



# Unsere Regionalmarken im Drömling

Nachhaltigkeit und Regionalität





Gemeinde Kusey, nördl. Flötgraben | Foto: Biosphärenreservat Drömling

Weitere Infos zu den  
Regionalmarken  
finden Sie hier



# Inhaltsverzeichnis

Im Kreislauf des Drömlings .....	3	Hermsmeyers Hof.....	24
Übersichtskarte.....	4	Hermsmeyers Metzgerei.....	26
Agrar Produktionsgesellschaft Bösdorf / Lockstedt mbH.....	6	Hof am Drömling .....	28
Biohof Flegel KG .....	8	Hof an der Eiche .....	30
Biohof Wegner.....	10	Hof Drüsedau.....	32
Bösdorfer Freiland Eier .....	12	LB Jahrstedt GmbH .....	34
Drömlings-Bienen.....	14	Molkerei Bauer Freigeist .....	36
Drömlingsklause.....	16	Schaf- & Geflügelhof Sue .....	38
Galloway-Zuchtbetrieb Lauenroth-Mago.....	18	Schaubäckerei Denni Nitzschke.....	40
Verwaltung Graf von der Schulenburg ..	20	Waldgourmet .....	42
Hansmanns Biomarkt .....	22	Zerneke GmbH.....	44
		Impressum .....	48

# Im Kreislauf des Drömlings

## Biosphärenreservat etabliert Regionalmarken

Der Drömling ist eine naturnahe Kulturlandschaft, in der wirtschaftliche Interessen und die Erhaltung des Naturerbes Hand in Hand gehen. Das Biosphärenreservat fördert den Landschafts- und Naturschutz, ebenso wie die regionalen Unternehmen. Regionalmarken schaffen hierfür bedeutsame Rahmenbedingungen.

Nachhaltigkeit und Regionalität – dies sind die Merkmale der Regionalmarken. Landwirtschaft, Handwerk, Gastronomie und weitere Bereiche werden durch die Entwicklung regionaler Wirtschaftskreisläufe gestärkt. Zudem steigern Regionalmarken den Bekanntheitsgrad der Unternehmen und ihrer Angebote, erschließen neue Absatzwege und

unterstützen die Zusammenarbeit der Akteure innerhalb des Biosphärenreservats Drömling.

Das „Drömlingsrind“ ist als Marke etabliert. Rindfleisch aus dem Drömling ist ein hochwertiges Produkt in dem sich die naturnahen Lebensbedingungen der Tiere widerspiegeln. Auf das Drömlingsrind folgen die Marken „Drömlingswild“, „Drömlingsburger“ und „Gutes aus der Region“ (Geflügel, Schwein, Schaf/Lamm, Eier, Nudeln, Käse, Honig, Marmelade und weitere). Damit werden die Angebote an Wild aus Forstbetrieben, verarbeitete Lebensmittel in der Gastronomie und sowie regionale Produkte, wie Käse, Geflügel- und Schweinefleisch oder Honig abgedeckt.

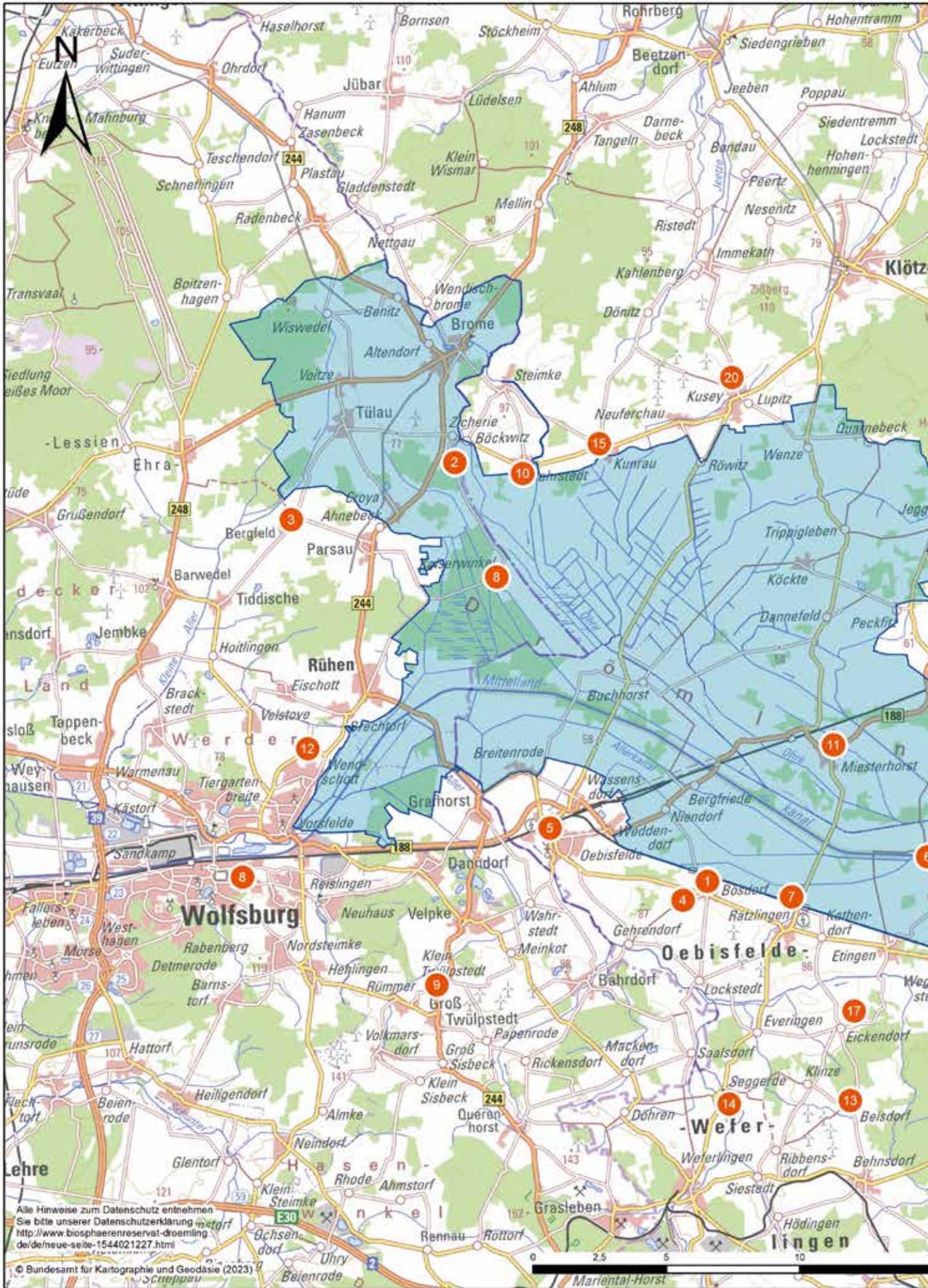
Insgesamt arbeiten 20 Betriebe aus Sachsen-Anhalt und Niedersachsen mit der Verwaltung des Biosphärenreservats Drömling zusammen. Die übergeordnete Zielsetzung der Regionalmarken ist die Abbildung des gesamten Wirtschaftskreislaufes innerhalb des Drömlings. So wird die Regionalität in den Bereichen Aufzucht, Schlachtung, Verarbeitung, Transport und Verkauf zu einem gemeinsamen Anliegen. Positive Auswirkungen werden im Bereich Tourismus und Infrastruktur sichtbar.

In diesem Katalog stellt das Biosphärenreservat die Unternehmen und das Angebot der Regionalmarken vor.

**Zusammen für unseren Drömling!**

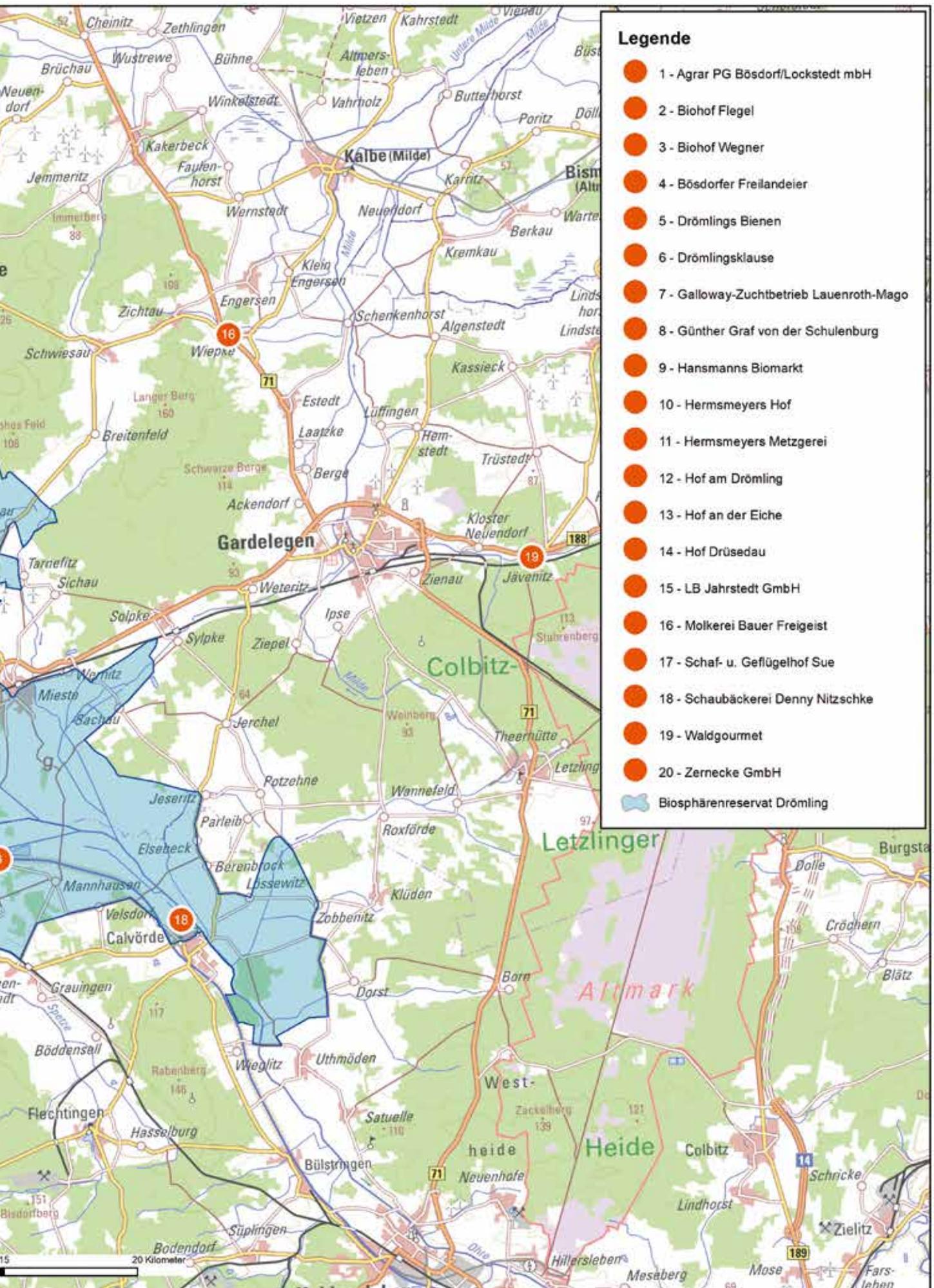
### Unsere Regionalmarken:





Alle Hinweise zum Datenschutz entnehmen Sie bitte unserer Datenschutzerklärung <http://www.biosphaerenreservat-droemling.de/de/neue-seite-1544021227.html>

© Bundesamt für Kartographie und Geodäsie (2023)



**Legende**

- 1 - Agrar PG Bösdorf/Lockstedt mbH
- 2 - Biohof Flegel
- 3 - Biohof Wegner
- 4 - Bösdorfer Freiland Eier
- 5 - Drömlings Bienen
- 6 - Drömlingsklause
- 7 - Galloway-Zuchtbetrieb Lauenroth-Mago
- 8 - Günther Graf von der Schulenburg
- 9 - Hansmanns Biomarkt
- 10 - Hermsmeyers Hof
- 11 - Hermsmeyers Metzgerei
- 12 - Hof am Drömling
- 13 - Hof an der Eiche
- 14 - Hof Drüsedau
- 15 - LB Jahrstedt GmbH
- 16 - Molkerei Bauer Freigeist
- 17 - Schaf- u. Geflügelhof Sue
- 18 - Schaubäckerei Denny Nitzschke
- 19 - Waldgourmet
- 20 - Zerneck GmbH
- Biosphärenreservat Drömling

# Agrar Produktionsgesellschaft Bösdorf / Lockstedt mbH

Landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb am Rande des Drömlings.

Die Agrar Produktionsgesellschaft Bösdorf/ Lockstedt mbH ist ein landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb am Rande des Drömlings.

Unser Betrieb betreibt Ackerbau mit dem Anbau von Getreide, Raps, Mais, Eiweißpflanzen und Blühflächen. Eine Solaranlage und eine Biogasanlage zur Stromgewinnung sind ebenfalls ein Standbein von uns. Wir betreiben auch seit Jahren die Milchviehhaltung mit Jungrinderaufzucht.

Seit einigen Jahren haben wir eine kleine Angus Herde bestehend aus 25 Mutterkühen aufgebaut. Die Herde nutzt ausschließlich das extensive Grünland als Weide und zur Winterfütterung das Heu von den Flächen. Durch diese Angus-Mutterkuhhaltung tragen wir seit dem Jahr 2021 zur regionalen Direktvermarktung bei.

1

Kontakt & Infos

**Agrar Produktionsgesellschaft  
Bösdorf / Lockstedt mbH**

Drömlingstraße 6  
39359 Bösdorf

**Tel: 039057 – 23 28**





### Produkte

Alle Einzelstücke sind zwei Wochen gereift, küchenfertig zerlegt und Vakuum verpackt.

### Vorbestellungen

können unter 039057-2816 abgegeben werden.

## Unser Angebot:

Wir haben eine Mutterkuhherde der Rasse Angus. Das Fleisch für unsere Direktvermarktung stammt ausschließlich von weiblichen Tieren, die mindestens zwei Mal gekalbt haben. Dafür planen wir jährlich ca. vier bis fünf Kühe ein, je nachdem wie hoch die Nachfrage ist.

Alle Einzelstücke sind zwei Wochen gereift, küchenfertig zerlegt und vakuumpackiert.

Vorbestellungen können unter 039057-2816 abgegeben werden.

Unsere Ware ist nur im **Hofverkauf auf der Drömlingstraße 10** erhältlich. Termine geben wir auf Anfrage bekannt.

### Das bieten wir an:

- 5 kg Fleischpaket (Rouladen, Beinscheiben, Gulaschfleisch, Braten, Suppenfleisch und Suppenknochen)
- Filet
- Rib-Eye und Roastbeef
- Hüftsteak
- Bavette
- Flanksteak
- Rindersalami
- Zunge, Leber, Herz
- Burgerpatties (als TK-Ware auch außerhalb der Schlachtermine erhältlich)



# Biohof Flegel KG

## Ein ökologischer Vater-Sohn-Betrieb



Die Betriebsgeschichte der Biohof Flegel KG begann bereits 1987 als Henning Flegel die ersten vier Hektar Weide im Drömling pachtete und diese Fläche im Nebenerwerb bewirtschaftete. Zu diesem Zeitpunkt lag im Naturschutzgebiet in Kaiserwinkel viel Fläche brach und so ergab sich die Möglichkeit weitere Flächen zur Beweidung zu nutzen.

Drei Jahre später wurde der Ackerbau aufgegeben und die Mutterkuhhaltung rückte in den Fokus. Die Anzahl der extensiv genutzten Flächen im Drömling stieg über die Jahre, sodass der Betrieb zur Jahrtausendwende in den Vollerwerb übergehen konnte. Im Jahr 2005 erfolgte die Umstellung auf ökologischen Landbau. Über die Jahre wurde die alte Hofstelle im Ortskern

von Zicherie zu klein, sodass 2012 die neue Hofstelle am Ortsrand bezogen wurde. Nach erfolgreichem Abschluss der landwirtschaftlichen Ausbildung stieg Thies Flegel in den Betrieb ein. Mit neuen Ideen und viel Herzblut von Vater und Sohn wurden weitere Projekte verfolgt. So wurde 2019 der Betrieb durch die halboffene Weidelandschaft am Steimker Heuweg mit Huzulen zur Landschaftspflege erweitert. Des Weiteren wurde zu dem Bestand an Limousin die gefährdete Nutztier rasse Rotbunt DN eingeführt.

2021 kam es dann zur Gründung der Biohof Flegel KG. Aktuell gehören ca. 120 Mutterkühe zum Betrieb. Die Mutterkuhhaltung ist ein fester Bestandteil des Betriebes und soll auch in Zukunft in die-

sem Umfang erhalten bleiben. Allerdings soll die Färsenaufzucht innerhalb des Betriebes noch erweitert werden, um in den nächsten Jahren die Fleischproduktion und -vermarktung als weiteren Betriebszweig zu etablieren. Die Abgabe soll nach vorheriger Bestellung in Form von Fleischpaketen an bestimmten Vermarktungstagen erfolgen.



2

Kontakt & Infos

**Biohof Flegel KG**

Drömlingsweg 42

38465 Brome / Zicherie





# Unsere Rassen:

Mutterkuhhaltung mit teilweise gefährdeten Nutztierassen



## Limousin

Die Rasse der Limousin zeichnet sich durch ihre Robustheit sowie durch ihre gute Fruchtbarkeit und guten Muttereigenschaften aus. Sie sind sehr anpassungsfähig und eignen sich daher besonders gut für die Weidehaltung. Limousin ist eine reine Fleischrasse und weist daher, durch eine gute Futtermittelverwertung, eine hohe Mastleistung und eine damit einhergehende hervorragende Ausschachtung mit guter Fleischarmierung auf.



## Rotbunt DN

Die Rasse der Rotbunt DN zeichnet sich durch Robustheit und hervorragend Mast- und Anpassungsfähigkeit in allen Haltungsformen aus. Es ist eine alte, aber auch gefährdete Rasse. Die Doppelnutzung dieser Rasse bietet durch ihre hohe Milchleistung eine solide Grundlage für die Mutterkuhhaltung. Da trotzdem die Milch- und Fleischleistung in einem ausgewogenem Verhältnis stehen und das Fleisch sich durch eine hervorragende Qualität auszeichnet, ist die Rasse der Rotbunt DN ebenso für die Fleischproduktion sehr gut geeignet.

# Biohof Wegner

Wir betreiben eine nachhaltige Tierzucht und nutzen unsere Flächen so schonend wie möglich

Wir, André und Daniela betreiben eine nachhaltige Tierzucht von Rindern und Schafen und nutzen unsere Flächen so natürlich und schonend wie möglich. Das heißt, dass wir so wenig wie möglich in die Natur und die Lebensweise der Tiere eingreifen. Diese Haltungsform danken uns die Tiere, indem sie sich gut und gesund vermehren und ihre ursprünglichen Instinkte nutzen.

Die jährlichen Geburten der Kälber finden ohne menschliche Eingriffe statt. Außerdem verdanken wir unserer artgerechten Tierhaltung eine hervorragende Fleischqualität und auch unsere Bio-Eier sind in aller Munde. Unsere Damen wohnen in einem modernen Mobilstall und haben jeden Tag Auslauf auf frischen

grünen Wiesen. Ergänzt wurde diese Haltung mit dem Einzug von Masthähnchen, dessen Fleisch vierteljährlich bei uns erworben werden kann.

## Vom Rind bis zum Bio-Ei!

In unserem Hofladen und auf dem Wochenmärkten in Gifhorn, Wolfsburg und Vorsfelde finden Sie zusätzlich Bio Eiernudeln, Wurst im Glas, Küchenfertiges (z. B. Frikassee oder Rindergulasch), Wein, Tee, Marmelade, Honig und Gemüse. Natürlich alles in Bio Qualität.



3

Kontakt & Infos

**Biohof Wegner**

Ratje 6

38467 Bergfeld

Tel: 0170 – 988 96 27

[www.biohofwegner.de](http://www.biohofwegner.de)





**Im Einklang mit der Natur**  
Mit dem Kauf unserer Produkte unterstützt Du unser Engagement und unsere Leidenschaft tolle Produkte im Einklang mit der Natur zu erzeugen.



## Unser Angebot:

### BIO Eier

Eier  
Eiernudeln

### Likör

Eierlikör aus Bio-Eiern  
Eierlikör küsst Schoki

### BIO Wein

### Hähnchen

Halbe und ganze Hähnchen  
BIO-Hähnchenbrust  
BIO-Hähnchenflügel  
BIO-Hähnchenkeulen

### BIO Rind

Rindfleischpaket  
Filet  
Rumpsteak/Roastbeef  
Hüftsteak

Entrecôte  
Rouladen  
Gulasch  
Braten  
Hohe Rippe  
Mett  
Beinscheibe  
Suppenfleisch  
Rippchen  
Knochen

### Suppe

Rinderbrühe  
Rindereintopf  
Suppenhuhn  
Hühnerbrühe

### BIO Lamm „Waldschaf“

Lammrücken  
Lammkeule  
Lammschulter  
Lammsalami

### Fertiggerichte

Gulasch im Glas  
Rouladen im Glas  
Hühnerfrikasse

### BIO Gemüse

Porree  
Pak Choy  
Staudensellerie  
Weißkohl  
Lauchzwiebeln  
Gemüsezwiebeln  
Mangold  
Spitzkohl  
Fenchel  
Blumenkohl  
Brokkoli  
Romanesco  
Mairübchen  
Kopfsalat  
Bunte Beete

# Bösdorfer Freilandeier

Frische Eier aus der Nachbarschaft

Hinter dem kleinen Betrieb der Bösdorfer Freilandeier verbirgt sich eine moderne, regionale Hühnerhaltung.

Durch zwei mobile, autarke Ställe kann den Hühnern immer wieder frisches Gras angeboten werden, wodurch die Freilandhaltung kaum besser sein kann. Der Zukauf von Futter, Junghennen usw. erfolgt durch umliegende Betriebe.

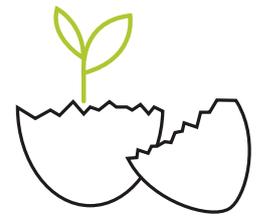


Kontakt & Infos

**Bösdorfer Freilandeier**

Drömlingsstraße 10

39359 Bösdorf



**BÖSDORFER**  
*Freilandeier*  
— aus dem Drömling —





# Unser Angebot:

Wir vermarkten unsere Freiland Eier sowie daraus hergestellte Nudeln.

## Unsere Standorte:

Drömlingstraße 10 in 39359 Bösdorf  
Thälmannstraße 18 in 39649 Mieste

## Das bieten wir an:

- Eier
- Nudeln
- Wurst vom Hof Drüsedau
- Wurst der Landfleischerei Trippigleben
- Bio Kartoffeln von Flümann GbR
- Honig verschiedenster Sorten der Landhonig-Imkerei Anette Hertel Eickendorf
- Bolognese und Chili con Carne vom Drömlingsrind von Waldgourmet
- Verschiede Produkte von Bäckerei Nitzschke (Marmelade, Keksmischung, Baumkuchen)

## Angebote

- eigene Produkte z. B. Eier und Nudeln
- Verkaufsstellen in Bösdorf, Oebisfelde, Gardelegen und Mieste
- Highlight ist der Verkaufsautomat in Mieste mit noch weiteren regionalen Produkten wie z. B. Honig, Wurst, Kartoffeln, Marmelade, Gebäck uvm.



# Drömlings-Bienen



Biosphärenreservat  
Drömling



## Unser Honig – so schmeckt der Drömling

Ehrenamtlich engagierte Bewohner der Lebenshilfe-Wohnheime hegen vor ein paar Jahren den Wunsch, etwas mit Bienen zu machen. Dieser Wunsch wurde erfüllt.

Imkermeister Ralf Bertram, der inzwischen Ranger im Biosphärenreservat ist, schulte Junior-Ranger und Freiwillige des Biosphärenreservates in einem Neuumkerkurs. Eigene Bienenvölker wurden angeschafft und werden in Patenschaften von den fleißigen Helfern betreut.

Einige Völker leben naturnah, ihnen wird kein Honig entnommen. Andere werden mit imkerlichem Aufwand gepflegt. Der Honig wird als Dankeschön für die Engagierten entnommen. Dieser wird durch den Verein zur Förderung der Umweltbildung im Drömling e.V. angeboten.

Der Erlös fließt ausschließlich in Umweltbildungsprojekte im Drömling. Jedes Bienenvolk produziert Honig in einer anderen Geschmacksrichtung. Jeder Standort hat andere Blühpflanzen. Das können Sie im Honig schmecken.



5

Kontakt & Infos

**AG Drömlings-Bienen**

Biosphärenreservat Drömling  
Bahnhofstr. 32, 39646 Oebisfelde  
Tel: 039002 – 850 11

**Sabine.Wieter@biores.mwu.sachsen-anhalt.de**



# Unser HONIG aus dem Drömling



## Unser Angebot:

Den Honig erhalten Sie in der Verwaltung des Biosphärenreservates in Oebisfelde oder im Informationshaus Drömling in Kämkerhorst.

### Honig

- 500 g Mehrweg
  - 250 g Mehrweg
- Auf Anfrage gern auch  
in kleineren Gläsern

### Met

- lieblich 0,5l | 0,75l
- trocken 0,5l | 0,75l

**nur solange der Vorrat reicht**

### Unser Honig

Der Erlös fließt ausschließlich in Umweltbildungsprojekte im Drömling.

Jedes Bienenvolk produziert Honig in einer anderen Geschmacksrichtung.



# Drömlingsklause

## Familiengeführte Gaststätte und Pension im Drömling

Unsere familiengeführte Gaststätte Drömlingsklause in Piplockenburg gibt es nun schon seit über 30 Jahren.

Von einer kleinen Kneipe hat sie sich zur beliebten Ausflugsgaststätte im Biosphärenreservat Drömling entwickelt. Neben dem vielseitigen Angebot an Speisen und Getränken bieten wir saisonale Spezialitäten wie Spargelessen und Gänsebraten an. In den letzten Jahren haben wir unser kulinarisches Angebot mit Büffelfleisch aus eigener Zucht erweitert.

In der Gaststätte stehen bis zu 50 Plätze und auf unserer Terrasse nochmal 50 Plätze für unsere Gäste zur Verfügung.

Wir richten auch Familienfeiern jeglicher Art aus. Je nach Anzahl der Gäste finden diese dann entweder im großen Raum der Gaststätte oder in unserem neugeschaffenen Panoramasaal statt. Zu unserem Betrieb gehört noch eine Pension und ein Gästehaus, wo wir unseren Gästen verschiedene Übernachtungsmöglichkeiten anbieten können.



6

Kontakt & Infos

**Drömlingsklause Piplockenburg**

Öffnungszeiten:

Mittwoch – Donnerstag ab 17 Uhr

Freitag – Sonntag ab 12 Uhr

Piplockenburg 3 39359 Mannhausen

**Tel: 039059 – 42 84**



*Getränk*  
Café / Tee / Saft  
Apfels / Orangensaft / Milch  
Bier und Wein  
Bakwaren  
Mittagsessen  
Desserts / Süßwaren  
Salat  
Hühner / Rindfleisch  
Bülow / Fisch  
Häufigkeit

Sophie

# Galloway-Zuchtbetrieb Lauenroth-Mago

Bio-Rindfleisch von Galloways aus dem Drömling



Der Zuchtbetrieb Lauenroth-Mago aus Rätzlingen bietet ganzjährig Bio-Rindfleisch von Galloways aus dem Drömling an. Die robusten Tiere leben bereits in der 20. Generation im Biosphärenreservat.

Gefüttert wird nur Gras und Heu. Die Beweidung erfolgt auf wechselnden Standorten im Einklang mit der Natur: Herbizide, Pestizide und Kunstdünger sind tabu, auch Medikamente werden nicht prophylaktisch eingesetzt. Somit werden die Kuhfladen nicht kontaminiert und Vögel, Regenwürmer sowie Kleinstlebewesen haben Freude daran.

Die Galloways leben in drei Herdenverbänden im Freien. Im Mittelpunkt des Betriebes steht die Mutterkuhherde mit 20 Mutterkühen, dem Zuchtbullen und dem jeweiligen Nachwuchs. Nach ca. acht bis zehn Monaten werden die

Kälber von den Mutterkühen getrennt und wechseln in die Färsen- bzw. Bullenherde. Hier leben jahrgangsübergreifend ein-, zwei- und dreijährige Tiere zusammen. In der Färsenherde geben zwei bis drei Altkühe Orientierung. Alle drei bis vier Jahre wechselt der Zuchtbulle.

Geschlachtet werden sowohl Bullen als auch Färsen im Alter von ungefähr drei Jahren. Die Tötung findet durch einen Kugelschuss auf der Weide statt und anschließend wird in einer nahegelegenen kleinen Schlachtereier geschlachtet. „Mir ist ein würdevoller, stressfreier Umgang mit den Tieren wichtig“, betont Lauenroth-Mago.

Der Galloway-Zuchtbetrieb Lauenroth-Mago betreibt extensive Mutterkuhhaltung. Neben der Direktvermarktung von Bio-Rindfleisch werden Kutschfahrten im Planwagen, geführte Wanderritte

durch den Drömling, Zerlegevorführungen von Rindvierteln sowie Koch- und Grillevents angeboten. Jährlich findet ein Hoffest im Rahmen des „Tages der Regionen“ am zweiten Sonntag im Oktober statt. Die Verkaufstermine erfolgen nach Absprache, es kann zudem online bestellt werden. Um auch hier nachhaltig zu wirken, werden nach Möglichkeit Abholgemeinschaften gebildet.

7

Kontakt & Infos

**Galloway-Zuchtbetrieb  
Lauenroth-Mago**

Lindenstr. 11

39359 Rätzlingen

Tel: 039057 – 2429 oder

Mobil: 0170 – 452 32 28

**www.bauernstrasse11.de**





Foto: Kornelia Simon | Grün&Gestalten

## Angebote

- Besuche der Mutterkuhherde
- Planwagenfahrten
- Vom Galloway: Bio-Grillwürste, Bio Rindfleisch, Bio-Grillfleisch, Bio-Patties für Burger
- Geführte Wanderritte
- Lesungen und Vorträge

## Unser Angebot:

- Bio-Fleischpaket\*\* 10 kg Pakete
- Bio-Rinderfilet (ca. 1,5 kg)
- Bio-Roastbeef/Bio-Rumpsteak/Ribeye-Steak
- Bio-Hüftsteak (ganz ca. 1,8 kg)
- Bio-Steaks aus Ober-, Unterschale oder Semerrolle
- Bio-Rouladen (6 pro Pk., ca. 1 kg)
- Bio-Tafelspitz (ca. 1,5 kg)
- Bio-Bürgermeisterstück (ca. 0,7 kg)
- Bio-„falsches Filet“ (ca. 0,8 kg)
- Bio-Flank Steak oder Flat Iron (ca. 0,7 kg)
- Bio-Bavette (ca. 0,7 kg)
- Bio-Rinderzwerchfell (ca. 500 g)
- Bio-Rinderbraten (zw. 1 und 2 kg)
- Bio-Rinder Gulasch (1 kg Packung)
- Bio-Rinderhackfleisch (500 g Packung)
- Bio-Beinscheiben (ca. 1 kg Packung)
- Bio-Rinderrippchen zum Grillen
- Bio-Rinderleber (ca. 500 gr. Packung)
- Bio-Suppen-/Kochfleisch
- Bio-Beefies („Storchenbeine“)\* (6 pro Pk.)
- Bio-Rindersalami\* (ca. 500 g)
- Bio-Rinderwiener\* (6 pro Pk.)
- Bio-Rindergrillwürste\* (6 pro Pack.)
- Bio-Rinderknochen



[www.bauernstrasse11.de](http://www.bauernstrasse11.de)



\*) Aus 100 % Rindfleisch und Bio-Gewürzen.\*\*) Zusammensetzung: 3 kg Suppenfleisch, 1 kg Beinscheiben, 2 kg Hack, 1 kg Gulasch, 1 kg Braten, 1 kg Roastbeef, 1 kg Rouladen (ca.-Angaben). Fragen Sie auch nach Zunge, Niere, Herz, Lunge, Ochschwanz und Bäckchen. Haben Sie Sonderwünsche, sprechen Sie uns an.

# Verwaltung Graf von der Schulenburg

Land- & Forstwirtschaft | Hotel | Gastronomie | Eventlocations



Die Bewirtschaftung von land- und forstwirtschaftlichem Grundbesitz hat in der Familie der Grafen von der Schulenburg eine lange Tradition. Heute bewirtschaftet Günther Graf von der Schulenburg rund 900 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und knapp 5.000 ha Wald in den Bundesländern Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg.

Der in Kaiserwinkel im Biosphärenreservat Drömling gelegene Forsthof ist Standort der schulenburg'schen Forstverwaltung. Die Vermarktung von Nadel- und Laubholz nimmt eine zentrale Rolle innerhalb des Forstbetriebes ein. Nach Absprache ist der Holzeinschlag auch in Selbstwerbung möglich. Die Angebotspalette ist vielfältig. Die Teilnahme an Jagdveranstaltungen und der Erwerb von Wildbret sind ebenfalls möglich; die hauseigene Marke „DrömlingsWild“ verspricht regionale Produkte bester Qualität.

Auf dem Forsthof stehen das Forsthaus-Café und die Försterklausur für Veranstaltungen und Familienfeiern zur Verfügung. In der Vorweihnachtszeit können Weihnachtsbäume erworben und auf Wunsch auch selbst geschlagen werden. Jeweils am dritten und vierten Adventswochenende findet auf dem Forsthof ein kleiner Weihnachtsmarkt statt. Der Forstbetrieb wurde mit dem Wildlife Estates Label und dem Belleuropa Award ausgezeichnet.

Das Rittergut Nordsteimke bei Wolfsburg beherbergt den Sitz der Verwaltung Graf von der Schulenburg, außerdem

befinden sich hier das Restaurant wild-frisch Gutsküche, das Yard Hotel und ein Reitstall. Wo früher Treckerschuppen, Heuboden und Wirtschaftsgebäude untergebracht waren, können Gäste heute in exklusiv restaurierten Appartements übernachten und regionale und saisonale Spezialitäten genießen.

Das Rittergut Bisdorf ist Standort des landwirtschaftlichen Betriebs, der vor allem Weizen, Gerste, Raps und Zuckerrüben anbaut. Wo einst die Schafe blökten und die Pferde ihre Boxen hatten, finden heute Konzerte, Feiern und Veranstaltungen verschiedenster Art einen stilvollen Rahmen. Auf einer 20 ha großen Fläche wird ein Biodiversitätsprojekt umgesetzt.



Kontakt & Infos

**Verwaltung Graf von der Schulenburg**

Guleitzer Str.31

38470 Parsau-Kaiserwinkel *oder*

Schulenburgstr. 8-10

38446 Wolfsburg

Tel: 05368 – 97 06 00 (Kaiserwinkel) *oder*

Tel: 05363 – 971 90 (Wolfsburg)

**[www.graf-schulenburg.de](http://www.graf-schulenburg.de)**





# Unsere Leistungen:



Die Verwaltung Graf von der Schulenburg hat in Kooperation mit dem Biosphärenreservat Drömling im Jahr 2023 die Regionalmarke „DrömlingsWild“ vorgestellt.

Unter diesem Gütesiegel möchten wir mit unseren Partnern regionale, hochwertige und natürliche Wildprodukte anbieten. In liebevoller Handarbeit wird das erlegte Wild durch unseren Partnerbetrieb Waldgourmet GmbH in Jävenitz bei Gardelegen zu hochwertigen Wildspezialitäten weiterverarbeitet. Die unter der Marke DrömlingsWild angebotenen Produkte sind regional und bestehen zu 100 % aus Wild und natürlichen Zutaten.

Neben den herbstlichen Wild-Klassikern wie Braten und Gulasch von Reh, Wildschwein, Rot- und Damwild, legen wir einen besonderen Fokus auf saisonale

Produkte wie Mettwurst, Leberwurst und Wildschinken in den Wintermonaten oder Grillspezialitäten in der warmen Jahreszeit. Weitere Informationen über die angebotenen Produkte und saisonalen Köstlichkeiten erhalten Sie unter der Telefonnummer 05368-970600, auf der Internetseite der Verwaltung <https://graf-schulenburg.de/wildbret> oder bei unserem Partner Waldgourmet GmbH unter [www.waldgourmet.de](http://www.waldgourmet.de)



[www.graf-schulenburg.de](http://www.graf-schulenburg.de)



# Hansmanns Biomarkt



## Zentraler Ort für regionale und ökologische Lebensmittel

Herzlich willkommen bei den Hansmanns. Wir sind ein Familienbetrieb mit eigener ökologischer Landwirtschaft, einem Bioladen mit angrenzendem Hofcafé und einem Biolebensmittellieferservice. Unser Anliegen ist die Erzeugung und Vermarktung von gesunden Lebensmitteln.

Die Hauptkriterien bei der Wahl unserer Waren in unserem Laden sind in erster Linie die ökologische Erzeugung, die Regionalität, die Qualität des Produktes und das Vertrauen zu den Erzeugern. Daher finden Sie viele Produkte von Partnerbetrieben des Biosphärenreservates auf einen Blick in unserem Regionalregal oder auch in unserem Tresen.

Im Sommer und Herbst liefern wir einen Teil des Gemüseangebotes selbst aus eigenem Anbau.

Unser Laden bietet eine schöne entspannte Einkaufsatmosphäre. Unseren Kunden bieten wir das gesamte Natur-

kostvollsortiment, unsere hofeigenen Produkte, sowie regionale Spezialitäten. Von frischem Obst und Gemüse über Fleisch, bis hin zu Milchprodukten, Backwaren und Superfoods - hier ist für jeden Geschmack und Ernährungsstil etwas dabei.

Unser Café bietet Raum für ein schönes Familienfrühstück, Feierlichkeiten, Seminare, Vorträge, Lesungen und vieles mehr.

Mit unserem Onlineshop und den Biokisten beliefern wir Kunden im Raum Helmstedt, Königslutter, Wolfsburg, Oebisfelde direkt nach Hause oder ins Büro. Auch Schulen werden von uns im Rahmen des Bundesprogramm für Schulobst beliefert.

Auf unsrem Hof finden regelmäßig Veranstaltungen wie Erntefest, Osterbasar oder

Wintermarkt statt. Dabei haben regionale Erzeuger die Möglichkeit sich einem interessierten Publikum zu präsentieren. Seit über 20 Jahren sind wir zertifizierter Demonstrationsbetrieb und bieten vielen Schulen und Kindergärten einen Einblick und Aktivitäten rund um die ökologische Landwirtschaft.



9

Kontakt & Infos

**Hansmanns Bioladen und Biokiste**

Rotdornstraße 44,  
38464 Klein Twülpstedt  
Tel: 05364 - 978 70 07

[www.hansmann.bio](http://www.hansmann.bio)

[www.hansmanns-shop.de](http://www.hansmanns-shop.de)



# Unser Angebot:



## Im Laden

- Naturkost Vollsortiment
- Hofeigene Produkte wie Leinöl, Kartoffeln, Gemüse, Mehl, Wurst
- Regionale Produkte der Partnerbetriebe des Biosphärenreservates

## Im Café

- Frühstück
- Kaffee und Kuchen
- Gruppenveranstaltungen
- Seminarraum



## Im Innenhof und auf dem Acker

- Veranstaltungen wie Frühlingsbasar oder Weihnachtsmarkt
- Info- und Erlebnisveranstaltungen für Groß und Klein rund um ökologische Landwirtschaft



## In der Biokiste

- Onlineshop
- Belieferung von Schulen und Kindergärten im Rahmen des Schulobstprogramms



# Hermsmeyers Hof

Traditioneller altmärkischer Landwirtschaftsbetrieb



Wir vom Hermsmeyers Hof begrüßen Sie recht herzlich und möchten uns gerne bei Ihnen vorstellen. Wir, das sind Dr. Jürgen Meyer-Roschau und die Söhne Willem, Fritz und Carl. Unsere Leidenschaft ist die ökologische Landwirtschaft.

Der Name Hermsmeyer steht für einen traditionellen altmärkischen Landwirtschaftsbetrieb, welcher über viele Generationen hinweg in Familienhand geführt wurde und wird. 1952 im Rahmen der „Aktion Ungeziefer“ enteignet, wurde bereits ab Sommer 1990 der Betrieb neu eingerichtet und fortgeführt.

Wir sind ein Bioland und EU-Bio zertifizierter Grünland- und Mutterkuhbetrieb und halten im Biosphärenreservat Drömling und im „Grünem Band“ Angus- und Gallowayrinder und deren Kreuzungen sowie eine kleine Gruppe Auerochsen – alle ganz natürlich im Herdenverband.

Unsere Tiere leben das ganze Jahr zusammen mit ihren Kälbern ausschließlich auf unseren saftigen Weiden im ‚Land der tausend Gräben‘. Viel Platz und die naturbelassene Schönheit des Drömling bieten unseren Rindern eine arttypische Lebensgrundlage. Unsere Arbeit zeichnet sich durch die naturnahe, extensive Haltung und den schonenden Umgang mit den Tieren aus. Priorität hat für uns das Tierwohl, verbunden mit einem ressourcenorientierten und nachhaltigen Zukunftsverständnis.

Zusammen mit unseren engagierten und erfahrenen Mitarbeitenden möchten wir Sie von der Qualität unserer Arbeit überzeugen. Als Familienbetrieb vermarkten wir mit der Hermsmeyers Metzgerei unsere Tiere direkt. Regionalität, kurze Wege und der direkte Kontakt zu Ihnen sind unsere persönlichen Ansprüche. Treu nach dem Motto „alles aus

einer Hand“ steuern wir alle Abläufe von der Geburt der Kälber bis zur Veredelung des Fleisches. So können wir uns Ihnen mit gutem Gewissen vorstellen.

Weiterhin bieten wir Produkte aus der Grünlandwirtschaft und dem Ackerbau an.



10

Kontakt & Infos

**Hermsmeyers Hof**

Bauernstraße 6

38486 Klötze OT Jahrstedt

Tel: 039008 – 608

Tel: 0171 – 761 29 94

**info@hermsmeyers.de**





## Unsere Leistungen:

- ökologische Tierhaltung und Produkte in BIO-Qualität (EU und Bioland zertifiziert)
- ganzjährige extensive Weidehaltung im Biosphärenreservat
- Mutterkuhhaltung im Herdenverband
- Galloway- und Angusrinder – DIE weltbekanntesten Rassen für zarte Steaks mit Geschmack & Aroma
- erstklassiges regionales Bio-Rindfleisch ohne Kraftfutter, Antibiotika und Gentechnik
- ein engagiertes und erfahrenes Team



# Hermsmeyers Metzgerei

Familienbetrieb mit Tradition im Westen der Altmark.



Hermsmeyers ist ein Familienbetrieb mit Tradition im Westen der Altmark. Seit mehr als 25 Jahren kennt man unsere ökologische Landwirtschaft mit Fleischvermarktung.

Im Jahr 2022 gab es die Chance, eine größere Metzgerei mit eigener Schlachtung zu eröffnen und den Betrieb zu teilen. Jetzt gibt es weiterhin den Hermsmeyers Hof in Jahrstedt und Hermsmeyers Metzgerei am neuen Standort Miesterhorst. Natürlich stammen die Tiere weiterhin vom eigenen Bauernhof – Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Herstellung: alles in einer Hand!

Tier- und Naturschutz werden großgeschrieben. Sowohl Landwirtschaft als auch Metzgerei sind bio-zertifiziert und Mitglied im Bioland-Verband. Hermsmeyers Metzgerei ist Partnerbetrieb des Biosphärenreservats und engagiert sich im Projekt „Drömlingsrind“.

Unsere Angus-Galloway-Rinder leben in ganzjähriger extensiver Weidehaltung nahezu ausschließlich im Biosphärenreservat Drömling. Beide Rassen sind

weltweit für ihr hervorragendes Fleisch und erstklassige Steaks bekannt, und die Kreuzungen haben sich bei uns als besonders geeignet herausgestellt.

Wir schlachten im Herkunftsbetrieb in der natürlichen und gewohnten Umgebung der Tiere und vermeiden den Stress des Verladens und der Lebendtiertransporte.

Eine erstklassige und teilstückgerechte Zerlegung ist für uns selbstverständlich. Alle Fragen zu Verwendung, Vor- und Zubereitung und Würzung beantworten wir Ihnen gern und kompetent. Besondere Zuschnitte sind modern und bei Profi-Grillern, Steakliebhabern und Feinschmeckern zunehmend gefragt. Sprechen Sie uns an: Wir kennen alle dieser ‚Special Cuts‘ und schneiden sie fachgerecht für Sie zu.

Traditionelle Rezepturen und moderne Entwicklungen, die ausschließliche Verwendung von Rohgewürzen und keinerlei Fertigmischungen zeichnen uns aus. Wir verwenden keinerlei künstliche Zu-

satzstoffe – auch nicht die im Biobereich erlaubten. Gutes Fleisch, Naturgewürze und Meersalz sind uns genug.

Das qualifizierte und engagierte Team kann durch langjährige Erfahrung im Handwerk überzeugen.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, dann sprechen Sie uns gerne an.



11



Kontakt & Infos

**Hermsmeyers Metzgerei KG**

Breite Straße 32, 39649 Gardelegen

OT Miesterhorst

**Tel.: 039006 – 97 20 72**



## Das bieten wir

- Ökologische Tierhaltung und Produkte in BIO Qualität
- erstklassiges Rindfleisch
- „Special Cuts“
- Stressfreie teilmobile Hof- oder Weideschlachtung
- Lohnschlachtung
- Wildverarbeitung
- sehr gute Qualität zu fairen Preisen

# Unser Angebot

- ökologische Tierhaltung und Produkte in BIO Qualität (EU und Bioland zertifiziert)
- erstklassiges Rindfleisch - durch Spezialreifeverfahren superzart und wohlschmeckend
- „Special Cuts“ und andere Spezialitäten sind erhältlich
- Keine Verwendung von Antibiotika, Gentechnik, künstlichen Zusätzen, Aromen oder Geschmacksverstärkern
- Stressfreie teilmobile Hof- oder Weideschlachtung, keine Lebendtiertransporte
- Lohnschlachtung, Zerlegung und Wurstherstellung von Rindern, Schafen und Ziegen
- Wildverarbeitung und Wurstherstellung nach Kundenwunsch
- sehr gute Qualität zu fairen Preisen

### Wir schlachten, zerlegen und verarbeiten für Sie:

- Rinder
- Schweine
- Schafe
- Ziegen
- Wild
- Gehegewild

Wir verkaufen an Privatkunden, Großabnehmer, Gastronomie und Handel.

Besuchen Sie uns gern im Ladengeschäft zu den genannten Öffnungszeiten, oder vereinbaren Sie einen Termin.

### Haben Sie besondere Wünsche oder Fragen? Bitte kontaktieren Sie uns.



# Hof am Drömling

## Mutterkuhhaltung und Hofladen

Im Jahr 1982 starteten Sabine und Ulrich Hildebrandt mit ein paar wenigen Rindern in die Landwirtschaft, bereits damals schon auf den Flächen im Drömling.

So konnte der Betrieb in all den Jahren immer weiter wachsen. Sina Hildebrandt ist 2012 in den elterlichen Betrieb als Angestellte Landwirtin mit Herzblut eingestiegen und konnte 2019 den „Hof am Drömling“ in Wendschott gründen. Nur ein Jahr später startete Sina in die Direktvermarktung mit einem Hofladen, den Sie in den Wintermonaten öffnet. Seit 2021 gibt es am „Hof am Dröm-

ling“ auch einen Verkaufsautomaten mit eigenen Fleisch- und Wurstprodukten, der sehr gut angenommen wird. Derzeit verfügt der Betrieb über ca. 50 Mutterkühe auf insgesamt 100 ha.

Geplant ist eine Umstellung auf Biologischen Anbau und Aufzucht im Jahre 2023. Sina freut sich den elterlichen Betrieb zu übernehmen und ist stolze Partnerin des Biosphärenreservats.



12

Kontakt & Infos

**Hof am Drömling - Fam. Hildebrandt**

Alte Schulstraße

38448 Wolfsburg OT Wendschott

**Tel: 01590 – 306 51 15**





# Unser Angebot:

IM AUTOMATEN bieten wir 24h / 7 Tage die Woche an:

## Rindfleischprodukte

- Honig
- Eier
- Milch
- Schweineprodukte
- Baumkuchen
- Suppen

## Fleischpakete

Frischfleisch 5 kg, 10 kg oder mehr.

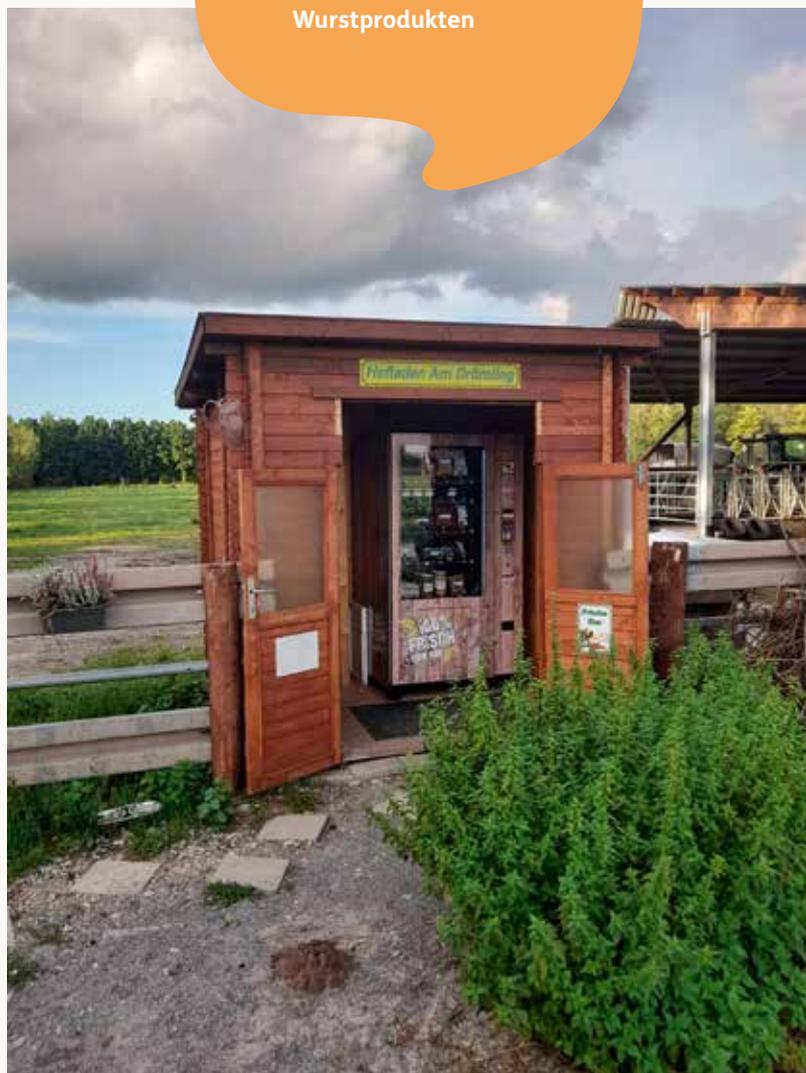
## Einzelware z. B.

- Braten
- Steaks
- Burger
- Rouladen

Nach Terminabsprache oder, falls vorhanden, tiefgefroren.

## Angebote

- kleiner Hofladen, der im Winter öffnet
- 24h Verkaufsautomaten mit eigenen Fleisch- und Wurstprodukten



# Hof an der Eiche

Bäuerlicher Familienbetrieb seit 2017

Der Hof an der Eiche Belsdorf ist ein bäuerlicher Familienbetrieb, der von Jochen und Jutta Dettmer bewirtschaftet wird und seit Mai 2017 einen Ab-Hof-Verkauf mit Spezialitäten aus besonders tiergerechter Haltung anbietet.

Unsere Tierhaltung wird nach den Richtlinien des NEULAND-Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung betrieben.

Vorgeschrieben sind Stroheinstreu, Auslauf bzw. Weidehaltung und mehr Platz im Stall. Das Futter stammt vom eigenem Hof und wird von Nachbarbetrieben aus der Region zugekauft. Gentechnisch veränderte Futterpflanzen werden nicht eingesetzt. Eine unabhängige Kontrollstelle kontrolliert regelmäßig die Einhaltung der Richtlinien.

Unsere Ferkel, die wir ausmästen, be-

kommen wir von anderen NEULAND-Betrieben. Seit Juli 2022 verwenden wir nur noch reinerbige Duroc-Schweine, die sich durch eine besondere Fleischqualität auszeichnen.

Unsere Legehennen sind sogenannte Zweinutzungshühner, das heißt, die männlichen Eintragsküken werden mit aufgezogen. Die Eier sind etwas kleiner, haben aber mehr Eigelb. Die Masthähnchen wachsen etwas langsamer, haben aber mehr Fleisch wie Bruderhähne von den Legelinien. Diese Zweinutzungshähne und Suppenhühner gibt es darum nur saisonal zu kaufen. Daneben bieten wir aber auch saisonal Masthähnchen von langsam wachsenden Linien an. Saisonal bieten wir auch Pekingenten und Fleisch von Suffolk-Schafen an.

Unsere Tiere werden regional schonend



geschlachtet und verarbeitet. In unserem Hofladen können Sie Teilstücke und Wurstwaren erhalten, die ausschließlich von unseren Tieren stammen.



13

Kontakt und Infos:

**HOF AN DER EICHE**

An der Eiche 6, 39356 Belsdorf

Tel: 039055 – 791

hofandereiche@gmail.com

[www.hof-an-der-eiche-belsdorf.de](http://www.hof-an-der-eiche-belsdorf.de)





# Unser Angebot:

Spezialitäten aus besonders tiergerechter Haltung sind unsere Hauptprodukte

## Unsere Produkte

- Eier
- Gänse
- Hähnchen
- Schweine
- Suppenhühner

## Öffnungszeiten Hofladen:

jeden 2. und 4. Samstag im Monat  
von 9 – 12 Uhr  
gerne auch nach vorheriger Anmeldung.



[hof-an-der-eiche-belsdorf.de](http://hof-an-der-eiche-belsdorf.de)



# Hof Drüsedau

...wissen, wo's herkommt

## Wer sind wir?

Wir sind Familie Drüsedau: Claudia und Heiko mit den Kindern Christian und Frauke mit Janik und klein Lina.

## Was machen wir?

Wir bewirtschaften seit 1996 im beschaulichen Örtchen Seggerde den bis dahin kleinbäuerlich geführten Familienbetrieb im Haupterwerb. Unser Betrieb ist breit aufgestellt: wir betreiben Ackerbau, bewirtschaften Grünland und halten Mutterkühe, Schweine und Geflügel. Unser Familienbetrieb wurde von NEULAND zertifiziert. Ein fester Kundestamm lässt sich bereits die tierischen Produkte unseres Hofes schmecken.

## Unsere PhilosoVieh

Artgerecht und umweltschonend – so sollte Landwirtschaft betrieben werden. Die Futtermittel werden, natürlich frei von Gentechnik, selbst produziert bzw. regional und ausgewählt dazugekauft, der Mist der Tiere kommt dem Acker und Grünland zugute. Auf Glyphosat wird

ganz verzichtet. Der respektvolle Umgang mit den Tieren und das Tierwohl steht für uns besonders im Vordergrund. Die Rinder leben die meiste Zeit des Jahres auf der Weide, haben im Winter in den Ställen viel Stroh, Licht und Luft. Die Fütterung im Winter erfolgt mit Heu, Grassilage und Getreideschrot. Die Schweine leben im Freien auf Stroh und haben jederzeit Zugang zu einem Wetterschutz. Die Hähnchen wohnen auf der Wiese in einem Mobilstall und laufen in unmittelbarer Nachbarschaft mit dem Weihnachtsgeflügel auf dem Weideland.

## Was bieten wir an?

Die Hähnchen bekommen Sie küchenfertig und vakuiert als Ganzes oder in Teilstücken - in der Grillsaison sogar mariniert. Weiterhin bieten wir Geflügelwurst in Gläsern (Mortadella, Jagdwurst und Sauerfleisch) an. Die Masthähnchen gehören zu einer extensiven Rasse, die langsam wächst und dadurch sehr schmackhaftes Fleisch

entwickelt. Die Eintagsküken beziehen wir aus einer Bio-Brütereierei. Die Tiere sind erst nach 12 Wochen schlachtreif, die Schlachtung und Verarbeitung findet in einem renommierten Demeter-Betrieb statt. Die Tiere haben ausgeschlachtet ein Gewicht von 2,5 bis 4 kg. Wundern Sie sich nicht, dass die Geflügelwurst so hell ist – Hähnchenfleisch ist von Natur aus weiß. Da keine Nitritpökelsalze und andere künstliche Zusätze verwendet werden, bleibt diese Farbe im Endprodukt erhalten.

Das Weihnachtsgeflügel (küchenfertig vakuumierte Gänse und Flugerpel) bekommt ebenfalls genug Zeit zum Wachsen und genügend Weidefläche. Sie bekommen das geschlachtete Geflügel Ende November / Anfang Dezember mit einem Gewicht von 3 bis 5 kg. Im weiteren Sortiment bieten wir Rindfleisch in vielen Variationen an. Auch diese Produkte sind im Verkauf küchenfertig und vakuiert.



14

Kontakt & Infos

**Hof Drüsedau**

Dorfstr. 15

39356 Seggerde

Tel: 0172 – 390 36 45 (Heiko Drüsedau)

**hof-druesedau@web.de**

facebook.com/hofdruesedau

instagram.com/hofdruesedau



## Unser Angebot:

Unsere 40 Mutterkühe gehören der Rasse Fleckvieh-Simmental an. Die Kühe stammen aus einer fleischbetonten Zucht. Gleichzeitig zeichnet sich diese Rasse auch durch eine gute Milchleistung aus, so dass die Kälber ein dreiviertel Jahr bei ihren Müttern bleiben können. Als Vaterrasse setzen wir Limousin-Bullen ein.

Ab 2023 wird ebenfalls ein Bulle der Rasse Angus zum Einsatz kommen. Die Kreuzungstiere werden bis zu 2 Jahre alt und haben ein schmackhaftes, kurzfasriges Fleisch, welches wir nach der Schlachtung 10 bis 14 Tage am Stück reifen lassen. Leckere Salami und Grillwürstchen, bestehend aus Rind- und Schweinefleisch, gehören ebenfalls zu unserem Sortiment. Die Würstchen lassen sich in der kalten Jahreszeit auch wunderbar in der Pfanne zubereiten. Zweimal im Jahr (Mai und Dezember) finden bei uns Hofverkaufstage statt. Die Termine können Sie bei uns erfragen. Größere Partien können wir zwischendurch ebenfalls anbieten. Da wir keine

Massenware produzieren, benötigen wir verständlicherweise etwas Vorlaufzeit. Diese sieht wie folgt aus:

- **Hähnchen** (bis 200 Stück): ganzjährig mit einer Vorlaufzeit von ca. 4 Monaten
- **Weihnachtsgeflügel** (bis 200 Stück) Vorbestellungen bis 15. Mai für Dezember des Jahres
- **Rindfleisch** und daraus gefertigte Grillprodukte: ganzjährig mit einer Vorlaufzeit von 3 Monaten
- **Präsente** und in Zusammenarbeit mit dem Biosphärenreservat entwickelte **Produktkiste „Groß aus dem Drömling“** mit Produkten der Partnerbetriebe: nach Absprache, bei größeren Mengen bitte rechtzeitig anfragen



# LB Jahrstedt GmbH

## Bio zertifizierter Partnerbetrieb mit HB Fleckviehzucht

Die Mutterkühe sind seit Beginn der neunziger Jahre fester Bestandteil unseres Betriebes. Kurz nach der Wende verringerte sich die Milchquote der Agrargenossenschaft. Um die Milchquote nicht über-zu-erfüllen, wurden einige der Schwarzbunten mit Fleckvieh angepaart.

Über Verdrängungskreuzung entstand so im Laufe der Jahre eine fast reinrassige Fleckviehpopulation. Mittlerweile sind einige Tiere im Herdbuch eingetragen. Heute haben wir insgesamt etwa 200 Tiere plus deren Nachzucht. Im Bestand sind auch sechs Zuchtbullen. Vor drei Jahren (2012) stand dann die

Entscheidung fest, mit den Mutterkühen die Drömlingsflächen zu bewirtschaften. Es handelt sich dabei um 320 ha Grünland, diese werden nach NATURA 2000 (Naturschutzauflagen) bewirtschaftet. Von Mai bis Dezember sind die Tiere draußen. Im Naturpark Drömling haben sie weite Weideflächen in nahezu unberührter Natur. Als Winterquartier wurde ein ehemaliger Schafstall zum Mutterkuhstall umgebaut.

In der Zeit von Dezember bis Ende April sind die Muttertiere in diesem Stall untergebracht. In dieser Zeit bringen die meisten Kühe hier ihre Kälber zur Welt. Die männlichen Kälber werden dann

Ende Herbst im Alter von einem halben bis dreiviertel Jahr an einen Viehhändler verkauft.

Die LB Jahrstedt GmbH bewirtschaftet ca. 600 ha Grünland vorrangig im Biosphärenreservat Drömling.

15

Kontakt & Infos

**LB Jahrstedt GmbH**

Braunschweiger Str. 14  
38486 Klötze





## Unsere Rasse:



### Simmentaler FF

150 Mutterkühe der Rasse **Simmentaler FF** mit Nachzucht beweiden Natura 2000 und Naturschutz Flächen.  
Die Bewirtschaftung des Betriebes nach den Grundregeln des ökologischen Landbaus gemäß EG-VO begann am 07.07.2020 und ist zur Zertifizierung bei der Grünstempel-Ökoprüfstelle e.V. angemeldet.

# Molkerei Bauer Freigeist

Das weiße Gold heißt bei uns „Milch“

Unser wichtigster Rohstoff ist die Milch, denn ihre Qualität entscheidet über das Ergebnis der Käserei. Dabei wird die Qualität durch verschiedene Faktoren beeinflusst, wie durch die Tierhaltung auf der Weide oder im Stall, die Kuhnahrung (Silage, Heu oder frisches Weidegras) sowie die Behandlung der Milch.

Unsere Kühe, Rinder und Jungrinder grasen im Naturschutzgebiet. Die Fläche der Mähweide beträgt 150 Hektar und den Herden stehen weitere 140 Hektar Klee gras zur Verfügung. Die Rinder sind in kleinen Herden zwischen 20 und 30 Tieren aufgeteilt. Jede der Weiden verfügt über ausreichend Schattenplätze und Rückzugs- und Abkühlungsmöglichkeiten, wie Hecken, Bäume, Buschwerk,

Bachläufe oder Teiche.

Unsere Milch verarbeiten wir roh und frisch und stellen unseren Käse ausschließlich aus thermisierter Milch her. Wir achten darauf, dass die Milch keinen mechanischen Beanspruchungen (pumpen, homogenisieren, bakteriofugieren etc.) ausgesetzt ist und verzichten auf andere Sterilisierungsmethoden, um die komplexe mikrobielle Vielfalt der Milch zu erhalten.

In der handwerklichen Erzeugung verwenden wir echtes Kälbermagenlab und orientieren wir uns an traditionellen Rezepten mit wenig Zusatzstoffen. Unser Ziel ist es, jede Zutat wegzulassen, die nicht essentiell für den Geschmack ist.



Die Haltbarkeit der Produkte wird nicht künstlich verlängert.

Die Kunst der Käserei ist es, das komplexe Zusammenspiel von Mikroorganismen so zu beeinflussen, dass ein schmackhaftes, besonderes Produkt dabei herauskommt.

Dabei spielen die Faktoren Zeit, Temperatur, Pressdruck und -dauer sowie die Zugabe von Käsekulturen und Lab während der Verkäsung eine Rolle. Das Salzbad verändert den Käse zu einem haltbaren Lebensmittel. In der variablen Reifephase wird durch die Käsepflege und das Klima im Reiferaum das Aroma des Käses abschließend ausgefeilt.

Wir sind biozertifiziert, weil wir eine ökologische Landwirtschaft und Ernährung gutheißen.



16

Kontakt & Infos

**Bauer Freigeist GmbH**

Alte Dorfstraße 29

39638 Gardelegen OT Wiepke

[molkerei@bauerfreigeist.de](mailto:molkerei@bauerfreigeist.de)

[www.bauerfreigeist.de](http://www.bauerfreigeist.de)





# Unser Angebot:

traditionelle Verarbeitung | teilw. handgeschöpft | versch. Größen und Verpackungen

## Schnittkäse

### „Freigeist trifft Schaf“ - Schafskäse nach Gouda-Art

komplett verzehrfähige Naturrinde

### Wiepkes Räucherkäse

BIO-Käse komplett verzehrfähige Naturrinde ohne Kräuter und Gewürze.

### Hausmarke Bärlauch

handgemachter BIO-Käse mit Bärlauch

### Tilly's Block

BIO-Käse Verarbeitung nach Art des Tilsiters ohne Kräuter und Gewürze

### Hausmarke Bockshornklee

handgem. BIO-Käse mit Bockshornklee

### Hausmarke Chili

handgemachter BIO-Käse mit Chili

### Hausmarke Knoblauch

handgemachter BIO-Käse mit Knoblauch

### Hausmarke Kümmel

verschiedene Größen und Verpackungen handgemachter BIO-Käse mit Kümmel

### Hausmarke Pesto Rosso

handgem. BIO-Käse mit Pesto-Gewürz

### Hausmarke Pfeffer

handgemachter BIO-Käse mit Pfeffer

### Hausmarke Schwarzkümmel

handgem. BIO-Käse mit Schwarzkümmel

## Hausmarke Walnuss

handgemachter BIO-Käse + Walnüssen

## Wiepker Wiesenkäse

BIO-Käse ohne Kräuter und Gewürze

## Pasta Filata Käse & Frischkäse

### Küchenkäse Indian Spring

BIO-Weichkäse, Bratecke Indian Spring mit indischen Gewürzen verfeinert bringt er einen Hauch von Orient in eure Küche

### Syrischer Halloumi - einzeln verpackt

Cremiger BIO-Pasta Filata Käse mit Schwarzkümmel würzig im Geschmack

### Küchenkäse

BIO-Weichkäse

## Weichkäse

### Brie mit Bärlauch

Cremiger BIO-Weichkäse mit Bärlauch

### „Wiepkes“ Camembert

Cremiger BIO-Weichkäse

### Brie Natur

Cremiger BIO-Weichkäse wie Camembert und Romadur

## Brie mit Walnuss

Cremiger BIO-Weichkäse mit Walnüssen

## Brie mit Pfeffer

Cremiger BIO-Weichkäse mit Pfeffer

## Honig

### Harzer Honig Frühjahrsblüte 250g

### BIO Harzer Honig Frühjahrsblüte

mit gehackten Walnüssen

### Propolis

Propolistinktur 20ml Tropfflasche!, Propolis gelöst in Bio-Alkohol

### Harzer Honig Sommerblüte

250g und 500g

## Pilzprodukte

**Pilz Pulver** Feine Edelpilz Mischung

**Getrocknete Pilze** Edelpilzmischung

**Edelpilzöl** „Rosenseitling“

aus Bio-Sonnenblumenöl-Kernöl und getrockneten Bio Rosenseitlingen



# Schaf- & Geflügelhof Sue

Familienbetrieb in der 1. Generation

Wir sind Jana und Christoph und leben mit unseren drei tollen Kindern auf unserem Hof, den wir wir in der ersten Generation bewirtschaften.

Angefangen haben wir 2014 mit den ersten Schafen, 2021 kamen Geflügel und Schweine hinzu. Der Schritt in die Direktvermarktung bereitet uns viel Freude.

## Unsere Tiere:

Auf dem Hof leben 120 Mutterschafe (Suffolk und Schwarzkopf), 200 Legehennen, 8 Sauen und 1 Eber, Kaninchen,

Hunde, Esel, eine Katze und saisonal Gänse und Enten.

Unsere Schweine leben auf Stroh mit Auslauf. Die Schafe grasen im Drömling auf den Wiesen und unsere Legehennen leben im mobilen Hühnerstall. Dies macht sich besonders im Geschmack bemerkbar.

## Aufzucht:

Unsere Tiere lammen und ferkeln bei uns auf der Wiese oder im Stall. Sie bleiben einige Wochen bei ihrer Mutter, länger als in der konventionellen Tierhal-



tung. Zudem bieten wir unseren Tieren viel Platz, einen Auslauf, frische Luft, Tageslicht und einen würdigen Umgang.

## Vermarktung:

Die Fleischerei Dröge in Grasleben ist unser Fleischer des Vertrauens. Er stellt unsere Produkte her. Die Tiere haben nur einen kurzen Anfahrtsweg, was wiederum weniger Stress für sie bedeutet. Unsere Vermarktung erfolgt an Hofverkaufstagen oder am Automaten im SB-Laden.

## Wir eröffnen bald einen Bauernhof-Campingplatz – gerne weitersagen!

Auf Anfrage richten wir auch Kindergeburtstage aus. Melden Sie sich gern.



17

Kontakt & Infos

## Schaf- & Geflügelhof Sue

Christoph Sue

Dorfstr. 2, 39359 Eickendorf

Tel: 0172 - 182 55 66

info@hof-sue.de

[www.hof-sue.de](http://www.hof-sue.de)





# Unser Angebot:

## Rund-um-die-Uhr-Verkauf in unserem SB-Laden

Alle zwei Wochen freitags und samstags öffnet unser Hofladen die Türen. Dort können Sie aus unserem gesamten Sortiment wählen. An den anderen Tagen kann in unserer SB-Hütte jederzeit eingekauft werden – bedienen Sie sich gern selbst oder klingeln Sie, wenn Sie einen Wunsch haben – wir helfen gern.

### Öffnungszeiten Hofladen:

Aktuelle Termine der Öffnungszeiten auf unserer Website: [www.hof-sue.de](http://www.hof-sue.de)

### Öffnungszeiten SB-Hütte:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

## Schwein

- **im Darm:**  
Teewurst, Bratwurst, Leberwurst, Rotwurst
- **Dosen á 300g:**  
Leberwurst, Rotwurst, Mettwurst, Mortadella, Mortadella mit Paprika, Bierschinken, Jagdwurst, Leberkäse, Kopfsülze, Sauerfleisch, Eisbein mit Mett
- **Außerdem:**  
Schnitzel, Kassler, Bratenschstück, Bockwurst, Wiener, Wiener mit Käse, Kotelett, Knacker, Grillwurst & -fleisch, Currywurst, Filet

## Schaf

Lammsalami im Darm, Lammkeule & -Rücken oder Kotelett

## Geflügel

Frische Eier, Suppenhuhn & Masthahn, Ente & Gans (saisonal erhältlich)

## Weiteres

Honig, frisch gepresster Apfelsaft von der eigenen Obstbaumplantage

# Schaubäckerei Denni Nitzschke



## Handwerksbäckerei mit Schauscheibe zur Backstube

Im September 2020 wurde ich der erste Partnerbetrieb des Biosphärenreservates Drömling (BRD). Seitdem ist viel passiert, beispielsweise gemeinsame Projekte und Veranstaltungen.

Die Zusammenarbeit mit dem BRD und den vielen Partnerbetrieben ist spannend und unkompliziert, wir konnten uns vernetzen und es sind wertvolle Kooperationen entstanden.

Ein gemeinsames Projekt ist der „grüne Parkplatz“ hinter unserem Geschäft in Calvörde, der zusammen mit dem BRD, der Kita und Schule sowie der evangelischen Stiftung Neinstedt geschaffen

wurde. Hierbei handelt es sich um einen ungenutzten Parkplatz, der nun als neuer, zentraler Treffpunkt dient. Unter anderem laden Gartenelemente, Hochbeete, Gabionen, Beerenbüsche, Obstbäume, eine Kräuterspirale und ein Gemüsebeet zum Verweilen ein. Die Fläche ist frei zugänglich.

Unser Ziel ist es, dort gemeinsame Projekte durchzuführen, wie Marmelade aus dem Obst des Parkplatzes zu kochen und diese für gute Zwecke zu verkaufen. Gern dürfen von hier auch Fahrradtouren in den Drömling starten und enden. Ein weiteres gemeinsames Projekt ist

die Entwicklung des „Drömlingsburgers“, denn es liegt mir am Herzen, mit regionalen Produkten zu arbeiten. Aus unseren zahlreichen Veranstaltungen im und um den Drömling entstand der Drömlingsburger. Das Fleisch kommt vom Drömlingsrind, die Brötchen aus unserer Backstube und der Käse von Bauer Freigeist. Auch die anderen Zutaten kommen aus dem BRD. Mittlerweile ist der Burger auch als Patent geschützt.



18

Kontakt & Infos:

**Schaubäckerei Denni Nitzschke**

Geschwister Scholl Straße 17 / 37

39359 Calvörde

Tel: 039051 – 98 8160

bmnitzschke@aol.com

[www.schaubaekerei-nitzschke.de](http://www.schaubaekerei-nitzschke.de)





# Unser Angebot:



## „Der Drömling an einem Ort“

### Bei uns gibt es viele weitere Produkte aus dem Drömling und mit Bezug zum Drömling:

- Baumkuchen mit Honig aus dem Biosphärenreservat Drömling
- Eierlikör
- Drömlingsbrot mit dem Logo des BRD (Fischotter)
- diverse Fruchtaufstriche aus saisonalem Drömlingsobst sowie
- eine große Auswahl an Brot, Brötchen, Kuchen und Torten.

Unser Projekt

### „Der Drömling an einem Ort“

Wir möchten bei uns im Geschäft eine Regionalabteilung eröffnen. Diese Abteilung gibt es bereits mit einem kleinen Sortiment an Honig und Käse. Wir möchten die Umfänge erweitern und viele Produkte aus dem Drömling und von Partnerbetrieben anbieten.

### „Wir auf Tour“

Seit Jahren sind wir auf externen Veranstaltungen vertreten. Ob mit unserem mobilen Holzbackofen, Eisanhänger, Cateringwagen, Kaffee-und-Kuchen-Anhänger oder Sonderständen: wir vertreten unsere Bäckerei und Produkte aus dem BRD.

Zudem bieten wir durch unser breitaufgestelltes Sortiment und die Kooperationen im BRD Komplettlösungen für Ihr Event an: Möglich sind Ausschank, Bestuhlung, Essen und weitere Optionen.

### Wir sind für Sie da:

Dienstag bis Freitag	6 Uhr – 17 Uhr
Samstag	6 Uhr – 12 Uhr
Sonntag	7 Uhr – 10 Uhr
	13 Uhr – 17 Uhr

und nach gesonderter Vereinbarung

Tel: 039051 – 98 81 60



[schaubaekerei-nitzschke.de](http://schaubaekerei-nitzschke.de)

# Waldgourmet

Natürlich, gehaltvoll, hochwertig. Fleisch aus regionalen Wäldern...

## Philosophie/Geschichte:

Massenhafter Fleischkonsum schadet den Tieren und uns Menschen. Eine bedachte Ernährung mit Wildfleisch aus einheimischen Wäldern und Rindfleisch aus regionaler Weidehaltung ist eine vielfach bewusste Alternative. Im Einklang mit der Natur. Mit unserer im September 2020 neu eröffneten Manufaktur - werfen Sie hier einen Blick hinter unsere Kulissen (QR-Code im Anhang) - setzen wir auf den Genuss von gutem Fleisch. Weniger ist mehr. Wer so denkt, verzichtet gern auf Fleisch aus der Massentierhaltung. Dafür liefern wir frische Premiumqualität aus der Region.

Unser Wildfleisch stammt ausschließlich von freilebenden Wildtieren aus den um-

liegenden Wäldern, erlegt von kundigen Jägern in geduldiger Ausübung ihrer Passion. Rinder beziehen wir nur aus Weidehaltung aus dem Biosphärenreservat Drömling. Wir freuen uns über diese Zusammenarbeit ganz besonders, da wir uns dort schon als Zivildienstleistende engagiert haben und uns so mit der artenreichen Naturlandschaft dieses einzigartigen Niederungsgebietes besonders vertraut fühlen.

Unser Rindfleisch lassen wir in unseren Reiferäumen besonders lange trocken reifen. Der Unterschied zum Nassreifen besteht darin, dass das Fleisch oft zarter ist, immer aber sehr viel aromatischer schmeckt und kein Wasser bei der Zubereitung verliert. Auch unsere Salami



und den Schinken lassen wir sehr lange reifen. Die außergewöhnliche Qualität des letzteren wurde uns mit der Auszeichnung "Kulinarischer Stern" auch von einer hochkarätigen Jury bestätigt. Daneben möchten wir mit verschiedenen Veranstaltungsformaten Verständnis schaffen. So haben wir zum Beispiel schon Kochevents und Zerlegekurse organisiert und sind immer aufgeschlossen für neue Ideen und Anfragen (z. B. zu rustikalen Teamevents). Unser Ziel ist es, möglichst vielen Menschen eine bewusste Ernährung zugänglich zu machen. Denn, Ernährung ist der einfachste und günstigste Weg, sich selbst und seiner Umwelt etwas Gutes zu tun – und unser Fleischkonsum bietet den größten Hebel dazu.



19

Kontakt & Infos

**Waldgourmet GmbH**

Zum Prinzendamm 23,  
39638 Gardelegen

Ansprechpartner: Marcus Bohndick  
Tel.: 0390 – 86 91 54 61  
marcus.bohndick@waldgourmet.de  
[www.waldgourmet.de](http://www.waldgourmet.de)





# Unser Angebot:

Von heimischen Weiden. Für alle, die gerne besser essen.



In unserem Shop bieten wir ausschließlich frisches Fleisch von Wildtieren aus unserer Region an, das wir selbst hergestellt haben. Deshalb können wir alle Produkte bis zu deren Ursprung zurückverfolgen.

## Pakete

In unseren Paketen findet sich eine sorgfältige Auswahl unserer besten, schönsten und natürlichsten Produkte.

Ausgewählte Produkte für Naturfreunde

- **Wilde Fertigprodukte**  
Bolognese, Chili und Gulasch im Glas
- **Naturbox**
- **Naturbox im Abo**
- **Naturbox im Abo "Picknick Edition"**
- **Wilde Spezialitäten**  
nur natürliche Zutaten

## Spezialitäten

- Wildbratwurst
- Wildschinken
- Wildsalami

## Reh

- Rehulasch
- Rehbraten
- Rehrücken
- Rehfleisch

## Wildschwein

- Wildschweinbraten
- Wildschweinerücken
- Wildschweingulasch
- Weiteres Wildschweinfleisch

## Hirsch (Rothirsch)

- Hirschbraten
- Hirschgulasch
- Hirschrücken
- Hirschfleisch

## Öffnungszeiten:

Unser Webshop hat immer offen und unsere Produkte versenden wir deutschlandweit.

Unter [www.waldgourmet.de](http://www.waldgourmet.de) können Sie jederzeit bestellen, auch wenn wir als Frischfleischspezialisten nicht immer alles verfügbar haben.

Unser **Hofladen** ist Freitags von 15.00 bis 18.00 Uhr geöffnet, Vorbestellungen nehmen wir dafür bis Dienstagabend telefonisch entgegen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

# Zerneke GmbH

## Ökologischer Ackerbau und Färsenmast im Drömling

Der Naturpark Drömling ist ein 340 km<sup>2</sup> großes Niedermoorgebiet, welches sich an der Grenze zwischen Sachsen-Anhalt und Niedersachsen befindet. Diese Naturlandschaft ist gekennzeichnet durch eine ausgeprägte Grabenkultur und eine extensive Nutzung. Er ist aufgeteilt in mehrere Naturschutzzonen und bietet somit den Lebensraum für seltene und vom Aussterben bedrohte Tier- und Pflanzenarten.

Seit 2019 ist der Drömling ein nationales Biosphärenreservat.

Unser Betrieb befindet sich im kleinen Ort Kusey, einer Gemeinde im Altmark-

kreis Salzwedel. Hier arbeiten mein Vater (Andreas) und ich (Robert Zerneke) in einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft aus Ackerbau und Tierhaltung. Diese setzen wir nach den strengen ökologischen Richtlinien der EU um.

Das Dorf grenzt an den Naturpark Drömling, in welchem unsere extensiven Grünlandflächen vorzufinden sind. Das Biosphärenreservat bietet die perfekten Voraussetzungen, unseren Tieren eine artgerechte Haltung zu ermöglichen. Dies bedeutet genug Bewegungsfreiheit und kleine Besatzdichten, ein selektives Fressen der artenreichen Gras-Kräu-

ter-Bestände und eine Konfrontation mit der natürlichen Witterung, welche die Robustheit und Vitalität der Rinder fördert.

Wir haben uns auf den Betriebszweig der Färsenhaltung spezialisiert, da diese jungfräulich weiblichen Tiere das zarteste Fleisch garantieren.

Die Färsen werden über die Hälfte des Jahres auf den Weiden des Naturschutzgebietes Drömling gehalten. Die Kombination aus natürlicher, tierartgerechter Haltung und selektiver Ernährung garantiert ein langsames wachsendes Fleisch, welches über die Standards der EU-Ökoverordnung erzeugt wird und sogar darüber hinaus geht.

Im Winter werden die Rinder in eigenen Stallanlagen gehalten. Hier haben sie genügend Platz und durch Einstreu von Stroh einen weichen Liegebereich. Sie werden zu 100 % durch eigenes Bio-Futter in Form von Grassilage und Heu versorgt. Außerdem haben sie die Option einen Auslauf ins Freie zu nutzen.



Kontakt & Infos

**Landwirtschaftsbetrieb Zerneke GmbH**

Andreas Zerneke

Turmweg 21

38486 Kusey

Tel: 0151 – 16 35 71 21

**lkz.kusey@t-online.de**



# Unsere Leistungen:

Das Drömlingsrind / Bio-Färsen aus dem Drömling

## Ökologisches Rindfleisch (Färsen)

### Rassen:

- Vorwiegend Angus (Deutsch Angus)
- Uckermärker
- Fleckvieh
- Diverse Fleischrind-Kreuzungen

Wir bieten nur Rindfleisch an.  
Keine Endprodukte.

Unser Ökorindfleisch wird über „Waldgourmet“ in Jävenitz zu diversen Produkten, wie z. B. Bratwurst, Konserven, Hackfleisch und zugeschnittenen Edelteilen verarbeitet







# Impressum

**Herausgeber:** Biosphärenreservat Drömling  
Bahnhofstr. 32, 39646 Oebisfelde  
**Telefon:** 039002 – 850 27  
**Mail:** [Juliane.Ruttkowski@biores.mwu.sachsen-anhalt.de](mailto:Juliane.Ruttkowski@biores.mwu.sachsen-anhalt.de)  
**Web:** [www.biosphaerenreservat-droemling.de](http://www.biosphaerenreservat-droemling.de)

**Umsetzung:** GRÜN & GESTALTEN | [www.gruenundgestalten.de](http://www.gruenundgestalten.de) mit  
100% erneuerbaren Energien gestaltet  
**Druck:** Blauer Engel | EU-Ecolabel | 100% Recycling | FSC® | 100% Öko-Strom  
**Nachhaltigkeit:** CO<sup>2</sup> Ausgleich durch „Projekt TOGO, Naturwaldaufforstung“  
**Kompensierte CO<sup>2</sup> Menge:** 0.910 Tonnen



**Nationale  
Naturlandschaften**



Das Biosphärenreservat Drömling gehört zu den „Nationalen Naturlandschaften“, der Dachmarke der deutschen Nationalparks, Biosphärenreservate und Naturparks.



**Biosphärenreservat  
Drömling**



**Niedersächsisches Ministerium  
für Umwelt, Energie und Klimaschutz**