

# Mit FEINHEIMISCH berühmt über die Landesgrenzen hinaus

## Verein setzt sich für frischen Genuss aus Schleswig-Holstein ein

„Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah.“ Diese Worte, angelehnt an die Anfangsverse von Goethes Vierzeiler „Erinnerung“, scheinen sich die sieben engagierten Gastronomiebetriebe zum Motto gemacht zu haben, als sie im November 2007 den Verein „FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein“ gründeten. Mittlerweile gehören 17 Gastronomie- und 33 Erzeuger-Betriebe dazu, und alle haben sie ein gemeinsames Ziel: ihren Gästen regionale Speisen in höchster Qualität anzubieten.

„In Schleswig-Holstein werden so viele hochwertige Lebensmittel hergestellt, dass es nahezu sträflich wäre, wenn man diese Vielfalt nicht nutzen würde.“ Maximilian Bruhn weiß, wovon er spricht: Der Gastronom aus Stein bei Kiel ist 1. Vorsitzender des Vereins FEINHEIMISCH und von Anfang an dabei. Mit dem Verein wolle man nicht nur die regionale Ess- und Kochkultur bewahren und fördern, sondern zudem auch die heimischen Spezialitäten über die Landesgrenzen hinaus bekannt machen. „Unsere Mission lautet: Wo mit guten Produkten und Spaß an der Sache gekocht wird, da schmeckt es und lebt es sich besser.“

An erster Stelle stehen für die Gastronomen Frische und Qualität, so der Chef von „Bruhns Wellenlänge“. Wo FEINHEIMISCH draufstünde, sei auch FEINHEIMISCH drin. Mindestens 60 Prozent des Wareneinkaufs müssen die Mitglieder –

ob exquisites Sternerestaurant, charmanter Landgasthof oder lässiges Strandbistro – mit Produkten aus Schleswig-Holstein abdecken, der größte Teil davon stammt von FEINHEIMISCH-Erzeugern. Dass die Gastronomen auf industrielle Fertigprodukte verzichten, ist laut Bruhn selbstverständlich.



### Küche ist Kulturgut

Wer in einem FEINHEIMISCH-Betrieb isst, kann sich darauf verlassen, dass die saisonal und regional verfügbaren Lebensmittel kreativ und mit handwerklichem Können und Geschick zubereitet werden, sagt Bruhn. Egal, ob es sich dabei um Vorspeisen von Salzaauer Edelpilzen mit Bokseer Ziegenquark oder pochiertes Schweinefleisch auf Rotweinjus mit Kartoffelpüree handelt, die schleswig-holsteinische Küche gehört genauso wie Schlösser und Herrenhäuser, wie historische Gärten und Parks zu den Kulturgütern des Landes.

### FEINHEIMISCH fördert die Wirtschaft

Auch die umweltverträgliche Produktion ist ein wichtiger Aspekt des Vereinsgedankens: Was nicht über weite Wege herbeigeschafft werden muss, senkt den Energieverbrauch und schont damit die Umwelt, so Bruhn. Dass die einheimische Wirtschaft von einer Initiative, die die regionalen Produzenten fördere, profitiere, sei zudem – gerade in

schwierigeren Zeiten – auch nicht zu verachten.

### Funktionieren des Netzwerk

Das das Motto „Regional – saisonal – traditionell“ ankommt, beweisen die Neuzugänge wie Odins Historisches Gasthaus Haddeby. Chef Oliver Firla ist vor allem vom Zusammenhalt der Gastronomen innerhalb des Vereins begeistert: „Das sonst häufige Konkurrenzdenken gibt es bei den FEINHEIMISCH-Kollegen nicht. Im Gegenteil, wenn man Hilfe braucht oder eine Frage hat, sind die anderen ruckzuck zur Stelle.“ Außerdem hofft der Gastronom auf neue Kontakte und Ideen und das gut funktionierende Netzwerk, denn „die Kollegen haben in dieser kurzen Zeit so gute Arbeit geleistet, so etwas kann ein Einzelner gar nicht schaffen“.

Rund um kulinarische Highlights können Interessierte Besuche bei FEINHEIMISCH-Produzenten machen, artgerechte Rinderhaltung und Bio-Edelpilzzüchter kennenlernen oder sich auf die Spuren Bismarcks im Sachsenwald vor den Toren Hamburgs begeben.

Wenn Sie Interesse am Verein FEINHEIMISCH e. V. haben, erhalten Sie weitere Informationen bei FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein, Dorfring 36, 24235 Kiel, Telefon 04343 / 49 50, Telefax 04343 / 49 52-99, E-Mail [info@feinheimisch.de](mailto:info@feinheimisch.de)

In der nächsten Ausgabe von SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich lesen Sie mehr über Traditionen – wir verraten Ihnen, wie Sie Martinsgans & Co etablieren.

Ihr Ansprechpartner bei der TASH: Philipp Dornberger, Produktmanager Gastronomie, Tel. 0431 / 600 58 59, E-Mail [dornberger@sht.de](mailto:dornberger@sht.de)

