

# Alles in Butter

Bauern, Händler, Meisterköche: Die Initiative »Feinheimisch« vereint hervorragende Produzenten und Restaurants. Sie sorgen für neuen Genuss in Schleswig-Holstein

TEXT KAROLA KOSTEDE

Die Hose kneift. Eine Bikini-figur sieht anders aus, aber ein paar Tage auf kulinarischer Entdeckungstour entlang der Ostseeküste – und der Gürtel muss weiter geschnallt werden. Das liegt nicht an gewaltigen Portionen von Backfisch mit Kartoffelsalat, sondern an den Köstlichkeiten, die bei den Fischköpfen zu entdecken sind. Man muss nur wissen wo. Ein ausgewählter Kreis von Gastronomen und Produzenten, die sich »feinheimisch« nennen, hilft sie zu finden. Ihr Credo: beste Zutaten aus der Region, von der Butter in der Pfanne bis zum Schnaps danach.

Und die bekommen sie zum Beispiel von Heiner Iversen, dem Retter des Angler Sattelschweins. In Munkbrarup nahe Flensburg führt der Landwirt über seinen Bioland-Hof. Er züchtet das Schwein mit den Schlappohren und dem weißen »Sattel«, der sich von der Schulter bis über die Vorderbeine zieht. Noch vor zwei Jahrzehnten war die Rasse fast ausgestorben. Dabei galten die Tiere seit Ende der 1920er Jahre als der ganze Stolz der Bauern auf der Halbinsel Angeln zwischen Flensburger Förde und Kappeln. »Die gehen jeden Morgen drei Stunden raus zum Grasfressen«, sagt der Landwirt, dazu wedeln seine Schützlinge entspannt mit ihren Ringelschwänzen. Das Fleisch dieser Prachtexemplare hatte seine Hochzeit zu Wirtschaftswunderzeiten in den fünfziger Jahren. Fett und gut musste es damals sein. Heute ist das marmorierte Fleisch kaum bekannt, und das Sattelschwein zählt zu den gefährdeten Zuchtrassen.

»Probieren Sie!«, sagt Ehefrau Christa und reicht mir einen Teller deftiger Wurststullen, die schmecken wie aus Kindertagen beim Schlachtefest. Wo sonst gibt es sowas noch?

Zum Beispiel 45 Kilometer entfernt in »Odins Historischem Gasthaus« in Haddeby. Hier kommt das Fleisch von Iversens Tieren als »Kräuternacken vom Sattelschwein« auf den Tisch. Ein Festessen. Küchenchef Oliver Firla setzt auf regionale Produkte, Qualität und Frische. Sogar ein Bäcker und ein Konditor gehören zu seinem Team, und sie machen ihre Arbeit verführerisch gut. Unverschämte lecker sehen die Tortenträume in der Glasvitrine aus, der »Trümmertorte« mit Schichten aus Stachelbeeren, Sahne und Baiser kann man nicht widerstehen. Also her damit. Das Gasthaus ist »feinheimisch«. Klingt gut – ist es auch.

Die Mitglieder dieses Vereins verpflichten sich, zu sechzig Prozent regionale Produkte zu verwenden. Eigene Hausrezepte und der Verzicht auf industrielle Fertigprodukte sind außerdem Pflicht. Die begehrte Genuss-Marke erhält ein Lokal oder ein Erzeuger erst nach einer aufwendigen Prüfung. Wo »feinheimisch« draufsteht, ist garantiert Feines und Heimisches drin, sei es Fleisch, Fisch oder Käse.

In der Käserei Holtsee verkündet der Chef die beste Nachricht zuerst: »Käse macht nicht dick.« Seit siebzig Jahren wird hier unweit von Eckernförde Käse gemacht. Hartmut Kittler ist Geschäftsführer des Traditionsunternehmens, das für seine Tilsiter-Variationen weltbekannt ist. Durch eine Glascheibe kann man im Keller 60000

Käse reifen sehen: Wie Goldbarren liegen sie aneinandergereiht, werden von Hand gebürstet und gewendet – manch einer bleibt bis zu acht Monate hier in Pflege. »Probieren Sie!« Der Tilsiter hat ein Erkennungsmerkmal: seine gerstenkorngroßen Löcher. Diese entstehen nach der Abtrennung der Molke, wenn der Käsebruch in die Form geschüttet wird – ebenfalls von Hand! Je nach Reifezeit schmeckt er mild bis kräftig pikant – und steigert seinen Geruch. Die Rezeptur stammt von Schweizern, die es um 1845 ins ostpreussische Tilsit verschlagen hatte. Heute wird die Ostsee-Erfindung bis nach New York und Saudi-Arabien verkauft, aber natürlich auch in der »Käse-Kiste« gegenüber der Meierei. Der Tilsiter ist ein Alleskönner: Es gibt ihn eckig oder rund und in verschiedenen Fett- und Reifegraden. Nach gefühlten vierzig Happen geht nichts mehr. Der Fisch muss warten.

Nächste Runde: Bellin am Selenter See. Das Räucherhaus qualmt, drei kleine Fischerboote dümpeln am Steg. Der zweitgrößte See Schleswig-Holsteins wird von nährstoffarmem Quellwasser gespeist und gilt als einer der ökologisch wertvollsten des Landes, was die drei Seeadler beweisen, die über Gunnar Reeses Fischrevier kreisen. Reese ist Binnenfischer in der vierten Generation und betreibt neben der Seefischerei sechs Teichanlagen sowie eine Bio-Bachforellenzucht. Die Fischerei ist »feinheimisch«. Die kleine Silbermaräne ist eine Delikatesse der Holsteinischen



1 Die Ziege kann stolz sein, auf das, was aus ihrer Milch wird: 2 feinsten Käse aus der Rohmilchkäserei Backensholz in Oster-Ohrstedt 3 Die Angler Sattelschweine von Bauer Iversen werden ihr zartes Fleisch geben müssen. Nur so lässt sich die Rasse erhalten

Schweiz und wird zwischen Mai und September gefischt. Zu Hause ist sie nur in großen, tiefen und klaren Binnengewässern wie dem Selenter See. Sogar Reeses zwei Hunde lecken sich die Schnauze nach der begehrten Spezialität. »Die müssen Sie probieren, das Fleisch ist zart und fettarm.« Stimmt! Und so köstlich, und noch eine, auch wenn der Hosenbund zwick. Fehlt nur noch etwas Flüssiges.

Axel Münster, der Eutiner Obstbauer, produziert nicht nur Obstsäfte, sondern seit 2002 auch hochprozentige Edelobstbrände, er ist einer von drei Obstbrennern im hohen Norden. Sein eigener Obsthof liefert die Zutaten, etwa heimische Holsteiner Cox. Der 55-Jährige schwört darauf, zweimal zu destillieren, seine Tropfen reifen in Steinguttanks. Je nach Sorte ruht der Edelobstbrand sechs Monate bis drei Jahre, bevor Münster ihn anbietet. Verkauft wird nur ab Hof: »Neulich war hier einer und suchte nach einer Zweitmarke für seine Supermarktkette, da habe ich gesagt: Tja, da können Sie ruhig weitersuchen.« Je schlechter der Schnaps, umso kälter muss man ihn trinken, das weiß jeder Kenner. »Probieren Sie!«, sagt Münster. Sein Schnaps hat Zimmertemperatur. ■

## MERIAN INFO

### Feinheimisch Genuss aus Schleswig-Holstein

Die Website informiert über Veranstaltungen der Mitglieder, bietet eine Rezeptdatenbank und eine Landkarte mit einem Verzeichnis aller Mitglieder. Tel. 04343 4950  
[www.feinheimisch.de](http://www.feinheimisch.de)

### Biolandhof Iversen

Der Hofladen führt neben Schinken und Wurst auch Eier, Gemüse und Getreide. Zwei schöne Ferienhäuser gibt es außerdem. (F1) Munkbrarup, Svensteen 8 Tel. 04631 7424  
[www.urlaub-biohof.de](http://www.urlaub-biohof.de)  
Förderverein Angler Sattelschwein:  
[www.angler-sattelschweine.de](http://www.angler-sattelschweine.de)

### Fischerei Reese

Neben küchenfertigem und geräucherter Fisch werden im Sommer auch Fischbrötchen angeboten. (J5) Bellin, Am See 27 Tel. 04384 751  
[www.fischzucht-reese.de](http://www.fischzucht-reese.de)

### Meiereigenossenschaft Holtsee-Ascheberg

Die »Käse-Kiste« liegt direkt gegenüber der Meierei und bietet neben diversen Tilsiter-Variationen auch eine Vielzahl von Geschenkideen mit Käse und Wein.

(G4) Holtsee, Dorfstraße 2  
Tel. 04357 99710  
[www.kaeserei-holtsee.de](http://www.kaeserei-holtsee.de)

### Odins Historisches Gasthaus Haddeby

Ein Genuss zu jeder Tageszeit. Tipp: das Frühstück mit großartigen Brötchen vom eigenen Bäcker. (F3) Busdorf-Haddeby  
Haddebyer Chaussee 13  
Tel. 04621 850500  
[www.gasthaus-haddeby.de](http://www.gasthaus-haddeby.de)  
täglich 7-23 Uhr

### Obsthof, Mosterei & Brennerei Axel Münster

Säfte von Obst aus eigener Ernte und ausgezeichnete Brände. (J5/6) Eutin, Plöner Landstraße 16  
Tel. 04521 3598  
[www.obstbraende.eu](http://www.obstbraende.eu)

### Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Von September bis März kommen Topköche an die Küste. Höhepunkte sind die Auftaktgala und die »Tour de Gourmet Jeunesse«, ein Restaurant-Hopping für Feinschmecker unter 35. Kooperation Gastliches Wikingland  
Tel. 03078 0988515  
[www.gourmetfestival.de](http://www.gourmetfestival.de)