

# Regionale Gastronomie im Kreis Segeberg

Frederik Schulze-Hamann

Der Kreis Segeberg ist eine echte Schatzkammer. Und das nicht nur, weil in der Kreisstadt Bad Segeberg einst die Siegesburg auf dem Kalkberg stand und es besonders im östlichen Teil des Kreises bis heute einige prächtige Herrenhäuser und Gutshöfe zu bestaunen gibt. Deren fruchtbare Ackerböden haben so manch silbernen Löffel und goldene Gabel für ihre früher wohlhabenden Besitzer hervorgebracht. Nein, der wahre Schatz, der die Menschen hier täglich bereichert, ist die Vielfalt an regional und handwerklich erzeugten Lebensmitteln vom Acker, aus dem Stall und aus der Küche. Jene besonders leidenschaftlichen Erzeuger und Gastronomen, welche diesen kulinarischen Schatz zu heben wissen, haben damit eine fest verwurzelte und geschmacklich anregende Esskultur emporgehoben. So sind es die lokalen Netzwerke von Menschen, die auf ihren Höfen, in ihren Manufakturen, in ihren Küchen und in den gemütlichen Gaststuben täglich dazu beitragen, dass hier im Kreis Segeberg auf dem Fundament der Tradition, aus dem Respekt vor der Natur und der Freude am Genuss im Sinne einer Slow Food-Kultur gutes, sauberes und faires Essen erzeugt werden kann – weit weg von großer Industrie und der Herstellung von Fertigprodukten.

So könnte Angela Schulze-Hamann in der Küche ihres gleichnamigen Landhauses in Blunk viele „Gerichte mit Geschichte“, wie zum Beispiel den „Großen Hans“, gar nicht kochen und servieren, wenn nicht ein vertrautes Netzwerk von Erzeugern qualitativ hochwertiger Lebensmittel in ihrer nahen Umgebung anzufinden wäre. Denn die Mehlspeise „Großer Hans“, für den man früher wie heute aus Gründen des guten

Geschmacks und der Nachhaltigkeit am besten Reste von handwerklich gebackenem Brot und Kuchen verwendet, findet ihre Ergänzung optimalerweise in einem Stück Schweinebacke und einigen Löffeln warmen Pflaumenkompotts. Herzhaft-süß, auf bodenständiger Grundlage ist dieses Gericht – so, wie die Esskultur in Schleswig-Holstein von jeher geprägt ist. Doch erst beim genauen Hinschauen und Schmecken wird dem Genießer die ganze kulinarisch wie ökologisch nachhaltige Bedeutung seines Essens begreifbar. So stammt das Fleisch vom Angler Sattelschwein, einer alten Rasse aus der Region Angeln zwischen Schleswig und Flensburg, die vom Aussterben bedroht ist und schon fast aus der Viehwirtschaft verschwunden war. Menschen wie Anke und Rolf Stoltenberg, die ihren Betrieb Hof Hohlegruft in Nehms, nur wenige Kilometer vom Landhaus Schulze-Hamann entfernt, konsequent nach den Richtlinien des biologischen Landbaus bewirtschaften, haben sich dem Erhalt dieser besonderen, etwas fetthaltigeren Rasse mit dem dafür auch etwas geschmackvolleren Fleisch verschrieben.

Und genau bei diesem Aspekt beginnt die Genusssdynamik rund um die Höfe und die Gastronomie im Kreis Segeberg ihre Wirkung zu entfalten: So wird das nachhaltig erzeugte Fleisch aus bäuerlicher Landwirtschaft mit der besonderen Geschmacksnote beim Kochen im Landhaus Schulze-Hamann zum optimalen Begleiter für den „Großen Hans“ aus altem Brot. Für die süße Abrundung der dezenten Mehlspeise mit der gebratenen Schweinebacke kommen nun die Pflaumen von Susann Müllers Obstbäumen ins Spiel, welche, ebenfalls in der Gemeinde Nehms, auf ihrer Wiese gehegt

und gepflegt werden. Denn nur bei einer respektvollen und ressourcenschonenden Umgangsweise bringen ihre Obstbäume genügend Früchte für ihre kleine Manufaktur hervor, in der sie den Segeberger Spätsommer in Form ihrer Marmeladen und ihres Kompotts mit viel Liebe für das Handwerk ins Glas füllt.

So liegt der große kulinarische Wert im Kreis Segeberg im Zusammenschluss von bäuerlicher Landwirtschaft und einer handwerklich kochenden Gastronomie, die auf gute, sauber und fair erzeugte Lebensmittel aus ihrer Region setzt. „Essen, was man retten will“ – so könnte das Motto lauten, damit diese Schatzkammer aus historisch gewachsener Esskultur, Tradition, Lebensmittelhandwerk und echtem Genuss erhalten bleibt. ■