



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Gütezeichen Schleswig-Holstein
- Die Pioniere -



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Gütezeichen Schleswig-Holstein



- Erstes Gütezeichen für Lebensmittel in Deutschland (1965)

Zeichenträger:

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein

Vergabe durch den
Qualitätsausschuss bei der
Landwirtschaftskammer



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Qualitätsausschuss bei der LKSH



- Vorsitz: Präsidentin der LK,
 - ständiger Vertreter GF LK
 - 1 Vertreter aus der Geschäftsführung der IHK
 - 4 Vertreter der landwirtschaftlichen Erzeugung
 - 4 Vertreter der Ernährungsindustrie / des Handels (LEH)
 - 1 Vertreter des Ernährungshandwerks
 - 2 Vertreter der Verbraucher
 - 1 kooptiertes Mitglied des Landtages
- (Jedes Mitglied hat eine Stellvertreter:in)

Benennung durch LKSH, IHK, BVSH, Genossenschaftsverband,
Handwerkskammer und Verbraucherzentrale



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein



Verleihungsverfahren

- Betriebsbegehung durch Mitarbeiter Gütezeichen
- Nachweis Qualitätssicherungssystem
- Produktprüfung durch akkreditiertes Labor

Nur wenn die Qualitäts- und Prüfbestimmungen erfüllt sind:

- Vorstellung des Produktes im Qualitätsausschuss



Qualitätssicherung Gütezeichen



Hohe Produktqualität

- ✓ Prüfung mindestens jährlich
- ✓ Sensorik: Aussehen, Geruch, Geschmack
- ✓ Analytik: z.B. Salzgehalt, Fettgehalt,
Anteil hochwertigen Fleisches, Mikrobiologie

Prozessqualität:

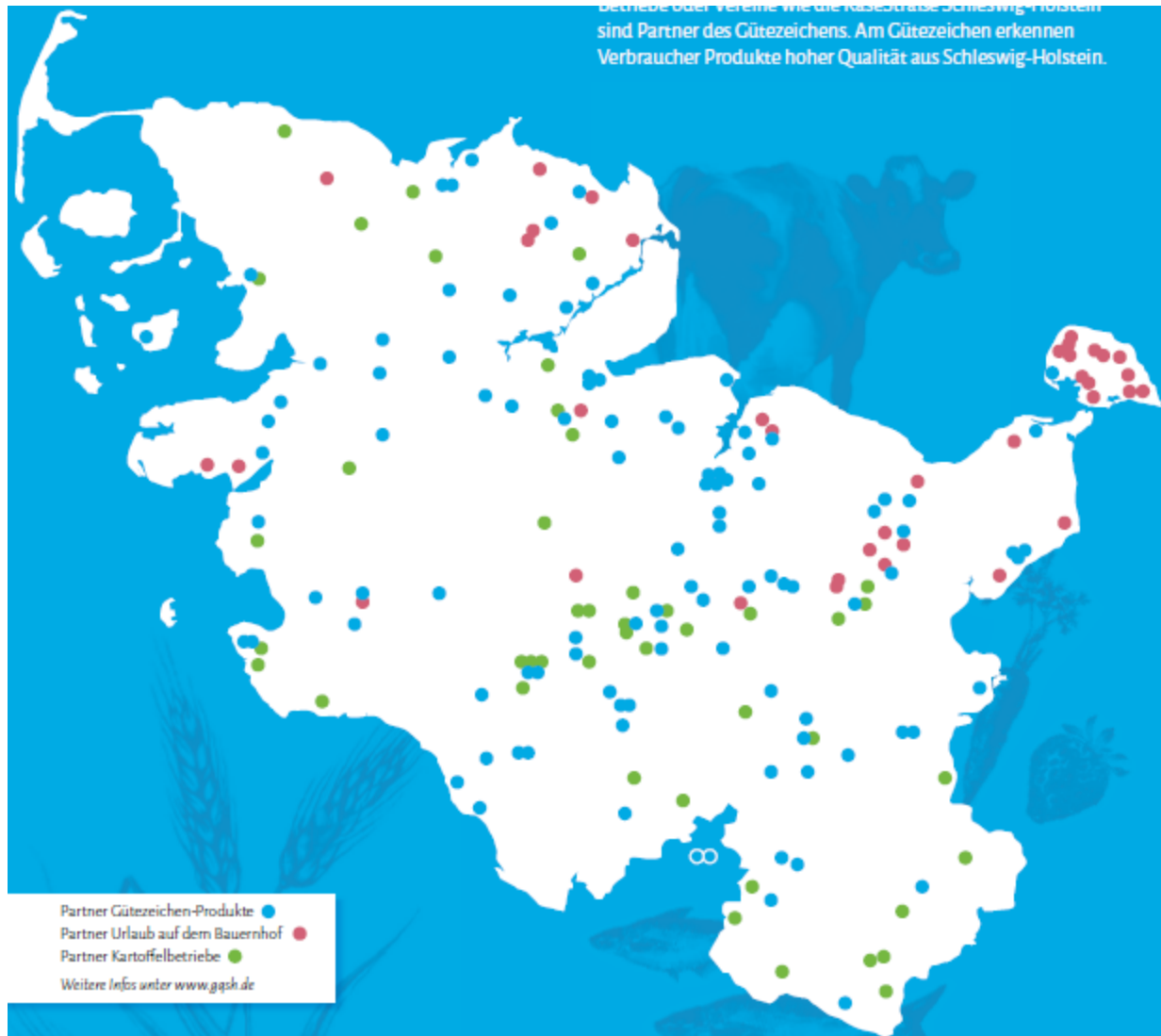
- ✓ Extern kontrolliertes QMS im Betrieb

⇒ **Premiumprodukte aus der Region**





Land- und Ernährungswirtschaft



Über 250 Betriebe der Land- und Ernährungswirtschaft

- 63 Betriebe Ernährungswirtschaft
- Über 180 landwirtschaftliche Betriebe

Verschiebung in der Mitgliederstruktur

- Jahresbeitrag abhängig vom Gesamtumsatz
- zunehmend Kleinstbetriebe und Landwirtschaft (248 €/a)
- große Unternehmen abnehmend (bis zu 15.333 €/a)
- Personeller Aufwand für Mitgliederbetreuung steigt

Ernährungswirtschaft	63
Urlaub auf dem Bauernhof	30
GZ-Kartoffeln	44
Karpfen	6
Eier	13
Zierpflanzen	16
Markenfleisch	77

Warum?



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein

Was sind Ihre ersten Gedanken zum Gütezeichen SH?

„In **Verbindung mit unseren Produkten** schafft es alles, was wir erreichen **wollten.**“

Wirksamkeit

„Vertrauen schwindet, da braucht man ein Gütezeichen, das für Vertrauen sorgt als **Anker in unsicheren Zeiten.**“

Vertrauen



„Letztendlich entscheidet das **Produkt!**“

Wirksamkeit

„Sehr hoch **standardisiertes** Gütezeichen, um die **Herkunft besonderer Produkte** zu kennzeichnen und auch die **Qualität der Produkte** hervorzuheben.“

Qualität

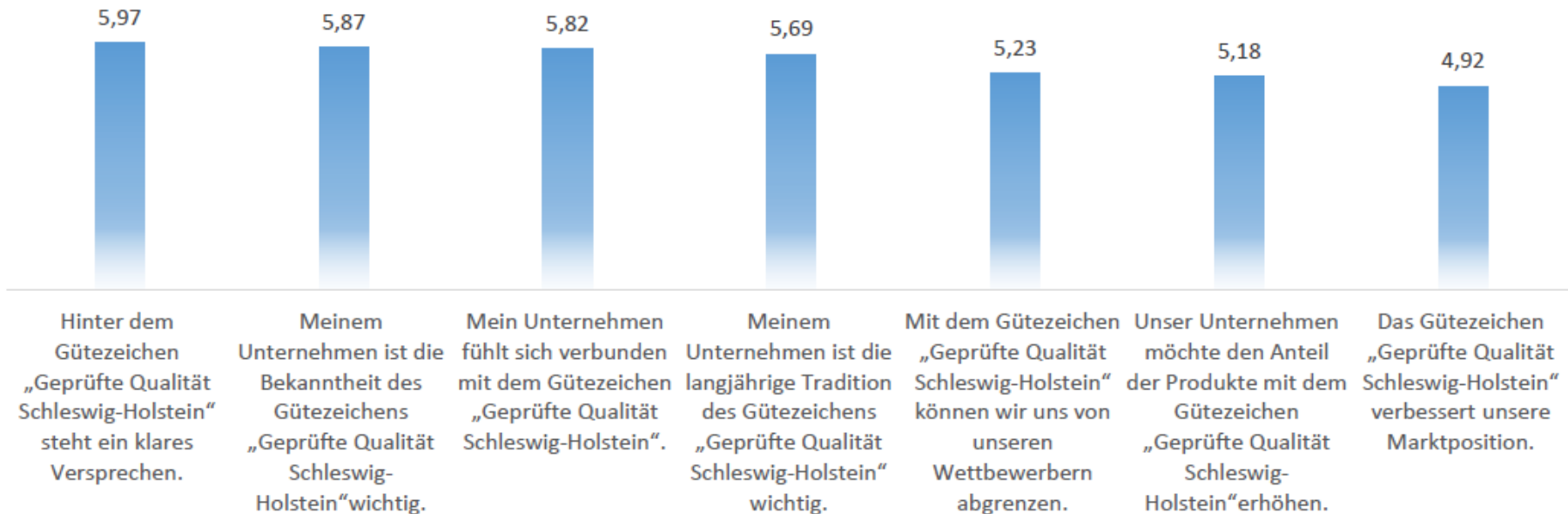


Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Warum?



Das Gütezeichen "Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein"



Regionalitäts- und Qualitätsstrategie SH



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Gemeinschaftsmarketing



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Megatrend Regionalität – new generation



Gemeinsame Aussage

- Hohe Qualität
- Regionaler Bezug
- Breite Produktpalette
- Gemeinsame Marke



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein



Zielgruppe Verbraucher

- Zusatznutzen durch Qualität und Regionalität
- Identifikation mit der Heimat-/Urlaubsregion
- Genussaspekt

Zielgruppe Firmen und Handel

- Ergänzung der eigenen Kommunikation
- Unabhängige Qualitätsaussage
- Nutzen des anhaltenden Regionalitätstrends



Gemeinschaftsmarketing



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Verkostungen im LEH

Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

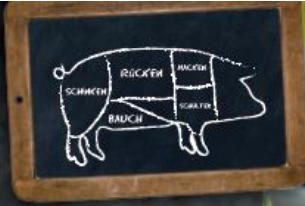
Gemeinschaftsmarketing



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein

Einige Tipps rund um gutes Fleisch aus Schleswig-Holstein



Schweinefleisch kann auf ganz unterschiedliche Weise zubereitet werden: geschmort, gegrillt, kurzgebraten und gekocht im Eintopf. Wir haben einige Arten zusammengestellt, wie man Schweinefleisch zubereitet. Grundsätzlich gibt es vier Teile vom Schwein, aus denen die bekanntesten Fleischstücke geschnitten werden: Rücken, Schulter, Bauch und Schinken.

Das Fleisch muss lange genug gegart werden. Empfehlungen zufolge sollte z.B. Schweinefilet eine Kerntemperatur von 65 °C erreichen (benutzen Sie ein Bratenthermometer, das Sie an der dicksten Stelle des Stückes einstecken). Denken Sie daran, dass die Temperatur im Inneren eines großen Fleischstückes immer noch ansteigt, auch wenn Sie das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Sorgen Sie also dafür, dass ein gutes Stück Fleisch nicht zu sehr gegart wird.

Ein gutes Filet darf innen noch leicht rosa sein. Auch Schweinefleisch, das bis 70 °C gebraten wurde ist meistens innen noch rosig. Das hängt von der gewählten Garmethode ab. Es bedeutet aber nicht, dass das Fleisch für den Verzehr nicht sicher ist. Nur Hackfleisch bildet hier die Ausnahme, es sollte immer komplett durchgegart verzehrt werden. Bei Schweinefleisch mit kurzer Bratzeit (z. B. Minutensteaks aus dem Schweinerücken) prüfen Sie ganz einfach mit dem Gabelrücken, ob das Steak durch ist. Wenn es bei leichtem Druck kaum noch nachgibt, ist es gar und sollte aus der Pfanne, damit es zart bleibt und nicht zu fest wird.

Vor der Zubereitung ist die richtige Lagerung aber das A und O. Nach dem Kauf sollten Sie das Fleisch bei 4 °C im Kühlschrank lagern und bis zum angegebenen Verbrauchsdatum verzehren.



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein

**BESSER—
WEIL'S VON HIER IST**



REWE

Frisches Qualitätsfleisch aus Schleswig Holstein

REWE

Frisches Qualitätsfleisch aus Schleswig Holstein

Presse und Öffentlichkeitsarbeit (print)



**Pressespiegel
2020**

www.gqsh.de



Pressespiegel (165 Seiten)

- > 80 Artikel
- > 3,5 Mio Auflage
- > 7 Mio Kontakte

Eigene Veröffentlichungen

Gutes vom Hof-Broschüre
(Auflage 50.000)

GeschmaQ
(Auflage 60.000)



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Start in die neue Ziegenkäsesaison auf Hof Kruse

RELLINGEN Von regionalen Feinschmeckern schon lang erwartet, hat gestern die Saison für Ziegenkäse begonnen. Erst seit wenigen Wochen verarbeiten die Käser wieder Milch zu leckeren Käsespezialitäten, von denen jetzt die ersten Laibe die erforderliche Reife zum Verzehr haben. Peter Levsen Johannsen, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, sprach auf dem Hof der Familie Kruse (Foto) über die Besonderheit der beliebten Spezialität. Über 100 Ziegen liefern dem Familienbetrieb die erforderliche Menge Milch für verschiedene Käse, Quark und Butter.

Seite 11

QAYUMI

Eigene Berichte

Saisoneroöffnung für Schafs- und Ziegenkäse der KäseStraße

Die Qualität steht im Vordergrund

Reichlich Spezialitäten aus Milch von kleinen Wiederkäuern wurden bei der diesjährigen Eröffnung der Saison für Ziegen- und Schafskäse im Kreis Pinneberg vorgestellt. Aus ganz Schleswig-Holstein waren Produzenten angereist, um die bewährten und neuen Sorten des Jahres vorzustellen. Peter Levens Johannsen, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, eröffnete zusammen mit Cindy Jahnke, Vorsitzende der KäseStraße Schleswig-Holstein, die Saison auf dem Betrieb „Kruses Hofmilch“ in Rellingen.

Ziegen- und Schafskäse ist in vielen Betrieben im Winter nicht oder nur eingeschränkt verfügbar. Denn in dieser Zeit sind die Milchziegen und -schafe tragend und stehen trocken. Die erste Milch des neuen Jahres ist dann ausschließlich den Lämmern vorbehalten. Erst seit wenigen Wochen verarbeiten die KäserInnen und Käser wieder Ziegen- und Schafsmilch zu leckeren Käsespezialitäten. Auch auf dem Betrieb „Kruses Hofmilch“ haben jetzt die ersten Käse die erforderliche Reife zum Verzehr.

„Familie Kruse hat ihren generationenübergreifenden Betrieb erfolgreich an die Erfordernisse und Möglichkeiten des heutigen Marktes angepasst“, zeigte sich Peter Levens Johannsen beeindruckt und meinte weiter: „Die hochwertigen Produkte aus der eigenen Verarbeitung werden durch eigen-



Peter Levens Johannsen, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, lobte das Engagement des KäseStraßen-Vorstandes: Cindy Jahnke (r.) und Kirsten Möllgaard (li.) hatten gemeinsam mit den Käsern die Saisoneroöffnung organisiert.

Fotos: Sandra van Hoom

ne Mitarbeiter direkt an die Kunden verkauft. So gelingt es, den besonderen Mehrwert zu vermitteln und auch die speziellen Ziegenmilchprodukte erfolgreich zu platzieren.“

Kruses Hofmilch

„Die eigene Vermarktung der Produkte ist eines der Erfolgsrezepte der Familie Kruse. Bereits seit fünf Generationen wird der Milchviehbetrieb im Kreis Pinne-

berg bewirtschaftet. Die Entscheidung für den Aufbau einer eigenen Verarbeitung und Vermarktung fiel vor über zwölf Jahren“, berichtet die Betriebsleiterfamilie. Heute werde bereits ein Drittel der Kuhmilch sowie die gesamte Ziegenmilch von der eigenen Hofmeierei verarbeitet. Dabei stelle die Qualität im Vordergrund. Betriebsleiter Hans-Hinrich Kruse erklärt: „Unser Ziel ist es, die wertgebenden Inhaltsstoffe der Kuh- und Ziegenmilch weitestgehend zu erhalten. Deshalb wird die Milch le-

diglich schonend erhitzt und abgefüllt. Auf eine Homogenisierung verzichten wir zugunsten der Qualität und des guten Geschmacks.“

Etwa 200 Milchkühe und 100 Ziegen mit Nachzucht werden täglich zweimal gemolken. Im Ziegenstall dominiert die Deutsche Weiße Edelziege, aber auch etwa 30 robuste Kreuzungen aus Toggenburger Ziegen und Thüringer Walkziegen sind bei den Kruses zu Hause.

Der Einsatz und das Qualitätsversprechen der Familie tragen schon lange Früchte: Auf über 20 Wochenmärkten, im Hofladen und bei ausgewählten Einzelhändlern für den Stammkunden und auch neu als Zusammenschluss überwiegend Kunden Milch, Joghurt, Quark und direktvermarktender Betriebe Käse aus dem Familienbetrieb.

Seit vielen Jahren ist „Kruses bindet 26 handwerkliche Käserel-Hofmilch“ Mitglied der KäseStraße im ganzen Land. In der gemeinsamen Öffentlichkeitsarbeit und im Marketing werden die heimischen Käsespezialitäten weit über Schleswig-Holstein hinaus beworben. Die Käsekultur im echten Norden wird gefördert und die Nachfrage nach regionalen Produkten gestärkt. Der Fachbereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer unterstützt diese Aktivitäten. Für Kindergärten und Schulen gibt es speziell für den Bereichs Erlebnispause freuten wir uns alle, dass die Produktion des neuen Jahres wieder begonnen hat.“ Bei der Saisoneroöffnung stellten insgesamt fünf Produzenten die Produkte von etwa zehn Käserelen aus ganz Schleswig-Holstein vor. Viele der individuellen Erzeugnisse der KäseStraße findet man nur in den kleinen Handwerksbetrieben.“

KäseStraße Schleswig-Holstein

Der Verein KäseStraße Schleswig-Holstein wurde vor 18 Jahren



Malte Solterbeck und Monika Vollquardsen präsentierten die Bio-Schafskäsesortimente aus Owschlag und Teitenbüll.

BAUERNBLATT | 12. Mai 2018



Lisa Petersen befüllt regelmäßig den Regimaten vor dem Rellinger Hofladen. Auch außerhalb der Öffnungszeiten gibt es so frische Produkte vom Hof. Den Weg zum Hofladen der Familie Kruse und zu allen besuchten Wochenmärkten weist das Online-Portal Gutes vom Hof.SH.

ländlichen Strukturen in Schleswig-Holstein sowie der Erhalt der Vielfalt der heimischen Erzeugnisse sind den Direktvermarktern der KäseStraße ein zentrales Anliegen. Mit den neuen Produkten aus Schafs- und Ziegenmilch ist auch für dieses Jahr eine rege Verbraucher-Kommunikation sicher gestellt. Ob junger Ziegenfrischkäse aus Rellingen oder lang gereifter, alter Schafskäse aus Owschlag: Die Genuss-Saison ist eröffnet.

Schafs- und Ziegenkäse online finden

Viele der KäseStraße-Spezialitäten sind nur direkt beim Erzeuger

im Hofladen oder auf ausgewählten Wochenmärkten zu finden. Hier hilft das Online-Portal www.gutes-vom-hof.sh der Landwirtschaftskammer bei der Suche nach dem Lieblingskäse. Die Datenbank weist den Weg zu den Produzenten, entweder klassisch am Computer oder mobil über Handy und Tablet. Peter Levens Johannsen betont: „Die Kunden interessieren sich zunehmend für die Herstellung ihrer Lebensmittel, die Tierhaltung und die Menschen hinter den Produkten. Mit dem Direktvermarkter-Portal geben wir viele Informationen und stellen den Kontakt zwischen Erzeuger und Verbraucher her.“



Geprüfte Qualität

Schleswig-Holstein

Verbraucher | 25

FAZIT

Die KäseStraße Schleswig-Holstein bietet ein breites Sortiment an Schafs- und Ziegenkäse aus der Region. Diese handwerklichen Spezialitäten werden vor allem in Familienbetrieben hergestellt und überwiegend direkt verkauft. Im direkten Gespräch mit dem Kunden können die Qualität und die Erzeugung der Produkte transparent vermittelt werden, sodass in vielen Fällen eine höhere Wertschöpfung möglich ist. Die Betriebe nehmen dafür eine hohe Arbeitsbelastung und ein vielfältiges unternehmerisches Risiko in den verschiedenen Produktions- und Vermarktungsschritten auf sich. Aktive Erzeugerzusammenschlüsse wie die KäseStraße Schleswig-Holstein bewahren ihr Angebot gemeinsam, vermitteln Wissen und generieren so Aufmerksamkeit und neue Kundenkreise.

Sandra van Hoom
Landwirtschaftskammer
Tel.: 0 43 31-94 53-400
svanhoom@lkhsh.de



Katrin, Hans-Hinrich und Stefan Kruse (v. li.) sind sich sicher: Der generationenübergreifende Zusammenhalt in der Familie ist eines der Erfolgsgeheimnisse des Betriebes.



Die Milchziegen werden bei Familie Kruse im offenen Laufstall auf Stroh gehalten. Neben der Deutschen Weißen Edelziege setzen die Kruses auch auf robustere Kreuzungen.



Landwirtschaftskammer
Schleswig-Holstein



Im (Güte-)Zeichen der Regionalität

Von Kartoffeln, Krabben bis Katenschinken und Küstennebel



Arne Petersen, Geschäftsführer der Messe Husum (r.), führte den Ausschuss, der unter dem Vorsitz der Kammerpräsidentin Ute Volquardsen (Mitte) tagte, über die Messe. Eckhard Voss (li.) informierte über seine Medien.

Foto: Sandra van Hoorn

Kürzlich tagte der Qualitätsausschuss in Husum. Der Ausschuss war zu Gast in den Husumer Messehallen, wo gerade die Nordgastro stattfand. Den Vorsitz des Gremiums hatte in Husum erstmals Ute Volquardsen, Präsidentin der Landwirtschaftskammer, übernommen. Sie wird den Vorsitz für die Dauer ihrer Präsidenschaft innehaben und damit künftig die Geschehnisse des Ausschusses maßgeblich mitbestimmen. In der 241. Sitzung wurden unter ihrer Leitung Produkte der Osterhusumer Meierei Witzwort sowie des Wurstwarenherstellers Binckebanck neu ins Gütezeichen aufgenommen.

Kartoffeln, Krabben, Katenschinken, Küstennebel – das Interesse an regionalen Köstlichkeiten aus Schleswig-Holstein ist nach wie vor enorm. Innerhalb der vergangenen Wochen fanden mit der Grünen Woche, der Biofach und der Nordgastro in Husum drei wichtige Veranstaltungen mit sehr unterschiedlichen Zielgruppen und Zielsetzungen statt, auf denen der Megatrend Regionalität deutlich zu spüren war:

Zur Internationalen **Grünen Woche** in Berlin kommen überwiegend Endverbraucher in

Redaktion in Magazinen



Hasenkrug ist eine kleine Gemeinde im Kreis Segeberg von zwei Auen umflossen, die sich später in die noch junge Stör ergießen. Familie Hartmann-Paulsen betreibt dort einen Kartoffelanbau. Das ist in Schleswig-Holstein, gerade auf dem leichten, sandigen Boden der Vorgeest, erst einmal nichts Ungewöhnliches. Wohl aber, dass die Familie von Ökonomenat Johann Wilfried Paulsen abstammt. Eben dieser Ökonomenat war einer der ersten deutschen Kartoffelzüchter und hat laut Lippischer Landeszeitung »bahnbrechend gewirkt«. Er verstarb 1991 auf seinem Gut Nassengrund in Nordrhein-Westfalen. Zum Züchter wurde der Autodidakt, als 1845 zum ersten Mal die bis dato unbekannte Pilzkrankheit der Kraut- und Knollenfäule in Deutschland grassierte, die zu einer Vernichtung der Kartoffelernte führte. Aus der Not heraus entstand die erste »Kartoffelzüchtstätte« Deutschlands.

Exklusive Kartoffeln

Nachfahre Ralf Hartmann-Paulsen (57) ist heute Ackerbauer mit Leib und Seele. 1986 kaufte er den Betrieb in Hasenkrug. Damals baute er Grünkohl, Karotten und Buschbohnen an. Heute ist er einer der exklusiven schleswig-holsteinischen Kartoffellieferanten für EDEKA Nord, die sich in der »Holstein Kartoffel Vertriebs GmbH« zusammengeschlossen haben. Sohn Tjark sagt stolz: »Unsere Familie hatte schon immer mit der Knolle zu tun.« Das wird wohl auch so bleiben, denn Tjark ist 2019 mit seinen 23 Jahren im Betrieb eingestiegen.

Heute bauen die beiden auf 220 Hektar Kartoffeln an. Mit den vier Kollegen der »Holstein Kartoffeln« verantworten sie ein Zehntel der Anbaufläche im Land. Der Anfang war aber weitaus kleiner. Ralf startete mit der Sorte »Linda« in der 2,5-Kilo-Tüte, die bis heute noch im Sortiment ist. Damals kam der erste Großauftrag des Handels: sechs Rollcontainer mit Kartoffeln.

Heute beschäftigt der Ackerbauer neun weitere Mitarbeiter, die von der Ernte im vollautomatischen Kartoffelernter bis zur Verpackung und Auslieferung alles machen. Ralf Hartmann-Paulsen sieht darin einen großen Vorteil. Das System der »Holstein Kartoffeln«-Bauern ist seiner Erkenntnis nach in Deutschland einmalig und sorgt dafür, dass mehr Wert auf geschmackvolle Sorten gelegt wird. Denn er ist als Ackerbauer direkt dem Verbraucher gegenüber verantwortlich.

Natürlich wird die Linda weiter in Ehren gehalten, »das ist heute keine Kartoffel mehr, sondern eine Marke« schmunzelt der Landwirt. Er baut daneben aber viele weitere Sorten an: Gloria, Allians, Belara oder Isabella als festkochende Sorten, Colomba oder Madeira als vorwiegend festkochende und Sunita oder Lilly als mehligke Sorten – um nur einige zu nennen.



Ralf Hartmann-Paulsen und sein Sohn Tjark haben sich ganz und gar der Kartoffel verschrieben. Verschiedene Sorten der mehrmaligen Knollen produzieren sie auf 220 Hektar.

Neue Wege gehen

Doch klangvolle Namen reichen dem heutigen Kartoffelbauern aus Hasenkrug nicht. Jede neue Kartoffel muss sich einem betrieblichen »Schönheitswettbewerb« stellen. So wird sie erst ohne Beregnung angebaut, um zu zeigen, wie sie mit Witterungsstress zurechtkommt. Sie muss gleichmäßig wachsen und äußerlich ansprechend sein. Viel wichtiger aber sind die inneren Werte. Das klärt eine »Kartoffelgeschmacksprobe«. Es ist eine Art Blindverkostung, in der mehrere Sorten bereitgestellt und geschmacklich bewertet werden. »Prüft das Gut! Beinhaltet das Beste!« Das war das Motto des ehrwürdigen Vorfahren von Gut Nassengrund, und auch die Nachfahren Ralf und Tjark Hartmann-Paulsen sehen das bis heute so.

Umweltschonender will er werden, indem er so genannte Zwischenfrüchte anbaut, die zwischen den Hauptfrüchten wachsen und dem Humusaufbau ebenso dienen wie der Wasserhaltefähigkeit des Bodens. Im EDEKA-Regionalmarkenprogramm »Unsere Heimat – echt & gut« ist der Hof zudem verpflichtet, die schon strengen gesetzlichen Grenzwerte beim Pflanzenschutz noch einmal um die Hälfte zu



Nur die besten der Kartoffeln kommen in den Handel, denn für die Familie Hartmann-Paulsen ist eine erstklassige Qualität das wichtigste Ziel ihrer Arbeit.

unterschreiten und schafft das ohne Probleme. Gleich fünf Zertifizierungen hat der Betrieb: Angefangen bei einer Risikoanalyse im Anbau und Nitratwertmessungen in der Kartoffel über Sozialstandards und eine lebensmittelkonforme Verpackung bis hin zur geprüften Regionalität. Am bekanntesten sind sicherlich das Gütezeichen Schleswig-Holstein und das Regionalerzeugnis.

*In der Natur gleicht
kein Jahr dem anderen.*

Der wissbegierige Tjark probiert sich inzwischen auch an Süßkartoffeln, zählt aber derzeit noch mehr Lehrszeit, als er damit erlost. Aber: »Man darf auch mal hinfallen, muss dann aber wieder aufstehen und seine Erfahrung ansetzen.« Mit seiner Einstellung ist er in der Landwirtschaft gerade rich-

tig, denn in der Natur gleicht kein Jahr dem anderen. Derzeit fragt er sich: Wie kommt man ohne Glyphosat aus, dem bekannten und inzwischen berüchtigten Totalherbizid? Die Diskussion um ein eigentlich brauchbares Mittel habe die Landwirtschaft durch eine übertriebene Anwendung selbst verschuldet, kritisiert Vater Ralf. In Hasenkrug wird in Zukunft mehr gepflügt und gegrabert, möglichst flach, um die Bodenstruktur zu erhalten.

Nur die schönsten Knollen

Heute darf die Knolle gerne schick in Schale sein, denn das Auge ist mit. Der Handel bevorzugt bestimmte Kartoffelgrößen im Beutel. Ein Teil der Kartoffeln wird aus optischen Gründen aussortiert, sodass am Ende nur die »Topmodels« im Laden landen, etwa 70 Prozent des Ertrages. Der Rest geht ins Viehfutter oder die Biogasanlage und wird so zumindest verwertet.

Mit der »Holstein Kartoffeln« wollen nicht nur Ralf und Tjark Hartmann-Paulsen, sondern die Kollegen insgesamt das Verbraucher-Band neu stärken. Der Frischverzehr ist seit Jahren rückläufig, die Einheiten werden kleiner. Demnächst wird der Betrieb Kartoffeln im 800 Gramm-Säckchen anbieten. Doch Ralf hofft, dass durch die Corona-Krise das Bewusstsein steigt für die Sicherheit, die regionale Lebensmittel geben, und für die Freude, die das Kochen am eigenen Herd auslösen kann.

www.hartmann-paulsen.de



Geprüfte Qualität aus Schleswig-Holstein

Gold der Inkas



von Jens Mecklenburg

Dolle Knollen aus Handewitt

Sie heißen Afra, Anabel, Belana, Leyla und, Linda. Sie tragen ein gelb-rosa oder ein gelb-bräunliches Kleid, ein blaues oder feurig rotes. Oboval oder rund, schlank oder dick: Die Norddeutschen lieben sie alle. Und nicht nur die Männer sind heiß auf sie. Die Rede ist von Kartoffeln, den dollen Knollen, von denen jeder Bundesbürger 70 Kilogramm im Jahr verspeist, des Deutschen liebste Speise. Was darf es sein? Mehliges Kartoffeln oder fest kochende? Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelsalat, Pellkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Kartoffelpuffer, Kartoffelknödel, Kartoffelbrei? Unendlich sind die Möglichkeiten der Zubereitung.

Später Erfolg

In den Andenstaaten Südamerikas wurde sie schon vor rund 2.000 Jahren kultiviert. Im 16. Jahrhundert kam das „Gold der Inkas“ dann auch nach Deutschland, doch es brauchte noch 200 Jahre bis der Erdapfel, die Kartoffel, auch hier heimisch und populär wurde. Erst während der großen Hungersnot im 18. Jahrhundert überwand die Bevölkerung ihre Skepsis gegenüber der bis dahin für giftig gehaltenen Knolle. Trotz großer Hungersnöte konnte Friedrich der Große der bäuerlichen Bevölkerung die damals noch exotische Pflanze nur durch eine List schmackhaft machen. Er ließ ein Kartoffelfeld nahe Berlin von seinen Soldaten streng bewachen. Sein Plan ging auf: Was wie ein Schatz bewacht wird, muss wertvoll sein. Im Siebenjährigen Krieg (1756-1763) wurde die Kartoffel dann endgültig zu einem Grundnahrungsmittel. Weil sie gesund ist und einfach gut schmeckt. Heute zählt die Speisekartoffel zu den beliebtesten Lebensmitteln in Deutschland, besonders im Norden.

Kartoffelfeldorado

Das Land zwischen den Meeren ist nicht nur das Land, wo der Raps blüht und die Milch in Strömen fließt, sondern auch ein Kartoffelfeldorado. Die große Sortenvielfalt der schleswig-holsteinischen Kartoffelbauern bietet für jeden Geschmack die richtige Knolle. 200.000 Tonnen holen die schleswig-holsteinischen Bauern in bester Qualität jedes Jahr für uns vom Feld. Wie zum Beispiel die Familie Petersen aus Handewitt. Der Landhof von Andree und Frauke Petersen existiert bereits seit 1906 als landwirtschaftlicher Betrieb und hat sich im Laufe der Zeit auf Qualitätspeisekartoffel spezialisiert. Schon seit 1988 tragen ihre Kartoffeln das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ und erfüllen



▲ Andree und Frauke Petersen (oben) – links mit Mitarbeitern

damit höchste Anforderungen an Qualität und Geschmack. Ihre Sorten wie Anabel, Leyla, Linda, Belana gedeihen in den sandigen Böden der Region prächtig. Durch die Bewässerung aus eigenem Brunnen, konnte ihnen selbst die Sommerdürre nichts anhaben. Auf rund 35 Hektar werden die dollen Knollen angebaut. Durch wechselnde Fruchtfolge sind sie immer von bester Güte, nur alle 4 Jahre wird ein Acker für den Kartoffelanbau genutzt. In der Zwischenzeit wächst dort Getreide und Raps. Die Ernte dauert von Juni bis Ende September. Die Familie lässt ihre Kartoffeln auf dem Feld nach der Ernte erstmalig trocknen, bevor die Knollen eingesammelt werden. „Schwatz“ nennt man das im Norden. So werden sie sauber und trocken, kann man sie besser Einlagern.

Hofladen

Seit über 20 Jahren wird auch ein eigener Hofladen betrieben. Was einst mit einer kleinen Verkaufsfläche begann, hat sich im Laufe der Jahre zu einem 200 qm Landhof entwickelt. Natürlich gibt es dort die Kartoffelspezialitäten frisch vom Feld aber auch frisches Gemüse der Saison, Eier, tiefgefrorenes Biofleisch und Biowurstwaren vom Galloway, tiefgefrorene Masthähnchen und Suppenhühner, hausgemachtes Gelee, Honig, Brot und sogar Tierfutter und Gartenbedarf. Hier findet man auch jederzeit kompetente Ansprechpartner in Sachen Kartoffeln. Der Familienbetrieb kurz vor der dänischen Grenze setzt auf gutes Handwerk und Qualität. So schmeckt der Norden – eben „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“.

► Landhof Petersen
Handewitt Busch 6, 24983 Handewitt, Tel. 04608-236
www.bauernhof-petersen.de
www.lksh.de, www.gzsh.de

Das Gütezeichen

Es war das erste Qualitätssiegel für regionale Lebensmittel in Deutschland. Das blau-grüne Gütezeichen der Landwirtschaftskammer „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ steht seit 53 Jahren für traditionell erzeugte heimische Produkte. Alle ausgezeichneten Produkte müssen sich strengen Prüfungen und neutralen Kontrollen unterziehen. Es sind hochwertige regional erzeugte Lebensmittel, die höchste Anforderungen an Qualität und Genuss erfüllen. Das Beste aus dem echten Norden.



Anzeigen



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



**Für Menschen,
die auf echtes
Handwerk
stehen.**

Cindy Jahnke, Gründerin von
„Jahnkes Ziegenkäse“ in Serup
und Vorsitzende des Vereins
„Käsestraße Schleswig-Holstein“.

Schleswig-Holstein und guter Geschmack gehören einfach zusammen. In unserem Käse steckt zum Beispiel das ganze Aroma des echten Nordens: seltsame Luft, saftige Wiesen und die individuelle Handschrift von Käsemeisterinnen und Käsemeistern in rund 25 Betrieben und Hofkäsereien. Die produzieren über 100 Käsesorten – vom würzigen Asche- bis zum milden Ziegenkäse. In geprüfter Qualität, einzigartig im Geschmack und mit echter Liebe zum Handwerk.

www.gqsh.de

Schleswig-Holstein
Der echte Norden



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Eigene Veröffentlichungen



#5/2021

Mit Jubiläums Gewinnspiel

GESCHMAQ

GEPRÜFTE QUALITÄT SCHLESWIG-HOLSTEIN | DAS MAGAZIN

55 Jahre Gütezeichen Jubiläumsspaziergang mit Präsidententrio 6

Kartoffel-Quartett Vier tolle Knollen im Geschmackstest 22

20 Jahre Geburtstagsfeier bei zwei K...

GUTES VOM HOF.SH

Guter Geschmack ganz nah

Hofladen-Porträt: Zu Besuch auf Hof Backensholz 12

Markt-Rundgang: Ein Bummel über den Blücherplatz 16

Rezepte: Schleswig-holsteinische Küchenklassiker 28

WIR FISCHEN

DAS MAGAZIN RUND UM DIE FISCHEREI IN SCHLESWIG-HOLSTEIN

Ein Kaufs- und Blickkarte

WIR FISCHEN

DAS MAGAZIN RUND UM DIE FISCHEREI IN SCHLESWIG-HOLSTEIN

12 Fischerei in Schleswig-Holstein - Ein Überblick

30 Die Ehrenrettung des Karpfens - Ein Testessen mit Skeptikern

34 Von Fischburger bis Saltimbocca - Fischküche aus dem Norden

WIR FISCHEN.SH

WIR FISCHEN

DAS MAGAZIN RUND UM DIE FISCHEREI IN SCHLESWIG-HOLSTEIN

6 Krabbenfischer: Auf der Jagd nach dem Gold des Nordens

18 Fishing for Litter: Gemeinsam gegen den Müll

24 Aquakultur: Mit allen Förderwasser gewaschen

WIR FISCHEN.SH

Schleswig-Holstein. Der echte Norden.



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Öffentlichkeitsarbeit (Messen / Veranstaltungen)



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein

Grüne Woche
young generation



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Internationale Grüne Woche



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Tag der deutschen Einheit



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Tag der deutschen Einheit



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Mohltied Green Market



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Wacken Open Air



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Fachveranstaltungen



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

2015: 50 Jahre Gütezeichen



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein

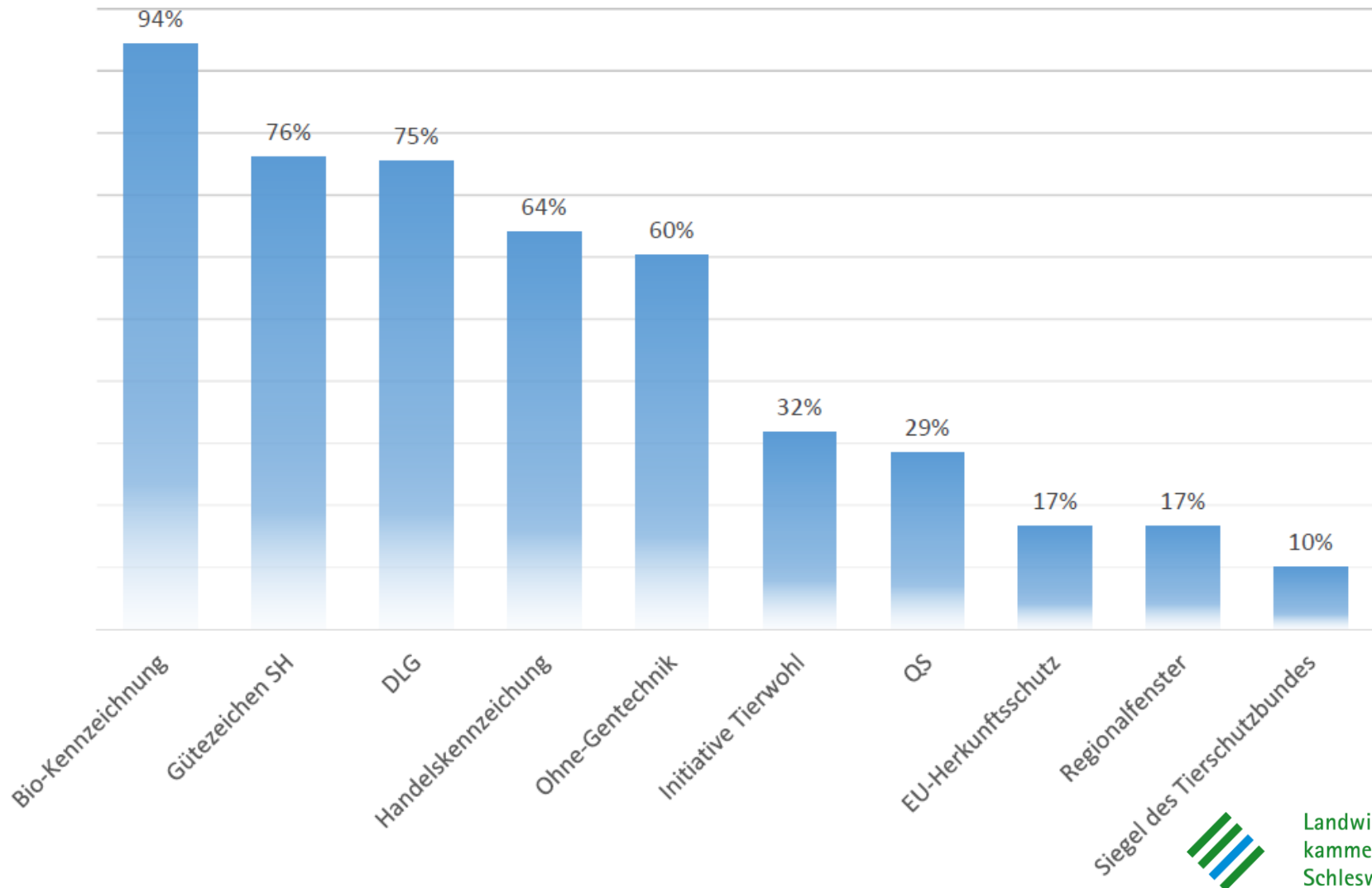


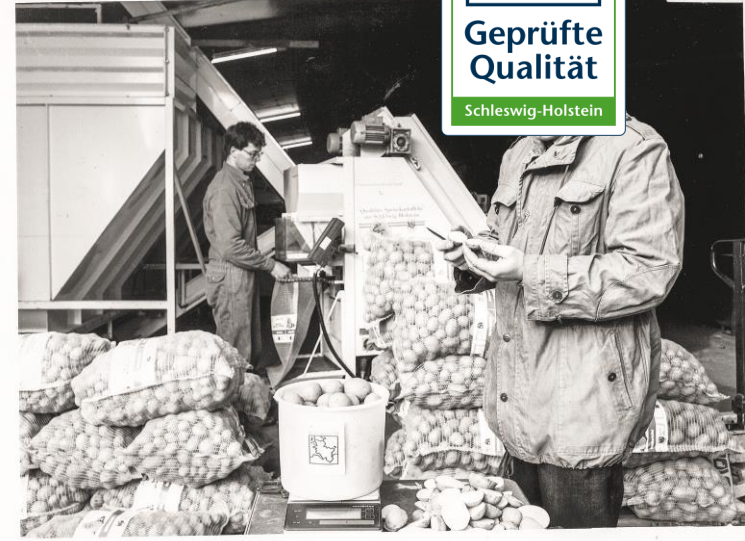
Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Bekanntheit bei Konsumenten



Kennen Sie dieses Zeichen? (Ja, in %)



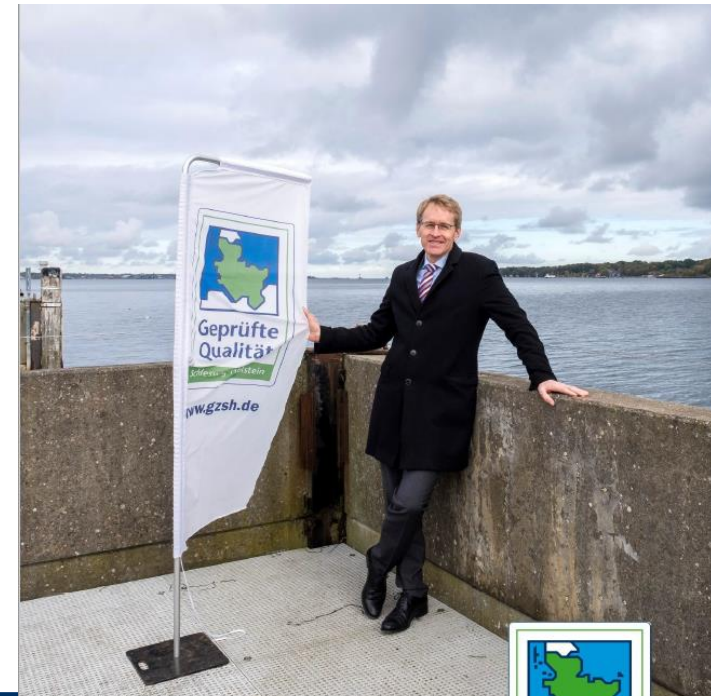


- REGIONALITÄT FÖRDERN
- VERBRAUCHER INFORMIEREN
- AUFMERKSAMKEIT UND IMAGE GENERIEREN
- VERNETZUNG UND SYNERGIEN ERMÖGLICHEN
- WERTSCHÄTZUNG UND WERTSCHÖPFUNG STEIGERN

Gütezeichen Schleswig-Holstein

...Geheimrezept?

- traditionelles Qualitätssiegel der Region
- heterogener Verbund von Zeichennutzern
- erfolgreiches Gemeinschaftsmarketing
 - Hohe Identifikation mit der Marke
 - Große Bekanntheit des Zeichens
 - Aktive Erzeugerzusammenschlüsse
 - Regionalitätstrend
 - Synergieeffekte mit anderen Projekten



Noch ein Fazit

Qualitätssiegel der Bundesländer
liegen im Trend





Wer hat's erfunden...?

Schleswig-Holstein!



Geprüfte
Qualität

Schleswig-Holstein



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein