



Die Startseite von Gutes vom Hof.SH zeigt auf einen Blick, wo die Gastronomie und Handwerksbetriebe zu finden sind.

(Quelle: Screenshot)

Regionale Gastronomie und Handwerksbetriebe

Neues Modul jetzt bei Gutes vom Hof.SH

Wissen, wo es herkommt – und das nicht nur beim Spargel oder den Erdbeeren, sondern auch beim Schnitzel in der Metzgerei und den Kartoffeln im Restaurant. Viele schleswig-holsteinische Gastronomen und handwerkliche Lebensmittelhersteller setzen auf regionale Rohstoffe. Mit Leidenschaft für ihr Handwerk und Wertschätzung für die Region finden hier heimische Produkte ihren Einsatz. Neben den rund 230 landwirtschaftlichen Direktvermarktern finden Interessierte bei Gutes vom Hof.SH jetzt auch den Weg zu rund 75 Gastronomie- und Genusshandwerksbetrieben, die ein besonderes Augenmerk auf regionale Produkte legen.

Seit vergangenem Jahr wurde die Erweiterung des Direktvermarktungsportals Gutes vom Hof.SH um ein Gastronomiemodul vorbereitet. Vorausgegangen war eine umfassende Marktstudie. Diese zeigte, dass viele schleswig-holsteinische Gastronomen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte in ihren Betrieben legen. Herausfordernd ist allerdings oftmals die Beschaffung der regionalen Rohwaren. Gutes vom Hof.SH unterstützt die Vernetzung regionaler Erzeuger und zeigt Verbrauchern gleichzeitig einen unkomplizierten Weg zu diesen Betrieben. Um das Portal um einen weiteren Beteiligten der Wertschöpfungskette zu erweitern, werden auch handwerkliche Lebensmittelhersteller

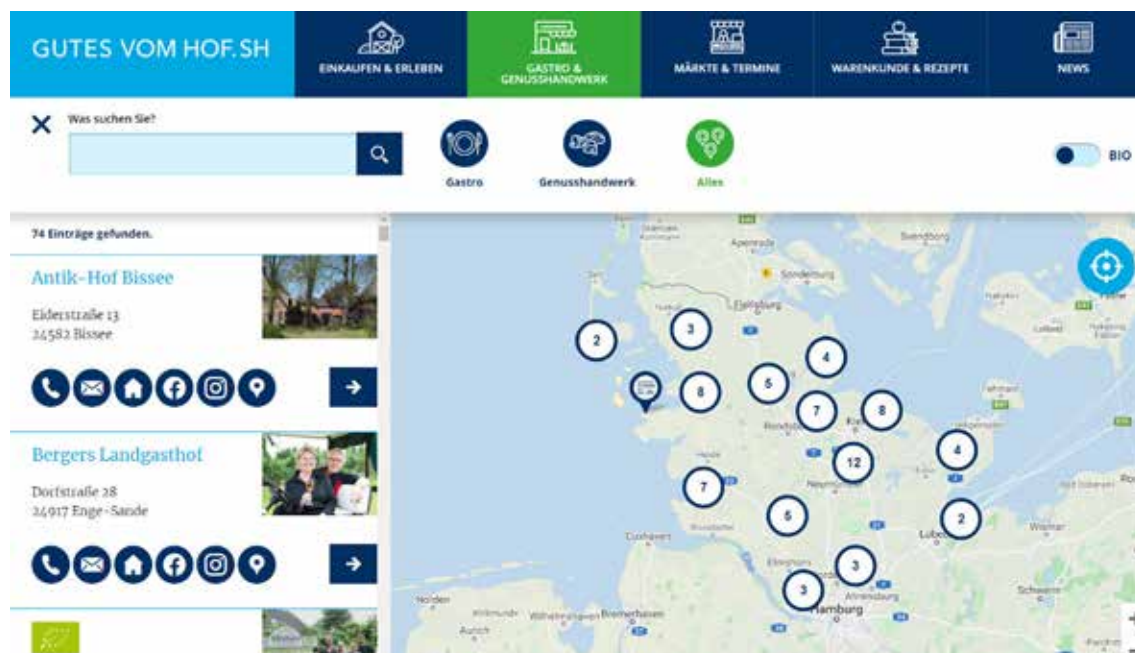
zukünftig auf der neuen Karte mit präsentiert. Denn Käserei, Schlachtereier oder Bäckerei stellen oftmals das Bindeglied zwischen Landwirtschaft und Gastronomie dar.

„Regionale Produkte werden den Menschen immer wichtiger, auch beim Restaurantbesuch“, stellt Ute Volquardsen, Präsidentin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, fest. Sie freut sich, dass Verbraucher jetzt auch Gastronomie- und Genusshandwerksbetriebe bei Gutes vom Hof.SH finden können. „Das bedeutet auch neue Chancen

für die landwirtschaftlichen Direktvermarkter“, erklärt sie. So können diese jetzt einfacher Gastronomie- und Handwerksbetriebe in ihrer Nähe finden und weitere Absatzmärkte erschließen.

Zum Auftakt des neuen Moduls haben sich bereits 50 Gastronomiebetriebe und 25 handwerkliche Lebensmittelhersteller auf der Seite registriert. „Die positive Rückmeldung der Betriebe gleich zu Beginn zeigt, dass viele Gastronomen mehr regionale Produkte verwenden möchten“, so Oli-

ver Firla, Gastronom und Vorsitzender von Feinheimisch Genuss aus Schleswig-Holstein. „Wir setzen uns schon seit Jahren für die verstärkte Verwendung regionaler Lebensmittel aus Schleswig-Holstein in der Gastronomie ein. Mit der Plattform Gutes vom Hof.SH finden Verbraucher noch leichter zu Restaurants mit regionalem Angebot. Dabei erfüllen die Feinheimisch-Gastronomen besonders hohe Auflagen und sind im Portal mit unserem Logo gekennzeichnet“, betont Firla.



Die neue Gastro- & Genusshandwerkskarte zeigt die neuen Betriebe in der gewohnt übersichtlichen Optik.

(Quelle: Screenshot)

Von Beginn an überzeugt

Einer der neuen Gastronomiebetriebe bei Gutes vom Hof.SH ist das Hotel und Restaurant Schlei-Liesel von Carina und Frank Jebe-Öhlerich. Sie waren bereits bei der Konzeption des neuen Gastronomie-moduls beteiligt und haben sich gleich nach Abschluss der Programmierung als einer der ersten Betriebe angemeldet. Neun Generationen Gastlichkeit – das verkörpert die Schlei-Liesel. Regionale Produkte zu verwenden, ist für sie selbstverständlich. Dafür arbeiten sie eng mit verschiedenen landwirtschaftlichen Erzeugern, Fleischern und Käsereien aus Schleswig-Holstein zusammen. „Einheimische Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte, Fisch, Brot, Obst oder Gemüse aus unserer Region sind Delikatessen!“, schwärmt Frank Jebe-Öhlerich. Lieferanten und Produkte wählt er sorgfältig aus und seine Gerichte werden mit viel Liebe gezaubert.

Landwirtschaft und Handwerk unter einem Dach vereint findet man auf dem Hof Berg, einem der regionalen Lieferanten der Schlei-Liesel. Der älteste Bioland-Betrieb Schleswig-Holsteins bewirtschaftet 150 ha Land, melkt 70 Kühe und verarbeitet die Milch zu leckeren Käsespezialitäten. Diese sind nicht nur bei Familie Jebe-Öhlerich beliebt. Von Sylt bis Lütjenburg und Kiel schätzen die Gastronomen die feinen schleswig-holsteinischen Käse. Als Mitglied der KäseStraße Schles-



Bei Carina und Frank Jebe-Öhlerich in der Schlei-Liesel wird viel Wert auf regionale Rohwaren gelegt.
Foto: Henrik Matzen

wig-Holstein setzt sich das Team rund um Betriebsleiter René Kohler zudem für die Vielfalt der handwerklichen Käseherstellung ein.

Geschätzter Partnerbetrieb

Einer der geschätzten Lieferanten von Familie Jebe-Öhlerich ist die Hofschlachtere Burmeister aus Nordfriesland. Sie sind bereits seit 2018 mit dem Hofladen Baumbach in Nordstrand bei Gutes vom Hof.SH als Direktvermarkter vertreten. Jetzt sind sie auch auf der neuen Genusshandwerkskarte zu finden. Hier gibt es nicht nur hochwertige Fleisch- und Wurstprodukte von Tieren aus dem Umland, sondern auch traditionell hergestellten Holsteiner Katenschinken. Von Hand gesalzen und trocken gepökelt, geräuchert und über Buchenholz gereift, trägt die Spe-

zialität das Gütezeichen Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein der Landwirtschaftskammer. „Das Gütezeichen steht für hochwertige und regional erzeugte Lebensmittel, die höchste Anforderungen an Qualität und Genuss erfüllen. Wir sind stolz darauf, dass viele unserer Produkte das Gütezeichen tragen“, erklärt Barbara Burmeister, Chefin der Landschlachtere Burmeister.

Obsthof saisonal und regional

Nur 20 km entfernt von der Schlei-Liesel liegt mit dem Obsthof Gut Stubbe ein weiterer regionaler Zulieferer der Familie Jebe-Öhlerich. Direkt an der Schlei liegen hier weitläufige Obstplantagen mit Äpfeln, Erdbeeren, Zwetschen und Co. Diese können selbst gepflückt oder im Hofladen gekauft werden. Das hofeigene Café

lädt anschließend zur Einkehr und Kuchenpause ein. „Als Obsthof haben wir eine begrenzte Zeit des Jahres unsere Produkte im Angebot. Wir freuen uns, wenn Gastronomen aus der Umgebung unser Obst frisch verarbeiten“, meint Corinna Jäkel, Betriebsleiterin des Obsthofs Gut Stubbe.

Regionale Erzeuger im Onlineportal

Seit 2017 betreibt die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein das Onlineportal Gutes vom Hof.SH mit Unterstützung des Mehlund. Neben einer individuellen Betriebsdarstellung gibt es eine Karte mit 130 Wochenmärkten in Schleswig-Holstein, eine große Warenkunde, einen Saisonkalender und viele Rezeptideen zu entdecken. Seit letztem Jahr haben die Betriebe zudem die Möglichkeit, Produkte über den eigenen Onlinemarktplatz zu vermarkten. Der Vorteil für Verbraucher: In einem Einkauf können Produkte verschiedener Betriebe direkt nach Hause bestellt werden. Der Onlinemarktplatz ist auch für Betriebe ohne eigenen Onlineshop leicht zu nutzen und kann so weitere Absatzwege ermöglichen.

Interessierte Betriebe können über den Button „Betrieb anmelden“ unter gutes-vom-hof.sh oder direkt über redaktion@gutes-vom-hof.sh Kontakt aufnehmen.

Leonie Henn
Landwirtschaftskammer
Tel.: 0 43 31-94 53-404
lhenn@lksh.de



Gastronom Oliver Firla kocht in seiner Küche im Odins mit regionalem Angler Sattelschwein.
Foto: Pepe Lange



25 handwerkliche Lebensmittelhersteller haben sich bereits bei Gutes vom Hof.SH angemeldet, darunter auch René Kohler mit dem Hof Berg sowie 13 weitere Käsereien und Molkereien.
Foto: Katja Grope