



Trendwende Direktvermarktung im FL Umland

PROJEKT LAUFZEIT
04.07.2023. -
03.10.2023



Unser Ziel:

Ein starkes Netzwerk aufbauen, um den Direktvertrieb im Flensburger Umland zu stärken und die regionale Kaufkraft zu erhöhen.

Ermöglicht durch die Förderung der Aktiv Region Mitte des Nordens und dem BobenOp Strom- und Gaspool





Wattschaukrüger - Hofladen -

Wer wir sind und was wir machen:

Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Wattschaukrug haben wir 3 Hühnerställe mit kleinen Herden auf artgerechter Bodenhaltung.

Außerdem wird für den Marktstand und den Hofladen eigenes Gemüse angebaut. In unserem Gemüsegarten bauen wir Gemüse wie z.B. Möhren, Sellerie, Kürbis, Rote Beete, Porree, Zwiebeln und Kartoffeln an.

Öffnungszeiten

Mo - So
7 - 20 Uhr



Meine Lieblingsbeschäftigung auf dem Hof:

Jedes Familienmitglied hat ihre/seine Lieblingsbeschäftigung, so dass wir uns hier sehr gut ergänzen. Meine Leidenschaft ist der Hofladen und ich freue mich über einen guten Schnack mit meinen Kunden.



04634-9799



karsteniversen@gmx.de



Flensburger Straße 8,
24975 Maasbüll

Wen findet
ihr auf
dem Hof?



Was
findet ihr
im Laden?

DER HOFLADEN

Jessen-Oxbüll



Wer wir sind und was machen wir?

Wir sind ein mehrere Generationen umspannender Familienbetrieb in Oxbüll, nahe Flensburg, der sich auf Geflügelhaltung und Ackerbau spezialisiert hat. Unsere lange Tradition begann in den 60er Jahren mit Direktvermarktung von Eiern und hat sich bis heute fortgesetzt. Mit modernen Boden- und Freilandställen bieten wir hochwertige Eier aus Boden- und Freilandhaltung an. Darüber hinaus bieten wir Hähnchen und Suppenhühner an. Unser Team, angeführt von den Seniorchefs Julia und Frank Jessen sowie dem Juniorchef Jes Johannes Jessen, engagiert sich leidenschaftlich für Qualität und Tierwohl.



Meine Lieblingsbeschäftigung auf dem Hof:

Morgens, wenn alles noch ganz still ist, gehe ich in den Stall. Ich ziehe mir Überschuhe und einen Kittel über und klopfе an die Tür. Im Stall umscharren mich die Hühner, die schon ihr Frühstück hatten und nun fast alle ihr tägliches Ei gelegt haben. Einige Eier landen nicht im Nest, deshalb sammle ich diese jeden Morgen ein. Ich darf also jeden Morgen auf Eiersuche gehen; da würde wahrscheinlich jeder Osterhase ganz blass vor Neid werden.

Öffnungszeiten

Mo 9 - 12 Uhr & 14 - 17 Uhr
Di Ruhetag
Mi-Fr 9 - 12 Uhr & 14 - 17 Uhr
Sa 9 - 12 Uhr
So Ruhetag



Familie Jessen 04631 8094



info@jessen-oxbüll.de



Oxbüll-Nord 9, 24999 Wees



Wen findet ihr auf dem Hof?



Was findet ihr im Laden?



Estruphof

Wer wir sind:

Der Estruphof ist ein idyllischer Angeliter Dreiseithof von 1750. Wir, das sind Martina und Ludwig Pülschen, haben die Wirtschaftsgebäude zu Lagerräumen und Wohnungen, Pferdeboxen zu Offenställen umgebaut. Neu ist eine kleine, sehr hochwertige Zucht von Wagyu-Rindern. Der einzigartige Geschmack und die Zartheit des marmorierten Wagyu-Fleisches machen dieses zu einem besonderen Esserlebnis. Wir vermarkten Fleisch und Herdbuch-Zuchttiere. Wir haben keinen Hofladen, sondern verkaufen nach Terminvereinbarung.

Was wir machen:

Wir haben unsere Zucht auf höchste Fleischqualität ausgerichtet. Es gibt verschiedene Bewertungsfaktoren, bei denen wir Bestnoten erreichen. Sie wachsen im kleinen Herdenverband auf. Wir lassen bei einer Landschlachtereier schlachten und zerlegen. Es gibt traditionelle und amerikanische Cuts, außerdem vermarkten wir Rehfleisch aus Eigenjagd.



Meine Lieblingsbeschäftigung:

Die Besonderheiten der Tiere und ihren Umgang miteinander zu beobachten, ist für mich immer wieder spannend. Ein sehr schönes Erlebnis war, als ein erfahrenes Muttertier sich neben ihre verunsicherte erstgebärende Tochter legte, sie ableckte und dadurch beruhigte.



Martina Pülschen 0177-2076736



info@estruphof.de



Estruphof 1, 24991 Großsolt



Wen findet
ihr auf
dem Hof?



Was wird
verkauft?



Erlebnishof Langballig

Wer wir sind:

Wir sind eine anthroposophische Lebens- und Arbeitsgemeinschaft betreuter und betreuender Menschen, die gemeinsam 147 Hektar großen Lorenzenhof nach den Richtlinien des Demeter-Verbandes ökologisch bewirtschaften.

Was wir machen:

Unser anthroposophisch geleiteter Hof verkörpert viele Gesichtspunkte einer zukunftsfähigen Wirtschaft und Gesellschaft: Wir arbeiten in einem geschlossenen Betriebskreislauf und werden von unseren Böden auch die Kinder der nächsten Generation ernähren können. Auch das Tierwohl wird bei uns groß geschrieben, z.B. betreiben wir muttergebundene Kälberaufzucht und im Stall und auf der Weide haben unsere Tiere sehr viel Platz. Aktiver Naturschutz und Klimaschutz sind für uns selbstverständlich.

Und Du bist herzlich eingeladen, herzukommen, es Dir hier schön zu machen, z.B. mit einem leckeren Getränk Deinen Kindern oder Enkeln auf dem Spielplatz zuzusehen oder zum Beispiel unsere Esel zu streicheln.

In unserem Hofladen erhältst Du neben unseren eigenen Produkten, wie diverse Fleischprodukte vom Rind und Schwein, Milch, Quark, Joghurt, Kartoffeln, Zwiebeln, auch viel weiteres frisches Obst, Gemüse und Brot aus der Region und ein ausgewogenes Sortiment an Trockenprodukten.

Wir freuen uns auf Dich!



Öffnungszeiten

Montag – Samstag
9 – 18 Uhr (Selbstbedienung)

(am Dienstag und Freitag von 9.00 – 12.00 und 15.00 – 18.00 Uhr sind wir persönlich für euch im Laden da!)

- ☎ 0176 23 95 63 23
- ✉ info@erlebnishof-langballig.de
- 📍 www.erlebnishof-langballig.de
- 📍 An de Beek 4
24977 Langballig



Wen findet
ihr auf
dem Hof?



Was
findet ihr
im Laden?

est. 1871

HOF ELRIES

Schleswig-Holstein

Wer wir sind und was wir machen:

Hof Elries ist ein regionaler Biobetrieb in Hürup mit einer Fläche von 110 ha. Leidenschaftlich betreibt Henning Knutzen den Familienbetrieb und hat diesen vor mehr ca. 10 Jahren auf Bio umgestellt. Die Schwerpunkte sind die Erzeugung von Leguminosen, Getreide und Nutzhanf. Insbesondere der Nutzhanf ist in die Fruchtfolge gekommen, um mehr Kohlenstoff in dem Boden zu fixieren. Aber auch als Nahrungsmittel kann die alte Kulturpflanze Hanf so einiges, mit vielen essentiellen Aminosäuren und vielen Ballaststoffen.

Der Betrieb wird nach den Regeln der regenerativen Landwirtschaft bewirtschaftet. Auch das Mobgrazing wird seit Jahren auf dem Betrieb getestet für mehr Humusaufbau. Durch Humusaufbau wird Kohlenstoff aus der Luft gebunden und es entsteht eine Senke für CO₂. Das ist klimapositiv.



Meine Lieblingsbeschäftigung auf dem Hof:

Ich liebe es mit dem Spaten und der Bodensonde auf das Feld zu gehen und nachzuforschen was da los ist. Genauso groß ist meine Leidenschaft beim Thema Kompostierung und wie viele verschiedene Ansätze es und Einsatzmöglichkeiten es gibt.



Henning Knutzen
0176 41798302



knutzenhenning@gmail.com



Hauptstraße 64, 24975 Hürup



Wen findet
ihr auf
dem Hof?



Was gibt
es vom
Hof?



HOF- GEMEINSCHAFT LÖSTRUP

Wer wir sind und was wir machen

Unsere Hofgemeinschaft ...

... bildet eine Lebens- und

Arbeitsgemeinschaft, die sich aus 3

Betriebsleitern, zwei LandwirtInnen,

Teilzeitkräften und 6 MitarbeiterInnen mit

Hilfebedarf zusammensetzt. Seit 1985 hat der

Hof die DEMETER-Anerkennung, die

Umstellung begann 1978.

Mit Hilfe der Stiftung AKTION KULTURLAND

wurde der Betrieb aus privatem Eigentum in

den Besitz der »gemeinnützigen Gesellschaft

zur Förderung des ökologischen Landbaus in

Angeln mbH« überführt.

Das gesamte Brotgetreide wird auf unserer

großen Osttiroler Steinmühle gemahlen und

dann in der Hofbäckerei verbacken.

Vom reinen Roggenvollkornbrot bis hin zum

leckeren Ciabatta werden ca. 20 Brotsorten

gebacken.

Außerdem leben bei uns Mastochsen,

Mastschweine und ältere Kühe. Neben

unserem Brot und Fleisch haben wir Gemüse

und Honig aus eigener Produktion, die wir im

Hofladen, zahlreichen Bioläden und bei zwei

Abo-Kisten verkaufen.



Meine Lieblingsbeschäftigung auf dem Hof:

Meine größte Leidenschaft ist das Zusammenbringen von Menschen. Und das mache ich auch jeden Tag aufs neue im Hofladen - Bernhard von Becker



04635 292353



hofgemeinschaft.loestrup@t-online.de



Löstrup 4, 24966 Sörup



Wen findet
ihr auf
dem Hof?



Was
findet ihr
im Laden?

HOF- GEMEINSCHAFT LÖSTRUP

Wer wir sind und was wir machen

Unsere Hofgemeinschaft ...

... bildet eine Lebens- und

Arbeitsgemeinschaft, die sich aus 3

Betriebsleitern, zwei LandwirtInnen,

Teilzeitkräften und 6 MitarbeiterInnen mit

Hilfebedarf zusammensetzt. Seit 1985 hat der

Hof die DEMETER-Anerkennung, die

Umstellung begann 1978.

Mit Hilfe der Stiftung AKTION KULTURLAND

wurde der Betrieb aus privatem Eigentum in

den Besitz der »gemeinnützigen Gesellschaft

zur Förderung des ökologischen Landbaus in

Angeln mbH« überführt.

Das gesamte Brotgetreide wird auf unserer

großen Osttiroler Steinmühle gemahlen und

dann in der Hofbäckerei verbacken.

Vom reinen Roggenvollkornbrot bis hin zum

leckeren Ciabatta werden ca. 20 Brotsorten

gebacken.

Außerdem leben bei uns Mastochsen,

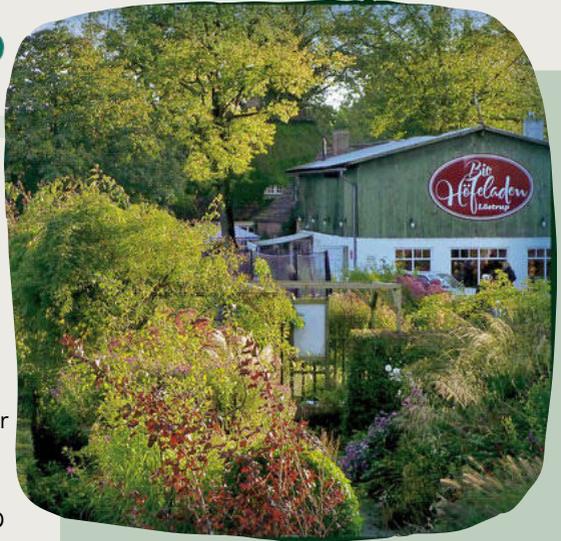
Mastschweine und ältere Kühe. Neben

unserem Brot und Fleisch haben wir Gemüse

und Honig aus eigener Produktion, die wir im

Hofladen, zahlreichen Bioläden und bei zwei

Abo-Kisten verkaufen.



Meine Lieblingsbeschäftigung auf dem Hof:

Meine größte Leidenschaft ist das Zusammenbringen von Menschen. Und das mache ich auch jeden Tag aufs neue im Hofladen - Bernhard von Becker



04635 292353



hofgemeinschaft.loestrup@t-online.de



Löstrup 4, 24966 Sörup



Wen findet
ihr auf
dem Hof?



Was
findet ihr
im Laden?



Tastrupfeld

Wer wir sind:

Den landwirtschaftlichen Betrieb in Tastrup führen wir seit mehr als 250 Jahren als Familienbetrieb. Derzeit leiten Peter Asmussen senior, Peter Asmussen junior und Gerd Otzen diesen gemeinsam. Den Hofladen führen Chansamay und Peter junior.

Was wir machen:

Neben Ackerbau und Milchvieh mit dem entsprechenden Grünland halten wir eine kleine Herde Legehennen im Mobilstall und bauen Gemüse für den Hofladen an. Im Hofladen findet ihr außerdem Käse aus unserer eigenen Milch mit einer mobilen Käserei produziert. Außerdem gibt es bei uns das ganze Jahr über Rind- und Geflügelfleisch, Wurstwaren, Kartoffeln, Nudeln, Eierlikör, Honig, Backschrote und Körner und vieles mehr. Je nach Saison kommen noch Erdbeeren, Eis und weitere Spezialitäten dazu.



Meine Lieblingsbeschäftigung auf dem Hof:

Jedes Familienmitglied hat ihre/seine Lieblingsbeschäftigung, so dass wir uns hier sehr gut ergänzen. Wenn im Frühsommer der erste Salat und Radieschen soweit sind, dann ist Chansamay sofort zur Stelle um die frische Ernte einzuholen.



01711233463



peter@hofladen-tastrupfeld.de



Tastrupfeld 20, 24943 Tastrup



Wen findet ihr auf dem Hof?

Öffnungszeiten

Mo - So
7 - 19 Uhr



Was findet ihr im Laden?





DINGHOLZER HOFKIOSK

Wer wir sind:

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb in der sechsten Generation. Das sind Inneke und Sven Nissen und über zehn gut qualifizierte Mitarbeiter, die uns täglich unterstützen um hochwertige Lebensmittel für Dich zu erzeugen. Unsere Vision ist es eine bessere Welt mit gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln zu schaffen und jede Person fair und gleichwertig zu behandeln.

DENK WEIT - KAUF NAH! Das sind Wir!
Mehr Infos über uns auf www.hofkiosk.de oder bei Facebook und Instagram.

Was wir machen:

Der Hof hält Hühner in Boden- und Freilandhaltung und baut Kartoffeln, Zwiebeln und Kürbis an. Täglich werden diverse Supermärkte, Kitas, Sozialeinrichtungen, Hotels, Kantinen, Gastronomiebetriebe, Wiederverkäufer und viele mehr in unserer Region beliefert (ca. 50 Kilometer Umkreis). Seit einigen Jahren besuchen uns Kindergarten- und Schulgruppen im Rahmen der Lernförderung auf dem Bauernhof. An einem Vormittag erforschen die Kinder mit allen Sinnen ein Produkt. Das Highlight ist das eigene Ernten, sammeln oder anfassen.



Meine Lieblingsbeschäftigung auf dem Hof:

Richtig viel Freude macht es mir über die Hühnerwiese zu laufen. Dann schaue ich zurück und sehe die Hühner hinter mir herlaufen. Dann bleibe ich für eine Weile stehen und beobachte das Verhalten meiner Tiere. Die Tiere sind sehr neugierig, dann weiß ich es geht ihnen gut.

-  046327679
-  mail@hofkiosk.de
-  www.hofkiosk.de
-  Quern-Dingholz 1, 24972 Steinbergkirche



Wer findet
ihr auf
dem Hof?

Öffnungszeiten

Mo-Fr. 8:00 bis 15:00

Zusätzlich 24 h über unser Verkaufsfenster geöffnet!



Was
findet ihr
im Laden?





Wer wir sind:

Wir sind seit 1966 ein landwirtschaftlicher Betrieb, der mittlerweile in der 3. Generation betrieben wird. Unser Betrieb befindet sich im nördlichen Teil von Schleswig-Holstein.

Was wir machen:

Unsere 70 Weißen Deutschen Edelziegen leben im alten Kuhstall mit reichlich Platz zum Toben und Ruhen. Wir haben für unsere Tiere einen eigenen Futterkreislauf, damit wir sicher sein können, dass sie nur gesundes Futter bekommen. Sobald es im Frühjahr warm genug ist, genießen unsere Ziegen draußen die Sonne und frische Luft zum Relaxen. Darum können wir eine artgerechte Tierhaltung garantieren. Im Frühling beginnt die Käse- und Eissaison. Unser Eis hat einen einmalig zarten Schmelz und schmeckt einfach köstlich! Wir produzieren außerdem Hartkäse und Frischkäse, geräuchert oder auch eingelegt, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen, Edelschimmel oder Pflanzenasche ... Ab Hof bekommen Sie auch Ziegenfleisch auf Anfrage.



Öffnungszeiten

Von März bis Oktober

Dienstag & Freitag von 13:00 bis 17:00 Uhr

Samstag von 10:00 bis 12:00 und 13:00 bis 18:00 Uhr

Von November bis Februar öffnen wir gerne nach telefonischer Vereinbarung.

 04635-1575

 info@jahnkes-ziegenkaese.de

 www.jahnkes-ziegenkaese.de/

 See-Ender-Str. 6
24966 Sörup



Wen findet
ihr auf
dem Hof?





WISSEN, WO'S HERKOMMT

HAFFSTRASSE 62 24989 STREICHMÜHLE

Was wir machen:

Seit über 200 Jahren werden rund 50 Hektar Ackerland und Grünland bestellt, jeden Tag 65 Kühe gemolken, unsere Kälber, sowie Hühner, Gänse und Katzen versorgt.

Von Frühling bis Herbst weiden unsere Kühe auf den Wiesen rund um unserem Hof. Auf dem Ackerland wird Gras, Mais und Weizen für die Winterfütterung angebaut.

In unseren Gewächshäusern bauen wir die Gurken und Tomaten für den Verkauf vor Ort an.

Zudem bauen wir Kürbis an, der im Herbst unseren Hofplatz schmückt und natürlich auch an Sie verkauft wird.

Unser Hofladen im ehemaligen Pferdestall ist mit viel Liebe im bäuerlichen Stil eingerichtet, und lädt ein zum Einkaufserlebnis der besonderen Art.

Hier bietet sich Ihnen eine große Auswahl an selbst produzierten Produkten, sowie Bio-Produkten und Dekoartikeln.



Wer wir sind:

Cord Mangelsen und Ehefrau Birthe bewirtschaften gemeinsam mit den Eltern Claus-Peter und Ingelore den Hof, der im nördlichen Schleswig-Holstein in der Region Angeln, direkt an der Flensburger Förde liegt.

-  04636 - 8621
-  info@hofladen-mangelsen.de
-  www.hofladen-mangelsen.de
-  Haffstr. 62, 24989 Streichmühle



Wen findet
ihr auf
dem Hof?

Öffnungszeiten

Montags bis Samstags von 7.30
Uhr bis 18.00 Uhr
Sonn- und Feiertags geschlossen



Was
findet ihr
im Laden?



WINDMÜHLE RENATA

Wer wir sind:

Die Windmühle RENATA hat sich in den vergangenen Jahrzehnten sehr gewandelt. Seit der Gründung des Mühlenvereins bis heute stand sie zeitweilig komplett still und wurde ab 1999 aufwendig saniert.

Was wir machen:

Seit 1999 kümmern sich die rund 40 Mitglieder des Mühlenvereins "Interessengemeinschaft zur Erhaltung der Schwensbyer Mühle e.V." sowie weitere ehrenamtliche Helfer um alle Belange der Windmühle RENATA. Dies umfasst die aktive Mitwirkung für Produktion und Verpackung der Müllereiprodukte zum Verkauf an Bäckereien und Privatkunden, Wartungs- und Reparaturarbeiten sowie Organisation und Durchführung von Veranstaltungen und Trauungen zur Generierung von Einnahmen. Ebenso wichtig für den Erhalt der Mühle RENATA ist die finanzielle Unterstützung durch Spenden oder den geringen jährlichen Mitgliedsbeitrag von jährlich 25,00 € pro Person oder 35,00 € pro Ehepaar. Weitere ehrenamtliche Helfer sind herzlich willkommen.



Öffnungszeiten

Die Windmühle und der Hofladen sind für Selbstabholung und kostenfreie Besichtigung geöffnet:

Montag, Dienstag, Freitag, Samstag:
13-17 Uhr

-  info@windmuehle-schwensby.com
-  www.windmuehle-schwensby.com
-  Kappelner Str. 27, 24966 Sörup
- Schwensby



Wen findet
ihr auf
dem Hof?



Was
findet ihr
im Laden?



Wer wir sind und was wir machen:

Wir leben von und mit unserer bunten Hühnerscharr, direkt an der Flensburger Außenförde, inmitten der für Angeln typischen Knicklandschaft.

Mit unseren mobilen Hühnerställen sind wir völlig flexibel. Regelmäßig werden diese auf frisches Gras gezogen.

Die Hühner wandern mit, freuen sich über das neue Grün und den dicksten Regenwurm.

Dadurch sind die Mädels die meiste Zeit draußen an der frischen Luft und genießen besonders die Abendstunden. Bestes Körnerfutter, ohne GENTECHNIK steht im Stall zur freien Verfügung.

Unsere Hühnerscharr ist bunt gemischt, so sind auch deren Eier. Bunt, lecker, groß und klein.

Zur Zeit ist eine kleine Mutterkuhherde der Rasse Rotes Angus im Aufbau. Dieses Rind hat besonders zartes und feinmarmoriertes Fleisch.



Kontakt:

-  04636-355
-  nissendollerupholz@t-online.de
-  hof-dollerupholz.jimdofree.com/
-  Kreuzweg 2
24977 Westerholz-Dollerupholz

Öffnungszeiten

Eierstand jederzeit erreichbar



Was findet ihr im Laden?



Markeruper Gänse und Enten

Wer wir sind:

Mitten im schönen Angeln, in Markerup, nur wenige Kilometer von der Ostsee und Flensburg entfernt, liegt der Traditionsbetrieb Markeruper Gänse und Enten von Ingo und Nele Bielfeldt. Seit 1987 wird hier Geflügel aufgezogen und direkt vermarktet. Die Philosophie unseres Betriebes ist es eine nachhaltige und zukunftsfähige Landwirtschaft mitzugestalten, die Produkte in höchster Qualität erzeugt. Hierbei achten wir auf ein hohes Tierwohl durch Gesundheit, Vitalität und gesundes Futter.

Öffnungszeiten

Januar bis August
Mo-Fr. 9:00 - 13:00 Uhr
September:
Mo. - Fr. 9:00 - 16:00 Uhr
Oktober - 23. Dezember:
Mo. - Fr. 9:00 - 17:00 Uhr
Sa. 9:00 - 13:00 Uhr



04634-1363



info@markeruper-ge.de



Hauptstraße 7, 24975 Husby



Wen findet
ihr auf
dem Hof?



Was wir machen:

Unsere Gänse laufen auf hofnahen, saftig grünen Wiesen von Juni bis November, auf denen jede mit über 15 qm genügend Platz finden. Unsere Hähnchen halten wir in kleinen Gruppen, in luftigen und sonnendurchfluteten Ställen. Das besondere Butterfutter, das hohe Platzangebot und die extra Portion Zeit beim Aufwachsen, machen unsere Hähnchen zu einem echten Genuss. Unsere feinen Barbarie-Enten wachsen auf Partnerbetrieben nach unseren Vorgaben auf und erhalten bei uns in Markerup die finale Reife.

Durch unsere EG-Schlachtereie in Markerup halten wir die Wege kurz und somit auch den Stress für unsere Tiere.

So entsteht hier vor Ort ein qualitativ hochwertiges Produkt, welches wir unseren Kunden gerne anbieten.

Was
findet ihr
im Laden?

