

BIO-BROT IN HAMBURG



AUSGEWÄHLTE ADRESSEN
FÜR EINKAUF UND GENUSS

Herausgegeben von
Springer Bio-Backwerk & Effenberger Vollkornbäckerei



Wer beißt nicht gerne in frisches, von Hand gebackenes Biobrot? Knuspriges, schmackhaftes und nährendes Brot ist für viele der einzig wahre Start in den Tag oder der perfekte Begleiter zum sommerlichen Salat und zur wärmenden Suppe. Ob Sie Ihr Brötchen zuhause oder unterwegs, morgens oder abends, als Hauptmahlzeit oder Snack genießen: Hinter dem täglichen Brotgenuss steht eine Vielzahl liebevoller Bemühungen. Von Aussaat zur Ernte, vom Mahlen zum Backen, vom morgendlichen Einkauf bis zum vielseitigen Frühstücksangebot engagieren sich qualitätsbewusste Gastronomen und Händler, Biobäcker und regionale Landwirte aus Überzeugung für gutes Brot. Unser kleines Booklet möchte Ihnen Einblicke in die Welt des Brotes bieten, Ihnen den Ursprung des Getreides, die handwerkliche Verarbeitung und die vielen Bezugsadressen in und um Hamburg näher bringen – entdecken Sie sympathische Läden in Ihrer Nachbarschaft, neue Lieblingscafés und interessante Wochenendausflugsziele für die ganze Familie.

Herzlichst,

Ihr Wolfgang W. Springer und Thomas Effenberger

INHALT

BEWUSST EINKAUFEN UND GENIESSEN ... 5

Alnatura	6
Bäckerei Hamdorf	7
Biohofladen Overmeyer	8
Biomarkt Barmbek	9
Bio & Spezialitäten Wochenmarkt	10
Butenschöns Kolonialwaren	11
Café May	12
Die Marktbäckerei	13
Edeka Wentorf	14
Effenberger Gläserne Backstube	15
Goldfisch	16
Hofladen an der Bille	17
JH Stintfang	18
Mutterland	19
Öko-Wochenmarkt	20
Ratsapotheke & Reformhaus	21
Verrückt nach Frisch	22

BIOBROT AUS ÜBERZEUGUNG 23

Wissenswertes	28
-------------------------	----

DEN URSPRUNG KENNEN 30

Der Sturmhof	31
Gut Rosenkrantz	32
Handelsgesellschaft Rosenkrantz	33
Hermannshof	34
Hof Früchtenicht	35
Hof Quellen	36
Hof Meyer-Sahling	37
Lämmerhof	38
Roggentiner Hof	40
Wilkenshoff	41

SPEZIALTIPP: Thomas Becker 42

ADRESSVERZEICHNIS 44

Impressum

Herausgeber:

Wolfgang W. Springer, Springer Bio-Backwerk
Thomas Effenberger, Effenberger Vollkornbäckerei

Konzept und Text: www.onelife-gmbh.com

Layout: www.simone-walter.de

Fotos: fotopawlo

Coverfoto: Doppeldecker von Verrückt nach Frisch
sonstige Fotos: Rechte bei vorgestellten Unternehmen

1. Auflage, Hamburg, Mai 2010



BEWUSST EINKAUFEN UND GENIESSEN

Wir schätzen Hamburgs kulinarische Bio-Vielfalt. Von jungen Bistros mit gesunden Snacks, über gemütliche Frühstückscafés bis hin zu ausgezeichneten Restaurants – immer mehr Gastronomen bieten ihren Kunden aus persönlicher Überzeugung Bio-Genuss mit gutem Geschmack und gutem Gewissen. Sie alle leisten ihren Beitrag dazu, uns mit natürlichen, hochwertigen Mahlzeiten zu versorgen, unterstützen heimische Manufakturen und ambitionierte Familienbetriebe und tragen so zur Wertschätzung biologisch erzeugter Produkte bei. Auch die Nahversorgung mit guten, biologischen Lebensmitteln wird immer besser – feine Delikatessen-Läden, moderne Biomärkte, gut sortierte Hofläden und sogar Jugendherbergen setzen auf ökologische Köstlichkeiten. Wir finden es schön zu sehen, dass das Bewusstsein für naturbelassene Nahrung weiter wächst und freuen uns, Ihnen unsere Partner vorstellen zu können, die Ihnen und uns biologischen Genuss in Hamburg ermöglichen.

ALNATURA



Helles Grün, mit Naturfarben lasierte Holzregale, rund 6.000 Bio-Produkte und davon über 950 der Marke Alnatura: Seit der erste Super Natur Markt 1987 eröffnete, hat sich viel getan. Heute ist Alnatura an mehr als 50 Standorten in Deutschland vertreten, in Hamburg sogar mit drei Filialen. Hier erhält man alles, was das Verbraucherherz begehrt: vom ökologischen Waschmittel, Naturtextilien und biologischer Babykost bis hin zu frischer Milch und knusprigem Bio-Brot. Stets getreu dem Firmenmotto: Sinnvoll für Mensch und Erde.



Hoheluftchaussee 18
20253 Hamburg
Tel. 040 - 41 40 58 77
Mo–Fr 9–20, Sa 9–19
www.alnatura.de

BÄCKEREI HAMDORF



Im Herzen Othmarschens hat sich ein kleiner Familienbetrieb seit mittlerweile fünfzig Jahren mit Leib und Seele dem Brot verschrieben. Hier ist immer Zeit für ein persönliches Gespräch, ein frisch belegtes Brötchen und einen anregenden Kaffee. Rund 30 Sorten Backwaren und 35 verschiedene Kuchen, aber auch Kaffee, Schokolade und ausgesuchten Wein kann man hier vor Ort genießen oder mal schnell mitnehmen. Und das auch schon in den frühen Morgenstunden: Die Bäckerei öffnet bereits um sechs Uhr morgens.

Liebermann Straße 46
22605 Hamburg
Tel. 040 - 880 77 49
Mo–Fr 6–13 + 15–18
Sa 6–12
So 8–11



BIOHOFLADEN OVERMEYER



Frischer geht nicht: Familie Overmeyer in Seevetal bietet erntefrisches Gemüse aus eigener Produktion. Knackiger Salat, aromatischer Fenchel und junge Möhren werden frühmorgens geerntet und sofort in den modernen Hofladen gebracht. Hier setzt man auf regionale Vielfalt: neben einer Riesenauswahl an frischen Kräutern, Imkerhonig und leckerem Brot von sieben Biobäckern aus der Umgebung erhält man beeindruckende 180 Käsesorten. Und wer einmal den norddeutschen Büffelmozzarella gekostet hat, kommt sicher wieder.



Bahnstraße 60
21218 Seevetal
Tel. 04105-55 56 22
Di–Fr 9–18
Sa 8–14
Mo geschlossen
www.biohofladen-overmeyer.de

BIOMARKT BARMBEK



Ein gemütliches Bistro-Eck, leckerer Bio-Cappuccino aus einer liebevoll gepflegten alten Gaggia, eine Riesenauswahl an frischem Obst und Gemüse und frisch gemahlenes Getreide: Der Biomarkt Barmbek lässt keine Wünsche offen. Im lichtdurchfluteten Laden findet man neben sorgfältig gereiftem Käse, regionalen Wurstprodukten, einer großen Brotauswahl und Heide-Kartoffeln auch das gesamte Pflege-sortiment von Dr. Hauschka und rund 80 ätherische Öle. Einkaufen kann also doch rundum glücklich machen.

Fuhlsbüttel Str. 164
22305 Hamburg
Tel. 040-69 79 51 12
Mo–Fr 8.30–19
Sa 8.30–16
www.biomarkt-barmbek.de



BIO & SPEZIALITÄTEN WOCHENMARKT



Frischgebackene Mango-Tomaten-Tartes mit Büffelmozzarella und Koriander, ökologische Käsedelikatessen, Demeter-Wurstwaren, Räucherfisch und leuchtende Blumensträuße – die Bio & Spezialitäten Wochenmärkte verbinden außergewöhnliche Geschmackserlebnisse mit regionaler Nachhaltigkeit. An fünf Standorten in Hamburg gibt es seit über einem Jahr liebevoll hergestellte Produkte familiengeführter Manufakturen zu entdecken – Genießerherz, was willst du mehr?

Bio & Spezialitäten Wochenmarkt

Tel. 040 - 80 01 03 13
www.schoener-markt.de

BUTENSCHÖNS KOLONIALWAREN



Buten schön und binnen lecker – der kleine Kolonialwarenladen in Jesteburg ist ein echtes Juwel. Frische Vorzugsmilch, körniges Biobrot, fruchtiger Himbeeressig und zwölf Sorten Kartoffeln: Butenschöns Delikatessensladen steckt ein ganzes Dorf mit seiner Begeisterung für kulinarische Köstlichkeiten an. Viele Produkte stammen von Bauern und Produzenten aus der Umgebung, werden nach Frische und Qualität vom Inhaber persönlich ausgesucht. Kein Wunder, dass man hier auch Genussmenschen aus den umliegenden Dörfern trifft.

Lindenstraße 6
21266 Jesteburg / Nordheide
Tel. 04183 - 50 97 40
Mo – Fr 8 – 19
Sa 8 – 13
www.butenschoen.de



CAFÉ MAY



Es ist die Mischung aus unkomplizierter Atmosphäre, selbstgebackenem Kuchen und üppigem Frühstücksbuffet, die das May schon am Tag der Eröffnung zum Lieblingskaffee der Nachbarschaft macht. Auf gemütlichen Sofas kann man in einem der sieben Café Mays an 365 Tagen im Jahr entspannt einen Nachmittag verplaudern. Oder das Wochenende mit einem reichhaltigen Biobrot-Brunch gebührend willkommen heißen. Es soll übrigens Tortenfans geben, die für die sensationell fruchtige Himbeer-Baiser-Torte durch ganz Hamburg pilgern.

MAY

Neu ab Juni 2010:
Hein-Hoyer-Str. 14
20359 Hamburg
Mo–So 6–22
www.may-cafebar.de

DIE MARKTBÄCKEREI



Die Freude an der abwechslungsreichen Arbeit an der frischen Luft, dem persönlichen Kontakt zu den Kunden und an handwerklichen Produkten kann man am Marktstand von Backes-Wiedow förmlich spüren. Das zweiköpfige Team bietet einen ausgewogenen Mix aus Bio-Produkten und traditionell hergestellten Backwaren, die man gerne auch an kleinen Stehtischen vor Ort verspeisen kann. Die selbstgemachten Dinkel-Quark-Rosini zum Beispiel schmecken köstlich – am Isemarkt, in Flottbek und auch am Turmweg-Markt.

Tel. 0170-333 52 44
Isemarkt Di + Fr 7–14
Flottbek Mi + Sa 7–13
Turmweg Do 7–14



EDEKA WENTORF



Brot und Blumen, so lautet das Erfolgsrezept des Wentorfer Lebensmittelmarkts. Eine ungewöhnliche Kombination, die bereits viele Anhänger gefunden hat: 70.000 Vierländer Tulpen wurden im letzten Jahr in der hauseigenen Floristikabteilung zu liebevollen Sträußen gebunden. Die Begeisterung für Produkte aus der Region zieht sich quer durchs ganze Sortiment: Zusätzlich zur Standardauswahl hat der Markt beispielsweise 25 Sorten Biobrot im Angebot. Oder auch prickelnden Mühlensekt – direkt aus Wentorf, selbstverständlich.



Hauptstr. 2–4
21465 Wentorf
Tel. 040 - 720 48 55
Mo–Fr 7–20
Sa 7–18
www.edeka.de

EFFENBERGER GLÄSERNE BACKSTUBE



Dinkel, wohin das Auge blickt – in der Gläsernen Backstube am Dammtor-Bahnhof gibt es viel zu sehen. Hier kann man den Bäckermeister bei der Arbeit beobachten und sich den einen oder anderen Kunstgriff für zuhause aneignen. Vom Mahlen des Getreides, dem Ansetzen des Teiges bis zum gekonnten Formen der Laibe setzt die Dinkelvollkornbäckerei konsequent auf traditionelles Bäckerhandwerk und verarbeitet das bekömmliche Urgetreide zu körnigem Sesambrot, mit Käse überbackenen Dinkelseelen oder süßem Marzipangebäck.

Dammtor-Bahnhof
Dag-Hammarskjöld-Platz
20345 Hamburg
Tel. 040-44 50 62 63
Mo–So 8–20



GOLDFISCH



Eppendorfs schönste Terrasse liegt am Isekai. Ganze achtzig Sonnenplätze mit Blick aufs Wasser nennt das Restaurant Goldfisch hier seine eigenen. Neben internationaler Küche genießt man am Wochenende Frühstück à la Carte und beginnt den Tag je nach Geschmack französisch, italienisch, englisch oder norddeutsch inspiriert. Wem der Ausblick nicht ausreicht, kann eines von sechzig Kanus mieten und direkt auf dem Wasser frühstücken – einen Picknickkorb mit Antipasti, Sushi und Prosecco gibt es auf Wunsch mit auf den Weg.



Isekai 1
20249 Hamburg
Tel. 040 - 57 00 96 90
Bistro Mo–So 10–22
Bar Mo–So 14–01
Bootsverleih Mo–So 10–20
www.goldfisch.de

HOFLADEN AN DER BILLE



Nach einem Spaziergang oder einer ausgedehnten Radtour am Deich kehrt man am besten in das idyllische Gartenkaffee des Hofladens an der Bille ein und genießt ein großes Stück Biokuchen in der Sonne. Der im alten Schweinestall untergebrachte, liebevoll eingerichtete Bio-Hofladen liegt am Rande des Naturschutzgebiets Boberg und ist vom Billewanderweg gut zu erreichen. Ein gemütlicher Geheimtipp – besonders für Familien mit Kindern, für die eigene Hofführungen und auf Wunsch auch Geburtstagsfeste veranstaltet werden.

Billwerder Billdeich 480
21033 Hamburg
Tel. 040 - 73 92 81 99
Mi, Do, Fr 8–13 + 15–18
Sa 8–16
So 14–19
www.hofladen-an-der-bille.de



JH AUF DEM STINTFANG



Den großzügigsten und wohl schönsten Blick über den Hamburger Hafen genießen die Gäste der Jugendherberge „Auf dem Stintfang“. Seit 1953 wurde das Haus laufend renoviert und zählt aktuell rund 104.000 Übernachtungen jährlich. Doch das liegt nicht nur an der Aussicht und der Nähe zur Reeperbahn, sondern auch am reichhaltigen Frühstücksangebot: Bioland-Müsli, Transfair-Kaffee, gesundes Vollkornbrot und frisches Obst zählen für die modern eingerichtete Herberge zum guten Ton. So lässt sich Hamburg kennenlernen!



Alfred-Wegener-Weg 5, 20459 Hamburg, Tel. 040-31 34 88
Mo–So 0–24, Check-in Zeit 13–1
www.djh-nordmark.de

MUTTERLAND



Wie viel Spaß hohe Qualitätsansprüche machen können, zeigt uns das Mutterland im bunten Stadtteil St. Georg. Hier findet man sorgfältig ausgewählte Delikatessen aus heimischen Manufakturen und Köstlichkeiten mit Kultcharakter: von handgeschöpfter Schokolade über erlesene Öle, von grobgeschrotetem Senf bis hin zur eigenen Mutterland Premium-Teelinie. Im gemütlichen Café genießt man Frühstück, wie es sein soll: mit frischem Orangensaft, aromatischem Biokäse, selbstgekochter Marmelade und Dinkel-Sesam-Brot.

Ernst-Merck-Straße 9
Ecke Kirchenallee
20099 Hamburg
Tel. 040-28 40 79 78
Mo–Sa 8–21, So 10–18
www.mutterland.de



ÖKO-WOCHENMARKT



Gäbe es sie nicht, müsste man sie erfinden: Die Hamburger Öko-Wochenmärkte. Hier kann man Stunden damit verbringen, aus dem sorgfältig ausgewählten Angebot seine persönlichen Favoriten zu wählen. 28 Bio-Betriebe aus der Region verwöhnen mit handgemachten Pesti, frischen Nudeln und Antipasti, saftigem Vollkornbrot, seltenen Gemüsesorten und regionaltypischen Obstspezialitäten. Ein Einkauf auf den Ökochenmärkten tut der Gesundheit, der Umwelt und dem Gaumen Gutes – und das in zehn Stadtteilen Hamburgs.



Tel. 040 - 80 01 03 13
www.oeko-wochenmarkt.de

RATSAPOTHEKE & REFORMHAUS



Zum Zweitfrühstück in die Apotheke? In Horneburg ist das möglich. Hier findet man die wohl einzigartige Verbindung von Reformhaus und Apotheke und erhält neben saftigem Vollkornbrot und vegetarischen Lebensmitteln auch jede Menge kompetenter Ernährungstipps. Ein Team aus zwei Ernährungsberatern und einer Heilpraktikerin kümmert sich hingebungsvoll um das Wohl der großen und kleinen Kunden: kindgerechte Anleitungen und maßgeschneiderte Diätpläne inklusive.



Im Großen Sande 3, 21640 Horneburg, Tel. 04163-22 42
Mo–Sa 7.30–12.30, Mo, Di, Do 14–18.30, Mi, Fr 14–18
www.rats-apotheke.info



Der Name ist Programm: im farbenfrohen Café wird man nicht nur herzlich willkommen geheißen, hier wird auch alles frisch zubereitet. Neben hausgemachten Quiches, bunten Salatvariationen, Bio-Pellkartoffeln, Obstsalat und Kuchen setzt man hier auf die moderne Interpretation des Pausenbrots. Freshman heißt die Spezialität des Hauses, eine Riesenscheibe Biobrot mit Tomaten, Schnittlauch und viel, viel Frischkäse. Auch der wird selbstgemacht und steht in vielen verschiedenen, cremigen Varianten zur Wahl.



Straßenbahnring 19
20251 Hamburg
Tel. 040 - 42 93 60 00
Mo–Fr 8–19
Sa 9–18
www.verruecktnachfrisch.de

Frisch gemahlenes Korn, Sauerteig, Wasser, Meersalz und eine Prise Geduld – mehr braucht es nicht, um gutes Brot zu backen. Wir backen unser Brot ausschließlich aus ökologischen Zutaten, nach alter Handwerkskunst und führen unsere Teige auf traditionell schonende Art. Das benötigt Zeit: mindestens zwölf Stunden dauert es, bis der Brotteig – ob nun mit Sauerteig oder Hefe angesetzt – durch natürliche Gärung alle wichtigen Vitalstoffe erschlossen hat.

Den Sauerteig führen wir in unseren Backstuben in einem bis zu dreistufigen Verfahren selbst, um optimale Backergebnisse erzielen zu können. Auch das braucht Zeit – der Teig muss alle sechs Stunden „gefüttert“ werden. Das täglich frisch gemahlene Mehl wird jeden Morgen mit Sauerteig und frischem Wasser sorgfältig vermengt und darf anschließend rasten.

Nach der großzügigen Ruhezeit wird der Teig von unseren Bäckermeistern abgewogen und per Hand zu Broten, Brötchen und Kuchen geformt. Und auch beim Backen lassen wir uns Zeit: bei fallender Temperatur backen wir unsere Brote und Brötchen genau solange, bis eine perfekte, knusprige Kruste entsteht.



Unser Getreide – Weizen, Hafer, Dinkel und Roggen – stammt von ausgewählten Biobauern aus der Region. Für unser Vollkornbrot wird das ganze Korn mit allen wertvollen Inhaltsstoffen des Keimlings und der Randschichten frisch vermahlen. Für leichtere Backwaren wie Ciabatta und helle Brötchen setzen wir auf Qualitätsmehle der Typen 550 und 1150. Ob saftiges Vollkornbrot, aromatisches Oliven-Ciabatta, mit Honig gesüßte Müslistangen oder allseits beliebte Franzbrötchen – wir backen mit Liebe, was die Natur uns gibt.

Unsere Backbetriebe sind ganzheitlich ökologisch orientiert und wirtschaften nachhaltig: wir nutzen Ressourcen wie Wasser, Strom und Gas optimal, verringern kontinuierlich unsere CO₂-Emissionen und minimieren laufend unser Müllaufkommen. Darüber hinaus arbeiten wir mit zu 100% regenerativ erzeugter Energie, nutzen die Abwärme unserer Backstuben zur Erzeugung von Warmwasser und schreiben im Büro auf Recycling-Papier.



Wirtschaft und Politik für unsere Zukunft



Ganzheitlich handeln bedeutet für uns auch, mit unseren Partnern langjährige Beziehungen zu pflegen – sowohl beim Einkauf unserer Zutaten als auch in der Zusammenarbeit mit qualitätsbewussten Gastronomen und dem Bio-Fachhandel. Unseren engagierten Mitarbeitern in der Backstube, in Verkauf und Verwaltung bieten wir abwechslungsreiche, verantwortungsvolle und familienfreundliche Arbeitsplätze: Sie sind das Herz unserer Betriebe, und geben ihr Bestes, um Sie Tag für Tag mit Brotgenuss zu verwöhnen.



WISSENSWERTES

Wussten Sie, dass

- Deutschland mit einem Angebot von mehr als 300 Sorten Brot und 1.200 Sorten Kleingebäck eine Backwarenviefalt zu bieten hat, wie es sie sonst wohl nirgends auf der Welt gibt?
- diese Angebotsvielfalt den mehr als 15.000 handwerklichen Bäckereien zu verdanken ist, die ihre Backwaren nach traditionellen Rezepturen und Verfahren herstellen?
- in Hamburg derzeit 87 Bäckereien tätig sind?
- jede Region Deutschlands ihre eigenen Spezialitäten hat – Hamburger Rundstücke und Franzbrötchen, Kölner Röttgelchen, Berliner Schrippen, Kaisersemeln aus Bayern und Schwäbische Laugenbrezeln?
- Brot und Brötchen wesentlich höhere Ballaststoffgehalte als die meisten anderen Lebensmittel aufweisen und Vollkornbrot und -brötchen 7–9 Prozent Ballaststoffe beinhalten?
- Brot eines der ältesten durch den Menschen kultivierten Nahrungsmittel ist und in Nordafrika bereits seit achttausend Jahren Getreide angebaut und verarbeitet wird?
- das Bäckerhandwerk mit einem jährlichen Gesamtumsatz von rund 13 Mrd. Euro und 292.000 Beschäftigten zur Spitzengruppe der deutschen Handwerksberufe zählt?
- ein Viertel aller Bäckerlehrlinge weiblich ist?

- sich allein der Inner-Haus-Verzehr von Brot im Jahr 2009 auf ca. 43 kg pro Haushalt belief?
- im Jahr 2009 in Deutschland 1.668.581.900 kg Brot gebacken wurden, davon 10 Prozent aus Vollkorn?
- 94 Prozent der Bundesbürger täglich Brot und Backwaren verzehren?
- 11 Prozent der Deutschen am liebsten Vollkornbrot essen?

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Tipps zur Lagerung:

- Brot bitte nicht im Kühlschrank, sondern bei Raumtemperatur lagern. Durch Kühlschranktemperaturen von 0°C – +7°C verliert das Gebäck an Feuchtigkeit und Geschmack und wird besonders schnell altbacken.
- Angeschnittenes Brot sollte man in einer Papiertüte auf dem Holzrost lagern, damit es nicht austrocknet oder schimmelt.
- Bei optimaler Lagerung bleiben Brote mit Sauerteig wie folgt frisch: Weizenbrote bis zu 2 Tagen, Weizenmischbrote bis zu 4 Tagen, Roggenmischbrote bis zu 3 Tagen, Roggenbrote 4 bis 6 Tage und Vollkornbrote je nach Sorte 2 bis 4 Wochen.
- Wenn Sie Brot einfrieren möchten, sollten Sie am besten frisches Brot in Scheiben schneiden und sofort einfrieren. Einzelne Scheiben können dann jederzeit entnommen und im Toaster aufgetaut werden.

DEN URSPRUNG KENNEN

Es ist uns wichtig, den Ursprung unserer Lebensmittel zu kennen: Wir wollen wissen, woher unsere Rohstoffe stammen, welche Produkte wir verarbeiten. Wir denken, dass Ökologie und Ökonomie untrennbar zusammen gehören und sind überzeugt, dass nachhaltiger, biologischer Landbau und regionale Produkte die Säulen unserer Zukunft bilden. Deshalb verarbeiten wir ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau von ausgewählten Betrieben im Hamburger Umland. Unsere Landwirte agieren im Einklang mit der Natur, fördern durch mehrjährige Fruchtfolgen den Aufbau des Bodens, erhöhen Bodenfruchtbarkeit und Humusgehalt und übernehmen so Verantwortung für nachfolgende Generationen. Aus Überzeugung leisten sie ihren persönlichen Beitrag zum verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und engagieren sich für den Erhalt der regionaltypischen Landschaft und heimischen Tierwelt. Alle Höfe sind bio-zertifiziert und gehören Anbauverbänden wie Demeter, Bioland und Naturland an, die gänzlich auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Dünger, Wachstumsförderer und Gentechnik verzichten. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unsere Partner vorstellen, ohne die es uns nicht möglich wäre, gutes Bio-Brot für Hamburg zu backen.

DER STURMHOF



Nomen est Omen – der Mecklenburger Bio-Hof erfreut sich dank der windoffenen Lage an jeder Menge Frischluft und verdankt ihr auch seinen klingenden Namen. 250 Hektar werden hier seit 1999 organisch-biologisch bewirtschaftet. Am idyllischen Sturmhof kann man ganzjährig Ferien am Bauernhof verbringen, zwei Ferienwohnungen bieten Platz für vier Erwachsene und vier Kinder. Besonders Pferdeliebhaber kommen auf ihre Kosten: neben Reitunterricht mit Westernpferden stehen Gast-Boxen für Besucher-Pferde zur Verfügung.

Klein Jarchower Str. 33
19412 Langen Jarchow
038483-225 50
www.sturmhof.de



GUT ROSENKRANTZ



Westlich von Kiel, mitten in der verträumten Ortschaft Schinkel, liegt Gut Rosenkrantz. Auf den 400 Hektar des Biolandbetriebs in Familienbesitz wird innovativer Getreideanbau großgeschrieben: Das Gut entwickelt neue Anbaumethoden wie die Aussaat in Dämmen und bietet in regelmäßigen Feldführungen Einblick in den modernen Ökolandbau. Neben Hafer, Sommerweizen und Roggen wird hier auch Dinkel angebaut, um den Anbau ursprünglicher Getreidearten in der Region gezielt zu fördern.



Rosenkrantz Weg 100
24214 Schinkel
Tel. 04321-990 14
www.gut-rosenkrantz.de

HANDELSGES. ROSENKRANTZ



300 Bio-Bäckereien in ganz Europa werden von der Handelsgesellschaft Gut Rosenkrantz mit Getreide und Backzutaten aus ökologischem Anbau beliefert. Über 400 Produkte wie Saaten, Trockenfrüchte, Gewürze und Molkereiprodukte sind ebenso Bestandteil des Sortiments wie rund 50 verschiedene Getreide- und Mahlprodukte aus der unternehmenseigenen Biomühle am Standort Neumünster. Hier werden täglich bis zu 60 Tonnen Biogetreide analysiert, zu Vollkorn- und Typenmehl vermahlen und mit eigenem Fuhrpark sofort ausgeliefert.

Handelsgesellschaft für
Naturprodukte mbH
Oderstraße 45
24539 Neumünster
Tel. 04321-99 00
www.gut-rosenkrantz.de



HERMANNSHOF



Der Hermannshof in Wümmе ist ein landwirtschaftlich-kulturelles Projekt, wo auf biologisch-dynamisch bewirtschaftetem Boden neben Feldfrüchten auch künstlerische Ideen gedeihen. In langjähriger Theaterarbeit entwickelte der Hof einen eigenen Stil, der Puppen- und Schauspiel vereint. Gezeigt werden Bearbeitungen der Weltliteratur und Märchen – auf Festivals und am eigenen Hoftheater. Hier hält das Kollektiv aus Familie und Freunden eine Mutterkuhherde und bewirtschaftet 60 Hektar im Übergang zwischen Heide und Moor.



Wümmе 5
21255 Wistedt
Tel. 04180 - 405
Marktstand:
Öko-Wochenmarkt Harburg
Mi 15–18.30
www.hermannshoftheater.de

HOF FRÜCHTENICHT



Die Landwirtschaft hat auf Hof Früchtenicht in Moorrege Tradition: Seit über zweihundert Jahren wird der nordwestlich von Hamburg gelegene Hof im Familienbetrieb bewirtschaftet. 1995 wurde der dreißig Hektar große Betrieb auf ökologischen Landbau umgestellt und dem Bioland-Verband angeschlossen. Der Hof setzt auf den biologisch-organischen Anbau von Klee, Weizen, Dinkel, Hafer, Bohnen, Erbsen sowie auf die Schweinemast mit hofeigenem Futter. Zum Hof gehören auch Schafe, die traditionell das Bild der Kulturlandschaft in der Marsch bestimmen.

Bauland 1
25436 Moorrege
Tel. 04122- 815 64



HOF QUELLEN



120 Rinder, 60 Schafe, 150 Gänse und 50 Schweine leben auf Hof Quellen in Wistedt. Der Bio-Betrieb umfasst 60 Hektar Ackerland und 120 Hektar Grünland im niedersächsischen Naturschutzgebiet Obere Wümmeniederung: hier weidet die große Mutterkuhherde auf Moorflächen, die nicht bewalden sollen und trägt so auf natürlichem Weg zur Landschaftspflege bei. Auf den Ackerflächen werden Weizen und Futterpflanzen für die Tiere angebaut, deren Fleisch nach alten Familienrezepten zu köstlichen Spezialitäten verarbeitet wird.



Hof Quellen 2
21255 Wistedt
Tel. 04182-28 51 31
Hofladen:
Di+Do 15–18
Sa 9–12, 15–18
www.hof-quellen.de

HOF MEYER-SAHLING



Ja, man kann die Liebe zum Boden messen. In einem Humusgehalt von 3,5 Prozent oder auch in der Dichte der Bodenlebewesen. Am Hof der Familie Meyer-Sahling in Seevetal erlebt man hautnah, dass biologischer Landbau und der Verzicht auf Pestizide und salzhaltige Düngemittel direkte Auswirkungen auf den Ackerboden hat: fast vergessene Wildkräuter haben sich auf dem 70 Hektar großem Betrieb ebenso wieder angesiedelt wie selten gewordene Vogelarten. Aber auch Weizen, Dinkel und Roggen gedeihen hier prächtig.

Bahnhofstr.60,
21218 Seevetal-Hittfeld,
Ortsteil Emmelndorf
04105-538 18
www.meyer-sahling.de





Die Liebe zur Erde ist das Leitmotiv der Arbeit am Lämmerhof. Die Entwicklung einer reichen Kulturlandschaft, in der eine Vielzahl wild lebender Arten vorkommt, findet gemeinsam mit der Erzeugung gesunder, kraftvoller Nahrung statt. So wurden 400 Hektar Ackerland und 150 Hektar wilde Weiden und Sümpfe als eine an Naturerlebnissen reiche Landschaft gesichert. Hierfür wurde der Demeter-Demonstrationsbetrieb unter anderem mit dem bundesweiten Förderpreis Naturschutzhöfe ausgezeichnet.



Dorfstraße 10, 23896 Panten, Tel. 04543-89 11 51
www.laemmerhof.de



Auch 2010 werden zahlreiche neue Naturschutzprojekte umgesetzt. Ob Hofrundgang oder Natur-Safari, am Lämmerhof gibt es viel zu entdecken: Kinder dürfen die Schweine füttern oder das Baumhaus erklimmen und dort Kraniche erspähen. Ganzjährlich finden außerdem Konzerte und in den Ferien auch Kinder-camps statt. Der Schutz wild lebender Arten ist ein Herzensanliegen, das sich in der Qualität der Produkte widerspiegelt: Lämmerhof-Getreide erhält man – ursprünglich oder zu Backwaren veredelt – in vielen Bäckereien und Naturkostläden in und um Hamburg.

Biomarkt Lämmerhof
Hauptstraße 8
23896 Panten OT Mannhagen
Tel. 045 43- 89 11 77

täglich 9 –18.30, Mo + Sa bis 12.30
www.laemmerhof.de

ROGGENTINER HOF



Der Name ist Programm: Am Roggentiner Hof in Roggentin wird selbstverständlich Roggen angebaut. Aber auch Weizen, Dinkel und Gerste stammen von dem seit der Jahrtausendwende ökologisch bewirtschafteten Hof inmitten der malerischen Mecklenburger Seenplatte. Auf großzügigen 2000 Hektar hält der Roggentiner Hof außerdem eine stattliche Mutterkuhherde: 1200 deutsche Angus Rinder beweidet die 800 Hektar großen Niedermoorflächen des Bio-Betriebs und verbringen das ganze Jahr im Freien.



Dorfstr. 49
17252 Roggentin
Tel. 039829-207 27
info@roggentinerhof.de

WILKENSHOFF



In Hollenstedt liegt der erste Bauernhofkindergarten Niedersachsens. 22 Kinder nehmen hier am Hofleben aktiv teil, helfen im Stall und bei der Ernte und backen ihre Brötchen selbst. Der Familienbetrieb in dreizehnter Generation baut auf rund 100 Hektar Land neben Roggen, Hafer und Gerste auch alte Obst- und Gemüsesorten wie Bamberger Hörnchen an. Der Wilkenshoff hat sich außerdem auf die Zucht von Charolais Rindern und Bentheimer Schweinen spezialisiert, die von den kleinen Hofbewohnern persönlich gefüttert werden.

Kampweg 2a
21279 Hollenstedt
Ochtmannsbruch
Tel. 04165-21 29 23
www.wilkenshoff.de



SPEZIALTIPP

Abschließend möchten wir Ihnen ein Unternehmen vorstellen, das uns durch sein verantwortungsvolles Handeln in einer gänzlich ungewöhnlichen Branche beeindruckt. Thomas Becker und sein Team engagieren sich in ihrem Geschäft am Grindelhof für nachhaltigen und umweltverträglichen Umgang mit Gold. Sie zeigen, wie viel jeder Einzelne in seinem Bereich für die Umwelt tun kann, wenn er sein Ziel konsequent verfolgt. Wir freuen uns, Ihnen das „Atelier für Schmuck in seiner Vollendung“ vorstellen zu dürfen:



THOMAS BECKER



Grün und fair – unter dieser Bezeichnung bietet Goldschmied Thomas Becker Schmuck aus fair gehandeltem Waschgold und hundertprozentigem Recyclinggold an. In seinem Atelier sensibilisiert er Kunden und Geschäftspartner für einen bewussten und nachhaltigen Umgang mit dem Rohstoff Gold, dessen Gewinnung im konventionellen Bergbau mit großen Umweltbelastungen verbunden ist. Durch die Wiederverwendung von Altgold trägt das Unternehmen zum Umweltschutz bei und fertigt Schmuckstücke, die man mit gutem Gewissen trägt.

Grindelhof 45
20146 Hamburg
Tel. 040 - 44 80 92 92
Di–Fr 10–19
Sa 10–16
Mo geschlossen
www.thomas-becker-schmuck.de



ADRESSVERZEICHNIS

BEWUSST EINKAUFEN UND GENIESSEN

Achaldan

Ottenser Hauptstr. 39, 22765 Hamburg

Alnatura Super Natur Markt

Hoheluftchausee 18, 20253 Hamburg
Ottenser Hauptstr./Bhf Altona, 22765 Hamburg
Wandsbeker Marktstr. 2, 22041 Hamburg

Aydin

Rugenbarg 12, 22549 Hamburg

Bäckerei Hamdorf

Liebermann Straße 46, 22605 Hamburg

Bio Manna

Osterstraße 81, 20259 Hamburg

Biohofladen Overmeyer

Bahnhofstraße 60, 21218 Seevetal

Biomarkt Barmbek

Fuhlsbütteler Str. 164, 22305 Hamburg

Butenschöns Kolonialwaren

Lindenstraße 6, 21266 Jesteburg

Café May

Alsterdorfer Str. 84 a, 22299 Hamburg
Caspas-Voght-Str. 7, 20535 Hamburg
Lappenbergsallee 30, 20257 Hamburg
Hein-Hoyer-Str. 14, 20359 Hamburg
Sievekingsallee 157, 22111 Hamburg
Stormarner Straße 34, 22049 Hamburg
Von-Axen-Str. 2, 22083 Hamburg

Café Wüst

Mörkenstraße 7, 22767 Hamburg

Caliskan

Eppendorfer Weg 249, 20151 Hamburg

Didar Naturkost

Schulterblatt 68–70, 20357 Hamburg

EDEKA Gebr. Kröger

Hauptstraße 2–4, 21465 Wentorf

Effenberger Gläserne Backstube

Dammtor-Bahnhof, 20345 Hamburg

Fruchthaus Heiser

Lornsensstraße 11, 22767 Hamburg

Goldfisch

Sternstraße 85, 20357 Hamburg

Die Marktbäckerei

Eppendorfer Weg 55, 20259 Hamburg

Hofladen an der Bille

Billwerder Billteich 480, 21033 Hamburg

Hofladen Timmermann

Sülldorfer Kirchenweg 237, 22589 Hamburg

Jugendherberge „Auf dem Stintfang“

Alfred Wegener Weg 5, 20459 Hamburg

Mutterland

Ernst-Merck-Straße 9, 20099 Hamburg

Ratsapotheke und Reformhaus

Im Grobsande 3, 21640 Horneburg

Reformhaus Engelhardt

Gerhard-Hauptmann-Pl. 48, 20095 Hamburg
Lange Reihe 104, 20099 Hamburg
Ottenser Hauptstr. 10, 22765 Hamburg
Quarree, Bogenallee 14, 20144 Hamburg

Shahandeh

Eimsbütteler Str. 119, 22769 Hamburg

Verrückt nach Frisch

Straßenbahning 19, 20251 Hamburg

BEWUSST EINKAUFEN UND GENIESSEN

Bio & Spezialitäten Wochenmarkt

Eppendorf, Marie-Jonas-Platz, Do 11–18.30,
Sa 10–15
Ottensen, Spritzenplatz, Mi 11–18.30
Schenefeld, Stadtzent. Vorpl., Di 14–18
Sternschanze, Schulterblatt, Do 13.30–18.30
St. Georg, C.-v.-Ossietzky-Platz, Fr 9.30–18.30

Öko-Wochenmarkt

Blankenese, Bl. Bahnhofstr., Mi 8–13
Harburg, Marktplatz Sand, Mi 15–18.30
Nienstedten, Nienst. Marktpl., Fr 9–12.30
Niendorf, Tibarg Mitte, Do 9–12.30
Ottensen, Spritzenplatz, Sa 10–15
Rahlstedt, Bahnhof Vorplatz, Do 9–13
Winterhude, Wint. Marktpl., Fr 14.30–18.30

BIOBROT AUS ÜBERZEUGUNG

Effenberger Vollkornbäckerei

Alsterdorfer Str. 17, 22299 Hamburg
Bahnenfelder Str. 115, 22765 Hamburg
Blankeneser Bahnhofstr. 16, 22587 Hamburg
Hudtwalckerstr. 35, 22299 Hamburg
Mühlenkamp 37, 22303 Hamburg
Rutschbahn 18, 20146 Hamburg



Springer Bio-Backwerk

Alte Holstenstraße 80, 21029 Hamburg
Alstertal Einkaufszentrum, 22391 Hamburg
Claus-Ferck-Straße 3, 22359 Hamburg
Eppendorfer Baum 47, 20249 Hamburg
Eppendorfer Landstr. 84, 20249 Hamburg
Grindelhof 7, 20146 Hamburg
Horner Weg 192, 22111 Hamburg



DEN URSPRUNG KENNEN

Der Sturmhof

Klein Jarchow Str. 33,
19412 Langen Jarchow

Gut Rosenkrantz

Rosenkrantz Weg 100, 24214 Schinkel

Handelsgesellschaft Rosenkrantz

Oderstraße 45, 24539 Neumünster

Hermannshof

Wümmes 5, 21255 Wistedt

Hof Früchtenicht

Bauland 1, 25436 Moorrege

Hof Quellen

Hof Quellen 2, 21255 Wistedt

Lämmerhof

Dorfstraße 10, 23896 Panten

Hof Meyer-Sahling

Bahnhofstr. 60, 21218 Seevetal

Roggentiner Hof

Dorfstr. 49, 17252 Roggentin

Wilkenshoff

Kampweg 2a, 21279 Hollenstedt

