

# Hier wird Rindfleisch direkt vermarktet

Fleisch aus der Region kommt an – Einer der Anbieter erspart seinen Tieren sogar die stressige Fahrt zum Schlachthof.

**OSTHOLSTEIN.** Fleisch kann man in Ostholstein nicht nur in Supermärkten und Fleischereien kaufen. Immer mehr Direktvermarkter bieten ihre Waren an. Besonders beliebt ist Fleisch vom Rind. Die LN haben einige der Händler zwischen Stockelsdorf und Fehmarn zusammengetragen.

In **Ahrensbök** vertreibt der Landhof Wittern verschiedene Produkte. Inhaber Sebastian Wittern sagt: „Als Rinderrassen halten wir Angus-Tiere. Wir haben Bullen und Ochsen, die wir selbst züchten.“ Die Schlachtung übernimmt derweil Tjark Thießen, Fleischermeister in Logeberg (Gemeinde Schashagen). Erhältlich ist das Fleisch am Ende über das Restaurant Immersatt (landhof-wittern.de).

**FLEISCH AUS SARKWITZ UND SCHASHAGEN**

Der Landwirtschaftsbetrieb Rahn in **Sarkwitz** (Gemeinde Scharbeutz) erhält die Kälber im Alter von rund vier Wochen von benachbarten Milchbauern. Inhaber Niko Rahn sagt: „Die Kühe sind immer Schwarzbunte-Holsteiner. Bei den Vätern haben wir wechselnde Rassen wie Weißblaue-Belgier.“ Bestellungen sind über die Internetseite rindfleisch-sarkwitz.de möglich.

Ein Gemeinschaftsprodukt gibt es bei der Holsteiner Weide. „Wir vermarkten unter anderem Black-Angus-Rinder“, sagt Max Reimers aus **Bliesdorf** (Gemein-



Landwirt Niko Rahn (47) aus Sarkwitz: Die Ochsen werden im Dezember 2023 zwei Jahre alt und grasen seit Anfang Mai auf den Weiden im Schwartautal.

de Schashagen). Die Schlachtung übernimmt Carl-Philip Laubmann. Eine Besonderheit ist laut Reimers: „In Zusammenarbeit mit Tjark Thießen und dem Kreis Ostholstein ist es uns gelungen, eine Genehmigung für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb zu erhalten. Das bedeutet, dass unsere Rinder im Aufzucht-

betrieb getötet und anschließend zur Weiterverarbeitung nach Logeberg transportiert werden dürfen.“ Dies vermeide Stress bei den Tieren. Verarbeitet würden Ochsen und Färsen. Anschließend gibt es das Fleisch an vier Automatenstationen in Neustadt, Grömitz, Altenkrempe und Bliesdorf. Mehr Infos aufhol-

steiner-weide.de.

Ebenfalls im Rindfleischgeschäft aktiv ist der Nabu auf **Fehmarn**. Die Naturschützer halten knapp 90 Galloway-Rinder und haben ein Zertifikat von Bioland. Den Großteil verkaufen sie am Standort in Wallnau. Künftig soll es noch andere Absatzwege auf der Insel geben, wie beispielsweise

se Kooperationen mit Campingplätzen. Weitere Infos gibt es auf [besserfleisch.de/nabu-wallnau](http://besserfleisch.de/nabu-wallnau).

In der Gemeinde **Süsel** stehen Welsh-Black-Rinder. Auf den Weiden von Sabine und Olaf Eckert in der Dorfschaft Otten-dorf gibt es aktuell etwa 60 Mutterkühe mit Nachzucht. „Insgesamt sind es zurzeit rund 220 Tie-

re. Ein Teil wird im Winterhalbjahr direkt vermarktet. Weitere Infos finden sich auf [welshblack-oh.de](http://welshblack-oh.de).

Der Lindhof Broosch in **Techau** (Gemeinde Ratekau) vermarktet im Hofladen Kreuzungsrinder. „Das heißt, die Mutter ist eine unserer Milchkühe und als Vater-rasse setzen wir verschiedene Fleischrinderrassen ein“, führt Sören Broosch aus und ergänzt: „Da wir ausschließlich unsere eigenen Tiere vermarkten, ist eine Vorbestellung zu Feiertagen immer ratsam.“ Diese ist auf [hofladenlindhof-broosch.de](http://hofladenlindhof-broosch.de) möglich.

Der Betrieb von Hans Christian Klemppow ist in **Schönwalde** am Start. Dort leben Weißblaue-Belgier, Angus und andere Rassen. Klemppow betont: „Das Futtermittel produzieren wir selbst. Einen kleinen Teil des Fleisches vermarkten wir direkt.“ Dies geschieht über [baltic-beef.de](http://baltic-beef.de). Sobald ausreichend Bestandteile des Tieres verkauft sind, wird geschlachtet.

Rindfleisch gibt es auch in der Markthalle Friedrichsen in **Oldenburg**. Jeden Monat wird etwa ein Rind geschlachtet und anschließend veredelt. Das Fleisch kommt von Färsen und ab und zu von Angus-Bullen. Infos auf [gut-kremsdorf.de](http://gut-kremsdorf.de).

Und dann wäre da noch Best-Beef-Ostholstein von Matthias Oldenburg in Klein Schlamin. Der Familienbetrieb lädt regelmäßig zu Verkaufstagen. Genaue Infos gibt es auf [bestbeef-oh.de](http://bestbeef-oh.de). **SE**

Foto: Verena Bosselt

# KNUTZEN HOME

Die mit dem **grünen** Haus! **16 x in Schleswig-Holstein**

IMMER IN IHRER NÄHE UND ONLINE UNTER: [WWW.KNUTZEN-HOME.DE](http://WWW.KNUTZEN-HOME.DE)

UNSER SERVICE FÜR SIE: EIGENE BODENLEGER, DEKORATEURE UND NÄHERINNEN, LIEFERSERVICE

## TREPPENRENOVIERUNG

Wir machen Ihre Treppe schön!

**VORHER**

**NACHHER**

Für alle **offenen** und **geschlossenen** Treppen!

- Kompetente Planung & Montage
- 20 Jahre Garantie auf Abrieb
- Ansprechende Designs
- Pflegeleicht & Robust
- Made in Germany

Beratungs- & Aufmaßtermin vereinbaren!

**04321-2517160**  
oder  
**0151-61728795**  
per mail: [Treppen@knutzen-home.de](mailto:Treppen@knutzen-home.de)

**Aktion**  
Wir **SCHENKEN** Ihnen die **BELEUCHTUNG** im Wert von **450 €\***

\*bei Beauftragung einer Treppenrenovierung bis Ende 2023.  
Sollte keine Beleuchtung gewünscht oder die technische Umsetzung nicht möglich sein, erhalten Sie einen Rabatt in Höhe von 450 €.

## WOHNACCESSOIRES & DEKOARTIKEL

In unseren Filialen

Entdecken Sie unser großes Sortiment für Ihr schönes Zuhause.

KNUTZEN HOME **Lübeck**  
Osterweide 14 · Tel. 0451 / 50 49 060  
[luebeck@knutzen-home.de](mailto:luebeck@knutzen-home.de)

KNUTZEN HOME **Eutin**  
Industriestr. 12a · Tel. 04521 / 79 56 00  
[eutin@knutzen-home.de](mailto:eutin@knutzen-home.de)

KNUTZEN HOME **Oldenburg in Holstein**  
Am Voßberg 8 · Tel. 04361 / 50 63 90  
[oldenburg@knutzen-home.de](mailto:oldenburg@knutzen-home.de)