

## **FEINHEIMISCHE Bildungsfahrt 2025 am Freitag, 23. Mai 2025**

Ab 8.00 Uhr: Treffpunkt am Hotel Birke, Martenshofweg 2-8, 24109 Kiel

8.30 Uhr: Abfahrt

### **Erster Stop: Hof Beckmissen.**

Als kleiner Familienbetrieb wird der historische Hof Beckmissen in Schönwalde bewirtschaftet mit Galloways, Rotbunten Husumer Schweinen, Skudden und buntlegenden Hühnern – artgerechte Tierhaltung ist die Leidenschaft von Familie Janke. Bei den Fleisch-Produkten wird Wert auf eine schonende, regionale Schlachtung und Verwendung von Gewürzen aus kontrolliert ökologischem Anbau gelegt. Bunte Eier und saisonales Obst runden das Angebot des kleinen Hofladens ab. Darüber hinaus wird ein vielfältiges Erlebnis-Programm angeboten, um die Form der Landwirtschaft hautnah zu kennenzulernen.

### **Weiterfahrt zum Hof Klostersee.**

An diesem wunderschönen Ort nahe der Ostsee mitten in Ostholstein, umgeben von frischem Grün und ganz viel Geschichte bekommen wir einen Imbiss und Kostproben aus der Backstube serviert! Hof Klostersee ist bei uns momentan im Aufnahmeprozess und daher freuen wir uns, den Kandidaten schon einmal kennenzulernen. Im Hofcafé werden wir mit selbst gemachten Speisen und Kuchen aus regionalen Produkten verwöhnt, bevor es weiter auf die Insel Fehmarn geht.

### **Nächster Stop: Osterhof Fehmarn**

Der 150ha große Betrieb in 5. Generation orientiert sich an den Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft mit den Zielen eines nachhaltigeren Aufbaus des Bodens, der Förderung von Biodiversität und der Verbesserung der Nährstoffkreisläufe – und das bei ethischer und gleichzeitig artgerechter Haltung der Tiere. Darüber hinaus wird die Verbindung zu regionalen Verarbeitern wie Gastronomen oder Bäckern gesucht. Die Produktpalette umfasst derzeit frische Eier aus mobilen Ställen, Weidelandhähnchen und einen Hofladen und wird in den nächsten Jahren stetig um weitere, hofeigene Produkte erweitert. Nach einer Führung über den Hof und den Besuch des Hofladens geht es nur ein paar Kilometer weiter zur

### **Fehmarn Destillerie**

Auf den landwirtschaftlichen Flächen von Johannisberg wachsen die Rohstoffe für die edlen Brände inmitten von Wind, Meer und Sonne der Insel Fehmarn. Und genau hier werden sie mit viel Leidenschaft, Fleiß und dem Wissen veredelt: Was von hier kommt, schmeckt auch nach hier. Alle Destillate sind dabei das Produkt einer gesunden, vielseitigen Fruchtfolge. Unverzichtbar ist in der Produktpalette die Zuckerrübe: Als robuste Blattfrucht lockert sie die geregelte Abfolge der Pflanzenkulturen auf und fördert fruchtbare Böden und die Biodiversität. Die ersten Produkte aus der neu gebauten Destillerie sind daher der Rübe gewidmet – Feldler röv klar und fassgelagert. Wir tauchen ein in die Welt der Destillate, verkosten natürlich auch kleine Probchen und bekommen umfassende Informationen über den gerade fertiggestellten Neubau der Anlage. Um das Insel-Feeling vollumfänglich zu genießen, fahren wir zur

### **Tortenbotschaft Fehmarn**

Dieser Betrieb ist gerade im Aufnahmeprozess in unseren Genuss-Verein. Im ehemaligen Zirkuswagen wird für uns kulinarisch gezaubert und wir werden mit leckerem Kuchen und Gebäck bei bestem Ausblick auf die Ostsee und den Yachthafen in Burgtiefe verwöhnt. Mit diesen schönen Impressionen geht es zurück zum Ausgangspunkt nach Kiel.

### **Im Hotel Birke**

erwartet uns ein feinheimisches Buffett, damit wir den Tag gemeinsam bei guten Gesprächen und leckerem Essen ausklingen lassen können. Als Gründungsmitglied von Feinheimisch weiß man hier genau, worauf es ankommt: Regional, saisonal, frisch und fair hergestellt müssen die Produkte sein. Höchste Qualität für höchsten Genuss – das ist die Devise des Hauses und rundet unsere Bildungsreise damit wunderbar ab.