

GUTES VOM HOF.SH

Hofladen-Porträt:
Zu Besuch auf Hof
Backensholz 12

Markt-Rundgang:
Ein Bummel über
den Blücherplatz 16

Rezepte: Schleswig-
holsteinische
Küchenklassiker 28

Guter Geschmack ganz nah


**Mit Einkaufs-
erlebniskarte**

185 Hofläden und
13 Radfernwege
auf einen Blick

Lassen Sie es sich schmecken!



Die Rückbesinnung aufs Regionale zählt zu den großen gesellschaftlichen Trends. Auch beim Einkaufen orientieren sich immer mehr Menschen an der Herkunft der Produkte. Regionale Erzeugnisse werden immer beliebter. Dass sich Verbraucherinnen und Verbraucher verstärkt dafür interessieren, wie ihre Lebensmittel hergestellt wurden und woher sie kommen, ist eine sehr erfreuliche Entwicklung. Schon jetzt suchen viele den direkten Kontakt zu den Erzeugerinnen und Erzeugern – in den Hofläden und auf den Wochenmärkten. Transparenz, direkter Kontakt, Vertrauen: Diese Stichworte prägen zunehmend das Einkaufsverhalten. Und auch immer mehr Touristen sind auf der Suche nach den typischen Produkten und dem besonderen Geschmack des Nordens. Das Onlineportal GUTES VOM HOF.SH der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein bietet einen Überblick über rund 200 Hofläden und ihr Angebot sowie etwa 130 Wochenmärkte

im ganzen Land, seit Kurzem außerdem einen Online-Marktplatz und dazu viel Wissenswertes rund um die Produkte aus Schleswig-Holstein: Warenkunde, einen Saisonkalender, Rezepte, Veranstaltungstermine. Mit dieser Broschüre und der beiliegenden Karte möchten wir Sie einladen, in der Welt von GUTES VOM HOF.SH auf Einkaufserlebnistour zu gehen. Viele spannende Entdeckungen, Begegnungen und Erlebnisse wünsche ich Ihnen dabei – und lassen Sie es sich schmecken!

Jan Philipp Albrecht
Minister für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung des Landes Schleswig-Holstein

GUTES
VOM HOF.SH



Direkt- vermarktung

Hintergrund:
Was den Ein-
kauf direkt
beim Erzeuger so
besonders macht

6

Marienhof



8



EINKAUFEN &
ERLEBEN



12

Hofladen-Porträt:
Zu Besuch auf dem
Marienhof von Familie
Volquardsen im Sönke-
Nissen-Koog

Backensholzer Hof



MÄRKTE &
TERMINE

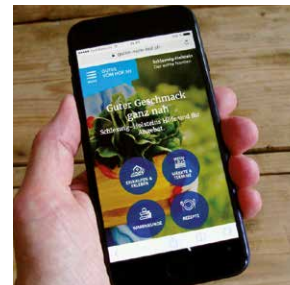


16

Markrundgang: Ein
Bummel über sieben
Marktstände auf dem
Kieler Blücherplatz

Wochen- markt

www.
gutes-
vom-
hof.sh



GUTES VOM HOF.SH:
Das Direktvermarkter-
portal im Überblick

20



24

Qualitäts-Kennzei-
chen: Gütezeichen
Schleswig-Holstein,
„g.g.A.“ & Biosiegel

Gütesiegel

Küchen- klassiker



28



REZEPTE

Rezepte: Schleswig-
holsteinische Gerichte
einfach zu Hause selbst
zubereiten

Direktvermarktung

Kurze Wege

Der kürzeste Weg vom Feld auf den Teller führt über die Direktvermarktung. Frischer als vom Landwirt um die Ecke, im **Hofladen** oder am **Wochenmarktstand** kann man seine Lebensmittel nicht bekommen.

Authentizität

Durch die direkte Kommunikation mit den Kunden sind Hofläden Orte, an denen **Vertrauen** entsteht. Ein Besuch auf dem Hof verschafft den Kunden **Einblicke** in die Tierhaltung und Lebensmittelproduktion. Nur hier kann man sich über **Lebenswirklichkeit der Landwirtschaft** direkt informieren.

Qualität & Saisonalität

Hofläden sind heute hochprofessionell geführte Unternehmen. Denn nur wer durchgehend hochwertige Produkte liefert, kann sich auch am Markt behaupten. Neben **Qualität** bieten Hofläden auch konsequente **Saisonalität**. Den Spargel gibt es nur dann, wenn er frisch vom Feld kommt. Die Erdbeeren oder auch den Ziegenkäse kann man nur kaufen, wenn Saison ist – aber dann eben auch superfrisch!

Identität

Ob Katenschinken oder Salzwiesenlamm, Käsespezialitäten oder Kohlgemüse, Matjes oder Karpfen, jeder Mensch kennt den einen bestimmten **Geschmack** oder den ganz speziellen **Duft**, der ihn sofort wieder zurück in seine Kindheit, seine Heimat und zu seinen Wurzeln führt. Die Erzeugnisse und Speisen **einer Region** sind prägende Elemente ihrer Identität. Hofläden tragen maßgeblich dazu bei, dass regionale Aromen für Einheimische wie Besucher erhalten bleiben.

Einzigartigkeit & Vielfalt

Die Hofläden und Marktstände in Schleswig-Holstein bieten **einzigartige Erzeugnisse**. Ob es sich dabei um Fleisch- oder Milchprodukte handelt, Geflügel, Eier oder Fisch, Gemüse oder Obst – die große **Vielfalt an Spezialitäten**, die hier produziert wird, charakterisiert das Land in all seinen Facetten.

Wertschöpfung durch Wertschätzung

Ein Hofladen ist ein **Kommunikationsort**, ein **Arbeitsplatz** und eine **Einkommensalternative**. Erzeuger, die ihre Produkte direkt vermarkten, machen sich damit mehr Arbeit und gehen größere Risiken ein. Sie schaffen Arbeitsplätze für Menschen aus der Region. Und sie machen sich unabhängig vom Preisdruck des Lebensmitteleinzelhandels und der Großhändler. Der größte Lohn dafür ist die Wertschätzung ihrer Kunden für die Einzigartigkeit ihrer Produkte.

Bewusster Genuss

Menschen, denen die Herkunft ihrer Lebensmittel wichtig ist, wollen wissen, wie die Tiere lebten, wo die Eier gelegt wurden, wer den Spargel gestochen und die Kuh gemolken hat. Sie kaufen ganz bewusst im Hofladen oder am Marktstand ihres Vertrauens. Hier können sie mit den Landwirtinnen und Landwirten direkt sprechen – und das eine oder andere köstliche **Rezept** gibt es meist gratis dazu!



Genuss aus dem Koog

*Zu Besuch auf dem Marienhof
der Familie Volquardsen in Nordfriesland*

Direkt am Nordseedeich liegt im nordfriesischen Sönke-Nissen-Koog der Marienhof der Familie Volquardsen. Markenzeichen sind die Eier aus eigener Produktion. Noch mehr eigene und regionale Spezialitäten bietet der Hofladen im nahegelegenen Bordelum.

Huhn müsste man sein – zumindest auf dem Marienhof. Denn dort führen die gefiederten Eierlieferanten ein Hühnerleben, wie es im Buche steht. Das Außengehege und der große Stall mit Gruppennestern bieten jede Menge Auslauf und Stroh zum Scharren. So ist es nicht weiter verwunderlich, dass sich die Eier, die auch das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ tragen, großer Beliebtheit erfreuen. Doch das ist noch lange nicht alles. „1926 haben meine Urgroßeltern den Hof gegründet, damals als klassischen Mischbetrieb mit Ackerbau, Milchvieh und Schweinehaltung. Heute liegt unser Fokus vor allem auf den Hühnern und dem Ackerbau, daneben halten wir aber auch Schweine und Mutterkühe für die Fleischproduktion“, erzählt Momme Volquardsen. Gemeinsam





Daten & Fakten

1926 gegründet, befindet sich der Marienhof seit jeher in Familienhand. Neben den Volquardsens kümmern sich acht Mitarbeiter um Hühner, Rinder und Ackerbau. www.dermarienhof.de

mit seiner Frau Kathrin und den beiden Kindern bildet er die vierte (und fünfte) Generation auf dem Hof. Von Kindesbeinen an hat er auf dem elterlichen Betrieb geholfen. Mutter Ute Volquardsen und Vater Gerhard packen ebenfalls nach wie vor mit an, auch wenn sie sich mittlerweile auch intensiv ihrem Amt als Präsidentin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein widmet.

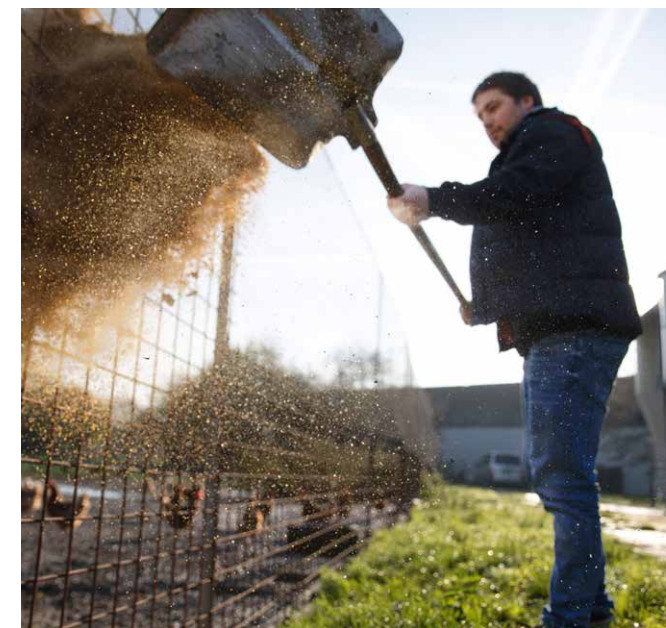
Unabhängig und nah am Verbraucher

Schon immer haben die Volquardsens bei ihren Produkten auf Selbstvermarktung gesetzt und sind seit dessen Entstehung auch auf dem schleswig-holsteinischen Direktvermarkter-Portal GUTES VOM HOF.SH zu finden. „Direkt am Kunden zu sein, macht einfach Spaß. Außerdem hat es große Vorteile, unabhängig vom Großhandel zu sein, wo man nur wenig Mitspracherecht etwa bei der Preisgestaltung hat“, erzählt Momme Volquardsen. Seit 2016 kann man die Erzeugnisse vom Hof auch im Hofladen in Bordelum kaufen. Der liegt nur etwa zehn Autominuten vom Sönke-Nissen-Koog entfernt und bietet alles, was das Genießerherz begehrt. Neben Eiern, Fleisch,

Kartoffeln, Marmeladen, Eierlikör und Gemüse aus eigener Produktion verkaufen die Volquardsens auch Spezialitäten anderer Produzenten überwiegend aus der Region: Obst, Fisch, Molkerei-Produkte, Öle, Pasta, Gewürze... Die Auswahl ist groß. Dazu gibt es immer einen netten Schnack mit den Betreibern und Mitarbeiterinnen sowie bei Bedarf jede Menge Infos rund um Produkte und Produzenten. „Wir kennen jeden Erzeuger, dessen Waren wir in unserem



Laden verkaufen, persönlich. Das war uns von Anfang an sehr wichtig und ist es bis heute“, betont Ute Volquardsen. Neben dem Hofladen findet man die Produkte vom Marienhof außerdem in diversen Supermärkten in Schleswig-Holstein. Auch Cafés und Restaurants wissen die Qualität der Eier aus dem Koog zu schätzen. Und wer etwas weiter weg wohnt und auch nach dem Nordseeurlaub noch einmal in den Genuss der Leckereien vom Marienhof kommen möchte, kann sich diese einfach über den Onlineshop nach Hause liefern lassen.



„Direkt am Kunden zu sein, macht einfach Spaß. Außerdem hat es große Vorteile, unabhängig vom Großhandel zu sein.“

Momme Volquardsen

Kurzinterview mit Momme Volquardsen

Wolltest du jemals etwas anderes sein als Landwirt?

Als Kind hatte ich kurzzeitig Berufswünsche wie Pilot oder Autoschlosser. Aber eigentlich wollte ich nie etwas anderes machen. Ich liebe die Arbeit mit der Natur und den Tieren.

Warum habt ihr euch 2016 entschieden, einen Hofladen zu gründen?

Wir hatten schon vorher eine Verkaufsstelle mit Eiern, die sehr gut lief. In dem Hofladen haben wir ein großes zusätzliches Potenzial gesehen.



Bio schmecken und erleben

*Zu Besuch auf dem Hof Backensholz
der Familie Metzger-Petersen in Oster-Ohrstedt*

Auf dem Hof Backensholz in Oster-Ohrstedt lässt sich biologische Landwirtschaft hautnah erleben und schmecken – das gilt sowohl im Hofladen als auch im Restaurant.

Mehr Nähe und Transparenz sind schon fast nicht mehr möglich. Bekannt ist der Hof Backensholz vor allem für seine Rohmilchkäserei. Deren Produkte in Gütezeichen-Qualität sind von vielen Speisekarten zwischen Nord- und Ostsee nicht mehr wegzudenken. Mittlerweile haben die Brüder Thilo und Jasper das Ruder auf dem Hof in vierter Generation übernommen – und mit einem neuen Hofladen sowie dem bio-zertifizierten Restaurant „Hofküche“ das Angebot um zwei Highlights erweitert, die sich perfekt in das schon lange gelebte Konzept der Selbstvermarktung einfügen. Dass hier alles ineinandergreift, merkt man schon, wenn man den modernen Hofladen betritt, von dem man einen direkten Blick in das





Daten & Fakten

Der Hof Backensholz wurde von den Urgroßeltern der heutigen Betreiber Thilo und Jasper Metzger-Petersen gegründet. Zusammen mit der Familie kümmern sich 70 Mitarbeiter um die Abläufe.

www.backensholz.de

Restaurant hat. Beide Bereiche sind das Reich von Thilo Metzger-Petersen, während sich Bruder Jasper um die Landwirtschaft und den Hofkindergarten kümmert, in dem 18 Kinder das Leben auf dem Bauernhof von der Pike auf kennenlernen. Das Angebot im Laden ist vielfältig und lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Die Produkte stammen zum großen Teil aus eigener Herstellung und werden durch Erzeugnisse anderer Biobetriebe – überwiegend aus Schleswig-Holstein – ergänzt. Neben Käse (Probieren ist ausdrücklich erwünscht!), Fleisch, Wurst und Gemüse reihen sich hausgemachte Chutneys, Marmeladen, Pasta, Gewürze, Wein, Spirituosen und viele andere Leckereien.

Gelebte Verantwortung

Im Restaurant lautet das Motto „Vom Hof auf den Teller“. „Einige unserer Gerichte bestehen zu hundert Prozent aus Backensholzer Produkten“, erzählt Thilo-Metzger Petersen. Insgesamt bietet das Restaurant eine, wie die Brüder sagen, „raffinierte Landhausküche“. Die kleine, aber feine Stammkarte wird durch wechselnde,

saisonale Tagesangebote ergänzt. Alles, was nicht vom eigenen Hof kommt, stammt ebenfalls aus Schleswig-Holstein und hat, wie die Backensholz-Produkte, Bioqualität. „Bei uns geht es viel um Kreisläufe. Wir sagen immer: Unsere Eltern haben mit ihrer Arbeit den Kreis geöffnet und wir sehen uns als diejenigen, die ihn nun schließen“, sagen die Brüder. So bieten sie neben dem Kulinarischen auch Führungen über den Hof an. Und der kann sich wirklich sehen lassen. Zu den 400 Milchkühen plus Nachzucht und den Husumer Protestschweinen gesellen sich seit Kurzem auch rund 2.000 Legehennen, die mit einem mobilen Stall auf dem Grünland des Hofes von Weidestelle zu Weidestelle ziehen – was für ein Leben! „Wir sehen uns in einer großen Verantwortung, zum einen was das Thema Nachhaltigkeit betrifft, zum anderen auch sozial“, sagt Jasper Metzger-Petersen. „Wir brauchen in unserer Gesellschaft dringend mehr Verständnis für die moderne Landwirtschaft. Um das zu erreichen, müssen sich Betriebe öffnen und zeigen, was möglich ist.“ Diese Aufgabe meistern die beiden Brüder mit Bravour!

„Wir brauchen in unserer Gesellschaft dringend mehr Verständnis für die moderne Landwirtschaft.“ Jasper Metzger-Petersen



Kurzinterview mit Thilo und Jasper Metzger-Petersen Warum vermarktet ihr eure Produkte selbst?

Schon unsere Eltern haben sich dafür entschieden. Die Direktvermarktung birgt Herausforderungen, aber auch große Vorteile. Man ist gewissen Marktmechanismen nicht unterworfen, nah am Kunden und bekommt ein direktes Feedback.

Was macht für euch den Reiz eurer Arbeit aus?

Gutes Essen zu machen! Wir haben Gestaltungsmöglichkeiten, Platz, um Ideen umzusetzen, und können uns frei entfalten.

GUTES
VOM HOF.SH



MÄRKTE &
TERMINE

Wochenmärkte – frische Produkte direkt vom Erzeuger

*Auf dem Einkaufszettel: Käse, Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch, Brot.
Ein entspannter Bummel über den Kieler Blücherplatz*



Carstens Highlands

Echt bio und regional sind die Fleisch- und Wurstwaren von Carstens Highlands. Das Fleisch für Salami, Flankensteak und Co. stammt von den eigenen Highlandern und Galloways. Von der Aufzucht bis zum fertigen Produkt wird alles selbst gemacht.



Hof Berg

Frische pur heißt es beim Bioland Hof Berg. Die Käsevariationen, der stichfeste Joghurt und handgeschöpfte Quark sind nicht nur ein Genuss, sondern auch in liebevoller Handarbeit selbst hergestellt. Die Milch dafür stammt von den eigenen Kühen.

**„Jeder Käse hat einen eigenen
Herstellungstag. Uns macht es viel Spaß,
unsere Kunden mit unseren Produkten
zu verwöhnen und zu beraten.“**

Daijana Gutjahr



„Die Begegnungen mit den strahlenden Kunden, die sich über unser Gemüse freuen, sind für mich das Schönste.“

Thomas Böhm

Biohof Pauli

Super-Bio-Leberwurst, luftgetrocknete Salami, Steaks und vieles mehr vom Fleisch der eigenen schottischen Hochlandrinder gibt es beim Biohof Pauli. Mit großer Leidenschaft bereitet Kai Pauli die Produkte zu und kümmert sich um seine zotteligen Rinder. Neben den Fleischwaren gibt es Käse von regionalen Anbietern.



„Wir lieben, was wir tun und das schmeckt der Kunde auch! Nur ein paar Minuten bei meinen Tieren und ich bin mit mir im Reinen.“

Kai Pauli

Passader Backhaus

Feinste, liebevoll selbst hergestellte Brot- und Backwaren aus eigenem angebauten Getreide in Bioland-Qualität gibt es beim Passader Backhaus. Sogar das Vollkornmehl wird in der eigenen Mühle gemahlen.



„Unsere Lachsforellen gehören zum Besten, was man aus Kiel mitnehmen kann. Und unser Kaviar ist etwas ganz Besonderes.“

Jörg Schumacher

Kieler Lachsforelle

Eine wahre Delikatesse, direkt vom Erzeuger, ist die Kieler Lachsforelle. Selbst abgefischt, ausgenommen und gekühlt kommt der Fisch an den Stand. Neben Frischfisch gibt es Stremel, Schwedenhappen, Rogen und vieles mehr.



Informationen über die Fischerei in Schleswig-Holstein finden Sie auf www.wir-fischen.sh.

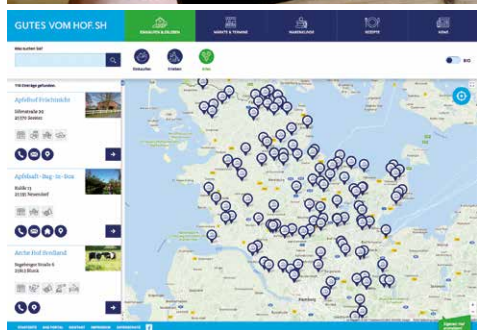
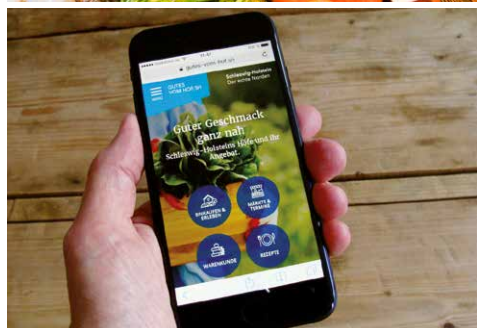


Bauer Holm

Hauptsache regional und saisonal: Egal ob Spargel, Kartoffeln, Erdbeeren, Kürbis, Zwiebeln oder Holunderblütensaft, Bauer Holm hat vieles aus eigenem Anbau am Stand – was der Boden oder die Natur je nach Jahreszeit hergeben. Auf Anfrage gibt's sogar Wild.

Bioland Hof Großholz

Vom Feld oder Gewächshaus direkt in den Korb. Am Stand vom Bioland Hof Großholz gibt es über das Jahr verteilt rund 60 verschiedene Gemüse-, Salat- und Kräutersorten aus eigenem Anbau – jeden Monat kommt etwas dazu. Ergänzt wird dieses Angebot durch Produkte aus der Region.



Regional einkaufen gleich um die Ecke

Ganz einfach mit GUTES VOM HOF.SH

Einkaufen direkt beim Landwirt im Hofladen oder auf dem Wochenmarkt ist immer ein besonderes Erlebnis. Hier bekommt man nicht nur frische Ware vom Feinsten, sondern auch aus erster Hand spannendes Wissen rund um die Produkte.

Den Weg zu rund 200 Hofläden, zu Wochenmärkten, Onlineshops und Rezepten weist das schleswig-holsteinische Direktvermarkterportal GUTES VOM HOF.SH. Für gute Orientierung unterwegs lässt sich GUTES VOM HOF.SH auch als Web-App nutzen. Einfach über den Handy-Browser aufs Display speichern. **www.gutes-vom-hof.sh**



EINKAUFEN & ERLEBEN

Ob Eier, Honig, Fisch, Fleisch, Wurst, Getränke, Getreide, Backwaren, Milch, Milchprodukte, Obst, Gemüse oder Kartoffeln aus Schleswig-Holstein: GUTES VOM HOF.SH weiß, welcher Hofladen welche Produkte anbietet.



MÄRKTE & TERMINE

Bummeln, schauen, schnacken, shoppen: GUTES VOM HOF.SH weist den Weg zu über 130 Wochenmärkten und Marktschwärmereien in Schleswig-Holstein – und weiß, wann und wo genau das nächste große Hoffest gefeiert wird.



WARENKUNDE

Welche Produkte haben gerade Saison? Warum gibt's frischen Ziegenkäse nicht das ganze Jahr? Woher hat das Angler Sattelschwein seinen Namen? GUTES VOM HOF.SH stellt die Erzeugnisse aus Schleswig-Holstein näher vor.



REZEPTE

Schleswig-holsteinische Küchenklassiker und raffiniert-moderne Kompositionen: GUTES VOM HOF.SH hat immer das passende Rezept parat, um aus regionalen Produkten der Saison köstliche Gerichte zaubern zu können.



NEWS

Für alle, die immer aktuell informiert sein wollen: GUTES VOM HOF.SH berichtet über neue Hofläden und spannende Events in Schleswig-Holstein – und gewährt exklusive Einblicke in die Ställe, Manufakturen und Läden.



Regional einkaufen von zu Hause aus

Online bestellen mit GUTES VOM HOF.SH

Zahlreiche Direktvermarkter bieten neben dem Einkauf im Hofladen auch die Möglichkeit, regionale Produkte online zu bestellen. Einkaufen 24/7 ist aktuell schon bei 35 GUTES VOM HOF.SH-Betrieben möglich. Ganz neu: der GUTES VOM HOF.SH-Marktplatz.

GUTES VOM HOF.SH weiß nicht nur, wo wann welcher Hofladen zum Einkaufen einlädt und welche Produkte es dort gibt – das Direktvermarkterportal bietet auch den Zugang zur Welt des Onlineshoppings. Liebhaber regionaler Lebensmittel haben dabei die Wahl zwischen zwei Bestellwegen: Neben der Bestellung über die Onlineshops einzelner Höfe gibt es seit Kurzem auch die Möglichkeit, über den neuen zentralen GUTES VOM HOF.SH-Marktplatz online einzukaufen. Vorteil: Auf dem Marktplatz können die Produkte verschiedener Betriebe in einem Bestellvorgang geordert werden – und am Ende gibt es auch nur eine zentral erzeugte Rechnung.

<https://shop.gutes-vom-hof.sh/de/>



GUTES VOM HOF.SH- MARKTPLATZ

Auf dem neuen Online-Marktplatz von GUTES VOM HOF.SH bieten Direktvermarkter aus ganz Schleswig-Holstein zahlreiche Produkte an. Ob Gänsesauerfleisch oder Bockshornklee-Ziegenkäse, ob Galloway-salami oder Eier-likör, Belana-Kartoffeln oder Landblütenhonig: Hier läuft jedem, der ein Herz für den Geschmack des Nordens hat, schon beim Durchklicken das Wasser im Munde zusammen. Und wenn der Warenkorb nach dem virtuellen Marktplatz-Rundgang gut gefüllt ist, reicht ein Klick – und schon werden die regionalen Köstlichkeiten zusammengestellt, nachhaltig verpackt und frisch auf die Reise geschickt. Livetracking macht das Verfolgen und Planen der Anlieferung dabei ganz leicht.



Geprüfte Qualität seit mehr als 50 Jahren

Das Gütezeichen Schleswig-Holstein

Seit mehr als einem halben Jahrhundert erkennt man Qualitätsprodukte aus Schleswig-Holstein am blau-weiß-grünen Gütezeichen. Das regionale Qualitätssiegel kennzeichnet zahlreiche Produkte großer Marken wie kleiner Manufakturen aus dem echten Norden.

Das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ wird vom Qualitätsausschuss bei der Landwirtschaftskammer verliehen. Bei Produkten, die das Siegel tragen, wird die Qualität auf Herz und Nieren geprüft; die chemische und mikrobiologische Analyse sowie die sensorische Prüfung übernimmt dabei ein unabhängiges Lebensmittellabor. Um die Qualität der Lebensmittel kontinuierlich zu sichern, wird mehrmals im Jahr auch unangekündigt nachgeprüft. So können Verbraucher

sichergehen, dass es sich bei Gütezeichen-Produkten um Lebensmittel aus Schleswig-Holstein handelt, die höchsten Ansprüchen genügen. Viel Wissens-, Sehens- und Lesenswertes rund ums Gütezeichen gibt's einmal jährlich in GESCHMAQ – Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein I Das Magazin. www.gqsh.de



Regionale Spezialitäten mit Herkunftssiegel

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Ausgewählte Produkte mit einer besonderen Verbindung zur Herstellungsregion genießen europaweit gesetzlichen Schutz. Das Kennzeichen „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ bewahrt sie mit ihren charakteristischen Merkmalen vor missbräuchlicher Verwendung.

So darf sich ein Käse erst dann „Holsteiner Tilsiter“ nennen, wenn er in Schleswig-Holstein hergestellt und gereift ist. Der würzig-aromatische Geschmack lässt sich nur durch spezielle Bakterienkulturen im Klimaraum zwischen Nord- und Ostsee erzeugen. Dithmarscher Kohl, Glückstädter Matjes, Holsteiner Katenschinken, Holsteiner Karpfen und Lübecker Marzipan: In Schleswig-Holstein tragen aktuell fünf weitere regionale Erzeugnisse das gelbblaue „g.g.A.“-EU-Herkunftsschutz-Siegel.

Regionale Produkte mit Öko-Hintergrund

Die biologische Landwirtschaft mit ihrem Prinzip des möglichst geschlossenen Betriebskreislaufs, der artgerechten Haltung von Tieren und dem weitestgehenden Verzicht auf den Einsatz von Pestiziden und Antibiotika schützt Umwelt und Natur.

In Schleswig-Holstein wird auf gut sieben Prozent der landwirtschaftlichen Flächen ökologisch gewirtschaftet. Viele Biobetriebe haben sich dabei über die Vorschriften der EU-Öko-Verordnung hinaus verpflichtet, im Rahmen ihrer Zugehörigkeit zu deutschen Bioverbänden weitergehende Auflagen zu erfüllen. Dafür bürgen verschiedene Bio-kennzeichnungen.

Biosiegel und ihre Bedeutung



EU-Bio-Logo

Den Mindeststandard für ökologischen Landbau definieren die Normen der EU-Rechtsvorschriften. Seit Juli 2012 ist es Pflicht, die in der Europäischen Union verpackten Biolebensmittel mit dem EU-Bio-Logo zu kennzeichnen. Die Betriebe werden jährlich kontrolliert. Tiere sind gemäß der vorgegebenen Standards tiergerecht zu halten.

Deutsches Biosiegel

Hier gelten dieselben Rechtsvorschriften wie beim EU-Bio-Logo. Mindestens 95 Prozent der Zutaten müssen aus ökologischer Landwirtschaft stammen. Der Einsatz von Gentechnik ist verboten. Antibiotika und einige wenige Pflanzenschutzmittel sind in streng geregelten Ausnahmen erlaubt. Rund 45 Zusatzstoffe dürfen verwendet werden.



Bioland

Die Anfänge von Bioland gehen zurück auf den Schweizer Biopionier Dr. Hans Müller, der in den 1950er-Jahren die Grundlagen des organisch-biologischen Landbaus entwickelte, mit dem Landwirte durch möglichst geschlossene Betriebskreisläufe gestärkt und vom Zukauf aus der Industrie unabhängig gemacht werden. Das Bioland-Warenzeichen wurde 1978 eingeführt. In Schleswig-Holstein wirtschaften rund 250 Betriebe nach Bioland-Richtlinien.

www.bioland.de

Naturland

Der 1982 gegründete Anbauverband fasst den organisch-biologischen Landbau nach den Prinzipien von Bioland ganzheitlich und systemorientiert auf, betont die soziale Verantwortung seiner Mitglieder und regelte früh auch Öko-Aquakultur und ökologische Waldnutzung. Als einziger Öko-Anbauverband in Deutschland vergibt Naturland ein Siegel für ökologisch produzierte und fair gehandelte Lebensmittel. In Schleswig-Holstein gibt es gut 50 Naturland-Betriebe.

www.naturland.de



Demeter

Das Siegel des Verbands Demeter kennzeichnet Produkte, die in biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise erzeugt wurden. Das vom Anthroposophen Rudolf Steiner geprägte Prinzip der Biodynamik geht vom Hof als geschlossenem, lebendigem Organismus aus, in dem Mensch, Tier, Pflanze, Erde und Kosmos spirituell zusammenwirken. Das Demeter-Warenzeichen wurde 1928 eingeführt. In Schleswig-Holstein gibt es 75 Demeter-Landwirte.

www.demeter-im-norden.de

„Echtes Handwerk,
regionale Produkte,
frische Zubereitung
– so macht Kochen
Spaß!“

Jan-Ole Didwischus,
Küchenchef
ODINS Haithabu



REZEPTE



Schleswig-Holstein in sieben Rezepten

*Im Gasthaus ODINS Haithabu an der Schlei
haben wir norddeutsche Küchenklassiker frisch in Szene gesetzt.
Mehr Rezepte für jede Jahreszeit gibt's auf [GUTES VOM HOF.SH](https://www.gutesvomhof.sh)*

Alle Rezepte
für **vier**
Personen

Matjestatar & Dillcreme



MATJESTATAR

Die Zwiebel pellen, die Gurke und den Apfel schälen. Alles in kleine Würfel schneiden, den Matjes ebenfalls würfeln. Locker vermengen und das Tatar mit dem Saft der halben Zitrone und etwas Rapsöl marinieren. Eventuell mit etwas Salz abschmecken.

1 rote Zwiebel | ¼ Gurke | 1 Apfel |
4 Glückstädter Matjesfilets |
½ Zitrone | gutes Rapsöl | Salz

DILLCREME

Den Dill fein schneiden und mit dem Sauerrahm verrühren. Mit Salz, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken.

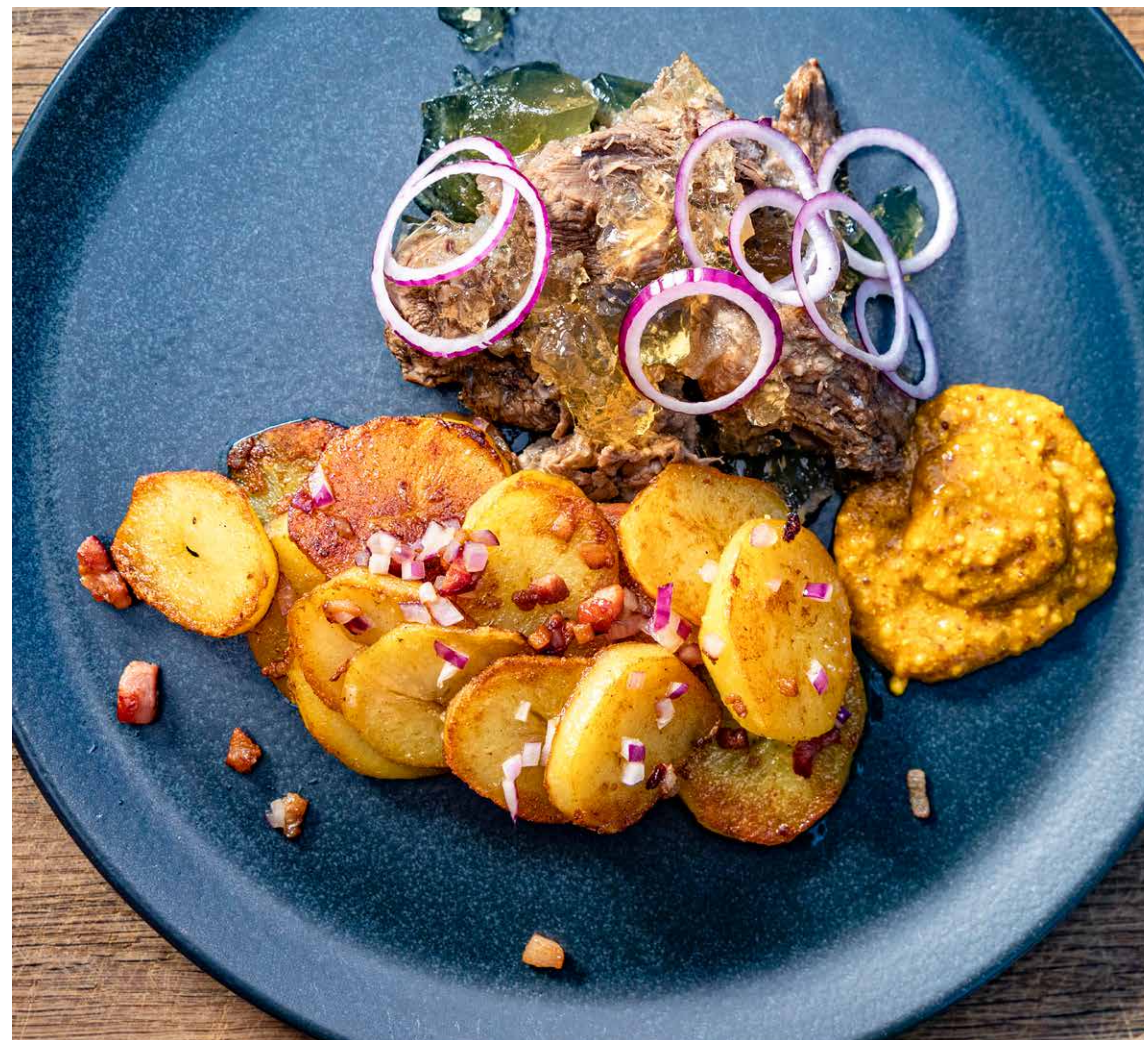
Dill | 100 g Sauerrahm | Salz | Zucker |
Zitronenabrieb



Sauerteigbrot mit Rührei & Nordsee- krabben

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Brotscheiben in der Pfanne oder in einem Toaster anrösten. Butter in der Pfanne zerlassen. Die Eier verquirlen und in der Pfanne unter Rühren langsam braten. Mit etwas Salz würzen und auf dem gerösteten Brot verteilen. Die Nordseekrabben auf das Rührei geben und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Schnittlauch | 4 Scheiben Sauerteigbrot | 20 g Butter | 8 Eier | Salz | 250 g Nordseekrabben



Gallowaysauerfleisch mit Bratkartoffeln & Apfel-Senf dip

GALLOWAY- SAUERFLEISCH

Die Flüssigkeiten zusammen mit dem Salz, dem Zucker und den Gewürzen (idealerweise in einem gut verschlossenen Teefilter) aufkochen. Das Fleisch würfeln, die Zwiebel in Streifen schneiden. Beides in einen Topf geben und bei kleiner Flamme garen, bis das Fleisch weich ist. Die Gelatine einweichen. Den Fleischtopf vom Herd nehmen, Gelatine in der Flüssigkeit auflösen. Alles in eine Schüssel umfüllen und mindestens 12 Stunden kalt stellen.

100 ml Wasser | 300 ml Apfelessig | 275 ml Apfelsaft | 10 g Salz | 10 g Zucker | 1 Lorbeerblatt | 3 Pimentkörner | 3 Wacholderbeeren | 3 g Senfkörner | 1 kg Gallowaybraten | 1 kleine Zwiebel | 20 g Gelatine

APFEL-SENF DIP

Die Äpfel schälen, entkernen und mit dem Wasser in einem Topf mit Deckel aufsetzen. Bei kleiner Flamme garen. Die weichen Äpfel pürieren und mit dem Wikingersenf verrühren.

2 mittlere Äpfel | 10 ml Wasser | 80 g Wikingersenf von Zwergenwiese

BRATKARTOFFELN

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, pellen und abkühlen lassen. In Scheiben schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben hellgelb anbraten. Den Würfelspeck zufügen, die Kartoffeln mit Salz würzen und goldgelb braten. Die Zwiebelwürfel zufügen und kurz mitbraten. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 kg festkochende Kartoffeln | 2 EL gutes Rapsöl | 100 g Würfelspeck | Salz | 1 kleine Zwiebel, gewürfelt | Pfeffer



*Frischer Salat der Saison
mit Frikadellen
vom Angler Sattelschwein*

SALAT

Den Salat grob zerzupfen, waschen und schleudern. Die Möhren mit dem Grün waschen, schälen und in Streifen schneiden. Von dem Möhrengrün ein wenig fein schneiden. Die Erbsen aus den Schoten lösen und in einer Schale mit kochendem Wasser übergießen. 5 Minuten stehen lassen, abgießen und mit den Möhrenstreifen und dem Möhrengrün mischen. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Zucker und Öl marinieren.

2 Köpfe frischer Salat der Saison vom Markt | 4 Möhren mit Grün | 200 g frische Erbsenschoten | 1 Zitrone | Salz | Zucker | 1 EL gutes Rapsöl

KRÄUTERDRESSING

Alle Zutaten bis auf das Öl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Nach und nach das Öl zufügen, bis eine Emulsion entstanden ist. Salat und Dressing vermengen.

100 ml weißer Balsamicoessig | 10 ml Wasser | 15 g Zucker | 2 g Salz | 15 g Senf | 25 g Honig | 20 g Petersilie | 25 g Schnittlauch | 10 g Bärlauch oder eine Knoblauchzehe | 250 ml Rapsöl

FRIKADELLEN VOM ANGLER SATTELSCHWEIN

Etwas Petersilie und Majoran fein schneiden, alle Zutaten gut verkneten. Aus der Hackmasse 12 kleine Frikadellen (ca. 60 g) formen und bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten.

Petersilie | Majoran | 600 g Hackfleisch vom Angler Sattelschwein | 12 g Salz | 1 TL Rapsöl | 60 g Paniermehl (vom Bäcker) | 10 g Senf | 10 g Ketchup | 1 Ei Größe M | eine Prise Zucker | Öl zum Braten

GEBACKENE HERINGSFILETS

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit den restlichen Zutaten glatt rühren. Kurz quellen lassen. Die Heringsfilets salzen und im Mehl wenden. Durch den Ausbackteig ziehen und in einer Pfanne schwimmend in Fett von beiden Seiten goldgelb backen.

200 g Mehl | 125 ml Bier (z.B. Urstrom) | 5 EL Vollmilch | 1 TL Rapsöl | 2 Eier Größe M | ½ TL Salz | 1 Prise Zucker | 8 Heringsfilets (Dorsch oder Köhler schmecken auch gut) | etwas Mehl | Fett zum Ausbacken

REMOULADENSOSSE

Die Zwiebel pellen. Die Gewürzgurken und die Zwiebel fein würfeln. Petersilie fein schneiden, Kapern hacken. Alles mit der Mayonnaise und etwas Flüssigkeit von den Gewürzgurken verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

1 kleine Zwiebel | 2 Gewürzgurken | Petersilie | Kapern | 200 g Mayonnaise | Salz | Zucker

KARTOFFELSPALTEN

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit Salz und Öl marinieren, auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen. Rosmarin und Thymian fein schneiden. Die Kartoffelspalten mit Paprika und den Kräutern würzen. Tomaten waschen und vierteln, alles zusammen anrichten.

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln | Salz | Rapsöl | Paprikapulver | Rosmarin | Thymian | 200 g Tomaten



*Fish & Chips
mit Remouladensauce*



GROSSER HANS

Die Eier trennen, das Eiklar zu Schnee schlagen. Die Butter schaumig schlagen, Zucker, Vanillezucker und Eigelb hinzufügen und nach und nach das Mehl mit dem Backpulver, den Zitronenabrieb sowie die warme Milch einrühren. Den Eischnee unterheben und alles in einer Frischhaltedose im Wasserbad etwa 90 Minuten garen.

2 Eier Größe M | 125 g Butter (Zimmertemperatur) | 100 g Zucker | 1 Päckchen Vanillezucker | 250 g Mehl | 1 Päckchen Backpulver | Zitronenabrieb | 125 ml warme Milch

HEISSE KIRSCHEN

Die Kirschen abgießen und die Flüssigkeit mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Etwas Speisestärke mit Wasser anrühren und zum Kirschsafte geben, noch einmal aufkochen. Anschließend die Kirschen zufügen, alles kurz verrühren und erwärmen.

1 Glas Sauerkirschen | 60 g Zucker | Speisestärke

SCHLAGSAHNE

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.

200 ml Schlagsahne (kalt) | 1 Päckchen Vanillezucker

Käseplatte mit Rosenmarmelade und Rote-Bete-Chutney

Die Käsestraße Schleswig-Holstein bietet unzählige Kombinationsmöglichkeiten für die persönliche Lieblings-Käseplatte. Jan-Ole Didwischus hat hier fünf seiner Favoriten aufs Brett gebracht (v. li.): Aschekäse von Jahnkes Ziegenkäse, Cam-mäh vom Schafkäse-Hof Solterbeck, Wikinger-Käse von der Ostenfelder Meierei sowie Deichkäse Gold und Husumer von der Backensholzer Rohmilchkäserei.

Daten & Fakten

Das Gasthaus ODINS Hait-habu liegt nahe des Wikinger Museums am Schleiufer. Inhaber Oliver Firla und seine Crew verwöhnen die Gäste mit einer regionalen Frischeküche. Seit Kurzem neu: der ODINS Hofladen. www.odins-haithabu.de



GUTES
VOM HOF.SH

Schleswig-Holstein
Der echte Norden

Guter Geschmack ganz nah

Schleswig-Holsteins Höfe und ihr Angebot.

Online
bestellen?



EINKAUFEN & ERLEBEN



MÄRKTE & TERMINE



WARENKUNDE



REZEPTE



NEWS



IMPRESSUM

Herausgeber: Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein | Fachbereich Gütezeichen | Grüner Kamp 15-17 | 24768 Rendsburg | www.gqsh.de | info@gzsh.de | www.facebook.com/guetezeichen.sh/ | www.facebook.com/gutesvomhof.sh/

Verlag: DIE SEITE Verlag & Medien GmbH | Nina Schubert und Eckhard Voß | Carlshöhe 27 | 24340 Eckernförde | www.die-seite-verlag.de | www.facebook.com/dieseiteverlag/

Projektleitung: Franziska Palkowski, Eckhard Voß

Fotos: Pepe Lange (Titel, 3, 8-19, 28-35), Anna Leste-Matzen (22, 23, 25), Henrik Matzen (20, 23), Shutterstock (25), Archiv Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, Anbieter und privat

Texte: Andrea Henkel (8-15), Christiane Herrmann (6-7), Johanna Naumann (16-19), Eckhard Voß (20-27)

Rezeptbearbeitung: Andrea van Bezouwen

Druck: westermann druck GmbH
Auflage: 50.000 Exemplare

Erscheinungsort/Gerichtsstand: Eckernförde

© 2020 by DIE SEITE Verlag & Medien GmbH

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverbreitungsanlagen aller Art, sind vorbehalten. Für die Inhalte übernimmt der Herausgeber keine Gewähr.



Dieser Broschüre liegt eine Schleswig-Holstein-Faltkarte mit 185 Hofladen-Tipps und 13 Fernradwegen bei. Sollte die Karte fehlen, können Sie diese im Onlineshop unter www.mohltied.de nachbestellen.

Gefördert durch



Schleswig-Holstein
Ministerium für Energiewende,
Landwirtschaft, Umwelt, Natur
und Digitalisierung