

PRESSE-INFORMATION

11. September 2020

Den echten Norden schmecken

Tipps für einen Besuch in Schleswig-Holsteins Hofcafés und -läden

Kiel. Der echte Norden hat seinen Gästen einiges zu bieten – vor allem kulinarisch. So laden gemütliche Cafés zum Naschen und Schlemmen und gut sortierte Hofläden zum Einkaufen ein. Von Pellwormer Fruchtaufstrich über Saft und Wein aus Blekendorf bis hin zu Torten made in Neustadt: Das kulinarische Angebot auf den Höfen ist so vielseitig wie das Land selbst. Und für den heimischen Tisch halten sie ein breites Sortiment bereit.

Hier eine Auswahl aus den Regionen:

BINNENLAND

Aukrug: Waffeln und Heimatmuseum

Wie haben eigentlich die Menschen im 18. Jahrhundert in Aukrug und Umgebung so gelebt? Im Heimatmuseum Dat ole Hus erfahren Besucher alles rund um das bäuerliche Leben vor 300 Jahren. Eine kleine Stärkung für zwischendurch bietet das Museumscafé. Es bewirbt seine Gäste in den historisch eingerichteten Räumen und der Schäferkate. Ganz oben auf der Speisekarte: Waffeln. Und die werden ganz traditionell auf offenem Feuer gebacken. Dazu gibt es heiße Kirschen, frisch geschlagene Sahne und Kaffee.

<https://dat-ole-hus.chayns.net/Waffelessen>

Rieseby: Saisonales Obst für Selbstpflücker

Äpfel pflücken mit Aussicht: Gut Stubbe macht es möglich, denn es liegt direkt an der Schlei. Hier können Gäste in der Erntezeit von Juni bis Oktober saisonales Obst – wie Äpfel und Birnen – ernten und naschen. Besucher, die sich einfach nur zurücklehnen und den einmaligen Ausblick sowie die regionalen Spezialitäten genießen wollen, sind hier ebenfalls richtig: Das Gutscafé bietet hausgemachten Blechkuchen mit Obst aus eigener Ernte. Aber auch für den perfekten Start in den Tag ist gesorgt: Brötchen aus Steinfeld, Aufschnitt aus Rieseby, Eier aus Ulsnis und hausgemachte Marmelade – von montags bis sonntags verwöhnt das Café seine Gäste mit Frühstück made in Schleiregion.

<https://www.gut-stubbe.de/obsthof/>

Pressekontakt:

Manuela Schütze, Pressesprecherin, Tel. +49 (0)431 600 58 70, Pressestelle Tel. +49 (0)431 600 58 74
Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH, Wall 55, 24103 Kiel,
E-Mail: presse@sht.de; www.sh-business.de; www.twitter.com/Landesmarketing

Geesthacht: Eier aus dem Hühnermobil

Darf es etwas herzhafter sein? Dann ist der Landhof Buhk in Geesthacht ein guter Anlaufpunkt. Der Hofladen bietet seinen Kunden Lebensmittel aus eigener Produktion – wie etwa Kartoffeln, Schinken, Wurst, Spargel oder Kürbis. Auch Eier gehören zum Sortiment des Hofladens. Und die kommen nicht aus einem gewöhnlichen Stall, sondern aus einem der zwei hofeigenen Hühnermobilen. Diese dienen den Vögeln nachts als Schlafplatz. Tagsüber befinden sich die Tiere in Freilandhaltung, wo sie nach Herzenslust saftige Blättchen und Klee fressen können. Ist die Weidefläche abgegrast, werden die Mobile einfach umgestellt.

<https://hofladen-hamburg.de/>

Großbarkau: Frische Milch von 8 bis 8

Hier kommen Milchliebhaber voll auf ihre Kosten: Der Hofladen von Rieckens Landmilch verkauft neben Eiern, Gemüse & Co. vor allem Bio-Milch aus eigener Produktion. Etwa 70 Schwarzbunte – eine für Schleswig-Holstein typische Milchrindrasse – sorgen für frischen Nachschub. Für alle, die auch Weihnachten oder Neujahr nicht auf das Getränk verzichten wollen, können hier vorbeischaun. Denn: Der Hofladen hat 365 Tage im Jahr von acht bis 20 Uhr geöffnet. Kunden nehmen sich einfach die gewünschten Produkte aus den Regalen, Kühltheken und Gefriertruhen. Anschließend tippen sie die Preise in den bereitstehenden Taschenrechner ein und legen den Betrag in die Tresor-Kasse oder zahlen per Karte.

<https://rieckens-landmilch.de/>

NORDSEE

Büsum: Kaffee, Kuchen und Kinderprogramm

Pony meets Café: Die Schäferei Rolfs begeistert sowohl kleine als auch große Gäste. Auf dem Kinder-Bauernhof können die Kinder Tiere beobachten, beim angeleiteten Ponyreiten mitmachen und viele weitere Aktivitäten ausprobieren. So können sie unter anderem in der Jahreszeitenwerkstatt auf spielerische Art und Weise vieles über die Tiere, Ernte und den Bauernhof im Allgemeinen lernen. Währenddessen entspannen die Großen bei Kaffee und Kuchen im Bauernhofcafé oder radeln mit dem Fahrrad in Richtung Strand, Deich oder Innenstadt.

<https://www.schaeferrolfs.de/>

Tetenbüll: So ein Käse

Aus alt wird neu: 2003 hat Familie Volquardsen die Friesische Schafskäserei in der Nähe von Tetenbüll eröffnet und somit eine alte nordfriesische Tradition zu neuem Leben erweckt. Die 120-köpfige Schafsherde des Hofes sorgt für frische Milch, die in der kleinen Käserei mit Hand verarbeitet wird. Im Hofladen können sich Kunden von den Produkten made in Tetenbüll überzeugen. Dieser bietet neben Schafskäse-Spezialitäten – wie etwa Frisch-, Weich-

Seite 2 von 6

Pressekontakt:

Manuela Schütze, Pressesprecherin, Tel. +49 (0)431 600 58 70, Pressestelle Tel. +49 (0)431 600 58 74
Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH, Wall 55, 24103 Kiel,
E-Mail: presse@sht.de; www.sh-business.de; www.twitter.com/Landesmarketing

oder Schnittkäse – auch Wurstwaren und Lammfleisch an. Schaffelle und Wolle gehören ebenfalls zum Sortiment.

<https://friesische-schafskaeserei.de/>

Pellworm: Produkte von der Insel

Ein Hofladen, ein Ferienhaus sowie Rinder und etwa 100 Hektar Acker- und Grünland – all das gehört zum landwirtschaftlichen Bio-Betrieb der Familie Thams auf Pellworm. Das Fleisch der Rinder wird im Hofladen vermarktet und in verschiedensten Variationen angeboten. Weitere Fleischsorten, wie etwa vom Schwein, sind hier ebenfalls zu finden und stammen ausschließlich von der Insel. Das gilt auch für das Obst und Gemüse in Bio-Qualität. Honig, selbstgemachte Fruchtaufstriche, Husumer Kaffee, Amrumer Tee, Eingewecktes, Geschenkartikel, Pellwormer Eier und Lammfelle aus Nordfriesland runden das Angebot ab.

<https://www.pellworminselhofladen.de/>

Föhr: Die etwas andere Tankstelle

Aller guten Dinge sind sieben: Seit 1993 verarbeitet Familie Hartmann auf ihrem Bauernhof im Inseldorf Alkersum Milch zu sieben verschiedenen Sorten Rohmilchkäse. Zusätzlich betreibt die Familie einen Hofladen. Neben den selbsthergestellten Käsesorten bekommen Gäste hier unter anderem auch selbstgemachte Marmelade und Eierlikör sowie Eier. Lust auf original Föhrer Milch? Hier lohnt sich ein Besuch an der Milchtankstelle. Täglich und das ganze Jahr hindurch haben Gäste die Möglichkeit, selbst frische Milch von den Kühen zu zapfen. Flaschen zum Abfüllen erhalten sie im Hofladen oder können ihre eignen von Zuhause mitbringen.

<https://www.foehrer-inselkaese.de/>

Sylt: Einkaufen am Wegesrand

Einkaufen ohne durch eine Ladentür zu gehen? Mit den kleinen Außenposten der Sylter Hofläden kein Problem. Sie werden ab Frühjahr in den Gärten und am Wegesrand aufgebaut und ausgestattet. Die unbemannten Stände mit regionalen und saisonalen Produkten der Insel warten hier an jeder Ecke. Äpfel, Birnen, Eier, Kartoffeln oder Marmelade – die Produkte sind so unterschiedlich wie die Verkaufsstände. Mal ist es ein zusammengezimmertes Häuschen, ein alter Schrank oder ein Pritschenwagen. Einfach das gewünschte Produkt aus der Holzkiste nehmen und das Geld in eine Dose werfen.

<https://www.sylt.de/>

Pressekontakt:

Manuela Schütze, Pressesprecherin, Tel. +49 (0)431 600 58 70, Pressestelle Tel. +49 (0)431 600 58 74
Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH, Wall 55, 24103 Kiel,
E-Mail: presse@sht.de; www.sh-business.de; www.twitter.com/Landesmarketing

Galmsbüll: UNESCO-Weltnaturerbe gemütlich erleben

Zeit für eine Verschnaufpause: Nach einem Spaziergang auf dem Deich oder einer Wattwanderung können Gäste im Café Deichtraum in Galmsbüll entspannen. Wie wäre es etwa mit einem Cappuccino im Strandkorb vorm Haus oder einem Stück von Oma Lenis Käsekuchen? Hausgemachte Torten, Kuchen, Brote, Waffeln und Kekse runden das Angebot ab. Fahrradfahrer, die im Café eine kleine Rast einlegen, dürfen ihre E-Bikes kostenlos aufladen. Im Herbst und Winter können sich Besucher auf Klassiker, wie Pharisäer oder Tote Tante, freuen.

<https://www.cafedeichtraum.de/>

Witzwort: Eiderstedt hautnah

Lust auf einen Ausflug an einen sagenumwobenen Ort? Dann ist der Rote Haubarg in Witzwort genau das Richtige. Das für die Halbinsel Eiderstedt typische Bauernhaus ist das einzige seiner Art, welches Gäste empfängt. Angeblich soll es der Teufel selbst erbaut haben. Mehr darüber und das Eiderstedter Bauernleben erfahren Interessierte im hauseigenen Museum. Für alle, die auch die nordfriesische Halbinsel kulinarisch kennenlernen wollen, lohnt sich ein Besuch im angrenzenden Restaurant und Café. Vor allem regionale Produkte stehen auf der Speisekarte. Hierzu zählen etwa Eintöpfe, Spargel, Grünkohl oder typisch nordfriesische Lammgerichte.

<http://www.roterhaubarg.de/Content/Startseite/Start.php>

OSTSEE

Grömitz: Bauernhof für alle

Auf Hof Hagen ist die ganze Familie goldrichtig. Hier wartet ein Spielplatz und viele Tiere zum Streicheln. In der Scheune kann man Dekoration für zu Hause shoppen und sich einen leckeren Kuchen, Torte oder deftige, hausgemachte Köstlichkeiten schmecken lassen. Am Wochenende wartet ein reichhaltiges Frühstück – nur auf Anmeldung – auf dem Hof. Hier werden hofeigene Produkte und Leckereien der Region serviert.

<https://www.hofhagen.de/>

Neustadt: Historische Hofanlage in neuem Gewand

Vor dem historischen Neustädter Stadttor, dem Krempertor, liegt eine denkmalgeschützte Hofanlage – der Marienhof. Die alten Viehställe wurden in Gastronomieeinheiten umgewandelt. So befindet sich heute im ehemaligen Pferdestall das Marienhof-Café, wo Besucher täglich hausgemachte Torten nach alten und gesammelten Rezepten sowie ausgesuchte Tee- und Kaffeespezialitäten genießen können. Im alten Kuhstall hat sich das Restaurant etabliert. Zwischen altem Fachwerkgebälk wird aus regionalen Zutaten gutbürgerliche deutsche Küche serviert und dazu begleitende Weine aus Deutschland. Schönes zum Stöbern gibt es in der ehemaligen Treckerscheune. Hier werden Geschenkartikel und ausgesuchte

Pressekontakt:

Antiquitäten, saisonale Dekorationen und Schönes für Zuhause und den heimischen Garten verkauft.
<https://www.hofanlagemarienhof-neustadt.de/>

Fehmarn: Kulinarische Tradition

Der Sommer geht, der Herbst kommt. Das heißt auf Fehmarn: Erntezeit. Ziemlich anstrengend. Traditionell gibt es zur Belohnung fehmarische Kröpel. Dabei handelt es sich um runde, süße Hefeteigkugeln, die in Fett gebacken und anschließend in Zucker gewendet werden. Im Hofcafé Albertsdorf können Gäste das traditionelle Gebäck probieren. Daneben bietet das Café unter anderem Blechkuchen, Sahneschnitten und Torten an. Der angrenzende Hofladen lädt zum Stöbern ein. Hier finden Besucher unter anderem Wohnaccessoires und kleine, teils handgefertigte, Geschenkartikel.

<https://www.hofcafe-albertsdorf.de/>

Warnsdorf: Willkommen in Bullerbü

Kaffeetrinken mit nordischem Flair: Das Landcafé Tausendschön in Warnsdorf lockt mit skandinavischen Leckereien sowie eine umfangreiche Auswahl an Torten. Sie werden täglich frisch zubereitet. Wer ein Stück skandinavisches Lebensgefühl mit nach Hause nehmen möchte, sollte bei Wohnideen Tausendschön vorbeischauen. Hier gibt es Dekorations- sowie Geschenkartikel und Möbel zu entdecken.

<https://www.landhaus-toepferhof.de/cafe-tausendschoen.html>

Blekendorf: Saft und Wein aus der Holsteinischen Schweiz

Ob Äpfel, Quitten, Birnen oder Hauszwetschgen: Die Baltica Saft- und Weinmanufaktur in Blekendorf baut verschiedenste Obstsorten an, um aus ihnen Saft oder Wein herzustellen. Der angrenzende Hofladen bietet Obstsherrys, Bio-Säfte und Fruchtaufstriche. Ab Ende September komplettieren verschiedene Apfel- und Quittensorten das Sortiment. Auch hier ist Naschen ausdrücklich erlaubt.

<https://www.manufaktur-baltica.de/hofladen/>

Achtung: Aufgrund der Entwicklung der Corona-Pandemie kann es zu Verschiebungen oder Absagen von Terminen und Veranstaltungen kommen. Bitte informieren Sie sich rechtzeitig vor Ort.

Pressekontakt:

Manuela Schütze, Pressesprecherin, Tel. +49 (0)431 600 58 70, Pressestelle Tel. +49 (0)431 600 58 74
Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH, Wall 55, 24103 Kiel,
E-Mail: presse@sht.de; www.sh-business.de; www.twitter.com/Landesmarketing



Die Hofläden im echten Norden bieten ihren Kunden eine breite Auswahl an Produkten made in Schleswig-Holstein. © TZ SPO

Die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH (TA.SH) ist die offizielle touristische Landesmarketingorganisation für Schleswig-Holstein und organisiert die überregionale Vermarktung des Reise- und Tagungsstandorts Schleswig-Holstein mit dem Ziel, potenzielle Gäste für den echten Norden zu begeistern. Die TA.SH ist ein 100%iges Tochterunternehmen des Landes mit Sitz in Kiel und beschäftigt rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie setzt die Tourismusstrategie 2025 im In- und Ausland um und wird vom Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus gefördert.

Pressekontakt:

Manuela Schütze, Pressesprecherin, Tel. +49 (0)431 600 58 70, Pressestelle Tel. +49 (0)431 600 58 74
Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH, Wall 55, 24103 Kiel,
E-Mail: presse@sht.de; www.sh-business.de; www.twitter.com/Landesmarketing