



Regionale Produkte

aus den Hüttener Bergen



**14 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



Eier



Fisch



Fleisch- und
Wurstwaren



Gemüse



Käse



Obst



Wild



Weitere regionale
Produkte



Bio

Sonstiges



Tourist Info Punkt



Hotel



Barrierearm

Gastronomie



Café



Restaurant/Imbiss

Inhaltsverzeichnis

Betrieb	Produkte	Seite
Brauers Aalkate	Fisch	6
Himbeerhof Steinwehr	Obst, Sonstiges	7
Wischhof	Gemüse, Eier	8
Holtseer Landkäserei	Käse	9
Fischer Bening	Fisch	10
Wittenseer Hühnerhof	Eier	11
Wittenseer Quelle	Getränke	12
Kartoffel Bannick	Kartoffeln, weiteres Gemüse	13
Hütten Jagd	Wildfleisch- und Wurstwaren	14
Biofleisch Hüttener Berge	Fleisch und Wurstwaren	15
Globetrotter Lodge	Wild	16
Nordbauer	Fleisch und Wurstwaren	17
Biohof Schoolbek	Obst, Gemüse	18
Schlei Liesel	Verarbeitete Produkte	19

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 Brauers Aalkate
- 2 Himbeerhof Steinwehr
- 3 Wischhof
- 4 Holtseer Landkäserei
- 5 Fischer Bening
- 6 Wittenseer Hühnerhof
- 7 Wittenseer Quelle
- 8 Kartoffel Bannick
- 9 Hütten Jagd
- 10 Biofleisch Hüttener Berge
- 11 Globetrotter Lodge
- 12 Nordbauer
- 13 Biohof Schoolbek
- 14 Schlei Liesel



Sie mögen Aal, Zander, Lachsforelle, Butt, Hering, Karpfen, Barsch oder lieber Schwarzmundgrundeln? Im Nord-Ostsee-Kanal gibt es viele verschiedene Fischarten und die können Sie in Brauers Fischerei fangfrisch kaufen. Dieser traditionelle Fischereibetrieb besteht seit 1854 südöstlich des Kanals. Heute erstreckt sich das Fischereigebiet auf einer 16 km langen Kanalstrecke von Schacht-Audorf bis nach Königsförde.

Besonderheiten

Angebot je nach Witterung und Saison, Frische Box mit saisonalen Spezialitäten, Lieferservice, Restaurant, Café, Veranstaltungen

Verkauf

Verkauf ab Hof, die wechselnden Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte der Homepage.

Kontaktdaten

Brauers Aalkate
Schirnauer See 5
24790 Rade
Telefon: 04331-91561
Mobil: 0157-80250798
Fax: 04331-91297
E-Mail: brauers-aalkate@t-online.de





Auf dem Himbeerhof Gut Steinwehr wird Obstanbau aus Tradition und Leidenschaft betrieben. Von Juni bis August wächst auf den Feldern rund ums Gut frisches Obst. Zuerst Erdbeeren, danach reifen Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Blaubeeren heran. Neben Früchten bietet der Himbeerhof auch Marmeladen, Gemüse, Kartoffeln, Eier und andere Erzeugnisse von benachbarten Höfen sowie Gartenartikel und Dekorationen rund ums Landleben. Das Gartencafé bietet handgemachten Kuchen und Torten. Kleine Obstfreunde lieben es, wenn sie nach dem Beerenpflücken auf dem Spielplatz toben und eine leckere Waffel oder Eis genießen dürfen.

Besonderheiten

Spielplatz, Gartencafé, Festsaal, Marktscheune mit Wohnaccessoires und Dekoartikeln, Weihnachtsmarkt

Verkauf

Im Sommer (Juni - August) und zum Weihnachtsmarkt im Dezember. Genaue Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte der Homepage.

Kontaktaten

Himbeerhof Gut Steinwehr
Steinwehr 20
24796 Bovenau
Telefon: 04357 241





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 Lehm Böden. 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 oder liefert Abokiste direkt bis vor die Haustür.

Besonderheiten

Abokisten-Lieferservice

Verkauf

Kein Verkauf ab Hof, nur Vorbestellung möglich.

Kontakt Daten

Bioland Wischhof

Hammer 4

24814 Sehestedt

Telefon: 04357-995955

Fax: 04357-995956

E-Mail: mail@wischhof.com





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

Kontakt Daten

Holtseer Käsekiste

Dorfstraße 2

24363 Holtsee

Telefon: 04357-997124

Fax: 04357-997121

E-Mail: kaesekiste@holtseer.de





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 Stellnetzfangerei gefangen. Vermarktet werden die Produkte in Holzbunge, auf den Wochenmärkten in Eckernförde und Gettorf sowie in ausgewählten EDEKA-Filialen.

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 in ausgewählten EDEKA-Filialen

Kontakt Daten

Fischer Bening
Hauptstraße 2
24361 Holzbunge
Telefon: 04356 327
Fax: 04356 699
E-Mail: abening@fischer-bening.de





Landwirtschaft seit 1542 – und bis heute mit höchstem Qualitätsanspruch: Bei Familie Schröder auf dem Wittenseer Hühnerhof dreht sich alles um das Federvieh und dessen frische Hühnereier. In der ehemaligen Hofdiele, die direkt am Wittensee liegt, haben die Schröders einen kleinen 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

Kontakt Daten

Wittenseer Hühnerhof

Dorfstraße 18

24361 Klein Wittensee

Tel.: 04356-203





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 nord-deutschem 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

Wittenseer Quelle Mineralbrunnen GmbH

Mühlenstraße 29

24361 Groß Wittensee

Telefon: 04356-997110

E-Mail: info@wittenseer.de





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

Kontakt Daten

Jürgen Bannick
Dorfstraße 8a
24358 Ahlefeld Bistensee
Telefon: 04353-277





Legen Sie Wert auf Regionalität beim Kauf von Wildfleisch? Dann schauen Sie doch einmal bei Hütten Jagd vorbei. Alle Wildtiere werden vom Besitzer des Geschäftes waidgerecht in Einzeljagd erlegt und kommen aus dem Raum Hüttener Berge. 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 Landschlachtereie Neidhardt in Holzbunge verarbeitet und verpackt.

Besonderheiten

Landmarkt mit Tiernahrung, Jagdbedarf, Bekleidung

Verkauf

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag:

09:00 - 13:00 und 15:00 - 18:00 Uhr

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

Kontakt Daten

Nadja und Heinz Medved

Oberhütten 41

24358 Hütten

Telefon: 04353-991401

E-Mail: info@huetten-jagd.de



Biofleisch Hüttener Berge



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 Ökocriterien hergestellt. Neben dem Werksverkauf in Ascheffel erhalten Sie die Produkte auch im Biomarkt Eckernförde.

Besonderheit

Bioprodukte an der Frischfleischtheke

Verkauf

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

Kontakt Daten

Biofleisch Hüttener Berge GmbH & Co KG

Förstereiweg 9

24358 Ascheffel

Telefon: 04351-476937

E-Mail: biofrisch.gosch@web.de





Seit 2018 vermarktet die Globetrotter-Lodge ihre hausgemachten Wildprodukte aus der Region direkt vor Ort. Das Wildsauerfleisch und der Wildschinken sind schon seit Jahren eine begehrte Köstlichkeit des Naturparks Hüttener Berge. Genießen Sie beim Einkauf die besondere Atmosphäre auf dem Aschberg mit dem Restaurant Campfire, wo sie besagte Spezialitäten (je nach Saison) bestellen und mitnehmen oder auch sofort verzehren können.

Besonderheiten

Wild- & Steak-Restaurant, Aussichtsturm

Öffnungszeiten

Täglich: 09:00 - 20:00 Uhr

Kontakt Daten

Globetrotter Lodge

Am Aschberg 3

24358 Ascheffel

Telefon: 04353 99800010

E-Mail: rezeption@globetrotter-lodge.de





Der Betrieb Nordbauer ist aus einer Zusammenarbeit der landwirtschaftlichen Betriebe der Familien Ingo Schröder und Hannes Hensen entstanden. Alle Tiere werden art- und naturgerecht, im Familienverband, auf natürlichen und unbehandelten Weiden im Naturpark Hüttener Berge gehalten.

Angeboten werden Produkte der Robustrinderrassen Angus und Galloway sowie der alten Schweinerasse Bunte Bentheimer. Um die Qualität der Erzeugnisse weiterhin zu steigern, wird die gesamte Landwirtschaft aktuell auf biologischen Landbau nach den Richtlinien von Bioland umgestellt.

Besonderheit

Bestellung von Fleischpaketen mit einer besonderen Auswahl

Verkauf

nach Vereinbarung vor Ort
oder bei EDEKA in Owschlag und Busdorf
oder bei Bäckerei Meggers in Fahrdorf

Kontakt Daten

Bunte Bentheimer & Angus

Ingo Schröder
Lehmberger Weg 6
24811 Brekendorf
Telefon: 04339-3388
oder 0160-90416249
E-Mail: schroeder@nordbauer.de

Galloways

Hannes Hensen
Tirol 9
24811 Brekendorf
0174-9010508
hensen@nordbauer.de





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, Ar-medangels, Consequent uvm.) sowie Naturwolle. Im zauberhaften Hofgarten können Sie Blumen und auf dem Feld Erdbeeren selbst pflücken.

Besonderheiten

Erdbeeren und 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

Bio-Hof Schoolbek

Susanne von Redecker

Schoolbek 5

24354 Kosel

Telefon: 04354-457





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: 15:00 - 20:30 Uhr

Donnerstag: Ruhetag

Kontakt Daten

Hotel Schlei Liesel

Dorfstrasse 2

24357 Güby

Telefon: 04354-99770 oder 0178-7816666

E-Mail: info@hotel-schlei.de





Wandern, Radfahren und Skaten im Naturpark Hüttener Berge

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