

LAUTES GESCHNATTER UND COOLE SPRÜCHE

Auf dem Schönmoorer Hof wachsen Gänse, Enten und Hühner heran, die in der Schlossküche Eutin zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden

WAS AUF DEM SCHÖNMOORER HOF PASSIERT, IST UNÜBLICH. WÄHREND BUNDESWEIT 99 PROZENT DER GEFLÜGELTIERE IN STALLUNGEN GEHALTEN WERDEN, LAUFEN GÄNSE UND ENTEN BEI FRANK GADOW AUF WEIDEN UNTER FREIEM HIMMEL UMHER. SO GESEHEN STEHT DER LANDWIRT – AUCH WENN ER SEINEN EIGENEN WEG GEHT – NICHT ALLEIN AUF WEITER FLUR. TAUSENDE VON GÄNSEN UMGEHEN IHN, WENN ER SEINEN KONTROLLGANG MACHT. DABEI WIRD ER NICHT NUR VON LAUTEM GESCHNATTER, SONDERN AUSNAHMSWEISE AUCH VON ALEXANDER HEDEGGER BEGLEITET. DER KÜCHENCHEF DER SCHLOSSKÜCHE IN EUTIN IST ZU BESUCH. ER IST EINER VON VIELEN, DIE DIE WARE VOM SCHÖNMOORER HOF SCHÄTZEN. EBEN WEIL SIE SO BESONDERS IST.

Die FEINHEIMISCH-Mitglieder Frank Gadow und Alexander Hedegger kooperieren seit 2011, nachdem Frank Gadow den Schönmoorer Hof von einem Freund übernommen hatte. „Die Zusammenarbeit läuft perfekt“, sagt Hedegger, „nichts muss daran geändert werden.“ Manchmal kann man die Abstimmung zwar verbessern, doch in diesem Fall ist es offenbar nicht nötig. Und so kann sich der Koch der Schlossküche Eutin in aller Ruhe ein Bild vom Hof machen, wo Geflügel von Mai bis Dezember langsam heranwächst.

Gadow geht ebenfalls alles gelassen an. Der Betrieb läuft. „Ich baue ihn nur langsam aus“, sagt der 43-Jährige, „denn was die Weidefläche betrifft, habe ich meine Grenze erreicht. In ganz großem Stil will ich nicht arbeiten.“ Also expandiert er im Internet. Zusätzlich zu dem Hofladen startet nun ein Online-Shop, in dem man die hervorragende Geflügelware kaufen kann. Und im Angebot ist so einiges: Schönmoorer Pekingente, Freiland Flugente, Hähnchenbrust, Mais-hähnchen und Mularde, eine Kreuzung aus Flugente und Pekingente. Außerdem gibt es hofeigenes Sauerfleisch von Ente, Gans, Hähnchen oder Schwein sowie Gänse-Fond, der sich besonders gut für Saucen eignet.

WARE AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN KOMMT GUT AN

Auch wenn Frank Gadow online nachrüstet, läuft der Verkauf ohnehin schon gut. Neben anderen Hofläden und Gastronomen in Schleswig-Holstein versorgt der Hofbetreiber zum Beispiel auch die

Frank Gadow (l.) zog mit Alexander Hedegger über die Weiden des Schönmoorer Hofes



Feinschmecker-Etage des Berliner KDW. Gadow hat gemerkt: „Ware aus Schleswig-Holstein kommt in Berlin gut an.“ Und Hedegger ergänzt: „Das merken wir auch immer wieder auf der Grünen Woche, wenn die Messestände belagert werden.“

Kein Wunder, denn die Ware – also zum Beispiel eine Gans – hat es echt in sich. „Brust, Keule, Leber, sowie Flügelknochen und Hals zum Zubereiten einer Suppe, oder das traumhafte Fett zum Kochen von Rotkohl – alles kann verwertet werden“, schwärmt Alexander Hedegger.

Klingt gut, wären da nicht die Verluste, die Frank Gadow immer wieder zu beklagen hat. „Durch Greifvögel oder Füchse verliere ich 200 Tiere pro Jahr“, erwähnt der Landwirt. Zumindest einen Wolf habe er aber bisher nicht bemerkt. „Sogar Krähen greifen gemeinsam einzelne Gänse an.“ Schutz dagegen gibt es keinen. Das ist der Nachteil der Freilandhaltung.

WEIHNACHTSGÄNSE SIND RAR

Schwierig sei auch, zu planen, wie viele Tiere er auf seinem Hof halten muss und vermarkten kann. „In den letzten Jahren hatte ich immer zu wenig.“ Das macht sich zum Ende der Saison, zu Weihnachten, deutlich bemerkbar. Dann sind alle Tiere verkauft. Trotzdem kommen kurz

vor dem Fest Kunden in den Hofladen und möchten noch schnell eine Gans oder Ente kaufen. „Jedes Jahr kommt es zu großen Enttäuschungen“, erzählt Frank Gadow, „dann kann ich nur den Rat geben, vor dem nächsten Weihnachtsfest an die Bestellung zu denken.“

Nun sind noch genug Tiere erhältlich und so nimmt sich Alexander Hedegger Entenbrust mit ins Restaurant nach Eutin, um ein feinheimisches Gericht zu kreieren. Zu dem Geflügelfleisch gibt es Rot- und Rosenkohl sowie mit Frischkäse gefüllte Nocken. Spätestens jetzt – man hört es ihm natürlich an – weiß man, dass der Koch aus Baden-Württemberg stammt. Aus Achern bei Baden um genau zu sein. 2003 kam er beruflich, aber vor allem der Liebe wegen in den Norden. Zwischenzeitlich kochte er auf dem Kreuzfahrtschiff Sea Cloud, bevor er in der Schlossküche der Familie Gutzeit anfing.

„Ich habe manchmal großes Heimweh“, sagt Alexander Hedegger, dessen Lieblingsgericht Spätzle sind. Mit seiner süddeutschen offenen Art will der 38-Jährige die Besucher des Eutiner Schlosses eine besondere Art der Gastfreundschaft spüren lassen. Dazu gehört, dass er demnächst Kochkurse anbietet. Moment mal? In dieser kleinen Küche? Alexander Hedegger und sein Küchengehilfe haben schon zu zweit kaum Platz und treten sich immer wieder auf die Füße. „Ich habe mit meinem Kollegen mehr Körperkontakt als mit meiner Frau“,

scherzt Hedegger. Für den Kochkurs werde eben einfach der Nebenraum mitgenutzt. „Das passt schon“, sagt der Mann, der in seiner Schulzeit als einziger Junge im Hauswirtschaftsunterricht das Kochen lieben gelernt hat.

300 GERICHTE AUF 15 QUADRATMETERN

Und sowieso ist in dieser Küche alles möglich. Bei Hochzeiten werden auf 15 Quadratmetern 300 Gerichte zubereitet. „Irgendwie geht es immer“, sagt Hedegger, der die Mitgliedschaft im Verein FEINHEIMISCH schätzt, weil er so immer wieder auf „coole Sachen“ stößt. Sein eigenes Netzwerk werde immer größer. Neben dem Geflügel vom Schönmoorer Hof bezieht Alexander Hedegger für die Eutiner Schlossküche unter anderem Susländer Schweine und Eis von der Meierei Geestfrisch.

Der Koch ist von der Qualität der feinheimischen Produkte überzeugt. „Die Entenbrust hier zum Beispiel hat saftiges, dunkelrotes Fleisch und verliert überhaupt nicht die Form.“ Je länger sie im Ofen gart, desto köstlicher riecht es. Nach dem Braten hat die Entenbrust eine herrliche Kruste. Wer einmal zu Weihnachten das Geflügel gekostet hat, wird wissen: Bei kaum einem Gericht läuft einem das Wasser im Mund so sehr zusammen, wie bei Ente. ■



Köstliche Vermählung in der Schlossküche: Alexander Hedegger kombiniert Entenbrust mit Rot- und Rosenkohl



Edel und elegant: Die Einrichtung der Schlossküche ist so geschmackvoll wie das Essen

SCHÖNMOORER HOF
 Schönmoorer Straße 92
 24635 Rickling
 Telefon 04328. 172 82 82
 www.schoenmoorer-hof.de

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
 Schlossplatz 5
 23701 Eutin
 Telefon 04521. 70 95 50
 www.schlosskueche-eutin.de

Pause?
 Café, Urlaub & mehr
 Urlaubsreif?
 Für die Auszeit mit gutem Gefühl



Nachhaltig von Anfang an!

Janbeck*s FAIRhaus

Lehbek 10
 24395 Gelting, OT Lehbek
 Tel.: 04643 / 185400
 moin@janbecks.de
 www.janbecks.de

G nn's Dir!

FÖRDE GARNELN



Wir fördern Regionalität
 frisch, nachhaltig, hochwertig



WHITE TIGER GARNELN

Frisch aus dem Netz!
 www.foerde-garnelen.de

Förde Garnelen GmbH & Co. KG
 B lker Huk • 24229 Strande • Tel. 04349 9149-271
 Fax 05173 971-197 • mail@foerde-garnelen.de