# Regionale Produkte

aus den Hüttener Bergen

## 22 Direktvermarkter & regionale Produzenten

www.eckernförderbucht.de

# 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 (REGIONAL)
- Bio (BIO)

### Gastronomie

- Café
- Restaurant/Imbiss

### Sonstiges

- 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 Schirnau & 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 |
| Milchschafhof 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

# Übersichtskarte

# Hüttener Berge

# 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

**www.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

BIO

# 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

REGIONAL

**www.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, Pflanzerden, 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

**www.blumen-colmorgen.de**

# 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

REGIONAL



**www.wittenseer-huehnerhof.de**

# 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 Lebensmitteleinzelhanldel oder die Getränkemärkte

**Kontaktdaten**
Mühlenstraße 29
24361 Groß Wittensee
Telefon: 04356 997110
E-Mail: info@wittenseer.de

REGIONAL

**www.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 Schlachterei 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 Schirnau & Kochschule

## Bünsdorf

Das Gut Schirnau liegt mitten in Schleswig-Holstein am Nord-Ostseekanal 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 Ackertaxifahrt, Blühflächenprojekt für Feldlerchen, Insekten und Bienen Honig von Gut Schirnau, Ferienspaß mit der Knöllchenbande

**Verkauf**

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

**Kontaktdaten**

Schirnau 5
24794 Bünsdorf
Telefon: 04331 39097
E-Mail: info@gut-schirnau.de

**www.gut-schirnau.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 Fischsorten 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-Filialen

**Kontaktdaten**

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

# 11 Biohof Schoolbeck

## 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, Recolution, 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

REGIONAL

**www.hofschoolbek.de**

# 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 Sontag: geschlossen

**Kontaktdaten**

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

REGIONAL

**www.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, Wildleberwurst oder Wildbratwurst (hergestellt von der Landschlachterei 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 verschieden 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

REGIONAL

# 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, verschiede 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

REGIONAL

**www.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 Biolandqualität

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

**Kontaktdaten**
Lehmberger Weg 6
24811 Brekendorf
Telefon: 04336 3388 oder 0160 90416249
E-Mail: info@biohofschroeder.de

BIO

**www.biohofschroeder.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

BIO

# 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, Blühgarten, Wildbienen-Lebensraum, regionaler Vielblütenhonig mit Kräutern und feinen Zutaten, Honig-Geschenkesets

**Verkauf**
Hofbienerie Onlineshop, Eckernförde Touristik, Edeka Eckernförde, famila 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

**www.hofbienerie.de**

# 22 Milchschafhof 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 Milchschaf. Solange es das Wetter zulässt sind die Schafe auf der Weide. Zugefüttert 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

**www.naturpark-huettenerberge.de**