

NATURPARK SCHLEI

REGIONALER EINKAUFSFÜHRER



UNSERE DIREKT-
VERMARKTER IM
NATURPARK SCHLEI

SAISONKALENDER

VON HOF ZU HOF
MIT DEM RAD

INHALT

- 4** VORWORT
- 7** MEHRWERT FÜR DIE REGION
- 8** ÜBERSICHT
- 12** DIREKTVERMARKTER NR. 1-24
- 38** SAISONKALENDER
- 40** DIREKTVERMARKTER NR. 25-53
- 72** NATURPARKPARTNER
- 73** BIO VON HIER
- 74** IMPRESSUM

NATURPARK SCHLEI

Inmitten des nördlichsten Naturpark Deutschlands liegt unser Herzstück - die Schlei. Die fruchtbaren Böden rund um den Meeresarm werden seit Jahrhunderten landwirtschaftlich genutzt und formen unsere heutige Kulturlandschaft. Die sanft hügeligen Äcker, Wiesen und Weiden mit den regionaltypischen Knicks sind aus dem Landschaftsbild unserer Naturparkregion nördlich und südlich der Schlei nicht wegzudenken. Vielfältig sind die Aufgaben des Naturpark Schlei, diese Kulturlandschaft, aber auch die anderen Naturschätze unserer Region, zu bewahren. Dabei rückt die Wertschöpfung regionaler Erzeugnisse, insbesondere aus der Landwirtschaft, immer stärker in den Fokus der Naturparkarbeit. Nicht zuletzt auch durch die Themensetzung im Modellprojekt Schlei, das Landwirtschaft und Naturschutz vor allem in Gewässernähe enger zusammenbringen soll.

Die Wertschätzung von Produkten aus der Schleiregion möchten wir mit diesem Einkaufsführer stärken. Bereits in der 3. Auflage bietet er Dir einen Wegweiser zu leckeren Lebensmitteln und ihren Erzeugern. Nebenbei erzählen wir Dir ein paar Fakten über den Naturschutz in unserer Kulturlandschaft und laden zu Entdeckungstouren auf dem Rad ein.

Das Naturpark-Team wünscht Dir viel Freude beim Stöbern und Einkaufen mit Mehrwert im Naturpark Schlei und seiner Umgebung!



Kathrin Erbe
Kathrin Erbe



M. Dieckmann
Michelle Dieckmann



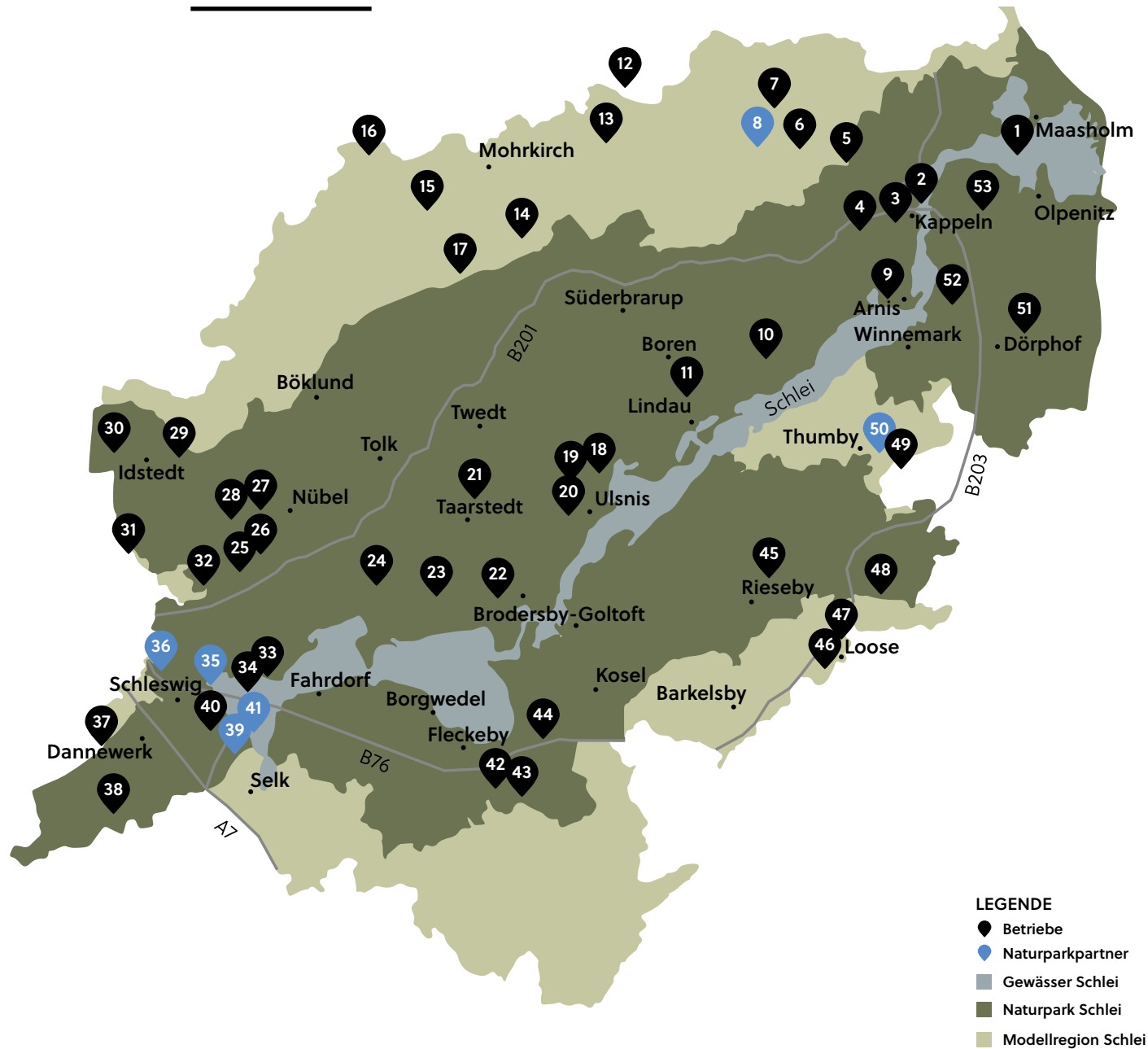
MEHRWERT FÜR DIE REGION

Die Kulturlandschaft im Naturpark Schlei hat allerlei Schmackhaftes zu bieten: Robustrinder vom Schleiufer, Milchprodukte aus der Molkerei von nebenan oder Obst und Gemüse direkt vom Feld – hier ist für jeden etwas dabei. Regionale und saisonale Produkte, kurze Transportwege und vielfältigere Anbaukulturen spielen auch für den Gewässer-, Klima- und Biodiversitätsschutz in unserer Region eine wichtige Rolle. Mit Deinem Einkauf bei den Direktvermarktern vor Ort kannst Du einen direkten Beitrag zur Verbesserung der regionalen Wertschöpfung leisten. Die vielen Betriebe lassen sich auch klimafreundlich mit dem Rad erkunden. Nutze dazu gerne die vorgeschlagenen Routen durch unsere Naturparkregion! Die Symbole geben Auskunft über die Lebensmittel der Produzenten. Nicht jedes Produkt ist ganzjährig verfügbar. Zur Orientierung findest Du in der Broschürenmitte einen Saisonkalender.

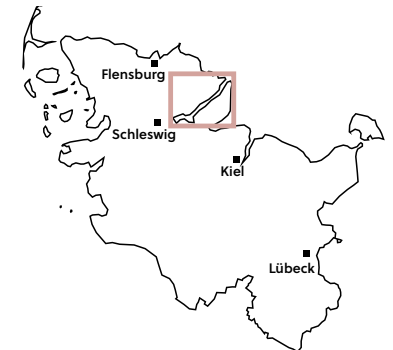
LEGENDE:

- | | |
|--|--|
|  Eier |  Honig |
|  Milch |  Feinkost |
|  Fleisch & Wurstwaren |  Sonstige Produkte |
|  Fisch |  Bio-Produkte |
|  Obst |  Hofladen & Verkaufsautomat |
|  Gemüse |  Naturparkpartner |

ÜBERSICHTSKARTE



SCHLESWIG-HOLSTEIN



UNSERE DIREKTVERMARKTER

- | | |
|---|--|
| 1. Fisch vom Kutter - Maasholm S. 12 | 28. Gemüsegärtnerei Breklingfeld S. 42 |
| 2. Fischereibetrieb Peter Jöhnk S. 12 | 29. Hof Seeland GbR S. 45 |
| 3. Regiomat an der Mühle Amanda S. 14 | 30. Hof Westerfeld S. 45 |
| 4. Erdbeerhof Jensen - Kappeln S. 15 | 31. Hofladen Arenholz S. 49 |
| 5. SchleiBeete S. 15 | 32. Biohof Brase S. 49 |
| 6. Gut Drült S. 18 | 33. Fischereibetrieb Nadler S. 50 |
| 7. Weltbrauerei S. 19 | 34. Fischereibetrieb Ross S. 50 |
| 8. Biohof Spannbrück S. 19 | 35. Genusswerke Henes S. 54 |
| 9. Hof Hansen S. 20 | 36. Bunde Wischen eG - Hofladen Königswill S. 54 |
| 10. Heinz Steinmeier Süssmosterei GmbH & Co. KG S. 20 | 37. Waldhof Zydek GbR S. 55 |
| 11. Grabbelwatter Marktgärtnerei S. 21 | 38. Zwergzebus vom Margarethenwall S. 56 |
| 12. Timm's Erdbeerhof S. 24 | 39. Biohof Haithabu S. 56 |
| 13. Hof Rabberg S. 25 | 40. Biolandgärtnerei Jochen Höft S. 57 |
| 14. Kartoffelhof Lausen S. 25 | 41. ODINS HAITHABU S. 58 |
| 15. Landeier aus Mohrkirch S. 26 | 42. Göthebyokiste S. 59 |
| 16. Hof Ankersolt S. 26 | 43. Hof Büll S. 59 |
| 17. Böelschubhof S. 31 | 44. Hof Schoolbek S. 62 |
| 18. Hof Delz S. 31 | 45. Fleischerei Holst S. 63 |
| 19. Hofladen - Das Landei aus Angeln S. 32 | 46. Biohof Sülzle S. 63 |
| 20. Regiobox Ulsnis - Das Landei aus Angeln S. 32 | 47. Kürbis & Zucchini vom Schwanenhof S. 64 |
| 21. Regiobox Taarstedt - Das Landei aus Angeln S. 33 | 48. Bioland Hof Großholz S. 64 |
| 22. Biohof Lamp S. 36 | 49. Hof Hümark S. 68 |
| 23. Hof Rohr S. 36 | 50. Holunderhof Helle S. 68 |
| 24. Uck's Mühlenhof GbR S. 37 | 51. Karlbergfelder Ostseemilch S. 69 |
| 25. Hobbyimkerei Schlei-Biene S. 41 | 52. Hof Ahmen S. 70 |
| 26. Erdbeerhof Jensen - Nübel S. 41 | 53. Andersenhof Nonsfeld S. 70 |
| 27. Biohof Hansen S. 42 | |

1. FISCH VOM KUTTER - MAASHOLM



Mit dem Kutter MAA 10 ANNE MARIA & MAA 23 fischt Fischer Jörg Detlefsen und mit dem Kutter MAA 53 KOBOLD fischt Jörn Detlefsen in der westlichen Ostsee. Den fangfrischen Fisch landen sie im Fischereihafen von Maasholm an. Dorsch und Butt gehen meist ins Netz.

Adresse & Kontakt:

Jörg & Jörn Detlefsen, Kutter MAA 10 ANNE MARIA,
MAA 23 & Kutter MAA 53 KOBOLD,
Fischereihafen, 24404 Maasholm
Tel: 0171 4144472 oder 0170 5068498
Mail: info@fisch-vom-kutter.de
Web: fischvomkutter.de/maasholm

Öffnungszeiten:

Anfragen per
Whatsapp, Verkauf
je nach Verfügbar-
keit und Saison

2. FISCHEREIBETRIEB PETER JÖHNK



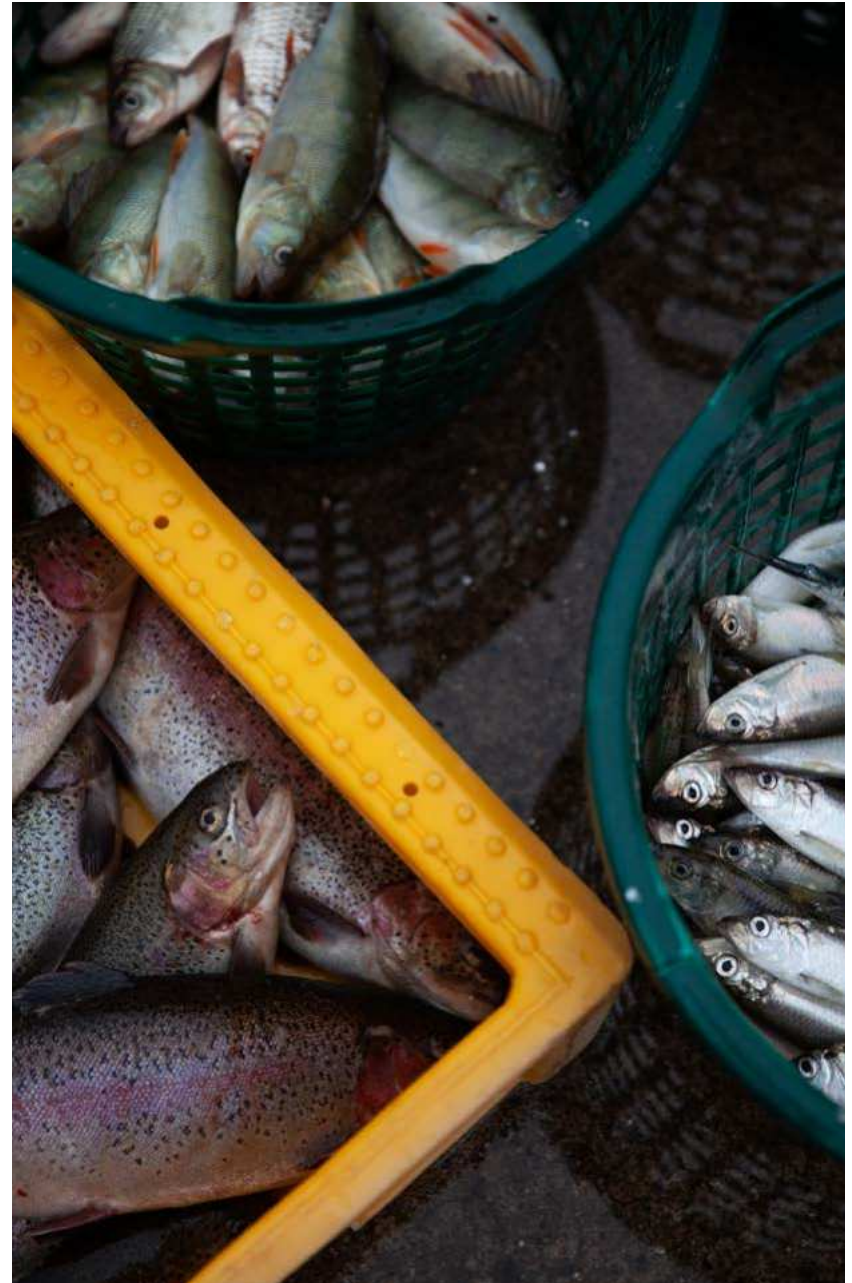
Von seinem Kutter SM 3 POLLUX bietet Fischer Peter Jöhnk fangfrischen Fisch im Fischereihafen von Kappeln an. Er fischt direkt vor der „Haustür“ auf der Ostsee nach Dorsch und Butt. In seiner Kappeler Fischkiste gibt es neben frischem Fisch auch leckere Fischbrötchen.

Adresse & Kontakt:

Fischer Peter Jöhnk
Nordhafen, Am Hafen,
24376 Kappeln
Tel.: 0170 5813385
Web: fischvomkutter.de

Öffnungszeiten:

Frischer Fisch:
Do & Fr 9-11:30 Uhr;
Fischbrötchen in der Kappeler
Fischkiste: tägl. 11-16 Uhr
während der Saison





3. REGIOMAT AN DER MÜHLE AMANDA



Ein buntes Sortiment an leckeren Köstlichkeiten findet sich im Verkaufsautomaten in der Tourist-Information in Kappeln. Die meisten Produkte kommen von Erzeugern aus der Region. Ob zur Stärkung zwischendurch, als Mitbringsel aus dem Urlaub oder für den täglichen Bedarf - für jeden ist etwas dabei.

Adresse & Kontakt:

Ostseefjord Schlei GmbH
Schleswiger Str. 1, 24376 Kappeln
Tel: 04642 4027
Mail: kappeln@ostseefjordschlei.de

Öffnungszeiten:

April, Mai, Oktober: Mo-Fr 10-13 & 14-17 Uhr, Sa 10-14 Uhr; Juni - September: Mo-Fr 10-13 & 14-17 Uhr, Sa-So 10-14 Uhr; November-März: Mo-Fr 10-16 Uhr

4. ERDBEERHOF JENSEN - KAPPELN



Bunte Früchte gibt es während der Sommermonate beim Familienbetrieb Jensen. Das Sortiment reicht von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren und Stachelbeeren zu Kirschen und selbstgemachten Marmeladen und Säften. Während der Saison können Erdbeeren auch selbst auf dem Feld gepflückt werden.

Adresse & Kontakt:

Sören Jensen
Fegetaschenweg, 24376 Kappeln
Tel.: 04635 2727
Mail: erdbeerhof.jensen@t-online.de
Web: erdbeerhof-jensen.de

Öffnungszeiten:

Selbstpflückfeld (s. Adresse)
Juni-Juli: tägl. 8-18 Uhr;
Verkaufsstände in der Region;
Hofcafe: Löstrup 5, 24966 Sörup

5. SCHLEIBEETE



Gemüse, Blumen und Kräuter mit Bioland-Zertifizierung produziert in 100% Handarbeit. Es wird dabei eine kleinstrukturierte und permakulturelle Anbauweise verfolgt. Geerntet wird eine tagesfrische Gemüsevielfalt mit über 30 verschiedenen Sorten. Im Frühjahr findet ein Jungpflanzenverkauf aus eigener Anzucht statt.

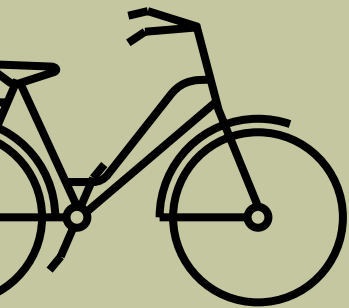
Adresse & Kontakt:

Jasmin Shehata & Julian von Possel
Sandbek Dorfstr. 40, 24376 Kappeln
Tel: 0152 26574093
Mail: info@schleibeete.de
Web: schleibeete.de | Facebook / Instagram: schleibeete

Öffnungszeiten:

April-Oktober Fr 15-18 Uhr;
Verkauf über Abo-Gemüseboxen,
BiovonHier, Wochenmarkt Eckernförde (samstags)

Erkunde die Höfe rund um Kappeln
klimafreundlich mit dem Fahrrad. Ei-
nen Routenvorschlag findest du über
den QR-Code - einscannen und ab
aufs Rad!



6. GUT DRÜLT



Drült ist ein altes Gut auf jungen Wegen. Auf den Feldern, Wäldern, Wiesen und Weiden, aber auch in den alten Hofgebäuden entstehen hochwertige Lebensmittel. Vielfach in Handarbeit wird möglichst alles verwertet. Der Fokus liegt damit, neben der Qualität der Produkte, auf einer Arbeitsweise, die Mensch, Tier und Land zugleich gerecht wird.

Adresse & Kontakt:

Frederik von Rumohr
Drült 1, 24409 Stoltebüll
Tel.: 04642 1519
Mail: verwaltung@gut-drueelt.de
Web: gut-drueelt.de

Öffnungszeiten:

Bestellung
über Webseite; regionaler
Einzelhandel



7. WELTBRAUEREI



Handwerklich gebrautes Bier aus Angeln kommt von der Weltbrauerei in Schörderup. Hier wird auf einem Bauernhof das naturbelassene, hefeftrübe Angeliter Bier mit zum Teil regionalen Zutaten gebraut. Ganzjährig sind die Sorten Pilsener und Dunkel erhältlich. Durch saisonale Bockbiere oder Spezialbiere wird das Portfolio abgerundet.

Adresse & Kontakt:

Hannes Frank
Schörderup 12, 24409 Stoltebüll
Tel: 0160 5458702
Mail: mail@weltbrauerei.de
Web: weltbrauerei.de

Öffnungszeiten:

Werksverkauf: Do 10-18 Uhr,
Fr 10-12 Uhr; diverse Verkaufsstellen
(siehe Webseite) im regionalen
Einzelhandel und Tankstellen;
Brauereiführungen auf Anfrage

8. BIOHOF SPANNBRÜCK



Zum Biohof Spannbrück gehören gut 50 ha Ackerland, die seit 1995 nach den Bioland-Richtlinien bewirtschaftet werden. Das angebaute Getreide wird als Brotgetreide oder als Tierfutter an Kollegen verkauft. Direktvermarktung betreibt der Biohof nicht, dennoch können die Produkte der Initiative „Bio von hier“ zum Hof bestellt und abgeholt werden (siehe S. 73).

Adresse & Kontakt:

Sönke Thiesen & Ute Hörcher
Spannbrück 2, 24409 Gulde
Tel.: 04642 2949
Mail: thiesen@biohof-spannbrueck.de
Web: biohof-spannbrueck.de

Öffnungszeiten:

Abholzeiten:
Do ab 18 Uhr,
Fr 10-19 Uhr

9. HOF HANSEN



Uwe Hansens Galloway-Herde, bestehend aus rund 40 Robustrindern, betreibt zwischen Kappeln und Lindaunis wertvolle Landschaftspflege. Mit extensiver Beweidung am Schleiufer werden selten gewordene Salzwiesen entwickelt. Das Galloway-Fleisch kann ab 10kg im Herbst bestellt werden.

Adresse & Kontakt:

Uwe Hansen
Mühlensstr. 26, 24376 Grödersby
Tel.: 0174 5837254

Öffnungszeiten:

Auf Anfrage im Herbst

10. HEINZ STEINMEIER SÜSSMOSTEREI GMBH & CO.KG



Die nördlichste Süßmosterei Deutschlands stellt seit 1948 Säfte mit höchster Fruchtqualität für Genießer her. Die Vielfalt der 27 Fruchtspezialitäten, teils aus heimischem Streuobst, bietet Abwechslung für jeden Geschmack. Mit modernster Technik und Leidenschaft wird die Fruchtsafttradition täglich gelebt.

Adresse & Kontakt:

Heinz Steinmeier
Kaltoft 4, 24392 Boren OT Kiesby
Tel.: 04641 2301
Mail: mail@suessmosterei-steinmeier.de
Web: suessmosterei-steinmeier.de

Öffnungszeiten:

Werksverkauf: Mo-Fr 8-12 Uhr,
zusätzlich September-Dezember
Mo-Fr 13-16:30 & Sa 9-12 Uhr;
regionaler Einzelhandel



11. GRABELWATTER MARKTGÄRTNEREI



Neu seit 2023 wird Gemüse in Handarbeit nach dem Prinzip des Market Gardenings auf 1.600 m² im Freiland und im Folientunnel angebaut. Das saisonale Gemüse wächst natürlich und unbehandelt vom Saatkorn bis zur Ernte. Es wird frisch geerntet und unverpackt als wöchentliche Gemüsekiste oder im Hofverkauf direkt vermarktet.

Adresse & Kontakt:

Philipp Schöning
Güderott 36, 24392 Boren
Tel.: 04641 5989631 oder 0173 7139469
Mail: moin@grabbelwatt.de
Web: grabbelwatt.de | Instagram: grabbelwatter

Öffnungszeiten:

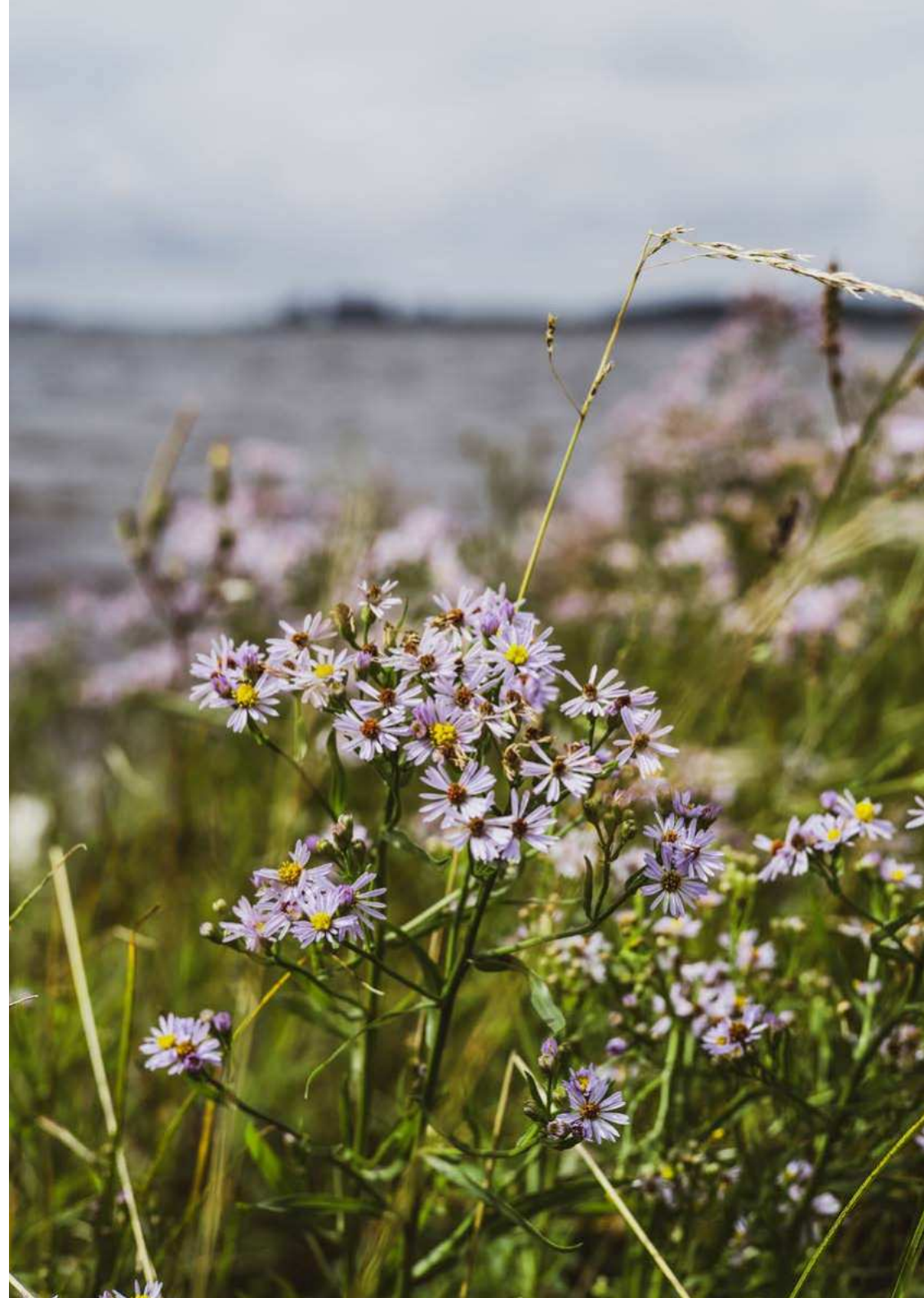
Abholung
Abo-Kunden:
Do 15-18 Uhr;
Hofverkauf:
Fr 12-18 Uhr

KIEK MOL!

SALZWIESEN

Die Strandaster ist an das salzige Brackwasser der Schlei angepasst, das bei Hochwasser die Wiesen entlang ihres Ufers überspült. Früher schon wurden diese nassen Flächen beweidet, sodass sich eine besondere Pflanzenvielfalt ausbilden konnte. Die heute nicht mehr rentable Beweidungsform wird durch die Naturparkarbeit gefördert, damit Salzwiesenarten weiterhin am Schleiufer vorkommen.

De Strandaster is an dat solten Brackwater in de Schlie anpasst, wat de Wischen bi Hoochwater lang de Schliekant overspöolt. De natten Wischen sünd ar fröher mit Veeh greest woorn, so dat sik een besünneren Plantenveelfoolt utbilden kunn. Hüt warrt dat Greesen vun'n Naturpark fördert, dat de Planten op de solten Wischen wiederhenn in de Wischen vörkümmt.





12. TIMM'S ERDBEERHOF



Vom Familienbetrieb werden Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren angebaut und saisonal direkt in der Region Angeln und Schwansen verkauft. Alle Früchte können auch selbst gepflückt werden. Ganzjährig werden außerdem z.B. Marmeladen, Gelee, Sirup und einiges mehr angeboten. Alles wird selbst aus eigenen Früchten hergestellt.

Adresse & Kontakt:

Inge Timm
Grünholz 7, 24966 Sterup
Tel.: 0174 7441687
Mail: inge-timm@gmx.de
Web: erdbeerhof-timm.de

Öffnungszeiten:

Tägl. 8-18 Uhr

13. HOF RABBERG



Seit 2005 wird auf Hof Rabberg ökologisch gewirtschaftet – mit viel Leidenschaft und Respekt im Umgang mit der Natur. Auf 50 ha Ackerland wächst saisonales Bio-Gemüse, welches vom Samen bis zum fertigen Gemüse auf dem Hof herangezogen wird. Sind die Bio-Erdbeeren auf den Feldern reif, können diese selbst gepflückt werden.

Adresse & Kontakt:

Alke Thiesen & Markus Knorr
Toft 8, 24405 Rügge
Tel.: 0160 94449729
Mail: kontakt@hof-rabberg.de
Web: hof-rabberg.de

Öffnungszeiten:

Hofladen:
Mai-Dezember Mo-Sa 9-18 Uhr;
Bio-Erdbeeren zum Selbstpflücken:
in der Saison tägl. 9-18 Uhr

14. KARTOFFELHOF LAUSEN



Auf dem Familienbetrieb in 2. Generation werden Qualitätsspeisekartoffeln produziert. Aus eigener Hand erfolgen Pflanzung, Sortierung und Verkauf. Die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein kontrolliert den nachhaltigen Kartoffelanbau regelmäßig und hat den Kartoffelhof mit ihrem Gütesiegel ausgezeichnet.

Adresse & Kontakt:

Maren & Joachim Lausen
Böelkamp 1, 24401 Böel
Tel.: 04641 988215
Mail: Kartoffel-Lausen@gmx.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8-12 Uhr, Mi 14-18 Uhr,
Sa 9-12 Uhr; regionaler Einzelhandel

15. LANDEIER AUS MOHRKIRCH



Beim Familienbetrieb in 5. Generation dreht sich alles ums Ei: In modernen Stallungen leben die Hühner in Freiland- und Bodenhaltung. Eier aller Größen werden zu diversen Nudelsorten und Likören verarbeitet und auch mit dem E-Transporter vor die Haustür gebracht. Im hofeigenen Laden gibt es ein Sortiment mit regionalen Spezialitäten.

Adresse & Kontakt:

Claus-Erich & Eike Paulsen
Köhnholz-Ost 4, 24405 Mohrkirch
Tel.: 04646 682
Mail: paulsen@landeier-mohrkirch.de
Web: landeier-mohrkirch.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr;
Lieferung nach Absprache,
Wochenmarkt Mohrkirch,
regionaler Einzelhandel

16. HOF ANKERSOLT



Auf Hof Ankersolt wird seit 1989 ökologisch gewirtschaftet (seit 2007 nach Demeter-Richtlinien). Schwerpunkte bilden eine 40-köpfige Mutterkuhherde und die Hühnerhaltung mit ca. 5.500 Legehennen sowie die Aufzucht der Bruderhähne. Neben Dinkel und Roggen für Bäckereien wird auch der Großteil des Futters für die Tiere selbst angebaut. Im Hofladen finden sich vielfältige Lebensmittel, die aus den hofeigenen Hühnern, Hähnen und Rindern hergestellt werden.

Adresse & Kontakt:

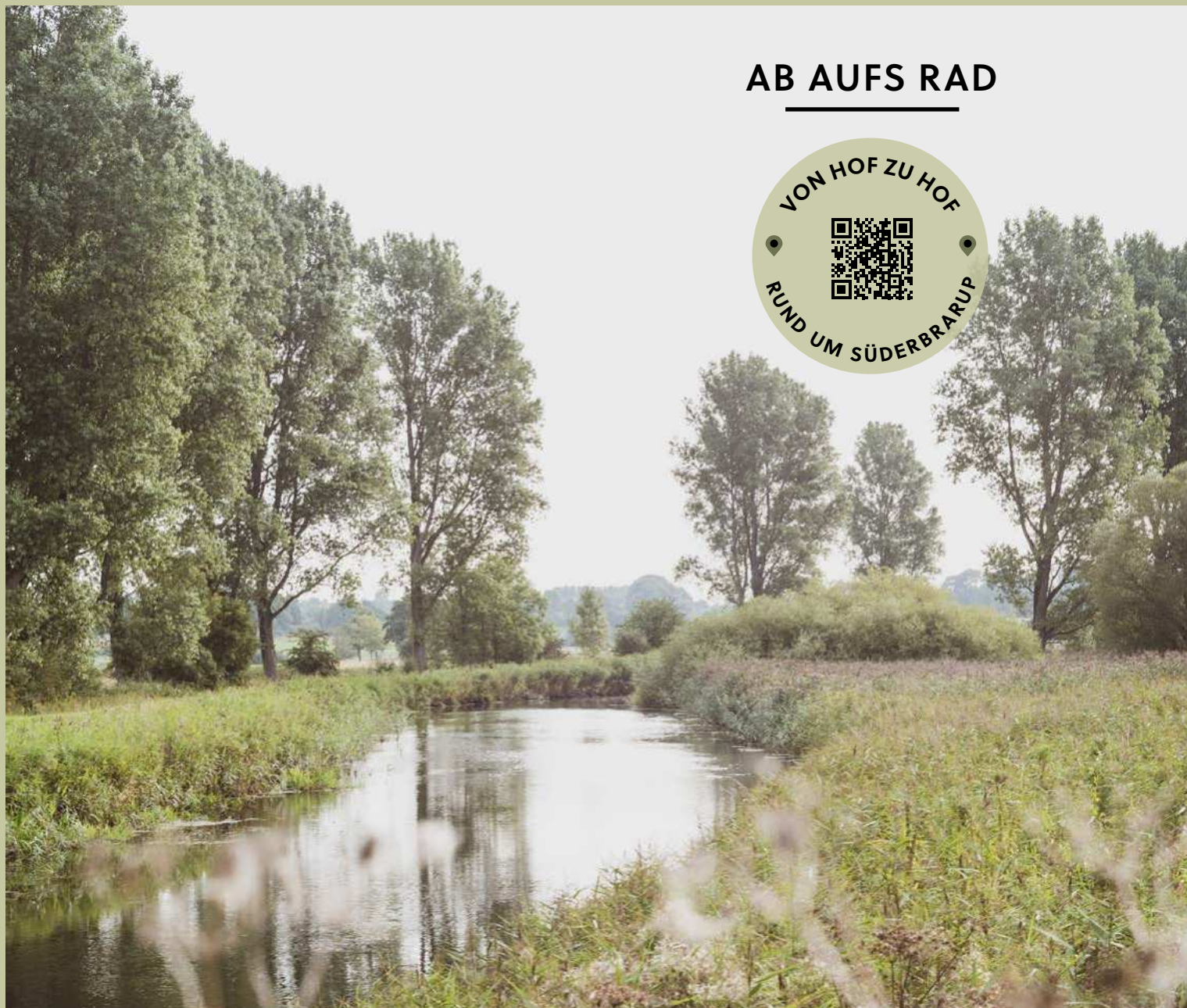
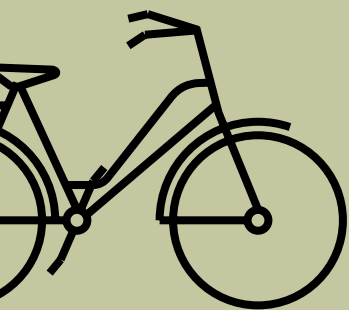
Christian Petersen
Hauptstr. 17,
24986 Mittelangeln OT Rüde
Tel.: 04633 8115
Mail: info@ankersolt.de
Web: ankersolt.de

Öffnungszeiten:

Tägl. 8-20 Uhr;
regionaler Einzelhandel (Eier)



Liegt der nächste Hofladen in Fahrrad-Distanz? Finde es mit dem Routenvorschlag rund um Süderbrarup heraus - QR-Code mit dem Handy scannen und ab aufs Rad!





17. BÖELSCHUBYHOF



Auf dem familiengeführten Biobetrieb Böelschubhof werden Schweine gehalten und Getreide, Kartoffeln und Klee angebaut. Die Sauen und ihre Ferkel leben in einem geräumigen Stall mit Auslauf und fressen das selbst hergestellte Futter. Ab Hof und im Einzelhandel gibt es Kartoffeln & Honig vom Betrieb zu kaufen.

Adresse & Kontakt:

Christian Rothberg
Böelschubhof 2, 24401 Böel
Tel.: 04646 1273
Mail: boelschubhof@web.de

Öffnungszeiten:

Selbstbedienung am Hof:
tägl. 7-20 Uhr;
regionaler Einzelhandel

18. HOF DELZ



Mit und für die Natur wirtschaftet der Ackerbau- und Mutterkuhbetrieb Hof Delz nach dem biologisch-dynamischen Prinzip (Demeter). Eine Besonderheit ist das selbst hergestellte Rapsöl. Alle Produktionsschritte - von der Aussaat bis zur Erntelagerung, Pressung zum Öl sowie Abfüllen der Flaschen – erfolgen auf dem eigenen Hof.

Adresse & Kontakt:

Martin Delz, Kius 19, 24897 Ulsnis
Tel.: 04641 8328
Mail: hofladendelz@gmail.com /
hof-delz@t-online.de
Web: hof-delz.de | Instagram:
hof_delz

Öffnungszeiten:

Im Sommer Mo-Fr 8-16 Uhr, unregelmäßig am Wochenende; im Winter nur Verkauf hofeigener Produkte (Rapsöl, Rindfleisch, Getreide); Bestellungen per Telefon / E-Mail

19. HOFLADEN - DAS LANDEI AUS ANGELN



Hinter dem Landei aus Angeln steckt der Betrieb der Familie Lass in Ulsnis. Mehrere Hühnervölker leben nach neusten Standards in Boden- und Freilandhaltung sowie ökologischer Erzeugung und liefern täglich frische Eier. Eigene und weitere regionale Produkte können im Hofladen in Kius oder den Regioboxen erworben werden.

Adresse & Kontakt:

Katharina Lass, Kius 13, 24897 Ulsnis
Tel: 04641 8851
Mail: info@landei-aus-angeln.de
Web: landei-aus-angeln.de

Öffnungszeiten:

Mo-Sa 8-12 Uhr,
nachmittags nach
Absprache; regionaler
Einzelhandel

20. REGIOBOX ULSNIS - DAS LANDEI AUS ANGELN



Die Familie Lass vom Betrieb Landei aus Angeln betreibt in den Gemeinden Ulsnis und Taarstedt Verkaufsautomaten. Von früh bis spät sind hier ganz unkompliziert die täglich frisch aufgefüllten Eier und regionale Leckereien (Honig, Kartoffeln, Fleischprodukte) erhältlich.

Adresse & Kontakt:

Katharina Lass
Schleidörferstr. 16, 24897 Ulsnis
Tel: 04641 8851
Mail: info@landei-aus-angeln.de
Web: landei-aus-angeln.de

Öffnungszeiten:

24/7 in Regiobox

21. REGIOBOX TAARSTEDT - DAS LANDEI AUS ANGELN



Die Familie Lass vom Betrieb Landei aus Angeln betreibt in den Gemeinden Ulsnis und Taarstedt Verkaufsautomaten. Von früh bis spät sind hier ganz unkompliziert die täglich frisch aufgefüllten Eier und regionale Leckereien (Honig, Kartoffeln, Fleischprodukte) erhältlich.

Adresse & Kontakt:

Katharina Lass
Hauptstr. 20, 24893 Taarstedt
Tel: 04641 8851
Mail: info@landei-aus-angeln.de
Web: landei-aus-angeln.de

Öffnungszeiten:

24/7 in Regiobox



KIEK MOL!

STREUOBSTWIESE

Zeugen einer alten Nutzungstradition sind siedlungsnahen Obstwiesen in unserer Naturparkregion. Ihren besonderen Wert als Lebensraum für viele Tierarten entfalten sie vor allem im hohen Alter durch jahrelange Pflege. Damit auch zukünftig Mensch und Tier Früchte alter Sorten sammeln können, unterstützen wir Erhalt und Neuanlage von Obstwiesen mit unserer Naturparkarbeit.

Anne Joorn geev dat noch een Masse Abbelgoorn un Mostwischen op de Dörper vun 'd Naturparkregion. Je öller all düsse Bööme döör Plege un Nutzung waard, umso grötter is ook eer Nutzen föör ander Tieren. Dormit vi ok wiederhenn Obst un Most vun ole Sorten hebbt, ünnerstünnen vi vun 'd Naturpark ut de Plege un dat Planten vun niie Obst-Bööme.

22. BIOHOF LAMP



Der Biohof Lamp ist ein Milchviehbetrieb mit Ochsenaufzucht und Ackerbau nach Naturland-Richtlinien. Die Rinder beweiden in Angeln viele Weiden an der Schlei. Die Mastrinder sind eine Kreuzung aus Milch- und Fleischrassen. Sie werden nicht nur in Brodersby geboren und aufgezogen, sondern auch die Schlachtung findet in der Brodersbyter Landschlachtereie statt.

Adresse & Kontakt:

Axel Lamp
Royumer Weg 13, 24864 Brodersby-
Goltoft
Tel.: 04622 188244
Mail: bauerlamp@web.de

Öffnungszeiten:

Schlachttermine per Mail abfragen

23. HOF ROHR



Auf Hof Rohr wird seit 2013 wieder aktive Landwirtschaft betrieben. Rund um die Uhr können eigene Erzeugnisse wie Eier, Honig und Suppenhuhn (1-2x im Jahr) im Selbstbedienungsladen gekauft werden. Ofenfertiges Brennholz gibt es ebenfalls ab Hof. Familie Rohr ist meistens vor Ort anzutreffen und freut sich über Deinen Besuch.

Adresse & Kontakt:

Philipp & Matthias Rohr
Ekeberg 2, 24882 Schaalby, OT Füsing
Tel.: 04622 180329
Mail: rohr-landwirtschaft-gbr@gmx.de
Facebook: Hof Rohr | Instagram: [hofrohr](https://www.instagram.com/hofrohr)

Öffnungszeiten:

Ab Hof 24/7; Fr 17:30-18 Uhr
auf dem Dorfplatz in Füsing
(am Feuerwehrgerätehaus)

24. UCK'S MÜHLENHOF GBR



Der familiengeführte Betrieb Uck's Mühlenhof baut saisonales Gemüse zum Teil aus eigener Jungpflanzenaufzucht an. Auch Tiere wie Schweine, Hühner, Enten und Gänse leben in Freilandhaltung am Hof. Im Hofladen finden sich neben eigenen Gemüse- und Fleischprodukten auch andere regionale Erzeugnisse. Besonderheiten im Sommer sind beispielsweise Artischocken aus dem eigenen Anbau.

Adresse & Kontakt:

Jörg Uck & Sarah-Lena Gratz-Uck
Mühlenstr. 11, 24882 Schaalby
Tel.: 04622 550
Mail: ucks-muehlenhof@t-online.de
Web: ucks-muehlenhof.de | Instagram /
Facebook: [ucks_muehlenhof_gbr](https://www.facebook.com/ucks_muehlenhof_gbr)

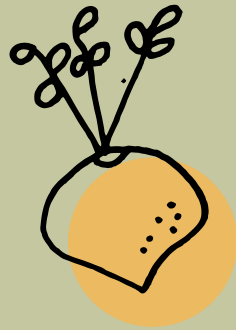
Öffnungszeiten:

Hofladen: Di, Do, Fr 8:30-13 Uhr &
14-18 Uhr, Mi & Sa 8:30-13 Uhr;
Abotour: Di; Wochenmärkte:
Mi - Tarp, Fr - Süderbrarup,
Sa - Schleswig



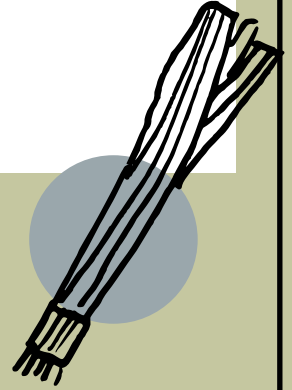
WINTER

- CHICORÉE
- GELBE BEETE
- GRÜNKOHL
- LAUCH
- ROTKOHL
- SPITZKOHL



FRÜHLING

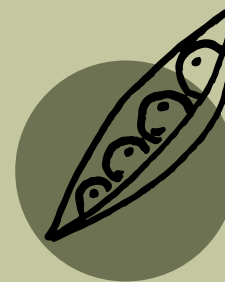
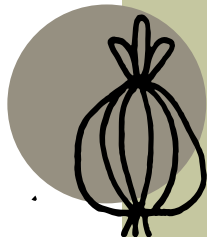
- KOHLRABI
- LAUCH
- RADIESCHEN
- RHABARBER
- SPARGEL
- SPINAT



SAISON- KALENDER

HERBST

- ÄPFEL
- BIRNEN
- BROMBEEREN
- KARTOFFELN
- KÜRBIS
- PASTINAKE
- PILZE
- STECKRÜBE
- ZWIEBEL



SOMMER

- BOHNEN
- BROKKOLI
- ERBSEN
- ERDBEEREN
- GURKEN
- HIMBEEREN
- JOHANNISBEEREN
- KAROTTEN
- RAPSHONIG
- ROTE BEETE
- SALAT
- TOMATEN





25. HOBBYIMKEREI SCHLEI-BIENE



Seit 60 Jahren lebt die Hobbyimkerei den leidenschaftliche Umgang mit ihren Honigbienen. In dritter Generation produziert die Schlei-Biene naturbelassenen Raps- und Sommerblütenhonig sowie Honigmet ganz regional und mit unverfälschtem Geschmack.

Adresse & Kontakt:

Marett Carstensen
Bachstr. 8, 24881 Nübel
Tel.: 0152 25399848 oder 0170 4030682
Mail: schlei-honig@gmx.de
Web: heimathonig.de

Öffnungszeiten:

Bestellung per Telefon /
Email; regionaler
Einzelhandel

26. ERDBEERHOF JENSEN - NÜBEL



Bunte Früchte gibt es während der Sommermonate beim Familienbetrieb Jensen. Das Sortiment reicht von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren und Stachelbeeren zu Kirschen und selbstgemachten Marmeladen und Säften. Während der Saison können Erdbeeren auch selbst auf dem Feld gepflückt werden.

Adresse & Kontakt:

Sören Jensen
Jordkierweg, 24881 Nübel
Tel.: 04635 2727
Mail: erdbeerhof.jensen@t-online.de
Web: erdbeerhof-jensen.de

Öffnungszeiten:

Selbstpflückfeld
(s. Adresse):
Juni-Juli tägl. 8-18 Uhr;
Hofcafe: Löstrup 5,
24966 Sörup

27. BIOHOF HANSEN



Der kleine Bioland-Hof der Familie Hansen hält auf einer Fläche von rund 10 ha Hühner in Mobilställen. Auf den Hühnerweiden wachsen Obstbäume als Sonnen- und Greifvogelschutz. Das Getreide für die Hühner wird auf den eigenen Ackerflächen angebaut.

Adresse & Kontakt:

Sven Hansen
Breklingfeld 2, 24881 Nübel
Tel.: 0172 4346654
Mail: info@biohof-hansen.de
Web: biohof-hansen.de

Öffnungszeiten:

Marktstand Schleswig Stadtfeld,
Hofladen Bunde Wischen, regionale
Bioläden

28. GEMÜSEGÄRTNEREI BREKLINGFELD



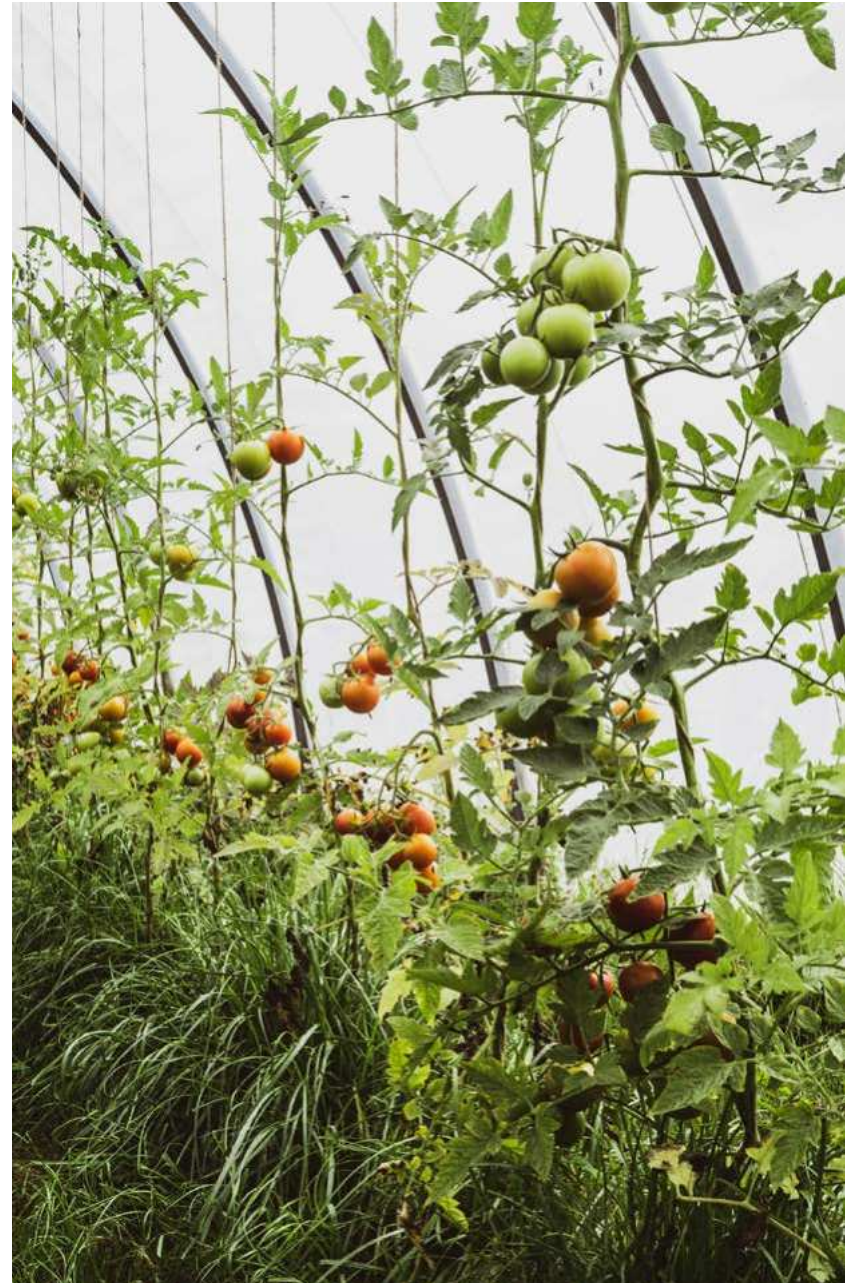
In der Bioland-Gemüsegartnerei wachsen über das Jahr hinweg 40 verschiedene Gemüsesorten im Gewächshaus sowie im Freiland heran. Ergänzt wird das Sortiment durch eigene Kräuter, Heidelbeeren und Äpfel. Auf dem Betrieb werden außerdem ökologische Gemüsegärtner:innen ausgebildet.

Adresse & Kontakt:

Willi Höft & Julia Johannsen
Breklingfeld 9, 24881 Nübel
Tel.: 04621 51794
Mail: info@gemuesegaertnerei-breklingfeld.de
Web: gemuesegaertnerei-breklingfeld.de

Öffnungszeiten:

Hofladen: Mi 16-18 Uhr;
Marktstände: Flensburg,
Süderbrarup, Schleswig;
Gemüseboxe





29. HOF SEELAND GBR



Auf Hof Seeland leben Schafe und Wasserbüffel auf ca. 35 ha Land. Die Tiere verbringen das ganze Jahr auf der Weide, nur zur Lammzeit kommen sie in den Stall. Beim „Tag der offenen Stalltür“ kann der Hof kennengelernt werden. Saisonal gibt es Lamm- und Büffelfleisch, Wurstwaren und Rohwolle auf Anfrage. Eier, Nudeln und Ziegenmilcheis von befreundeten Betrieben runden das Angebot ab.

Adresse & Kontakt:

Hanna & Stefan Hansen
Osterfeld 2, 24879 Idstedt
Tel.: 0176 81309462
Mail: hofseeland@web.de
Web: hofseeland.de

Öffnungszeiten:

Selbstbedienung am Hof 24/7
mit kleinem Sortiment und
nach Terminvereinbarung

30. HOF WESTERFELD



Hof Westerfeld ist ein bäuerlicher Familienbetrieb mit klassischer Landwirtschaft und Landschaftspflege für Natur- und Umweltschutz. Im Hofladen werden Eier von den eigenen Hühnern aus Freilandhaltung und Fleisch sowie Wurst- und Räucherwaren von eigenen Limousinrindern, Strohschweinen, Lämmern, Hähnchen und Puten verkauft.

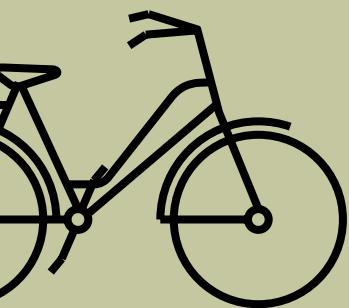
Adresse & Kontakt:

Familie Petersen
Flensburger Str. 5, 24879 Idstedt
Tel.: 04625 456 / 0160 96293389
Mail: henrik-johannes-petersen@web.de

Öffnungszeiten:

Eierkiste ab Hof;
Hofladen: Sa 15-18 Uhr
und nach Terminvereinbarung

Mit dem Lastenrad, E-Bike oder Rennrad - finde Deine Route zu den Direktvermarktern rund um Schleswig. Einen Vorschlag findest du über den QR-Code. Mit dem Handy scannen und ab aufs Rad!



AB AUFS RAD





31. HOFLADEN ARENHOLZ



Frische Vielfalt im Hofladen Arenholz. Obst und Gemüse, frische Eier, Kartoffeln und Honig sowie Milch- und Fleischprodukte aus der Region. Abokiste als Überraschungsangebot oder individuell zusammengestellt - auch nach Hause geliefert.

Adresse & Kontakt:

Kai Lange
Bredstedter Landstr. 4, 24850 Lürschau
Tel.: 0151 26617188

Öffnungszeiten:

Di 8-13, Mi 12-16, Fr 8-13 Uhr

32. BIOHOF BRASE



Biolandbetrieb mit Milch- und Mutterkühen, kuhgebundener Kälberaufzucht, Hühnern in Mobilställen, Kartoffelanbau und Selbstbedienungs-Hofladen. Mit der Extraportion Frische kann die Milch aus der Milchtankstelle selber gezapft werden. Eigene Produkte wie Käse, Eier, Eiernudeln, Kartoffeln, Gemüse, Suppenhühner sowie Rindfleisch können erworben werden.

Adresse & Kontakt:

Joschua & Kim Olof Brase
An der Mühle 17, 24879 Neuberend
Tel.: 04621 51837
Mail: hof-brase@gmx.de
Web: biohof-brase.de | Facebook: Brase-Hof |
Instagram: brasehof

Öffnungszeiten:

Tägl. 7:30-19:30 Uhr

33. FISCHEREIBETRIEB NADLER



Auf dem Holm in Schleswig, der jahrhundertealten Fischersiedlung, fischt Jörg Nadler mit seinem offenen Boot. In Netz und Reusen gehen je nach Saison Aale, Butt, Forelle, Hering, Scholle, Karpfen und vieles mehr. Fangfrisch wird der Fisch vom Kutter verkauft.

Adresse & Kontakt:

Jörg Nadler
Süderholmstr. 23, 24837 Schleswig
Anlandestelle: Schleswig Strandhalle
Tel: 04621 855928
Mail: joernnadler@schleifischer.de
Web: fischvomkutter.de & historischerfischer.de

Öffnungszeiten:

Do 10-12 Uhr an der
Strandhalle und nach
telefonischer Abspra-
che Mo-Fr 8-18 Uhr

34. FISCHEREIBETRIEB ROSS



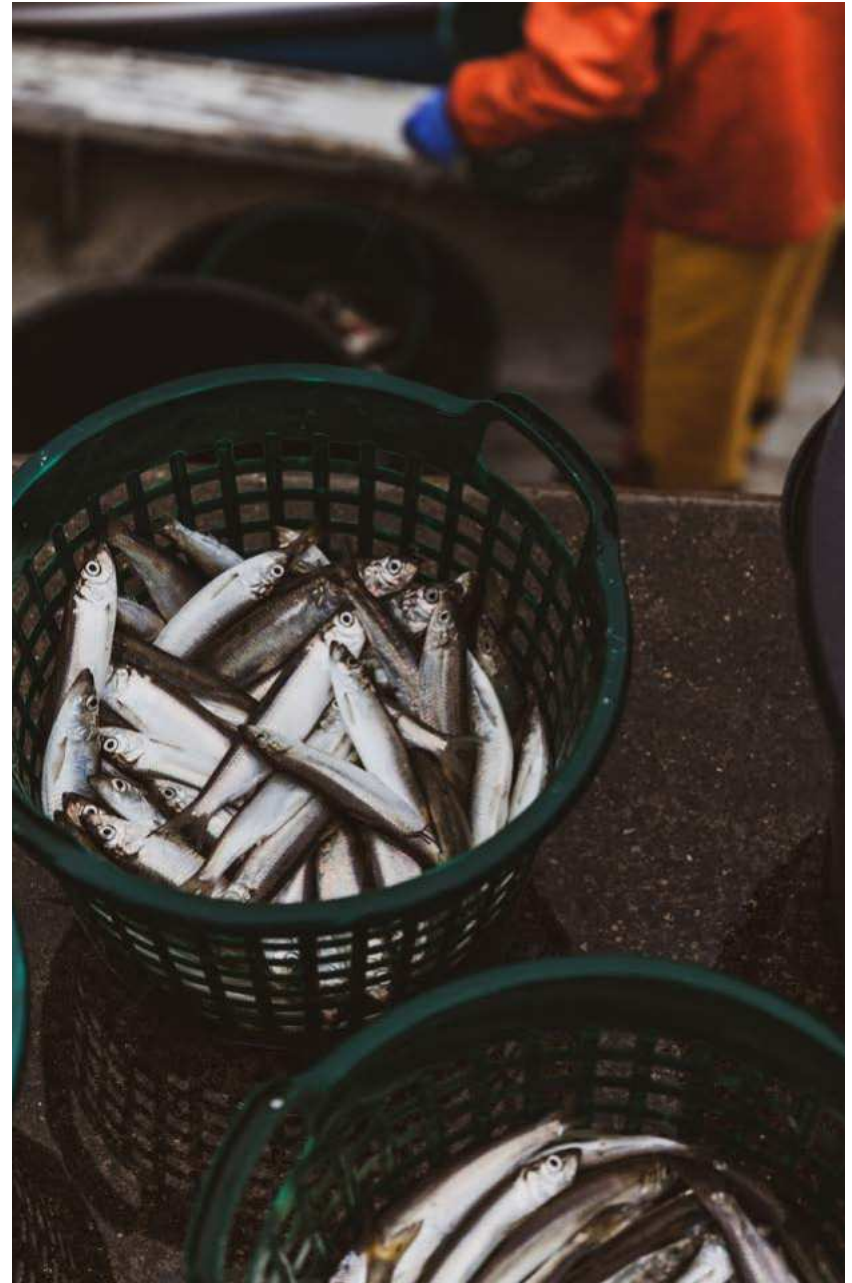
Fangfrischen Fisch verkauft Jörn Ross direkt von seinem Kutter im Schleswiger Stadthafen. Je nach Fangzeit werden Heringe, Aale, Brassen, Butt, Barsche, Dorsch und viele andere in Handarbeit gefangen und direkt verkauft. Das minimiert den Beifang und die Transportwege.

Adresse & Kontakt:

Jörn Ross
Süderholmstr. 66a, 24837 Schleswig
Anlandestelle: Stadthafen Schleswig
Tel.: 04621 22192
Mail: fischvomkutter.de / fischerjoernross.de

Öffnungszeiten:

Direkt vom Kutter
(fangfrisch): Fr 9-11 Uhr
im Stadthafen
Schleswig; telefonische
Vorbestellung nach
Absprache möglich

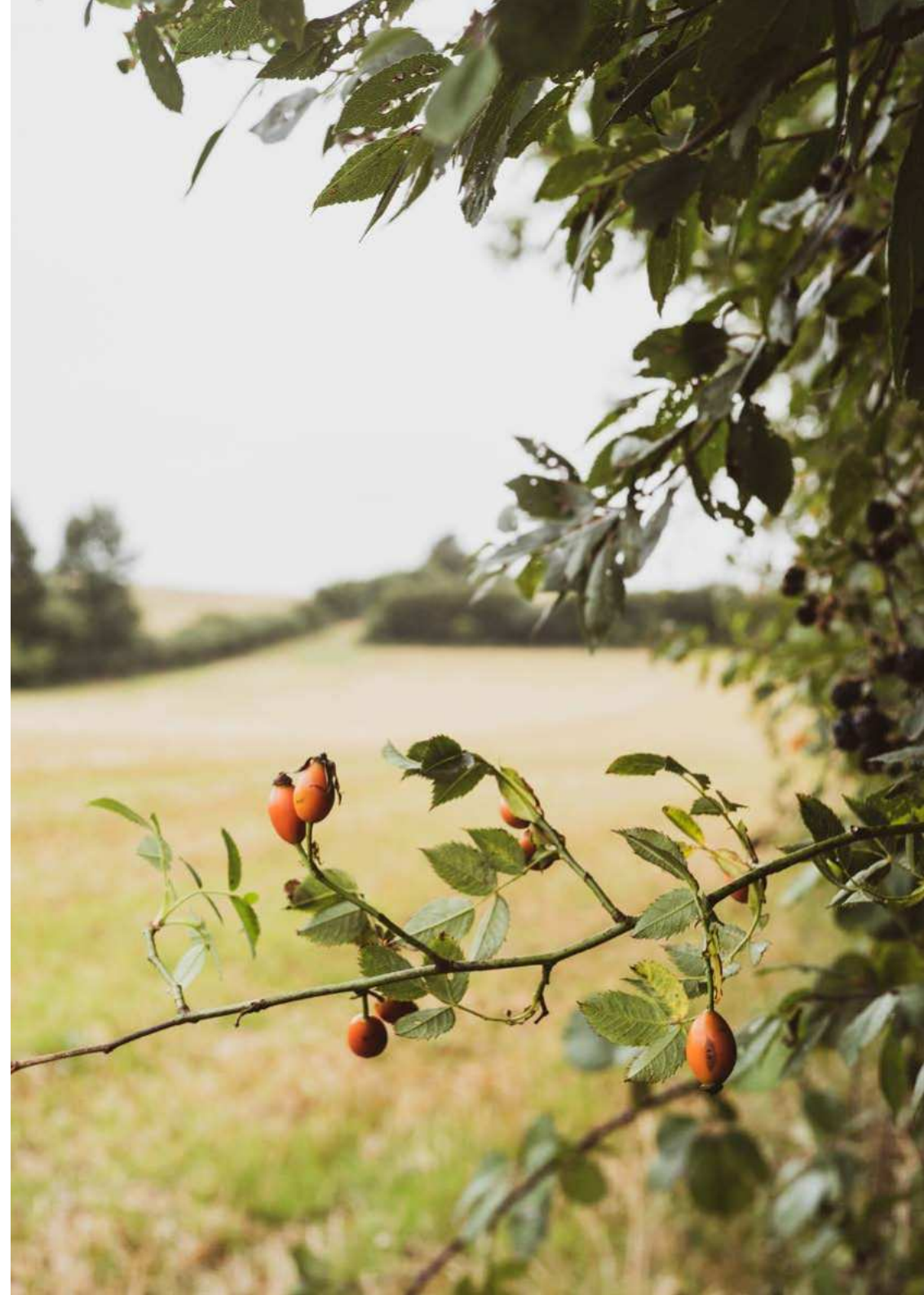


KIEK MOL!

KNICKS

Ursprünglich wurden Knicks als Grenzen von landwirtschaftlichen Flächen angelegt. Heute vernetzen die Schutz bietenden Wallhecken zahlreiche Lebensräume in unserer Kulturlandschaft. Ihre Blüten, Beeren und Nüsse sind eine wertvolle Nahrungsquelle für viele Tierarten im ganzen Jahresverlauf. Mit unserer Naturparkarbeit fördern wir den Ausbau des Knicknetzes in der Schleiregion.

Fröher woon Knicks as Grenzen vun landwirtschaftliche Flächen anlecht. Hüüt sünd se een grode Netzwerk und verbinnen ünnerschedlichste Lebensrööme miteins. Blöten, Beeren un Nööt sünd een wertvolle Nahrungsquell övert ganze Johr föör veele Orten an Tiern. Vi vun'd Naturpark Schlie fördern denn Utbu vun düsse Knicklandschaft.



35. GENUSSWERKE HENES



Genusswerke Henes baut auf ca. 10 ha Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Wildrosenblütenblätter an – seit 2018 nach Bio-Richtlinien. In der eigenen Mosterei wird das Obst zu Säften und anderen Leckereien wie Apfel-Secco, Apfel-Essig oder Gelees verarbeitet. Im eigenen Laden gilt das Motto „Wissen wo's herkommt!“. Vielfältig ist das Angebot aus eigenen und weiteren regionalen Erzeugnissen.

Adresse & Kontakt:

Joachim Henes
Lollfuß 64, 24837 Schleswig
Tel: 0171 1941196
Mail: genusswerke@henes.email
Web: genusswerke-henes.de | Facebook /
Instagram: Genusswerke Henes

Öffnungszeiten:

Do 14-18 Uhr,
Fr 10-18 Uhr,
Sa 10-13 Uhr

36. BUNDE WISCHEN EG - HOFLADEN KÖNIGSWILL



Der Bioland-Betrieb mit dem plattdeutschen Namen für „bunte Wiesen“ beweidet mit seinen rund 1.000 Rindern etwa 1.750 ha Naturschutzflächen in Schleswig-Holstein und leistet einen wertvollen Beitrag für die Artenvielfalt. Jährlich werden etwa 200 Tiere stressfrei per Kugelschuss geschlachtet und zu Wurst- und Fleischspezialitäten verarbeitet.

Adresse & Kontakt:

Gerd Kämmer
Königswiller Weg 13, 24837 Schleswig
Tel.: 04621 984080
Mail: info@bundewischen.de
Web: bundewischen.de

Öffnungszeiten:

Di, Mi, Fr 9-18 Uhr,
Do 9-13.30 Uhr,
Sa 9-13 Uhr,
Mi Frischfleischtag



37. WALDHOF ZYDEK GBR



Auf dem Waldhof werden Milchkühe und Ochsen nach Bioland-Kriterien gehalten. Der Ausbildungsbetrieb bewirtschaftet etwa 50 ha Grünland und 30 ha Acker. Zusätzlich beweiden die Rinder gut 40 ha Naturschutzflächen in der Schleiregion. Im Jahr 2024 soll in der eigenen Hofkäserei „Die kleine Distel“ eine kleine Auswahl an Bioland-Käseprodukten angeboten werden. Ebenso kann Bioland-Rindfleisch erworben werden.

Adresse & Kontakt:

Elena & Nils Zydek
Bergstr. 12, 24850 Hüsby
Tel.: 0176 62758641
Mail: bio@waldhof-zydek.de
Web: waldhof-zydek.de

Öffnungszeiten:

Telefonisch 9-15 Uhr;
Bio von hier; Bioläden
in der Region

38. ZWERGZEBUS VOM MARGARETHENWALL



Familiengeführter, naturnaher Betrieb am Weltkulturerbe Danewerk mit vielfältigem Nutztierbestand, Ackerbau und eigener Futterproduktion. Deutschlands nördlichster im Herdbuch geführter Zwergzebu-Zuchtbetrieb. Diese kleinste Rinderrasse mit Ursprung in Sri Lanka hat ein dunkles Fleisch von unvergleichbarem Geschmack.

Adresse & Kontakt:

Torben & Lisa Bauer
Margarethenwall 14, 24867 Dannewerk OT Kurbur
Tel.: 04621 5300567 / 0172 4295855
Mail: t.bauer.dienstleistungen@gmail.com
Facebook / Instagram: Zwergzebus vom Margarethenwall

Öffnungszeiten:

24/7 in Foodbox
(Verkaufsautomat)

39. BIOHOF HAITHABU



Nahe der Wikingersiedlung hält Familie Otzen 16-20 Mutterkühe der Rasse Maine-Anjou mit Kälbern. Sie leben auf umliegenden Weiden und im Winter im artgerechten Offenlaufstall. Die deutschlandweit seltene Rasse wurde von Hans-Volkert Otzen eingeführt und wird allein auf dem Betrieb nach Prinzipien der Ökolandwirtschaft gezüchtet.

Adresse & Kontakt:

Henning Otzen
Zum Nordtor 1, 24866 Busdorf
Tel.: 0176 56244008 / 0179 3689163
Mail: info@biohof-haithabu.de
Web: biohof-haithabu.de

Öffnungszeiten:

Vorbestellung per
Telefon/Mail

40. BIOLANDGÄRTNEREI JOCHEN HÖFT



Jochen Höfts naturbelassener Biobetrieb umfasst 1,5 ha. Davon entfallen 2.500m² auf alte Gewächshäuser. Produziert wird regionales, saisonales Gemüse von der Saat bis zum Endprodukt. Fast alle Arbeiten werden bodenschonend von Hand ausgeführt. Schwerpunkt sind Tomaten (40 Sorten) und Wintersalate (15 Sorten).

Adresse & Kontakt:

Jochen Höft
Busdorferstr. 5, 24837 Schleswig
Tel.: 04621 301342
Mail: jochen-hoeft@outlook.de

Öffnungszeiten:

Wochenmarkt: Kiel;
Online über Marktschwämer & Bio von hier



41. ODINS HAITHABU



Im ODINS HAITHABU werden täglich frische Brötchen, Brote sowie Kuchen und Torten nach alten Rezepten handwerklich zubereitet und im Holzofen gebacken. Auch das Restaurant bietet feinheimische Speisen mit regionalen Zutaten an. Eigene und andere Köstlichkeiten aus der Region können im Hofladen für zu Hause erworben werden.

Adresse & Kontakt:

Oliver Firla
Haddebyer Chaussee 13,
24866 Busdorf
Tel.: 04621 850500
Mail: info@odins-haddeby.de
Web: odins-haddeby.de

Öffnungszeiten:

Tägl. 7:30-20 Uhr; Onlineshop



42. GÖTHEBYOKISTE



Der erste Biogemüselieferant in Schleswig-Holstein baut auf dem eigenen Bioland-Hof Kartoffeln an. Diese liefert er seit 25 Jahren samt regionalem Obst, Gemüse, Brot und Käse möglichst verpackungsfrei an Menschen in der Region. In der Kieler Innenstadt erfolgt die Zustellung seit 2019 mit dem Fahrrad.

Adresse & Kontakt:

Matthias Augustin
Dorfstr. 28, 24357 Fleckeby OT Götheby
Tel.: 04354 8389945
Mail: goethebyokiste@yahoo.de
Web: diegoethebyokiste.de

Öffnungszeiten:

Gemüsekiste
(Lieferung Fr)

43. HOF BÜLL



Hof Büll ist für seine ausgezeichneten Speisekartoffeln bekannt. Seit einigen Jahren gehört eine Herde schottischer Hochlandrinder zum Familienbetrieb. Die zotteligen Landschaftspfleger verbringen viel Zeit auf kräuterreichen Weiden und liefern daher besonders schmackhaftes Fleisch.

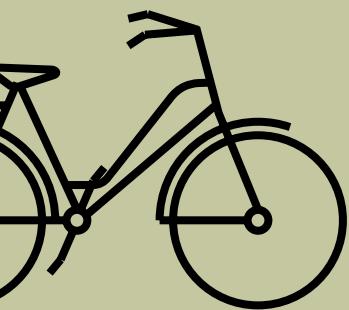
Adresse & Kontakt:

Andreas Büll
Dorfstr. 34, 24357 Fleckeby
OT Götheby
Tel.: 04354 1355
Mail: andreasbuell1@gmx.de

Öffnungszeiten:

Für Kartoffeln & Eier am Hof klingeln,
Fleisch auf Anfrage; Wochenmarkt:
Eckernförde;
regionaler Einzelhandel

Durch Felder fahren und Leckereien direkt ab Hof in den Fahrradkorb packen. Einen Routenvorschlag, wo das um Rieseby geht, über den QR-Code entdecken und ab aufs Rad!



44. HOF SCHOOLBEK



Auf den Äckern von Hof Schoolbek wächst nicht nur eigenes Obst und Gemüse. Viele selten gewordene Ackerwildkräuter haben sich auf einigen Flächen angesiedelt. Bunte Blumensträuße sollten daher nur im romantischen Hofgarten selbst gepflückt werden.

Adresse & Kontakt:

Susanne von Redecker
Schoolbek 5, 24354 Kosel
Tel.: 04354 457
Mail: susanne.v.redecker@web.de
Web: hof-schoolbek.de

Öffnungszeiten:

Hofladen: Mo 9-18 Uhr, Mi 9-13 Uhr,
Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



45. FLEISCHEREI HOLST



Seit 125 Jahren stellt die moderne Fleischerei im Familienbetrieb Wurst- und Fleischwaren handwerklich her und bietet vielfältige hausgemachte Spezialitäten nach traditionellen Rezepturen an. Wild und Wildspezialitäten der Naturparkregion aus eigener Herstellung.

Adresse & Kontakt:

Jens Holst
Dorfstr. 10, 24354 Rieseby
Tel.: 04355 204
Mail: info@fleischerei-holst.de
Web: fleischerei-holst.de

Öffnungszeiten:

Mo geschlossen, Di-Fr 7-18 Uhr,
Sa 6:30-13 Uhr; Mittagstisch &
Party-Service

46. BIOHOF SÜLZLE



Der Biohof der Familie Feierling-Sülzle liegt mitten auf der schönen Halbinsel Schwansen. Es werden Rinder und Schweine nach den Bio-land-Kriterien gehalten, deren Fleisch direkt ab Hof verkauft wird. Bio-Kartoffeln sind ebenfalls im Angebot. Im Frühherbst findet jährlich der Kartoffeltag für Groß und Klein statt.

Adresse & Kontakt:

Martin Feierling-Sülzle
Dorfstr. 4, 24366 Loose
Tel.: 0157 84028709
Mail: biohof-suelzle@outlook.com
Web: biohof-suelzle.de

Öffnungszeiten:

Selbstbedienung:
täglich 8-20 Uhr;
Online-Hofladen
auf Webseite

47. KÜRBIS & ZUCCHINI VOM SCHWANENHOF



Ob klein und schneeweiß oder groß und leuchtend orange, in der Kürbiszeit bietet der Familienbetrieb vom Schwanenhof eine sehr große Auswahl von bekannten und seltenen Kürbissorten an. Der überwiegende Teil der Arbeiten rund um die Vorzucht, Feldpflege und Ernte wird in sorgsamer Handarbeit verrichtet.

Adresse & Kontakt:

Miriam Martin
Schwansenstr. 81, 24366 Loose
Tel.: 0151 18709740
Mail: miri78martin@googlemail.com

Öffnungszeiten:

Hofstand mit Selbstbedienung:
Ende Juli - Dezember 24/7;
regionaler Einzelhandel

48. BIOLAND HOF GROSSHOLZ



Der Bioland-Gemüsebetrieb baut über 100 Kulturen in Gewächshäusern und auf Feldern an. Das Pferdegespann hackt schonend die Kulturen auf den Äckern. Die Produktvielfalt wird auf Wochenmärkten, im Hofladen oder für Mitglieder der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) wöchentlich in Erntekisten angeboten. SoLaWi-Neulinge sind willkommen.

Adresse & Kontakt:

Nina Ebel & Simon Stephan
Großholz 1a, 24364 Holzdorf
Tel.: 04352 918490
Mail: gemuese@bioland-hof-grossholz.de /
Anmeldung SoLaWi: solawi@bioland-hof-grossholz.de
Web: bioland-hof-grossholz.de

Öffnungszeiten:

Hofverkauf: Fr 15-18 Uhr;
Wochenmärkte
Eckernförde, Kappeln,
Kiel-Blücherplatz,
Altenholz-Stift





KIEK MOLI!

GEWÄSSERRANDSTREIFEN

Unbewirtschaftete Grünstreifen sind wichtige Pufferzonen zwischen Äckern und Gewässern. Die Vegetation nimmt überschüssige Nähr- und Schadstoffe von angrenzenden Flächen auf und verhindert, dass diese ins Gewässer gelangen. Im Modellprojekt Schlei unterstützt der Naturpark die Anlage von besonders breiten und blütenreichen Randstreifen für einen wirkungsvollen Schutz der Schlei und anderer Gewässer.

Brache-Streifen sünd wichtige Pufferzonen twischen Ackerland und Waterkant. De Vegetation nümmt Nähr- und Schodstoffe vun de Flächen op un verhinnert so, dat se in't Water kümmt. In't Modellprojekt Schlie ward sik dorför insett, datt veele breede un bunde Brache-Streifen as Schutz lang de Waterkant anlecht ward.

49. HOF HÜMARK



Hof Hümark ist ein Familienbetrieb mit Freilandhühnern, Milch- und Mutterkühen, Kälbern und Ackerland. Seit 2022 steht an der Straße Hümarkfeld ein kleines Häuschen zur Selbstbedienung mit Produkten vom Hof. Neben Obst und Gemüse gibt es Eiernudeln, Fruchtaufstriche, Öle, Kreatives u.v.m. - alles mit viel Liebe hergestellt!

Adresse & Kontakt:

Daniela Stocks
Hümarkfeld 1 + 3, 24351 Thumbby
Tel.: 0174 9356571
Instagram: hof_huemark

Öffnungszeiten:

Täglich 8-19 Uhr

50. HOLUNDERHOF HELLE



Der 12 ha große Biohof mit Permakulturgarten ist auf Wildobst und auf Umweltbildung spezialisiert. Gäste können an Permakultur- und Wildobstführungen teilnehmen, selbst Käse herstellen, einen Picknickkorb buchen und den Naturerlebnisraum Knick selbstständig erkunden. Für Familien gibt es nachhaltige Ferienwohnungen mit einer täglichen Tier- und Hofrunde.

Adresse & Kontakt:

Dr. Monika von Rantzau
Helle 2-4, 24351 Thumbby
Tel.: 04352 911666
Mail: info@holunderhof-helle.de
Web: holunderhof-helle.de

Öffnungszeiten:

Hofladen: Fr 10-15 Uhr;
Führungen mit Anmeldung;
Verkostungen nach Vereinbarung



51. KARLBERGFELDER OSTSEEMILCH



Nahe der Ostsee liegt der familiengeführte Milchviehbetrieb mit Mobilställen für Freiland-Legehennen. Eier, selbst produzierte Nudeln und ausgewählte Produkte aus der Region gibt es im Hofladen mit Milchtankstelle. Im neuen Tiefkühlbedienautomat findet sich neben Suppenhühnern handwerklich hergestelltes Küsteneis aus hofeigener Milch. In der Adventszeit sind Tannenbäume aus der Region zu erhalten.

Adresse & Kontakt:

Stefanie & Andreas Hobus
Karlbergfeld 5, 24398 Dörphof
Tel.: 04644 207
Mail: hofladen@karlbergfelder.de
Web: karlbergfelder.de

Öffnungszeiten:

24/7 im Hofladen
mit Selbstbedienung

52. HOF AHMEN



Auf dem familiengeführten Biobetrieb werden ca. 60 Milchschafe der Rasse Lacaune gehalten. Die Tiere grasen auf sehr alten Dauerweiden mit vielfältigem Kräuterangebot und bekommen kein Kraftfutter. In der eigenen Käserei wird die Rohmilch zu Weich- und Schnittkäse verarbeitet.

Adresse & Kontakt:

Luise & Andreas Sunder-Plassmann
Wacholder Weg 1,
24376 Kappeln-Kopperby
Tel.: 04644 571
Mail: info@bioschafskaese.de
Web: bioschafskaese.de

Öffnungszeiten:

Mo-Sa 8-18 Uhr, So nach tel.
Vereinbarung; Versand möglich;
regionaler Einzelhandel

53. ANDERSENHOF NONSFELD



Auf dem Andersenhof leben Hühner in Mobilställen und Schafe und Rinder auf Salzwiesen an der Schlei. Das Viehfutter wird selbst angebaut. Zu den Erzeugnissen gehören Eier, Nudeln, Eierlikör (auf Bestellung), Lamm- und Rindfleisch, Suppenhühner sowie selbstgemachte Marmelade und Gelee. Verkauft wird ab Hof und an einem Stand bei Port Olpenitz.

Adresse & Kontakt:

Hans-Heinrich Andersen
Nonsfeld 3, 24376 Kappeln
Tel.: 0151 70666280
Mail: andersenhof@web.de
Web: buntepferdeausnonsfeld.de /
Facebook: Andersenhof Nonsfeld

Öffnungszeiten:

Hofverkauf: Mo-Fr 8-17 Uhr; Selbst-
bedienung: 24/7 am Hof & Stand
Weidefelder Weg/Abzweigung Port
Olpenitz; Bestellungen Sonn- &
Feiertags 10-16 Uhr auf Anfrage per
Telefon/Mail



NATURPARKPARTNER

Seit 2023 zertifizieren der Naturpark Schlei e.V. und die Ostseefjord Schlei GmbH Betriebe aus den Bereichen Unterkunft, Gastronomie, Freizeit und landwirtschaftlicher Direktvermarktung als **Naturparkpartner**. Sie zeichnen sich durch die Erfüllung von Nachhaltigkeitskriterien aus. Gemeinsam soll die Identität des Naturparks in der Region gestärkt und dem Gast eine nachhaltige Servicekette geboten werden. Naturparkpartner sind in dieser Broschüre gesondert gekennzeichnet.



Naturpark Schlei
PARTNER

BIO VON HIER

„**BIO VON HIER**“ ist eine Initiative von Biobetrieben in Angeln und Schwansen. Die Bio-Lebensmittel von vielen der teilnehmenden Höfe können online ausgewählt, wöchentlich bestellt und bei einem der Betriebe in Deiner Nähe abgeholt werden. So musst Du nicht von Hof zu Hof fahren und bekommst alle Lebensmittel regional und frisch an eine Abholstation geliefert – ohne Abo-Verpflichtung und Mindestbestellwert. Mehr erfährst Du auf der Webseite bio-vonhier.de.



DIE NÄCHSTE AUSGABE

Mit viel Sorgfalt haben wir so viele direktvermarktende Betriebe wie möglich in der Schleiregion ausfindig gemacht. Unsere Freude ist groß, dass wir für die 3. Auflage 53 Verkaufspunkte von 50 Betrieben in unseren regionalen Einkaufsführer aufnehmen konnten. Doch hierbei soll es nicht bleiben! Bist Du in der Broschüre mit Deinem Betrieb nicht vertreten und möchtest in der nächsten Ausgabe dabei sein? Dann melde Dich gerne bei uns per Mail an info@naturparkschlei.de, damit wir Dich für die nächste Print-Ausgabe einplanen können. Wann diese erscheint, entscheidet sich nach Projektlage und Fördermöglichkeit. Wir freuen uns auf weitere Auflagen und einen Zuwachs an direktvermarktenden Betrieben aus der Region.

EIN GROSSES DANKESCHÖN

an Hof Rabberg, Fischreibetriebe Ross aus Schleswig und Detlefsen aus Maasholm, Imkerei „Bullerbyhonig“, Landwirtschaftsbetrieb & Obsthof Stubbe, Karlbergfelder Ostseemilch und Hof Ahmen für Eure Zeit und die tollen Fotos, die wir bei Euch auf den Betrieben machen durften!

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Naturpark Schlei e.V.
Plessenstraße 7, 24837 Schleswig
3. Auflage, Februar 2024
(Druckauflage: 7.000)
© Naturpark Schlei e.V.

GESTALTUNG

Fotos: Jan Kieschke
Grafik & Layout: Carina Gaßner
Text: Naturpark Schlei e.V.
Druck: Lehmann Offsetdruck und Verlag GmbH

FÖRDERUNG VON



NEWSLETTER NATURPARK SCHLEI



