupt, das mit dem Gütezeichen ausgezeichnet wurde. Die Fleischerei Fritze, ein Familienunternehmen in dritter Generation, stellt das traditionelle Produkt heute noch in Handarbeit her. Ein artgerechter und stressfreier Umgang mit den Tieren und die traditionelle Handwerkskunst stehen für Fleischermeister Jürgen Fritze und seinen Sohn im Vordergrund. Wir freuen uns, auch im Jahr 2020 einen Klassiker in der Gütezeichen-Familie willkommen zu heißen.

**Wo?** In der Fleischerei Jürgen Fritze in Kalübbe [www.fleischer-mit-herz.de](http://www.fleischer-mit-herz.de)

## Frisches Pesto mit Rapskernschrot

Das **Pesto mit Rucola und Rapskernschrot** vom Schönmoorer Hof ist ebenfalls neues Mitglied der Gütezeichen-Familie. Rapsöl und Rapskernschrot stammen aus der eigenen Ölmühle. Rucola wird auf dem Hof in Wakendorf I selbst angebaut. Der Hartkäse stammt aus der Backensholzer Hofkäserei in Oster-Ohrstedt. Zubereitet wird das Pesto auf dem Schönmoorer Hof.



**Wo?** Abgefüllt in Gläser gibt es das Pesto je nach Verfügbarkeit im Hofladen oder online im GUTES VOM HOF.SH Online-Marktplatz.  
[www.schoenmoorer-hof.de](http://www.schoenmoorer-hof.de)

# Blütenräume – geprüft und regional

Jetzt neu: Gütezeichen für Zierpflanzen

Regionalität hört nicht bei Lebensmitteln auf. Zierpflanzen sind Teil unserer Lebenskultur und sollten hohen Standards genügen. Knapp 20 Betriebe im Land sind bereits zertifiziert.



**Farbenfroh**  
Das besonders bienenfreundliche Blauröckchen ist die Pflanze des Jahres im Norden 2020 und trägt bereits das blau-grüne Gütezeichen der Landwirtschaftskammer. Und die ebenfalls zertifizierte orangene Kapmargerite „Summer Smile“ bringt die Farben des Sommers in Garten und Balkonkästen.

Schöne Blumen, die nicht nur gut aussehen, sondern qualitativ hochwertig gewachsen sind, erfreuen uns nachhaltig. „Regional produzierte Pflanzen werden immer stärker nachgefragt“, weiß Francesca Tischler-Brehmer, Präsidentin des Landesverbandes Schleswig-Holstein im Wirtschaftsverband Gartenbau Norddeutschland, zu berichten. Daher ist das 55 Jahre alte Gütezeichen, das im Frühjahr 2020 nun auch für Blumen- und Pflanzen-Qualität steht, ein großer Gewinn. „Mir war bei der Umsetzung des Siegels wichtig – und das ist auch der Grund, warum ich das so intensiv verfolgt habe – dass sich die gesamte Gartenbaubranche in dem Gütezeichen wiederfindet“, erklärt Francesca Tischler-Brehmer. „Mit diesem Zeichen werden die Blumen und Pflanzen des Produktionsgartenbaus über die Einzelhandelsgärtnereien und die Floristikbetriebe für Kunden in Schleswig-Holstein erkennbar.“ Weil die Präsidentin in ihrer Gärtnerei in Gelting den direkten Kontakt zu den Kunden hat,

konnte sie weitergeben, was sich der Verbraucher wirklich wünscht. „Schließlich müssen Theorie und Praxis zusammenpassen. Was nützen uns Qualitätskriterien, die für den Kunden aber nicht nachvollziehbar sind?“, fragt sie zu Recht. Mit dem Ergebnis sind alle zufrieden und mittlerweile kann man im ganzen Land von Nord nach Süd und von Ost nach West zertifizierte Pflanzen kaufen. „Das Netzwerk in Schleswig-Holstein ist großartig und so werden die Pflanzen in der Qualität ‚Im Norden gewachsen‘ über kleinste Wege überall hin verteilt“, sagt die Gartenbauexpertin. Um das Siegel nutzen zu dürfen, müssen Gärtner auf Wärmedämmung, Wassereinsparungen, Maßnahmen zum Gewässerschutz, Einsatz von Nützlingen und Mehrwegverpackungssysteme achten, um nur einige Punkte zu nennen. Neben optimierten Prozessen werden die Pflanzen auf Wuchsfehler, Sortenreinheit und Schädlinge geprüft. Zudem muss die Pflanze zu 80 Prozent in Schleswig-Holstein gewachsen sein.



**GEWINNEN**  
Sie eine Woche Urlaub auf dem Bauernhof  
Seite 13



## Urlaub wie in Bullerbü

Der Ingenhof in Malente: einer von 40 Gütezeichen-Ferienhöfen

Was einst schon die schwedische Autorin Astrid Lindgren in ihren bekannten Büchern „Wir Kinder aus Bullerbü“ beschrieb, ist heute beliebter denn je: Das Leben auf dem Land. Allerdings zieht es nicht jeden für immer ins Grüne. Gut zu wissen, dass es in Schleswig-Holstein rund 350 Feriendomizile für Urlaub auf dem Bauernhof gibt, davon 40 mit der Auszeichnung „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“.

Herrliche Sonnenuntergänge, Spaziergänge an Flüssen und Seen oder spannende Aktivitäten rund um den Bauernhof – so gelingt die kleine Auszeit vom Alltag in der wunderschönen Natur im echten Norden. Und da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Besonders ist sicher der Ingenhof von Melanie Engel, denn sie baut auf ihrem Hof neben Erdbeeren und Himbeeren auch Wein an. „Seit 2009 machen wir das und es ist jedes Mal schön zu sehen, wenn unsere Gäste durch die Weinberge streifen. Schließlich ist das für Schleswig-Holstein schon etwas Ungewöhnliches“, verrät Melanie Engel und fügt hinzu: „Und wenn die Kinder dann die sonnengewärmten Erdbeeren vom Feld pflücken und den reifen, süßen Geschmack wahrnehmen, freue ich mich. Auf diese Weise lernen sie Wertschätzung für gute Produkte und erfahren, dass ein Kilo Erdbeeren ordentlich Arbeit bedeuten.“ So kann man Schleswig-Holstein guten Gewissens als das Bullerbü des Nordens bezeichnen – nicht umsonst leben hier die glücklichsten Menschen in ganz Deutschland.

Urlaub auf dem Bauernhof mit Gütezeichen und erlebbarer Landwirtschaft finden Sie unter [www.gzsh.de](http://www.gzsh.de)



**Frauenpower:** Anja Satori (li.) Abteilungsleiterin Mopro/Käsetresen, ist seit 1984 bei CITTI, Nina Hauksen (re.) leitet den CITTI Markt Kiel seit dem 1. Oktober 2019.

**GESCHMAQ:** *Frau Hauksen, was macht Ihren Markt besonders? Warum kaufen Ihre Kunden so gerne bei Ihnen ein?*

**NINA HAULSEN:** Wir nennen uns nicht ohne Grund „Markt der Lebensfreude“. Wer bei uns einkauft, kann Lebensfreude spüren. Das ist vor allem unserer unheimlich guten Mannschaft zu verdanken. Unsere Mitarbeiter kommen gerne zur Arbeit und haben Spaß an Ihrem Job, das spüren auch die Kunden. Wenn Sie sich ein Haus vorstellen, bilden unsere Mitarbeiter das Dach. Zusätzlich haben wir tolle Eckpfeiler: Dazu gehört zum Beispiel unsere große Bioabteilung. Wir sind direktes Mitglied bei demeter. Dadurch können wir Artikel anbieten, die über ein gewöhnliches Biosortiment hinausgehen. Menschen, die ihre Ernährung auf Bioprodukte ausgerichtet haben, werden bei uns fündig und erhalten in unserem Markt auch mal exotischere Bioartikel.

**Welche Eckpfeiler gibt es noch?**

Auch das Thema Fleisch macht uns besonders. Ich bin großer Fan unseres MEISTERFRISCH Färsen Fleisches. Es handelt sich um regionale weibliche Rinder, die auch in Schleswig-Holstein geschlachtet und zerlegt werden. Unsere Meister kontrollieren dabei ständig die Reifung. Dadurch haben wir diese besondere Zartheit. Das gilt auch für unser Susländer Schweinefleisch aus der Region Glückstadt an der Elbe. Durch seine spezielle Fütterung ist das Fleisch sehr schmackhaft und schrumpft nicht in der Pfanne – wenn Sie es braten, behält es die Originalgröße. Ein weiterer wichtiger Eckpfeiler ist die Regionalität. Wir arbeiten mit 120 verschiedenen, auch vielen kleineren, Lieferanten aus Schleswig-Holstein zusammen. Sie alle werden persönlich betreut.



## Einkaufen gehen bei...

**Nina Hauksen,**  
Marktleiterin des CITTI Marktes im CITTI-Park, Kiel

— Spatenstich des CITTI Marktes in Kiel war bereits 1973. Heute bietet allein der Markt eine Fläche von 14.000 Quadratmetern, auf denen 85.000 Artikel einen Platz im Regal finden. Das Besondere daran: Im Gegensatz zu ähnlich großen Warenhäusern, bei denen oft der Anteil an Non-Food-Waren recht hoch ist, bietet der CITTI Markt einen sehr hohen Anteil an (frischen) Lebensmitteln. Was den Markt sonst noch ausmacht, hat uns Marktleiterin Nina Hauksen im Interview verraten.

„Produkte von geprüfter Qualität aus Schleswig-Holstein – da legen viele unserer Kunden Wert drauf.“

Nina Hauksen



**Männerpower:** Enrico Glomm (li.) ist Abteilungsleiter CITTI SEAFOOD/GOSCH, Fleischermeister Gerd Hansen (ganz re.) sein Abteilungsleiterkollege im Fleischbereich.



**Das bringt uns schon zur nächsten Frage. Welche Rolle spielen regionale Produkte für CITTI? Seit wann gibt es die Regionalmarke von CITTI?**

Wir stehen für Schleswig-Holstein und Regionalität – deswegen kommen unsere Kunden zu uns. Bei uns wird Regionalität gelebt. Wenn ich sage, wir arbeiten mit 120 verschiedenen Lieferanten aus Schleswig-Holstein zusammen, ist das kein Lippenbekenntnis. Ich meine eine echte Zusammenarbeit auf persönlicher Ebene, teilweise schon über viele Jahre. Wir werden regelmäßig von unseren Lieferanten besucht, so bringen zum Beispiel einige Bäcker jeden Morgen persönliche Ihre Brote zu uns. Umgekehrt fahren auch unsere Mitarbeiter zu den Betrieben. Man kennt sich. Das ist eine ganz große Besonderheit – und das macht mich stolz.

**War Regionalität auch für Sie persönlich immer schon ein wichtiges Thema?**

Ich selbst bin in Ascheberg mit der Fleischerei Fritze und dem Käsehof Biss in der Nachbarschaft groß geworden. Die Produkte dieser Betriebe kenne ich seit meiner Kindheit. Dass beide heute bei uns im Markt vertreten sind, freut mich sehr.

**Seit wann ist CITTI so stark regional ausgerichtet?**

Die ersten Schritte, das Thema Regionalität gezielter aufzubauen, haben wir 2015 begonnen. In den letzten Jahren hat das Thema dann ordentlich Rückenwind bekommen. Jetzt ist es eine unserer Hauptsäulen, die wir immer weiter ausbauen.

**Wie ermöglichen Sie auch kleinen regionalen Produzenten, Ihre Produkte im Handel anzubieten?**

Unser Hauptunterschied ist, dass wir kein Zentrallager haben. Dadurch haben wir eine sehr flexible Logistik. Jeder Lieferant kann uns direkt beliefern. Zudem gibt es bei uns keine festen Platzierungskonzepte. Wir können in jedem Markt individuell entscheiden, was wann wo platziert wird. Unser Einkauf und unser Verkauf arbeiten eng mit den Lieferanten zusammen und klären Fragen wie zum Beispiel zur Deklaration oder zur Kühlkette einfach direkt. Teilweise arbeiten wir auch mit sehr kleinen Betrieben zusammen – die könnten andere, größere Handelsunternehmen gar nicht so präsentieren, wie wir das können.

**Welche Rolle spielt das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ in diesem Zusammenhang?**

Die Verbindung zwischen CITTI und dem Gütezeichen ist traditionell eng und gut. CITTI wirbt schon seit Jahrzehnten mit dem Gütezeichen und seinen Produkten. Ich persönlich kenne das Zeichen schon so lange wie ich alt bin. Ich denke, es hat einen positiven Effekt bei den Kunden. Sie brauchen nicht lange auf dem Etikett nach der Herkunft des Lebensmittels suchen. Auf den ersten Blick ist klar, dass ein Produkt aus Schleswig-Holstein kommt und von geprüfter Qualität ist – und da legen viele unserer Kunden Wert drauf.

**Die Corona-Pandemie hat im letzten Jahr für viele Ver-**

**änderungen gesorgt. Haben sich die Einkaufsgewohnheiten Ihrer Kunden verändert?**

Es ist spürbar, dass die Menschen zu Hause wieder mehr frisch kochen. Vor allem frische Produkte wie Fleisch, Molkereiprodukte sowie Obst und Gemüse wurden vermehrt nachgefragt. Viele Kunden fühlen sich bei uns aktuell auch durch die breiten Gänge sehr wohl. Die Abstände können gut eingehalten werden. Deutlich mehr wurde unser Einkaufsservice genutzt. Dabei können Kunden Waren bei uns vorbestellen. Unsere Mitarbeiter gehen durch den Markt und packen alles zusammen. Der Kunde braucht die Bestellung dann nur noch abzuholen.

**Ist die Nachfrage nach sogenannten Superfoods gestiegen?**

Superfood liegt bei uns schon eine ganze Weile im Trend. Ich denke, dass uns dieser Trend auch noch länger begleiten wird. Zu Beginn war Superfood eher eine Insidergeschichte, vielen war damals unklar, was Chiasamen sind – heute sind die für uns das Selbstverständlichste der Welt. Inzwischen wissen wir aber auch, dass sich Leinsamen genauso gut eignen wie Chiasamen oder dass man statt Goji-Beeren auch super Heidelbeeren essen kann. Ich glaube, dass das auch immer mehr Verbraucher wissen.

**In einem Satz, was wünschen Sie sich für die nächsten zehn Jahre?**

Kein Corona mehr – das wäre mein größter Wunsch.

**CITTI Markt Kiel**  
Mühlendamm 1  
24113 Kiel  
Tel. 0431 - 68 93 0

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

# Kartoffel-Quartett: Vier tolle Knollen im Test

*Gekocht, gepellt, getestet – und für sehr gut befunden*



Die Kartoffel. Seit über 200 Jahren zählt sie zu unseren regionalen Superfoods. Rund 200 Höfe bauen im echten Norden Kartoffeln an, über 200.000 Tonnen werden bei uns jedes Jahr geerntet. Die besten Kartoffeln des Landes tragen das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. GESCHMAQ bat vier Kartoffelkenner zum großen Gütezeichenkartoffeln-Test ins Gasthaus ODINS Haithabu an der Schlei.

Man nehme einen langen Tisch, vier Stühle, vier Schüsseln mit frisch gekochten Pellkartoffeln, vier Messer und vier Gabeln, gebe vier Kartoffelfans hinzu – und würze mit einer kräftigen Prise Sympathie und Humor. Fertig ist die fröhliche Kartoffeltestrunde. Als Gütezeichen-Botschafterin Anke Mehrens, Landfrauenverbands-Präsidentin Ulrike Röhr, Kartoffellandwirt Thies Burmeister und ODINS-Küchenchef Jan-Ole Didwischus zum großen Testessen an der langen Tafel Platz nehmen, ist von der ersten Sekunde an spürbar: Hier stimmt die Chemie. Kein Wunder, denn das Quartett eint die Vorliebe für des Deutschen liebstes Gemüse – die Kartoffel!

Belana. Afra. BabyLou. Lisana. So heißen die vier Prachtexemplare, die heute exemplarisch für die fast unendliche Sortenvielfalt verkostet werden sollen. Zwei festkochende, eine vorwiegend festkochende und eine mehlig kochende sind darunter. Und schon auf den ersten Blick werden spürbare Unterschiede in Größe, Form, Farbe und Hautbeschaffenheit sichtbar.

Kartoffel ist gleich Kartoffel? Weit gefehlt! Wie man dem Charakter der einzelnen Kartoffel auf die Spur kommt, das weiß hier am Tisch wohl keiner besser als Thies Burmeister, der gemeinsam mit seiner Frau und inzwischen auch den zwei Söhnen in vierter Generation Hof Burmeister in Wakendorf 1 bei Bad Segeberg betreibt. Seit 1983 hat man sich hier zunehmend auf den Kartoffelanbau spezialisiert. Auf 240 Hektar werden bei Burmeisters „17 Kartoffelsorten für jeden Kundenwunsch“ kultiviert – und über den eigenen Hofladen, viele regionale Lebensmittelmärkte und den Großhandel verkauft.

## DIE IST RICHTIG GUT!

Thies Burmeister hat schon an vielen Kartoffel-Testessen teilgenommen – und deshalb übernimmt er am Tisch auch die Moderation. Auf geht's: „Als erstes pellen wir die Kartoffel und bewerten die Farbe.“ Emsiges Hantieren am Tisch. Vier BabyLous werden – mal eleganter, mal fitzelliger – ihrer Haut

beraubt. „Jetzt einmal durchteilen, eine Hälfte auf dem Teller zur Seite legen, von der anderen Hälfte ein Stück abschneiden, in den Mund nehmen – und mit der Zunge an den Gaumen drücken.“ Andächtig wird gemummelt und gemurmelt.

„Mhhhh!“, kommt es von links. Und Ulrike Röhr fasst als erste ihren Eindruck zusammen: „Die schmeckt richtig schön intensiv nach Kartoffel!“ Die Runde stimmt zu: „Die ist richtig gut!“ – und Thies Burmeister ergänzt: „Ja, das ist eine festkochende, schön gelbe, feinkörnige, aromatische Kartoffel.“ Salz und Butter auf dem Tisch bleiben unangetastet. „Wenn 'ne Kartoffel gut ist, braucht sie kein Salz“, gibt der Landwirt die Richtung vor. Und Jan-Ole Didwischus denkt gleich in Gerichten: „Die kann ich mir sehr gut zu Fleischgerichten, zu Braten mit Soße und Gulasch, vorstellen.“

Bevor es zur Kandidatin Nummer zwei geht, gibt Thies Burmeister noch einen Zubereitungstipp weiter: „Kartoffeln müssen in der Regel 20 Minuten kochen – und sollten nach

„Die Belana ist ein Allrounder, mit der kannst Du alles machen.“

Jan-Ole Didwischus

„Es gibt nichts Schöneres als die ersten Frühkartoffeln.“

Ulrike Röhr

„Wenn ´ne Kartoffel gut ist, braucht sie kein Salz.“

Thies Burmeister

„Jede Kartoffel ist anders – von Sorte zu Sorte, von Bauer zu Bauer.“

Anke Mehrens



**Hof Burmeister**  
Hauptstraße 1  
23845 Wakendorf I  
Tel. 04550 - 989 87  
[www.hof-burmeister.de](http://www.hof-burmeister.de)

**LandFrauenVerband**  
Schleswig-Holstein e. V.  
Grüner Kamp 15 - 17  
24768 Rendsburg  
Tel. 04331 - 335 92 00  
[www.landfrauen-sh.de](http://www.landfrauen-sh.de)

dem Kochen nicht im Wasser liegen bleiben, sondern abdampfen können.“ Jan-Ole Didwischus hat die Pellkartoffeln für den Test auf den Punkt gegart – und reicht jetzt die Schüssel mit der zweiten Sorte an. „Alles auf Afra“, lautet jetzt das Motto. Am Tisch macht sich leichte Unruhe breit: „Oh, die lässt sich aber nicht so leicht pellen ...“, kommt es von rechts. Nach dem Aufschneiden fällt der helle Kern der Kartoffel auf. „Die hat innen viel Stärke“, erklärt Thies Burmeister, „und weil Stärke ein Geschmacksträger ist, sollte die auch gut schmecken.“ Aber die Afra ist, auch das wird schnell erkannt, eine mehlig kochende Kartoffel – und deshalb als Pellkartoffel eigentlich eine Fehlbesetzung. „Die ist locker und trocken, perfekt für Kartoffelpüree“, erklärt Anke Mehrens, die als Landfrau und Gütezeichen-Botschafterin mit zahlreichen Auftritten von der Norla bis nach Wacken längst auch zur Kartoffelexpertin geworden ist.

### DRITTER AKT: BELANA

„Lässt sich sehr gut pellen“, lautet unisono der erste, erleichterte Kommentar. Jan-Ole Didwischus outet sich in der Runde als Belana-Liebhaber: „Die Belana ist ein echter Allrounder, ihr Geschmack etwas milder. Mit der kannst du alles machen, vom Püree bis zu Bratkartoffeln.“ Pro Tag werden in der ODINS-Küche 40 bis 50 Kilo Kartoffeln verarbeitet. Und nicht nur in der Gastronomie spielt die Belana ganz vorn mit: „Die sollte man einfach zu Hause haben“, fasst Ulrike Röhr zusammen. Die Präsidentin des schleswig-holsteinischen Landfrauenverbands und ihre Familie lieben Kartoffeln in jeder Form. „Mein Mann und ich, unsere Kinder und Enkelkinder: Wir sind alle echte Kartoffelfans. Ein schöner Rinderbraten mit Kartoffeln und Soße ist für uns das Größte. Kartoffelpuffer, Kartoffelbrei, Bratkartoffeln ohne Pipapo – einfach lecker! Und im Sommer lieben wir Pellkartoffeln mit Kräuterquark – mit Kräutern aus dem eigenen Garten.“

Kartoffeln wurden bei Röhrs hinterm Haus lange selbst angebaut. „Die ersten Frühkartoffeln auszubuddeln und zu essen – es gibt nichts Schöneres!“ Ulrike Röhr weiß sehr gut, dass der Weg zur Kartoffel ein steiniger ist. „Das ist ein hochkomplexes Geschäft, bis die Kartoffel auf dem Acker und später auf dem Teller ist.“ Thies Burmeister stimmt ihr da gern zu: „So eine Kartoffel muss höchst vorsichtig behandelt werden – wie eine Frau, deshalb tragen sie auch alle Frauennamen.“ Der Spruch kommt insbesondere bei den Damen am Tisch natürlich gut an, und ins allgemeine Lachen fügt Burmeister hinzu: „Inzwischen verlangen die Kunden fast ausschließlich gewaschene Kartoffeln – das ist eine zusätzliche Herausforderung. Am liebsten sollen die Kartoffeln heute gewaschen und poliert sein, damit man sie nicht mehr schälen muss, sondern sie zum Beispiel einfach durchschneiden und mit Kräutern auf ´m Blech backen kann.“

### DIE IDEALE SALZKARTOFFEL

Den Schlussakkord setzt die Lisana. Etwas weniger gelb. Nicht ganz so festkochend. Eher milder im Geschmack – und für das Testquartett deshalb „ideal als geschälte Salzkartoffel“. Und damit ist der Test für heute beendet. Für Anke Mehrens, die auf einem Hof in Gnutz bei Nortorf lebt, fängt er zu diesem Zeitpunkt normalerweise erst so richtig an. „Bei unserem letzten großen Gütezeichenkartoffeln-Test haben wir zu sechst 40 Kartoffelsorten verkostet“, und ihre Augen leuchten begeistert, als sie erzählt, dass „jede Sorte anders ist. Und nicht nur von Sorte zu Sorte, sondern auch von Bauer zu Bauer. Je nach Boden wird der Geschmack ganz unterschiedlich ausgeprägt.“ Es lohnt sich also, für jeden Einsatzzweck auf die Suche nach der persönlichen Lieblingskartoffel zu gehen. Denn so viel ist sicher: In Schleswig-Holstein gibt es für jeden Anlass und Geschmack die passende Qualitätskartoffel!

**ODINS Haithabu**  
Haddebyer Chaussee 13  
24866 Busdorf  
Tel. 04621 - 85 05 00  
[www.odins-haddeby.de](http://www.odins-haddeby.de)

# Die Kartoffel ist los!

Alle Rezepte  
für vier  
Personen

Kreative Ideen für grundlegende Produkte sind sein Steckenpferd. Im Gasthaus ODINS Haithabu an der Schlei kreierte Küchenchef Jan-Ole Didwischus regional-typische Klassiker in modernem Gewand. Drei spannende Rezepte mit der gesunden Knolle hat er uns verraten.

## Kartoffelpizza mit Apfel-Zwiebel-Chutney



## KARTOFFELPIZZA MIT APFEL-ZWIEBEL-CHUTNEY

Teig: Alle Zutaten ohne das Wasser in eine Schüssel geben und vermengen. Nach und nach das Wasser einkneten.

Belag: Zwiebel und Äpfel in kleine Würfel schneiden und in der Butter anbraten. Den Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Dann Salz und die fein geschnittene Chilischote hinzugeben und die Hitze reduzieren.

Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, diesen in vier Teile teilen und auf einer mit Mehl bestäubten Fläche 3 mm dick ausrollen. Die Pizzen auf ein Backpapier legen und den Frischkäse auf die Pizzen dünn ausstreichen. Das Chutney gleichmäßig darauf verteilen. Kartoffeln und Käse reiben, miteinander vermengen und auf der Pizza verteilen. Die Pizzen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Umluft für circa 6 - 8 Minuten backen.

### Für den Teig:

400 g Weizenmehl | 75 g helles Roggenmehl | 15 g frische Hefe | 1 Ei | 1 TL Salz | 150 ml warmes Wasser

### Für den Belag:

1 große Zwiebel | 3 Äpfel | 1 EL Butter | 45 g Zucker | ½ TL Salz | 1 Chilischote | 100 g Frischkäse | 250 g festkochende Kartoffeln, z.B. Linda; gewaschen, mit Schale gekocht, gepellt und gerieben | 160 g Deichkäse, gerieben

## KUMPIR – BACKKARTOFFEL MIT GEMÜSEFÜLLUNG

Die Kartoffeln gründlich waschen und bei 140 °C im Backofen backen, bis sie richtig weich sind. Die Lauchzwiebeln in Ringe und das restliche Gemüse in feine Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne anbraten und würzen. Wenn die Kartoffeln gegart sind, in der Mitte halbieren und mit einem Löffel die Kartoffel aus der Schale in eine Schüssel schaben. Cremeer, Butter, Muskatnuss und ein wenig Salz zu den heißen Kartoffeln geben und alles gut vermengen (mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer.) Diese Masse zurück in die Kartoffelschalen füllen und das Gemüse darauf verteilen.

4 große Kartoffeln, mehligkochend | 3 Lauchzwiebeln | 1 Paprika | 1 Fenchel | 2 Staudensellerieästängel | Öl | 200 g Cremeer aus Backensholz | 50 g Butter | Muskatnuss, Salz

## Kumpir – Backkartoffel mit Gemüsefüllung



## Kartoffel- Gurkensalat



## KARTOFFEL-GURKENSALAT

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in der Gemüsebrühe mit dem Essig zusammen aufkochen. Die Flüssigkeit mit Salz und Zucker leicht salzig abschmecken. Die Salatgurke halbieren, die Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und gleich pellen. Dann in Scheiben schneiden, den Senf hinzugeben und verrühren. Nun die Flüssigkeit hinzugeben und alles vermengen. Anschließend unter Rühren langsam das Öl hinzugeben und darauf achten, dass eine Emulsion entsteht. Die Gurke und den Dill dazugeben, mit Salz und Zucker nachschmecken.

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend, z. B. Belana | 125 ml weißer Balsamicoessig | 125 ml Gemüsebrühe | 1 Zwiebel | 1 Salatgurke | 2 EL Senf | 125 ml Rapsöl | Salz | Pfeffer | 80 g Zucker | Dill



# Der Garnelen-Versteher

*Förde Garnelen auf dem Weg in die Zukunft*

— Tropisches Flair an der Kieler Förde: Der Meeresbiologe Dr. Bert Wecker und sein Team züchten in dem Küstenort Strande aromatische White Tiger Prawns. Seit Anfang 2020 sind sie als Gütezeichen-Partner an Bord - und haben noch Großes vor.

Die Anlage in der Nachbarschaft eines Klärwerks wirkt unscheinbar. Doch wenn man in die Welt des Unternehmens Förde Garnelen eintaucht, erkennt man ein ausgeklügeltes System: In einer Halle stehen acht große Becken, in denen etwa 80.000 derzeit noch aus den USA importierte Baby-Garnelen – Versuche für eine eigene Nachzucht laufen bereits – heranwachsen. Durch Bodenleitungen werden die Becken mit Ostseewasser gespeist. Ursprünglich stammt die Garnele zwar aus dem südamerikanischen Pazifik, wo der Salzgehalt doppelt so hoch ist wie in der Ostsee. „Trotzdem ist unser Wasser für diese Garnelen optimal“, erklärt Dr. Bert Wecker. Doch nicht nur die Nähe zur Ostsee macht den Standort ideal für die Aquakultur: „Für die Aufheizung des Wassers auf 28 Grad können wir die Abwärme des benachbarten Klärwerks nutzen“, ergänzt der Meeresbiologe.

## EIN HAUCH VON MANHATTAN

Damit sich die Tiere in dem Wasser wohlfühlen, brauchen sie außerdem viel Fläche. Förde Garnelen hat daher spezielle Strukturen entwickelt, mit denen diese Fläche erweitert werden konnte. „Das sieht aus wie Manhattan von oben“, so Wecker, „die Tiere haben Rückzugsorte, was besonders in Phasen der Häutung wichtig ist.“ Auch mit hochwertigem Futter müssen die White Tiger Prawns immer versorgt werden.

„Man steht ständig in der Verantwortung“, erklärt Wecker die besondere Herausforderung der Aquakultur.

Doch die Mühe lohnt sich: „Wir produzieren eine hohe Qualität und bekommen viel positives Feedback von unseren Kunden – national und international“, erzählt der Züchter. Seine White Tiger Prawns haben einen festen Biss und schmecken nussig, mit einem Hauch von süßen Aromen. Erhältlich sind sie ausschließlich als Frischware über den eigenen Online-Shop und in wenigen Supermärkten. Seit knapp einem Jahr trägt Förde Garnelen das Zeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. „Im Verbund erreicht man eine bessere Sichtbarkeit“, so Wecker, „außerdem stärkt das Zeichen das Zusammengehörigkeitsgefühl aller regionalen Produzenten.“

Derzeit werden in der Anlage fünf Tonnen Garnelen jährlich produziert. Zukünftig sollen es 50 Tonnen werden. Das Land Schleswig-Holstein fördert einen Erweiterungsbau, der diese Leistung ermöglichen soll. Im Frühjahr 2021 beginnt der Bau, ein Jahr später soll die Produktion aufgenommen werden. „Dann sind wir eine der größten Garnelenfarmen Europas“, sagt Wecker stolz. Rosige Aussichten also für die Aquakultur in Schleswig-Holstein.

[www.foerde-garnelen.de](http://www.foerde-garnelen.de)



**Alles im Blick:** Dr. Bert Wecker und sein Team kümmern sich rund um die Uhr um ihre Garnelen.



**Ganz in seinem Element:**  
Bernd Stöfer, Geschäftsführer der Feinkäserei Sarzbüttel, im Reiferaum.

# 20 Jahre gemeinsame Sache für den Käsegenuss

*Die Mitglieder der KäseStraße Schleswig-Holstein machen das Käsehandwerk im Land erlebbar.*

— Vor 20 Jahren schlossen sich zwölf Mitglieder zur KäseStraße Schleswig-Holstein zusammen. Heute gehören dem Verein knapp 30 Käsereien im gesamten Bundesland an. Mit über 100 Käsesorten bieten sie eine große Vielfalt. Zur KäseStraße gehören auch die Feinkäserei Sarzbüttel und die Käserei auf dem Milchschafhof Solterbeck in Owschlag.

Die Feinkäserei Sarzbüttel in der gleichnamigen Dithmarscher Gemeinde zählt zu den Gründungsmitgliedern der KäseStraße Schleswig-Holstein. Man muss noch nicht einmal die Autotür öffnen, da strömt einem auf dem Parkplatz schon ein verführerischer Duft in die Nase. 1888 gegründet ist die genossenschaftliche Meierei ein echtes Traditionsunternehmen. „Damals haben sich im ländlichen Raum viele Molkereien und Dorfmeiereien zu Genossenschaften zusammengeschlossen, um einen Mehrwert aus ihrer Milch zu generieren, so auch hier in Sarzbüttel“, erzählt Geschäftsführer Bernd Stöfer.

## URSPRÜNGLICHES HANDWERK

Der genossenschaftliche Gedanke ist bis in die Gegenwart geblieben. 21 Landwirte aus der unmittelbaren Umgebung sind heute Anteilseigner der Meierei. Ihre Milch ist der Rohstoff für den unverwechselbaren Käsegenuss von der Westküste. Die weiteren Hauptzutaten des Erfolgsrezeptes: Qualität, Regionalität und echtes Handwerk. „Das Besondere an unserer Arbeit ist, dass wir unseren Käse noch wie früher von Hand produzieren“, erzählt Stöfer. Die Liebe zum Käse wurde ihm praktisch in die Wiege gelegt. „Schon mein Großvater war Meierist, und mein Vater hat eine Käserei geleitet“, erinnert er sich.



**Handarbeit:** Wenn der Käsebruch in Formen gefüllt wird, sind in Sarzbüttel viele flinke, helfende Hände gefragt.

Qualität beginnt für die Feinkäserei Sarzbüttel schon mit der Milch. Stolze 65.000 Liter holen die Mitarbeiter täglich bei den Landwirten ab. Um später ein einwandfreies Produkt zu bekommen, finden schon auf dem Milchwagen die ersten Qualitätskontrollen statt. Fett- und Eiweißgehalt müssen ebenso wie die Zellzahl genauen Kriterien entsprechen. „Darüber hinaus ist die Milch, die wir für unseren Käse verwenden, komplett frei von Gentechnik“, ergänzt Stöfer. In der Käserei kommt die Milch zunächst in einen Separator, der sie in Rahm und Magermilch teilt. Das ist wichtig, damit der Käse später den richtigen Fettanteil bekommt. Nach dem Pasteurisieren kommen im Käsefertiger Säuerungskulturen und Lab hinzu. „Die Kulturen sind die Basis für das spätere Aroma. Je nach Kultur entstehen ganz unterschiedliche Geschmäcker“, erklärt Stöfer. Im Käsefertiger wird aus der Milch dann eine feste Gallerte, die die Mitarbeiter mit sogenannten Käseharfen schneiden. Der so entstehende Käsebruch wird anschließend in Formen gefüllt. „Damit der Käse eine gleichmäßige Form bekommt, muss er zunächst alle zwei bis drei Stunden gewendet werden, bevor er am nächsten Tag in ein Salzbad kommt. Dort entsteht schließlich die Rinde“, so der Geschäftsführer. Anschließend geht es ab in den Reifekeller. Beachtliche 100 bis 120 Tonnen Käse lagern hier zwischen vier

**Feinkäserei Sarzbüttel**  
Hauptstraße 43  
25785 Sarzbüttel  
Tel. 04806-328  
[www.kaeserei-sarzbuettel.de](http://www.kaeserei-sarzbuettel.de)

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

Wochen und einem Vierteljahr. Durch die Naturreifung auf Holzbrettern erhält der Käse mit der Zeit seinen unverwechselbaren Geschmack.

### STARKER VERBUND

„Mittlerweile haben wir rund 30 Sorten Käse – zum Teil mit Gütezeichen-Qualität – im Sortiment, darunter vor allem Tilsiter in unterschiedlichen Fettgehaltsstufen und Reifegraden“, erzählt Stöfer. Vertrieben werden die Produkte in erster Linie über die Marke „Gut von Holstein“. Diese vereint sieben Molkereien unter ihrem Dach, für die sie auch das Marketing übernimmt – ein echter Mehrwert für alle Beteiligten. Einen Teil des Käses verkaufen Stöfer und sein Team außerdem im betriebseigenen Laden. Dort dürfen die Kunden gerne nach Herzenslust stöbern und probieren. „Generell habe ich das Gefühl, dass die Nachfrage nach guten, regionalen Lebensmitteln steigt, das freut mich natürlich sehr. Für mich ist Käse nach wie vor ein tolles Lebensmittel. Nach Feierabend zu Hause eine schöne Scheibe Schwarzbrot mit



„Die Nachfrage nach guten, regionalen Lebensmitteln steigt.“

Bernd Stöfer

einem guten Tilsiter und einem Klecks Senf zu essen – das ist Genuss.“

### VIELFALT AUS SCHAFSMILCH

Wie vielfältig die Käsestraße ist, zeigt das nächste Beispiel. Am Rand der Hüttener Berge liegt inmitten einer herrlichen Landschaft der Milchschaafhof Solterbeck in Owschlag. Auf seinem Biolandbetrieb stellt Betreiber Malte Solterbeck köstlichen Schafskäse in Gütezeichen-Qualität her. Auch für ihn ist Käseproduktion echtes Handwerk. Die Milch für seine Produkte stammt von einer hofeigenen Herde aus rund 200 Ostfriesischen Milchschaafen. Nach seinem Landwirtschaftsstudium in Stuttgart kehrte Solterbeck Anfang der 2000er-Jahre gemeinsam mit einer Freundin in seine Heimat



Owschlag zurück, um auf dem elterlichen Hof Käse herzustellen. „Anfangs haben wir viel getüftelt“, erinnert sich der Landwirt. Mittlerweile ist seine Produktion längst aus den Kinderschuhen herausgewachsen. An etwa 200 Tagen im Jahr steht Malte Solterbeck in seiner Käserei. Der Grund für die zeitliche Begrenzung: Schafe können nur im Frühjahr und Sommer gemolken werden. Während der Tragzeit im Herbst und Winter geben sie keine Milch.

### NAHRHAFTER ROHSTOFF

Die Vorgänge in der Produktion ähneln denen in einer Kuhmilchkäserei. Auch die Schafsmilch wird zunächst mit Säurebakterien und Lab angereichert, bevor der entstandene Käsebruch in Formen gegossen wird, die dann im Reiferaum

### Reifeprozess:

Im Reiferaum des Milchschaafhofs Solterbeck werden die Käse auf Holzbrettern gelagert, bis sie ihren unverwechselbaren Geschmack erlangt haben.

### Herdentrieb:

Malte Solterbeck im Kreise seiner Milchlieferantinnen.



**Milchschafhof Solterbeck**  
Sorgwohld 10  
24811 Owschlag  
Tel. 04336-1577  
www.schafkäserei.de

**Öffnungszeiten Hofladen:** „Auf unserem Hof haben wir auf Öffnungszeiten verzichtet, da eigentlich immer jemand anzutreffen ist.“



lagern, bis Konsistenz und Aroma stimmen. Um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, führt Malte Solterbeck über jeden Arbeitsschritt genauestens Buch. Sein Arbeitstag beginnt bereits morgens um 6.30 Uhr. Dann werden die Schafe das erste Mal gemolken. Den Tag verbringen die Tiere auf den saftigen, grünen Wiesen rund um den Hof, bevor sie abends noch einmal gemolken werden und über Nacht in den Stall kommen. Etwa 65 Liter Milch geben die Schafe Tag für Tag. Für einen konstanten Ertrag lässt Solterbeck seine Herde zweimal im Jahr scheren. „Sonst besteht die Gefahr, dass die Tiere schwitzen und nicht mehr so viel Milch

geben“, erklärt der Experte. Schon das Melken entscheidet über die spätere Qualität des Käses. „Schafsmilch nimmt extrem schnell die Gerüche in der Umgebung an. Früher, als noch in offene Eimer gemolken wurde, hatte die Milch deshalb oft einen unangenehmen Geschmack. Heute arbeiten wir ausschließlich mit einer Melkmaschine und achten sorgfältig auf die Hygiene. Auf diese Weise behält die Milch ihren sanften Geschmack“, so der Experte. Zwischen Kuh- und Schafsmilch gibt es deutliche Unterschiede. So ist Schafsmilch mit 100 Kalorien pro 100 Milliliter sehr nahrhaft und eine tolle Alternative für Kuhmilchallergiker. Fett- und Eiweißgehalt sind ebenfalls höher als bei der Milch von Kühen. Ersterer schwankt zudem je nach Jahreszeit und Fütterung zwischen 5,5 und 7,5 Prozent. Am höchsten ist er im Herbst, wenn die Gräser auf den Weiden besonders saftig sind.

Apropos Herbst: Auch wenn die Schafe trächtig sind und „trockenstehen“, also keine Milch geben, müssen die Kunden von Malte Solterbeck nicht auf den köstlichen Schafskäse verzichten. Dann kommt der lange lagerbare Feta in den Handel, der seine Reifung erst mit dem Salzen beendet. So füllt Solterbeck die natürliche Lücke in seiner Käseproduktion – und kann sich schließlich auch selbst eine Auszeit gönnen.



## CINDY JAHNKE, VORSITZENDE DER KÄSESTRASSE SCHLESWIG-HOLSTEIN, IM INTERVIEW

**GESCHMAQ:** Welche Vorteile bietet die Käsestraße ihren Mitgliedern?

**CINDY JAHNKE:** Ich selbst bin seinerzeit als Produzentin zur Käsestraße gekommen. Damals haben wir vor allem von dem Austausch untereinander profitiert. Durch die Käsestraße erhöhen die Betriebe ihre Präsenz nach außen, sei es über den Flyer, die Homepage oder Veranstaltungen. **Die Käsestraße und der Fachbereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer arbeiten eng zusammen...**

... und das hilft uns ungemein. Denn

durch das produktübergreifende Gemeinschaftsmarketing des Gütezeichens haben wir mit der Käsestraße, mit unseren Betrieben und Produkten die Chance, auch in größerem Rahmen wahrgenommen zu werden. Sei es im Rahmen der Gütezeichen-Werbung, bei großen Veranstaltungen oder auch im politischen Kontext. Vieles davon wäre für uns als Käsestraße allein ohne das Gütezeichen zeitlich und finanziell gar nicht machbar. **Welche Resonanz erleben Sie seitens der Verbraucher?**

Vor allem Touristen sind fasziniert von der Vielfalt der Käsereien im Land. Viele, die unseren Flyer gesehen haben, kommen in unsere Hofläden und Betriebe. Dieses große Interesse freut uns natürlich sehr.



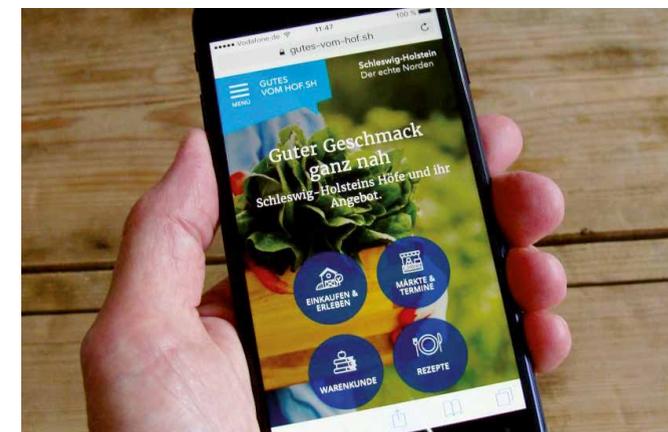
**TIPP**  
Das große Käsestraße-Paket unter [www.gutes-vom-hof.sh](http://www.gutes-vom-hof.sh) auf dem Marktportal online bestellen

# Einkaufen um die Ecke

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

Wo ist die nächste Hofkäserei mit eigenem Laden? Auf welchen Wochenmärkten sind Käsereien mit Ständen vertreten? Und nicht zuletzt: Wie kann man Käsestraßen-Produkte online bestellen? Antworten auf alle diese Fragen gibt das Direktvermarkterportal GUTES VOM HOF.SH der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein. Es weist den Weg zu rund

200 Hofläden im Land, zu Wochenmärkten und Events für Genießer, bietet Produktinfos, Rezepte sowie einen Online-shop – und zur Saison 2021 wird GUTES VOM HOF.SH auch erstmals Restaurants und Landgasthöfe, Cafés und Bistros, die stark mit regionalen Produkten arbeiten, präsentieren. [www.gutes-vom-hof.sh](http://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>



# Einkaufen gehen mit ...

Selvihan Benda, Verbraucherzentrale

**GESCHMAQ:** *Frau Benda, immer wieder werden uns Lebensmittel als Superfood verkauft. Aber was genau macht eigentlich ein Lebensmittel zum Superfood?*

**SELVIHAN BENDA:** Es gibt bisher keine offizielle Definition oder gesetzliche Regelung, was ein Superfood ist. Als Superfood werden häufig natürliche, exotische Lebensmittel angeboten, die größere Mengen an beispielsweise Vitaminen oder Mineralstoffen enthalten. Sie sind als Zusatz in funktionellen Lebensmitteln (etwa Brötchen mit Chiasamen) oder in Kapsel- sowie Pulverform als Nahrungsergänzungsmittel auf dem Markt. Außerdem sind sie als Zutat für besonders „gesunde“ Rezepte vertreten – in Müsli, Smoothie oder Kuchen.

**Bei Superfood handelt es sich häufig um eher hochpreisige, exotische Lebensmittel mit komplizierten Namen, die von weit herkommen. Gibt es heimische Alternativen? Welche Vorteile bieten diese?**

Ja, es gibt jede Menge heimischer Alternativen, für die wir als Verbraucherzentrale plädieren. Auch sprechen einige Gründe dafür, heimische Lebensmittel aus der Region dem exotischen Superfood vorzuziehen: Der regionale Einkauf unterstützt die Landwirte und Wirtschaft vor Ort. Durch kürzere Transportwege werden weniger schädliche Klimagase freigesetzt, was besser für die Umwelt ist. Viele heimische Lebensmittel sind genauso nährstoffreich, außerdem häufig frischer und preisgünstiger. Um nur einige Beispiele zu nennen: Anstelle von Chiasamen eignen sich Leinsamen als Quelle

für Omega-3-Fettsäuren, Hirse sowie Hafer sind gute Quinoa-Alternativen hinsichtlich Protein- und Eisengehalt, der heimische Sanddorn kann es mit der Goji-Beere hinsichtlich hohem Vitamin C-Gehalt aufnehmen. Wenn wir schon bei Vitamin C sind, das für viele vor allem im Winter eine große Rolle spielt: Kartoffeln und Kohl sind hervorragende Vitamin C-Lieferanten, die zudem vollgepackt sind mit weiteren Nähr- und Ballaststoffen.

**Worauf sollte beim Kauf und Verzehr von Superfood geachtet werden?**

Es kommt immer wieder vor, dass als Superfood verkaufte Beeren, Samen, Algen oder getrocknete Pflanzen mit Pestiziden, Schwermetallen (beispielsweise Arsen, Cadmium), polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK), Mineralöl oder krankmachenden Bakterien belastet sind. Auch ein gesundheitlicher Mehrwert im Vergleich zu heimischen Lebensmitteln ist wissenschaftlich nicht bewiesen. Außerdem ist exotisches Superfood meist in verarbeiteter Form verfügbar, zum Beispiel getrocknet. Durch Trocknung oder Wärmebehandlung können beworbene Inhaltsstoffe zum Teil verloren gehen.

**Unser Fazit:**

*Es ist schon klar, dass nicht alles ersetzt werden kann, aber: Viele heimische Lebensmittel sind eine gute Alternative und bieten ebenso viele wertvolle Inhaltsstoffe wie exotisches Superfood. Zudem gibt es sie meist in frischer Qualität, aus regionalem Anbau und auch unverpackt.*



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

# Tu Dir was Gutes: Trink flüssiges Obst!

Aus den Gärten Schleswig-Holsteins



Seit über 70 Jahren lautet unsere Philosophie: Höchste Fruchtqualität für Genießer, die den Geschmack von „Natur pur“ zu schätzen wissen. Die Vielfalt unserer Fruchtsaftspezialitäten bietet Abwechslung für jeden Geschmack.

## Erfrischend, lecker und gesund – aus Tradition.

**Besuchen Sie unseren Saftladen  
Probieren. Kaufen. Genießen.**

Alle Steinmeier-Produkte gibt's auch im großen Saftladen in Kiesby/Kaltoft nahe der Schlei:  
Mo-Fr 8-12 Uhr, von September bis Mitte Dezember  
außerdem auch Mo-Fr 13-16.30 Uhr und Sa 9-12 Uhr.



Herzlichste Glückwünsche zu 55 Jahren „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“!

Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG  
Kaltoft 4 · 24392 Kiesby · Telefon 04641 2301 · Fax 04641 7399  
www.suessmosterei-steinmeier.de



Ein Prosit auf die Handwerkskunst: Spitzmund-Erfinder Andreas Werner in der Destillerie Isarnhoe.



## Auf Spurensuche nach dem Gin des Lebens

*Qualitätspartnerschaft: Spitzmund-Chef Andreas Werner brennt seinen Gin in Ralf Stelzers Destillerie Isarnhoe*

Seit 2014 sorgt der schleswig-holsteinische Spitzmund Gin bei Barkeepern wie Hobbyshakern für Furore. Die angesagte Wacholderspirituose hat Andreas Werner, Ex-Betreiber der Kieler Trafobar, gemeinsam mit dem Destillateur Ralf Stelzer entwickelt. In dessen Destillerie Isarnhoe stießen die zwei Qualitätsfanatiker auf die Auszeichnung ihres Gemeinschaftsprodukts mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ an.

Als Andreas Werner noch als Barkeeper arbeitete, gehörte selbstverständlich auch Gin zu seinem täglichen Handwerkszeug. „Doch anders als andere Spirituosen wurde Gin nie pur bestellt und getrunken“, erinnert er sich, „der war den meisten Gästen zu bitter, zu tannennadelig.“ Diese Beobachtung wurde zur Initialzündung für den Spitzmund Gin. „Ich wollte einen Gin, den man auch pur trinken kann!“ Auf Empfehlung landete er mit seiner Idee bei Ralf Stelzer. Der gelernte Kunstschmied destilliert seit vielen Jahren in einem Hofgebäude hinter seiner idyllischen Reetdachkate in Altenhof-Schnellmark bei Eckernförde hochklassige Spirituosen – und er machte sich gemeinsam mit Andreas Werner auf die Suche nach dem Gin des Lebens.

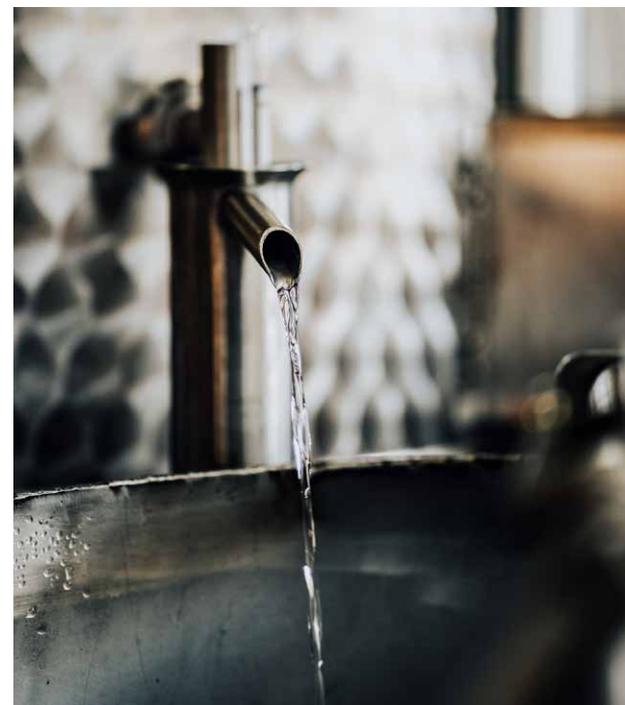
Ob es sechs oder doch erst zwölf Monate dauerte, bis sie beide mit den Ergebnissen rundum zufrieden waren, das wissen sie beide nicht mehr genau. Aber so viel ist unbestritten: Am Anfang lagen die Vorstellungen weit auseinander – und am Ende stand ein Produkt, das nicht nur den Geschmack der beiden Macher traf, sondern seitdem auch unzählige Fans in der Barszene wie auch unter Freizeit-Bartendern gefunden hat. Was ganz genau drinsteckt, das mögen Andreas Werner und Ralf Stelzer nicht verraten. Aber wer in die kleinen Edelstahl tanks mit den Ansätzen schaut, der erkennt in dem einen Zitrusfrüchte, Koriander, natürlich Wacholderbeeren und manch anderes Gewürz, in dem anderen Pflaumen und Äpfel.



Kochböden steigt das Destillat in der Brennkolonne empor, bis das so klare wie kostbare und nicht zuletzt hochprozentige Nass am Ende in dünnem Strahl aus einem silbernen Hahn in einen großen Tank läuft. 600 Liter werden es heute sein. Bevor diese in Flaschen abgefüllt werden, kommt noch enthärtetes Wasser aus der nahen Krusendorfer Quelle hinzu, bis das Ergebnis einen Alkoholgehalt von 47%vol. aufweist.

### KONTINUIERLICH KONTROLLIERTE QUALITÄT

Auf der für Spitzmund-Produkte typischen schwarzen Tonflasche wird am Ende „Handcrafted“ stehen. Und ab 2021 wird auch das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ auf der Flasche prangen. Für Andreas Werner ein folgerichtiger Schritt: „Unser Gin ist ein hochwertiges, aus besten Zutaten nach traditionellem Verfahren in Schleswig-Holstein hergestelltes Produkt, dessen Qualität ebenso wie die Prozessqualität hier in der Destillerie regelmäßig kontrolliert wird.“ Trotzdem: „100-prozentig gleich wird der Gin nie schmecken“, so Ralf Stelzer, „denn jeder Ansatz, jede Charge ist und bleibt ein Unikat.“ Genau das macht ja am Ende den Reiz an regionalen Produkten in Manufakturqualität aus – und damit auch den Gin des Lebens.



**Traditionelle Handwerkskunst:** Ralf Stelzer befeuert seine neue Brennanlage mit Eichenholz – damit Physik und Chemie in der Brennblase kraftvoll ihres Amtes walten können.



### ECHTE MANUFAKTURARBEIT

Die Produktion ist von viel Handarbeit geprägt. „Zu Beginn schnippeln und mischen wir die Zutaten für die Ansätze“, berichtet Ralf Stelzer, „das ist echte Manufakturarbeit.“ Sechs Tage lang schwimmen die natürlichen Geschmacksgeber in Alkohol, bevor der Ansatz gesiebt und der danach verbleibende aromatisierte Auszug dann destilliert wird. Lange gab es in Schnellmark nur eine Brennblase – doch je erfolgreicher der Spitzmund Gin wurde, je knapper wurden die Kapazitäten. Auch dank Aktiv-Regions-Mitteln gibt es im Hause Stelzer seit Kurzem eine zweite, größere Anlage. Und in der wird bei unserem Besuch zum ersten Mal eine Charge Gin für Andreas Werner gebrannt.

### DEN REST ERLEDIGEN PHYSIK UND CHEMIE

Mit Eichenholz aus dem benachbarten Aschauer Wäldchen hat Ralf Stelzer die Brennanlage auf Temperatur gebracht und mit den Auszügen befüllt – „den Rest erledigen Physik und Chemie“, kommentiert der Destillateur verschmitzt. Für Laien mutet der Prozess wie ein Wunder an. Es brodelt, dampft und blubbert, über mehrere

**Spitzmund**  
Andreas Werner  
[www.spitzmund.com](http://www.spitzmund.com)

**Destillerie Isarnhoe**  
Ralf Stelzer  
[www.destillerie-altenhof.de](http://www.destillerie-altenhof.de)

# Früher oder später ...

## Aperitifs und Digestifs aus Schleswig-Holstein

Ob vor dem Essen oder danach: Prost Mahlzeit – mit Gütezeichen-Getränken aus dem echten Norden! Pur oder gemixt. Rezepte gibt's hier. Und dazu noch Tipps und Infos von Spitzmund-Chef Andreas Werner.

### Flensburger Edles Helles

„Bier ist ja Grundnahrungsmittel. Das geht vor, zu und nach dem Essen. Tipp: Alsterwasser mit Gin – da sagen wir dann ‚Broders‘ zu.“



### Rosemary Smash

4 cl Spitzmund Gin | 3 cl Zitronensaft | 2 cl Zuckersirup, Rosmarinzweig

„Spitzmund Gin geht auch wunderbar pur. Oder im Winter mit heißem Wasser, Zitronensaft, Honig, Zimtstange und Nelken-gespickten Zitronenscheiben.“

### KüCo

50 cl Küstennebel | 150 cl Cola

„Der Anislikör bringt eine tolle, leicht gewürzige Note. Passt übrigens auch ganz wunderbar zu Fisch, Muscheln & Garnelen.“



### Ocean Race

3 cl Kyle's Club Vodka | 2 cl Likör 43 | 3 cl Lime Juice | 1 cl Mangosirup | 5 cl Orangensaft | 5 cl Pfirsichsaft | 1 Spritzer Bols Blue Curacao | Glas: Longdrinkglas mit Eis | Zubereitung: Im Shaker | Blue Curacao on top

„Vodka ist die Spirituose der 1000 Möglichkeiten, da kann man alles mit machen, nicht nur Martini und Cosmopolitan. Einfach mal ausprobieren ...“



### Oldesloer Alter Weizenbrand

„Ein hochwertiges Produkt, sehr nordisch. Das gehört in Schleswig-Holstein einfach dazu – und wird natürlich pur getrunken.“



# Plastik oder Glas? Eine Pfand-Frage...

*Mehrweg und regional – eine Frage der Ehre!*

— Rumpel, rumpel, knirsch ... Die leere Plastikflasche verschwindet mit Getöse im Schlund des Pfandautomaten. Schnell den 25-Cent-Bon kassiert mit dem guten Gefühl, etwas zum Wertstoffkreislauf beigetragen zu haben. Wird doch alles wieder verwertet, oder? Die Antwort lautet: leider nicht.



Denn Pfand bedeutet nicht gleich Mehrweg. Auch auf viele Einweg-PET-Flaschen wird Pfand erhoben. Für diese führt der Weg dann ohne große Umwege in den Schredder. Nur ein Drittel der unsterblichen Plastiküberreste werden als neue Kunststoffflaschen wiedergeboren.

Noch schlimmer in Bezug auf Sinn des Lebens und Wiedergeburt geht es den pfandfreien PET-Flaschen. Vom Verpackungsgesetz 2019 schnöde ignoriert, endet ihr vielleicht formschöner, aber sehr kurzer Weg bestenfalls in der Gelben Tonne. Nicht selten geht es von da direkt in die Verbrennungsanlage. Pro Jahr, so die Deutsche Umwelthilfe, werden in Deutschland 16,4 Milliarden Einweg-Plastikflaschen weggeworfen. Es bleibt von so einem Flaschenleben viel Rauch – und wenig Sinn.

Nachhaltigkeit ist Trumpf, Mehrwegsysteme sind keine ganz neue Erfindung. Hier kann die geeignete und hinreichend intelligente PET-Flasche etwa 25 Mal neu befüllt werden. Gut ausgebildete Glasflaschen erfreuen sich sogar bis zu 50 Mal an ihrer jeweils neuesten Getränkeseele. Allerdings verbraucht das höhere Gewicht der dicken Glasdinger beim Transport mehr Energie. Kürzere Wege können das wieder ausgleichen,

das kleine dicke Glas hat gute Gewinnchancen auf der Kurzstrecke. Regional kaufen macht also auch bei Getränken durchaus Sinn. Und hat bei Glasverpackungen auch noch einen Fitnessaspekt.

Dennoch: Die Mehrwegquote in Deutschland sinkt und sinkt. Laut Bundesumweltamt war im Jahr 2018 nicht mal mehr jede zweite Getränkeflasche im Mehrwegsystem unterwegs, von Milch und Joghurt in Pfandgläsern und -flaschen ganz zu schweigen. Und auch Tomatenmark oder Müsli im Pfandbehälter bleiben Nischenprodukte, ein wenig desillusioniert hoffen sie im Bioregal auf einen sprunghaften Anstieg ihrer Population.

Wer oder was steht also der Reinkarnation unserer Flaschen und Glasbehälter im Wege? Ist es die schlechte Unterscheidbarkeit von Einweg- und Mehrweg-Verpackungen? Ist es unser Gleichmut, womöglich sogar Bequemlichkeit? Wir alle können mit unserem Kaufverhalten dem Leben unserer Flaschen mehr Sinn, Vielfalt und vor allem Inhalt geben. Mehrweg und regional – eine Frage des Pfandes? Wir denken: eine Frage der Ehre.

www.nah.sh

# Wir sind für euch da!

Damit ihr gut und  
sicher ankommt.



**NAH.SH**  
Der Nahverkehr

Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

# GUTES VOM HOF.SH

Thilo Metzger-Petersen  
Hof Backensholz

## Guter Geschmack ganz nah

**Neu:  
Mit Online-  
Marktplatz**  
Jetzt noch  
einfacher online  
einkaufen

Kleine Bauernhof-Abenteuer erleben, Land-Duft schnuppern und ganz besondere Lebensmittel entdecken, direkt beim Erzeuger, im Hofladen und auf Märkten. Das ist GUTES VOM HOF.SH. Das Onlineportal bietet einen Überblick über Schleswig-Holsteins Höfe und ihr Angebot. Dazu gibt's Warenkunde, Rezepte, Veranstaltungstermine – und seit Kurzem einen großen Online-Marktplatz.  
[www.gutes-vom-hof.sh](http://www.gutes-vom-hof.sh)



**Schleswig-Holstein**  
Der echte Norden

