



# GUTES VOM HOF.SH

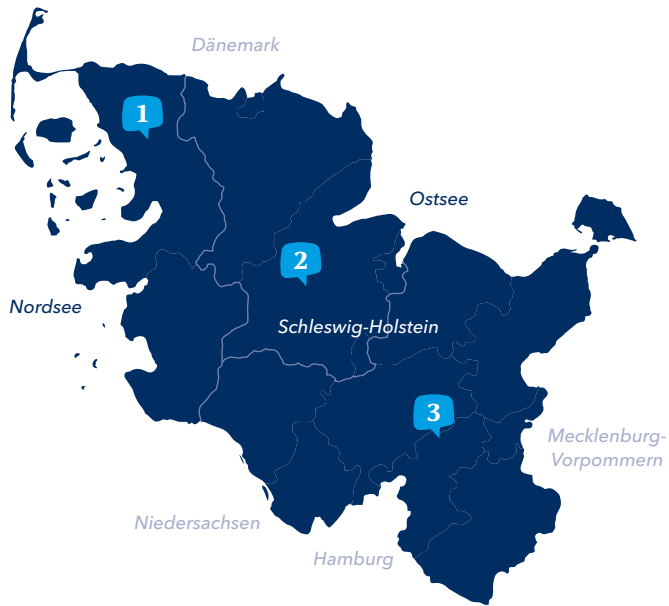
## Genussführer



Foto: Pepe Lange

Schleswig-Holstein  
Der echte Norden





## Genuss-Regionen

- 1 Nordwest:** Nordfriesland, Dithmarschen, Nordseeinseln und Halligen
- 2 Nordost:** Schleswig-Flensburg, Flensburg, Rendsburg-Eckernförde, Kiel und Neumünster
- 3 Süd:** Plön, Ostholstein, Lübeck, Segeberg, Steinburg, Pinneberg, Stormarn und Herzogtum Lauenburg

## Inhalt

Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein .....	5
Zertifizierungen .....	6-7
Vereine, Verbände und Initiativen .....	8-9
<b>Gastronomiebetriebe</b>	
Region 1: Nordwest .....	10-29
Region 2: Nordost .....	30-57
Region 3: Süd .....	58-71
Über Gutes vom Hof .....	72-74
Impressum .....	75

## Guter Geschmack ganz nah

Von schleswig-holsteinischen Feldern, aus unseren Seen und den Meeren kommen viele unserer regionalen Köstlichkeiten. Wo Sie unsere heimischen Produkte genießen können, zeigt Ihnen dieser Genussführer.

# Eine Auszeichnung die hält, was sie verspricht

Geprüfte Qualität seit über 55 Jahren



## Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein

Verbraucher vertrauen seit 1965 auf das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein. Heute ist es aktueller als jemals zuvor.

Hochwertige regional erzeugte Lebensmittel, die höchste Anforderungen an Qualität und Genuss erfüllen - all das bieten mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnete Produkte. Alle Lebensmittel, die das Gütezeichen tragen, werden mehrmals im Jahr strengen Prüfungen durch unabhängige Labore unterzogen - so wird sichergestellt, dass Geschmack und Qualität der Produkte überzeugen. Gütezeichen-Produkte erfüllen Anforderungen, die über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus gehen. Für landwirtschaftlich erzeugte Gütezeichenprodukte bildet das QS-System (Qualitätssicherungs-System) die Basis der stufenübergreifenden Qualitätssicherung.

Bevor einem Produkt das Gütezeichen verliehen wird, werden sowohl die Produktqualität als auch die Prozessqualität (Betriebe, Herstellungsverfahren, Transport etc.) genau unter die Lupe genommen. Nur wenn alle Parameter stimmen, wird das Produkt dem Qualitätsausschuss bei der Landwirtschaftskammer vorgestellt, der abschließend darüber entscheidet, ob ein Produkt in die Gütezeichenfamilie aufgenommen wird. Auch nach Zeichenverleihung finden mehrmals im Jahr Kontrollen durch unabhängige Prüfinstitute statt.

# Worauf Sie sich immer verlassen können

Mit gutem Gewissen genießen




Bioland



demeter



BIO  
nach  
EU-Öko-Verordnung



Geprüfte  
Qualität  
Schleswig-Holstein



Naturland

## Bedeutende Zertifizierungen

Zertifizierungen sollen Vertrauen schaffen. Sie belegen, dass ein Lebensmittel bzw. ein Betrieb von unabhängigen Außenstehenden auf festgelegte Kriterien geprüft wurde. Häufig sind zertifizierte Betriebe Mitglied in einem Verband. Dieser legt die Kriterien fest und regelt die Qualitätskontrolle. Es ist nicht immer leicht, echte Zertifizierungen von Logos oder anderen Siegeln zu unterscheiden. Für eine bessere Orientierung finden Sie hier wichtige Zertifizierungen.

### Bioland

Die Richtlinien des Bioland-Verbands gehen weit über die EU-Bio-Richtlinien hinaus. Bioland-zertifizierte Betriebe verzichten unter anderem auf chemisch-synthetische Düngemittel, Pestizide und Antibiotika.

### Demeter

Vom Demeter-Verband zertifizierte Produkte wurden in biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise erzeugt. Die Aussaat und Bepflanzung richtet sich nach dem Mondkalender. Zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit kommen ausschließlich selbst hergestellte Präparate zum Einsatz.

### EU-Bio

Lebensmittel mit EU-Bio-Zertifizierung unterliegen den Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau. Die Kennzeichnung ist seit dem 1. Juli 2010 verpflichtend.

### Gütezeichen Schleswig-Holstein

Mit der Zertifizierung des Gütezeichens Schleswig-Holstein ausgezeichnete Produkte erfüllen strenge Vorgaben an Regionalität sowie Produkt- und Prozessqualität.

### Naturland

Eine Naturland-Zertifizierung steht für geprüfte Öko-Qualität. Der größte internationale Verband für ökologischen Landbau aus Deutschland berücksichtigt auch soziale Aspekte wie den Ausschluss von Kinderarbeit und die Wahrung von Menschenrechten.

# Gemeinsam können wir mehr erreichen

Mit vereinten Kräften kommt der Erfolg

## Vereine aus Schleswig-Holstein

Auf den vorigen Seiten haben Sie wichtige Zertifizierungen für Lebensmittel kennengelernt. Dahinter stehen meist Verbände, deren Mitglieder strenge Qualitätsanforderungen erfüllen müssen. Darüber hinaus gibt es in Schleswig-Holstein zahlreiche Vereine, die sich z.B. für regionale Produktion oder den Erhalt bestimmter Rassen einsetzen. Dazu gehören unter anderem diese Vereine:

### Angler Sattelschwein e.V.

Der Verein legte Anfang der 90er Jahre die Grundlage für den Neubeginn der Sattelschweinzucht in Schleswig-Holstein. Die Höfe der Züchter setzen sich für verantwortungsvolle Zuchtarbeit und den Erhalt der alten Rasse ein.

### KäseStraße Schleswig-Holstein e.V.

Rund 30 Käsereien - von der kleinen Hofkäserei bis zur Genossenschaftsmeierei - finden Einheimische und Touristen im echten Norden entlang der KäseStraße. Die mehr als 100 Käsesorten aus Schafs-, Ziegen-, Wasserbüffel- und Kuhmilch zeigen die schleswig-holsteinische Käsevielfalt. Mit Handwerkskunst, Verbundenheit zur Region und Liebe zu ihrem Tun haben es die Käsereien geschafft, das nördlichste Bundesland um eine kulinarische Route zu bereichern.

### Schutzvereinigung Schleswig-Holsteinische Schinkerhersteller e.V.

Durch das Engagement des Vereins wurde der Holsteiner Katenschinken in den Herkunftsschutz der EU aufgenommen. Das Siegel für die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) besitzen neben dem Holsteiner Katenschinken vier weitere Produkte aus Schleswig-Holstein: Lübecker Marzipan, Holsteiner Tilsiter, Glücksstädter Matjes und Dithmarscher Kohl.



# Region Nordwest

Nordfriesland, Dithmarschen,  
Nordseeinseln und Halligen

1



11

## Endlose Genuss-Weiten

„Moin Moin“ ist schon Gesabbel und Sturm ist, wenn die Schafe keine Locken mehr haben – so in etwa lässt sich die Mentalität in Schleswig-Holstein für Nicht-Norddeutsche beschreiben. Das trifft ganz besonders auf die Nordseeregion zu.

Ob auf Deutschlands einziger Hochseeinsel Helgoland, in der friesischen Karibik oder dem endlos weiten Land – hier gibt's sprichwörtlich viel frischen Wind. Und der macht Appetit auf liebevoll hergestellte Spezialitäten der Nordseeregion.

Auch wenn an der Mentalitätsbeschreibung sicher etwas dran ist, in den vielen Gast- und Landhöfen darf gern etwas mehr als das Grußwort gesprochen werden. Denn gastfreundlich geht es hier allemal zu.

Das kann man am besten selbst ausprobieren. Zum Beispiel bei einer nordisch-kulinarischen Spezialität, beim Einkauf im Hofladen oder bei einem der zahlreichen Erlebnisse, die die Höfe dieser wunderschönen Region bieten. Entlang der Nordseeküste mit ihren Inseln, Halligen und der über die Grenzen der Region hinaus bekannten Schönheit der Natur gibt es zahllose Möglichkeiten, echt nordisch zu genießen.





## Kirchspielkrug Landhotel & Restaurant

Ob Sie sich nach einem Spaziergang am Leuchtturm Westerhever oder einem Ausflug an den Strand von St. Peter-Ording auf röstfrischen Kaffee oder Friesentee mit Sahne und Kluntjes zu köstlichem selbstgebackenen Kuchen freuen, oder im Restaurant frisches Lamm, fangfrischen Fisch, Nordseekrabben und andere Spezialitäten aus der Region genießen möchten – im Kirchspielkrug sind Sie kulinarisch immer und zu jeder Jahreszeit gut aufgehoben!

**Art des Betriebs:** Landgasthof, Restaurant

**Betreiber:** Volker Böttcher

Dorfstraße 7, 25881 Westerhever

**Tel.:** 04865 901430

**www.kirchspielkrug.de**



## Bergers Landgasthof

Aus Nordfriesland für Nordfriesland: In Bergers Landgasthof wird viel Wert auf eine frische Küche mit regionalen Zutaten gelegt. Genießen Sie bei einem leckeren Frühstück frische Smoothies, gesundes Müsli, warme Brötchen und Eier von glücklichen, nordfriesischen Hühnern: Hier wird Kulinarik natürlich gelebt. Werfen Sie doch auch mal einen Blick in den hauseigenen Kräutergarten! Hier werden ursprüngliche und essbare Wildkräuter angepflanzt, welche nicht nur die Speisen verfeinern und bereichern, sondern auch zur Zubereitung eigener Kräuterlimonaden, Kräuterliköre und friesischen Teespezialitäten dienen.

Neben den abwechslungsreichen tagesaktuellen Gerichten finden Sie bei Bergers Landgasthof auch verschiedene Wild-Spezialitäten. Die Küche ist reich an Ideen, kreativ und vor allem: lecker und immer frisch.

Neben dem Restaurant und der gemütlichen Gaststube können Sie die Speisen auch im Kaminzimmer oder im Gartenrestaurant genießen. Auf der großen Terrasse können Sie Sonne tanken, den Augenblick auf sich wirken lassen und sind einfach für Stunden glücklich.

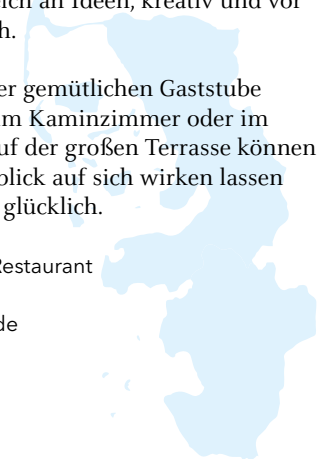
**Art des Betriebs:** Landgasthof, Restaurant

**Betreiber:** Uwe Berger

Dorfstraße 28, 24917 Enge-Sande

**Tel.:** 04662 3190

**www.bergers-landgasthof.de**





## Dragseth's Gasthof

Es war einmal ... das mag so um das Jahr 1565 gewesen sein, da ging eine Bauersfrau den Grenzbach zwischen den Dörfern Drage und Seeth entlang und entdeckte in Decken gewickelt ein Kind auf dem Felde liegen. Sie nahm es zu sich, zog es auf und nannte es Hans. Als am Tage der Taufe der Pfarrer den ganzen Namen wissen wollte, erinnerte sich die Bäuerin an den Fundort des Kindes zwischen Drage und Seeth und gab ihm den Namen Hans Dragseth. Zur Hochzeit wurde ihm von den Pflegeeltern ein Gasthof gebaut, das war im Jahre 1580 in Husum vor der Zingelschleuse. Oder wollen Sie die schnöde Wirklichkeit? Dann war es Ernst Dragseth aus Apenrade, der 1815 das hiesige Gastwirtstochterlein ehelichte und damit einen über hundertjährigen Familienbesitz unter seinem Namen begründete. Zu dieser Zeit bestand der Gasthof allerdings schon 235 Jahre, als Ausspannwirtschaft für Bauern und Viehhändler aus Eiderstedt und Dithmarschen. Im Husumer Stadtarchiv ist er in einem Papier aus dem Jahre 1582 erstmals genannt.

Genießen Sie die Angebote der gutbürgerlichen Karte zu günstigen Preisen! Gesellschaften und Feiern sind bis 50 Personen in den gepflegten historischen Räumen möglich.

**Art des Betriebs:** Restaurant  
**Betreiber:** Jutta Schubert  
 Zingel 11, 25813 Husum  
**Tel.:** 04841 779995  
[www.dragseths-gasthof.de](http://www.dragseths-gasthof.de)



## Paulsen's Landhotel und Restaurant

Im schönen Nordfriesland, unweit der Nordseeküste, finden Sie Paulsen's Landhotel und Restaurant. In ländlicher Umgebung können Sie genussvoll schlemmen, nachhaltig genießen und entspannt verweilen.

Ob im Wintergarten, im „Stuuv“ oder in den warmen Sommermonaten im alten Hof – mit gutbürgerlicher bis gehobener Küche und saisonal wechselnder Speisekarte können Sie es sich gut gehen lassen.

**Art des Betriebs:** Landgasthof, Restaurant  
**Betreiber:** André Schirmag  
 Norderende 8, 25853 Bohmstedt  
**Tel.:** 04671 1560  
[www.paulsens-hotel.de](http://www.paulsens-hotel.de)





## Seeblick \*\*\*\*s Genuss und Spa Resort Amrum

Moin von der Insel! Frische und Qualität der Lebensmittel stehen im Seeblick bei Familie Hesse an erster Stelle. Saisonal ausgewogen, regional eingekauft und das alles mit viel gutem Gewissen. Die Gerichte sind mal traditionell, mal kreativ und mal raffiniert interpretiert und zubereitet. Lust am Genuss heißt im Seeblick damit auch: sich nachhaltig ernähren, denn das Gewissen isst mit – trotzdem nicht zu verzichten und achtsam zu genießen.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Nicole Hesse

Strunwai 13, 25964 Norddorf auf Amrum

**Tel.:** 04682 9210

[www.seeblicker.de](http://www.seeblicker.de)



## Söl'ring Hof – Sylt

Willkommen im Söl'ring Hof auf Sylt!

Auf einer Düne in Rantum gelegen, können Sie im Söl'ring Hof den Wechsel der Gezeiten und die einzigartige Stimmung Sylts erleben. Genießen Sie in aller Ruhe spannende Menüs, welche vom Team rund um Küchenchef Jan-Philipp Berner für Sie gezaubert wurden.

In dem etablierten Zwei-Sterne-Restaurant legt man Wert auf ehrliche und bodenständige Produkte. Gemüse, Kräuter und Früchte aber auch Fisch und Meeresfrüchte kommen aus direkter Umgebung. Zahlreiche Auszeichnungen sprechen für das Feinschmecker-Restaurant.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Söl'ring Hof Betriebs GmbH

Am Sandwall 1, 25980 Sylt Rantum

**Tel.:** 04651 836200

[www.soelringhof.de](http://www.soelringhof.de)





  
Lindenhof 1887  
RESTAURANT

## Lindenhof 1887

Ihr Gastgeber und Küchenchef Tjark Peter Maaß zaubert mit seinem ambitionierten Team puren Hochgenuss für Ihren Gaumen.

Seine jahrelange Erfahrung als Koch in etablierten Häusern wie zum Beispiel dem Adlon in Berlin, dem Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, dem Hotel Alter Meierhof in Glücksburg und in vielen weiteren Stationen, kommt nun den anspruchsvollen Gästen im Lindenhof 1887 zugute.

Die Qualität der vorwiegend regionalen Produkte und das Geschmackserlebnis haben bei all seinen Kreationen oberste Priorität. Feinster Gourmet-Genuss und die Raumgestaltung bilden ein wohlschmeckendes, konzeptionelles Duett, was den Lindenhof 1887 in der Umgebung einzigartig macht. Ausgezeichnet im Guide Michelin, Varta Guide, Gusto, Slow Food, Feinschmecker und Schlemmer Atlas.

Hier finden Sie Zeit für GENUSS.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Tjark-Peter Maaß  
Friedrichstraße 39, 25774 Lunden

**Tel.:** 04882 407

**www.lindenhof1887.de**



  
Gardels®  
est. 1882

## Ringhotel Landhaus Gardels

Das Ringhotel Landhaus Gardels ist ein herzliches, privat geführte Familienunternehmen. Die Philosophie legt den Fokus auf familiäre Herzlichkeit und genussvolle Lebensfreude.

Der achtsame Umgang mit Menschen und Ressourcen dient nicht nur dem Erhalt des eigenen Arbeitsplatzes, sondern schafft auch eine fröhliche und harmonische Atmosphäre, die ein Gefühl von Leichtigkeit und Spaß an der Arbeit entstehen lässt.

Genießen Sie die herzliche Gastfreundschaft bei Ihrem Aufenthalt im Landhaus Gardels!

**Art des Betriebs:** Landgasthof, Restaurant

**Betreiber:** Jan Peters

Westerstraße 15-19, 25693 St. Michaelisdonn

**Tel.:** 04853 8030

**www.landhaus-gardels.de**



## Dithmarscher Gänsemarkt

Das Ausflugsziel für Groß und Klein! Entdecken, erleben und genießen auf dem Dithmarscher Gänsemarkt. Hier gibt es hausgemachte Geflügelspezialitäten, vom Dithmarscher Gänsebraten, der halben Ente bis zur Gänse-Currywurst.

In der gemütlichen Gaststube oder bei gutem Wetter auf der Gartenterrasse können Sie außerdem selbstgemachte Torten und Kuchen genießen.

**Art des Betriebs:** Café, Bauernhofcafé, Landwirtschaft, Restaurant

**Betreiber:** Martje und Stefan Anders

Hauptstraße 1, 25693 Gudendorf

**Tel.:** 0485 944

[www.gänsemarkt.de](http://www.gänsemarkt.de)



## Hofküche Backensholz

Die Backensholzer Hofküche wurde von Bioland „BIO GOLD“ gewürdigt. Diese Auszeichnung erhalten ausschließlich Restaurants, die mindestens zu 90 % Bio-Produkte verarbeiten.

Nach dem Motto „Vom-Hof-auf-den-Teller“ werden hier saisonale und regionale Produkte zu innovativen Speisen verarbeitet. In direkter Nähe zum Restaurant finden sich viele Beete und unser eigenes Gewächshaus. Hieraus ernten wir tagesfrisch und verarbeiten alle Kräuter, Salate und weiteres Gemüse kreativ.

Auf der großen Terrasse lassen sich das Treiben auf dem Hof und die schöne Natur Nordfrieslands erleben.

**Art des Betriebs:** Café, Bauernhofcafé, Landwirtschaft, Restaurant

**Betreiber:** Thilo Metzger-Petersen

Schwabstedter Damm 10, 25885 Oster-Ohrstedt

**Tel.:** 04626 1858295

[www.hofkueche-backensholz.de](http://www.hofkueche-backensholz.de)





## Burger Fährhaus

regional – frisch – selbstgemacht

Im Restaurant und Hotel „Burger Fährhaus“ erhalten Sie hausgemachte, feinheimische Speisen und Kuchen. Genießen Sie den Blick auf den Nord-Ostsee-Kanal von der Sonnenterrasse oder im Winter aus dem Gasträum mit Kachelofen im Rücken.

**Art des Betriebs:** Café, Bauernhofcafé, Restaurant

**Betreiber:** Veronika und Kai Röttger

Hafenstraße 48, 25712 Burg

**Tel.:** 04825 2517

**www.burger-faehrhaus.de**



## Nordfriesisches Lammkontor

Ein Geschenk der Nordsee. Das NORDFRIESISCHE LAMMKONTOR, 2013 von dem Husumer Sönke Magnus Müller gegründet, handelt mit dem hochwertigen Fleisch des einheimischen nordfriesischen Salzwiesenlammes unter dem Namen Salzfriesenlamm und des Nordfriesischen Weiderindes. Alle Tiere kommen aus nordfriesischer Freilandhaltung und wachsen auf den saftigen Marschen und Deichen Nordfrieslands auf.

Genießen kann man den einmaligen Geschmack des Fleisches direkt vor Ort im Restaurant oder in der Deichbar. Das Fleischvergnügen zum Mitnehmen sowie zahlreiche hausgemachte Spezialitäten können im eigenen Hofladen erworben oder im Onlineshop bestellt werden.

Wer mehr Zeit hat, kann im angeschlossenen antik-designnten Gasthaus stilvoll übernachten.

Gerne beliefern wir auch die hochwertige Gastronomie und Wiederverkäufer. Schreiben Sie uns an! So steht einer Entdeckungsreise Nordfrieslands nichts mehr im Wege.

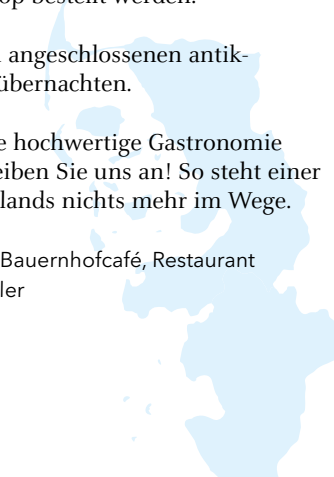
**Art des Betriebs:** Bistro, Café, Bauernhofcafé, Restaurant

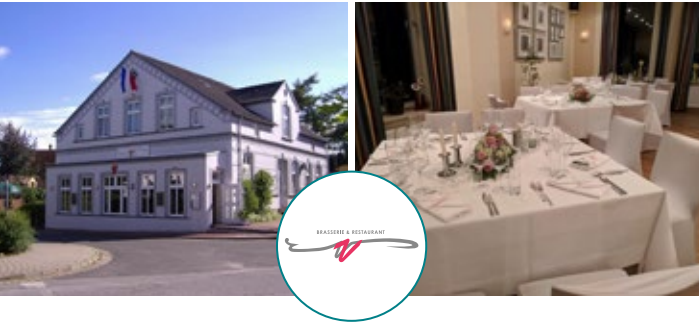
**Betreiber:** Sönke Magnus Müller

Deichstraße 8, 25813 Husum

**Tel.:** 04841 4042801

**www.lammkontor.de**





## Brasserie & Restaurant V

Der Anspruch, regionale Lebensmittel in gemütlicher, aber moderner und entspannter Atmosphäre zu servieren, ist für das Team vom Restaurant V seit 2004 eine Selbstverständlichkeit.

Hier wird Ihnen eine unaufgeregte, lockere Räumlichkeit um schöne Abende zu erleben geboten. 60 Sitzplätze im Innenbereich und ca. 30 im Außenbereich im à la carte. Saisonale Extrakarten ergänzen die abwechslungsreiche Speisekarte.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Kai Voss

Klosterstraße 4, 25704 Meldorf

**Tel.: 04832 601480**

**www.restaurant-v.de**



## Landhotel Gasthof Oldenwörden

Wo der Plattenteller sich noch dreht, aus der Jukebox „Itsy Bitsy Teenie Weenie“ ertönt, der Kaffee liebevoll von Hand aufgebrüht wird und das Küchenteam regionale Köstlichkeiten auf einem historischen Kohleherd zubereitet, ist das Landhotel Gasthof Oldenwörden. Wenn Sie durch unser Sandsteinportal von 1634 gehen, treten Sie in eine Welt, in der Tradition dem Heute eine charmante Zuflucht bietet.

**Art des Betriebs:** Landgasthof, Restaurant

**Betreiber:** Elsbe Pause

Große Straße 17, 25797 Wörden

**Tel.: 04839 95310**

**www.oldenwoehrden.de**





## Hotel Villa Ulmenhof

Einst private Villa unter Ulmen, heute Hotel und Restaurant mit ganz eigenem Charme. Dekorative und florale Elemente prägten den Jugendstil und damit die Zeit, in der die Villa entstand. Dekorativ und blumig ist auch das Ambiente – individuell und besonders.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Jana Koitzsch  
Tondernsche Straße 4, 25821 Bredstedt  
**Tel.:** 04671 91810  
[www.ulmenhof.de](http://www.ulmenhof.de)



## Küstenperle Strandhotel & Spa

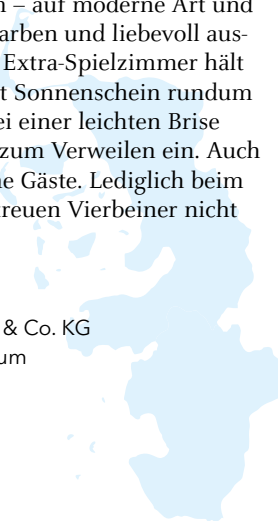
Nehmen Sie doch Platz in der Deichperle, unserem Restaurant und kulinarischen Hotspot. Ob zum Frühstück, mittags, für Kaffee und Torte, einen Snack zwischendurch oder am Abend in größerer Runde – wir servieren Ihnen und Ihren Lieben Leckerer aus Norddeutschland.

Gerichte, die Sie kennen – wie beispielsweise Labskaus oder Büsumer Krabben – neu und frisch interpretiert von unserem Küchenchef. Dazu nehmen wir viele beste Zutaten von Lieferanten aus der Region, gern auch mal vegan und mal Bio. Da kommt jeder auf seine Kosten und den Geschmack!

In der Deichperle geht es maritim – auf moderne Art und Weise – zu, mit klaren Formen, Farben und liebevoll ausgesuchten Designelementen. Das Extra-Spielzimmer hält kleine Gäste bei bester Laune. Mit Sonnenschein rundum über den ganzen Tag und auch bei einer leichten Brise lädt unsere große Außenterrasse zum Verweilen ein. Auch Hunde sind bei uns gern gesehene Gäste. Lediglich beim Frühstück bitten wir darum, die treuen Vierbeiner nicht mitzubringen.

**Art des Betriebs:** Café, Restaurant

**Betreiber:** Kahlke-Schneider GmbH & Co. KG  
Dithmarscher Straße 39, 25761 Büsum  
**Tel.:** 04834 962110  
[www.hotel-kuestenperle.de](http://www.hotel-kuestenperle.de)





## Restaurant Landgang

Willkommen im Restaurant Landgang. Bodenständig, handfest und für jedermann: Im Restaurant Landgang konzentrieren wir uns auf frische Gerichte, legen viel Wert auf Nachhaltigkeit und schätzen Regionalität bei Speisen und Getränken.

Wir lieben die Küste, wir lieben die Ferne – bei uns wird noch selbst gemacht: mit Herz, mit Hand und mit Verstand.

In bester Lage, direkt in Büsum zwischen Museumshafen und Nordsee, wird vor allem eines geboten: gute bodenständige Küche mit leckeren Gerichten, ein wohlzig gemütliches Interieur-Design sowie ein fabelhafter Blick auf die raue See und das Wattenmeer. Was will man Meer? Was Sie sonst noch so im Restaurant Landgang erwartet, entdecken Sie es selbst und kommen vorbei!

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Lighthouse Hotel GmbH & Co. KG, Jens Sroka  
Am Museumshafen 11, 25761 Büsum

**Tel.:** 04834 98 42 472

**www.landgang-buesum.de**



## Schnüscht Fine-Dining

Wat wi maken Büsum: so klein, so beschaulich und doch so wundervoll! Mit knapp 5.000 Einwohnern kein Ort, an dem man ein Fine-Dining Restaurant erwarten würde. Ein Grund mehr haben wir uns gedacht. Herzlichen Willkommen im Schnüscht!

Schnüscht – manch einem mag dieses Wort ein Begriff sein, andere wiederum fragen, was es hiermit auf sich hat und warum man so ein Begriff für ein Fine-Dining Restaurant wählt. Einfach erklärt: Beim Schnüscht handelt es sich um einen Klassiker der norddeutschen Küche und bedeutet so viel wie „quer durch den Garten“. Hinter dem Begriff verbirgt sich somit nicht nur unser Restaurantname, sondern auch das Konzept, welchem wir im Fine-Dining Restaurant nachgehen. Hierbei legen wir viel Wert auf frische Produkte aus der Region Dithmarschen und Nordfriesland, kombinieren diese mit ausgewählten feinen Delikatessen aus der weiten Welt und schaffen damit eine Nähe zum Produkt und zum Produzenten.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Lighthouse Hotel GmbH & Co. KG, Jens Sroka  
Am Museumshafen 11, 25761 Büsum

**Tel.:** 04834 98420

**www.schnuesch.de**

## Region Nordost

Schleswig-Flensburg, Flensburg,  
Rendsburg-Eckernförde, Kiel  
und Neumünster

2



31

## Schleswig-Holsteins maritimes Herz

Wenn die Ostseeküste ins Landesinnere ausstrahlt – oder umgekehrt – treffen verschiedene Einflüsse aufeinander. Was dabei herauskommt, kann man schmecken, erleben und vor allem genießen.

Maritim, urban und weltgewandt präsentiert sich die Region Nordost mit der Landeshauptstadt Kiel und gleich mehreren weiteren schleswig-holsteinischen Städten. Aber nicht nur. Ländliches Charme versprühen die kleineren Gemeinden, die weiten Felder und Wiesen, und mittendrin die Landgasthöfe und Herrenhäuser. Viele davon über die Landesgrenzen als Austragungsorte kultureller Events bekannt. Hier im Herzen von Schleswig-Holstein trifft eben das Beste aus beiden Welten aufeinander. Und ergibt eine einzigartige Genusskulisse.

Hier gibt es unzählige Höfe, Hofläden, Gasthäuser und Cafés zu entdecken. Ob fangfrische Schätze aus dem Meer, ob hausgemachte Köstlichkeiten oder erntefrische Erzeugnisse: Alles, was es zu einem genussvollen Leben braucht, bekommt man hier. Ob in die Einkaufstasche gepackt oder frisch auf den Tisch serviert.







## Hotel & Restaurant Schlei-Liesel

Das Team vom Restaurant Schlei-Liesel möchte alles dazu beitragen, dass sich Genießer in Schleswig-Holstein wohlfühlen, denn „Schleswig-Holstein is(s)t lecker!“. Hier schmeckt man die Liebe zum Land.

Alle Menüs sind hausgemacht und bieten die kulinarische Vielfalt unseres Landes. Einheimische Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte, Fisch, Brot, Obst oder Gemüse – sind Delikatessen! Sie stammen aus der Region, sind saisonal und traditionell erzeugt und dadurch unverwechselbar in Geschmack und Qualität. Deshalb unterstützt das Restaurant auch die Arbeit der Organisation „Slow Food Deutschland“, die für einen bewussten Umgang mit heimischen Lebensmitteln und regionalen Ressourcen steht.

Sie können in der Schlei-Liesel hochwertige landestypische Speisen und Gerichte genießen. Bei der Zubereitung ist die Verwendung bester regionaler Produkte aus Schleswig-Holstein selbstverständlich. Die Speisen werden mit viel Liebe, Sorgfalt und frischen Zutaten direkt nach Ihrer Bestellung zubereitet, daher kann es gegebenenfalls zu kleineren Wartezeiten kommen. Lassen Sie sich von der Schlei-Liesel und Schleswig-Holstein begeistern!

**Art des Betriebs:** Landgasthof, Restaurant

**Betreiber:** Frank Jebe-Öhlerich

Dorfstraße 2, 24357 Güby

**Tel.:** 435499770

**www.hotel-schlei.de**



## Strandrestaurant Karlsminde

Das Strandrestaurant Karlsminde bietet Ihnen regionale und saisonale Spezialitäten und eine abwechslungsreiche und kreative Küche. Die Küchenmannschaft um Küchenmeister Michael Stöcken kocht mit viel Leidenschaft und in Handarbeit eine Speisekarte mit klassischen Gerichten und regelmäßig wechselnden Überraschungen.

Ihr Genuss steht im Vordergrund. Dafür arbeitet das Restaurant mit lokalen Lieferanten zusammen – Steaks von Rindern aus Schleswig-Holstein, Fisch aus Nord- oder Ostsee und Wild aus dem Karlsminder Forst. Lassen Sie sich von der Küche begeistern, von dem Service verwöhnen und genießen Sie dabei den herrlichen Ausblick über die Eckernförder Bucht.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Philipp Hoff

Karlsminde 14, 24369 Waabs

**Tel.:** 04358-999799

**www.strandrestaurant-karlsminde.de**





## Miral – Bistro.Bar.

Die Miral – Bistro.Bar. ist ein modernes, helles Bistro direkt am wunderschönen Hafen in Eckernförde.

Auf der Sonnenterrasse mit Meerblick können Sie die Seele baumeln lassen und sich bei einem Glas Wein oder zum Speisen den frischen Wind um die Nase wehen lassen.

Im Sinne der „regionalen Frischeküche“ wird ein großes Augenmerk auf die Herkunft der verwendeten Produkte gelegt. Diese kommen überwiegend von Wiesen, Wäldern und Gewässern, die sich in der Nähe der Ostsee befinden.

**Art des Betriebs:** Bistro

**Betreiber:** Ralf Jessen

Schiffbrücke 11, 24340 Eckernförde

**Tel.:** 04351 8921520

[www.restaurant-eckernfoerde.de](http://www.restaurant-eckernfoerde.de)



## Weinbek Hotel, Restaurant & Weinkaufsladen

Als Mitglied im Feinheimisch e.V. ist die Regionalität und die Saisonalität genauso verbindlich wie die Frische der verarbeiteten Produkte. Mit der Liebe zum und dem Wissen über das Produkt lassen sich alte Rezepte neu interpretieren. Aber auch an traditionellen Rezepten festzuhalten, ist Teil der Philosophie.

Der Wein ist nicht nur Namensgeber, sondern auch ein großer Teil des Restaurants. Durch den integrierten Weinhandel haben Sie die Möglichkeit auf ca. 250 verschiedene Weine zurückzugreifen. Da sollte sich Ihr Lieblingswein finden. Getreu dem Motto „Genuss ist Zeit, die bleibt“ steht Ihr Geschmack im Vordergrund, damit Sie die Zeit in guter Erinnerung behalten.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Anna Achilles

Rendsburger Straße 34, 24787 Fockbek

**Tel.:** 04331 61230

[www.weinbek.de](http://www.weinbek.de)





## Gasthof Victoria

Der gemütliche Landgasthof an der Schlei. Hier trifft traditionelle Küche auf moderne Kochideen. Neben regionalen Köstlichkeiten findet man auch mal kleine Exoten auf der Speisekarte. Der Familienbetrieb bietet eine große Abendkarte und gestaltet Festlichkeiten jeglicher Art.

Ein umfangreicher Partyservice und Catering sowie die Möglichkeit vor Ort zu kochen runden das kulinarische Angebot ab.

Der Gasthof Victoria ist barrierefrei und Kinder und Hunde sind willkommen.

**Art des Betriebs:** Landgasthof, Restaurant

**Betreiber:** Stefan Moese

Dorfstraße 3, 24398 Winnemark

**Tel.:** 4644860

**www.gasthof-victoria.de**



## ODINS HAITHABU

Die Geschichte des ODINS HAITHABU reicht zurück bis ins Jahr 1828. Damals lud hier, vor den Toren Schleswigs, erstmals ein Dorfkrug zu Speis und Trank ein. 2009 wurde das traditionsreiche Ausflugsrestaurant nach grundlegender Sanierung wiedereröffnet. Das ODINS HAITHABU ist Mitglied im Verein Feinheimisch Genuss aus Schleswig-Holstein. Und das heißt: Klassisches Küchenhandwerk und hochwertige regionale Produkte der Saison werden hier in der Küche großgeschrieben. Die verwendeten Lebensmittel kommen meist von Landwirten aus der Umgebung. Und dank der offenen Küche können Sie mit eigenen Augen sehen, dass hier immer alles frisch für Sie zubereitet wird.

Das ODINS HAITHABU hat sich mit seiner nordischen Frischeküche auch überregional einen Namen gemacht. Besonderen Wert legt Oliver Firla auf seine Lieferanten. Ob fangfrischer Schleifisch, Galloway-Fleisch von Bunde Wischen, Eier vom Dingholzer Hofkiosk oder Backensholzer Rohmilchkäse: Die Produkte sind erstklassig.

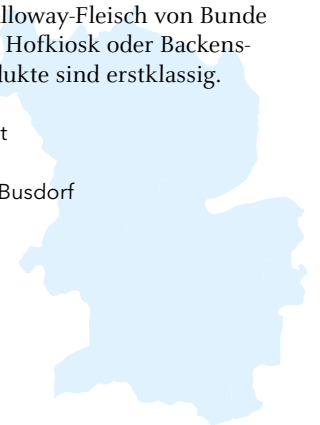
**Art des Betriebs:** Café, Restaurant

**Betreiber:** Oliver Firla

Haddebyer Chaussee 13, 24866 Busdorf

**Tel.:** 04621 850500

**www.odins-haddeby.de**





## Antik-Hof Bissee

Seit 1973 empfängt der Antik-Hof Bissee vor den Toren der Landeshauptstadt Kiel seine Gäste in einem ganz besonderen Ambiente. Mitten in der waldreichen Geestlandschaft, erwartet Sie in Restaurant und Kaffeegarten eine frische regionale Küche.

Die Region ist die Seele der Küche. Ob Ziegenkäse aus Boksee, Lammfleisch aus Husum oder Spargel und Erdbeeren aus Preetz – die Zutaten stammen aus der umliegenden Nachbarschaft. Das Wild wird von verschiedenen Jägern der Umgebung bezogen und selbst zerlegt.

Genießen Sie die saisonale Küche in unverwechselbarer Atmosphäre im ehemaligen Kuhstall mit offenem Kamin.

**Art des Betriebs:** Landgasthof

**Betreiber:** Arend Hesse  
Eiderstraße 13, 24582 Bissee

**Tel.:** 04322 2500

**www.antikhof-bissee.de**



## Fischers Fritz Restaurant

Höchste Qualität für höchsten Genuss – das ist die Devise bei Fischers Fritz im Hotel Birke. Ob Fisch, Fleisch oder erntefrisches Gemüse, der Anspruch ist immer derselbe: regional, saisonal, frisch und fair hergestellt müssen die Produkte sein.

Als Gründungsmitglied von Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V. und Förderer von Slow Food werden über 60 % regionale Lebensmittel von Lieferanten aus Schleswig-Holstein verwendet.

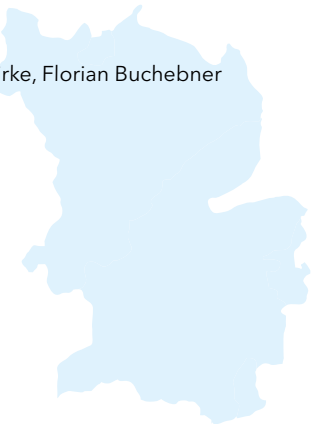
Genießen Sie im Fischers Fritz Restaurant Gerichte aus typisch regionalen Spezialitäten wie Deichwiesenlamm und Wild aus Holsteinischer Jagd. Fangfrischer Fisch wird täglich direkt von Nord- und Ostseekütern und von Züchtern der Holsteinischen Seen und Flüsse bezogen.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Rainer und Jasmine Birke, Florian Buchebner  
Martenshofweg 2-8, 24109 Kiel

**Tel.:** 0431 5331-435

**www.fischers-fritz.com**





## Strandrestaurant Marienbad

Das Strandrestaurant Marienbad serviert tagsüber als Strandcafé hausgebackene Kuchen und Torten nach Traditionsrezept mit umfangreichen Kaffee-Spezialitäten. Gleichzeitig präsentiert das Restaurant ausgefallene Essens-Ideen à la carte.

Stets mit Blick auf das herrliche Schleswig-Panorama mit Strand-Atmosphäre. Sie möchten Ihren Geburtstag oder Ihre Hochzeit mit der Familie und den Freunden stilvoll feiern? Das Team vom Strandrestaurant Marienbad gestaltet Ihre Feier im kleinen Rahmen oder im großen Stil. Ob Jubiläen, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Sommerfeste, Geburtstagsfeiern - ganz individuell und mit viel Liebe zum Detail. In der Ausgestaltung der Events sind keine Grenzen gesetzt! Vom Aperitif, über Barbeques (BBQ), Brunches und Buffets bis hin zum Gänge-Menü werden Sie im Strandhotel Marienbad ganz nach Ihren Vorstellungen verwöhnt! Wünschen Sie ein passendes Begleitprogramm mit DJ oder eine musikalische Untermalung? Die Technik erlaubt es, Veranstaltungen mit Tanz im Inneren oder Außen auf der windgeschützten und überdachten Terrasse stattfinden zu lassen.

**Art des Betriebs:** Café, Restaurant

**Betreiber:** Paul Sindram

Strandweg 1A, 24866 Busdorf

**Tel.: 04621 305033**

**www.strandrestaurant-marienbad.de**



## Hotel Hansen

Nur 10 Gehminuten vom Nord-Ostsee-Kanal und dem Blick auf das Rendsburger Wahrzeichen, die Eisenbahnhochbrücke, entfernt, liegt das Hotel Hansen. Das Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation von Stephanie und Andreas Rieck geführt.

Mit einem neuen und modernen Gastronomiekonzept und frisch renovierten Hotelzimmern ist das Hotel auch heute am Puls der Zeit. Ob im Restaurant oder für Veranstaltungen im und außer Haus, Andreas Rieck liebt das Kochen. Ausgebildet im Kieler Schloss und als Koch tätig in unterschiedlichen Häusern wie im Seehotel Töpferhaus und Marriott in Hamburg kehrte er 2006 in den Eigenbetrieb, Hansen's Restaurant, zurück. Stephanie Rieck, Hotelfachfrau, schloss ihre Ausbildung im Landhaus Wolfskrug ab und arbeitete im Hotel Strandhalle in Schleswig, bevor auch sie in das Familienunternehmen zurückkehrte.

Hier vereinen sich Tradition und Moderne hervorragend!

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Andreas Rieck

Bismarckstraße 29, 24768 Rendsburg

**Tel.: 04331 59000**

**www.hotelhansen.de**



## Restaurant Donnerlüttchen

Mit einer neuen Kieler Küche möchte das Team vom Donnerlüttchen jedem, vom Einheimischen bis hin zum Touristen, vergessene, traditionelle und besondere Speisen aus dem Norden Deutschlands schmackhaft machen.

Egal ob klassischer Pannfisch, vegetarischer Labskaus oder süßer Mehlbüddel, hier sollen alle auf ihren Geschmack kommen. Dazu gibt es ein kühles norddeutsches Bier und wer mag den guten alten Korn zum Abschluss.

Durch Zusammenarbeit mit kleinen lokalen Produzenten werden die besten Produkte der Region zusammengeführt. Diese Produkte sollen dazu beitragen, die Tradition in den einzelnen Jahreszeiten wieder aufleben zu lassen.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Sonja Lugowski und Jessica Froese

Knooper Weg 131, 24118 Kiel

**Tel.:** 0431 6473338

**www.donnerluttchen-kiel.de**



## Restaurant Kaufmannsladen

Das etwas andere Steak- und Grillrestaurant. Mit Produkten aus der Region, aus Norddeutschland, das bedeutet kurze Wege, Freilandhaltung und wenig Stress für die Tiere. Und das schmeckt man!

Kulinarisch bleibt das Restaurant Kaufmannsladen regional und bodenständig – in entspannter Atmosphäre.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Carl-Heinz und Kilian Lessau

Niemannsweg 102, 24105 Kiel

**Tel.:** 0431 88110

**www.kieler-kaufmann.de**





## Kulinar 36

Kleine Auszeit vom Alltag? Die findet man nur ein paar Minuten von der Innenstadt entfernt im Quartier36.

Im frisch sanierten Gebäude bildet das Herzstück des Gebäudes das Kulinar36, welches mit seinem ungewöhnlichen Konzept besticht. Am Mittag wird für die Gäste eine moderne, leichte und saisonale Küche mit viel Abwechslung kreiert. Einer saisonalen Auswahl der regionalen Produzenten kommt dabei viel Bedeutung zu.

Das Restaurant bietet 45 Gästen Platz, im Sommer genießt man seine Mittags-Auszeit am besten auf der sonnigen Terrasse. Für Veranstaltungen, Meetings und Besprechungen findet man in einem der drei modernen Tagungsräume Platz. Und sollte der Weg nach Hause einmal zu weit sein, kann man in einem Hotelzimmer den Abend ausklingen lassen.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Gewoba Nord eG  
Moltkestraße 36–38, 24837 Schleswig

**Tel.:** 04621 811199

**www.kulinar36.de**



## Specht Speisewirtschaft

Direkt am Yachthafen von Arnis mit Blick auf Schlei und Schiffe wird hier eine bodenständige und ehrliche Küche mit kreativen Akzenten gelebt.

Eingerichtet im modernen Stil und nordischen Design bietet das Restaurant eine freundliche und angenehme Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Volker Specht  
Friedenshöher Straße 21, 24376 Grödersby

**Tel.:** 0464 29834863

**www.spechtspeisewirtschaft3.de**





## Hotel Wittensee \*\*\* Schützenhof

Im Herzen der Hüttener Berge am Wittensee gelegen, werden bei Familie Schmidt seit 1894 saisonale einheimische Holsteiner Spezialitäten, frischer Fisch und echte klassische Gerichte z. B. Sauerfleisch im Glas mit Bratkartoffeln, Rinderrouladen oder Hamburger Pannfisch serviert. Die Küche bietet ebenfalls vegetarische Gerichte sowie Kaffee und Kuchen und verschiedene Snacks an.

Gekocht wird im Hotel Wittensee Schützenhof bei Familie Schmidt und Mitarbeitern aus überwiegend regionalen heimischen Produkten, serviert wird in gemütlichen großzügigen Räumlichkeiten und auf der Sommerterrasse mit Blick auf den See.

Das Hotel ist auch ein beliebtes Reiseziel für Familien, Reisegruppen und Tagungen, ganz nach dem Motto: Ankommen und sich rundherum wohlfühlen.

Kiek mol wedder in

Familie Schmidt und Mitarbeiter

**Art des Betriebs:** Café, Landgasthof, Restaurant

**Betreiber:** Familie Schmidt

Rendsburger Straße 2, 24361 Groß Wittensee

**Tel.:** 04356 170

[www.hotel-wittensee.de](http://www.hotel-wittensee.de)



## Lüneburg-Haus

Das Lüneburg-Haus liegt zentral zwischen dem Kieler Schloss und dem Alten Markt.

Seit 1994 zählt das Restaurant in der ehemaligen Jagd- und Waffenhandlung zu den kulinarischen Top-Adressen Norddeutschlands.

Neben den Klassikern wechselt das Abendmenü aus saisonalen und heimischen Produkten täglich. Mit der Liebe zu Natur und Handwerk wird hier Essen von höchster Qualität gefertigt.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Christina Mann

Dänische Straße 22, 24103 Kiel

**Tel.:** 0431 982600

[www.lueneburghaus.de](http://www.lueneburghaus.de)







## MOBY

Fisch und Gastlichkeit an der Kiellinie

Die junge Crew von MOBY hat es sich zur Aufgabe gemacht, leckere Fischbrötchen, Fish 'n' Chips, gutes Bier, edle Weine und frische Schorlen von herausragender Qualität anzubieten. Alle Spaziergänger:innen, die die Kiellinie entlangschlendern, kommen hier auf ihre Kosten. Auch für Vegetarier:innen sind Leckerbissen dabei.

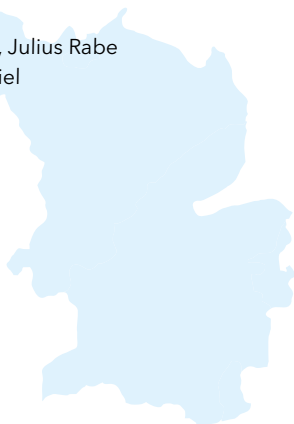
Direkt neben dem Camp 24/7 ist der große blaue Container nicht zu übersehen und die Strandkörbe sowie Liegestühle lassen echtes Urlaubsfeeling aufkommen. Nicht nur nach einem Sprung ins Wasser am Badesteg können Sie hier verweilen und auch den Abend entspannt und lecker ausklingen lassen.

**Art des Betriebs:** Bistro, Bude

**Betreiber:** MOBY GmbH & Co. KG, Julius Rabe  
Arnold-Heller-Straße 2-6, 24105 Kiel

**Tel.:** 0151 40757006

**www.mobykiel.de**



## Hotel Kirchspiels Gasthaus

Das Hotel Restaurant Kirchspiels Gasthaus verkörpert die Verflechtung der Schleswig-Holsteinischen Region mit einer aufrichtigen und anspruchsvollen Gastronomietradition sowie handwerklicher Kochkunst.

Das Restaurant ist Mitglied im Feinheimisch e.V. und legt großen Wert auf die Verwendung von regionalen Produkten. Hier wird gepflegte Gastlichkeit in 6. Generation und seit über 167 Jahren in geschmackvollem Ambiente gelebt. Die stilvolle und moderne Gestaltung greift die Tradition in Akzenten auf.

Die Speisekarte wechselt jahreszeitlich und alle Mitarbeiter sind immer um das Wohl der Gäste bemüht.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Ulf Heesch

Große Mühlenstraße 9-11, 24589 Nortorf

**Tel.:** 0439 220280

**www.kirchspiels-gasthaus.de**





## Café Resonanz

Das Café Resonanz ist ein Café, das sich durch seine vielfältige, international inspirierte Frühstückskarte auszeichnet.

Es wird viel Wert auf frische, möglichst regionale und biologische Zutaten gelegt. Außerdem ist das Café berühmt für seine in der eigenen Hofbäckerei in Bornhorst hergestellten Backwaren und Kuchen. Auch der Kaffee wird in der eigenen Rösterei, mit angeschlossenen Café, selbst geröstet.

**Art des Betriebs:** Café

**Betreiber:** Ibrahim Hamada

Mittelstraße 23, 24103 Kiel

**Tel.: 0431 53031014**

**www.caferesonanz.de**



## Jack's Kitchen

Frische, hausgemachte und vielseitige Crossover-Gerichte!

Bowls, Burger, Pasta, Pizza und kreative Salate – gerne auch vegetarisch, vegan und glutenfrei ... individuelle Wünsche sind willkommen.

Neben der wunderschönen urbanen Lage und der riesigen Sonnenterrasse gibt es hier eine große Kinderkarte und auch Hunde sind willkommen.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Campus Gastro GmbH, Stefan Heitkämper

Westring 399, 24118 Kiel

**Tel.: 0431 6667990**

**www.jackskitchen.de**





## Hotel Waldschlösschen

Das Restaurant Olearius im Hotel Waldschlösschen ist nach Adam Olearius, Schleswigs berühmtesten Reisenden, benannt. Hier werden hauptsächlich Gerichte aus heimischen Produkten angeboten.

Durch das „Farm-to-Table“-Projekt besteht eine enge Kooperation mit verschiedenen lokalen Landwirten. Die Weine stammen von eigenen Weinbergen, das Lammfleisch kommt von einer Mitarbeiterin, die 150 Schafe hält.

**Art des Betriebs:** Restaurant

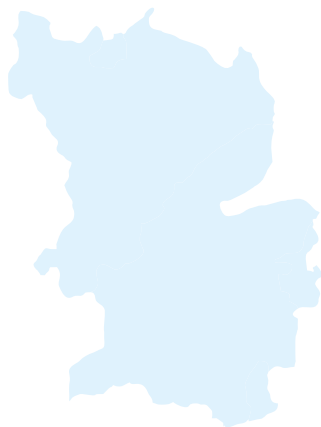
**Betreiber:** Hotel Waldschlösschen GmbH & Co. KG,

Hans-Werner Behmer

Kolonnenweg 152, 24837 Schleswig

**Tel.: 04621 3830**

[www.hotel-waldschloesschen.de](http://www.hotel-waldschloesschen.de)



## Hotel & Restaurant Bärenkrug

Regionale und saisonale Speisen in höchster Qualität sind der Anspruch an unsere Küche. Dabei ist das Motto des Bärenkrugs über die Jahre immer gleich geblieben, denn „GOD ETEN UN DRINKEN HÄLT LIEF UN SEEL TOSAMEN!“ – Gutes Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.

Wir wollen unsere Gäste in familiärer Atmosphäre verwöhnen und zum Entspannen einladen!

**Art des Betriebs:** Landgasthof, Restaurant

**Betreiber:** Ulf Sierks

Hamburger Chaussee 10, 24113 Molfsee

**Tel.: 04347 71200**

[www.baerenkrug.de](http://www.baerenkrug.de)





## Der Alte Mann – Hafen-Café, -Lokal

Moin und Ahoi

Der Alte Mann ist ein kleines Museumscafé in der alten Fischhalle am Hafen in Kiel.

Auf der schönen Terrasse mit bestem Blick auf Werft und Schiffe können Sie unter anderem lecker Frühstücken, Fish 'n' Chips genießen oder wer es lieber vegetarisch mag, probiert die nordische Falafel.

Den alten Mann könnt Ihr auch für private Feiern mit bis zu 50 Personen mieten.

**Art des Betriebs:** Bistro, Bude, Café

**Betreiber:** Jens Lause und Igor Hinnekeuser

Wall 65, 24103 Kiel

**Tel.:** 0431 90884208

**www.deraltemann-kiel.de**



## Ute im Bikini

Ute im Bikini – Strandbistro Bar und Café ist ein kleiner Laden am Falkensteiner Strand mit Herz und Erfahrung.

Vom selbstgebackenem Kuchen bis zu den immer frischen und wechselnden Gerichten und Salaten ist für jeden was dabei. Ganz egal, ob in feuchter Badehose mit Kind im Arm oder im Pullover beim Spaziergang mit dem Hund – bei Ute sind alle immer herzlich willkommen. Auch außer Haus oder bei Ute vor Ort richten wir gern Ihre Feiern aus.

**Art des Betriebs:** Bistro, Bude, Café

**Betreiber:** Nele Witt

Falckensteiner Strand 71, 24159 Kiel

**Tel.:** 0431 32008464

**www.ute-im-bikini.de**





## Gut Birkenmoor

Das Feldcafé auf Gut Birkenmoor ist von Juni bis August geöffnet. Hier werden biologische und regionale Produkte angeboten, darunter leckere Erdbeer- und Heidelbeer-Törtchen, Vanilleeis aus Kuh- und Ziegenmilch und selbstgemachtes Erdbeerwassereis.

Im Feldcafé und im Hofautomaten können unsere biologischen hofeigenen Erdbeeren und Heidelbeeren, Erdbeerfruchtaufstrich, -sauce und -balsamico erworben werden. Saisonal bieten wir hofeigene biologische Martins-/Weihnachtsgänse, Angler Sattelschweine und Skuddenlamm-Produkte an. Aus unserem Revier gibt es saisonal Reh-, Dam- und Schwarzwild, auch verarbeitet zu Mettwurst, Leberwurst, Bratwurst ...

Es gibt nur Sitzgelegenheiten draußen, ohne Überdachung. Für Kinder gibt es viel Platz zum Spielen. Überall auf dem Hof verteilt gibt es Sitzgelegenheiten, von wo aus unsere Tiere beobachtet werden können. Wer mehr über die Tiere erfahren möchte, kann gern an einer Tierführung teilnehmen ([bauernhoferlebnisse.de](http://bauernhoferlebnisse.de)).

**Art des Betriebs:** Café, Bauernhofcafé, Landwirtschaft

**Betreiber:** Kathrin Abel-Brauns

Düsternbrooker Weg 2a, 24229 Schwedeneck

**Tel.:** 0174 9338742

**www.gut-birkenmoor.de**



## Region Süd

Plön, Ostholstein, Lübeck, Segeberg,  
Steinburg, Pinneberg, Stormarn und  
Herzogtum Lauenburg

3



59

## Blühend-buntes Binnenland

Altstädte, Landgasthöfe und viel Natur: Die Region Süd lockt mit ländlichem Flair, kulinarischer Vielfalt und zeitlosem Charme.

Fast könnte man hier die Zeit vergessen, wenn es nur keine Uhren oder Smartphones gäbe. So zeitlos und malerisch präsentieren sich die Städte und Gemeinden der Region Süd. Trotz ihrer modernen Infrastruktur verströmen sie das Flair geschichtsträchtiger Altstädte und locken mal mit dem Plöner Schloss, mal mit der Lübecker Altstadt und mal mit einem der schönen Herrenhäuser im Umland. Und obwohl die Ostseeküste auch hier Land und Leute prägt, so liegt diese Region doch zum großen Teil im Binnenland. Zum Wasser ist es jedoch nirgends weit. Denn einer der vielen Seen ist immer ganz in der Nähe.

Von zeitlos bis kreativ und modern präsentiert sich auch die Küche in den vielen Gasthäusern der Binnenland-Region. Aber egal, wo man einkauft oder einkehrt, eines haben die Höfe, Hofläden und Herrenhäuser gemeinsam: den Anspruch, mit handverlesener Qualität zu überzeugen.





## Landgasthaus & Hotel Zum Dückerstieg

Das Landgasthaus und Hotel mit Tradition an der tiefsten Landstelle Deutschlands überzeugt mit Frische und Qualität.

Ein hübsches, gemütliches Restaurant mit ländlichem Flair, in dem saisonal und regional gekocht wird. Klassiker wie gebratene Scholle in Speckbutter schmecken ebenso gut wie rosa gebratene Entenbrust mit Feigensoße auf Rauch-Nuss-Spitzkohl mit Kartoffelkräpfen.

**Art des Betriebs:** Landgasthof, Restaurant

**Betreiber:** Inga und Frank Prüß

Dückerstieg 7, 25554 Neuendorf-Sachsenbande

**Tel.:** 04823 92929

**www.dueckerstieg.de**



## Fien tu Huus

Willkommen bei Fien tu Huus. Schön, dass Du da bist! Hier haben die Qualität des Angebotes und das Wohl der Gäste höchste Priorität. Es wird ausschließlich Fleisch und Fisch von Tieren verwendet, denen es gut ging und die mit bestem Futter gefüttert wurden. Das Gemüse ist regional und saisonal. In Bezug auf die Lieferanten ist dem Team vom Fien tu Huus eine 100 % Transparenz wichtig. Es werden frische, qualitativ hochwertige Lebensmittel ohne Zusatzstoffe aus Schleswig-Holstein, für eine verantwortungsvolle, umweltverträgliche und nachhaltige Produktion und für eine artgerechte Tierhaltung eingesetzt.

Genieß Deine Zeit im Fien tu Huus!

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Mario Büsch

Strandallee 14, 23730 Neustadt in Holstein

**Tel.:** 04561 5598996

**www.fientuhaus.de**





## EinStückLand – Esszimmer

Gute Lebensmittel sind die Basis für ein tolles, gesundes und geschmackvolles Gericht.

Regional und saisonal sind für das Team von EinStückLand nicht nur Wörter, sondern eine Einstellung. Hier vereint sich die Kunst der traditionellen Küche mit modernen Einflüssen und den Zutaten aus der Region. Im Mittelpunkt steht das Tierwohl und das qualitativ hochwertige Fleisch. Du bist Vegetarier? Du bist herzlichst willkommen! Auch für Dich wird hier etwas gezaubert.

Die reguläre Speisekarte ist immer ab 17.00 Uhr verfügbar. Am Samstag und Sonntag gibt es außerdem von 12 bis 15 Uhr einen leckeren Mittagstisch.

**Art des Betriebs:** Restaurant, Landwirtschaft

**Betreiber:** Lina-Louisa Kypke und Hinrich Carstensen  
Segebergerstraße 121, 23863 Kayhude

**Tel.:** 04535 4109561

**www.einstueckland-restaurant.de**



## Die KOCHfabrik Restaurant Goldschätzchen

„Geschmack und Qualität sind für uns untrennbar verbunden. Daher legen wir großen Wert auf die Herkunft unserer Produkte“ sagt der 43-jährige Patrick Diehr, der seit über zwölf Jahren mit seinem Unternehmen „Die KOCHfabrik“ für anspruchsvolles und außergewöhnliches Catering auf höchstem Niveau steht. Sein Restaurant „Goldschätzchen“ auf dem Peiner Hof in Prisdorf bei Pinneberg bezeichnet er gerne als Herz seines Unternehmens: Hier spürt man die LIEBE in jedem Detail, schmeckt sie in jedem Gericht und erlebt sie durch den herzlichen Service.

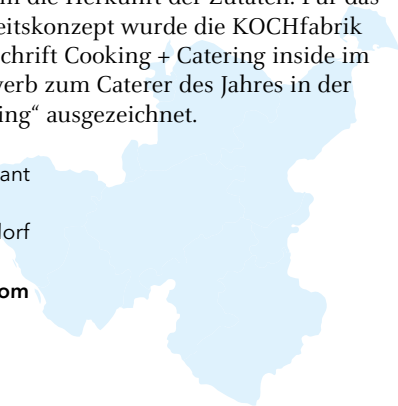
Darüber hinaus betreibt die KOCHfabrik die Eventlocations Goldscheune auf dem Peiner Hof, Klosterschätzchen in Uetersen und den Alte Ziegelei Pavillon bei Elmshorn. Im Zentrum der KOCHfabrik-Philosophie stehen: Nachhaltigkeit in Denken und Handeln; Verantwortung für Mitmenschen und Umwelt; Wissen um die Herkunft der Zutaten. Für das stringente Nachhaltigkeitskonzept wurde die KOCHfabrik 2019 von der Fachzeitschrift Cooking + Catering inside im bundesweiten Wettbewerb zum Caterer des Jahres in der Kategorie „Green Catering“ ausgezeichnet.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Patrick Diehr  
Peiner Hof 7, 25497 Prisdorf

**Tel.:** 04101 6010921

**www.goldschaetzchen.com**







## Landgasthof Kirschenholz

Der Landgasthof zeichnet sich durch gut bürgerliche, holsteinische Küche mit wechselnder saisonaler Speisekarte sowie selbstgebacken Kuchen und Torten aus. Die Gäste werden mit klassischen Rinderrouladen, Rotkohl und Kroketten, verschiedenen Schnitzelvariationen vom Schwein und Geflügel, Steaks, Bauernfrühstück, diversen Salaten, hausgemachtem Sauerfleisch oder mit Eintöpfen und Suppen verwöhnt. Dazu wird ein selbstgebrautes Beer-Bier serviert, welches auch auf der Terrasse oder im großen Garten genossen werden kann. Die Räumlichkeiten neben dem gemütlichen Kaminzimmer und dem frisch renoviertem Saal bieten Möglichkeiten für Feiern aller Art, wie Hochzeitsgesellschaften und Geburtstagsfeste. Auch das umliegende parkähnliche Gelände wird - im Sommer gerne mit einem großen Zelt – auch für Hochzeiten genutzt. Aufgrund der Corona-Lage gibt es hier neben den schon angebotenen hausgemachten Leberwurst und Sauerfleisch, selbst gekochte Fertiggerichte in Gläsern zum Mitnehmen im Bauernladen. Von der guten alten Erbsensuppe, sowie Rindergulasch, Chili Con Carne, Gemüse Eintopf oder Hackbällchen in Soße werden Gerichte aus saisonalen Zutaten ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe gekocht.

**Art des Betriebs:** Brauhaus, Café, Bauernhofcafé, Landgasthof, Landwirtschaft, Restaurant

**Betreiber:** Gaby Overath  
Hauptstraße 4, 24637 Schillsdorf  
**Tel.:** 04394 309  
[www.kirschenholz.de](http://www.kirschenholz.de)



## Himmel und Erde

Das Café und Restaurant Himmel und Erde ist ein Inklusionsbetrieb der Glückstädter Werkstätten. Gemeinsam mit den Werkstattkollegen wird die Gastronomie betrieben. Küche, Service und Hauswirtschaft wird dadurch im täglichen Umgang gelebt.

Jeden Monat hat die Küche ein neues Motto, das saisonale Köstlichkeiten berücksichtigt. Hier werden Ihnen täglich wechselnde Spezialitäten geboten: originell-kreativ oder zeitlos-klassisch, in jedem Fall aus der Vielfalt regionaler Produkte gekocht, abwechslungsreich und vital.

**Art des Betriebs:** Café, Restaurant

**Betreiber:** Glückstädter Werkstätten  
Kirchenstraße 5, 25524 Itzehoe

**Tel.:** 04821 6048234

[www.himmelunderde.sh](http://www.himmelunderde.sh)



PUR

## PUR Bistro Manufaktur

Seit 09.09.2005 am Markt: Unser Bistro hat 24 Sitzplätze im Haus und im Garten weitere 42 Plätze. Es bietet eine typische, gehobene Bistroküche mit regionalen Produkten (davon mind. 60% BIO) als Basis für unsere Rezepte.

Ehrliche, einfache Zubereitung, bei dem der Geschmack der einzelnen Komponenten zum Tragen kommt. Unkomplizierter, freundlicher Service.

**Art des Betriebs:** Bistro, Bude

**Betreiber:** Karl und Margot Hutter GbR  
Neuwerkstrasse 9, 24321 Lütjenburg

**Tel.:** 04381 404147

[www.einfachpurgeniessen.de](http://www.einfachpurgeniessen.de)



FRIEDERIKENHOF  
Landgasthof & Restaurant  
Lübeck

## Friederikenhof Lübeck

Als ehemaliger Gutshof versprüht das Ringhotel Friederikenhof noch heute jede Menge Charme. Fernab von Stress und Hektik liegt der Friederikenhof direkt am Elbe-Lübeck-Kanal und ist zugleich nur zehn Autominuten von der historischen Altstadt Lübecks entfernt.

Im gemütlichen Ambiente des Restaurants können Sie vom kleinen Snack bis zum 5-Sterne-Menü wahre Tafelfreuden erleben. Serviert werden die Köstlichkeiten in gediegenen Räumlichkeiten mit Kamin oder in dem großen Garten.

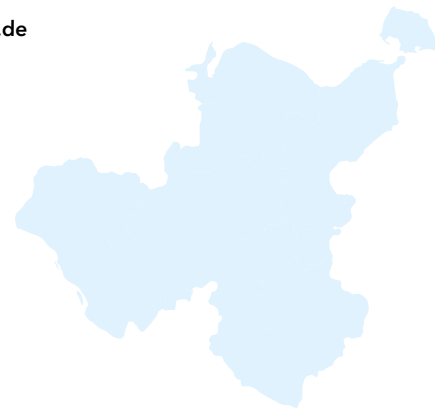
Das Team vom Ringhotel Friederikenhof freut sich darauf, Ihr Gastgeber zu sein!

**Art des Betriebs:** Landgasthof, Restaurant

**Betreiber:** Johann Schulke  
Langjohrd 15-19, 23560 Lübeck

**Tel.:** 0451 800880

[www.friederikenhof.de](http://www.friederikenhof.de)





## Gutsküche Wulksfelde

Einkehren und Ruhe finden in Hamburgs grünem Alstertal. Dazu beste Produkte genießen, die direkt vor der Küche angebaut werden. Mit viel Herz, Handwerksliebe und Leidenschaft führt Familie Gfrörer mit ihrem Team die Gutsküche auf dem Bioland Gut Wulksfelde. Fernab des hektischen Stadtlebens können Sie hier saisonale und nachhaltige Küche erleben.

**Art des Betriebs:** Bistro, Bude, Café, Bauernhofcafé, Landgasthof Landwirtschaft, Restaurant

**Betreiber:** Gutsküche Wulksfelde GmbH,  
Matthias und Rebecca Gfrörer  
Wulksfelder Damm 15-17, 22889 Tangstedt

**Tel.:** 040 6441 9441

**www.gutskueche.de**



## Hotel Restaurant Waldesruh am See

Das Hotel Waldesruh am See verfügt über eine lange Geschichte. 1737 wurde das Anwesen erstmals urkundlich als Haus mit Schankrecht erwähnt. 1763 wurde der Gasthof vom Grafen Friedrich zur Lippe erworben, der ihn zu seinem Jagdschloss und Ruhesitz machte. Den Namen „Waldesruh“ erhielt das Anwesen 1894. Im Jahr 1896 ging das Waldesruh in den Besitz des Fürsten Otto von Bismarck über. Den bis heute erhaltenen Namen „Hotel Waldesruh am See“ erhielt das Haus 1937. Nach Kriegsende machte es sich Fürstin Ann-Mari von Bismarck zur Aufgabe, jeden Raum liebevoll mit antiken Möbeln aus aller Welt individuell einzurichten. 1969 pachtete die Familie Götz das Hotel. Deren Tochter Kathrin Gehl stieg 1997 mit ein und leitete das Unternehmen bis September 2020. Im Oktober 2020 übernahm Susen Erdmenger das Juwel am Rande des Sachsenwaldes als neue Gastgeberin. Gemeinsam mit ihrem Team begannen umfangreiche Renovierungsmaßnahmen für eine offene, freundlich einladende Optik, die den traditionellen Charme des Hauses hervorhebt und unterstreicht. Zu Beginn des neuen Jahres überraschte die WaldesRuh-Familie mit einem neuen Mitglied. Christian Möller wurde als zweiter Gastgeber neben Susen Erdmenger begrüßt.

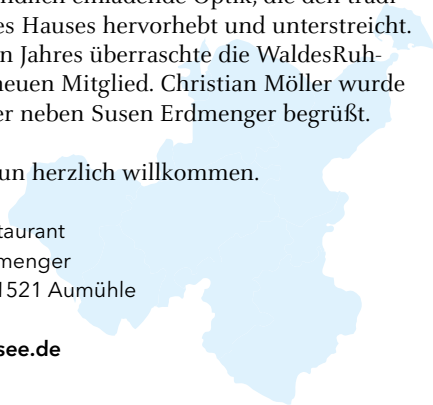
So heißen wir Sie nun herzlich willkommen.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Susen Erdmenger  
Am Mühlenteich 2, 21521 Aumühle

**Tel.:** 04104 69530

**www.waldesruh-am-see.de**





## Restaurant Rolin im Hotel Cap Polonio

Das Hotel „Cap Polonio“ gehört zur Geschichte Pinnebergs. Mit dem aus einem Luxusliner der 1920er Jahre eingebauten Mobiliar verzaubert der Denkmalgeschützte Familienbetrieb seit Generationen die Gäste.

Speisen wie einst in der ersten Klasse des Drei-Schrauben Luxus Liners „Cap Polonio“ lässt es sich bei Küchenchef Marc Ostermann im mehrfach ausgezeichneten Restaurant „Rolin“, welches nach dem damaligen Kapitän benannt ist. Tradition und Moderne spiegeln sich in gelebter Gastlichkeit und weltoffener handwerklicher Küche wider.

**Art des Betriebs:** Restaurant

**Betreiber:** Familien Harder, Harder-Lobe, Ostermann, Wulf  
Fahltskamp 48, 25421 Pinneberg

**Tel.:** 04101 5330

**www.cap-polonio.de**



# Hochwertig, regional, gesund und nachhaltig

Gutes – nicht nur vom Hof



## Manchmal liegt das Gute so nah

So viele von uns sehnen sich danach: gesunde Ernährung mit hochwertigen, regionalen Lebensmitteln von Höfen und Produzenten direkt bei uns um die Ecke. Das kann doch nicht so schwer sein. Dachten wir uns auch.

GUTES VOM HOF.SH ist unser Weg, regionale landwirtschaftliche Betriebe und Produzenten aus Schleswig-Holstein mit den digitalen Möglichkeiten unserer Gegenwart zu verbinden.

Als Direktvermarktungsportal schafft GUTES VOM HOF.SH online einen Ort, an dem Menschen, die regionale Lebensmittel und Produkte suchen, mit den Erzeuger:innen aus ihrer Nähe zusammenkommen. Daneben finden sich auch interessante Rezepte, jede Menge Informationen zu heimischen Produkten und Hinweise zu Wochenmärkten oder Veranstaltungen, die so richtig Lust auf den regionalen Genuss machen.

Das Einkaufserlebnis direkt auf dem Hof – beginnt jetzt von der heimischen Couch aus. Damit ist das Portal die zeitgemäße Antwort auf die zunehmende Nachfrage nach regionalen und saisonalen Produkten direkt vom Erzeugerbetrieb.

Denn immer mehr Verbraucher:innen möchten wissen: Wie werden die Produkte hergestellt? Was ist drin? Wie werden die Tiere gehalten? Wo kommt das Gemüse her? Antworten auf diese Fragen gibt es bei GUTES VOM HOF.SH direkt aus erster Hand.



Ob Landgasthof, Sternerestaurant oder Café – viele Gastronomiebetriebe in Schleswig-Holstein verwenden regionale Produkte direkt vom Hof und vom Handwerksbetrieb. GUTES VOM HOF.SH zeigt, welcher Hof welches Restaurant beliefert. Das stiftet Wertschätzung. Für hochwertige Lebensmittel und ihre Herkunft – und trägt direkt zum Erhalt traditioneller Betriebe in der Region bei.

Übrigens: Das Portal GUTES VOM HOF.SH wurde von der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein entwickelt und mit Unterstützung des Landwirtschaftsministeriums realisiert.



## Impressum

### Herausgeber:

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein,  
Fachbereich Gütezeichen,  
Grüner Kamp 15-17,  
24768 Rendsburg,  
lksh.de

### Konzeption, Redaktion, Gestaltung:

New Communication GmbH & Co. KG, Kiel,  
new-communication.de

### Bildnachweise:

S. 6, istockphoto.com, AlexRaths;  
S. 8, istockphoto.com, Weim;  
S. 13, Hilbert Fotografie  
S. 20, istockphoto.com, Лилия Альбертовна Галеева;  
S. 27, Anngregret Hultsch  
S. 29, (1) Andrea Flak  
S. 29, (2) Carolin Wehmer  
S. 55, Charlys Tochter  
S. 57, istockphoto.com, numismarty, Frederick Doerschem,  
kama71 (2x), eyewave (2x), SteffenHoejager;  
S. 63, Chris Hartwich  
S. 71, istockphoto.com, Claudiovidri, prill, BiancaGrueneberg,  
antagonist, Angelika, Jan-Otto, eurotravel;  
S. 74, istockphoto.com, Bosca78

Gefördert durch das  
Land Schleswig-Holstein:



**Schleswig-Holstein**

Ministerium für Landwirtschaft,  
ländliche Räume, Europa  
und Verbraucherschutz

Landwirtschaftskammer  
Schleswig-Holstein  
Fachbereich Gütezeichen

Grüner Kamp 15-17  
24768 Rendsburg

T +49 4331 9453-406  
F +49 4331 9453-409  
info@gqsh.de

[gqsh.de](http://gqsh.de)

**Schleswig-Holstein**  
Der echte Norden

