



Slow Food® Hamburg  
Einkaufsführer

[www.slowfood-hamburg.de](http://www.slowfood-hamburg.de)

# Vorwort

Sehr geehrte/r Leser/in,

Hersteller und Verbraucher zusammenzubringen ist unser Anliegen mit diesem Einkaufsführer. Nur diese enge Beziehung ermöglicht es, genau zu wissen, was man in den Einkaufskorb legt. Natürlich ist es nicht immer möglich, die regionalen Hersteller vor Ort zu besuchen. Daher nennen wir Ihnen Wochenmarkttermine und Adressen von Händlern, die Produkte näher an Ihren Wohnort bringen. Auch bei den Händlern können sie sich genau über die Produkte informieren und Ihre Meinung dazu äußern. Die Händler stehen im direkten Kontakt zum Hersteller.

Die aufgeführten Hersteller und Händler unterstützen uns in dem Ziel, dem Genießer regionale Produkte näher zu bringen, und gleichzeitig alte, regionale Sorten und traditionelle Herstellungsweisen vor dem Vergessen zu bewahren.

Viele Produkte, die uns Genuß bereiten, werden in der unmittelbaren Umgebung hergestellt. Es gibt jedoch leckere Dinge wie Olivenöl, die nicht vor unserer Tür angebaut werden. Auch hier haben wir Adressen für Sie gesammelt. Und auch hier gilt: Die Händler stehen im direkten Kontakt zum Hersteller. Wir hoffen, Ihnen mit den folgenden Seiten interessante Adressen für Ihren Einkauf vorzustellen. Viel Spaß beim Ausprobieren!

Dieser Einkaufsführer beruht auf Empfehlungen unserer Mitglieder und wird ständig erweitert. Wenn Sie also eine Adresse (oder eine neue Kategorie) für uns haben, schreiben Sie bitte an [einkauf@slowfood.de](mailto:einkauf@slowfood.de). Auch Ihre Erfahrungen mit den hier aufgeführten Herstellern interessiert uns.

Die Reihenfolge der Empfehlungen ist aus Layoutgründen heraus gewählt. Alle Hersteller sind gleichermaßen empfehlenswert. Den Einkaufsführer finden Sie auch im Internet: [www.slowfood-hamburg.de](http://www.slowfood-hamburg.de) (unter „Slow Tipps“)

# Inhalt

---

GEMÜSE UND OBST .....	SEITE 4
BROT .....	SEITE 8
MILCH .....	SEITE 13
KÄSE .....	SEITE 16
FISCH .....	SEITE 24
FLEISCH .....	SEITE 28
BIER .....	SEITE 32
GEWÜRZE UND KRÄUTER .....	SEITE 35
ÖL UND ESSIG .....	SEITE 37
OBSTWEINE .....	SEITE 38
HONIG .....	SEITE 40
KAFFEE .....	SEITE 41
DESTILLATE .....	SEITE 44

# Gemüse und Obst

In der Rubrik Gemüse und Obst stellen wir Ihnen die Produzenten von selten erhältlichem Gemüse in Norddeutschland vor. Neben den leider in der Mehrzahl gänzlich verschwundenen Hamburger Marktsorten gibt es aber immer noch Produzenten, die selten gewordene Obst- oder Gemüsesorten anbauen. Exemplarisch seien hierfür der Finkenwerder Herbstprinz als Apfel oder die Vierländer Platte, eine wohlschmeckende Tomate, genannt.

## GÄRTNEREI THOMAS SANNMANN

Unter anderem führt die Gärtnerei Sannmann die Vierländer Platte, eine der in- zwischen seltenen regionalen Tomatensorten. Außerdem finden Sie : Wildsalate, Portulak, essbare Blüten, feine Schnittsalate, frische Kräuter, Winterpostelein, Rüb- stiel, Hirschhornwegerich. 7 weitere Tomatensorten, Auberginen, Paprika, Gurken, Frischgemüse, Kochgemüse, Salatgemüse.

Adresse: Ochsenwerder Norderdeich 50, 21037 Hamburg  
 Telefon: 040 737 121 71, Fax: 040 737 121 70  
 E-Mail: [info@sannmann.com](mailto:info@sannmann.com)  
 Internet: [www.sannmann.com](http://www.sannmann.com) (mit Information zu verschiedenen Veranstaltungen)

Demetergärtnerei mit eigenem Laden in der Ochsenwerder Landstraße 153  
 Öffnungszeiten Mo, Di, Do, Fr: 9-18 Uhr Mi, Sa: 9-13 Uhr;  
 Tel.: 040 - 73 11 56 52) und auf den Ökomärkten in Blankenese (Mi 9-13 Uhr; Blan- keneser Bahnhofstr.), St.Georg (Fr 9-18 Uhr, Carl von Ossietzky-Platz), Ochsenzoll und Neumünster oder in vielen Hamburger Regionen als Gemüseabo.

## GEMÜSEANBAU HELMUT BUHR

Bei Helmut Buhr gibt es noch türksche Erbsen und auch Vierländer Platte. Sie fin- den den Gemüsestand an der Isestraße (Di+Fr) und der Grundstraße (Sa) jeweils zu den Wochenmarktzeiten. Herr Buhr betreibt keinen Hofladen und keinen Versand.

## DEMETERHOF GUT WULFSDORF

Auf einer Fläche von 300 Quadratmetern finden Sie ein umfangreiches Naturkost- sortiment : eine große Vielfalt an Gemüse und Kartoffeln aus eigenem Anbau (es werden auf 14 Hektar Gemüse und 12 Hektar Kartoffeln angebaut). Insbeson- dere im Winter wird das Angebot durch Obst und Gemüse von anderen Biohöfen ergänzt.

Den Marktstand finden Sie auf folgenden Wochenmärkten:  
 Volksdorf (Mi, Sa 8-13 Uhr, Kattjahren), Isemarkt (Di, Fr 8.30-14 Uhr, Isestraße), Blankenese (Mi 9-13 Uhr, Blankeneser Bahnhofstraße), Rahlstedt (Do 9-13 Uhr, Bahnhofsplatz), Großneumarkt (Fr 15-18.30 Uhr), Niendorf (Fr 9-12.30 Uhr, Tibarg), Winterhude (Fr 14.30-18.30 Uhr, Winterhuder Marktplatz), Ottensen (Mi 15-18.30 Uhr, Spritzenplatz), Eppendorfer Landstraße (Sa 10-15 Uhr), Langenhorn (Di 14.30-18 Uhr, Langenhorn Markt)

## MOSTEREI UWE ENGELMANN

Bei Uwe Engelmann bekommen Sie sortenreine Apfelsäfte aus historischen regionalen Obstsorten: Finkenwerder Herbstprinz, Altländer Pfannkuchen, Celler Dickstiel, Boskoop, Cox Orange, Holsteiner Cox, Gravensteiner. Und Apfelmischsäf- te: Apfel mit Birne, Quitte, Ingwer, Rhabarber, rote und schwarze Johannisbeere.

Adresse: Freudenthalstr. 44, 27389 Fintel  
 Telefon und Fax: 04265 703  
 Internet: [www.engelmost.de](http://www.engelmost.de)  
 E-Mail: [engelmost@freenet.de](mailto:engelmost@freenet.de)

Die Säfte erhalten Sie per Direktvermarktung mit Lieferservice ab 60 Fl. im nord- deutschen Raum, Hofverkauf auf Absprache

## LÜTAUER SÜSSMOSTEREI

In der Lütauer Süßmosterei erhalten Sie naturbelassene Frucht und Gemüsesäfte aus unserer Region und aus tropischen Früchten.

Adresse: Katthof 4, 21483 Lüttau

Telefon: 0415355217, Fax: 0415381430

Internet: [www.luetauer-mosterei.de](http://www.luetauer-mosterei.de)

E-Mail: [luetauer.mostereu@t-online.de](mailto:luetauer.mostereu@t-online.de)

Vertrieb über den Lebensmittel- und Getränkefachhandel und im Hofverkauf

## BOOMGARDEN -ECKART BRANDT - HOF KÖNIGSMOOR

Eckart Brandt setzt voll auf alte Obstsorten, insbesondere alte Äpfel liegen ihm am Herzen. So finden sie bei ihm viele wohlschmeckende Sorten, die aus vielen Gründen von anderen Obstbauern aussortiert wurden.

Sie heißen ‚Finkenwerder Herbstprinz‘, ‚Altländer Pfannkuchen‘, ‚Seestermühler Zitronenapfel‘, ‚Rotfranch‘ oder ‚Biesterfeld Renette‘ - klangvolle, urige, manchmal auch richtig poetische Namen für die hier einst in Norddeutschland verbreiteten Lokalmatadore. Mit rund 700 norddeutschen Obstsorten ist der Boomgarten bestückt.

weitere Beispiele:

Peter Martens

heißt eigentlich ‚Martens Gravensteiner‘ oder ‚Juwel von Kircherwerder‘ und war der Lieblingsapfel in den Vierlanden - vital, robust und schön rot - völlig problemlos.

Gelben Richard

auch so eine altmodische Sorte und natürlich völlig out. Weil er nicht knackt, während heute alle Äpfel knackig sein müssen. Aber das kriegt jeder hin, der einen Apfel unreif genug pflückt und in ein ordentliches Frühlager packt.

Altländer Pfannkuchen

ein guter Lagerapfel, aber überflüssig, seit moderne Kühltechnik aus jedem Apfel einen haltbaren Lagerapfel machen kann.

Seestermühler Zitronenapfel

Obwohl es eine dankbare Sorte ist: „Fängt früh an zu tragen, hängt jedes Jahr richtig voll, ist ein guter Tafelapfel und gibt sehr schönen Saft. Mehr kann man von einem Apfel eigentlich nicht verlangen.“ Pech nur, dass diese schöne gelbe Frucht nicht die Modifarbe hat und rot ist.

Diese und andere Äpfel finden Sie unter [www.Boomgardenshop.de](http://www.Boomgardenshop.de) natürlich nur in der Saison. Das ganze Jahr können Sie dort Säfte, Gelees und vieles mehr bestellen. Ansonsten finden Sie Eckart Brandt und seine Äpfel auf dem samstäglichem Wochenmarkt in Buxtehude.

## MOST OF APPLES

Christiane Walter und Bernd Gerstacker machen aus Früchten aus dem alten Land (darunter auch alte Apfelsorten) feinsten Most. Und das in einer schier unglaublichen Geschmacksvielfalt, die neugierig und Lust auf's Probieren macht: z.B. Country Cider mit Rosmarin und Thymian, Ginger Cider mit Ingwer oder Holunderblüten Cider.

Darüberhinaus gibt es Apfel- und Quittengelees, z.B. pikantes Apfelgelee mit Wasabi, Quittengelee mit Basilikum oder Weihnachts-Apfelgelee.

Adresse: Nissenstraße 8, 20251 Hamburg

Telefon und Fax: 040 48 61 50

Internet: [www.mostofapples.de](http://www.mostofapples.de)

Email: [info@mostofapples.de](mailto:info@mostofapples.de)

Erhältlich sind die Ciders und Gelees bei Mutterland, Ernst-Merck-Str. 9-11, 20099 Hamburg oder über die most of apples Internetseite.

# Brot

---

## EFFENBERGER VOLLKORNBÄCKEREI

Thomas Effenberger ist ein Bäcker ganz nach den Idealen von Slow Food: er kennt die Bauern, von denen er sein Mehl bezieht, persönlich und verarbeitet das volle Korn nach klassischer Handwerkskunst. Aus frisch gemahlenem Korn, Sauerteig, Wasser und Meersalz fertigt er nach „alter Väter Art“ herrlich saftige Vollkornbrote, Brötchen und Kuchen.

Adressen und Öffnungszeiten:

Mühlenkamp 37, Mo-Fr 10-14.30 und 15-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr  
 Alsterdorfer Str. 17, Mo-Fr 11-15 und 15.30-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr  
 Hudtwalckerstr. 35, Mo-Fr ab 10.30 Uhr, Sa ab 9.30 Uhr  
 Rutschbahn 18, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr  
 Grindelallee 88, Mo-Fr 10-14.30 und 15-18.30 Uhr, Sa 9-14 Uhr  
 Bahrenfelder Str. 115, Mo-Fr 11-14 und 14.30-18 Uhr, Sa 10-14  
 Blankeneser Bahnhofstr. 16, Mo-Fr 10.30-14.30 und 15-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr

Marktzeiten:

Schenefeld, Stadtzentrum, Di 14-18 Uhr  
 Blankenese, Bahnhofstraße, Mi 9-13 Uhr  
 Ottensen, Spritzenplatz, Mi 15-18.30 Uhr und Sa 9.30-14 Uhr  
 Harburg, Sand, Mi 15-18 Uhr  
 Rahlstedt, Bahnhof-Vorplatz, Do 9-13 Uhr  
 Schanzenviertel, Schulterblatt Piazza, Do 13.30-18.30 Uhr  
 Nienstedten, Nienstedtener Marktplatz, Fr 9-12.30 Uhr  
 Winterhude, Winterhuder Marktplatz, Fr 14.30-18.30 Uhr  
 Niendorf, Tibarg, Fr 9-12.30 Uhr

Ansprechpartner: Thomas Effenberger

Telefon: 040 455 445

Internet: [www.effenberger-vollkornbaeckerei.de](http://www.effenberger-vollkornbaeckerei.de)

## SPRINGER BIO BACKWERK

Das Springer Bio Backwerk bäckt biologisch hergestellte Backwaren mit viel Liebe und verwendet dazu ausschließlich Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau. Das Traditionsunternehmen in vierter Generation ist Slowfood-Mitglied, zählt zu den zertifizierten SlowBaking-Bäckereien und verzichtet auf den Einsatz von Treibmitteln und sonstiger Backhilfsstoffe.

Adressen und Öffnungszeiten:

Horner Weg 192, Mo-Fr 6.30-12 Uhr, Sa 7-11 Uhr, So 8-11 Uhr  
 Eppendorfer Baum 47, Mo-Fr 8-19.30 Uhr, Sa 7.30-16 Uhr  
 Eppendorfer Landstraße 84, Mo-Fr 7.30-18.30 Uhr, Sa 7.30-15 Uhr  
 Grindelhof 7, Mo-Fr 7.30-19 Uhr, Sa 7.30-16 Uhr  
 Claus-Ferck-Straße 3, Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 7.30-14 Uhr  
 Alstertal Einkaufszentrum AEZ, Mo-Fr 8.30-20 Uhr, Sa 8-20 Uhr  
 Alte Holstenstraße 80, Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-14 Uhr

Marktzeiten: Die Springer Bio-Backwaren sind auch in den Geschäften und den Ökomarktständen der Effenberger Vollkornbäckerei erhältlich.

Telefon: 040 655 99 30

Internet: [www.springer-bio-backwerk.de](http://www.springer-bio-backwerk.de)

E-Mail: [info@springer-bio-backwerk.de](mailto:info@springer-bio-backwerk.de)

---

## BIOBÄCKEREI P. PITZSCHEL

Die Biobäckerei auf der Langen Reihe verwendet grundsätzlich nur kontrolliert biologische Zutaten, die den Anforderungen der EG-Bio-Verordnung entsprechen. Das gilt nicht nur für die Backzutaten, sondern auch für Schinken und Käse, Tomate und Salatblatt in und auf den zahlreichen Snacks.

Adresse: Lange Reihe 93, 20099 Hamburg

Telefon: 040 226 233 71

Ansprechpartner: Patricia Pitzsche

Internet: [www.brotgarten-kiel.de](http://www.brotgarten-kiel.de)

E-Mail: [info@brotgarten-kiel.de](mailto:info@brotgarten-kiel.de)

Öffnungszeiten: Mo-Sa von 7-19 Uhr

## BIOKONDITOREI EICHEL

Norddeutschlands erste Biokonditorei verarbeitet ausschließlich Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau und frische regionale Produkte aus der Saison zu wahrhaft köstlichen Torten, Kuchen und Gebäck. Hier geraten auch Allergiker ins Schwärmen: Konditormeister Christof Eichel hält auch eine große Auswahl an glutenfreien und veganen Köstlichkeiten parat.

Adresse: Osterstraße 15, 20259 Hamburg  
 Ansprechpartner: Christof Eichel  
 Telefon: 040 431 931 51  
 Internet: [www.biokonditorei-eichel.de](http://www.biokonditorei-eichel.de)  
 E-Mail: [info@biokonditorei-eichel.de](mailto:info@biokonditorei-eichel.de)  
 Öffnungszeiten: Di-So 10-19 Uhr

---

## WULKSFELDER GUTSBÄCKEREI GMBH

Die hofeigene Gutsbäckerei vom Gut Wulksfelde bäckt aus frisch vermahlenem Bioland-Getreide tagtäglich frische Roggenvollkorn-, Weizenmisch-, Dinkel- oder Baguette-Brote und knusprig frische Brötchen in großer Auswahl. Die Backwaren kauft man am besten ofenfrisch im Hofladen. Alternativ kann man sie auch im Online-Shop bestellen oder in diversen Bio-Supermärkten, Naturkostläden und Reformhäusern in Hamburg und im südlichen Schleswig-Holstein beziehen.

Adresse: Wulksfelder Damm 15-17, 22889 Tangstedt  
 Telefon: 040 644 251 30  
 Internet: [www.gut-wulksfelde.de](http://www.gut-wulksfelde.de)  
 E-Mail: [baeckerei@gut-wulksfelde.de](mailto:baeckerei@gut-wulksfelde.de)  
 Öffnungszeiten : Mo-Sa 8-19 Uhr

## HOLZOFENBÄCKEREI GUT WULFSDORF

Im modernen Holzofen auf Gut Wulfsdorf wird von Bäckermeister Reinhold Hollerbach an sechs Tagen in der Woche leckeres Brot gebacken. Außerdem gibt es Brötchen, Fein- und Laugengebäck.

Holzofenbäckerei Gut Wulfsdorf, Adresse: Bornkampsweg 39, 22926 Ahrensburg  
 Telefon: 04102 981 100  
 Internet: [www.gutwulfsdorf.de](http://www.gutwulfsdorf.de), E-Mail: [holzofenbaeckerei@gutwulfsdorf.de](mailto:holzofenbaeckerei@gutwulfsdorf.de)  
 Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-16 Uhr und auf diversen Ökomärkten

---

## HEIMLICHS KEKSE

Jens Heimlich fertigt leckere Kekse nach sächsischer Tradition aus hochwertigen Rohstoffen, ohne Triebmittel, ohne Konservierungsstoffe und ohne künstliche Aromen hergestellt - und das ausnahmslos von Hand. Allergikern und Diabetikern steht ein kleines, nicht minder köstliches Sortiment zur Verfügung.

Adresse: Hamburger Straße 21, 22946 Trittau  
 Ansprechpartner: Jens Heimlich  
 Telefon: 04154 709 19 11  
 Internet: [www.heimlichs-kekse.de](http://www.heimlichs-kekse.de), E-Mail: [postmaster@heimlichs-kekse.de](mailto:postmaster@heimlichs-kekse.de)

---

## BAHDE BIOBROTE

Die Bäckerei Bahde aus Hamburg stellt ihre Brote und Brötchen ohne Zusatzstoffe und nach strengen Demeter-Richtlinien her, die weit über die Ansprüche der EU-Bio-Verordnung hinaus gehen. Das Biobrot ist bei qualifizierten Vertriebspartnern der Bäckerei erhältlich - über 150 Verkaufsstellen gibt es mittlerweile in Hamburg.

Adresse: Bäckerei Bahde GmbH, Nessdeich 166, 21129 Hamburg  
 Telefon: 040 742 65 79  
 Internet: [www.bahde.de](http://www.bahde.de)

## BOHLSENER MÜHLE

Die Bio-Bäckerei der Bohlsener Mühle stellt rund um die Uhr leckeres Backwerk für die Region rund um Bohlsen und die Lüneburger Heide hergestellt. Täglich werden die Metropolen Bremen, Hamburg, Hannover und Braunschweig direkt durch Lieferfahrten mit frischem Bio-Brot, Bio-Brötchen & Bio-Konditoreiprodukten versorgt.

Adresse: Bohlsener Mühle, Mühlenstrasse 1, 29581 Bohlsen  
 Ansprechpartner: Volker Krause  
 Telefon: 05808 98 70  
 Internet: [www.bohlsener-muehle.de](http://www.bohlsener-muehle.de), E-Mail: [info@bohlsener-muehle.de](mailto:info@bohlsener-muehle.de)

## BACKLAND HAMBURG

Backland ist eine handwerkliche Bäckerei, die rein biologische Backwaren herstellt. Neben einem umfangreichen Vollkornsortiment erhält man auch Bio-Backwaren aus Auszugsmehlen.

Adressen:  
 Wandsbeker Chaussee 121 a, 22089 Hamburg, 040-206997 (Hauptgeschäft)  
 Alsterdorfer Markt 10, 22297 Hamburg, 040-50774059  
 Biomarkt im Karstadt Wandsbek, Wandsbeker Marktstr. 63-65, 22041 Hamburg  
 Der Bioladen Winterhude, Gertigstr. 41, 22303 Hamburg  
 Avrasia Naturkostladen, Eppendorfer Weg 80, 20259 Hamburg

Telefon: 040 206 997  
 Ansprechpartner: Susann Mwate  
 Internet: [www.backland-hamburg.de](http://www.backland-hamburg.de)

# Milch

Slow Food Hamburg lehnt den u.a. vom Milchindustrieverband erarbeiteten Vorschlag ab, ESL-Milch (Extended Shelf Life), die durch Hoherhitzung oder Ultrafiltration haltbar gemacht worden ist, mit der Bezeichnung „frisch“ zu verkaufen, da es sich hier um grobe Verbrauchertäuschung handelt. Mehr als drei Wochen alte Milch ist keine „frische“ Milch. Sowenig wie Milch aus dem Flachland als ‚Alpenmilch‘ verkauft werden darf, sowenig darf alte Milch als ‚frische‘ verkauft werden. Mehr zu dem Thema unter [www.slowfood-hamburg.de/pages/projekte/frischmilch](http://www.slowfood-hamburg.de/pages/projekte/frischmilch)

## Was ist wirklich frische Milch?

Rohmilch ist eine unbehandelte Milch und Grundstoff aller Milchprodukte. Nach EU-Recht ist Rohmilch das unveränderte Gemelk einer oder mehrerer Kühe, Schafe, Ziegen oder Wasserbüffel, das nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde. Für die Herstellung und den Verkauf von Rohmilch und Rohmilchprodukten, insbesondere Rohmilchkäse, gelten besondere Hygienevorschriften. In Deutschland wird Rohmilch als Vorzugsmilch oder direkt von Bauern als Milch ab Hof verkauft.

Als Vorzugsmilch wird eine aus Rohmilch durch Verpacken und Filtrieren hergestellte Milch bezeichnet. Sie darf vom Erzeuger und Weiterverarbeiter lediglich gefiltert und muss nach der Abfüllung gekühlt werden. Sie darf nicht erhitzt (z. B. Ultra-hoherhitzung, Pasteurisierung) und nicht homogenisiert werden. Die Inhaltsstoffe, wie Vitamine und natürlicher Fettgehalt werden so weitestgehend erhalten.

Kein Nahrungsmittel wird in Deutschland so akribisch untersucht und überwacht wie die Vorzugsmilch. Die Anforderungen an den Gesundheitszustand der Kühe, an Melkhygiene und Beschaffenheit der Milch, an deren Kühlung, Verpackung und Beförderung und nicht zuletzt an den Gesundheitszustand des Personals sind besonders hoch. Zum Beispiel werden monatlich Milchproben untersucht. Sie dürfen keine pathogenen Mikroorganismen bzw. ihre Toxine enthalten, die die Gesundheit des Verbrauchers beeinträchtigen können. Nur rund 80 Erzeugerbetriebe in ganz Deutschland erfüllen diese Voraussetzungen. Jeder einzelne Betrieb bürgt so mit seinem Namen für die Qualität der Milch. Wissenswertes zum Thema finden Sie außerdem unter <http://www.milch-und-mehr.de>

## Vorzugsmilch in Hamburg und Umgebung:

**HOF DANNWISCH**

Dannwisch 1, 25358 Horst (bei Elmshorn), Tel. 04126.14 56, [www.dannwisch.de](http://www.dannwisch.de)  
Hofladen, Lieferservice (PI und HH)

**HOF DALLMANN**

Am Mühlenbach 5, 21255 Dohren/Nordheide, [www.hofdallmann.de](http://www.hofdallmann.de)  
Hofladen und Lieferservice (Nordheide und HH-Harburg, sowie HH-Othmarschen-Blankenese)

**MILCHHOF REITBROOK**

Vorderdeich 275, 21037 Hamburg, Tel. 040.737 17 984, [www.milchhof-reitbrook.de](http://www.milchhof-reitbrook.de)  
Lieferservice (Osten von HH)

**LVA ECHEM**

Zur Bleeke 6, 21379 Echem (südl. Lauenburg), Tel. 04139.698-0, [www.lva-echem.de](http://www.lva-echem.de)  
auch erhältlich bei: Sandpassage, Am Sande 8, 21335 Lüneburg, [www.sandpassage.de](http://www.sandpassage.de)

**E. SCHEEL**

Bargfelder Weg 1, 24616 Sarlhusen (zw. Neumünster u. Itzehoe), Tel. 04324.1605

**R. ROHLFS**

Kamptwiete 14, 25579 Fitzbek (zw. Neumünster u. Itzehoe), Tel. 04324.1822

**D. JENSEN**

24395 Niesgrau (Region Angeln), Tel. 04632.7880

**H.H. KRUSE**

Kirchenstieg 1, 25462 Rellingen (nord-westl v. Hamburg), Tel. 04101.33882, [www.kruses-hofmilch.de](http://www.kruses-hofmilch.de)

**B. RIECKEN**

Zum Eichhof 2, 24245 Groß Barkau (südl. Kiel), Tel. 04302.96868, [www.riECKENS-landmilch.de](http://www.riECKENS-landmilch.de)

**HOF WEITENFELD**

Peter Guhl

Weitenfeld 1, 19237 Vorderhagen, 038844-21908

auch erhältlich bei: Sandpassage, Am Sande 8, 21335 Lüneburg, [www.sandpassage.de](http://www.sandpassage.de)

---

**Rohmilch ab Hof****KATTENDORFER HOF** (in Kürze als Vorzugsmilch)

Dorfstraße 1a, 24568 Kattendorf, Tel. 04191.90 94 36, [www.kattendorfer-hof.de](http://www.kattendorfer-hof.de)  
Hofladen

**GUT WULFSDORF**

Bornkampsweg 39, 22926 Ahrensburg, Tel: 04102.51109, [www.gutwulfsdorf.de](http://www.gutwulfsdorf.de)  
Hofladen, und diverse Wochenmärkte in HH siehe <http://www.gutwulfsdorf.de>

**LORENZENHOF**

An de Beek 4, 24977 Langballig, Tel. 04636.225, [www.lorenzenhof-langballig.de](http://www.lorenzenhof-langballig.de)  
Hofladen, BESONDERHEIT: Milch der Rasse „Angeler Kuh alter Zuchtrichtung“

# Käse

---

## HOF DANNWISCH

Tobias Schüller verwendet für seinen köstlichen gereiften Rohmilchkäse nur Milch nur aus Grünland und Heufütterung und eigene Kulturen. Seine Spezialität: der Blauschimmelkäse „Edler von Dannwisch“. Hof Dannwisch wird bereits seit 1957 biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Adresse: Dannwisch 1; 25358 Horst  
 Ansprechpartner: Tobias Schüller  
 Tel.: 04126/1456 Fax: 04126/2784  
 Internet: [www.dannwisch.de](http://www.dannwisch.de)  
 e-Mail: [info@dannwisch.de](mailto:info@dannwisch.de)

### Öffnungszeiten:

Di: 9:00 - 18:00 Uhr  
 Fr: 9:00 - 18:00 Uhr  
 Sa: 9:00 - 13:00 Uhr

---

## KUNST & KÄSE - UTE ROHRBECK

Ute Rohrbeck fertigt in Rögnitz Ziegenkäse und auch Blauschimmelkäse aus Rohmilch. Käseherstellung versteht sie als Kunst, als kreativen Prozess unter Verwendung von hochwertigen Rohstoffen, in diesem Fall frische Ziegenrohmilch, französischen Kulturen und mikrobiellem Lab, da sie selbst Vegetarier ist und dieses Lab nicht aus Kälbermägen gewonnen, sondern aus Pilzen gezüchtet wird.

Adresse: Hauptstr. 18; 19205 Rögnitz  
 Ansprechpartner: Ute Rohrbeck  
 Tel.: 38853 33533 Fax: 38853 33134  
 Internet: [www.kunstundkaese.de](http://www.kunstundkaese.de)  
 e-Mail: [kunstundkaese@rohrbeck.tv](mailto:kunstundkaese@rohrbeck.tv)

## ZIEGENHOF BACHENBRUCH - CATHERINE ANDRÉ

Catherine André stellt Ziegenkäse nach französischem Vorbild her und ist weit über die Grenzen Hamburgs für ihre Spezialitäten bekannt.

Adresse: Bachenbrucher Straße 14; Neubachenbruch, 21772 Stinstedt  
 Ansprechpartner: Catherine André  
 Tel.: 04756 8125

---

## HOFGEMEINSCHAFT GRUMMERSORT

Ausgereifte Hartkäse nach Art der Bergkäse. Bei der Herstellung von Schnitt- und Hartkäse werden nur Milch, Milchsäurekulturen, Lab und gegebenenfalls Kräuter verwendet. Auch die Rindenpflege erfolgt ohne weitere Hilfsstoffe. Um diese besondere Qualität zu erreichen, beginnt der Prozess schon im Stall bei der Fütterung der Milchkühe. Die Heufütterung ohne Silage und die schonende Art des Melkens gewährleisten eine Milchqualität, die sich zu den verschiedenen Rohmilchkäsesorten verarbeiten lässt.

Adresse: Hauptmoorweg 3; 27798 Hude  
 Ansprechpartner: Angelika und Volker Kipping, Margret und Horst Zimmermann  
 Tel.: 04484-599 Fax: 04484-1469  
 Internet: [www.hofgemeinschaft-grummersort.de](http://www.hofgemeinschaft-grummersort.de)  
 e-Mail: [info@hofgemeinschaft-grummersort.de](mailto:info@hofgemeinschaft-grummersort.de)

### Marktzeiten:

Oldenburg, Pferdemarkt (Do u. Sa, 8-13 Uhr)  
 Delmenhorst, Markttag (Mi u. Sa, 8-13 Uhr)  
 Oldenburg, Ökomarkt am Julius-Mosenplatz (Mi, 11-18 Uhr)  
 Verkauf ab Hof freitags von 15-18 Uhr

Lieferservice: Demeter Abo-Kiste

## HOF BACKENSHOLZ

Martina Metzger-Petersen stellt den feinsten Blauschimmelkäse Norddeutschlands her. Darüber hinaus erhält man auf Hof Backensholz auch gereiften Hartkäse aus Kuhmilch.

Adresse: Schwabstedter Damm 8; 25885 Oster-Ohrstedt  
 Ansprechpartner: Martina Metzger-Petersen  
 Tel.: 4626 18580 Fax: 4626 1665  
 Internet: [www.backensholz.de](http://www.backensholz.de)  
 e-Mail: [info@backensholz.de](mailto:info@backensholz.de)

Öffnungszeiten:  
 Montag bis Freitag 08.00-17.00 Uhr  
 Samstag 09.00-12.00 Uhr

---

## DER KÄSEHOF BISS

„Der Käse mit Biss“ - klassische Tilsiter. Unbedingt kosten. Der Hof wird bereits seit über 100 Jahren von der Familie Biss bewirtschaftet. Auf dem Hof leben außer drei Generationen Zweibeinern rund 70 Milchkühe, die ihre Milch für die hausgemachten Käsespezialitäten geben.

Adresse: Hofkamp; 24326 Dersau  
 Ansprechpartner: Sönke Biss  
 Tel.: 04526/1597 Fax: 04526/309848  
 Internet: [www.kaesehofbiss.de](http://www.kaesehofbiss.de)  
 e-Mail: [kaesehof@freenet.de](mailto:kaesehof@freenet.de)

Öffnungszeiten: Mo.-Sa, 8-19 Uhr

Besichtigungen nach Absprache möglich

## FRIESISCHE SCHAFSKÄSEREI HOF VOLQUARDSSEN

Aus der wertvollen Schafsmilch der eigenen 120-köpfigen Schafsherde stellt Familie Volquardsen mit viel Sorgfalt und Liebe in der hofeigenen Käserei köstliche Schafskäsespezialitäten in Bioqualität her.

Adresse: Kirchdeich 8; 25882 Tetenbüll  
 Ansprechpartner: Redlef Volquardsen  
 Tel. 04862-348 Fax 04862-104212  
 Internet: [www.friesische-schafskaeserei.de](http://www.friesische-schafskaeserei.de)  
 E-Mail: [info@friesische-schafskaeserei.de](mailto:info@friesische-schafskaeserei.de)

Öffnungszeiten:  
 Mo.-Sa. 10-12 Uhr und 14-18 Uhr

Versand März-Dez.  
 Führungen Mai - Okt. Di. und Fr. 15 Uhr, Juli/Aug. zusätzlich Do.

---

## OSTENFELDER MEIEREI

In der kleinsten Meierei Schleswig –Holsteins arbeitet Hauke Kroll nur traditionell-handwerklich und produziert Bio-Tilsiter, wie er sich gehört.

Adresse: Zur Meierei 1; 25872 Ostenfeld  
 Ansprechpartner: Hauke Koll  
 Tel. 04845-866 Fax 04845-1461  
 Internet: [www.ostenfelder.de](http://www.ostenfelder.de)  
 E-Mail: [koll@ostenfelder.de](mailto:koll@ostenfelder.de)

Hofladen/ Direktverkauf  
 Öffnungszeiten:  
 Mo.-Sa. 08-12 Uhr  
 Do. u. Fr. zusätzlich von 15-18 Uhr

Besichtigungen nach Anmeldung möglich

## HOF OLPENITZFELD

Die Milch von Angeler Rindern alter Zuchtichtung wird in der Hofkäserei in traditionellen handwerklichen Verfahren zu vielen verschiedenen Olpenitzfelder Käsespezialitäten verarbeitet. Sehr fettreiche Milch, geschmacksintensiver Käse und Quark.

Adresse: Olpenitzfeld; 24376 Kappeln  
 Ansprechpartner: Familie Petersen  
 Tel. 04644/492 Fax 04644/1491  
 Internet: www.hof-olpenitzfeld.de  
 E-Mail: kontakt@hof-olpenitzfeld.de

Verkauf im eigenen Hofladen

Wochen- und Fischmärkte:

Kappeln: Donnerstag

Flensburg: Mittwoch u. Samstag auf dem Südermarkt

Süderbrarup: Freitag Nachmittag

Eckernförde: erster Sonntag im Monat

Verkauf über:

Kleiner Bauernmarkt in Kopperby: Brot und Käse

Reformhaus Hintz in Eckernförde: Brot

Reformhaus Wilkens in Hamburg: Brot

Freie Betriebe Koch in Hamburg: Brot und Käse

## MOLKEREI GRAFSCHAFT HOYA

Klassische Art der Schichtkäseherstellung - handgeschöpft, letzter wirklicher Schichtkäse Norddeutschlands.

Adresse: Raiffeisenstraße 11; 27330 Asendorf  
 Ansprechpartner: ???  
 Tel: 0 42 53 / 14 46 Fax: 0 42 53 / 80 18 48  
 Internet: www.molkerei-grafschaft-hoya.de  
 Email: info@molkerei-grafschaft-hoya.de

## LORENZENHOF

Cremiger Quark aus der Milch von Angeler Rindern alter Zuchtichtung.

Adresse: An de Beek 4; 24977 Langballig  
 Tel. 04636 225 Fax: 04636 18074  
 Internet: www.lorenzenhof-langballig.de  
 E-Mail: lorenzenhof@web.de  
 Öffnungszeiten: Dienstags und Freitags 15-18 Uhr  
 Samstags 9-12 Uhr  
 Frische Milch täglich von 17:30-18 Uhr

## HOF AHMEN

Luise und Andreas Sunder-Plassmann verarbeiten in ihrer Hofkäserei frische Schafsmilch zu einem Feta-ähnlichen Weichkäse und einem Gouda-ähnlichen Schnittkäse in Geschmacksrichtungen von mild bis kräftig. Bioqualität.

Adresse: Wacholder Weg 1; 24376 Kappeln/Kopperby-Heide (3km südlich Kappeln)  
 Tel. 04644-571 Fax 04644-571  
 Ansprechpartner: Luise & Andreas Sunder-Plassmann  
 Internet: www.bioschafskaese.de  
 Hofladen von Mai bis November

## MOLKEREI HASENFLEET EG

Wunderbare Buttermilch und nicht homogenisierte Milch, Schichtkäse und Quark wie es sich gehört. Aber durch die schonende Behandlung sind diese Frische-Produkte auch schnell zu verzehren. Dirketvermarkter in Hamburg z.B. Markt Grundstraße (Sa)

Adresse: Hasenfleet 3, 21787 Oberndorf  
 Tel.: 04772 - 296, Fax: 04772 - 8266  
 Internet: www.molkerei-hasenfleet.de

## KÄSEHÄNDLER

---

### KÄSE KOBER

„Käse zum Verlieben“. Käsehändler, der sich auch als Affineur betätigt. Hier erhält man auf den Punkt gereiften Käse. Biokäse, große regionale Auswahl.

Adresse: Alte Meierei; Dorfstraße 53; 25584 Besdorf  
Ansprechpartner: Markus Kober  
Tel. 04827-99 91 35 Fax: 04827-99 91 36  
Internet: [www.kaese-kober.de](http://www.kaese-kober.de)  
E-Mail: [info@kaese-kober.de](mailto:info@kaese-kober.de)

Onlineshop: [www.kaeseefeinschmecker.de](http://www.kaeseefeinschmecker.de)

Wochenmärkte in Hamburg:

Mittwoch 9:00–13:00 Uhr

Blankenese, Marktplatz

Mittwoch 15:00–18:30 Uhr

Ottensen, Spritzenplatz

Freitag 9:00–18:30 Uhr

St. Georg, Carl-von-Ossietzky-Platz

Samstag 9:30–15:00 Uhr

Ottensen, Spritzenplatz

## KÄSE BEDDIES

Käsehändler, der sich auch als Affineur betätigt. Hier erhält man auf den Punkt gereiften Käse.

Adresse: Soltauer Straße 33; 27386 Hemslingen  
Ansprechpartner: ????  
Tel. 04266 – 1055  
Internet: [www.kaese-beddies.de](http://www.kaese-beddies.de)  
E-Mail: [info@kaese-beddies.de](mailto:info@kaese-beddies.de)

Verkauf:  
Käsehaus in der Soltauer Burg  
29614 Soltau  
Tel. 05191 - 14494

Wochenmärkte:  
Verden, freitags, Am Dom  
Uelzen, mittwochs & samstags, Veerßerstr

---

## KÄSE THIELE

Käsehändler, der sich auch als Affineur betätigt. Hier erhält man auf den Punkt gereiften Käse.

Adresse: Heidekoppel 8; 24558 Henstedt-Ulzburg  
Ansprechpartner: Frank Thiele  
Tel. 04193/904948 Fax 04193/965849  
Internet: [www.kaesethiele.de](http://www.kaesethiele.de)  
E-Mail: [kaesethiele@yahoo.de](mailto:kaesethiele@yahoo.de)

Wochenmärkte:  
dienstags und freitags: Isestraße 8.00 - 14.00  
mittwochs und sonnabends: Osdorfer Landstraße, Flottbeker Marktplatz  
(neben der Shell-Tankstelle) 7.00 - 13.00

# Fisch

In Hamburg gibt es zahlreiche Möglichkeiten, Fisch und Meeresfrüchte in frischer oder verarbeiteter Form einzukaufen. Eine gute Adresse ist im Prinzip immer der „Fischmann um die Ecke“, der noch einiges selbst mariniert oder Salate herstellt. Oder die Ansammlung der Großhändler an der Großen Elbstraße in Altona, von denen viele auch Einzelverkauf betreiben.

Im Einkaufsführer sind solche Produzenten und Geschäfte aufgeführt, die etwas Besonderes anbieten wie z.B. Produkte aus traditioneller Herstellung, regionaler Herkunft oder einfach eine ungewöhnlich große Auswahl. Fischer, die ihren Fang selbst verarbeiten und verkaufen, gehören natürlich ebenso dazu wie Züchter und Aquakultur-Betriebe, deren Produktionsmethoden und Produkte mit den Kriterien von Slowfood in Einklang stehen.

---

## KARSTEN HAGENAH FISCH-GROSSHANDEL

Hier findet man praktisch alles, was sich gerade auf dem Markt befindet, unter einem Dach. Hagenah ist ein Groß- und Einzelhandel im Gewerbegebiet nahe beim Volkspark. Hier wird in großem Stil Fisch verarbeitet zu Salaten, Marinaden und Räucherwaren, die in gleichbleibend guter Qualität in einer Halle mit der umfangreichen Auswahl an Frischfisch und allen anderen denkbaren Meerestieren, angeboten werden.

Es lohnt, sich einen Überblick über das Tagesangebot zu verschaffen, bevor man sich vor den Verkaufsvitrinen einreicht. Denn neben dem Standardsortiment, das man auf der Homepage findet, gibt es meist noch eine Reihe von Arten, die unregelmäßig angelandet werden und manchmal in einer Extra-Vitrine präsentiert werden. Im dazugehörigen Bistro mit Mittagstisch gibt es auch noch eine Auswahl an Fischbrötchen außer Haus.

Adresse: Schnackenburgallee 8, 22525 Hamburg - Bahrenfeld  
 Internet: [www.hagenah.city-map.de](http://www.hagenah.city-map.de)  
 Öffnungszeiten: Mo-Fr 7-16 Uhr, Sa 7-13 Uhr

## BRECKWOLDT'S DELIKATESSEN AUS DEM MEER

Seit 1904 gibt es das Fischgeschäft an der Blankeneser Elbchaussee mit eigener Räucherei im Altonaer Ofen. Neben Frisch- und Räucherfisch gibt es eine schöne Auswahl an hausgemachten Salaten, Terrinen, Marinaden und Suppen, ein kleines Wein- und Käsesortiment sowie einen Imbiss. Sehr informative Homepage.

Adresse: Elbchaussee 531, 22587 Hamburg  
 Internet: [www.breckwoldts-feinkost.de](http://www.breckwoldts-feinkost.de)  
 Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr 8-18 Uhr, Mi 8-13 Uhr, Sa 8-12 Uhr

---

## HEINRICH STEIER OHG

Die Firma Steier ist der andere Hamburger Betrieb, der einen Altonaer Ofen mitten in einem Wohngebiet betreibt. Geräuchert wird nachts in der Großen Freiheit auf St. Pauli. Verkauft wird der geräucherte Fisch dann im Großhandels-Betrieb auch an Privat, allerdings ist spätestens um 9 Uhr der Laden zu.

Adresse: Grosse Elbstrasse 133, 22767 Hamburg  
 Internet: [www.steier-fischhandel.de](http://www.steier-fischhandel.de)

---

## WILHELM STÖCKEN & CO. FISCHRÄUCHEREI

Der Räucherfisch aus Altonaer Öfen ist hier die Spezialität. Seit dem Umzug 1964 von Ottensen nach Eidelstedt ansässig in einem Zweckbau im Gewerbegebiet zwischen Autobahn und Volkspark, wird hier in einem mit moderner Rauchgaswaschanlage ausgestatteten Altonaer Ofen ganz traditionell geräuchert.

Adresse: Ottensener Str. 86, 22525 Hamburg  
 Internet: [www.wilhelm-stoecken.de](http://www.wilhelm-stoecken.de)  
 Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-17, Sa 8-13 Uhr

## PLOTZ SPEZIALITÄTEN GMBH (Glückstädter Matjes)

Der letzte Heringslogger hat zwar schon 1976 den Hafen von Glückstadt verlassen, der Matjes hat das zum Glück überlebt. Mit stetig wachsender Nachfrage ist der von der Firma „Plotz“ nach traditioneller Art und in reiner Handarbeit hergestellte Glückstädter Matjes in den letzten 10 Jahren wieder zu einem Begriff geworden. Die Homepage der Firma gibt Auskunft über ihre Produkte und alles Wissenswerte darüber. Auch eine Liste aller Händler, die die Delikatesse im Sortiment haben.

Internet: [www.deutscher-matjes.de](http://www.deutscher-matjes.de)

---

## HOLSTEN-STÖR FISCHZUCHT GMBH & CO KG

In diesem Betrieb wachsen in Aqua-Kultur sibirische Störe auf. Als Produkte kommen dann Kaviar unter dem eigenen eingetragenen Warenzeichen BAERIOSKA® in den Handel, Stör und Störfilet frisch, tiefgekühlt und als Filet heißgeräuchert. Die sehr informative Homepage bietet einen guten Einblick in die Produktionsweise dieses Betriebs inklusive einer Liste von Medienbeiträgen mit abspielbaren Videos. Ein e-shop ist zur Zeit in Arbeit und soll im April zur Verfügung stehen.

Internet: [www.holsten-stoer.com/index.html](http://www.holsten-stoer.com/index.html)

## STÄNDE AUF DEN ÖKO-WOCHENMÄRKTEN

Fisch kann nur kontrollierte Bio-Ware sein, wenn er gezüchtet ist. So ist z.B im Heringssalat vom Öko-Markt-Fischhändler idealerweise alles Bio - nur der Hering nicht, da es den nur als Wildfang gibt. Auf Hamburgs Öko-Wochenmärkten gibt es zwei Fischhändler, die zusammen zur Zeit zehn Standorte bedienen.

---

## EFFENBERGERS FISCHMOBIL

Effenbergers Salate sind etwas besonderes, einige Kreationen unterscheiden sich wohltuend und -schmeckend von den bekannten Standard-Rezepturen durch seinen Mut zum Ausprobieren. Das gleiche gilt für die Räucherwaren, die er mit eigenen Würzmischungen herstellt. Es gibt geräucherten Matjes und - leider viel zu selten - kaltgeräucherten Schwert- oder Tunfisch.

Adresse: Am Beek 11, 27404 Zeven  
Telefon und Fax: 04281 955 339

Das Fischmobil finden Sie auf folgenden Wochenmärkten: Niendorf (Fr 9-12.30 Uhr, Tibarg), Ottensen (Sa 9.30-15 Uhr, Spritzenplatz), Blankenese (Mi 9-13 Uhr, Bahnhofstraße), Rahlstedt (Do 9-13 Uhr, Bahnhof)

---

## NEPTUNS FISCHREICH

Aus der Nähe von Bremerhaven reist der Betreiber von „Neptuns Fischreich“ an. Auch an diesem Stand wird nur beste fangfrische Ware aus Wildfang und ökologischer Aufzucht angeboten, sowie Räucherfisch und Fischsalate.

Adresse: Bucheweg 3, 27607 Lungen  
Telefon: 04743 278 605

Auf diesen Wochenmärkten ist Neptuns Fischreich zu finden:  
Eppendorf (Sa 10-15 Uhr, Robert-Koch-Straße), Schulterblatt (Do 13.30-18.30 Uhr), St.Georg (Fr 14-18.30 Uhr, Lange Reihe), Nienstedten (Fr 9-12.30 Uhr, Marktplatz)

# Fleisch

---

## ÖKOHOF BRUNO

Bei Peter Bruno erhalten Sie Fleisch von selbstgezogenen und auf seinem Hof geschlachteten Schafen und Geflügel. Das ganze in Bioqualität. Auf seinem Wochenmarktstand finden Sie außerdem Schweine- und Rindfleisch von einem befreundeten Naturlandhof, sowie Wild nach Angebot.

Adresse: 23942 Borkenhagen  
Telefon und Fax: 038827 210

Verkauf auf folgenden Wochenmärkten: Blankenese (Mi 9-13 Uhr, Bahnhofstraße), Rahlstedt (Do 9-13 Uhr, Bahnhof), Ottensen (Mi 15-18.30, Sa 9.30-15 Uhr, Spritzenplatz), Winterhude (Fr 14.30-18.30, Marktplatz), Schulterblatt (Do 13.30-18.30 Uhr)

---

## OSTERHOF

Auf dem Osterhof erhalten Sie Bio Gallowayfleisch und Bio Hähnchen. Zu Weihnachten gibt es außerdem Bio Pommerngänse.

Ansprechpartner: Resy de Ruijsscher und Karsten Blohm  
Adresse: Kieler Str. 153, 25474 Bönningstedt  
Telefon: 040 556 017 51, Fax: 040 556 017 52  
Email osterhof@hotmail.com

Der Verkauf erfolgt ab Hof nach telefonischer Absprache.

## HOFMETZGEREI DREYMANN

Die Hofmetzgerei Dreymann führt Fleisch von Rindern, Schweinen und Gänsen, die auf Gut Wulfsdorf aufgezogen werden. Zum Teil wird Fleisch von Demeterbetrieben hinzugekauft. Andreas Dreymann räuchert Schinken und fertigt eine große Auswahl an Wurstwaren.

Adresse: Demeterhof Gut Wulfsdorf, Bornkampsweg 39, 22926 Ahrensburg  
Telefon: 04102-668881  
Internet: [www.bio-dreymann.de](http://www.bio-dreymann.de)

Im Hofladen auf Gut Wulksdorf Mo-Fr 9-18, Sa 9-16 Uhr  
Den Marktstand finden Sie auf folgenden Wochenmärkten:  
Volksdorf (Mi, Sa 8-13 Uhr, Kattjahren), Isemarkt (Di, Fr 8.30-14 Uhr, Isestraße)  
Ahrensburger Wochenmarkt (8-13 Uhr), Rotherbaum (Do 8.30-14 Uhr, Turmweg)  
St.Georg (Fr 9-13 Uhr, Lange Reihe), Großneumarkt (Fr 15 – 18.30 Uhr, Großneumarkt), Eppendorf (Sa 10 – 15 Uhr, Robert-Koch-Straße)

---

## Angler Sattelschwein

## BIOHOF SPANNBRÜCK

Halter von Sattelschweinen der im Norden Schleswig Holstein direkt anliefert. Lieferungen nach Hamburg sind über Kooperationen möglich.

24409 Gulde Tel 04642 / 2949, [www.biohof-spannbrueck.de](http://www.biohof-spannbrueck.de)

## FLEISCHEREI THORDSEN

Herr Thorsen ist ein engagierter Schlachter in Flensburg. Oft hat er Sattelschweine aus Bio-Zucht, aber leider nicht immer. Einfach danach fragen.

Am Ochsenmarkt 33a, 24937 Flensburg, 0461/50360-0  
auch über die Hofmetzgerei Dreymann und Peter Bruno (siehe oben und links)

## Ziegenfleisch

## ZIEGENHOF BACHENBRUCH - CATHERINE ANDRÉ

Damit Ziegen Milch für den Ziegenkäse liefern müssen sie vorher lammen. Diese Zicklein wachsen langsam im Kehdinger Land auf und werden von Frau Andre im Herbst und Winter verkauft. Sie hat einen kleinen Hofladen und liefert nach Hamburg.

Adresse: Bachenbrucher Straße 14; Neubachenbruch, 21772 Stinstedt  
 Ansprechpartner: Catherine André  
 Tel.: 04756 8125  
 (siehe auch in der Rubrik Käse)

## Lammfleisch

Lammfleisch von Rauwolligen Pommerschen Landschaften:  
DRÖNNEWITZER POMMERNZUCHT

Hier laufen Pommernschafe das ganze Jahr über die saftigen Weiden in der Nähe des Schaalsees. Das Fleisch ist bei dieser langsamwachsenden Rasse intensiv. Frau Lüer liefert nach Hamburg.

Adresse: Neuhofer Weg 1, 19243 Drönnewitz  
 Ansprechpartner: Susanne Lüer & Günther von Randow  
 Tel: 038853 - 21415  
 Internet: www.pommernzucht.de

Lammfleisch von Heidschnucken  
LANDSCHAFTSPFLEGEHOF TÜTSBERG

Hier weiden die Heidschnucken wie in allen Werbeprospekten die Gräser und Kräuter der Lüneburger Heide ab. Ihr würziges Fleisch läßt diese Lebensweise erkennen. Das ganz besondere Fleisch dieser Tiere ist ein Genuss und mit dem Genuss wird auch ein Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft Heide erbracht.

Adresse: 29640 Schneverdingen  
 Telefon: 05199-298  
 Internet: www.verein-naturschutzpark.de

## Hühnerfleisch

## FAM. ODEFEY

Leider ist Nils Odefey immer noch einer der ganz wenigen Anbieter von Hühnern die auf schnellwachsende Hybridrassen verzichten. Er hält vor allem das Sulmtaler Huhn und versendet es - mit langen Lieferzeiten.

Adresse: OT Mehre Nr. 1, 29525 Uelzen  
 Telefon: 01 70 - 8 34 32 08  
 Internet: www.bauerngockel.de

## WILD UND GEFLÜGEL RODERIAN

Hier erhält man noch langsam gewachsene Hühner bester Qualität, leider jedoch nur aus dem Nachbarland importiert. So gibt es Schwarzfeder Hühner aus dem Burgund, aber auch die bekannten Hühner der Bresse.

Adresse: Stellingner Weg 38 a, 20255 Hamburg  
 Telefon: 040 409 293

Bei allen Empfehlungen laufen die Tiere frei herum.

# Bier

„Slow-Bier“ unterscheidet sich von Industriebier dadurch, dass es naturbelassen ist und aus qualitativ hochwertigen Zutaten gebraut wird. Dabei ist „naturbelassen“ ein Oberbegriff für eine Reihe von Produktionsschritten, die man dem Bier möglichst nicht antun sollte. Diese werden auf den Internetseiten vieler Brauer mehr oder weniger ausführlich erklärt. Wer das sehr dogmatisch sieht, muss sein Bier wohl selbst brauen.

Vollkommen naturbelassenes Bier findet sich im Handel praktisch gar nicht. Wird ein aus natürlichen Zutaten schonend gebrautes, ungefiltertes Bier unpasteurisiert verkauft, ist es, gut gekühlt, nur 4 - 6 Wochen haltbar. Pasteurisiert hält es dann auch außerhalb von Kühlräumen mehrere Monate. So ein naturbelassenes, pasteurisiertes Bier wird aber in vermarktungsfähigen Mengen in Norddeutschland nicht gebraut. Einzig die Flensburger Brauerei hat mit ihrem „Kellerbier“ ein solches Produkt ins Angebot genommen.

Pasteurisierte naturbelassene Biere aus südlicheren Landesteilen oder sogar aus dem Ausland findet man bei uns dagegen in sehr vielen Hofläden, Biomärkten und den sehr rar gewordenen Spezial-Bierläden.

---

## BIERLAND

Der von außen sehr klein anmutende Laden in Wandsbek bietet in mehreren Räumen eine fantastische Auswahl von fast 300 Sorten. Die Inhaberin berät mit viel Sachverstand, welches Bier z. B. zu welchem Essen oder Anlass passt, so wie man es von Weinläden kennt. Auf der Homepage kann man sich vorher einen Überblick verschaffen. Da hier auch saisonale Biere verkauft werden, öfter mal ansehen.

Adresse: Seumestr. 10, 22089 Hamburg  
 Internet: [www.bierland-hamburg.de](http://www.bierland-hamburg.de)  
 Öffnungszeiten: Mo-Fr 10-20 Uhr, Sa 10-18 Uhr

## BRAUEREIEN

Gemeint sind alle Braustätten, also auch Gasthausbrauereien. Über die angebotenen Sorten und Öffnungszeiten sowie eventuelle Lieferdienste informiert die jeweilige Homepage. Wer sich über unsere Auswahl hinaus umfassend über Brauereien informieren möchte, kann das auf den Internetseiten tun, die am Ende des Artikels „Bier“ unter der obigen Rubrik Slow-Texte zu finden sind.

Unsere Auswahl ist nach Postleitzahlen sortiert, weil der Besuch in der Regel auch gleich ein netter Ausflug werden wird.

17373 UECKERMÜNDE  
 Adresse: Markt 3-4  
 Hotel Am Markt & Brauhaus Stadtkrug  
[www.stadtkrug-ueckermuende.de](http://www.stadtkrug-ueckermuende.de)

20457 HAMBURG  
 Willi-Brandt-Str. 47  
 Gröninger Privat-Brauerei  
[www.groeninger-braukeller.de](http://www.groeninger-braukeller.de)

17424 SEEBAD HERINGSBORN  
 Adresse: Platz des Friedens  
 Usedomer Brauhaus  
[www.usedomer-brauhaus.de](http://www.usedomer-brauhaus.de)

21244 BUCHHOLZ-DIBBERSEN  
 Harburger Str. 8  
 Christophers Brauhaus  
 Hotel Frommann  
[www.hotelfrommann.de](http://www.hotelfrommann.de)

18059 ROSTOCK  
 Adresse: Tiergartenallee 6  
 Ostsee Brauhaus AG „Trotzenburg“  
[www.brauhaus-trotzenburg.de](http://www.brauhaus-trotzenburg.de)

21335 LÜNEBURG  
 Heiligengeiststr. 43  
 Mälzer's Brau- u. Tafelhaus  
[www.maelzer-brauhaus.de](http://www.maelzer-brauhaus.de)

18225 KÜHLUNGSBORN  
 Adresse: Strandstrasse 41  
 Ostsee Brauhaus AG Hotel - Kühlungsbräu  
 Internet: [www.ostsee-brauhaus.de](http://www.ostsee-brauhaus.de)

21614 BUXTEHUDE  
 Kirchenstraße 13  
 Buxtehuder Brauhaus  
[www.buxtehuder-brauhaus.de](http://www.buxtehuder-brauhaus.de)

19303 VIELANK  
 Lindenplatz 1  
 Vielanker Brauhaus  
[www.vielanker-brauhaus.de](http://www.vielanker-brauhaus.de)

23966 WISMAR  
 Kleine Hohe Str. 15  
 Gasthausbrauerei Wismar GmbH  
 Brauhaus am Lohberg  
[www.brauhaus-wismar.de](http://www.brauhaus-wismar.de)

20457 HAMBURG  
 Adolfsbrücke 7  
 Brauhaus Joh. Albrecht  
[www.brauhaus-joh-albrecht.de](http://www.brauhaus-joh-albrecht.de)

Fortsetzung  
 auf der nächsten Seite

## Fortsetzung Brauereien:

24635 RICKLING  
Grüner Weg 1  
Ricklinger Landbrauerei  
www.ricklinger-landbrauerei.de

24837 Schleswig  
ASGAARD  
Königstrasse 27  
www.asgaard.de

25813 HUSUM  
Neustadt 60-68  
Husums Brauhaus  
www.husums-brauhaus.de

28357 BREMEN  
Warfer Landstr. 73  
Borgfelder Landhaus  
www.borgfelder-landhaus.de

29459 CLENZE  
Satkau No.1  
Wendlandbräu GbR  
www.storchenbier.de

29664 WALSRODE  
Hünzingen 3  
Schnuckenbräu  
www.schnuckenbraeu.de

# Gewürze und Kräuter

---

## DEMETER BIOHOF SOMMERFELD

Neben Obst und Gemüse werden auf dem Biohof von Viola Gietzelt und Martin Fleischhauer mit Leidenschaft eine Vielzahl an Heil- und Gewürzkräutern sowie Blüten angebaut. Erntefrisch angeboten werden diese auf dem Marktstand in Niendorf und Ottensen. Auf dem Hof finden regelmäßig Veranstaltungen und Führungen durch den Kräutergarten statt.

Adresse: Ochsenwerder Norderdeich 272a, 21037 Hamburg  
Telefon: 040 73 71 73 00, Fax: 040 70 29 64 45  
Ansprechpartner: Viola Gietzelt, Martin Fleischhauer  
Internet: [www.biohofsommerfeld.de](http://www.biohofsommerfeld.de)  
Email: [viola@biohofsommerfeld.de](mailto:viola@biohofsommerfeld.de)

Demeter Biohof Sommerfeld finden Sie auf folgenden Wochenmärkten: Ottensen (Mi 15.30-18.30, Sa 9.30-15.00 Uhr, Spritzenplatz), Niendorf (Fr 9- 12.30 Uhr, Tibarg)

---

## ESSBARE LANDSCHAFTEN

Olaf Schnelle und Ralf Hiener haben sich zusammengetan, um seltene Wild- und Würzkräuter sowie essbare Blüten anzubauen und diese zu veredeln. Ihre Gärtnerei befindet sich in einem ehemaligen Gutshof in Nordvorpommern. Dort kultivieren sie über 100 verschiedene Kräuter nach Bioland Richtlinien, die täglich frisch geerntet werden. Neben den frischen Kräutern werden Blüten, Saatgut, Trockenkräuter, Aromasalze und Aromazucker angeboten.

Adresse: Gutshaus Boltenhagen, 18516 Süderholz  
Telefon: 038326 53 57 80, Fax: 038326 53 57 81  
Ansprechpartner: Olaf Schnelle und Ralf Hiener  
Internet: [www.essbare-landschaften.de](http://www.essbare-landschaften.de) (Bestellungen möglich)  
Email: [info@essbare-landschaften.de](mailto:info@essbare-landschaften.de)

## RÜHLEMANN'S KRÄUTER UND DUFTPFLANZEN

Seit 17 Jahren baut Daniel Rühmann in seiner Gärtnerei Kräuter- und Duftpflanzen an. Mittlerweile sind 1400 Sorten im Angebot, die fast jeden Wunsch erfüllen. Wer es bequem mag, bestellt aus dem Katalog, der übrigens gleichzeitig eine Art Lexikon der Kräuterkunde ist. Wer unternehmenslustig ist, besucht die Gärtnerei vor Ort (April bis September). Hier kann man seiner Nase folgen, die Pflanzen beschnuppern, ertasten, schmecken. Für die Zucht zu Hause gibt es Saatgut und wer sich weiterbilden möchte, dem seien die Seminare empfohlen.

Adresse: Auf dem Berg 2, 27367 Horstedt  
 Telefon: 04288 92 85 58, Fax: 04288 92 85 59  
 Internet: [www.ruehlemanns.de](http://www.ruehlemanns.de) (Bestellungen möglich)  
 Email: [info@ruehlemanns.de](mailto:info@ruehlemanns.de)  
 Öffnungszeiten: Direktverkauf in der Gärtnerei von April bis September  
 Mo-Mi 12-15 Uhr, Do-Sa 10-18 Uhr, Postversand von April bis Oktober

## Öl und Essig

---

### ARTEFAKT HANDELSAGENTUR FÜR ERZEUGER-VERBRAUCHER-IDEEN GMBH

arteFakt versteht sich als Vermittler zwischen Produzent und Verbraucher. Angeboten werden hochwertige, naturbelassene Native Olivenöle Extra nach traditioneller Methode und mit äußerster Sorgfalt hergestellt: Öle in Winzer-Qualität. Einmal im Jahr finden die Olivenöl Abholtage statt. Hier kann man die Olivenölerzeuger persönlich kennenlernen und sich durch das Angebot schmecken.

Adresse: Am Bogen 5, 27412 Willstedt  
 Telefon: 04283 98 13 17, Fax: 04283 98 13 17  
 Ansprechpartner: Conrad Bölicke  
 Internet: [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu) (Bestellungen möglich)  
 Email: [kontakt@artefakt.eu](mailto:kontakt@artefakt.eu)  
 Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-18, Sa 8-14 Uhr, Versand und Verkauf am Firmensitz, erhältlich auch bei Becking Kaffee in Hamburg (Adresse siehe unter Kaffee)

---

### KLOSTER RUEHN

Die Feinkostmanufaktur produziert auf Basis landestypischer Grundprodukte, natürliche, vollwertige Nahrungsmittel. Darunter finden sich natives, kaltgepresstes Rapsöl, Weizengrasöl, Wildkräuteröl sowie Schwarzessig (Obstessig aus Äpfeln und Pflaumen, im Eichenfass gelagert) und Wildkräutersenf.

Adresse: Klosterhof 1, 18246 Rühn  
 Telefon: 038461 59 92 10, Fax: 038461 59 92 11  
 Ansprechpartner: Holger Heinrich  
 Internet: [www.klosterruehn.de](http://www.klosterruehn.de) (Bestellungen möglich)  
 Email: [info@klosterruehn.de](mailto:info@klosterruehn.de)

Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-18, Sa 8-12 Uhr, Mai bis September auch So 10-16 Uhr  
 Versand und Verkauf am Firmensitz, erhältlich auch im LEH (u.a. Kaufhof Galleria)

# Obstweine

---

## DOLLERUPER KLEINMOSTEREI

Eine kleine Mosterei, die mit Obst aus der Region Angeln neben Apfelsaft auch Apfelwein, Apfelschaumwein und Destillate herstellt. Im Laden erhält man weitere Produkte aus der Region.

Adresse: Neukirchner Weg 8a, 24989 Dollerup  
 Telefon: 04636 12 56, Fax: 04636 17 88  
 Ansprechpartner: Manfred Weyrauch  
 Internet: [www.alles-apfel.com](http://www.alles-apfel.com)  
 Email: [info@alles-apfel.com](mailto:info@alles-apfel.com)

Öffnungszeiten: Oktober bis April Mi-Fr 10-12 und 15-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr

---

## SEKTMANUFAKTUR JOACHIM DÖHNE

Joachim Döhne behandelt Boskoop Äpfel und andere, auch in Nordeutschland heimische Apfelsorten als wären es Trauben aus der Champagne. Daraus entsteht der Schauenburger Apfelschaumwein. Der deutsche Apfelschaumwein hat eine große Tradition. Bereits 1900 wurde der „German Champagne Cider“ bis nach Amerika exportiert und an vielen Fürstenhöfen getrunken.

Adresse: Hauptstraße 31, 34270 Schauenburg-Breitenbach  
 Telefon und Fax: 05601 44 86  
 Ansprechpartner: Joachim Doehne  
 Internet: [www.kellerei-doehne.de](http://www.kellerei-doehne.de) (Bestellungen möglich)  
 Email: [kellereidoehne@aol.com](mailto:kellereidoehne@aol.com)

## JULIUS EBELING

Auf seinem Obsthof in Finkenwerder setzt Julius Ebeling mit seinen Obstweinen (Äpfel, Birnen, Brombeeren, Pflaumen, schwarze Johannisbeere, Stachelbeeren) Maßstäbe, obwohl er das Vinifizieren offiziell nur als Hobby betreibt.

Adresse: Wiet 16, 21129 Hamburg  
 Telefon: 040 742 67 58  
 Ansprechpartner: Julius Ebeling

---

## MOSTEREI UWE ENGELMANN

Neben sorteneinen Apfelsäften aus historischen regionalen Obstsorten bekommen Sie bei Uwe Engelmann auch den daraus gewonnenen Apfelwein.

Adresse: Freudenthalstr. 44, 27389 Fintel  
 Telefon und Fax: 04265 703  
 Ansprechpartner: Uwe Engelmann  
 Internet: [www.engelmost.de](http://www.engelmost.de)  
 Email: [engelmost@freenet.de](mailto:engelmost@freenet.de)

Vertrieb: Hausverkauf (telefonische Anmeldung erbeten), Lieferservice

---

## MOST OF APPLES

Christiane Walter und Bernd Gerstacker machen aus Früchten aus dem alten Land (darunter auch alte Apfelsorten) feinsten Most. Und das in einer schier unglaublichen Geschmacksvielfalt, die neugierig und Lust auf's Probieren macht: z.B. Country Cider mit Rosmarin und Thymian, Ginger Cider mit Ingwer, oder Holunderblüten Cider. Adresse siehe unter „Obst und Gemüse“

# Honig

---

An dieser Stelle haben wir uns entschlossen, keinen bestimmten Imker zu empfehlen. Denn alle Imker, die dem deutschen Imkerbund angehören, stehen für Qualität. Wenn Sie Honig direkt von einem Imker in Ihrer Nähe erwerben möchten, empfehlen wir Ihnen die lokalen Wochenmärkte oder folgende Webseiten, über die Sie Kontakt aufnehmen können:

## IMKERVERBAND HAMBURG

Internet: [homepage.hamburg.de/imkerverband](http://homepage.hamburg.de/imkerverband)

## LANDESVERBAND SCHLESWIG-HOLSTEINISCHER UND HAMBURGER IMKER E.V.

Internet: [www.imker-sh.de](http://www.imker-sh.de)

# Kaffee

---

## BECKING KAFFEE

Ausschließlich hochwertigste Kaffeebohnen frischester Ernten werden bei Becking seit 1928 zu Kaffee und Espresso verarbeitet. Die Spezialitäten aus dem großen Sortiment der Manufaktur sind Sonntagskaffee, Familienkaffee und Bio-Espresso. Wer möchte, kann den Meistern beim Rösten in der Spezialitäten-Rösterei zusehen und sich durch die verschiedenen Sorten schmecken.

Adresse: Leverkusenstrasse 54, 22761 Hamburg

Telefon 040 851 92 83, Fax: 040 85 19 28 59

Ansprechpartner: Sönke Plautz

Internet: [www.becking-kaffee.de](http://www.becking-kaffee.de)

Email: [info@becking-kaffee.de](mailto:info@becking-kaffee.de)

Öffnungszeiten: Mo-Fr 10-17 Uhr

---

## KAFFEEERÖSTEREI BURG

Familie Burg besitzt den im Jahr 1923 gegründeten Laden bereits in der vierten Generation. Seit 30 Jahren röstet hier mit Leidenschaft Jens Burg. Zur Auswahl stehen neben 45 Aromakaffees 24 reine Kaffee- und sechs Espressosorten. Beliebte Spezialitäten des Hauses sind die „Hamburger Mischung“ und die „Meistermischung Romanow“. Im Kaffeemuseum Burg kann man alles über Anbau, Verarbeitung und Zubereitung des Kaffees erfahren.

Adresse Ladengeschäft: Eppendorfer Weg 252, 20251 Hamburg

Telefon: 040 422 11 72, Fax: 040 422 57 08

Ansprechpartner: Jens Burg

Internet: [www.kaffeeoesterei-burg.de](http://www.kaffeeoesterei-burg.de)

Email: [info@kaffeeoesterei-burg.de](mailto:info@kaffeeoesterei-burg.de)

Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-19, Sa 8-18 Uhr

## EL ROJITO

Kaffee aus alternativem Handel. Eine kleine Gruppe, überwiegend aus ehrenamtlichen Mitarbeitern bestehend, importiert und verkauft Kaffee aus Lateinamerika. Der Kaffee wird direkt von selbstverwalteten Kooperativen bezogen. Angeboten werden Hochland-Kaffees aus El Salvador und Nicaragua, Mischungen und Espresso, allesamt aus biologischem Anbau.

Adresse Café el rojito: Große Brunnenstraße 68, 22763 Hamburg  
 Telefon: 040 390 68 98, Fax: 040 390 45 12  
 Ansprechpartner: Matthias Hein, Magnus Kersting  
 Internet: [www.el-rojito.de](http://www.el-rojito.de) (Bestellungen möglich)  
 Email: [kaffee@el-rojito.de](mailto:kaffee@el-rojito.de)

erhältlich in vielen Edeka- und Bio-Märkten in Hamburg

---

## KAFFEEERÖSTEREI TIMM

Jahrzehntelange Erfahrung sorgt in der Kaffeerösterei Timm dafür, dass nur wirklich exzellente Rohkaffees Verwendung finden. Jede Sorte wird nach traditioneller Methode einzeln und mit größter Sorgfalt geröstet. Im Angebot finden sich 4 reine Kaffeesorten, 7 Mischungen, 4 Espresso-Sorten, 10 Aroma-Kaffees.

Adresse: Sachsentor 15, 21029 Hamburg  
 Telefon: 040 721 24 36, Fax: 040 725 418 53  
 Ansprechpartner: Elke Timm  
[www.kaffee-timm.de](http://www.kaffee-timm.de) (Bestellungen möglich)  
 Email: [info@kaffee-timm.de](mailto:info@kaffee-timm.de)

Öffnungszeiten: Mo - Fr 9-18, Sa 9-16 Uhr

## LLOYD KAFFEE

Als älteste hanseatische Traditionsrösterei ist Lloyd bekannt für seine hochwertigen Kaffees. Das Geheimnis für das ausdrucksvolle und zugleich bekömmliche Aroma liegt im langsam schonenden Röstverfahren. Angeboten wird eine große Auswahl an Plantagenkaffees, Mischungen und Röstungen. Die „Lloyd Cuvées“ wurden zur gemeinsamen Verkostung mit Schokoladen, Konfitüren und Weinen geschaffen.

Adresse: Lindemannstraße 20, 28217 Bremen  
 Telefon: 0421 388 75 46, Fax: 0421 396 18 44  
 Ansprechpartner: Sabine Schlüter  
 Internet: [www.lloyd-caffee.de](http://www.lloyd-caffee.de) (Bestellungen möglich)  
 Email: [kontakt@lloyd-caffee.de](mailto:kontakt@lloyd-caffee.de)

---

## SPEICHERSTADT KAFFEEERÖSTEREI

Andreas Wessel-Ellermann und Thimo Drews freuen sich auf Ihren Besuch im Original-Kaffee-Speicher Kehrwieder 5. Umgeben von antiken Kaffeemühlen, Kaffeesäcken und Röstanlagen können Sie den Röstvorgang miterleben und sich die 30 angebotenen Kaffeesorten frisch aufbrühen lassen. In den regelmäßig stattfindenden Verkostungen kann man Wissenswertes rund um den Kaffee erfahren.

Adresse: Kehrwieder 5, 20457 Hamburg  
 Telefon: 040 375 186 83, Fax: 040 375 186 82  
 Ansprechpartner: Andreas Wessel-Ellermann, Thimo Drews  
 Internet: [www.speicherstadt-kaffee.de](http://www.speicherstadt-kaffee.de) (Bestellungen möglich)  
 Email: [info@speicherstadt-kaffee.de](mailto:info@speicherstadt-kaffee.de)

Öffnungszeiten: täglich 10-19 Uhr

# Destillate

---

## HANSCHEN HARM KORNBRENNEREI

Umgerechnet 13.000 Körner ergeben eine Flasche Korn. Harm Grobrügge muss es wissen. Denn seit über 200 Jahren wird bei Hanschen Harm nach alter Tradition die Weizenkorn-Spezialität hergestellt. Dabei bleibt alles in einer Hand. Der Weizen wird in der eigenen Landwirtschaft angebaut, in der eigenen Brennerei veredelt und im eigenen Gasthaus ausgeschenkt. Mit Voranmeldung kann man als Gruppe das Schnapsbrennen in der hauseigenen kleinen Kupferdestille miterleben. Neben dem Korn finden sich Obst- und Kräuterliköre im Sortiment.

Adresse: Mitteldorf 12, 27383 Scheeßel-Westervesede  
Telefon: 04263 13 62, Fax: 04263 35 62  
Ansprechpartner: Harm Grobrügge  
Internet: [www.hanschen-harm.de](http://www.hanschen-harm.de) (Bestellungen möglich)  
Email: [info@hanschen-harm.de](mailto:info@hanschen-harm.de)

Öffnungszeiten: Mo-Sa 17-24 Uhr, Do Ruhetag, So 10-12 Uhr

---

## DOLLERUPER KLEINMOSTEREI

Eine kleine Mosterei, die mit Obst aus der Region Angeln neben Apfelsaft auch Apfelwein, Apfelschaumwein und Destillate herstellt. Im Laden erhält man weitere Produkte aus der Region.

Adresse: Neukirchner Weg 8a, 24989 Dollerup  
Telefon: 04636 12 56, Fax: 04636 17 88  
Ansprechpartner: Manfred Weyrauch  
Internet: [www.alles-apfel.com](http://www.alles-apfel.com)  
Email: [info@alles-apfel.com](mailto:info@alles-apfel.com)

Öffnungszeiten: Oktober bis April Mi-Fr 10-12 und 15-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr

## HAIDMÄRKER KORNBRENNEREI

Ein Korn in dem man das Korn noch schmeckt. Die Biolandbrennerei wurde durch das Freilichtmuseum am Kiekeberg zu neuem Leben erweckt.

Adresse: Am Kiekeberg 1, 21224 Rosengarten-Ehestorf  
Telefon: 040 79017677, Fax: 0407926464  
Internet: [www.kiekeberg-museum.de](http://www.kiekeberg-museum.de)

---

## MICHEAL GERTZ

Produziert aus Alten Apfelsorten und von Streuobstwiesen feine Destillate.

---

## DESTILLERIE GOTTESGABE

Hier wird Wildobst zu Likören, Geisten und Bränden verarbeitet.

Adresse: Vörstenmoor 1, 24321 Gottesgabe  
Telefon und Fax: 04381 419 784  
Email: [grimm@destillerie-gottesgabe.de](mailto:grimm@destillerie-gottesgabe.de)  
Internet: [www.destillieriegottesgabe.de](http://www.destillieriegottesgabe.de)

