

GÜT

Das Magazin des
Gütezeichens
Schleswig-Holstein



Ausgabe #2

16–19 Familiengeheimnisse:
Holsteiner Katenschinken
von Lohff

20–23 Käse mit Wow-Effekt:
familia-Warenhaus Husum

24–25 Grüne Glücksbringer:
Glücksklee – Im Norden
gewachsen

26–27 Gedanken zum
Gartenjahr: Von John Langley

28–29 Güte Tropfen:
Spirituosen aus
Schleswig-Holstein

34–35 Die Supernasen:
Käseprüfung in Malente

36–38 Die Stille am Fluss:
Winterangeln

40–43 Laut beim Kraut:
Im Kohlosseum Wesselburen

46–49 Vier Richtige:
Köstliche Kohlrezepte

50–53 Rad-Runde:
Mit dem Drahtesel durch
Dithmarschen

Die Milch macht's

6–15
Gesprächs-
runde mit
Minister
Werner Schwarz

Jeder Käse ein Unikat

30–33
Zu Besuch bei
der Nordsee
Käserei

Großes Gewinnspiel

39
Mitmachen und
eine von
24 GÜTE TÜTEN
gewinnen





Moin ...

aus dem schönsten Bundesland der Welt!

Kann sich noch jemand an seine guten Vorsätze für das Jahr 2024 erinnern? Eine bessere Ernährung vielleicht? Die schafft es eigentlich immer in die Top Five der beliebtesten Zielsetzungen. Und da können wir definitiv helfen, denn mit echt guten Produkten aus Schleswig-Holstein kennen wir uns aus.

Besonders auch mit Milch und Käse. Schwarz-bunte Kühe auf grünen Weiden sind fester Landschaftsbestandteil Schleswig-Holsteins. Mit beeindruckendem Fleiß produzieren die entspannten Wiederkäuer dabei jährlich drei Milliarden Liter Milch. Dass aber die reine Menge schon lange nicht mehr das ausschlaggebende Kriterium bei der Vermarktung ist, darüber haben sich zwei junge Milchviehhalter, ein mutiger Meierist und Landwirtschaftsminister Werner Schwarz unterhalten.

Milch ist ja bekanntlich auch der Stoff, aus dem der Käse ist. Gut 25 handwerkliche Käsereien haben sich in der Käsestraße Schleswig-Holstein zusammengeschlossen. Wir besuchen die traditionsreiche Nordsee Käserei in Sarzbüttel, schnuppern bei der großen Käseprüfung in Malente ordentlich mit und lassen uns gemeinsam mit Bio-Käser Thilo in die Geheimnisse einer perfekten Käsetheke einweihen.

Regional und saisonal unterwegs besuchen wir außerdem Europas größtes Kohlanbaugesbiet in Dithmarschen. Dort lernen wir im Kohlosseum eine Menge über die Vielfalt der irdischen Kohlköpfe und des gesunden Krautes.

Und Glück. An Glück darf es auf keinen Fall fehlen im Jahr 2024. In Gönnebek zeigen uns die Gartenbaubetriebe „Im Norden gewachsen“ die Heimat des Glücksklees. Sicher ist sicher.

Mit ein bisschen Glück gibt es in dieser Ausgabe auch etwas zu gewinnen. 24 GÜTE TÜTEN mit leckeren Erzeugnissen aus Schleswig-Holstein warten auf die glücklichsten Teilnehmer. Ganz viel Spaß mit unserer GÜT!

Sandra van Hoorn
und das Gütezeichen-Team



Auf dem Titel: Laura Stolley, 24,
Landwirtin aus Leidenschaft



1965



... fing alles an. Seit diesem Jahr setzt das nördlichste Bundesland ein Zeichen – mit dem grün-weiß-blauen Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. Bundesweit vertrauen Verbraucherinnen und Verbraucher seitdem dem Qualitätssiegel, weil sie wissen: Wo das Gütezeichen drauf ist, da stecken Lebensmittel drin, die höchste Anforderungen an Qualität und Genuss erfüllen. Denn alle Produkte, die

das Gütezeichen tragen, werden mehrmals im Jahr strengen Qualitätsprüfungen unterzogen.

Bevor einem Produkt das Gütezeichen verliehen wird, werden die Produktqualität wie auch die Prozessqualität und natürlich die Regionalität genau unter die Lupe genommen. Nur wenn alle Parameter stimmen, wird es dem Qualitätsausschuss bei der Landwirtschaftskammer vorgestellt, der unabhängig darüber entscheidet, ob ein Produkt in die stetig wachsende Gütezeichenfamilie aufgenommen wird. Zusammengesetzt aus Vertreterinnen und Vertretern der Land- und Ernährungswirtschaft, des Lebensmittelhandwerks und -handels, der Politik und des Verbraucherschutzes ist der Qualitätsausschuss die letzte kritische Instanz, die ein Erzeugnis durchlaufen muss, bevor es sich mit dem traditionellen Schleswig-Holstein-Siegel schmücken darf.

www.gzsh.de





WAS UNS WAS WERT IST



Trecker, so weit das Auge reicht. Kilometerlange Kolonnen auf den Straßen, Hunderte der großen Landmaschinen dicht an dicht auf zentralen Plätzen vom Kieler Exerzierplatz bis zum Brandenburger Tor. Die bundesweiten Demonstrationen der Bäuerinnen und Bauern haben viel Sympathie und Verständnis in der Bevölkerung ausgelöst.

Zu voll war das Fass gelaufen, zu hoch die Frustration, die Planungsunsicherheit und Zukunftsangst unserer Landbewirtschaftler. Und es bewegt sich etwas, in der Politik, aber auch in den Köpfen der Menschen.

Ute Volquardsen

Präsidentin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, ist Vorsitzende des Gütezeichen-Qualitätsausschusses. Die Landwirtin lebt mit ihrer Familie auf einem Hof in Nordfriesland und engagiert sich unter anderem in der Zukunftskommission Landwirtschaft auf Bundesebene.

Wir alle können dazu beitragen, unsere heimische Landwirtschaft mit ihren hohen Standards in Pflanzenproduktion und Tierhaltung zu erhalten und weiter zu entwickeln. Die Bäuerinnen und Bauern erzeugen nicht nur unsere hochwertigen Lebensmittel, sie pflegen auch unsere Kulturlandschaft und setzen Natur- und Artenschutzmaßnahmen um. Dabei brauchen sie Unterstützung. Denn in vielen anderen Ländern gelten diese Standards nicht, es kann viel billiger produziert werden.

Unsere Solidarität zeigen wir am deutlichsten beim Einkaufen. In den Märkten des Lebensmittelhandels werden viele Weichen für die bäuerlichen Familienbetriebe gestellt. Wer konsequent Produkte aus der Region kauft, trägt seinen Teil dazu bei, auch gerade die kleineren Höfe zu erhalten.

Weil uns die Landwirtschaft in Schleswig-Holstein was wert ist.

Interview: Eckhard Voß

Text: Detlef Art

Fotos: Sven Sindt

Die M mach

Die Milchwirtschaft gehört zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen in der schleswig-holsteinischen Landwirtschaft. 360.000 Milchkühe im Land produzieren rund drei Milliarden Liter Milch pro Jahr, die nicht nur pur, pasteurisiert, ultrahocherhitzt mit verschiedenen Fettgehalten getrunken, sondern auch zu vielen Produkten verarbeitet wird. Jetzt schickt sich der Nachwuchs an, die milcherzeugenden Betriebe zu übernehmen. Zwei aus der neuen Generation, die Nachwuchslandwirte Laura Stolley und Tim Müller, haben sich mit Landwirtschaftsminister Werner Schwarz und dem altgedienten Bio-Landwirt Hans Möller unterhalten.

ilich t's

Werner Schwarz, 63, ist seit 2022 Minister für Landwirtschaft, ländliche Räume, Europa und Verbraucherschutz des Landes Schleswig-Holstein. Zuvor war er 14 Jahre lang Präsident des Bauernverbands Schleswig-Holstein, von 2012 bis 2022 auch Vizepräsident des Deutschen Bauernverbands. Werner Schwarz wurde auf dem Hof Gut Frauenhof in Stormarn groß, den er nach Abschluss seiner Lehre zum staatlich geprüften Landwirt auch ab 1983 bewirtschaftete – Schwerpunkte: Ackerbau und Tierhaltung.

Seit 2013 wird der Betrieb von einem seiner Söhne geführt. Noch in seiner Zeit als Bauernverbandspräsident zählte Werner Schwarz zu den treibenden Kräften hinter dem schleswig-holsteinischen „Dialogprozess Zukunft der Landwirtschaft“. Die 24 dabei entstandenen Thesen prägen auch seine Arbeit als Minister. Jüngster Ausdruck ist die im Dezember 2023 landesweit gestartete „WIR“-Kampagne, mit der Werner Schwarz „einen neuen Geist der Zusammenarbeit und des Zusammenhalts befördern möchte“.

GÜT Welche Bedeutung haben die Milchviehhaltung und Milchwirtschaft in Schleswig-Holstein?

Werner Schwarz: Die Milch-erzeugung ist ein wichtiges Stand-bein für die schleswig-holsteinische Land- und Ernährungswirtschaft und hat in Schleswig-Holstein eine lange Tradition. Sie ist überwiegend durch Familienbetriebe geprägt und leistet im ländlichen Raum einen wichtigen Beitrag zur Wertschöpfung, Be-schäftigung sowie zum Erhalt und Pflege der Kulturlandschaft. Dies gilt insbesondere für unsere Grünland-regionen, in denen vielfach Ein-kommensalternativen fehlen und in denen oft unter erschwerten Bedin-gungen gewirtschaftet wird. Gerade durch den Rindermagen kann Grünland veredelt werden und steht schlussendlich in Form von Milch und Fleisch als wertvolles Nahrungs-mittel zur Verfügung.

GÜT Welche Zukunft hat das Thema in Schleswig-Holstein, wie entwickelt sich die Milchwirtschaft und wie möchte die Politik sie beeinflussen?

Werner Schwarz: Ich sehe grundsätzlich gute Zukunftspers-pektiven für die Milcherzeugung und Milchverarbeitung im Land, auch wenn die Situation auf dem Milch-markt weiterhin äußerst angespannt ist. Denn Schleswig-Holstein verfügt über ausgezeichnete Rahmenbedin-gungen. Sowohl die Struktur unserer Milch erzeugenden Betriebe als auch der ausgezeichnete Ausbildungs-stand unserer Betriebsleiterinnen und -leiter, verbunden mit guten Klima- und Bodenverhältnissen, ma-chen Schleswig-Holstein zu einem europaweit bevorzugten Milcherzeu-gungsstandort. Gleichzeitig haben sich die gesellschaftlichen Anfor-derungen verändert. Themen wie Tier-

haltung und Tierwohl rücken zuneh-mend in den Fokus. Darüber müssen wir reden, genauso wie über die Klimaentwicklung und den Einfluss der Landwirtschaft darauf. Dort set-zen wir mit unserem Dialogprozess zur „Zukunft der Landwirtschaft“ und unserem Kompetenzzentrum für klimaeffiziente Landwirtschaft an.

GÜT Laura und Tim, wirtschaftet ihr kon-ventionell oder „Bio“ und ist das eine bewusste Entscheidung für die Zukunft?

Tim Müller: Für mich ist „Bio“ ein Anforderungsprofil und auch eine Hürde. Ich kann sagen, dass ich Landwirtschaft so betreibe und mit den Tieren so umgehe, wie ich es für richtig empfinde. Natürlich frage auch ich mich, ob „Bio“ nicht doch der richtige Weg wäre. Ich sehe da aber viel Unsicherheit und eine Ent-lohnung, die für uns nicht ausreicht. Für mich ist das Verhältnis Mensch – Tier am wichtigsten.

Laura Stolley: Auch wir pla-nen aktuell keine Umstellung auf Bio-Landwirtschaft, obwohl wir die Bio-Standards schon heute annä-hernd erfüllen. Wie es in zehn Jahren aussehen wird, kann ich heute noch nicht sagen.


Hans Möller: Ich habe vor 20 Jah-ren den Hof übernommen und auf „Bio“ umgestellt. Das würde ich jeder-zeit wieder machen und bereue nicht, dass ich es getan habe. Die Umstel-lung hat sicher dazu beigetragen, dass es unseren Hof heute noch gibt, so divers, wie wir heute aufgestellt sind. Ich habe damals eine ganz konven-tionelle Ausbildung zum Landwirt ge-macht und wollte mit dem chemischen Pflanzenschutz meines Vaters nichts zu tun haben. Im dritten Lehrjahr habe ich 3.000 Hühner in Legebatterien be-treut und nach meiner ersten Woche im Hühnerstall war ich mir sicher: So einen Scheiß machst du nicht, wenn du den Hof übernimmst.

GÜT Die Zahl der Höfe in Schleswig-Holstein sinkt, Nachfolge wird zum Problem. Wenn Sie die beiden Nachwuchslandwirte hören, was löst das für Gefühle aus?

Werner Schwarz: Begeiste-rung! Dabei spielt es keine Rolle, ob „Bio“ oder konventionell. Es ist wichtig, dass junge Menschen eine Zukunft in der Landwirtschaft sehen. Denn wir müssen auch künftig die Ernährung der schleswig-holsteini-schen Bevölkerung sicherstellen, dazu brauchen wir dringend qualifi-zierte Nachwuchskräfte.

Das Interview zur Situa-tion und Perspektive der Milchviehwirtschaft fand im Büro von Landwirt-schaftsminister Werner Schwarz statt.





Laura Stolley, 24, lebt und arbeitet mit ihren Eltern Astrid und Uwe Stolley auf dem Hof in Selk, der seit 300 Jahren in Familienbesitz ist. Nach ihrer landwirtschaftlichen Ausbildung auf drei Milchviehhöfen absolvierte sie ein praktisches Jahr, unter anderem als Erntehelferin in Australien. Nach ihrer Rückkehr besuchte sie die Landwirtschaftsschule und die höhere Landbauschule in Rendsburg – und stieg als staatlich geprüfte Agrarbetriebswirtin zunächst als Angestellte in den elter-

lichen Hof ein. Vater Uwe will noch bis 60 weitermachen, 2026 übernimmt dann Laura, die sich auch als Sprecherin des Agrarausschusses der Landjugend engagiert, den Hof: „Ich habe einfach Lust und Freude daran, Landwirtin zu sein, und deshalb haben wir uns im Rahmen der Betriebsnachfolge im letzten Jahr auch dazu entschieden, für unsere 140 Kühe einen neuen Milchviehstall zu bauen, denn wir sind uns sicher, dass Produkte made in Schleswig-Holstein niemals ersetzt werden können.“



„Es ist etwas Besonderes, wenn unsere Milch Teil des in ganz Schleswig-Holstein berühmten Holtseer Tilsiters ist.“

Laura Stolley

GÜT Stichwort Bio: Der Bundeslandwirtschaftsminister wird immer wieder mit dem Ziel 30 Prozent Biolandwirtschaft zitiert. Wo stehen wir in Schleswig-Holstein und auf welchem Weg sind Sie im Landwirtschaftsministerium?

Werner Schwarz: In Schleswig-Holstein liegt der Anteil der ökologisch wirtschaftenden Betriebe bei rund acht Prozent. Im Koalitionsvertrag haben wir uns darauf verständigt, die Zahl in der laufenden Legislaturperiode zu verdoppeln. Das ist ein ambitioniertes Ziel. Wir versuchen daher den Absatz zu erhöhen. Denn nur wenn die Nachfrage steigt, passt sich in Folge dessen auch die Produktion an. Noch ungenutzte Marktchancen für Bio-Lebensmittel sehe ich in der Außer-Haus- und in der Gemeinschaftsverpflegung. Um diese aufzuzeigen, haben wir gezielt ein neues Förderangebot zur Beratung und Information aufgelegt.

GÜT Heruntergebrochen auf Schleswig-Holstein sind wir damit beim Gütezeichen Schleswig-Holstein, das auch eine klare Verortung und eine Qualitätsaussage beinhaltet. Welche Bedeutung haben solche Qualitätssiegel als Absendermarke?

Hans Möller: Das Gütezeichen ist eines der ältesten Qualitätssiegel in Deutschland und sehr etabliert, gerade auch bei den Best Agern. Wir stehen zur Region und uns ist es wichtig, genauso wie unseren Handelspartnern. Sie können damit die Identität und Herkunft der Produkte herausstellen und bewerben. Jetzt gilt es, die jüngere Generation zu gewinnen, und da ist das Magazin GÜT ein toller Ansatz.

GÜT Ein weiteres Problem waren die über die Jahre stark schwankenden Milchpreise. Welche Bedeutung haben die Lieferbeziehungen zu den Molkereien und wie schaffen wir es, Preise zu

stabilisieren, die ein auskömmliches Einkommen sicherstellen?

Tim Müller: Molkereien und Landwirte müssen den Weg in Zukunft mehr gemeinsam gehen. Ich habe bei meiner Großmolkerei das Gefühl, eine abhängige, kleine Nummer unter vielen zu sein. Unabhängigkeit und Freiheit sind für mich sehr wichtig. Deshalb ist der klassische Weg der Milchvermarktung nicht zufriedenstellend und hat mit Wertschätzung ganz wenig zu tun. So klein und so jung unsere Direktvermarktung zurzeit noch sein mag, es ist etwas ganz anderes, seine eigenen Milchprodukte wie unseren Käse in der Hand zu halten und die Wertschätzung des Kunden zu spüren.

Laura Stolley: Wir liefern mit der Holtseer Meierei an einen eher regionalen Abnehmer und haben nicht das Gefühl, eine kleine Nummer zu sein. Unser Verhältnis ist sehr viel persönlicher, auch wenn das in den letzten Jahren etwas abgenommen hat, weil wir nur noch an die Genossenschaft liefern und damit ein Teil eines großen Ganzen sind. Aber dennoch ist es etwas Besonderes, wenn unsere Milch Teil des in ganz Schleswig-Holstein berühmten Holtseer Tilsiters ist.

GÜT Hans, ihr seid den Schritt mit einer eigenen Meierei noch konsequenter gegangen. Warum habt ihr das gemacht?

Hans Möller: Das Besondere an der Meierei Horst ist, dass wir eine Konsum- und Liefergesellschaft sind. 760 Bürger und mittlerweile 12 Landwirte betreiben die Meierei mit dem Ziel, traditionelle Milchverarbeitung zu erhalten und die Landwirte ordentlich zu entlohnen.

Tim Müller: Wir sind ganz jung in der Direktvermarktung, aber unser



Tim Müller, 33, betreibt den Familienbetrieb in Ostholstein mittlerweile in dritter Generation. Vor zehn Jahren hat er sich entschieden, den 210 Hektar großen Betrieb in Riepsdorf, nur acht Kilometer von der Ostsee entfernt, mit mittlerweile 340 Kühen im Vollerwerb zu übernehmen. „Ich habe mich aus purer Leidenschaft für das Handwerk und die Arbeit mit den Kühen dafür entschieden.“ Tierwohl und Respekt stehen für ihn an erster Stelle. Ihm liegt es am Herzen,

jungen Menschen eine Plattform zu bieten, auf der diese sich entfalten können. Sein Hof beschäftigt heute 12 Menschen – neben der Schule, in Ausbildung oder in Vollzeit „mit Fokus auf der Arbeit mit den Tieren.“ In der Futtererzeugung arbeitet Tim Müller zunehmend mit Landwirten aus der Umgebung zusammen und sucht perspektivisch mehr Synergien mit ihnen, auch, weil er vor einem halben Jahr in die Käse-Direktvermarktung eingestiegen ist.

Ansatz ist es, nicht am Ladenregal aufzuhören, sondern auf den Kunden zuzugehen, mit ihm über uns und unsere Produkte zu sprechen. Und da erlebe ich immer wieder ein großes Interesse an der Landwirtschaft – und auch die Bereitschaft, uns zu unterstützen. Den Leuten ist es wichtiger denn je, zu wissen, woher ihre Nahrung kommt und wie sie produziert wird. Deshalb finde ich auch das Gütezeichen super.

Werner Schwarz: Es zeigt sich, dass der Dialog mit Verbraucherinnen und Verbrauchern zur Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten immer wichtiger wird. Es reicht heutzutage nicht mehr aus, einfach nur Milch, Käse und Joghurt herzustellen. Vielmehr können Marketing, eine Geschichte, eine umfassende Qualitätskontrolle und eben auch ein Gütesiegel zu einem besseren gegenseitigen Verständnis und zu einer ökonomischen Entwicklung eines Betriebes beitragen.

GÜT Nicht zuletzt auf Grund der vielen Krisen verzeichnet die Landwirtschaft im Moment Umsatzrückgänge. Wie können wir die Nachfrage nach regionalen, landwirtschaftlichen Produkten ankurbeln?

Werner Schwarz: Das Direktvermarkterportal „Gutes vom Hof SH“, ein Projekt meines Ministeriums, ist ein gutes Beispiel dafür, wie man lokale Strukturen stärken und regionale Produkte in den Fokus rücken kann. Auch unsere Bildungsoffensive für „Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz“ soll jungen Menschen zeigen, wie moderne Landwirtschaft funktioniert, gesunde Lebensmittel erzeugt werden und ihr Interesse daran wecken.

Hans Möller: in der Bioszene beobachten wir schon seit Anfang

„Es reicht eben nicht, eine höhere Produktionstiefe zu erzeugen, sondern es gehören Marketing, eine Geschichte, eine Qualitätskontrolle und eben auch ein Gütesiegel dazu, die letztendlich auf Umsatz und Gewinn einzahlen.“

Werner Schwarz

2023 einen Warenumsatzrückgang zwischen 30 und 50 Prozent, bedingt durch die Kaufzurückhaltung, bei der Meierei Horst Stagnation, teilweise rückläufig, und wir merken, dass der Einzelhandel das mit den günstigen Marken kompensiert. Da können nur die Verbraucher gegensteuern, indem sie regionale Produkte im Supermarkt verlangen.

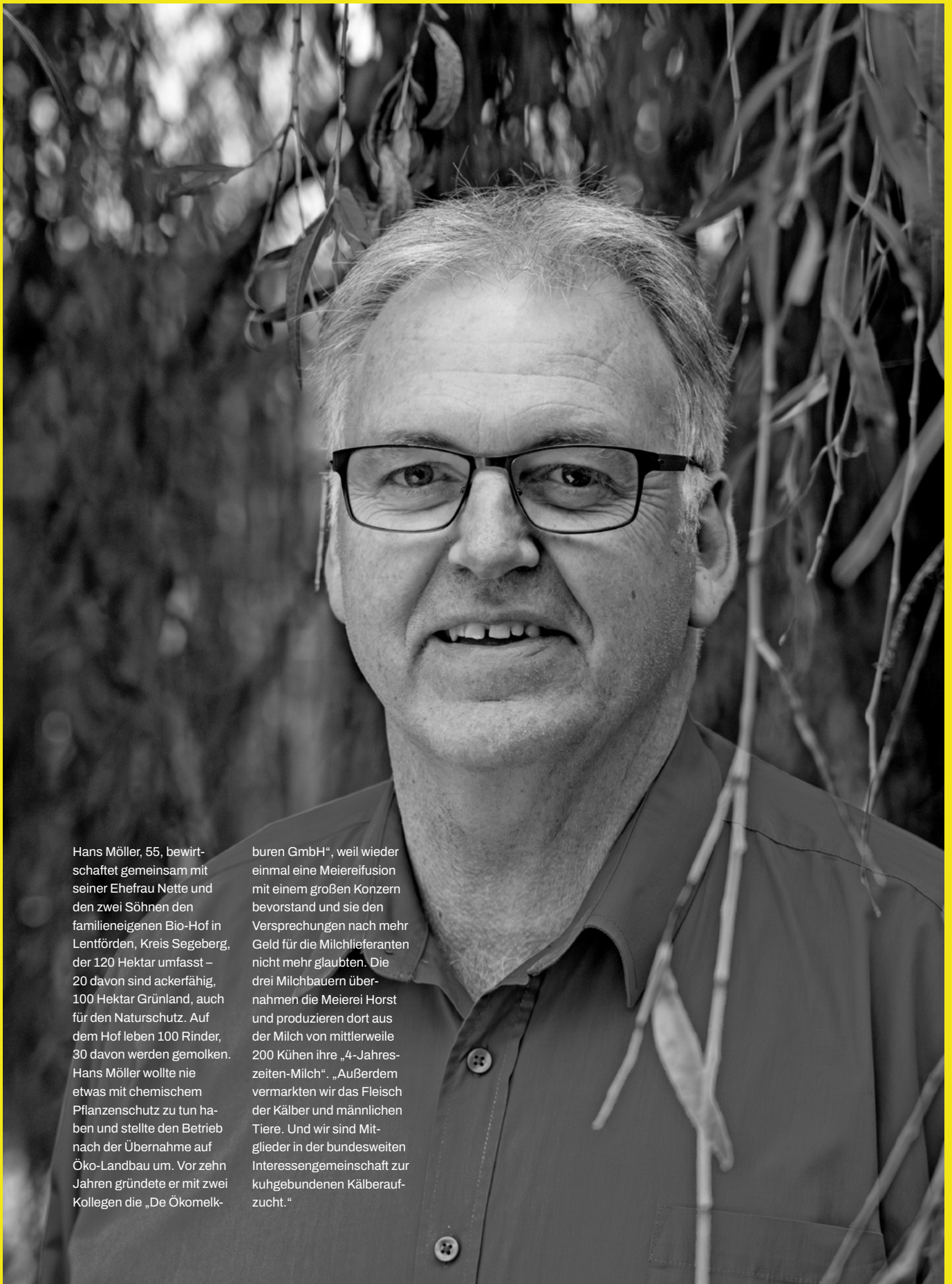
GÜT Der Landwirt ist heute auch Energie- und Naturschutzwirt und kümmert sich um Biodiversität. Wie breit seid ihr aufgestellt und wie sieht das Zukunftsmodell für euren Hof aus?

Tim Müller: Das kann eine Ausweichoption für Landwirte sein, die noch zehn Jahre vor sich haben und keine Nachfolger finden. Aber aus einem Junglandwirt, der für Milchviehhaltung brennt und entsprechend hohe Summen investiert, wird so schnell kein passionierter Energiewirt. Natürlich gibt es zahlreiche Zukunftsoptionen, die ein junger Landwirt für sich ziehen kann. Das muss jeder für sich selbst herausfinden. Tatsache ist, dass wir Landwirte Teil der Energielösung für die Zukunft sind und das auch stützen.



Laura Stolley: Tatsächlich haben sich schon meine Eltern ziemlich breit aufgestellt. Wir haben Photovoltaik auf zwei Dächern, zudem noch eine Biogasanlage im Nachbarort gemeinsam mit zwei anderen Landwirten, die allerdings bald ausläuft. Momentan können wir dort aber unsere Gülle und andere Reststoffe gut verwerten. Außerdem heizen wir unser Haus mit Knickholz aus den in Schleswig-Holstein typischen Knicklandschaften. Wir denken auf jeden Fall in Kreisläufen und sind da relativ gut aufgestellt.

Hans Möller: Wir haben einen Bürgerwindpark, den meine Söhne, die jetzt in den Betrieb einsteigen,



Hans Möller, 55, bewirtschaftet gemeinsam mit seiner Ehefrau Nette und den zwei Söhnen den familieneigenen Bio-Hof in Lentförden, Kreis Segeberg, der 120 Hektar umfasst – 20 davon sind ackerfähig, 100 Hektar Grünland, auch für den Naturschutz. Auf dem Hof leben 100 Rinder, 30 davon werden gemolken. Hans Möller wollte nie etwas mit chemischem Pflanzenschutz zu tun haben und stellte den Betrieb nach der Übernahme auf Öko-Landbau um. Vor zehn Jahren gründete er mit zwei

Kollegen die „De Ökomek-buren GmbH“, weil wieder einmal eine Meiereifusion mit einem großen Konzern bevorstand und sie den Versprechungen nach mehr Geld für die Milchlieferanten nicht mehr glaubten. Die drei Milchbauern übernahmen die Meierei Horst und produzieren dort aus der Milch von mittlerweile 200 Kühen ihre „4-Jahreszeiten-Milch“. „Außerdem vermarkten wir das Fleisch der Kälber und männlichen Tiere. Und wir sind Mitglieder in der bundesweiten Interessengemeinschaft zur kuhgebundenen Kälberaufzucht.“

für die nächsten 15 Jahre betreiben, Agrithermie gibt es auf unserem Hof, und wir haben jede Menge Betriebszweige. Wenn das eine nicht läuft, läuft das andere. Außerdem muss jede Kommune jetzt ein Wärme-konzept entwickeln, und da stehen wir Landwirte ganz vorn. Wir können Energie liefern. Da sehe ich großes Potenzial für ein passives Einkommen durch Wind, Sonne und Abwärme.

GÜT Sie setzen aber schon auf Diversifizierung oder bieten Landwirten an, über ihr Kerngeschäft hinaus Gemeinwohlaufgaben zu übernehmen und diese auch honoriert zu bekommen?

Werner Schwarz: Die Landwirtschaft zu modernisieren, der Erhalt eines lebenswerten ländlichen Raums und gleichzeitig dem Biodiversitätsverlust und dem Klimawandel entgegenzutreten, sind wichtige Zukunftsaufgaben. Diese gilt es gerade bei der Weiterentwicklung der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) in den Blick zu nehmen. Wir müssen jetzt die Weichen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft in Europa stellen. Diese Chance dürfen wir nicht verspielen. Ich habe daher ein Veranstaltungsformat ins Leben ge-

„Es geht darum, Bewusstsein für regionale Produkte zu schaffen.“

Hans Möller

rufen, um gemeinsam mit Experten aus Politik, Wissenschaft, Landwirtschaft, Gesellschaft und Verwaltung über mögliche Vereinfachungen und eine Neuausrichtung zu diskutieren. Inhaltlich geht es vor allem darum, ein Anreizsystem für eine zukunftsfähige Landwirtschaft unter Berücksichtigung von gesellschaftlichen Ansprüchen und ökonomischen Erfordernissen zu gestalten. Ich sehe unsere Landwirtschaft dabei als Teil der Lösung, ihre Leistungen sind angemessen zu würdigen und einzupreisen. Ob Klimawandelanpassungen, Biodiversitäts- und Kulturlandschaftserhalt – all dies lässt sich nur mit der Landwirtschaft umsetzen. Insbesondere kleine und mittlere Familienbetriebe müssen dabei in den Blick genommen werden.

GÜT Die Höfe um euch herum werden aufgegeben? Oder weitergeführt? Wie sieht die Zukunft der Landwirte in der Fläche aus?

Hans Möller: Meine Söhne stehen bereit und werden 2026 den Hof übernehmen.

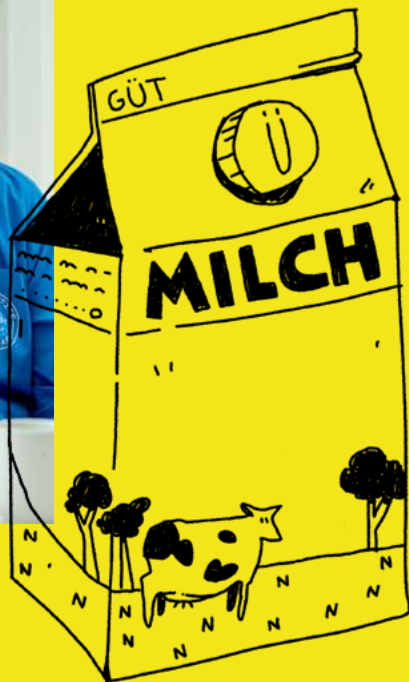
Tim Müller: Schwierig. Die Herausforderungen sind bereits sehr groß. Wenn zukünftig die Milchviehhaltung auch noch aus den Moor-gebieten verdrängt wird, werden viele Milchbauern die Tür zumachen. Mein Rat an potenzielle Hofnachfolger ist, es sich genau zu überlegen, ob das der eigene Weg ist, oder nur der von Papa und Opa. Ich ziehe vor jedem meinen Hut, der zwar die Tradition fortführen möchte, aber nüchtern betrachtet feststellt, dass es ökonomisch besser wäre, den Hof nicht weiterzuführen.

Laura Stolley: Bei uns im Ort gab es zu der Zeit, als meine Großmutter „Oma Ilse“ den Hof geführt hat, zehn Landwirte. Jetzt sind wir noch zwei Milchviehbetriebe. Generell kann auch ich nur unterstreichen,

„Den Leuten ist es wichtiger denn je, zu wissen, woher ihre Nahrung kommt und wie sie produziert wird. Deshalb finde ich auch das Gütezeichen super.“

Tim Müller





dass jeder junge Hofnachfolger seinen eigenen Weg finden muss. Ich weiß aber auch, dass jeder Betrieb nur wachsen kann, wenn ein anderer in der Nähe aufgibt.

GÜT Was löst das aus, wenn Sie das hören, Herr Minister?

Werner Schwarz: Ich bleibe optimistisch. Wir sollten aber trotz aller Veränderungsprozesse Strukturbrüche vermeiden. Wir müssen sicherstellen, dass unsere landwirtschaftlichen Flächen im Land auch in Zukunft bewirtschaftet werden können. Und wie ich immer wieder höre, gibt es vielfältige Konzepte, Betriebe weiterzuführen. Vielfältigkeit kann durch verschiedene Betriebszweige, eine hohe Wertschöpfungstiefe oder aber durch unterschiedliche Energieerzeugungskonzepte als zusätzliche Standbeine erreicht werden. Ich vertraue dabei auf die Entscheidungskompetenz unserer landwirtschaftlichen Unternehmerinnen und Unternehmer.

Milchlexikon

Butter

Butter wird aus der Sahne der Milch hergestellt. Ungesalzene Butter enthält mindestens 82 % Milchfett und maximal 16 % Wasser. Für 1 kg Butter braucht man ca. 20 l Milch, Butter gibt es in verschiedenen Sorten.

Dickmilch

Dickmilch ist ein Sauermilchprodukt. Dabei wird Milch mit Hilfe von Milchsäurebakterien (Dickmilch-Kulturen) bei Zimmertemperatur gesäuert und eingedickt. Im Gegensatz dazu arbeiten Joghurt-Kulturen bei ca. 42 °C.

Quark

Quark ist ein Frischkäse, der aus entrahmter und pasteurisierter Milch durch Sauermilchbakterien bei 22 °C für ca. 24 Stunden eingedickt wird. Danach wird die Molke durch Zentrifugieren abgetrennt.

Identitätskennzeichen

Das ovale Zeichen auf Milchverpackungen besteht aus einem dreiteiligen Code, der erstens das Erzeugerland DE, dann die Zulassungsnummer des Betriebes, (die zwei Buchstaben SH stehen für Schleswig-Holstein) sowie EG für Europäische Wirtschaftsgemeinschaft anzeigt.

Joghurt

Joghurt ist ein Sauermilchprodukt, bei dem entweder Milch oder Sahne mit Joghurt-Kulturen bei ca. 42 °C zwei Stunden gesäuert und dadurch eingedickt wird.

Käse

Käse wird aus Dickmilch und Lab aus dem Kälbermagen hergestellt. Die Käsesorten unterscheiden sich durch die Reifezeit, den Feuchtigkeitsanteil und den Fettgehalt – von Frisch- bis Hartkäse.

Laktose

Laktose ist der in der Milch natürlicherweise enthaltene Milchzucker, der im Dünndarm durch das Enzym Laktase in Glukose und Galaktose gespalten wird, um im Blut aufgenommen zu werden.

Rohmilch

Rohmilch ist die von landwirtschaftlichen Betrieben gewonnene Milch, bevor sie pasteurisiert wird. Sie darf mit behördlicher Genehmigung in der Direktvermarktung als „Milch ab Hof“ verkauft werden.

Weidemilch

Weidemilch ist die Milch von Kühen, die an mindestens 120 Tagen im Jahr mindestens sechs Stunden auf der Weide waren. Das muss auf der Packung angegeben werden.

FAMILIENGEHEIMNISSE

Text: Detlef Arlt
Fotos: Sven Sindt





Martin Lohff ist ein kommunikativer Mensch. Doch wenn es um die Gewürzmischung für den Holsteiner Katenschinken geht, sind seine Lippen vernäht. Die Zutaten sind ein Geheimnis. Seit 150 Jahren. Und so wird es bei der Fleischerei Lohff in Travemünde auch bleiben.

RAUCHZEICHEN

Seit mehr als einem Jahrhundert produziert die Familie ihren Holsteiner Katenschinken in den alten Backsteingebäuden. Entsprechend dick ist die schwarze Teerschicht, die die Räucherammer überzieht. „Hier hängt der Rauch von 140 Jahren an Decke und Wänden“, kommentiert Martin Lohff die tiefschwarze, unglaublich würzig riechende Atmosphäre in der Räucherammer. Dicht an dicht hängen hier bis zu 600 Schinken für sechs bis neun Wochen im 18 Grad kühlen Buchenholzrauch und verwandeln sich langsam in rauchendes Gold. Anschließend reifen sie noch für etwa drei Monate in der herrlich duftenden Reifeammer – übrigens neben diversen Würsten, die die gleiche Behandlung genießen. Vor dem Räuchern kommt allerdings das Pökeln der für gut befundenen Schweinehinterenteile. Zunächst werden sie über vier Wochen hinweg immer wieder per Hand gesalzen. „Dabei arbeiten wir nach einem besonderen Familienrezept. Wir mischen das grobe Meersalz mit Gewürzen und weiteren Zutaten, die allerdings geheim bleiben“, verrät Martin Lohff schmunzelnd. Das Schinken-Einsalzen kann man bei den Lohffs übrigens im Rahmen eines Workshops selbst lernen und erfahren.

STRESSARMUT

Sein Fleisch bezieht Martin Lohff seit über 30 Jahren von zwei befreundeten Landwirten. „Mein Rind-

fleischlieferant sitzt ein Dorf weiter und schlachtet seine Tiere noch selbst. Ich hole die Rinderviertel ab.“ Seine Schweine bezieht er aus Rethwischfeld bei Bad Oldesloe und lässt sie drei Kilometer weiter von einem Kollegen schlachten. Kein Schlachtstress also für die Tiere, und das ist den Lohffs wichtig: „Ich kann mir sicher sein, dass die Tiere artgerecht gehalten werden und die Abläufe bis zur Schlachtung stimmen, denn das ist für uns ein ganz wichtiger Baustein unserer Produktionskette.“ Der Fleischprofi kann schon durch bloßen Druck auf den Rohschinken feststellen, ob die Tiere Stress hatten. „Dann sind die Muskeln verhärtet, und das kriegt man auch nicht wieder weg. Aber bei unseren Tieren kann ich das zu 100 Prozent ausschließen.“

HANDWERKSQUALITÄT

Und was macht den wunderbar milden Holsteiner Katenschinken made by Lohff neben dem Familienrezept nun so besonders? „Der lange Reifeprozess, echter Buchenrauch und die Travemünder Meeresluft“, lautet die Antwort von Martin Lohff. Dabei schmeckt Schinken nicht immer gleich: „Die Blume, das kleinste Teilstück, ist besonders mager und mild-würzig, die Pape ist sehr mild im Geschmack und ihr Fett sollte mitgegessen werden, und die Kappe schließlich hat einen höheren Fettanteil und schmeckt besonders herzhaft und kernig“, so der Experte für Holsteiner Katenschinken, einem der besten Stücke aus unserem Land.



Fleischerei Lohff

Fachgeschäft
Am Dreilingsberg 2
23570 Lübeck-Travemünde
www.lohff.de

Öffnungszeiten

Mo–Fr 9–17 Uhr
Sa 9–13 Uhr

DOPPELT GÜT

Seit dem 16. Jahrhundert wird der Holsteiner Katenschinken mit viel Sorgfalt und Leidenschaft hergestellt. Als Basis dient bis heute der komplette Hinterschinken vom Schwein. Seit 1967 trägt der Holsteiner Katenschinken als damals erstes Produkt überhaupt das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein. 2006 schloss sich eine Handvoll norddeutscher Schinkenräuchereien mit dem Fleischerverband zur „Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller“ zusammen und beantragte bei der EU Herkunftsschutz. Mit Erfolg: Seit 2012 trägt der Holsteiner Katenschinken das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe (ggA)“, nur der in hiesigen Fleischereien über Buchenholz geräucherter Schinken von Schweinen aus Schleswig-Holstein darf sich mit dieser Auszeichnung schmücken.





„Unser Erfolgsrezept, nicht nur beim
Holsteiner Katenschinken: Langer
Reifeprozess, echter Buchenrauch,
Travemünder Meeresluft – und
unsere geheimen Gewürzmischungen.“

Käse



mit Wow

Dieser Geruch, diese Farben, diese Auswahl: Wer Käse liebt, der geht nicht einfach an einer appetitlich gefüllten Käsetheke vorbei. Der bleibt stehen, probiert, lässt sich beraten. Im familia-Warenhaus in Husum stehen 300 Käsesorten für den Kunden bereit, darunter qualitätsgeprüfte Leckereien von sieben schleswig-holsteinischen Käsereien. Es ist ein wahres Käse-Paradies, über das sich nicht nur die Kunden, sondern auch Verkäufer, Fachberater und Produzenten freuen.

Ein prüfender Blick, dann ein strahlendes Lächeln: Wibke Rönna, Fachberaterin „Frische“ für elf familia-Häuser in Schleswig-Holstein, ist sowas von zufrieden mit dem Anblick der Husumer Käsetheke. „Wenn der Kunde auf die Theke zugeht, dann muss er sagen: ‚Wow, was für eine tolle Käsetheke!‘.“ Warenhausleiter Matthias Eichhorn und die Leiterin der Husumer Käsetheke, Doris Clausen, freuen sich über das Lob. Frischetheken hat bei weitem nicht jeder Supermarkt – und schon gar nicht solch eine perfekt organisierte mit einem regionalen Schwerpunkt. „Wir

haben viele Urlauber hier bei uns, und die nehmen sich gerne regionalen Käse mit nach Hause“, weiß Doris Clausen aus Erfahrung.

Die gebürtige Nordfriesin ist stolz darauf ist, dass aus ihrer Heimat so anspruchsvoller Käse kommt. Backensholzer Käse zum Beispiel, bei dem viele Sorten das Gütezeichen Schleswig-Holstein tragen. Thilo Metzger-Petersen, einer der Backensholzer-Geschäftsführer, ist an diesem Morgen auch gekommen und blickt auf seine verschiedenen Käsesorten, alles Rohmilchkäse in Bioland-Qualität, die bei familia und Markt

unter der Marke Biogreno vermarktet werden. Da ist der kleine Deichkäse von Backensholz – der absolute Favorit vieler Kunden. Oder der große Deichkäse, der zwölf Monate bis zu seiner Vollendung reift und schon internationale Preise abgeräumt hat. Da sind der feine Crème-Weichkäse und der wunderschön marmorierte, pikant-aromatische Friesisch Blue-Blauschimmelkäse. „Mit Käse können wir Emotionen verkaufen“, ist sich Thilo Metzger-Petersen sicher – und probiert gut gelaunt mit den anderen verschiedene Käsesorten.

Vier Richtige (v. li.): Matthias Eichhorn, Leiter des familia-Warenhauses Husum, Wibke Rönna, familia-Fachberaterin „Frische“, Thilo Metzger-Petersen, Geschäftsführer des Backensholzer Hofes, und Doris Clausen, Käsetheken-Leiterin bei familia in Husum.



-Effekt!

„Hammerlecker mit Suchtpotential“

Jedes familia-Warenhaus setzt in seiner Frischetheke etwas andere regionale Käseakzente. Hier in Husum ist da zum Beispiel der Nordseekäse von der Nordsee Käserei in Sarzbüttel (siehe auch Seite 30), der Bauernkaas vom Käsehof Biss in Dersau, Storm's Irrtum vom Meierhof Möllgaard, der Holtseer Tilsiter von der Landkäserei Holtsee und der Vorwerker Gouda Bio Käse. „Und natürlich der Junge Pellwormer von der Inselkäserei Pellworm“, schwärmt Doris Clausen. „Der ist etwas fester, leicht würzig und salzig.“ Die vier Käse-Liebhaber fachsimpeln. Auch Kunden kommen vorbei und probieren Käsehäppchen vor dem Kauf. Doris Clausen gibt Fachwissen mit auf den Weg, berichtet über Reifezeit und Geschmack und spart nicht mit begeisterten Kommentaren: „Der Emmi Kaltbach hier schmeckt hammerlecker“, erzählt sie fröhlich einer Kundin. „Der hat Suchtpotential wie Schokolade oder Chips.“ Seit sieben Jahren ist Doris Clausen nun die Chefin der Käsetheke in Husum – und sie liebt ihren Job. „Wir haben hier freie Hand, stellen auch die vielen Frischkäsesorten selbst her; es fühlt sich so ein bisschen an wie ein eigener kleiner Laden.“

Wibke Rönna, die als Fachberaterin jeden Tag in ein bis zwei familia-Warenhäusern unterwegs ist, macht sich schon nach kurzer Zeit wieder auf den Weg. „Hier in Husum läuft alles“, lächelt sie. „Es ist ja gut, wenn man mich nicht braucht.“ Doris Clausen winkt kurz zum Abschied – schon wieder vertieft in ein Kundengespräch.



familia-Warenhaus Husum

Andreas-Clausen-Straße 2

25813 Husum

Mo–Sa 8.00–21.00 Uhr

www.familia-nordost.de

Käse-Fragen ...

an Wibke Rönnau, Fachberaterin „Frische“ für elf familia-Warenhäuser zwischen Nortorf und der dänischen Grenze:

GÜT Woher kommt Ihre Käse-Leidenschaft?

Wibke Rönnau: Von meiner Lehrchefin aus Nortorf – eine kleine süße Omi, die selbst voller Leidenschaft für Käse war. Von ihr habe ich alles gelernt.

GÜT Teilt Ihre Familie Ihre Käse-Begeisterung?

Wibke Rönnau: Sie essen tatsächlich alle gern Käse. Und neue Produkte werden immer zu Hause vorgestellt.

GÜT Kann Schleswig-Holstein besonders gut Käse?

Wibke Rönnau: Ja, wir können vor allem gut herzhaft. Und das Tolle: Die Wege vom Produzenten zum Verbraucher sind sehr, sehr kurz.

GÜT Käse schmeckt am besten ...

Wibke Rönnau: ... auf Brot, gerne Vollkornbrot. Mit oder ohne Tomaten und Gurken – geht beides.

GÜT Lieblingskäse momentan?

Wibke Rönnau: Unser Frischkäse – und alles von Backensholz.

GÜT Wann ist ein Käsetresen bei familia für Sie perfekt aufgebaut?

Wibke Rönnau: Wenn alles gut geordnet ist: rechts der Frischkäse, dann Bio, dann Hartkäse. Wenn ich den Tresen sehe, muss ich den Wow-Effekt haben und denken: Der ist aber toll aufgeräumt.

GÜT Was sollte ein Kunde nach dem Besuch am Käsetresen im Einkaufswagen haben?

Wibke Rönnau: Ich bin glücklich, wenn unsere Kunden – neben dem Gouda im Angebot – auch mal was ausprobieren und sich von unseren Fachkräften beraten lassen.



Grüne



Oxalis deppei, so weit das Auge reicht: Bei unserem Besuch im Dezember sind die Gewächshäuser der Gärtnerei Bull in Gönnebek fest in Glückskleehand. Die kleinen grünen Glücksbringer eröffnen traditionell die Zierpflanzensaison – und ebnen den Weg in ein buntes und blütenreiches Gartenjahr im Zeichen der Marke „Im Norden gewachsen“.

Glücks- bringer

Text: Eckhard Voß
Fotos: Sven Sindt

Seit 2021 gibt es das neue Markenzeichen für Qualitäts-Zierpflanzen aus Schleswig-Holstein. Zusammen mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ prangt der Schriftzug „Im Norden gewachsen“ auf einer zunehmenden Zahl von Pflanzentöpfen und -verpackungen. „Gerade sind wieder zwei weitere Betriebe dazugekommen“, freut sich Inga Balke, die den Verein hinter der Marke seit Anfang 2023 führt. „Aktuell sind wir 19 Mitglieder, alles leidenschaftlich geführte Familienbetriebe.“ Viele von ihnen sind heute dem Ruf der GÜT-Redaktion gefolgt. Und dass die Stimmung untereinander stimmt, ist sofort spürbar. „Seit es den Verein gibt, sind wir viel enger zusammengewachsen, tauschen uns direkter und schneller aus – und schnacken auch mal privat“, bilanziert Inga Balke. Und Ulrike Bull, Kassenwartin des Vereins, ergänzt fröhlich: „Nach dem Fototermin gibt’s noch Stollen und Glühwein für alle.“

In Gönnebek wird Glück eben in jeder Beziehung großgeschrieben. Und dazu passt das Selbstverständnis der aktuell 19 „Im Norden gewachsen“-Betriebe: „Ob auf der Fensterbank oder auf dem Balkon, im Beet oder auf der Terrasse: Wir

möchten mit unseren Pflanzen das ganze Jahr über Freude schenken – vom Glücksklee zum Start ins neue Jahr bis zur Christrose und zum Weihnachtsstern“, so Inga Balke. Zum Verein zählen Einzelhandels-gärtnereien mit Ladengeschäft ebenso wie reine Produktionsbetriebe und Großhändler. Wenn es ums neue Jahr geht, sind sich alle einig: „Wir freuen uns schon riesig auf die bunten Blüten der Frühlingsblüher, auf Primeln, Hornveilchen und Ranunkeln“, gibt Ulrike Bull einen Ausblick in die nahe Frühlingszeit.

Wer sich beim Kauf seiner Pflanzen am Gütezeichen und der Marke „Im Norden gewachsen“ orientiert, kann dabei sicher sein, nachhaltig produzierte Qualitätsprodukte zu erwerben, versichert Inga Balke: „Wir gehen in unseren Betrieben sehr sparsam mit Wasser um, arbeiten weitestmöglich mit Nützlingen statt mit Pflanzenschutzmitteln, wir beschäftigen Arbeitskräfte aus der Region und bezahlen sie fair – und klar, die Wege von unseren Betrieben zu den Verbrauchern sind innerhalb Schleswig-Holsteins kurz.“ Mit anderen Worten: Beste Voraussetzungen für ein buntes, blütenreiches und glückliches Jahr 2024!



Zum Fototermin trafen sich viele „Im Norden gewachsen“-Mitglieder bei Bull Gartenbau in Gönnebek.

Gedanken zum Gartenjahr



„Gärtnern beginnt im Herzen“ – das ist das Credo von John Langley. Der Gärtner und Floristmeister – Markenzeichen: Mütze oder Strohhut, Brille und weißer Bart – ist mit Leib und Seele Gartenbotschafter. Und er ist ein Fan der Marke „Im Norden gewachsen“ und des Gütezeichens „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. Denn John Langley ist davon überzeugt, dass die gemeinsame Auszeichnung die hochwertigen gärtnerischen Produkte aus Schleswig-Holstein noch bekannter und beliebter macht.

1 Naturerlebnis

Ein jeder Garten ist ein faszinierender Raum der Erholung, der Kreativität und der persönlichen Naturerfahrungen. Die Vielfalt der Tätigkeiten im Garten, sei es das liebevolle Setzen neuer Samen, das Beobachten des Wachsens und Gedeihens der Pflanzen oder später das Ernten der Früchte harter Arbeit, knüpft eine innige Verbindung zur Natur. Diese Momente schenken nicht nur Lebensfreude, sondern auch tiefe Erfüllung.

2 Nachhaltigkeit

Ein Verständnis für die Natur beginnt oft schon mit dem kleinen Beet am Ende der Terrasse oder dem winzigen Garten neben dem Haus. Und auch hier kann das Gärtnern nachhaltig sein. Wie das geht? Ganz einfach: Pflanzen aus heimischer Produktion wählen, den Boden weniger umgraben, in den Schutz von Vögeln und Insekten investieren und vieles mehr. Auch scheinbar kleine Handlungen können positiven Einfluss auf unsere Umwelt haben.

3 Entspannung

Mein ultimativer Gartentipp für 2024 lautet: Immer behutsam vorgehen und nicht versuchen, den gesamten Garten auf einmal umzugestalten. Im Miteinander mit der Natur steht Entspannung im Vordergrund. Deshalb: Am besten in kleinen Schritten vorgehen, vorhandene Fähigkeiten langsam weiterentwickeln und Erfahrungen sammeln. So bleibt auch genug Zeit, um kleine Details zu erkennen und sich an der eigenen Naturoase zu erfreuen.

4 Geduld

Neues Jahr, neue Energie. Doch in den ersten Monaten des Jahres ist im Garten vor allem Geduld angebracht. Sonst drohen Frust und Frostschäden. Wer vorsorglich seinen Gartenboden mit Kompost aufwerten will, sollte ihn im Frühjahr umgraben. Der organische schwarze Dünger stärkt die Neubepflanzung und aktiviert Millionen von Mikroorganismen im Lebensraum. Und klar, fürs Pflanzen farbenfrohe Frühblüher ist jetzt genau die richtige Zeit.

GÜTE BLÜTEN

Primeln zählen zu den ersten Blütenpflanzen des Jahres. Sie sind die Boten des Frühlings, blühen von Februar bis Mai. Tipp: immer feucht halten.

Hornveilchen und ihre großblütigen Verwandten, die Stiefmütterchen, sorgen spätestens ab März für ein Farbenmeer im Frühlingsbeet oder Balkonkasten.

Ranunkeln stehen mit ihren gefüllten Blüten für Attraktivität, Liebe und Romantik. Sie blühen ab April. Tipp: Ranunkeln sind auch in Vasen wahre Hingucker.

Steinbrech ist ein Symbol für Gutmütigkeit. Die auch als Saxifraga bekannte Zierpflanze ist winterhart, sie blüht ab Mai bis in den Sommer hinein.

Nach langen, verschneiten Wintermonaten sehnen wir uns nach dem Erwachen der Natur, nach dekorativen Pflanzen, lebendigen Farben, zartem Duft und blühender Schönheit. Kurz: Jetzt ist die Zeit der blütenbunten, prägeleichten Frühblüher. Am besten aus regionaler Produktion, von erfahrenen Gärtnerinnen und Gärtnern liebevoll kultiviert – und ausgezeichnet mit dem Markenzeichen „Im Norden gewachsen“ und dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“.

im Norden
gewachsen®



GÜTE TROPFEN

Text: Eckhard Voß

Getränke aus Schleswig-Holstein können sich sehen und trinken lassen. Drei Produkte aus dem obersten Regal stellen wir auf dieser Doppelseite vor. Alle qualitativ ausgezeichnet. Und alle geschmacklich richtig gut!

DER FRUCHTIG-ANDERE APERITIF

Der beliebte nordische Aperitif aus dem Hause Behn in Eckernförde steht für Abenteuerlust und Lebensfreude. Seine fruchtig-frische Note und die Harmonie feinherber Fruchtsäure mit dezenter Süße machen **Andalö** zum idealen Begleiter für Longdrinks, Cocktails oder einen unvergleichlichen Spritz Aperitif: Andalö Spritz!
Zutaten: 4 cl Andalö, 6 cl Prosecco oder Sekt, 1 Spritzer Soda, 1 Orangenscheibe, Eiswürfel.

www.andaloe.com





GANZ SCHÖN GOLD ... ISSO.



Korn können sie in Bad Oldesloe. Seit 1898. Die Krönung der Oldesloer Korn-Produktpalette heißt **Goldsloer**. Mit größter Sorgfalt aus regionalem Weizen gebrannt. Und mehrjährig fassgereift – nacheinander in Bourbon-, Sherry- und Single-Malt-Fässern. Das gibt dem Korn nicht nur goldene Farbe, sondern auch ganz großen Geschmack: karamellig-getreidig mit Holztönen und Trockenfrüchtearomen.

www.goldsloer.de

GUT HOLZ: SPITZENGRAPPA AUS KIEL

Mit viel Leidenschaft werden in der Kyle's Manufaktur hochwertige Spirituosen in Handarbeit hergestellt. Die Marke **Kyle's Crafted** steht dabei für streng limitierte Spitzen-Destillate mit Cask Finishing. Ganz neu: der

goldene Grappa Riserva – veredelt in einem ehemaligen Rum-Holzfass aus Trinidad. Ein raffinierter, aromatisch feiner Grappa für ganz besondere Genussmomente.

www.kylesmanufaktur.de



Jeder Käse ein Unikat

Bevor ein Käse die Nordsee Käserei in Sarzbüttel in Dithmarschen verlässt, wurde er mindestens zwanzigmal angefasst. Käseformen drehen, Käselaub einschmieren, Käse verpacken: Die gut 40 Mitarbeiter leisten Tag für Tag echte Handarbeit. Hergestellt werden hier mehr als 20 Käsesorten, viele von ihnen tragen das Gütezeichen Schleswig-Holstein. GÜT durfte bei der Produktion zusehen und mittendrin sein in der Welt der Käsewannen und Salzbäder.



Bernd Stöfer, der Geschäftsführer der Nordsee Käse-
rei, begrüßt uns in seinem Büro über der Käse-
rei. Sein Telefon klingelt alle zwei Minuten. „Was hier los ist!
Die Leute stehen Schlange unten im Laden jetzt in der
Vorweihnachtszeit.“ Er schüttelt leicht verwundert,
aber hochzufrieden den Kopf. Der 54-Jährige ist seit
19 Jahren Geschäftsführer. Seit Mai 2023 präsentiert
sich die Traditionskäserei, die seit 1888 als Molkereige-
nossenschaft organisiert ist, mit ihren Produkten unter
einer neuen Marke: Statt Gut von Holstein heißt es nun
Nordsee Käserei. Fast alle Sorten wurden übernommen.
„Der Nordseekäse ist unser Renner. Danach kommt der
Schlemmerkäse, dann Marienburger Gewölbekäse und
Tilsiter, nicht zu vergessen die ganze Gewürzrange – mit
Paprika, Dithmarscher Kümmel und Bockshornklee-
saat.“

Wir dürfen nun zusammen mit dem Vertriebsleiter
Tore Frauen in die Produktionsräume. Die hygienischen
Sicherheitsstandards
sind hoch, und es dau-
ert, bis wir die Schutz-
kleidung anhaben und
alles desinfiziert ist. Im

„Mein Großvater war
schon Meierist, mein
Vater, mein Bruder ...
das liegt in der DNA.“

ersten Raum stehen die großen Edelstahl tanks, in denen
die frische Milch der 21 Genossenschafts-Landwirte
ankommt. 73.000 Liter werden täglich eingesammelt
und davon 40.000 Liter zu Käse verarbeitet. Tore Frauen
erklärt uns, wie aus der Rohmilch Käsemilch gemacht
wird. Die wiederum wird dann in die Käsewannen ge-
fahren, wo Kulturen und mikrobielles Lab hinzukommen.
„Und daraus wird Käsebruch. Der fällt hier runter in die
Formen“, erklärt der Vertriebsleiter.

Es ist warm in dem Raum – 25 Grad mitten im Winter.
Auf den Fliesen schwimmt die Molke, die Mitarbeiter tra-
gen Gummistiefel. Produktionsleiter Jan Voß dreht ge-
rade mit lautem „Klack Klack“ die vielen kastenförmigen
Metallformen mit dem krümeligen Käsebruch. Er schabt,
er glättet, er streichelt über die Masse. Seine Hände
sind weiß gesprenkelt und in seinem Gesicht glänzen
Wassertropfen. Oder ist es Schweiß? Jan Voß lacht:

„Den Gang zum Fitnessstudio können wir uns jedenfalls
sparen. Das ist schon
echt harte körperliche
Arbeit.“ Der Käse muss
in bestimmten Abstän-
den gedreht werden,



damit die Oberfläche richtig schließt. Und er sackt dabei runter. „Jeder Käse ist ein Unikat“, sagt Jan Voß. „Und jeder Käse schmeckt auch immer ein bisschen anders – es ist einfach Handarbeit.“

FEINSCHLIFF IM GEWÖLBKELLER

Wir gehen runter in den uralten Natur-Gewölbekeller. Hier ist noch mehr Platz als oben. Jan Voß und Tore Frauen zeigen uns das Salzbad. Das sind Wasserbecken mit einer 16-prozentigen Salzlösung, in denen der noch nicht fertige Käse bis zu eineinhalb Tage liegt. „Das ist wichtig für die Rindenbildung und den Geschmack“, erklärt der Produktionsleiter. In einem Nebenraum schrubben Mitarbeiter die Fichtenholzbretter, auf denen die runden Käse nachher während der Reifezeit liegen. Der nächste Schritt ist das Beschmieren mit Rotschmierebakterien. Bis ein Käse fertig ist, sind wirklich viele unterschiedliche Arbeitsschritte notwendig. Die Reifezeit liegt dann bei sechs Wochen bis zu einem viertel Jahr.

„Unser Nordseekäse – eine Art Tilsiter – reift am längsten“, sagt Tore Frauen und zeigt auf ein Regal, auf dem die goldgelben Käse alle ein bisschen unterschiedlich aussehen. „Oh, der hier ist nicht so gut gelungen. Klassischer Fall von zu spät gedreht, würde ich mal sagen.“ Tore Frauen grinst. Wir werfen noch einen Blick in das kleine Labor, in dem unter anderem der Fettgehalt und der pH-Wert der produzierten Käse untersucht wird. Und wir schauen weiteren vier Mitarbeitern zu, die die Käsesorten verpacken. Der Schlemmerkäse mit stattlichen 60 Prozent Fettanteil und seiner markanten, schwarzen Rinde wird gerade hübsch per Hand verpackt. Die Waren gehen unter anderem raus an familia, Edeka, Rewe und Globus. „Wir liefern in den gesamten Norden Deutschlands“, erzählt Tore Frauen.

Zurück in Bernd Stöfers Büro sind wir beeindruckt von dem Handwerk in der Nordseekäserei, aber auch ausgehungert. Es erwarten uns Brötchen, belegt mit wunderbar dick geschnittenem Käse. Der Geschäftsführer kommt trotz Vorweihnachtsstress ins Plaudern, erzählt, warum er dem Milchprodukt so verfallen ist: „Mein Großvater war schon Meierist, mein Vater, mein Bruder ... das liegt in der DNA. Wenn mein Vater in die Mittagsstunde gegangen ist, dann habe ich Käse gedreht.“ Mit der Nordseekäserei will er weiter kräftig mitmischen in der Käseszene Deutschlands. „Wir möchten ein bisschen größer werden, aber nicht in die Unendlichkeit. Wir wollen verfeinern und noch besser werden.“ Qualitätskäse aus Dithmarschen – den wird es also auch mit Sicherheit in den kommenden Jahren geben.

„Jeder Käse schmeckt auch immer ein bisschen anders – es ist einfach Handarbeit.“



NORDSEE KÄSEREI

Hauptstraße 43
25785 Sarzbüttel
www.nordsee-kaeserei.de

Laden-Öffnungszeiten

Mo–Fr 8–12 Uhr, 14–18 Uhr, Sa 8–12 Uhr



Käsestraße
SCHLESWIG-HOLSTEIN

Die Supernasen

Ein Spätsommertag in Malente. Im ersten Stock des Lehr- und Versuchszentrums für Milchwirtschaft (LVZM) in der Luisenstraße ist heute volles Haus. Menschen dicht an dicht. Dazwischen ein Fernsteam. Und über allem: ein intensiver Geruch nach Käse. Denn heute ist hier Käseprüfung. Und das heißt: 56 Käsesorten aus 14 schleswig-holsteinischen Meiereien warten darauf, nach allen Regeln der Käsekunst beurteilt zu werden. Die Prüfung liegt traditionell in den Händen des Berufsnach-

wuchses. Insgesamt 28 angehende Milchwirtschaftliche Laboranten sowie Milchtechnologen stehen bereit, um den Hart- und Weichkäsen aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch auf den Zahn zu fühlen. Angeleitet werden sie dabei von erfahrenen Prüfern, die einst selbst die Schulbank in der Berufsbildungsstätte drückten. Bevor es losgeht, ist die Spannung fast mit Händen zu greifen. Und dann heißt es: Ran an die Käse und schauen, schnuppern, fühlen, riechen, schmecken – bis das Urteil feststeht ...



AUF DEM PRÜF-

STAND Jeder der 56 Käse wird von mehreren Testgruppen nach fünf Kriterien beurteilt: Geruch, Geschmack, Konsistenz, Aussehen Äußeres und Aussehen Inneres.

ECHTE HANDARBEIT

Die acht Testgruppen ziehen über Stunden von Prüftisch zu Prüftisch; für die Geschmacksproben werden die Käsescheiben natürlich frisch geschnitten.



SUPER ERGEBNIS

Von den insgesamt 56 Käsesorten aus 14 Meiereien haben bei der Käseprüfung 2023 am Ende 18 Käse die volle Punktzahl (5 Punkte in 5 Kategorien) erreicht.

VIEL ERFAHRUNG

Bernd Stöfer von der Nordsee Käseerei ist seit der ersten Käseprüfung dabei. Sein Mantra: Eigenen Geschmack zurückstellen – und dann in Ruhe bewerten.

GÜTE KÄSE

Um Schleswig-Holsteins Käsevielfalt zu erhalten und weiterzuentwickeln, schlossen sich im Jahr 2000 mehrere Produzenten in dem Verein „KäseStraße Schleswig-Holstein e. V.“ zusammen. Heute produzieren die knapp 30 Mitglieder über 100 Käsesorten, ob konventionell oder nach Bioland- und Demeter-Richtlinien. Neben der gemeinsamen Öffentlichkeitsarbeit verbinden die Mitglieder ihre Handwerkskunst und die Liebe zur Region.

www.kaesestrasse.sh

Viele Käse aus Betrieben entlang der KäseStraße Schleswig-Holstein tragen das Gütezeichen. Die alljährliche Käseprüfung in Malente ist Teil der regelmäßigen Qualitätskontrolle, der sich alle Käse mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ unterziehen.



Text: Johannes Radtke, Detlef Arlt
Fotos: Pepe Lange

Die Stille am Fluss



Der Schnee ist nass und schwer. Die Luft hängt voller Feuchtigkeit. Nicht ein Windhauch sorgt für Bewegung. Nach einer Frostperiode ist heute einer der ersten Tage mit zwei, drei Grad über Null. Das Eis auf dem kleinen Fluss bricht, und ein paar kleine Eisschollen treiben an mir vorüber, als ich ans Auto gelehnt die dritte Lage Socken anziehe. Die sind nötig, denn auch wenn es zuletzt etwas „wärmer“ geworden ist – es ist kalt. Und ich will angeln.

Es mag für manchen kaum nachvollziehbar sein, warum sich jemand bei solchem Wetter etwas wie Angeln antut. Doch für mich und für unzählige Angler im Land ist das ganz selbstverständlich. Der Winter am Wasser hat etwas Magisches. Selten trifft man auf andere Menschen, und auch in der Tierwelt läuft alles auf Sparflamme. Die Sinne des Anglers am Wasser werden kaum abgelenkt – man kann förmlich versinken in dem, was man tut.

Heute habe ich es auf Hecht abgesehen, wohl wissend, dass die Chancen jetzt im extrem kalten Wasser verschwindend gering sind. Doch um den Fisch geht es mir heute nur an Rande. An Tagen wie diesen gehe ich zum Angeln, um ganz bei mir zu sein. Und so beginnen die Gedanken zu wandern:

Die ersten Würfe mache ich noch ganz bewusst, spüre meine etwas plumpe Gummimitation eines kleinen Beutefischchens über den Grund dahintrudeln. Ich stelle mir vor, wie der dicke Hecht am Grund liegend zu meinem Köder heraufschaut und sich denkt: „Nee, für wie blöd hältst Du mich?“ Irgendwann nach dem zwanzigsten Wurf beginnt das Angeln zum Automatismus zu werden. Ich kenne den Fluss, ich weiß instinktiv, wie schnell ich kurbeln muss, um nicht am Grund hängen zu bleiben.

Ich kenne die Vertiefungen am Flussbett, weiß, wann ich den Köder sinken lassen kann.

Denn wenn im Winter der Fluss zufriert, sollte man Plätze beangeln, an denen die Fische Ruhe finden. Vertiefungen im Bachbett oder besonders ruhige Kurven bieten dem Fisch jetzt geschützte Einstände ohne starke Strömung. Gleichzeitig achten die Raubfische bei ihrem

Standplatz darauf, dass die Beute nie zu weit entfernt ist. Es gilt beides zu finden – gute, ruhige Standplätze und Futterfische. Und ich weiß, wo ich solche Bereiche hier finde.

Plötzlich zerrt etwas oder jemand an meinem Gummifisch. Ziemlich überrumpelt reagiere ich trotzdem reflexartig. Die Angel biegt sich, etwas Schweres hängt am anderen Ende der Schnur – und es bewegt sich!



Noch während ich dabei bin, zu verstehen, was gerade passiert, ist der Spuk auch schon wieder vorüber. Die Schnur wird schlaff, der Fisch ist weg. Mit hängenden Schultern kurbele ich meinen unglücklich dreinblickenden Gummifisch ein, er trägt tiefe Schnittwunden an beiden Körperseiten. Das war ein dicker Hecht.

Enttäuschung steigt in mir auf, „Alles umsonst“ schießt durch meinen Kopf. Doch einmal tief durchgeatmet, in die Weite geschaut und ich muss fast lachen. Eigentlich ist es egal. Ich brauche diesen Fisch nicht. Das, was ich hier am Fluss gesucht habe, das habe ich schon gefunden: Entspannung. In der Stille am Fluss.



WIR FISCHEN.SH

... ist die Fischereimark in und für Schleswig-Holstein. Dabei geht es nicht nur um den Fisch, sondern in erster Linie um die Fischer, die dafür sorgen, dass frischer, gesunder Fisch aus Nord- und Ostsee auf den Teller und zwischen die Fischbrötchenhälften kommt. WIR FISCHEN.SH unterstützt die Fischer im Norden bei der Vermarktung ihrer Produkte, wirbt für den Nachwuchs und macht Appetit auf leckere Fischgerichte – zum Beispiel im gleichnamigen Magazin, das einmal im Jahr Neues aus der Welt der Fischerei berichtet, die verschiedenen Berufszweige vorstellt und vor allen Dingen leckere Rezepte zum Nachkochen präsentiert.



Dieses Vorhaben wurde aus Mitteln der Fischereiabgabe des Landes Schleswig-Holstein gefördert.

Seit wann gibt es das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“?



Beim großen **GÜT GEWINNSPIEL 2024** gibt es 24 GÜTE TÜTEN zu gewinnen. Jeweils gefüllt mit heimischen Leckereien im Wert von über 54 Euro! Verlost werden die GÜTE TÜTEN unter allen Teilnehmenden mit der richtigen Antwort auf unsere Gewinnspielfrage.

Spoileralarm: Die Antwort steht auf Seite 4.



SO GEHT'S:

Bis zum 24. Juni 2024 die Lösung senden ...

per Mail an:
info@gzsh.de

oder ...

per Post an:
GÜTEZEICHEN.SH
Landwirtschaftskammer
Schleswig-Holstein
Grüner Kamp 15–17
24768 Rendsburg.

oder ...

per Antwort unter
[www.gutes-vom-hof.sh/
guet-gewinnspiel/](http://www.gutes-vom-hof.sh/guet-gewinnspiel/)

Die Gewinner werden nach dem Teilnehmende per Zufallsprinzip ermittelt und direkt per Mail benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Text: Detlef A. J.
Fotos: Sven Sindt

Laut beim Kraut

Text: Detlef Arlt
Fotos: Sven Sindt

Dithmarschen ist Kohl-Land – das größte geschlossene Anbaugelände in Europa, um genau zu sein. 93 Millionen Köpfe ernten die Dithmarscher Kohlbauern jedes Jahr, das ist mehr als ein Kohl pro Bundesbürger. 250.000 Tonnen sind es insgesamt, hauptsächlich Weiß-, Rot- und Wirsingkohl. Diese Sorten verarbeitet auch das Kohlosseum in Wesselburen nach einem besonderen, patentierten Verfahren.

Es ist höllisch laut in der Krautwerkstatt des Kohlosseums in Wesselburen. Es klirrt, es brummt, es dröhnt. „Das passiert, wenn Glas und Maschinen aufeinandertreffen“, schreit mir Geschäftsführer Wilken Boie ins Ohr. Seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen an ihren Maschinen. Einer bohrt die Strünke aus den dicken, von benachbarten Bio-Bauern aus Blickrichtung Kirchturmspitze gelieferten Kohlköpfen, immer zwei auf einmal, und wirft die Kaventsmänner in den Kohlhobel, wo sie in sauerkrautgerechte Schnitze gehobelt und mit einer Schnecke nach oben zum Ausgang transportiert. Dort fallen sie in rote Plastikwannen, immer zwölf Kilo pro Wanne, die vom nächsten Mitarbeiter akkurat abgewogen werden. Ist sein Plastikwannentisch voll, kippt er sie in eine Mischtrommel und gibt Salz in den sich drehenden Mischer. „Wir geben genau neun Gramm Salz in ein Kilo Kohl für eine perfekte Fermentation“, schreit Wilken Boie. Gut, dass die Kohlproduzierenden in der Krautwerkstatt Ohrschützer tragen.

Das gesalzene und gut vermischte Kraut wird aus der gekippten Trommel in große Transportwagen geschüttet. 120 Kilo Kraut fasst so ein Rolli. „Und hier siehst du schon, dass sich Schaumporen bilden. Das ist die einsetzende Fermentation durch die Milchsäurebakterien,



EINKAUFS-TIPPS

Wo gibt's frische Produkte von hier direkt vom Erzeuger? Unter www.gutes-vom-hof.sh findest Du aktuell über 260 Hofläden und zahlreiche Genuss-handwerks-Betriebe in ganz Schleswig-Holstein mit ihrem Sortiment. Ob feines Fleisch oder Fisch, knackiges Gemüse oder Obst, Milch oder Käse, Eier oder Brot: Das Onlineportal weiß, was es wo gibt. Und dazu liefert GUTES VOM HOF.SH Rezepte für zu Hause, Infos zu Produkten aus dem echten Norden und Veranstaltungstipps.





Der Zubereitungstipp von Wilken Boie:

Das Bio-Sauerkraut im Topf nur auf Betriebstemperatur und nicht zum Kochen bringen. Denn dann sterben die Milchsäurebakterien ab, die Vitamine werden zerstört und der ganze Gesundheitseffekt geht verloren. Und das wollen wir ja nicht.

die sich von Natur aus am Kohlkopf angesiedelt haben“, erklärt der Chef. Der Inhalt der Rollwagen landet schließlich auf dem Einfülltisch, an dem zwei Mitarbeiterinnen den Kohl in Vertiefungen in einem Fließband stopfen, das den Kohl dann automatisch in Gläser einfüllt, die über ein Förderband heranwandern. Zum Schluss werden die Gläser mit Deckeln versehen und verpresst – und mit Etiketten samt Gütezeichen versehen. „Wir verwenden keine Drehverschlüsse, denn die Fermentierungsgase würden einen Drehdeckel aufdrücken und es könnten Keime in das Glas gelangen, die das Sauerkraut verderben“, erklärt Wilken Boie.

Die großen Sauerkrautfabriken vergären ihr Kraut in großen Kunststoffwannen von bis zu 200 Tonnen, füllen es in Gläser ab und die müssen dann pasteurisiert, also erhitzt, werden, weil bei der Abfüllung wieder Keime in das Produkt

gelangen. Dabei sterben allerdings auch die wertvollen Milchsäurebakterien ab. „Wir stellen unser Sauerkraut nach einem patentierten Verfahren her, bei dem das Kraut direkt im Glas fermentiert.“ Ein Plastiksieb im Glas drückt das Kraut zusammen, der Sauerkrautsaft, der beim Fermentieren entsteht, kann durch und bildet eine Barriere, durch die keine Luft hineingelangt. Beim Fermentieren entstehen aber Gase. Die entweichen durch den aufgespressten Deckel, und das Glas explodiert nicht. Dieses Verfahren hat sich Hubert Nickels ausgedacht. Er war der „Sauerkrautpapst“ und Vater des Kohlosseums, das er und seine Mitstreiter in den Räumen einer alten Konservenfabrik in Wesselburen gründeten.

Der Vorteil des unpasteurisierten Krauts: Die wertvollen Vitamine des Kohls bleiben voll erhalten, und die Milchsäurebakterien vermehren sich und arbeiten bis zum Verzehr weiter. Volle

probiotische Power also, denn Milchsäurebakterien sind wertvolle Helfer im Darm, die für eine gute Verdauung, ein starkes Immunsystem und eine intakte Schleimhaut sorgen. Das saftig-zarte Wesselburener Bio-Sauerkraut in geprüfter Gütezeichen-Qualität ist also gesünder als jeder probiotische Joghurt. Zehn Tage arbeiten die kleinen Mikrohelden an der Fermentation des Krauts, dann kommen die Gläser in den Kühlraum, die Kälte stoppt die Vergärung und das Bio-Sauerkraut aus Wesselburen ist bis zu einem halben Jahr haltbar. 200.000 Gläser produziert das Kohlosseum mittlerweile pro Monat, nicht nur Sauerkraut, sondern zum Beispiel auch Dithmarscher Küsten-Kimchi oder Kraut & Rüben mit sechs fermentierten Gemüsesorten. Diese und noch viele weitere Produkte werden im Bauernmarkt des Kohlosseums, in Bioläden in ganz Deutschland und vielen weiteren Hofläden in Norddeutschland sowie im Webshop verkauft.

„Wir stellen unser Sauerkraut nach einem patentierten Verfahren her, bei dem das Kraut direkt im Glas fermentiert.“



Kohlosseum

Bahnhofstraße 20, 25764 Wesselburen

Führungen und Verkostungen unter: www.kohlosseum.de

Öffnungszeiten

Bis Ostern: Mo–Fr 9–17 Uhr, Sa 9–14 Uhr

Ab Ostern: Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr, So 9–14 Uhr

Kohlossales Kohllexikon

Text: Detlef Art

Illustration: amatik Designagentur

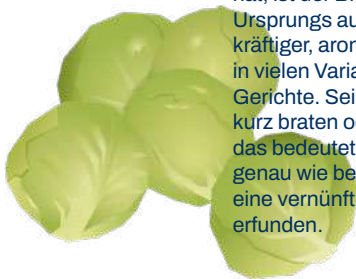
Rotkohl

Der tiefrote bis blaurote Kohl ist die zweitwichtigste Anbausorte in Dithmarschen. Im Süden kennt man ihn auch als Blaukraut (Und jetzt zehnmal ganz schnell „Blaukraut im Brautkleid“ sagen ..!). Rotkohl ist im Norden ein typisches Wintergemüse und überzeugt mit seinem milden, süßlichen Geschmack. Er ist verliebt in Wildgerichte, Braten und Wintergeflügel, wird aber inzwischen auch gern im Salat gereicht. Inzwischen hat er seinen frischen Weg sogar in den Döner gefunden.



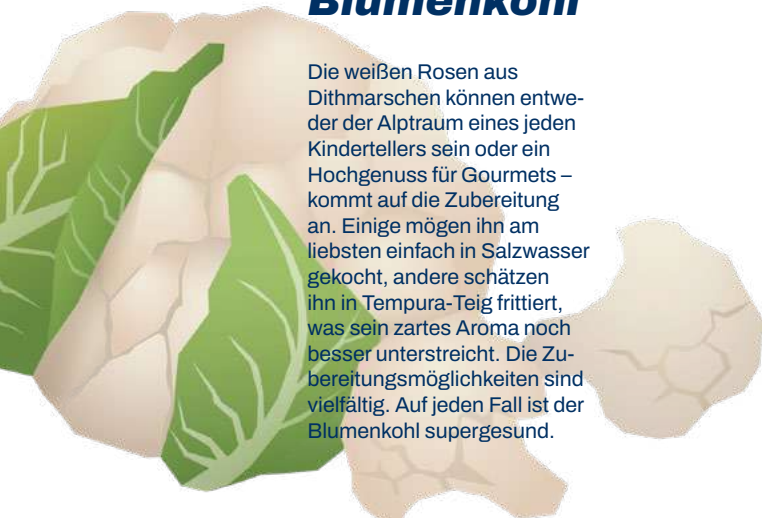
Rosenkohl

Das Nervigste an den kleinen Vitaminbomben ist das Putzen. Aber wenn man das hinter sich hat, ist der Brüsseler Kohl, wie er wegen seines Ursprungs auch heißt, ein Hochgenuss. Sein kräftiger, aromatischer Geschmack macht ihn in vielen Varianten zum idealen Begleiter vieler Gerichte. Seine Blätter lassen sich sehr schön kurz braten oder als Topping verwenden. Aber das bedeutet natürlich noch mehr Pulerei, und genau wie bei den Krabben hat noch niemand eine vernünftige Rosenkohl-Pulmaschine erfunden.



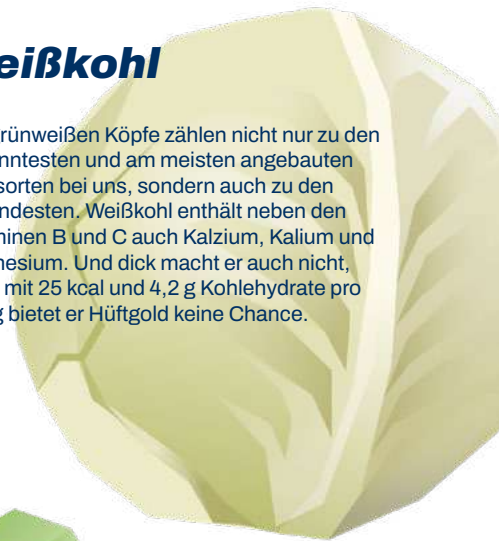
Blumenkohl

Die weißen Rosen aus Dithmarschen können entweder der Alptraum eines jeden Kindertellers sein oder ein Hochgenuss für Gourmets – kommt auf die Zubereitung an. Einige mögen ihn am liebsten einfach in Salzwasser gekocht, andere schätzen ihn in Tempura-Teig frittiert, was sein zartes Aroma noch besser unterstreicht. Die Zubereitungsmöglichkeiten sind vielfältig. Auf jeden Fall ist der Blumenkohl supergesund.



Weißkohl

Die grünweißen Köpfe zählen nicht nur zu den bekanntesten und am meisten angebauten Kohlsorten bei uns, sondern auch zu den gesündesten. Weißkohl enthält neben den Vitaminen B und C auch Kalzium, Kalium und Magnesium. Und dick macht er auch nicht, denn mit 25 kcal und 4,2 g Kohlehydrate pro 100 g bietet er Hüftgold keine Chance.



Spitzkohl

Er heißt so, wie er aussieht. Der enge Verwandte des Weißkohls hat einen spitzen Kopf, der dafür aber kleiner ist als die teils riesigen Weißkohlköpfe, die die Industrie für ihr Sauerkraut nutzt. Spitzkohl ist besonders kalorienarm, schmeckt sehr fein und seine Blätter werden gern mit allerlei Köstlichkeiten gefüllt. Er schmeckt aber auch schnell blanchiert und in Butter geschwenkt einfach köstlich.



Grünkohl

Der krause Genosse wird in Dithmarschen nicht so häufig angebaut. Nicht, weil er hier nicht geliebt wird, sondern weil die meisten Fabriken, die ihn verarbeiten, in Niedersachsen ansässig sind. Trotzdem ist er das Superfood des Nordens, das im Winter in unzähligen Rezepten auf den Tisch kommt. Das von Oma oder Muddern ist immer das Beste! Mittlerweile werden seine Blätter auch frittiert, zu Chips verarbeitet, im Smoothie geschreddert oder ganzjährig als Salat serviert.





Zu Besuch beim Kohl-Konstrukteur

Nach so viel Information rund ums Thema Kohl wollen wir die Kreuzblütler natürlich auch in ihren schönsten Formen probieren: in Gerichten, die mehr sind als die ewigen Wiederholungen der bekannt deftigen norddeutschen Kohlgerichte. Dafür müssen wir nicht weit fahren. Nur sechs Kilometer vom Kohlosseum in Wesselburen entfernt, im Dorf Reinsbüttel, ist seit drei Generationen der Gasthof Leesch zu Hause.

Die aktuellen Chefs, die Sommelière Kathrin Leesch und ihr Mann, Küchenmeister Thorben Witt-Leesch, haben nicht nur das Anwesen zu MySuite Leesch umgebaut, sondern auch die seit Jahrzehnten geschätzte Küche des alten Gasthofs in neue Sphären gehoben. Die beiden

gehören zur goldenen Generation der Spitzengastronomen, die seit einigen Jahren die norddeutsche Küche umkrempeln.

In der Küche herrscht Thorben, und er setzt auf die Aromen der regionalen Produkte. „Meinen Weißkohl kaufe ich nur bei einem bestimmten Bauern, weil ich daraus die besten Kohlroutaden zubereiten kann.“ Für die anderen Kohlsorten setzt er auf andere Lieferanten, das Sauerkraut für den Fisch, den er heute serviert, stammt natürlich aus der Krautwerkstatt des Kohlosseums. Kohl ist für Thorben Witt-Leesch ein unverzichtbarer Teil seiner Winterküche, und entsprechend kreativ sind auch die Gerichte, die er für uns komponiert hat – und die wir auf den nächsten vier Seiten präsentieren.

GASTRO-TIPPS

Wenn Du wissen möchtest, wo Schleswig-Holstein am besten schmeckt: Unter www.gutes-vom-hof.sh gibt's nicht nur Hunderte Hofläden und Genussmanufakturen zu entdecken, sondern auch viele schleswig-holsteinische Restaurants, die in ihrer Küche stark auf regionale Zutaten setzen. GUTES VOM HOF.SH stellt die Gastrobetriebe in Wort und Bild vor – und zeigt, von welchen Höfen sie beliefert werden.



MySuite Leesch

Dorfstraße 14, 25764 Reinsbüttel
Tel. 0 48 33 / 22 89, www.my-suite-leesch.de

Öffnungszeiten

Di–Do 17.30–21 Uhr, Fr–So 12–14 Uhr, 17.30–21 Uhr
Reservierung erforderlich

Ziegenkäse auf Traubenkraut



Für 4 Personen

- 50 g Friséesalat
- 50 g Feldsalat
- 8 Ziegenkäsetaler
- brauner Zucker
- Saft von 1 Orange
- 1 EL weißer Balsamico-essig
- 50 ml Läuterzucker (Sirup)

- 50 ml Walnussöl
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Wesselburener Sauerkraut
- 20 blaue Weintrauben
- 20 ml Traubenkernöl
- 10 g Walnüsse
- 4 EL Feigensenf

Salat waschen und zupfen. Ziegenkäse in braunem Zucker wenden und in der Pfanne karamellisieren.

Aus Orangensaft, Balsamico, Läuterzucker und Walnussöl eine Vinaigrette rühren, würzen. Die Salate mit der Vinaigrette marinieren.

Sauerkraut würzen, mit Trauben und Traubenkernöl vermengen.

Salate auf Traubenkraut mit dem Ziegenkäse anrichten, mit Walnüssen und Feigensenf garnieren und servieren.

Frühlingslauchsuppe

mit Jakobsmuschel / Wachtelei / Forellenkaviar

Für 4 Personen

- 50 g Butter
- 60 g Mehl
- 800 ml Geflügelbrühe
- 200 ml Sahne
- 150 g Frühlingslauch
- 4 Jakobsmuscheln
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten
- 4 Wachteleier
- 1 Kartoffel
- 8 g Forellenkaviar
- Kräuter zum Dekorieren

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen, mit Geflügelbrühe und Sahne aufgießen und aufkochen, anschließend passieren. Lauch hacken, in die Suppe geben und nochmals aufsetzen. Fein pürieren, durch ein Sieb geben und würzen.

Jakobsmuscheln würzen und braten. Wachteleier in der Pfanne braten. Kartoffel schälen, zu Chips hobeln und ausbacken, würzen. Suppe mit Muschel, Wachtelei, Kartoffeln und Kaviar anrichten, mit Kräutern dekorieren und servieren.



Rinderrücken an Möhrenpüree



Für 4 Personen

- 1 kg deutscher Rinderrücken (4 Steaks)
- Salz
- Öl zum Braten
- 4 große Kräuterseitlinge
- 300 ml Kalbsjus
- 50 ml Madeira
- 200 g große Schülper Möhren
- 12 Schülper Fingermöhrrchen
- 200 g Sellerie

Rindersteaks würzen und in der Pfanne anbraten. Im Ofen bei 180 Grad 6 Minuten weiter garen. Pilze halbieren, einritzen und ebenfalls in der Pfanne anbraten. Die Kalbsjus mit Madeira verfeinern und etwas einkochen, würzen.

Möhren schälen, schneiden, weichkochen und zu Möhrenpüree verarbeiten.

Fingermöhrrchen ebenfalls schälen, formen und bissfest garen. Steaks mit Pilzen und Möhrenpüree auf der Kalbsjus anrichten, mit Fingermöhrrchen dekoriert servieren.

GÜTE REZEPTE

Inspiration gesucht? In der Rubrik „Hofwissen“ gibt's unter www.gutes-vom-hof.sh zahlreiche Rezepte – vom leichten Sommersalat bis zum geschmorten Schweinebäckchen



Kabeljaufilet

auf Wesselburener Kraut

Für 4 Portionen

- 800 g Winterkabeljaufilet mit Haut
- Salz
- Öl zum Braten
- 12 große Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 500 g Wesselburener Kraut
- 50 g Butter
- 60 g Mehl
- 500 ml Fischbrühe
- 500 ml Sahne
- 1 kleines Bund Zitronenthymian
- Kräuter der Saison

Kabeljau portionieren, würzen und braten. Kartoffeln in Form bringen und kochen. Zwiebel in Würfel schneiden, anschwitzen und mit Sauerkraut vermengen. Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen, mit Fischbrühe und Sahne aufgießen. Zitronenthymian zufügen, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Sauce passieren und nachwürzen. Kartoffeln in der Pfanne anbraten. Sauerkraut in der Tellermitte auf einem Soßenspiegel platzieren, Kabeljaufilet darauf anrichten. Kartoffeln um das Kraut drapieren, alles mit Kräutern dekoriert servieren.



Rad-R

Text: Andrea Henkel



50,4 km



2 Std. 39 Min. Fahrtzeit



Flaches Land, herrliche Natur und immer eine frische Brise um die Nase: Dithmarschen ist ein Paradies für Radfahrer. Auf unserer Tour zwischen Wesselburen

und Büsum geht es auf etwa 50 Kilometern durch schmucke Dörfer und Städtchen, vorbei an tollen Hofläden, gemütlichen Restaurants und interessanten Sehenswürdigkeiten.

Start und Ziel: Bahnhof Wesselburen

Startpunkt ist der Bahnhof von Wesselburen. Das Fahrrad kann bis dorthin ganz bequem im Zug mitreisen – sofern der Platz für alle reicht: Menschen, Kinderwagen und Rollstühle haben Vorrang. Einfach eine Fahrradkarte lösen und los geht's! Von Büsum, dem Ziel unserer Tour, fahren stündlich Züge zurück.

Wer das eigene Rad nicht mitnehmen möchte, findet bei **Krüger-Rad** in Wesselburen eine große Auswahl an Leihrädern, E-Bikes und Zubehör. Am Eingang gibt's einen Schlauch-Automaten und eine Pumpstation.

Wulf-Isebrand-Straße 15a, 25764 Wesselburen
www.krueger-rad.de

Kohlosseum

Wer Dithmarschen sagt, muss auch Kohl sagen. Zuhauf gibt's den im Kohlosseum in Wesselburen. Auf dem Bauernmarkt werden regionale Köstlichkeiten, liebevoll ausgesuchte Geschenkideen, Deko, Pflegeprodukte und vieles mehr angeboten. Einen Einblick in die Herstellung von Sauerkraut & Co. bekommt man in der Krautwerkstatt.

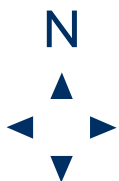
Bahnhofstraße 20, 25764 Wesselburen
www.kohlosseum.de



Themenrouten durch Dithmarschen

Lust auf weitere Radtouren durch Dithmarschen? Auf der Website von Dithmarschen Tourismus findest Du insgesamt zwölf Themenrouten, die Dich an die schönsten Orte zwischen Eider, Elbe, Nordsee und Nord-Ostsee-Kanal führen.

Dithmarschen Tourismus e. V.
Markt 10, 25746 Heide
www.echt-dithmarschen.de



unde



Hebbelmuseum

Dem berühmten Sohn der Stadt, Friedrich Christian Hebbel, ist dieses Museum gewidmet. In zehn historischen Räumen werden Leben und Werk des Dichters präsentiert. Die umfangreiche Bibliothek wird von Literaturwissenschaftlern aus aller Welt besucht.

Österstraße 6, 25764 Wesselburen
www.wesselburen.de/unsere-stadt/hebbel-museum/museum

Wischmanns Hofladen

Wunderschöner Hofladen mit einer großen Auswahl an regionalen Produkten. Fleisch, Käse, Eingemachtes, frisches Gemüse, liebevoll zusammengestellte Präsentkörbe, kuschelige Lammfelle ... Die Liste ließe sich noch lange fortsetzen. Am besten Ihr schaut selbst vorbei.

Överwisch 8, 25746 Norderwörden
www.wischmanns-hofladen.de



Wesselburen
St. Bartholomäus Kirche

Mit dem Drahtesel durch Dithmarschen



Epenwörden
**Dusend-
düwelswarf**

Dusenddüwelswarf

Das Denkmal zwischen Epenwörden und Hemmingstedt, bestehend aus einem Findling, erinnert an die Schlacht von Hemmingstedt im Jahr 1500. Damals schlugen die Dithmarscher das Holsteinisch-Dänische Koalitionsheer erfolgreich in die Flucht. Ein Ereignis, auf das die Nachfahren noch heute stolz zurückblicken.

Dehling, 25704 Epenwörden



St. Johannes-Kirche

Die Meldorfer St. Johannes-Kirche ist einer der bedeutendsten frühgotischen Bauten der Westküste. Aufgrund ihrer imposanten Erscheinung wird sie häufig auch als „Dom der Dithmarscher“ bezeichnet. Ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall.

Epenwörden
**„Natur pur“ im
Speicherkoog**



Gasthof Oldenwörden

Seit 1914 in Familienhand, steht der Gasthof für eine hochwertige regionale Küche. Restaurant, Wintergarten, Terrasse, Garten und Kaminzimmer bieten jede Menge Raum für Genuss und Gemütlichkeit. Auf den Tellern landen so weit wie nur irgendwie möglich frische Zutaten aus der näheren Umgebung.

Große Straße 17, 25797 Wörden
www.oldenwoehrden.de

Bioland-Bauernhof der Stiftung Mensch

Auf dem Bioland-Bauernhof der Stiftung Mensch arbeiten Menschen mit und ohne Handicap Hand in Hand zusammen. Gänse, Galloways, Legehennen und Turopolje-Schweine fühlen sich auf 75 Hektar Weideland pudelwohl. Köstliches Galloway-Fleisch, Turopolje-Schweinefleisch und Eier gibt es im Hofladen und rund um die Uhr im Regiomaten.

Epenwördener Feld 21, 25704 Epenwörden
www.stiftung-mensch.com/bioland-bauernhof

Hof Haase

Landwirtschaft zum Anfassen gibt's auf dem Hof Haase. Der Dörpsautomat bietet rund um die Uhr diverse Spezialitäten aus der Region. Für kleine und große Besucher werden nach Terminvereinbarung Hoferkundungstouren angeboten, Schulklassen und Kindergärten sind herzlich willkommen.

Am Deich 2-2a, 25797 Wörden (OT Ketelsbüttel)
www.hofhaase.de

Meldorf

St. Johannes-Kirche



Museumshafen Büsum

Ein beliebter Anziehungspunkt für Fans historischer Schiffe ist der Museumshafen in Büsum. Alte Segler werden hier liebevoll instandgesetzt und restauriert. Beliebte Fotomotive sind auch die Gaffelkutter, die ganzjährig im Hafen liegen.

Museumshafen, 25761 Büsum
www.museumshafen-buesum.de



Büsum
Museumshafen

Speicherkoog

Hinter Epenwörden geht es über Meldorf Richtung Speicherkoog. „Natur pur“ ist hier das Motto. Im Lauf des Jahres lassen sich bis zu 250 Vogelarten beobachten – dies vor allem in den beiden Naturschutzgebieten, dem Wöhrdener Loch und dem Kronenloch.

www.speicherkoog-dithmarschen.de

NAH.SH: Nachhaltig unterwegs

Mit dem Nahverkehr bist Du stress- und staufrei unterwegs. Dein Fahrrad kannst Du im Zug mitnehmen, wenn Du eine Fahrradkarte kaufst. Infos dazu und zum Nahverkehr insgesamt findest Du unter www.nah.sh. Da findest Du auch alles zum Deutschlandticket, das Dir bundesweit unbegrenzte Mobilität im Nahverkehr ermöglicht.



Restaurant Deichperle

Im Restaurant Deichperle des Hotels Küstenperle lässt es sich von morgens bis abends ausgiebig schlemmen. Ob Frühstück, Mittagessen, Kaffee und Kuchen, kleine Snacks oder ein ausgiebiges Abendessen: Alle Gerichte sind lecker, frisch und vereinen das Beste, was der kulinarische Norden bietet. Der perfekte Ausklang einer unvergesslichen Tour durch Dithmarschen!

Dithmarscher Straße 39, 25761 Büsum
www.hotel-kuestenperle.de

Westhofladen

Wer frisches, knackiges Gemüse liebt und der Umwelt etwas Gutes tun will, sollte unbedingt im Westhofladen vorbeischaun. Hier wird köstliches Biogemüse vom Westhof angeboten. Bereits 1989 hat sich der Betrieb dem ökologischen Landbau verschrieben. Probieren ist ausdrücklich erwünscht!

Zum Westhof 2, 25764 Friedrichsgabekoog
www.westhofshop.de/westhofladen



GUTES VOM HOF SH

Das Direktvermarkterportal des Landes Schleswig-Holstein bietet einen einzigartigen Überblick über die Höfe, Genusshandwerks- und Gastrobetriebe im echten Norden und ihr Angebot. Ein perfektes Werkzeug für die Planung von genussvollen Einkaufs- und Erlebnistouren. Und dazu gibt's Warenkunde, einen Saisonkalender, Rezepte, eine Wochenmarktübersicht sowie Veranstaltungstermine.

www.gutes-vom-hof.sh



SH



Schleswig-Holstein
Ministerium für Landwirtschaft,
ländliche Räume, Europa
und Verbraucherschutz



**GUTES
VOM HOF.SH**

GÜTEZEICHEN SH

Das älteste regionale Qualitätszeichen Deutschlands kennzeichnet seit 1965 heimische Produkte hervorragender Qualität. Strenge regelmäßige Produktprüfungen sichern laufend den hohen Standard der Lebensmittel, die mit dem grün-weiß-blauen Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet sind. Heimischer Genuss mit langjähriger Tradition.

www.gzsh.de

Hier geht's zur GÜT-Ausgabe #1:



Oder einfach online bestellen:
shop.die-seite-verlag.de

IMPRESSUM



Herausgeber und Konzeption
GÜTEZEICHEN SH
Landwirtschaftskammer
Schleswig-Holstein
Grüner Kamp 15–17
24768 Rendsburg
www.lksh.de

Konzept, Projektleitung, Redaktion
DIE SEITE Verlag & Medien GmbH
Eckernförde
www.die-seite-verlag.de

Designkonzept und Gestaltung
amatik Designagentur
Kiel
www.amatik.de

Unterstützung Satz
Stefan Hose
Götheby-Holm

Druck
Westermann DRUCK |
pva Braunschweig

Ausgabe
#2, Januar 2024

Auflage
40.000 Exemplare



Geprüfte Qualität

Schleswig-Holstein

GÜT

ENDE GÜT – ALLES GÜT