



Regionale Produkte

aus den Hüttener Bergen



Willkommen

Herzlich willkommen in den Hüttener Bergen!

Natur erleben und schützen, sie erhalten und für die Menschen als Wohn- und Erholungsort nachhaltig bewahren - das ist die Leitidee der Naturparke in Deutschland. Dieses Leitbild wird auch im Naturpark Hüttener Berge seit vielen Jahren erfolgreich umgesetzt.

Mit dieser Broschüre zum Thema „Regionale Produkte“ möchten wir ein besonderes Augenmerk auf die Stärkung regionaler Produkte und deren Erzeuger lenken. Denn eines ist klar: Mit dem Kauf heimischer Produkte wird maßgeblich zum Erhalt unserer vielfältigen Kulturlandschaft und zum Umweltschutz beigetragen.

Verwöhnen Sie sich oder Ihre Gäste mit heimischen Produkten. „Erschmecken“ Sie den Naturpark Hüttener Berge.

Piktogramme

Regionale Produkte



Blumen



Eier



Fisch



Fleisch- und
Wurstwaren



Gemüse



Honig



Käse



Obst



Wild



Weitere Produkte



Bio

Sonstiges

Gastronomie



Café



Restaurant/Imbiss



Tourist Info Punkt



Hotel



Barrierearm

Inhaltsverzeichnis

Betrieb	Produkte	Seite
Holtseer Landkäserei	Käse	6
Bioland Wischhof	Gemüse, Heidschnuckenprodukte	7
Sehestedter Naturfarben	Farben	8
Fischerei Brauer	Fisch	9
Blumen Colmorgen	Blumen	10
Wittenseer Hühnerhof	Eier	11
Wittenseer Quelle	Getränke	12
Fleischerei Behrens	Fleisch	13
Gut Schirнау & Kochschule	Kartoffeln	14
Fischerei Bening	Fisch	15
Biohof Schoolbeck	Obst, Gemüse	16
Kartoffeln Dorfstr. 28	Kartoffeln, saisonales Gemüse	17
Hütten Jagd	Wildfleisch- und Wurstwaren	18
Wildfleisch C. Müller	Wildfleisch- und Wurstwaren	19
Hüttener Hühnermobil	Eier	20
Kartoffel Bannick	Kartoffeln, weiteres Gemüse	21
Schlei Liesel	Verarbeitete Produkte	22
Biofleisch Hüttener Berge	Fleisch und Wurstwaren	23
Biohof Schröder	Fleisch und Wurstwaren	24
Nordbauer®	Fleisch und Wurstwaren	25
Hofbienerie	Honig	26
Milchschaftshof Solterbeck	Käse und Joghurt	27

Bei Fragen und für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an uns:

Tourist-Informationen Eckernförde

Eckernförde Touristik & Marketing GmbH

Am Exer 1 und Kieler Straße 59

24340 Eckernförde

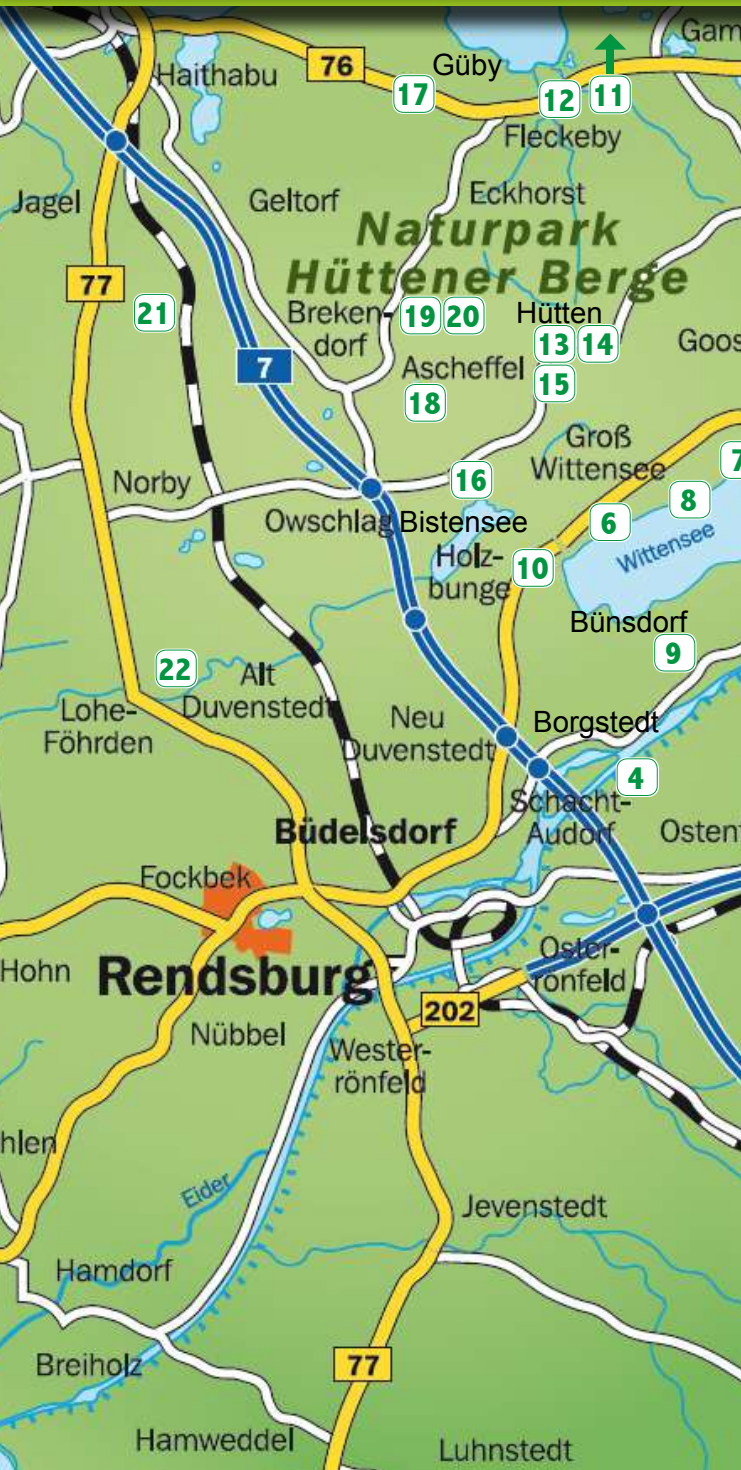
Telefon: 04351-71790

Ansprechpartner: Bärbel Thomsen

E-Mail: b.thomsen@ostseebad-eckernfoerde.de

3

Übersichtskarte



Hüttener Berge



- 1 Holtseer Landkäserei
- 2 Bioland Wischhof
- 3 Sehestedter Naturfarben
- 4 Fischerei Brauer
- 5 Blumen Colmorgen
- 6 Wittenseer Hühnerhof
- 7 Wittenseer Quelle
- 8 Fleischerei Behrens
- 9 Gut Schirнау & Kochschule
- 10 Fischerei Bening
- 11 Biohof Schoolbek
- 12 Kartoffeln | Dorfstr. 28
- 13 Hütten Jagd
- 14 Wildfleisch C. Müller
- 15 Hüttener Hühnermobil
- 16 Kartoffel Bannick
- 17 Schlei Liesel
- 18 Biofleisch Hüttener Berge
- 19 Biohof Schröder
- 20 Nordbauer®
- 21 Hofbienerie
- 22 Milchschaafhof Solterbeck



1 Holtseer Landkäserei

Holtsee

Die Holtseer Käsekiste bietet Käsegenuss rund um den Holtseer Käse: Der Direktverkauf mit Pausenstation liegt gegenüber der Holtseer Landkäserei. Sie bietet bis zu 20 verschiedene Käsesorten aus eigener Produktion sowie Käsesnacks und -brötchen an - von mild bis herzhaft. Die Sonnenterrasse lädt zum Verweilen bei Käsebrötchen und Kaffee oder Erfrischungsgetränk ein. Die Holtseer Käsepräsente sind schmackhafte Geschenke zu jeder Gelegenheit. Holtseer Käseplatten runden Ihre Festlichkeit ab. Die Holtseer Landkäserei ist eine Meiereigenossenschaft, in der in echter Handarbeit Milch aus dem Herzen Schleswig-Holsteins zu Käse verarbeitet wird. Durch die handwerkliche Verarbeitung und die Pflege des Käses mit Rotkultur entsteht sein einzigartiger Geschmack.

Besonderheiten

Werksverkauf, Präsentkörbe, Käseplatten, sonnige Terrasse

Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 08:00 - 18:00 Uhr

Samstag: 08:00 - 12:30 Uhr

Kontaktdaten

Dorfstraße 2

24363 Holtsee

Telefon: 04357 997124

E-Mail: kaesekiste@holtseer.de





2 Bioland Wischhof

Sehestedt

Der Wischhof in Sehestedt wird mit Gemüse, Getreide, Hackfrüchten und einer kleinen Heidschnuckenherde nach den Grundlagen des ökologischen Landbaus bewirtschaftet und ist Mitglied bei Bioland. Eingebettet zwischen altem Eiderkanal und Eider gedeiht hier durch das günstige Kleinklima Gemüse auf milden Lehmböden. Die Heidschnuckenherde liefert den nötigen Wirtschaftsdünger zur Ernährung der Gemüsepflanzen und ist Grundlage für ein intaktes Bodenleben. Durch eine weite Fruchtfolge werden Boden und Pflanzen gesund erhalten. So kann auf chemische Pflanzenschutzmittel und den Einsatz von mineralischen Düngemitteln verzichtet werden.

Neben dem biologischen und nachhaltigen Anbau liegt der Fokus auf regionalem Vertrieb. Täglich beliefert der Wischhof nahegelegene Einkaufsmärkte und liefert Abokiste direkt bis vor die Haustür.

Besonderheiten

Abokisten-Lieferservice

Verkauf

Kein Verkauf ab Hof, nur Vorbestellung möglich.

Kontaktdaten

Hammer 4

24814 Sehestedt

Telefon: 04357 995955

E-Mail: mail@wischhof.com





3 Sehestedt Naturfarben

Sehestedt

In 2. Generation produziert Marten Riedl in seinem Unternehmen, ein komplettes Programm von Naturprodukten auf dem Gebiet der Farben, Öle, Wachse, Lacke und Kleber und entwickelt dieses ständig weiter. Rund um das Thema ökologischer Bau, Renovierung, Ölen von Oberflächen und Lackarbeiten steht in dem Familienbetrieb eine fachkundige und kompetente Beratung im Mittelpunkt. Über 40 verschiedene Farbtöne zum Lackieren und Lasieren von Holz, eine große Auswahl an Wandfarben und widerstandsfähiges Öl zur Behandlung von Holzoberflächen sind im Angebot. Dabei setzen die Sehestedter Naturfarben auf Nachhaltigkeit und verwenden Rohstoffe, welche direkt nachwachsend und ökologisch am besten zu vertreten sind.

Besonderheiten

Werksverkauf, alles für ihre Renovierung, individuelle Beratung, große Produktpalette.

Öffnungszeiten

Mo, Di, Do und Fr.:	09:00 - 18:00 Uhr
Mittwoch:	09:00 - 14:00 Uhr
Samstag:	10:00 - 13:00 Uhr

Kontaktdaten

Alte Dorfstraße 35
24814 Sehestedt
Telefonische Beratung: 04357 1049
E-Mail: info@sehestedter-naturfarben.de





4 Fischerei Brauer

Rade

Sie mögen Aal, Zander, Lachsforelle, Butt, Barsch, Hering oder doch lieber Karpfen? Im Nord-Ostsee-Kanal gibt es viele Fischarten und die können sie bei der Fischerei Brauer fangfrisch kaufen oder im benachbarten Restaurant „Brauer´s Aalkate“ verzehren. Dieser traditionelle Fischereibetrieb besteht bereits seit 1854 südöstlich des Kanals. Das Fanggebiet erstreckt sich auf einer 16 km langen Kanalstrecke von Schacht-Audorf bis nach Königsförde. Zu den Wildfängen bietet die Fischerei Brauer, unabhängig von Witterung und Saison, eigens aufgezogene Lachsforellen in verschiedenen Größen an.

Besonderheiten

Angebot je nach Witterung, Lachsforellen ständig. Restaurant, Cafe, Veranstaltungen (Rader Heringsfest)

Verkauf

Im neuen „kleinen Fischladen“ jeden Donnerstag von 10-17 Uhr, Räucherfisch ist immer im benachbarten Restaurant käuflich zu erwerben. Besondere Wünsche / Bestellungen an anderen Tagen nehmen die Fischer gerne per E-Mail oder telefonisch entgegen.

Kontaktdaten

Schirnauer See 5

24790 Rade

Telefon: 04331 91561 oder 0157 80250798

E-Mail: fischerei-brauer@t-online.de





5 Blumen Colmorgen

Haby

Seit fünf Generationen haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen floristische Besonderheiten nahe zu bringen und führen daher stets eine große Auswahl an frischen Blumen. Die ganze Produktpalette von Frühblühern, über Sommerblumen bis hin zu Weihnachtssternen wird in unseren eigenen Treibhäusern in Haby produziert. Wir arbeiten mit einem geschlossenen Wasser- und Gießsystem, um die Nährstoffeinträge zu minimieren, den Frischwasserverbrauch zu verringern und damit die Umwelt im Landschaftsschutzgebiet in den Hüttener Berge zu schonen. Kurze Transportwege zum Endverbraucher sind ein weiteres Argument unsere Produkten in unserem Ladengeschäft in Haby oder in einigen Supermärkten in Eckernförde zu erwerben.

Besonderheiten

Gehölze, Pflanzertden, Gartenbau, Fest- und Hochzeitsdekorationen, Grabpflege, Trauerfloristik

Verkauf Haby

Montag – Freitag: 08:00 - 18:00 Uhr

Samstag: 08:00 - 13:00 Uhr

Sonntag: Geschlossen

Kontaktdaten

Gärtnerweg 1

24361 Haby

Telefon: 04356 379





6 Wittenseer Hühnerhof

Groß Wittensee

Landwirtschaft im Blut – über viele Generationen – und bis heute mit höchstem Qualitätsanspruch. Auf dem Wittenseer Hühnerhof dreht sich alles um das Federvieh und dessen frische Hühnereier. Das Wohl der Tiere und eine sorgsame Sortierung und Verpackung stehen im Mittelpunkt der Aktivitäten des Hofes. In der Hofdiele, die direkt am Wittensee liegt, ist ein kleiner Laden eingerichtet. Neben den Eiern aus Boden- und Freilandhaltung gibt es eine kleine feine Auswahl weiterer Produkte. Ansonsten erhalten Sie die wohlschmeckenden Eier bei zahlreichen Partnerunternehmen des gehobenen Lebensmittelhandels. Auch einige regionale Bäckereien und Gastronomen verarbeiten Wittenseer Eier gerne zu hochwertigen Produkten.

Besonderheiten

Hofbesichtigung für Gruppen auf Anfrage, Tage des offenen Hoftores, kleines Museum zum Thema „Eier“

Verkauf

Montag:	14:00 - 16:00 Uhr
Donnerstag:	09:00 - 12:00 Uhr
Freitag:	11:00 - 17:00 Uhr

Kontaktdaten

Dorfstraße 18
24361 Klein Wittensee
Telefon: 04356 203





7 Wittenseer Quelle

Groß Wittensee

Seit über 120 Jahren trinkt man hier im Norden das Mineralwasser aus Groß Wittensee. In höchster Qualität, rein und klar aus der ältesten Quelle Schleswig-Holsteins. Probieren Sie auch die leckere Küstenbrause, eine Komposition aus Äpfeln, Limetten und typisch norddeutschem Sanddorn. So schmeckt der Urlaub in unserer schönen Region gleich noch viel besser.

Sie erhalten die Produkte im gehobenen Einzelhandel und in Getränkemärkten. Zudem schätzen viele gastronomische Betriebe die regional und nachhaltig produzierten Getränke aus der Region.

Besonderheiten

vier Mineralwässer und 14 verschiedene Limonaden, Schorlen und Sportgetränke; veganes Produkt

Verkauf

kein Verkauf ab Hof, besuchen Sie den regionalen Lebensmitteleinzelhandel oder die Getränkemärkte

Kontaktdaten

Mühlenstraße 29

24361 Groß Wittensee

Telefon: 04356 997110

E-Mail: info@wittenseer.de





8 Fleischerei Behrens

Groß Wittensee

In der Fleischerei Behrens in Groß Wittensee und auf den Wochenmärkten in Eckernförde, Gettorf und Altenholz können Sie die rund 50 - 60 verschiedenen Wurst- und Fleischwaren erwerben. Das Lammfleisch stammt aus eigener Haltung. Rind-, Schweine und Wildfleisch kommen aus der Region und werden in der eigenen Schlachtereier verwertet. Arno Behrens ist es wichtig, was in seine Wurst kommt.

Besonderheiten

Fleisch- und Wurstprodukte aus eigener Produktion

Verkauf

Ladengeschäft Dienstag: 09:00 - 12:00 & 15:00 – 18:00 Uhr
oder auf den Wochenmärkten in Eckernförde, Gettorf und Altenholt

Kontaktdaten

Dorfstraße 49

24361 Groß Wittensee

Telefon: 04356 486 oder 0172 4144189

E-Mail: behrens-gross@t-online.de





9 Gut Schir nau & Kochschule

Bünsdorf

Das Gut Schir nau liegt mitten in Schleswig-Holstein am Nord-Ostsee-kanal zwischen Rendsburg und Sehestedt. Seit 100 Jahren ist der Betrieb im Besitz der Familie von Gyldenfeldt/Fedder. Auf ca. 200 ha werden mit moderner Technik Raps, Weizen und Speisekartoffeln angebaut. 3x wöchentlich beliefern wir die Supermärkte in der Region mit unseren Kartoffeln. In unserer geräumigen, barrierefreien Kochschule können Sie gemeinsam kochen und interessante Rezepte ausprobieren. Alles in entspannter und lockerer Atmosphäre. Im Mittelpunkt stehen bei uns die Teilnehmer, jede Menge Spaß und unterhaltsame Stunden mit vielen Tipps und Tricks.

Besonderheiten

Kartoffeln in großer Vielfalt, Kochschule: Kochkurse / Kochevents für jedermann, Ackertaxi, Kartoffeltestessen mit Hofführung und Acker-taxifahrt, Blühflächenprojekt für Feldlerchen, Insekten und Bienen Honig von Gut Schir nau, Ferienspaß mit der Knöllchenbande

Verkauf

Vekaufsraum auf dem Hof: täglich rund um die Uhr oder Supermärkte in der Region Rendsburg, Eckernförde und Kiel

Kontakt Daten

Schir nau 5
24794 Bünsdorf
Telefon: 04331 39097
E-Mail: info@gut-schir nau.de





10 Fischerei Bening

Holzbunge

Über 100 Jahre Erfahrung und bewährte Qualität sind die Grundlagen des mittelständischen Fischerei-Unternehmens, welches seit über 20 Jahren von Fischereimeister Arne Bening geführt wird. Der Hauptsitz des Unternehmens befindet sich in Holzbunge am Wittensee, wo in traditioneller Handarbeit die Veredelung und die Verarbeitung der verschiedenen Fischarten vorgenommen werden. Geräuchert wird traditionell im Altonaer Ofen. Barsche, Hechte, Aale und andere Fischarten werden durch Stellnetzfischerei gefangen. Vermarktet werden die Produkte in Holzbunge, auf den Wochenmärkten in Eckernförde und Gettorf sowie vor ausgewählten EDEKA-Filialien.

Besonderheiten

Fischbrötchen und kleine warme Gerichte am Imbisswagen in Holzbunge, Fischplatten und Salate auf Bestellung

Verkauf

Imbisswagen Holzbunge: täglich von 10:00 - 18:00 Uhr
oder auf den Wochenmärkten in Eckernförde und Gettorf
oder vor ausgewählten EDEKA-Filialien

Kontaktdaten

Hauptstraße 2
24361 Holzbunge
Telefon: 04356 327
E-Mail: t.bening@icloud.com





11 Biohof Schoolbek

Kosel

Ihr freundlicher Bio-Laden an der Schlei: Im idyllisch gelegenen Hofladen finden Sie frisches, selbst angebautes und regionales Bio-Obst und Bio-Gemüse sowie ein komplettes Bio-Vollsortiment inkl. Milchprodukten und regionalen Fleisch- und Wurstwaren.

Darüber hinaus führt der Hofladen aktuelle Naturmode (Lana, Heidekönigin, Reclusion, by basic aus DK uvm.) sowie Naturwolle. Im zauberhaften Hofgarten können Sie Blumen selbst pflücken.

Besonderheiten

Blumen selber pflücken, Hofladen mit Naturmode und Wolle

Verkauf

Montag und Freitag: 09:00 - 18:00 Uhr

Mittwoch und Samstag: 09:00 - 13:00 Uhr

Kontaktdaten

Schoolbek 5

24354 Kosel

Telefon: 04354 457





12 Kartoffeln | Dorfstraße 28

Götheby

Leckere Kartoffeln aus zertifiziertem Biolandanbau aus Ihrer Nähe bekommen Sie bei Sybille und Paul Nennecke. Der Betrieb arbeitet seit 1986 nach strengen ökologischen Richtlinien. Hier kaufen Sie Kartoffeln und saisonales Gemüse der „kurzen Wege“ noch auf Vertrauensbasis. Ist niemand auf dem Hof, folgen Sie der Beschilderung, wählen Sie Ihre Produkte aus und legen das Geld in die kleine Kasse. Haben Sie Interesse an einer Mitgliedschaft in einer Einkaufsgemeinschaft? Die Familie Nennecke bietet eine food-coop für Bioprodukte im Vollsortiment. Fragen Sie gerne nach.

Verkauf

Direkt vom Hof
sowie in örtliche Bioläden und auf Wochenmärkten

Kontaktdaten

Dorfstraße 28
24357 Götheby
Telefon: 04354 1521
E-Mail: nennecke.voigt@freenet.de





13 Hütten Jagd

Hütten

Legen Sie Wert auf Regionalität beim Kauf von Wildfleisch? Dann schauen Sie doch einmal bei Hütten Jagd vorbei. Hier gibt es Wildschwein, Dam-, Sika- und Rehwild. Zudem werden Produkte aus Wildfleisch, wie Brat- und Currywurst, Salami und Grillfleisch angeboten. Unabhängig von der Saison können Sie das Fleisch, vakuumiert, gefroren und mit allen relevanten Daten versehen, erwerben. Alle Produkte wurden von der Landschlachterei Neidhardt in Holtsee verarbeitet und verpackt. Bestellen Sie gerne vor, dann haben wir alles für Sie vorrätig.

Besonderheiten

Landmarkt mit Tiernahrung, Jagdbedarf, Bekleidung, Food-Truck auf Stadtfesten

Verkauf

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag: 10:00 - 17:00 Uhr
Mittwoch, Samstag und Sonntag: geschlossen

Kontaktdaten

Oberhütten 41
24358 Hütten
Telefon: 04353 991401
E-Mail: info@huetten-jagd.de





14 Wildfleisch Claudius Müller

Hütten

Waidgerecht und mit Verantwortung betreut Claudius Müller sein 550 ha großes Jagdrevier. Neben strengen hygienischen Standards, zählt dazu auch, dass jedes Tier einen lückenlosen Herkunftsnachweis besitzt. Die der Natur entnommenen Tiere werden fachgerecht zerlegt, portioniert, sofort vakuumiert und eingefroren. Frische Ware bekommt man saisonal auf Vorbestellung. Das Rehwild, Damwild und Schwarzwild ist sehr fettarm und kann zu allen klassischen Gerichten verarbeitet werden. Zudem ist unser Wildfleisch auch zum Grillen, für Fondue oder als Raclettefleisch gut geeignet. Eine Spezialität ist unser Wildhackfleisch. Daneben wird auch Wildmettwurst, Wildeberwurst oder Wildbratwurst (hergestellt von der Landschlachtereid Neidhardt aus Holtsee) angeboten.

Verkauf

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie eine Mail.

Kontaktdaten

Unterhütten 33

24358 Hütten

Telefon: 0171 7762515

E-Mail: mueller.huetten@web.de





15 Hüttener Hühnermobil

Hütten

Hühner brauchen Luft, Licht und Liebe. Um dieses verwirklichen zu können, werden die Tiere bei uns in einem mobilen Hühnerstall in Kleingruppen gehalten. Dieser wird mit einem Traktor Stück um Stück verschoben, so dass die Hühner immer frisches Grün zur Verfügung haben. Im Stall finden die Hühner Futter, Wasser ihre Nester und Schutz vor Fuchs und Marder. Die Fütterung erfolgt mit gentechnikfreiem Futter (VLOG zertifiziert). Unsere schmackhaften Eier aus Freilandhaltung schmecken als Frühstücksei ebenso wie verarbeitet in Ihrem Kuchen. Die Vermarktung erfolgt nur im Großraum Hüttener Berge unter dem Motto: "Aus der Region. Für die Region".

Besonderheiten

Vorstellung der Hühnermobile vor Ort

Verkauf

EDEKA-Märkte der Region, Hofverkauf auf Vertrauensbasis (gerne Anruf, ob vorrätig)

Kontaktdaten

Unterhütten 37

24358 Hütten

Telefon: 043531030

E-Mail: michael.huetten@t-online.de





16 Kartoffel Bannick

Bistensee

Direkt am Bistensee liegt der Kartoffel- und Ferienhof Bannick. Seit 1955 werden hier in Familientradition Kartoffeln ab Hof oder auf den Wochenmärkten in Rendsburg und Eckernförde verkauft. Da die Geschmäcker auch bei Kartoffeln sehr unterschiedlich sind, bieten die Bannicks fünf verschiedene Sorten an. Besonders ist auch, dass einige Kartoffelsorten in verschiedenen Größen erhältlich sind. So hat man die richtigen „Formate“ für alle Gerichte.

Besonderheiten

Kartoffeln in großer Vielfalt, Gemüse der Saison (z.B. Rhabarber, Kürbis, rote Beete), Marmeladen und Sirup

Verkauf

ab Hof nur, wenn jemand da ist - bitte läuten
oder auf den Wochenmärkten in Eckernförde und Rendsburg
oder bei Bäckerei Rehbehn und EDEKA in Osterby

Kontaktdaten

Dorfstraße 8a
24358 Ahlefeld Bistensee
Telefon: 04353 277





17 Schlei Liesel

Güby

Das Restaurant Schlei-Liesel möchte alles dazu beitragen, dass sich Genießer in Schleswig-Holstein wohlfühlen, denn „Schleswig-Holstein is(s)t lecker!“ In der Restaurantküche werden regionale Produkte verarbeitet und besondere Köstlichkeiten für unsere Gäste zum Mitnehmen hergestellt. Um nur einige Beispiele zu nennen: eingemachtes Gemüse, verschiedene Chutneys wie z.B. Kürbis-Birnen, Pestos aus Rucola, Bärlauch und Wildkräutern oder als süße Variante verschiedene Marmeladen und Gelees. Die reichhaltige Fleischpalette enthält Galloway-Bratwurst und hausgemachte Leberwurst von Tieren aus der Region. Weiterhin werden Kräuter, Gemüse und Obst verarbeitet. Hier schmeckt man die Liebe zum Land und die kulinarische Vielfalt Schleswig-Holsteins.

Besonderheiten

Restaurant, Hotel, Events

Öffnungszeiten Restaurant

Montag - Mittwoch: ab 17:30 Uhr

Freitag - Sonntag: 17:30 - 20:30 Uhr

Donnerstag: Ruhetag

Kontaktdaten

Dorfstrasse 2

24357 Güby

Telefon: 04354 99770 oder 0178 7816666

E-Mail: info@hotel-schlei.de





18 Biofleisch Hüttener Berge

Ascheffel

Biofleisch Hüttener Berge bietet handwerklich hergestellte Biowurstwaren und frisches Biofleisch vom Rind, Schwein und Lamm direkt aus der Region an. Alle Lieferanten sind ökologisch wirtschaftende Betriebe aus der Region und haben kurze Lieferwege, um das Tierwohl zu wahren. Die Schlachtung erfolgt direkt am Produktionsort und alle Produkte werden nach traditionellen Rezepten und nach geltenden Ökorichtlinien hergestellt. Neben dem Werksverkauf in Ascheffel erhalten Sie die Produkte auch im Biomarkt Eckernförde.

Besonderheit

Bioprodukte an der Frischfleischtheke

Verkauf

Werksverkauf in Ascheffel am Freitag: 10:00 - 17:00 Uhr
oder im Biomarkt Eckernförde

Kontaktdaten

Förstereiweg 9

24358 Ascheffel

Telefon: 04351 476937

E-Mail: biofrisch.gosch@web.de





19 Biohof Schröder

Brekendorf

Moin, moin und herzlich willkommen auf dem Biohof Schröder!

Wir, die Familie Ingo und Christiane Schröder, halten auf unserem Bauernhof mitten im Naturpark Hüttener Berge Angus-Rinder und die alte Schweinerasse Bunte Bentheimer. Unsere Rinder sowie unsere Bentheimer-Schweine leben im Familienverband auf natürlichen und unbehandelten Weiden. Wir vermarkten unsere Fleisch- und Wurstprodukte direkt von unserem Hof und freuen uns immer auf interessierte Besucher.

Besonderheiten

Bestellung von Fleischpaketen, Fleisch- und Wurstwaren in Bio-landqualität

Verkauf

Verkauf ab Hof, nach Vereinbarung
oder z.B. bei EDEKA in Owschlag

Kontakt Daten

Lehmberger Weg 6

24811 Brekendorf

Telefon: 04336 3388 oder 0160 90416249

E-Mail: info@biohofschoeder.de





20 Nordbauer®

Brekendorf

Nordbauer® Betriebsleiter Hannes Hensen konzentriert sich auf die Aufzucht von Galloways und die Produktion von Bio-Produkten aus Gallowayfleisch. Sein Rezept für beste Fleischqualität lautet bis heute: extensive Aufzucht.

Nordbauer® Tiere leben art- und naturgerecht im Familienverband, auf natürlichen, unbehandelten Wiesen im Naturpark Hüttener Berge. Stressfrei, vital und statt Gentechnik oder Kraftfutter stehen Muttermilch, frisches Gras und natürliches Futter auf dem Speiseplan. So fühlen sich die Tiere gut. Und Nordbauer® Hannes Hensen auch!

Besonderheiten

Galloway Bio-Fleischpakete, Galloway-Wurstwaren

Verkauf

Verkaufsstelle Tirol 2: Donnerstag & Freitag von 08:00 - 18:00 Uhr und nach Vereinbarung

Kontaktdaten

Nordbauer®-Verkaufsstelle
Tirol 2, 24811 Brekendorf
Telefon: 04353 997320
E-Mail: hensen@nordbauer.de

Hannes Hensen
Tirol 9, 24811 Brekendorf
Telefon 0174-9010508





21 Hofbienerie

Boklund

Die gläserne Imkerei Hofbienerie liegt am Rande des Naturparks in Boklund. Die fleißigen Bienen sammeln „Vielblütenhonig“ von Pflanzen, die nicht aus konventioneller Landwirtschaft stammen. Ab Herbst 2020 wird es Schau-Honigschleudertage geben. Im Imkereigarten blühen neben Küchenkräutern auch insektenfreundliche und heimische Blühstauden, Obstbäume und Sträucher. Der Garten ist Lebensraum für verschiedene Wildbienenarten, die hier entdeckt werden wollen. Zum Genussnetzwerk Feinheimisch gehörend, bietet die Imkerei Honig mit feinen Zutaten aus Schleswig-Holstein - wie Rose, Pfefferminze und Wildkräuter.

Besonderheiten:

Kochevents, gläserner Bienenstock, Kräutergarten, Blühhgarten, Wildbienen-Lebensraum, regionaler Vielblütenhonig mit Kräutern und feinen Zutaten, Honig-Geschenkesets

Verkauf

Hofbienerie Onlineshop, Eckernförde Touristik, Edeka Eckernförde, familia Eckernförde oder über die Verkaufsstellen (siehe Homepage www.hofbienerie.de)

Kontaktdaten

Dörpstraat 4
24848 Boklund
Telefon: 0170 4639796
E-Mail: honig@hofbienerie.de
Web: www.hofbienerie.de





22 Milchschaafhof Solterbeck

Sorgwohld

Wir wohnen am Rande des Naturparks Hüttener Berge, inmitten der Sorgwohlder Binnendünen. Hier bewirtschaften wir einen Familienbetrieb, der seit über 400 Jahren in unserem Besitz ist. 2005 wurde der Betrieb auf Bioland-Richtlinien umgestellt. Die Milch wird in unserer hofeigenen Käserei verarbeitet.

Auf unserem Betrieb leben 160 Ostfriesische Milchschafe mit ihren Lämmern. Das milde maritime Klima in Schleswig-Holstein ist besonders geeignet für das Milchschaaf. Solange es das Wetter zulässt sind die Schafe auf der Weide. Zufuttern werden Sie ausschließlich mit selbst angebautem Heu und Hafer.

Besonderheiten

Schnittkäse, Schafskäse, Weichkäse, Frischkäse und Schafsjoghurt

Verkauf

Wir beliefern verschiedene Bioläden, Wochenmarkthändler und Edeka-Geschäfte der Region. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage. Kein Hofverkauf.

Kontaktdaten

Sorgwohld 10

24811 Owschlag

Telefon: 04336 1577

E-Mail: malte-solterbeck@gmx.de





Wandern, radeln, skaten

27 herrliche Touren führen Sie quer durch die Hüttener Berge. Erwandern und erfahren Sie im wahrsten Sinne des Wortes den Naturpark. Erklimmen Sie die von der letzten Eiszeit erschaffenen „Berge“. Genießen Sie den tollen Ausblick auf unsere Knicklandschaft und machen Sie Rast an einem unserer zahlreichen Seen, die zu einem erfrischenden Bad einladen. Alle hier vorgestellten Gastronomie-Betriebe sind in das Wegenetz eingebunden.

Die Routen mit detaillierten Beschreibungen finden Sie in unserer Routenbroschüre. Diese ist in den Tourist-Informationen Eckernförde und in unseren Tourist Info Punkten kostenlos erhältlich. Online finden Sie Informationen auf der Homepage des Naturparks (www.naturpark-huettenerberge.de) oder in unserer Naturpark Hüttener Berge-App.

In Tourist-Infopunkten...



...oder als App



Für iPhone & Android