



ÖKOLOGISCHE  
DELIKATESSEN  
AUS VORPOMMERN

- endlich Frühling ...
- **Ökologische Delikatessen aus der Feinkostmanufaktur**
- Yachthafenresidenz Hohe Düne – Partner der LandWert Manufakturen
- **Landwirtschaftliche Praxis für angehende Bio-Köche**
- Die Kälber kommen
- **Neues vom Schulbauernhof**
- Junge Triebe, Fette Henne für vegetarische Genüsse...
- **Rind aus dem Kräutersud an fetter Henne und Bouillonkartoffeln und Meerrettich-Sauce**
- **Genusskultur aus Vorpommern:** handgemacht - regional - ehrlich
- **LandWert Termine**

## ENDLICH FRÜHLING ...

**Ob man im Frühling besser genießen kann?**

Jedenfalls sind unsere Sinne jetzt besonders aufmerksam. Wir freuen uns über jedes neue Grün und jeden Vogel, der aus dem Süden zurückkehrt. Gerne gehe ich jetzt über den Hof, der jeden Tag grüner wird. Zu Ostern haben wir zu Hause zum ersten Mal wieder den Grill angeheizt. Schwer zu entscheiden, ob der eingelegte Schweinenacken aus der LandWert Metzgerei oder das Rumpsteak vom Weiderind – einfach mit Pfeffer und Salz gewürzt – besser war. Dazu passten wunderbar die neuen herzhaften Aufstriche der Feinkostmanufaktur. Mein persönlicher Favorit ist der Tomatenaufstrich. Er schmeckt schon ein bisschen nach Sommer.



Henrikus Krabben, Marketingleiter

## YACHTHAFENRESIDENZ HOHE DÜNE – PARTNER DER LANDWERT MANUFAKTUREN

**Kulinarischen Hochgenuss – das verspricht Küchendirektor Tillmann Hahn in allen sechs Restaurants der Yachthafenresidenz Hohe Düne.**

Für die Vielfalt auf der Speisekarte kauft der Sternekoch am liebsten hochwertige regionale Erzeugnisse. Mit den LandWert Manufakturen in Stahlbrode konnte ein Partner gewonnen werden, der mit bester ökologischer Qualität, frischen Produkten und vor allem einem hervorragenden Geschmack die hohen Ansprüche erfüllt. Genusskultur aus Mecklenburg-Vorpommern zu fördern ist das gemeinsame Ziel. Regelmäßig lädt die Yachthafen Residenz Hohe Düne unter dem Motto „Genießen will gelernt sein“ zu kulinarischen Weiterbildungen ein. Diese „Genuss-Schule“, als kleines Seminar gestaltet, vermittelt in lockerer Atmosphäre Tipps und Tricks rund um genussvolle Lebensmittel. Im März hatte Tillmann Hahn zur „Genuss-Schule“ die LandWert Manufakturen eingeladen. Metzgermeister Bernhard Meis und Produktentwickler Roman Enke gaben Einblicke in ihre Arbeit und das besondere Konzept der LandWert Manufakturen. Als Genuss-Botschafter begeisterten sie die Teilnehmer. [www.yhd.de](http://www.yhd.de)



## ÖKOLOGISCHE DELIKATESSEN AUS DER FEINKOSTMANUFAKTUR



Jetzt neu von den LandWert Manufakturen: die Delikatessen aus der Feinkostmanufaktur. Fünf vegetarische sowie fünf fruchtige Aufstriche sind seit April im Handel erhältlich. Mehrere Monate haben Kolja Laube, Leiter des Feinkostbereiches, und seine Mitarbeiter die Rezepturen immer weiter verfeinert. Grundlage für die Aufstriche sind Haferflocken, Beluga Linsen, Rote Beete oder Tomate bei den herzhaften Varianten. Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Erdbeeren sowie die schwarze Johannisbeeren geben den süßen Aufstrichen ihren intensiven Fruchtgeschmack.

**Ein Gespräch mit Kolja Laube gibt einen Einblick in die Arbeit der Feinkostmanufaktur.**

**Herr Laube, was bedeutet Manufaktur?**

An erster Stelle steht das handwerkliche Arbeiten: Manu facere bedeutet ja wörtlich etwas mit der Hand machen. Der Kontakt mit dem Lebens-

mittel ist ganz direkt, sozusagen persönlich. Wir überprüfen die Qualität der Zutaten kurz bevor sie verarbeitet werden. Und in den Produktionsprozess können wir jederzeit eingreifen, um ihn zu optimieren.

**Wie kommen Ihnen die Ideen für die Rezepte?**

Basis sind meine Berufserfahrungen aus dem Handel und die ständige Beobachtung des Marktes. Und dann sind es oft einfach verrückte Ideen, die ich ernst nehme und verfolge.

**Welcher Teil Ihrer Arbeit macht Ihnen am meisten Freude?**

Gute Rohstoffe zu finden ist eine große Herausforderung, die mir sehr gefällt. Und dann habe ich natürlich viel Freude an der Entwicklung neuer Produkte. Zu erleben wie aus einer Idee ein Genuss wird, ist sehr befriedigend.

## LANDWIRTSCHAFTLICHE PRAXIS FÜR ANGEHENDE BIO-KÖCHE

**Köche sind sie bereits. Nun wollen sie sich an der Hotelschule Rostock zum Bio-Koch qualifizieren.**

In Kooperation mit dem LandWert Manufakturen bietet die Rostocker Schule seit März den ersten Profilehrgang zum Geprüften Bio-Koch an. Zentraler Baustein der Ausbildung ist das praktische Wissen um Herkunft und Erzeugung der Bio-Lebensmittel. So lernen die angehenden Bio-Köche bei den LandWert Manufakturen und den Partnerbetrieben ökologische Landwirtschaft und handwerkliche Verarbeitung in der Praxis kennen. Vier Tage wohnen sie im Gutshaus der LandWert Manufakturen in Stahlbrode. Dort erleben sie die ökologische Weidehaltung von Rindern und Schweinen, blicken den Metzgern bei der Zerlegung und Verarbeitung des schlachtwarmen Fleisches über die Schulter und machen mit bei der Wurstproduktion. Bei dem Partnerbetrieb, dem Diakonieverein in Züssow, geht es um den ökologischen Gemüseanbau und die Herstellung von Käse.



In der Rügener Bio-Bäckerei Peters backt die Gruppe selber Brot. Und im Hotel meerSinn hören die Köche aus erster Hand, was eine Umstellung der Küche auf Bio-Gerichte in der Praxis bedeutet.

## DIE KÄLBER KOMMEN

Seit Ende März gibt es Nachwuchs bei den Hereford-Rindern. Die siebzig Mutterkühe kalben einmal im Jahr. Rund neun Monate bleibt das Kalb dann bei der Mutter. Ihr Vater ist ein kräftiger Aubrac-Bulle. Sein Nachwuchs ist bei der Geburt nicht zu groß, so dass das Abkalben meist ohne Komplikationen verläuft. Vor dem Austrieb haben die Landwirte alle Hände voll zu tun, die Weiden vorzubereiten. Auf dem Arbeitsplan stehen Wiesen schleppen, Wiesennarben anwalzen oder Maulwurfshügel abtragen. Später im Mai folgen die Heuwerbung und die Produktion des Raufutters. Wichtige Arbeiten, denn die Qualität des Grünfutters entscheidet mit über die Qualität des Fleisches. Und wie zufrieden Metzger oder Koch damit sind, hören die Landwirte hier aus erster Hand. In den LandWert Manufakturen arbeiten alle drei Ebenen eng zusammen.



## JUNGE TRIEBE, FETTE HENNE FÜR VEGETARISCHE GENÜSSE...

von Sebastian Wolf, Gärtner der LandWert Manufakturen

Nach dem langen Winter kehrt nun der Frühling zurück in unsere Beete, Rabatten, Teller und Schüsseln. Mit dem ersten Grün wächst das Verlangen nach Frische. Auf die Teller der LandWert Gastronomie kommt das erste eigene Gemüse. Unsere „Fette Henne“ setzt dem Winter-Lagergemüse einen kulinarischen Frühling entgegen. Die Fette Henne oder auch Sedum gehört zu den Dickblattgewächsen (Crassulaceae) und umfasst mehrere hundert Arten unterschiedlichster Farb- und Wuchsformen. In unseren Hof-Carees wird die Art „Sedum spectabile“ mit der Farbvariation Purpur und Grün angebaut. Die Triebspitzen dieser Pflanzen sind essbar und von pikant säuerlichem und erfrischendem Geschmack. Sie lassen sich als Bestandteil von Rohkostsalaten, gedünstet als Buttergemüse oder als Würzbeilage zu Rindfleisch verwenden.



## LANDWERT TERMINE

**Sonntag/Montag 23. + 24. Mai,**  
10:00 bis 14:00 Uhr  
**Pfingst-Brunch**

**Samstag 5. Juni, 10:00 bis 18:00 Uhr**  
**Ein Fest für alle Kinder**  
zum Kinderfest raus auf's Land

**Sonntag 20. Juni 10:00 bis 18:00 Uhr**  
**Sommersonnenwende**  
mit Grillspezialitäten aus der LandWert-Metzgerei,  
Johannisbrot backen und Lagerfeuer

## SO FINDEN SIE UNSEREN LANDWERT HOF

**Von Rügen:** Über die Rügenbrücke in Richtung Stralsund. B96 Richtung A20, Ausfahrt Brandshagen / Greifswald. B105 Richtung Greifswald / in Reinberg links auf L30 Richtung Stahlbrode bzw. Glewitzer Fähre / kurz vor Stahlbrode rechts abbiegen zum LandWert Hof.

**Aus Stralsund:** B96 Richtung A20, Ausfahrt Brandshagen / Greifswald. B105 Richtung Greifswald / in Reinberg links auf L30 Richtung Stahlbrode bzw. Glewitzer Fähre / kurz vor Stahlbrode rechts abbiegen zum LandWert Hof.

**Aus Greifswald:** B105 Richtung Stralsund /

in Reinberg rechts auf L30 Richtung Stahlbrode bzw. Glewitzer Fähre / kurz vor Stahlbrode rechts abbiegen zum LandWert Hof.

**Öffnungszeiten Hofmarkt**  
Montag bis Freitag: 10:00 – 18:00 Uhr  
Samstag: 10:00 – 22:00 Uhr  
Sonntag: 10:00 – 18:00 Uhr

**Reservierungen** sind im Hofmarkt, oder telefonisch unter **0 38 328 - 65 11 0** möglich.

## NEUES VOM SCHULBAUERNHOF

Mitte April startet der Schulbauernhof in die neue Saison. 10 Klassen mit insgesamt 250 Kindern sind für dieses Jahr angemeldet. „Wir sind sozusagen



ausgebucht“, freut sich Solveig Borges über die große Resonanz. Im vergangenen Jahr hatte sie die Schulen des Landes angeschrieben und den Schulbauernhof vorgestellt. Zwischen drei und fünf Tagen bleiben die Schüler auf dem LandWert Hof. Die jüngsten sind erst in der zweiten, die ältesten in der sechsten Klassenstufe. In kleinen Arbeitsgruppen werden die Schüler an der Erzeugung ihrer Lebensmittel beteiligt. Sie legen Gemüsebeete an, füttern die Ziegen, sammeln Eier, kochen das Mittagessen oder backen Brot für Frühstück und Abendmahlzeit. Die Arbeitsgruppe Medien hält den Aufenthalt bei den LandWert Manufakturen in kleinen Filmen und auf Fotos fest. Auf der neuen Internetseite des Schulbauernhofs können die Schüler sich wieder finden:

[www.landwert-schulbauernhof.de](http://www.landwert-schulbauernhof.de).

## RIND AUS DEM KRÄUTERSUD AN FETTER HENNE MIT BOUILLONKARTOFFELN UND MEERRETTICH-SAUCE

**Zutaten** (für 4 Personen)

- 1 kg Rindfleisch (Bug oder Tafelspitz)
- Wasser
- Salz, 8 Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 6 Pimentkörner, Liebstöckel, Thymian, Salbei
- 4 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 2 halbierte, geröstete Zwiebeln
- 500 g Kartoffeln

**Zubereitung**

Das Rindfleisch mit den Gewürzen, einer grob gewürfelten Möhre, dem Lauch und den Zwiebeln in einem großen Topf mit leicht siedendem Wasser ca. zwei Stunden gar kochen. Das Fleisch soll unter langsamen Köcheln gar werden bis es leicht von der Gabel fällt. Kartoffeln und Möhren in Würfel schneiden und in der abgeschmeckten Fleischbrühe garen.

**Meerrettich-Sauce**

- 40 g Butter
- 40 g Mehl (oder Kartoffelstärke)
- 200 ml Brühe
- 125 ml Milch
- Salz, Zucker, Zitronensaft
- 3–5 EL Meerrettich aus dem Glas

Zuerst in einem Topf die Butter schmelzen. Den Topf zur Seite ziehen, das Mehl einrühren und mit der kalten Brühe und der Milch ablöschen. Mit



einem Schneebesen zügigiterrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Den Topf wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Jetzt den Meerrettich unterrühren und je nach Geschmack mit Salz, Zitronensaft und Zucker abschmecken.

**Fette Henne**

- 20 g Butter
- 160 g Fette Henne
- Zucker, Salz, Muskat

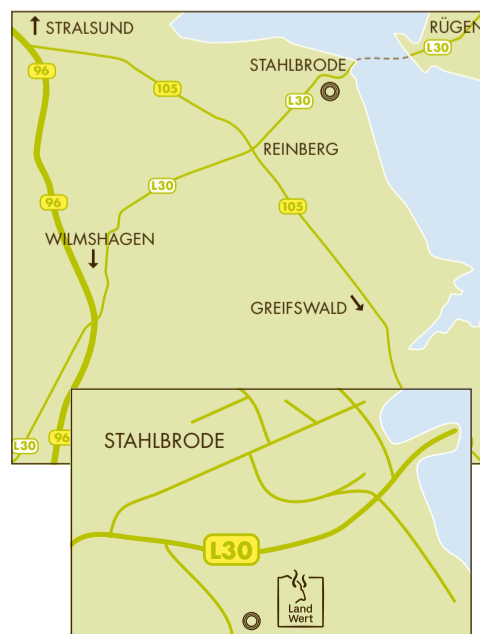
Die gewaschene Fette Henne kurz in heißer Butter schwenken und mit Zucker, Salz und etwas Muskat abschmecken.

Zum Schluss das Rindfleisch quer zur Faserrichtung aufschneiden und mit den Bouillonkartoffeln und der Meerrettichsauce servieren.

## GENUSSKULTUR AUS VORPOMMERN: HANDGEMACHT - REGIONAL - EHRlich

Die LandWert Manufakturen sind eine ökologische Erzeugergemeinschaft. Die Rückbesinnung auf den Ursprung meisterlicher Handarbeit in der Nahrungsmittelproduktion führte eine Reihe erfolgreicher Unternehmen der Region zusammen. Schwerpunkte sind die Weidehaltung von Rindern und Schweinen,

die Schlachtung vor Ort mit Respekt vor dem Tier, die handwerkliche Warmfleisch-Metzgerei, die Feinkostmanufaktur sowie die Kaffee-Rösterei. Die LandWert Gastronomie lädt ein zum Genuss vor Ort. Der Hofmarkt bietet neben den eigenen eine breite Palette regionaler Bio-Lebensmittel.



## IMPRESSUM:

**Herausgeber:**  
LandWert  
Hof Stahlbrode GmbH & Co. KG  
Landwerthof 1  
18519 Sundhagen/Stahlbrode  
Fon 0 38 328 - 65 11 0  
Fax 0 38 328 - 65 11 110  
info@landwert.de  
[www.landwert.de](http://www.landwert.de)

**Druck:** Ruksaldruck GmbH und Co. KG

**Fotos:** LandWert

**Satz und Layout:** [www.informationdesign.de](http://www.informationdesign.de)

**Text:** Nicole Knapstein  
[www.wellenrausch.de](http://www.wellenrausch.de)