



NATURPARK

Hüttener Berge



Regionale Produkte

aus den Hüttener Bergen



**21 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.

Verwöhne Dich oder Deine Gäste mit heimischen Produkten.
„Erschmecke“ den Naturpark Hüttener Berge.

Piktogramme

Regionale Produkte



Bio



Gemüse



Blumen



Honig



Eier



Käse



Fisch



Obst



Fleisch- und
Wurstwaren



Weitere Produkte

Gastronomie



Café



Restaurant/Imbiss

Inhaltsverzeichnis

Betrieb	Produkte	Seite
HB Dienstleistungen	Holz und Eier	6
Holtseer Landkäserei	Käse	7
Sehestedter Naturfarben	Farben	8
Bioland Wischhof	saisonales Gemüse	10
Fischerei Brauer	Fisch	11
Schweinehof Bielfeldt	Fleisch	12
lütte Backstuv	Backwaren	13
Jo23	Schmuck	14
Gut Schirnau & Kochschule	Kartoffeln	15
Blumen Colmorgen	Blumen	16
Wittenseer Quelle	Getränke	17
Wittenseer Hühnerhof	Eier	18
Fischerei Bening	Fisch	19
Hof Bannick	Kartoffeln, saisonales Gemüse	20
Milchschaftof Solterbeck	Käse und Joghurt	21
Hof Oslachte	Wildfleisch und Wurstwaren	22
Biofleisch Hüttener Berge	Fleisch und Wurstwaren	23
Hüttener Hühnermobil	Eier	24
Biohof Schröder	Fleisch und Wurstwaren	25
Biohof Schoolbeck	saisonales Obst und Gemüse	26
Kartoffeln Dorfstraße 28	Kartoffeln	27

Bei Fragen und für weitere Informationen wende Dich
gerne an uns:

Tourist-Informationen Eckernförde

Eckernförde Touristik & Marketing GmbH

Am Exer 1 und Kieler Straße 59

24340 Eckernförde

Telefon: 04351-71790

Ansprechpartnerin: Bärbel Thomsen

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

3

Übersichtskarte



Hüttener Berge



- 1 HB Dienstleistungen
- 2 Holtseer Landkäserei
- 3 Sehestedter Naturfarben
- 4 Bioland Wischhof
- 5 Fischerei Brauer
- 6 Schweinehof Bielfeld
- 7 lütte backstuv
- 8 Jo23
- 9 Gut Schirnau & Kochschule
- 10 Blumen Colmorgen
- 11 Wittenseer Quelle
- 12 Wittenseer Hühnerhof
- 13 Fischerei Bening
- 14 Hof Bannick
- 15 Milchschaafhof Solterbeck
- 16 Hof Oslachte
- 17 Biofleisch Hüttener Berge
- 18 Hüttener Hühnermobil
- 19 Biohof Schröder
- 20 Biohof Schoolbek
- 21 Kartoffeln | Dorfstraße 28



1 HB Dienstleistungen

Lehmsiek

HB Dienstleistungen bietet Kaminholz und Hackschnitzel in kleinen und größeren Mengen inkl. Lieferservice an. Für den spontanen gemütlichen Kaminabend gibt es in Lehmsiek 24 Stunden/ 7 Tage die Woche Kaminholz in Säcken zur Selbstabholung. Wer größere Mengen ofenfertiges Kaminholz aus Hartholz heimischer Wälder benötigt, kann sich gerne telefonisch oder per E-Mail melden. Direkt nebenan gibt es zudem täglich frische Eier aus Bodenhaltung.

Besonderheiten

HB-Dienstleistungen bietet qualitativ hochwertige Arbeiten rund ums Grundstück wie z.B. Baumpflege und -fällung, Schredderarbeiten, Rasen mähen, Heckenschnitt, Baggerarbeiten und vielem mehr an.

Verkauf

Kaminholz in kleinen Mengen zur Selbstabholung, größere Mengen Holz oder Hackschnitzel auf Bestellung

Kontakt Daten

Harzhofer Weg 47

24361 Lehmsiek

Telefon: 04351 883282

E-Mail: info@bock-lehmsiek.de





2 Holtseer Landkäserei

Holtsee

Die Holtseer Käsekiste bietet Genuss 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 an - von mild bis herzhaft. Die Sonnenterrasse lädt zum Verweilen bei Käsebrötchen, Kaffee oder einem Erfrischungsgetränk ein. Die Holtseer Käsepräsente sind schmackhafte Geschenke zu jeder Gelegenheit. Die hauseigenen Käseplatten runden Deine 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 Pflege des Käses mit Rotkultur entsteht sein einzigartiger Geschmack.

Besonderheiten

Werksverkauf, Präsentkörbe, Käseplatten, sonnige Terrasse
Produktverkauf über Onlineportal „Heimatware“

Öffnungszeiten

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

Samstag: 08:00 - 16:00 Uhr (Herbst bis Frühjahr 08:00 - 14:00 Uhr)

Kontaktdaten

Dorfstraße 2

24363 Holtsee

Telefon: 04357 997124

E-Mail: kaesekiste@holtseer.de





3 Sehestedt Naturfarben

Sehestedt

In zweiter Generation produziert Marten Riedl hochwertige ökologische Farben, Lacke & Öle für Restauration, Renovierung und Malerarbeiten. Die Produkte werden von Hand nach bewährtem Familienrezept produziert, abgefüllt und verpackt. Fachkundige und kompetente Beratung rund um die Themen ökologisches Bauen und Renovieren, Lackarbeiten sowie Holzschutz im Innen- und Außenbereich stehen bei dem Familienbetrieb im Mittelpunkt. Das vielfältige Produktsortiment umfasst über 100 verschiedene Komponenten, wie Fußbodenöle, Wandfarben, Lacke, Lasuren, Pflegewachse und Fußbodenkleber. Bei der Herstellung setzen die Sehestedter Naturfarben auf Nachhaltigkeit und verwenden Rohstoffe, die nachwachsend und unter ökologischen Aspekten 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





*Kauf
regional
am Kanal!*

*KanalTreff
Sehestedt*

Direkt am Nord-Ostsee-Kanal liegt der KanalTreff des idyllischen Dorfes Sehestedt. Hier bietet ein kleiner Dorfladen viele kulinarische Köstlichkeiten aus der Region an. Auf der großzügigen, teils überdachten Terrasse des KanalTreffs lädt zudem ein Imbiss seine Gäste zu leckeren Speisen und Getränken und zu einem sensationellen Ausblick auf die vorbeifahrenden Schiffe aus aller Welt ein.



Öffnungszeiten

MO-FR

MI

SA-SO

VON 7:00 bis 12:00

VON 7:00 bis 10:00

VON 7:30 bis 10:00

KanalTreff Sehestedt mit MarktTreff und Imbiss

Dr.-Böhme-Weg 1

24814 Sehestedt



4 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 Dir eine Abokiste direkt bis vor die Haustür.

Besonderheiten

Abokisten-Lieferservice

Verkauf

Kein Verkauf auf dem Hof, nur Vorbestellung möglich.

Kontaktdaten

Hammer 4

24814 Sehestedt

Telefon: 04357 995955

E-Mail: mail@wischhof.com





5 Fischerei Brauer

Rade

Du magst Aal, Zander, Lachsforelle, Butt, Barsch, Hering oder doch lieber Karpfen? Im Nord-Ostsee-Kanal gibt es viele Fischarten, die es bei Fischerei Brauer fangfrisch zu kaufen oder im benachbarten Restaurant „Brauer´s Aalkate“ zu verzehren gibt. 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, Café, Veranstaltungen (Rader Heringsfest)

Verkauf

Im „kleinen Fischladen“ jeden Donnerstag von 10-17 Uhr. Besondere Wünsche / Bestellungen an anderen Tagen nehmen die Fischer gerne per E-Mail oder telefonisch entgegen.

Neu: 24 Stunden Shopping am Regiomaten und Einkauf über Online-shop: www.kleinerfischladen-fischereibrauer.de

Kontaktdaten

Schirnauer See 5

24790 Rade

Telefon: 04331 91561 oder 0157 80250798

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





6 Schweinehof Bielfeldt

Bünsdorf

Wir sind eine junge Bauernfamilie und die Landwirtschaft liegt uns nicht nur in den Genen, sondern auch am Herzen! Wir achten auf geschlossene Kreisläufe und energieeffizientes sowie klimaschonendes Wirtschaften. Alle Ferkel werden auf dem Hof geboren. Wir vermahlen unser eigenes und regional erzeugtes Getreide zu Futter, die Schweinegülle nutzen wir verantwortungsvoll als wertvollen Dünger, eine Holzhackschnitzelheizung erzeugt die Wärme für die Schweinezucht und eine Photovoltaikanlage den benötigten Strom. Wir sind von der Geburt bis zur Mast durch die „Initiative Tierwohlwohl“ zertifiziert und erzeugen hochwertigstes Fleisch. Mehr Regionalität geht kaum! Weitere wichtige Informationen findest Du auf unserer Homepage.

Besonderheiten

Eigene Futterproduktion mit hofeigener Rezeptur, bevorzugt homöopathische Behandlung, höheres Platzangebot für die Tiere, minimierte Transportwege

Verkauf

Die Produkte kannst Du direkt bei uns per E-Mail oder auch telefonisch bestellen. Ausgewählte Schlachter in Schleswig-Holstein vermarkten und verarbeiten ebenfalls unser Schweinefleisch.

Kontaktdaten

Wentorf 8

24794 Bünsdorf

Telefon: 04357 723 / Fax: 04357 9994020

E-Mail: schnacken@schweinehof-bielfeldt.de





7 lütte backstuv

Bünsdorf

Der alte DDR-Imkerwagen wurde 2020 zu einer kleinen Backstube umgebaut. Die lütte backstuv verwendet ausschließlich Bio-Rohstoffe und Zutaten - seit März 2021 mit Bio-Zertifikat. Das Getreide für die Brote und Gebäcke wird auf dem nahgelegenen Bioland-Hof Mevs in Schinkel angebaut und frisch vermahlen. Aufgrund der besseren Verträglichkeit wird nur wenig Weizen, sondern fast ausschließlich Dinkel und Roggen verwendet. Die Brote werden mit „wageneigenen“ Sauerteigkultur gelockert. Wer mag, kann auf der kleinen Veranda des Bauwagens oder auf der Bank den Blick auf den Wittensee genießen. Ab dem Jahr 2022 wird es für Fahrradfahrer und Spaziergänger auch Kaffee und Kuchen geben. Schau herein und suche Dir Dein Brot selbst aus. Alles ist versiegelt verpackt.

Besonderheiten

Kleine Backstube im Bauwagen mit geplantem Fahrradfahrer-Café im Außenbereich. Selbstbedienung.

Verkauf

Backtage: dienstags, freitags und samstags. Das Lädchen ist 24 Stunden/ 7 Tage die Woche geöffnet. Vollkornbrote und süßes Gebäck steht bereit, solange der Vorrat reicht. Gerne kannst Du unsere Produkte auch im Onlineshop vorbestellen.

Kontakt Daten

Wührenredder 5

24794 Bünsdorf

Telefon: 0171 5456070

E-Mail: svea.andersson@web.de





8 Jo23

Bünsdorf

Vielleicht kennst Du mich bereits von Märkten zwischen Nord- und Ostsee und hast bei mir in der Vergangenheit maritimen Schmuck oder besondere Haarspangen gekauft. Seit über 17 Jahren fertige ich Schmuck und Haarspangen mit viel Liebe zum Detail. Meine Werkstatt liegt im schönen Bünsdorf am malerischen Wittensee. Ich biete vielfältige Produkte an: Tampenschmuck, Kordelketten, Lederarmbänder, hängende Ohrringe oder Ohrstecker, Haargummis, Schlüsselanhänger, Haarnadeln, in der Größe verstellbare Fingerringe, Kautschukringe, Ketten mit versilberten Möwen, Fischen, Ankern und was Fruuns und Deerns sonst noch so begeistert.

Besonderheiten

Alle Produkte werden auf Wunsch liebevoll als Geschenk verpackt.

Verkauf

Du kannst meine Produkte entweder in meinem Onlineshop, telefonisch oder nach Terminvereinbarung direkt bei mir erwerben.
Produktverkauf über Onlineportal „Heimatware“

Kontakt Daten

Janette Hennes-Remmien

Aukamp 21

24794 Bünsdorf

Telefon: 04356/996992 oder 0171/1788338

E-Mail: Janette.Hennesremmien@yahoo.de





9 Gut Schirnaun & Kochschule

Bünsdorf

Das Gut Schirnaun liegt mitten in Schleswig-Holstein am Nord-Ostsee-Kanal zwischen Rendsburg und Sehestedt. Seit 100 Jahren ist der Betrieb im Besitz unserer Familie. Auf ca. 200 ha werden mit moderner Technik Raps, Weizen und Speisekartoffeln angebaut. In der geräumigen, barrierefreien Kochschule kann gemeinsam gekocht und interessante Rezepte ausprobiert werden - alles in entspannter Atmosphäre. Im Mittelpunkt stehen bei uns die Teilnehmer, jede Menge Spaß und unterhaltsame Stunden mit vielen Tipps und Tricks.

Besonderheiten

Der Hofhöker (Automat) bietet regionale Spezialitäten von nebenan: Fleisch- und Wurstwaren, Käse, Eier, Honig, Milch, Getränke und vieles mehr. Hier bekommst Du alles für Frühstück, Mittagessen, Abendessen und einen Grillabend. Kartoffeln gibt es im Verkaufsraum nebenan.

Verkauf

Der Hofhöker (Automat) und der Verkaufsraum für Kartoffeln auf dem Hof sind 24 Stunden/ 7 Tage die Woche geöffnet! Zudem beliefert Gut Schirnaun Supermärkte in der Region Rendsburg, Eckernförde und Kiel.

Kontaktdaten

Schirnaun 5
24794 Bünsdorf
Telefon: 04331 39097
E-Mail: info@gut-schirnaun.de





10 Blumen Colmorgen

Haby

Seit fünf Generationen hat sich Blumen Colmorgen zur Aufgabe gemacht, ihren Kunden floristische Besonderheiten nahe zu bringen. Daher wird stets eine große Auswahl an frischen Blumen geführt. Die ganze Produktpalette von Frühblühern, über Sommerblumen bis hin zu Weihnachtssternen wird in eigenen Treibhäusern in Haby produziert. Es wird mit einem geschlossenen Wasser- und Gießsystem gearbeitet, 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 zum Erwerb der Produkte im Ladengeschäft in Haby oder in einigen Supermärkten in Eckernförde.

Besonderheiten

Gehölze, Pflanzenerden, 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





11 Wittenseer Quelle

Groß Wittensee

Seit 125 Jahr trinkt man hier im Norden das Mineralwasser aus Groß Wittensee. In höchster Qualität, rein und klar aus der ältesten Quelle Schleswig-Holsteins. Die Wittenseer Quelle legt großen Wert auf Umwelt und Nachhaltigkeit. Dazu gehören die Glas-Mehrweg-Flaschen wie auch die kurzen Transportwege innerhalb der Region. Probieren Sie die 4 Mineralwässer und 14 Erfrischungsgetränke - so schmeckt der Urlaub in unserer schönen Region gleich viel besser.

Besonderheiten

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

Verkauf

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

Kontaktdaten

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



12 Wittenseer Hühnerhof

Groß Wittensee

Bei Familien Naeve und Gosch auf dem Wittenseer Hühnerhof dreht sich alles um Hühner, deren Eier und glückliche Kunden. Hier geht es darum, Qualitätseier zu erzeugen, die Verbrauchern schmecken. So wird sichergestellt, dass die Wittenseer Eier, neben dem Lebensmitteleinzelhandel, auch von Bäckereien und gastronomischen Betrieben gerne angeboten und verwendet werden. Darüber hinaus wird alles daran gesetzt, dass die Tierhaltung und das Umfeld im Sinne unserer Verbraucher und zum Besten unserer Tiere stets aufs Neue überdacht und weiter verbessert wird. Übrigens: Der Wittenseer Hühnerhof freut sich jederzeit über Deine Anregungen und einen Besuch - zum Beispiel auf der hofeigenen Besucherempore.

Besonderheiten

Hofbesichtigung für Gruppen auf Anfrage

Verkauf

Die Produkte findest Du im regionalen Einzelhandel.
Produktverkauf über Onlineportal „Heimatware“

Kontakt Daten

Jürgensrade 19
24361 Groß Wittensee
Telefon: 0170 9044579





13 Fischerei Bening

Holzbunge

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

Kontaktdaten

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





14 Hof Bannick

Bistensee

Direkt am Bistensee gelegen liegt Hof Bannick. In fünfter Generation werden vorrangig unterschiedliche Sorten von Kartoffeln, Getreide sowie Gemüse angebaut. Die frischen Eier werden wie das umfangreiche Kartoffelsortiment, selbst gemachte Fruchtaufstriche, Eiernudeln und Eierlikör aus den eigenen Eiern sowie einer saisonalen Auswahl an Gemüse auf den Wochenmarktständen angeboten. Zudem sind die Produkte im Hofladen in Bistensee erhältlich, wo neben den selbst erzeugten Produkten eine Auswahl an regionalen Lebensmitteln (Wurst, Käse, Eis, Früchte, Getränke usw.) zum Stöbern einladen.

Besonderheiten

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

Verkauf

Im Hofladen (Selbstbedienung mit möglicher Beratung nach Klingeln an Haustür), auf Wochenmärkten in Eckernförde (Mittwoch und Samstag), Rendsburg-Nordmarkhalle (Freitag) sowie Kiel-Blücherplatz (Montag und Donnerstag) oder bei Bäckerei Rehbehn, dem EDEKA in Osterby sowie Pflanzen Peikert in Rendsburg.

Kontakt Daten

Dorfstraße 8a

24358 Ahlefeld Bistensee

Telefon: 04353 277 oder 0176 22856109





15 Milchschaafhof Solterbeck

Sorgwohld

Der Milchschaafhof Solterbeck liegt am Rande des Naturparks Hüttener Berge, inmitten der Sorgwohlder Binnendünen. Der Betrieb ist bereits seit 400 Jahren im Besitz der Familie Solterbeck. 2005 wurde der Hof auf Bioland-Richtlinien umgestellt. Die Milch wird in der hofeigenen Käserei verarbeitet.

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

Besonderheiten

Schnittkäse, Schafskäse, Weichkäse, Frischkäse und Schafsjoghurt

Verkauf

Der Milchschaafhof Solterbeck beliefert verschiedene Bioläden, Wochenmarkthändler und Edeka-Geschäfte der Region. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage. Kein Hofverkauf.

Kontaktdaten

Sorgwohld 10

24811 Owschlag

Telefon: 04336 1577

E-Mail: malte-solterbeck@gmx.de





16 Hof Oslachte

Owschlag

Oslachte ist der alte Name für Owschlag und steht für Regionalität. Der Betrieb liegt direkt am idyllischen Ochsenweg. Der Hof hat gemischte Herden der Rassen Welsh-Black, Rot- und Schwarzbunt, Galloway sowie Limousin, die im Sommer auf grünen Weiden grasen. Selbst angebautes Futter und hofeigener Fleischvertrieb: Regionaler geht es nicht! Die Tiere werden persönlich zum 20 km entfernten Ladenschlachter gebracht. Durch den kurzen Transportweg wird versucht, das Tier möglichst stressfrei zu halten. Das Rindfleisch reift 10 Tage am Knochen. Über das gesamte Sortiment kannst Du Dich umfangreich auf der betriebseigenen Homepage informieren.

Besonderheiten

Frischfleisch und Fleischpakete auf Anfrage, gefrorene Ware, Wurst, Weihnachtsgänse, Eier, saisonales Gemüse, Brennholz

Verkauf

Zu den Fütterungszeiten (07:30 - 09:00 Uhr und 15:30 - 17:00 Uhr) ist immer jemand da und ansonsten klingel gerne kurz durch.
Produktverkauf über Onlineportal „Heimatware“

Kontakt Daten

Blöcken 48
24811 Owschlag
Telefon: 0174 1617833
E-Mail: schmidt.norby@gmail.com





17 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 erhältst Du die Produkte auch im Biomarkt Eckernförde.

Besonderheit

Bioprodukte an der Frischfleischtheke

Verkauf

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

Kontaktdaten

Förstereiweg 9

24358 Ascheffel

Telefon: 04351 476937

E-Mail: biofrisch.gosch@web.de





18 Hüttener Hühnermobil

Hütten

Hühner brauchen Luft, Licht und Liebe. Um dieses verwirklichen zu können, werden die Tiere 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). Die schmackhaften Eier aus Freilandhaltung schmecken als Frühstücksei ebenso wie verarbeitet in Deinem 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)

Kontakt Daten

Unterhütten 37

24358 Hütten

Telefon: 043531030

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





19 Biohof Schröder

Brekendorf

Moin, moin und herzlich willkommen auf dem Biohof Schröder!

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

Besonderheiten

Bestellung von Fleischpaketen, Fleisch- und Wurstwaren in Bio-landqualität, Leckeres für den Grill

Verkauf

Verkauf ab Hof, nach Vereinbarung
oder z.B. bei EDEKA in Owschlag, Kropp, Flintbek, Hauschildt in Rendsburg.

Produktverkauf über Onlineportal „Heimatware“.

Kontaktdaten

Lehmberger Weg 6

24811 Brekendorf

Telefon: 04336 3388 oder 0160 90416249

E-Mail: info@biohofschroeder.de





20 Biohof Schoolbek

Kosel

Dein freundlicher Bio-Laden an der Schlei: Im idyllisch gelegenen Hofladen findest Du 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, by basic aus DK uvm.) sowie Naturwolle. Im zauberhaften Hofgarten kannst Du Blumen selbst pflücken.

Besonderheiten

Blumen selbst 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





21 Kartoffeln | Dorfstraße 28

Götheby

Leckere Kartoffeln aus zertifiziertem Biolandanbau aus Deiner Nähe bekommen Du bei Sybille und Paul Nennecke. Der Betrieb arbeitet seit 1986 nach strengen ökologischen Richtlinien. Hier kaufst Du Kartoffeln und saisonales Gemüse der „kurzen Wege“ noch auf Vertrauensbasis. Ist niemand auf dem Hof, folge der Beschilderung, wähle Deine Produkte aus und lege das Geld in die kleine Kasse. Hast Du Interesse an einer Mitgliedschaft in einer Einkaufsgemeinschaft? Die Familie Nennecke bietet eine food-coop für Bioprodukte im Vollsortiment. Frage gerne nach.

Besonderheiten

Einkaufskooperation mit Bio-Vollsortiment (Mitgliedereinkauf 24 Stunden/ 7 Tage die Woche), Göthebykiste (gemischte Gemüsebox mit regionalen Produkten), Gemüselieferant von „BIO von hier“

Verkauf

Kartoffeln direkt vom Hof
sowie in örtlichen Bioläden und auf Wochenmärkten

Kontakt Daten

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





Heimatware

Regionale Produkte

online kaufen und bequem liefern lassen.

Eine Bestellung

- ♥ unterstützt lokale Anbieter
- ♥ schont die Umwelt



Der Online-Marktplatz für

- ♥ Gemüse und Obst
- ♥ Milchprodukte
- ♥ Eier, Fleisch und Fisch
- ♥ Öle und Gewürze
- ♥ und vieles mehr



Aus **Liebe** zur Region.



Unterstützt von:



Amt Hüttener Berge



impulsRE

www.heimatware.de