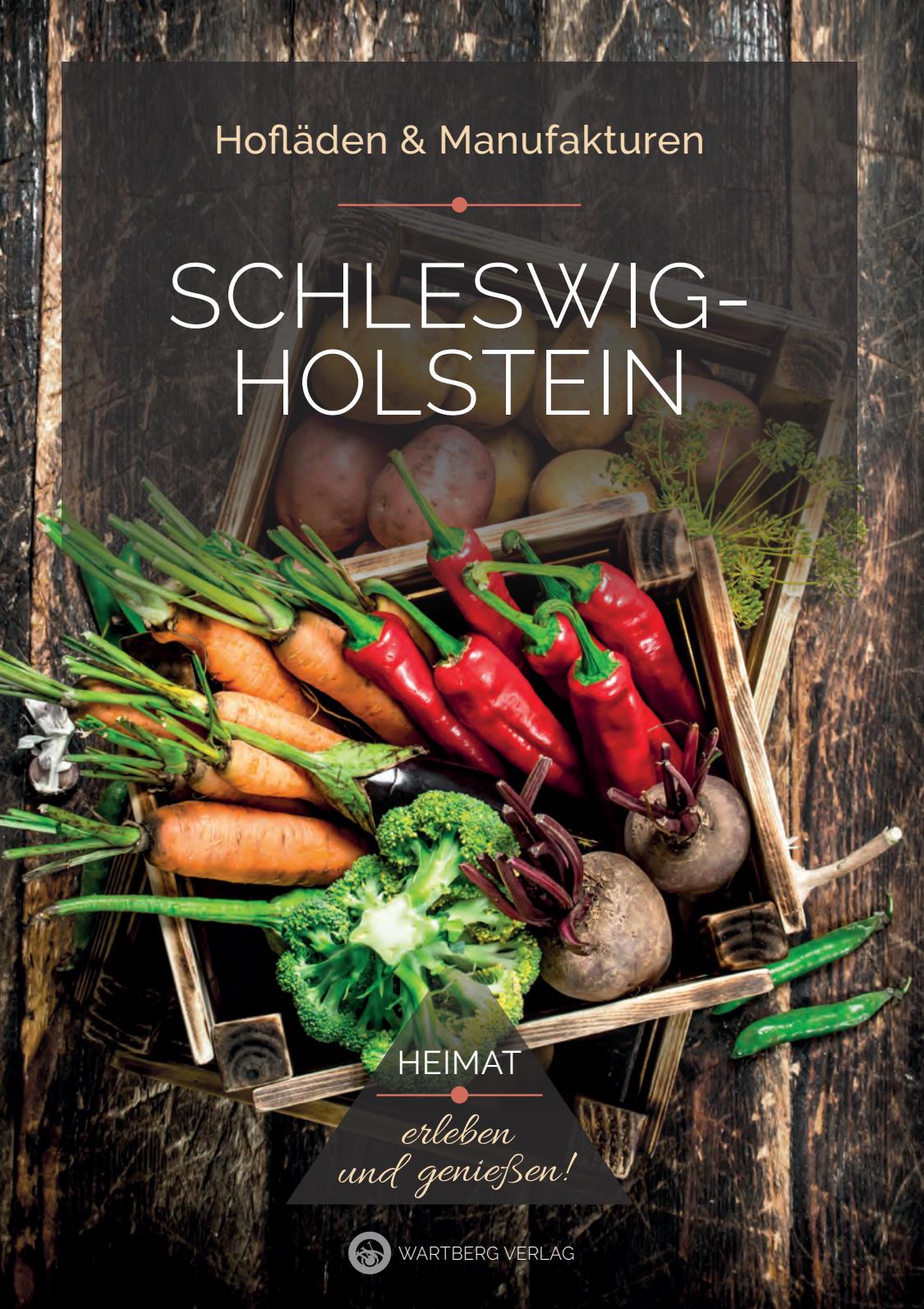


Hofläden & Manufakturen

SCHLESWIG-HOLSTEIN



HEIMAT

*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

INHALT

Vorwort	6
Alkersum: Hofladen Führer Inselkäse – Feinster Käse und mehr von der friesischen Karibik.....	7
Weitere Höfe und Manufakturen.....	
<i>Aukrug: Muh2go</i>	10
<i>Bondelum: Friesenwolle</i>	10
Bordelum: Der Marienhof – Typisch nordfriesisch: Leckereien aus der Marsch.....	11
Brande-Hörnerkirchen: Schümannshof – Eintauchen in den Kreislauf der Natur.....	16
Busdorf: ODINS Haithabu – Handgemachtes aus Backstube und Räucherkammer.....	18
Weitere Höfe und Manufakturen.....	
<i>Büsum: Nordsee Kaffeerösterei</i>	21
<i>Eckernförde: Bonbonkocherei Hermann Hinrichs</i>	21
<i>Epenwöhrden: Bioland-Hofladen Stiftung Mensch</i>	22
<i>Eutin: Töpferei Kunst und Ton</i>	22
<i>Eutin: Wollmanufaktur</i>	23
<i>Fahrdorf: Big Birds Farm</i>	23
<i>Flensburg: Johannsen's Hökerei und Rummanufaktur</i>	24
<i>Glückstadt: Confiserie Laaf</i>	24
Grauel: Eichenhofladen – Tante Inge statt Tante Emma.....	25
Großbarkau: Rieckens Landmilch – Glückliche Kühe und eine herzliche Familie	28
Gudendorf: Dithmarscher Gänsemarkt – Gans viel erleben, entdecken und genießen	30
Weitere Höfe und Manufakturen.....	
<i>Hardebek, Hofgemeinschaft Weide-Hardebek</i>	32
<i>Hardebek: Rinder- und Straußenhof: Exotischer Fleischgenuss</i>	33
Hasenmoor: Hof Ehlers – Mit ganz viel Liebe und Respekt	34
Henstedt-Ulzburg: Reicherstieg – Der Hofladen mit Herz	36
Hohenlockstedt: Meierhof Möllgaard – Das Zentrum an Schleswig-Holsteins KäseStraße	39

VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

frisches Gemüse, feines Gebäck oder Fleisch von Tieren direkt nebenan – dieses Buch zeigt Ihnen, wo Sie Gutes aus der Region bekommen. Nämlich direkt da, wo es wächst, gedeiht oder produziert wird: rund um Schleswig-Holsteins Hofläden und Manufakturen.

Unser Land zwischen den Meeren ist mit fruchtbaren Marschweiden und sandiger Geest gesegnet. Diese besonderen Böden verleihen Lebensmitteln ihren typisch norddeutschen Geschmack und Charakter – feiner Spargel zum Beispiel oder goldgelbe Kartoffeln, die ein unverwechselbares Aroma mitbringen.

Auch die Menschen sind in ihrem Land tief verwurzelt. Viele Höfe werden über Generationen geführt, die Leidenschaft zur Landwirtschaft in die Wiege gelegt. Traditionen werden gern weitergelebt, während moderne, plietsche Ideen dafür sorgen, dass es niemals langweilig wird. Neben der Landwirtschaft gibt es vielerlei anderes Gutes, was in Schleswig-Holstein hergestellt wird: feiner Honig zum Beispiel, edle Pralinen, weichste Wolle, besondere Biersorten und sogar Wein, der sich vor seinen Kollegen von der Mosel in keiner Weise verstecken muss.

Heike Klein und ich haben uns fast ein Jahr lang auf den Weg gemacht und die schönsten Hofläden und Manufakturen in unserem Land für Sie besucht. Wir haben Äcker bewundert, Kälber gestreichelt, Käse probiert, Backstuben besucht, Bonbons genascht, waren überrascht von der Vielfalt und haben dabei vor allem Klönschnack gehalten – denn plaudern können sie, unsere Hofladen- und Manufaktur-Betreiber. Wir spürten deutlich die Leidenschaft, mit der sie für ihre Produkte und ihren Laden brennen. Und was wünschen wir uns als Verbraucher mehr, als dass unsere Lebensmittel mit Liebe und Sorgfalt hergestellt werden?

Mein Tipp für Sie, liebe Leserinnen und Leser: Lassen Sie sich Zeit. Stöbern Sie in diesem Buch und planen Sie einen Einkauf, der viel mehr sein kann, als einfach nur Lebensmittel und andere Produkte in einen Korb zu legen. Wer im Hofladen einkauft, der bekommt meist ein Erlebnis dazu. Eine Tasse Kaffee, einen Bummel über den Hof, einen Schnack mit den Betreibern. Auf den Hofläden ist man nicht nur Kunde, man ist jedes Mal ein bisschen zu Besuch.

Wir wünschen Ihnen viel Freude dabei!

Nadine Sorgenfrei

ALKERSUM: HOFLADEN FÖHRER INSELKÄSE

Feinster Käse und mehr von der friesischen Karibik



Lange Sandstrände, unberührte Natur, mildes Klima: Für viele Urlauber gilt Föhr als die friesische Karibik. Doch nicht nur der Tourismus, auch die Landwirtschaft prägt das Leben auf der Insel, manchmal sogar, wie im Fall der Familie Hartmann, mitten in einem alten Dorf. „Unser Hof liegt direkt an der Hauptstraße, die quer über die Insel führt“, berichtet Jens Hartmann. Der damit verbundene Publikumsverkehr war für seinen Vater ein Grund, sich 1993 neben der Milchwirtschaft mit der Direktvermarktung ein zweites Standbein aufzubauen. „Er hat Schnittkäse gemacht – pur, mit Bockshornklee, Bärlauch oder Kümmel. Anfangs haben wir den Käse aus der Haustür heraus und auf Märkten verkauft. Dann ist der Einzelhandel auf uns aufmerksam geworden, so ist das Jahr für Jahr immer mehr geworden.“

2010 beschloss Jens Hartmann, die Direktvermarktung auszubauen und richtete bis 2020 in drei Bauabschnitten im ehemaligen Jungviehstall, direkt an der Straße, einen doppelstöckigen Hofladen ein. „Jetzt sind wir im unteren Bereich ein reiner Lebensmittel-Hofladen und im oberen Bereich gibt es die Stoffecke meiner Schwester, Schönes vom Schaf, Bekleidung für Groß und Klein sowie Dekoartikel im skandinavischen Landhausstil.“

Parallel zur Fläche wuchs das Sortiment selbst hergestellter Erzeugnisse. Zu den Föhrer Inselkäse-Varianten gesellen sich in der Hofmolkerei inzwischen Joghurt, Quark und Butter, aus der Hofküche kommen Marmeladen, Eierlikör, Entöpfte und viele Spezialitäten mehr. Die Landwirtschaft hat Jens Hartmann 2019

HOFLADEN FÖHRER INSELKÄSE

Hauptstraße 9
25938 Alkersum
www.foehrer-inselkaese.de



HOFLADEN FÖHRER INSELKÄSE



auf Mutterkuhhaltung umgestellt. „So können wir im Hofladen eigenes Fleisch anbieten und haben gleichzeitig die Möglichkeit, die Tiere über Wurst und Fertiggerichte komplett zu verwerten.“ Ergänzt wird das Sortiment durch Föhrer Gemüse, Freilandeier, Wein sowie ausgewählte regionale Bioprodukte.

Da sie mitten im Herzen des UNESCO-Weltkulturerbes beheimatet sind, spielt für die Insulaner selbstverständlich Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. „Daher bieten wir auch viele Produkte unverpackt an“, erklärt der Landwirtschaftsmeister. Das Angebot reicht von verschiedenen Cerealien über Nüsse und Nudeln bis hin zu Waschmitteln und Zahnpulztabs.

Wer an schönen Tagen den Hofladen besucht, kann im gemütlich angelegten Gartencafé selbst gemachte süße Kuchen oder herzhafte Snacks genießen.

Für diejenigen, die frühmorgens oder spätabends Appetit haben, sind die Milchtankstelle und der Regiomat direkt neben dem Hofladen stets gut gefüllt. Rund um die Uhr geöffnet ist darüber hinaus der Onlineshop: So kann man sich die Föhrer Leckereien – und damit verbunden schöne Urlaubserinnerungen – ganz bequem nach Hause liefern lassen.

Tipp

Das Museum Kunst der Westküste wurde 2009 von dem Unternehmer Frederik Paulsen gestiftet, dessen Familie aus Alkersum stammt.

Mitten im Dorf gelegen, knüpft es an die Geschichte von „Grethjens Gasthof“ an, in dem bereits im 19. Jahrhundert nordeuropäische Künstler einkehrten. Die jährlich wechselnden

Ausstellungen konzentrieren sich auf das Generalthema „Meer und Küste“.

www.mkdw.de

Weitere Hofläden & Manufakturen

AUKRUG: MUH2GO



Muh2go heißt der Hofladen der Familie Möller in Aukrug. Es gibt vor allem frische Milch aus der Region, aber auch Obst, Gemüse, Kartoffeln und Eier. Rebecka Möller kocht leckere Marmeladen für den Hofladen und macht Gemüse wie zum Beispiel Senfgurken, Kürbis oder Rote Bete ein. Samstags gibt es an der Frischetheke selbst gemachte Eier- und Kartoffelsalate. Ansonsten warten rund um die Uhr, jeden Tag der Woche Fleisch- und Molkereiprodukte im Kühlautomaten auf hungrige Kunden. Wer noch ein Geschenk braucht, findet hübsche Dekoartikel und selbst genähte Taschen, Mützen, Tücher, Körnerkissen oder Stirnbänder.



Hauptstraße 10
24613 Aukrug
Tel. 04873 2033933

BONDELUM: FRIESENWOLLE



„Wolle wärmt angenehm, ist atmungsaktiv, wasserabweisend, biologisch abbaubar und nachhaltig. Für mich ist sie die Faser der Zukunft“, schwärmt Sabine Heydecke. In ihrem Bondelumer Wollatelier haucht sie dem typisch nordfriesischen Rohstoff und seiner traditionellen Verarbeitung neues Leben ein. „Die Rohwolle beziehe ich von einem kleinen Biohof. Deren Schafe liefern eine wunderbare Spinnwolle, daher nenne ich sie liebevoll Seeschäfchen.“ In aufwendiger Handarbeit wäscht, kardiert oder kämmt sie ihre Schätze, bevor sie zu feinem Garn gesponnen und zu allerlei Kleidungsstück verarbeitet werden. In offenen Spintreffenden und Kursen gibt Sabine Heydecke ihr Wissen gerne weiter.

Osterdorf 1 | 25850 Bondelum | Tel. 0152 52789712
www.friesenwolle.de

BORDELUM: DER MARIENHOF

Typisch nordfriesisch: Leckereien aus der Marsch



Namensgeber für den Hofladen der Familie Volquardsen ist ihr landwirtschaftlicher Betrieb, der Marienhof im Sönke-Nissen-Koog. „Da dessen Lage für eine Direktvermarktung nicht geeignet ist, haben

wir 2016 unseren Hofladen in Bordelum eröffnet“, begründet Ute Volquardsen den gewählten Standort im benachbarten Dorf an der viel befahrenen Straße Richtung Fähranleger Dagebüll.

DER MARIENHOF

Dorfstraße 20
25852 Bordelum
<https://dermarienhof.de>

