Dokument:/FMG-Nord/Produktion/HA/20150729/Norddeutschland - AZ-Regional/Seiten/REGIOAZ3.pgl HA/HA_VP1 ... 06.07.2015
Autor:bschueck Datum:29.07.2015 17:36:28

Viele langjährige Mitarbeiter rund um Sylvia Koops (Mitte) sorgen dafür, dass es den Gästen im Gasthof Waldeslust an nichts fehlt Marcelo Hernandez (3)

Ihr Erfolgsrezept: Gesunde Tiere

Welche Gaumenfreuden auf dem Lande sind eine Reise wert? In der Sommer-Serie **„So schmeckt der Norden"** haben wir für Sie 20 Landgasthöfe rund um Hamburg besucht. Heute geht es nach Hamfelde im Kreis Stormarn. Fisch und Fleisch aus eigener Zucht werden serviert im **Gasthof Waldeslust**

VERENA KÜNSTNER

Seit 142 Jahren gibt es den Gasthof Waldeslust im stormarnschen Hamfelde schon – und mindestens ebenso viele Geschichten kann Seniorchef Klaus Koops davon erzählen. Sein Vater Hans habe beispielsweise den früheren Jagdpächter gebeten, sein Auto vor dem Gasthof zu parken. Dessen Hamburger Kennzeichen sollte Dorfbewohner und Spaziergänger beeindrucken. Und das tat es auch. „Guck mal, hier essen sogar die aus der Großstadt", hieß es dann. Solche Marketingmaßnahmen hat Familie Koops heute längst nicht mehr nötig. Mittlerweile kommt ein Großteil der Stammgäste aus Hamburg. Auch der übrige Norden lässt es sich gern hier schmecken. Die Besonderheit: Fisch und Fleisch stammen aus eigener Zucht, das Wild ausschließlich aus umliegenden Jagdrevieren.

Alle Tiere leben auf weitläufigen Weiden rund um den Stormarner Gasthof

„Ich bin Hebamme, Kindergärtner und Schlachter zugleich", sagt der 76-jährige Koops. Derzeit kümmert er sich um 36 Galloway-Rinder, 53 Moorschnucken mit 50 Lämmern, 22 Kamerun-Schafe, zwölf Rot- und 22 Damhirsche, mehrere Dutzend freilaufender Gänse, Enten und Puten und um mehr als 150 Legehühner. Alles Getier ist rund um den Gasthof nahe Trittau zu Hause. Dort lebt es auf den hofeigenen, weitläufigen Weiden und Wiesen im Billetal, bis es eines Tages auf dem Teller landet und den Waldeslust-Gästen serviert wird. Unter den Händen von Küchenchef Roberto Monesi und seinem Team entstehen Gerichte wie die Moorschnuckenplatte mit Macairekartoffeln, Wirsingkohl und Pflaume im Speckmantel (17,80 Euro). Dazu gereicht wird Mango-Chutney. Oder die Wildplatte „Waldeslust" (24,50 Euro), auf der fünf verschiedene Wildfleischsorten mit Birne, Kronsbeeren und gebackener Banane kombiniert werden. Kinder und Senioren erhalten auf Wunsch kleinere Portionen.

Auch für Vegetarier ist die Auswahl groß. Doch das besondere Augenmerk liegt im Gasthof Waldeslust auf dem Fleisch. Das klingt jetzt vielleicht seltsam", gibt Klaus Koops zu. „Aber ich habe jedes einzelne Tier von Herzen gern. Deshalb will ich es – wenn es soweit ist – auch selbst schlachten." Koops hat nicht gezählt, wie häufig er schon bei seinen aus Schottland stammenden Rindern Geburtshilfe leistete oder er einem Moorschnuckenlamm das Fläschchen geben musste. Eines aber weiß er ganz genau: Sobald das letzte Stündlein für ein Tier geschlagen hat, soll das so stressfrei wie möglich verlaufen. Obwohl der Gasthof als eines der wenigen Restaurants landesweit über einen EU-zertifizierten Schlachtraum verfügt, will Klaus Koops die Tiere nicht erst dorthin führen. „Schon allein der Weg würde ihnen Angst machen", sagt er.

Gäste überzeugen sich von artgerechter Tierhaltung mit eigenen Augen

Eine Ausnahmegenehmigung erlaubt es dem gelernten Schlachter, das Leben der Tiere bereits auf der Weide zu beenden. Kurz und schmerzlos. „Wer Fleisch isst, dem sollte wichtig sein, dass es den Tieren zu Lebzeiten gut ging", sagt Klaus Koops. Seine Tochter Sylvia, seit 2000 Inhaberin des Gasthofes und zuständig für „alles, was dazugehört", sieht das auch so. Sie freut sich immer wieder, ihren Gästen zu zeigen, wie artgerechte Tierhaltung aussehen kann. Von den 80 Plätzen auf der großen Sonnenterrasse des Gasthofs schaut man direkt den Gänsen ins Gehege, die Kamerunschafe warten ungeduldig auf ein paar Streicheleinheiten. Und wer Glück hat, entdeckt die prächtigen Hirsche, die mit ihren Kühen und Kälbern über das 36 Hektar große Gelände streifen.

Ein Stammgast wünscht sich schon seit Jahren immer geplatzte Forellen

Dort liegen auch die fünf großen Teiche, die aus eigener Quelle gespeist werden und in denen Forellen und Karpfen leben. „Dazu gibt es auch eine schöne Geschichte", sagt Klaus Koops. Vor zig Jahren habe ein Gast sich beschwert, dass er eine „aufgeplatzte Forelle" serviert bekam. Die Begründung des Gastwirts, der Fisch sei zu frisch gewesen, hielt der Basthorster für eine Ausrede. Koops habe daraufhin extra für ihn eine weitere Forelle gefischt und gleich gekocht. „Natürlich platzte die dann auch auf. Seitdem haben wir einen Stammkunden mehr." Ihm servieren sie auf Wunsch jedes Mal einen „geplatzten Fisch", während andere Gäste eine Forelle bekommen, die zwischen Herausfischen und Kochen mindestens eine Stunde geruht hat und daher in einem Stück bleibt.

Sylvia Koops ist nach ihrem Vater, den Großeltern und den Urgroßeltern nun die vierte Generation, die den direkt am Rand der Hahnheide gelegenen Gasthof führt. Geplant war das nicht. „Als junges Mädchen wollte ich raus aus dem Dorf", erzählt die heute 52-Jährige. Sie arbeitete in England, an der Ostsee und in der Schweiz. In Frankreich studierte sie Französisch, in Lübeck BWL und Touristik. 1993 stand fest, dass keiner ihrer drei Geschwister den Gasthof übernehmen würde. Schwanger mit Sohn Jonathan kehrte sie zurück. „Eine gute Entscheidung", sagt sie heute. Der Ort, an dem sie aufgewachsen ist, ist längst wieder zu ihrem Zuhause geworden. Sylvia Koops ist überzeugt, dass sich dieses heimelige Gefühl auf die Menschen überträgt, sie auch deswegen immer wieder gern im Gasthof Waldeslust einkehren.

ONLINE
Alle Folgen unserer Serie finden Sie auch im Internet unter **www.abendblatt.de/landgasthoefe**

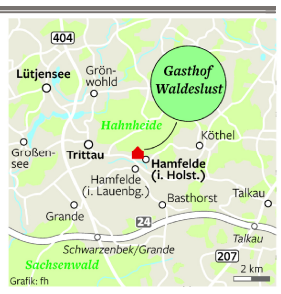
Klaus Koops umsorgt seine Galloway-Rinder auf der Weide in Hamfelde

Fütterung am Nachmittag: Sylvia Koops beim Einsatz am Forellenteich

Das sollten sich Besucher nicht entgehen lassen

Der große Spielplatz des Gasthofes und die Tiere sorgen für kindgerechte Ablenkung und lassen Eltern genügend Zeit, auch nach dem Essen noch einmal gemütlich beisammenzusitzen.
Im Naturschutzgebiet Hahnheide kann der Hunger erwandert werden. Es liegt quasi vor der Haustür des Gasthofes und ist eines der größten Waldgebiete Schleswig-Holsteins. Sanfte Hügel, urige Bäume und kleine, versteckte Teiche sorgen für abwechslungsreiche Touren, die gut ausgeschildert sind.
1974 wurde auf dem großen Hahnheider Berg der „Lange Otto" gebaut – mit 126 Metern über dem Meeresspiegel die höchste Aussichtsplattform des Bundeslandes. Radwander- und Wanderkarten stellt Familie Koops zur Verfügung.
Die Trittauer Wassermühle ist seit 1992 das Kulturzentrum der Nachbargemeinde Trittau. Die 1701 erbaute Mühle (Am Mühlenteich 3) ist selbst schon eine Sehenswürdigkeit. An den Wochenenden können außerdem von 11 bis 18 Uhr wechselnde Kunstausstellungen kostenlos besucht werden. Informationen zu weiteren Veranstaltungen erhalten Interessierte unter Telefon 04154/80 79 19 und www.wassermuehletrittau.de.
Im Trittauer Schönaubad (Zum Schützenplatz 3) kann geschwommen, gespielt und gedöst werden. In den beheizten Becken lassen sich auch bei kühleren Temperaturen entspannt Bahnen ziehen. Die Tageskarte kostet für Erwachsene vier Euro, für Kinder zwei Euro. Geöffnet hat das Freibad am Waldesrand bis Ende August, und zwar montags von 13 bis 20 Uhr, Dienstag bis Freitag von 7 bis 20 Uhr und an Wochenenden sowie Feiertagen von 9 bis 20 Uhr.
Deutschlands kleinste Destille verführt zu einem Abstecher ins „andere" Hamfelde im Herzogtum Lauenburg. Meike Brönneke ist selbsternannte Kräuterhexe mit Leib und Seele. Für ihre Spezialität, den 40-prozentigen Schnaps „Hamfelder Oberförster", sammelt sie eigenhändig bis zu 40 Kräuter auf den Wiesen rund um ihr Heimatdorf. Gebrannt wird nach altem Familienrezept und verkauft am liebsten mit einem Klönschnack an der Theke. Hasselbergweg 13, Hamfelde-Lbg, Tel 04154/83 53 4 oder im Internet unter www.schnapsfabrik.de

So kommen Sie hin



Nicht verwechseln: Hamfelde gibt es zweimal – im Kreis Stormarn und im angrenzenden Herzogtum Lauenburg.
Adresse: Dorfstraße 6, 22929 Hamfelde-Stormarn, Tel. 04154-2526, www.waldeslust-hamfelde.de
Öffnungszeiten: Montags 12 bis 15 Uhr, Dienstag: Ruhetag, Mittwoch bis Sonntag 12 bis 15 Uhr und 15 bis 17 Uhr (Kaffeegeschäft), abends 17 bis 22 Uhr.
Bahn: Montags bis freitags mit dem RE 1 Richtung Büchen. In Schwarzenbek mit der Buslinie 8880 Richtung Trittau-Vorburg bis Hamfelde (Lbg.), Am Mühlenteich. Der Gasthof ist nach neun Gehminuten erreicht. Wochenende: U 2 Richtung Mümmelmannsberg. An der Steinfurther Allee Umstieg in die Buslinie 133 Richtung Trittau. Ab Haltestelle Trittau-Vorburg sind es noch 39 Gehminuten. Der Weg ist ausgeschildert.
Auto: Über die A 24 Richtung Berlin/Schwerin/Lübeck/Bremen. Abfahrt Witzhave, dann rechts auf die Möllner Landstraße Richtung Trittau/Grande. Durch Witzhave, Grande und Trittau hindurchfahren. Nach Ortsausfahrt Trittau ist der Gasthof ausgeschildert.
Über die A 1: Richtung Lübeck/Berlin/Geesthacht fahren. Am Autobahnkreuz HH-Ost einen der beiden rechten Fahrstreifen nehmen, um auf die A 24 Richtung Lübeck/Reinbek/Schwerin zu kommen. Abfahrt Witzhave nehmen. Weiter siehe oben. (ena)

Lieblingsrezept des Küchenchefs: Duett vom Wild mit Pfifferlingen

:: *Zutaten:* 500 Gramm ausgelöste Rehschulter, 400 Gramm pariertes Wildsteak (Filet oder Rücken), vorzugsweise vom Reh, sonst auch Hirsch oder Wildschwein möglich. Für die Beize: ein Liter weißer Balsamicoessig, 1/2 Liter Madeira, eine Zwiebel, eine Karotte, 200 Gramm Sellerie, 20 Pfefferkörner, fünf Nelken, fünf Wacholderbeeren, drei Lorbeerblätter, ein Zweig Thymian.
Außerdem: Ein Esslöffel Tomatenmark, vier Esslöffel Honig, etwas Speisestärke, 200 Gramm Cranberries, 300 Gramm frische, möglichst kleine Pfifferlinge, 500 Gramm Knollengemüse (am liebsten Mairübchen und Sellerie), ein Liter Schlagsahne, Muskat, Pfeffer und Salz

Zubereitung: Zwiebel, Karotte und Sellerie würfeln. Mit Balsamico-Essig, Madeira und Gewürzen aufkochen und kalt werden lassen. Die Rehschulter in der Beize einlegen und 24 Stunden zugedeckt ruhen lassen. Fleisch und Gemüse aus der Beize nehmen und getrennt anbraten. Das Gemüse mit einem Esslöffel Tomatenmark anrühren, mit der Marinade auffüllen, zum Kochen bringen. Fleisch dazugeben. Etwa eine Stunde bei geschlossenem Topf auf kleiner Temperatur schmoren lassen. Fleisch herausnehmen, den Fond passieren, mit Honig abschmecken und mit der angerührten Speisestärke binden. Die Cranberries unterheben.
Knollengemüse würfeln, mit Sahne und Muskat weichkochen, pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Steak medium braten, Pfifferlinge putzen und in Butter anschwenken. Roberto Monesi empfiehlt als Beilage Kroketten und Rotkohl. (ena)

Lecker und gesund: Wildfleisch ist sehr mager Marcelo Hernandez

NACHRICHTEN

GLINDE

Fahrradclub codiert Räder auf dem Marktplatz

GLINDE :: Der Kreisverband des Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Clubs (ADFC) lässt am Freitag, 31. Juli, von 14 bis 18 Uhr auf dem Glinder Marktplatz Räder codieren. Während früher eine Nummer in den Rahmen graviert wurde, gibt es heute ein neues Verfahren, das bei dünnwandigen Rahmen nicht mehr zum Garantieverlust führt. Die Codierer bringen einen reißfesten Aufkleber an. Für ADFC-Mitglieder ist die Aktion kostenlos, alle anderen zahlen acht Euro. Neben dem Eigentumsnachweis für das Rad, muss ein Personalausweis vorgelegt werden. Am Infostand des ADFC können sich Glinder zudem über Carsharing informieren. Fragen beantwortet Reiner Hirsch auch unter Telefon 04531/835 15. (wei)

STORMARN

Spielmobil ist von Oldesloe bis Oststeinbek unterwegs

:: Das Elefanto-Spielmobil des Deutschen Kinderschutzbundes ist auf Sommerferientour durch Stormarn. Es hat Spiel- und Bastelmöglichkeiten an Bord. Bei gutem Wetter gibt es einen Wasserspaß. Die Angebote sind kostenlos. Am Mittwoch, 5. August, hält das Spielmobil auf dem Spielplatz Steinfelder Redder in Bad Oldesloe, am Donnerstag, 6. August, bei der Badestelle am Herrenteich in Reinfeld. Am nächsten Tag ist das Bürgerhaus in Kleinhansdorf/Timmerhorn die Haltestelle. Beim Spielplatz Am Maisfeld in Bargteheide hält das Spielmobil am Mittwoch, 12. August, bevor es am Donnerstag, 13. August, zur Kurparkwiese in Bad Oldesloe kommt (immer jeweils 15 bis 17 Uhr). In Oststeinbek ist es am Freitag, 14. August, von 13 bis 15 Uhr beim Spielplatz Forellenbachpark. (jhe)

SÜLFELD

Motto im Gottesdienst: „Mein Freund, der Baum"

:: Die Kirchengemeinde Sülfeld feiert am Sonntag, 9. August, um 18 Uhr einen Abendgottesdienst in der Kirche unter dem Motto „Mein Freund, der Baum". Ausgangspunkt ist die Alltagsbeobachtung, wie prägend Bäume in unserem Leben sind. Die Dorflinde steht symbolisch für den Treffpunkt in der Dorfmitte, Apfelbäume auf Streuobstwiesen wecken Kindheitserinnerungen, und auch in der Bibel spielen Bäume eine wichtige Rolle. Lieder, Musik und drei biblische Texte begleiten diesen Gottesdienst. (wei)

GROSSHANSDORF

Familienbildungsstätte startet Treff für Eltern und Babys

:: Die Familienbildungsstätte des Deutschen Roten Kreuzes in Großhansdorf wendet sich mit einem neuen Angebot an junge Eltern. Ab Donnerstag, 3. September, sind Eltern mit Babys, die zwischen Dezember 2014 und Mai 2015 geboren sind, eingeladen, sich donnerstags von 10 bis 11.30 Uhr in der Familienbildungsstätte (Papenwisch 30) zu treffen. Geleitet wird der Kursus von Anne Dannenberg. Bei schönem Wetter ist das Treffen draußen. Die Kursgebühr beträgt zehn Euro pro Monat. Im Babytreff geht es nicht nur um die Pflege von Säuglingen, sondern auch darum, jungen Eltern Austausch und neue Kontakte zu ermöglichen. Wer Lust hat, andere Eltern zu treffen, kann sich montags, mittwochs, donnerstags und freitags von 9 bis 12 Uhr unter Telefon 04102/60 47 98 oder per E-Mail an fbs@drk-grosshansdorf.de anmelden. (wei)

AHRENSBURG

Freie Plätze bei Tagesausflug nach Warnemünde

:: Einen Ausflug an die Ostsee bietet das Union-Reiseteam Ahrensburg an. Für die Tagesfahrt am Donnerstag, 6. August, gibt es noch Restplätze. Das erste Ziel der Fahrt ist Warnemünde. Dort ist ein Bummel an der Strandpromenade und ein Mittagessen geplant. Dann geht es an Bord eines Schiffes zu einer Tour durch den Hafen und einem Trip nach Kühlungsborn, einem der Ostseebäder mit gut erhaltener historischer Bäderarchitektur. Die Fahrt mit dem Bus beginnt um 7 Uhr an der Stormarnstraße beim S-Bahnhof Ahrensburg. Einstiegmöglichkeiten gibt es auch in Bad Oldesloe, Elmenhorst und Bargteheide. Wer mitfahren möchte, zahlt 65 Euro inklusive Mittagessen, Kaffeetrinken und Schiffsfahrt. Anmeldung beim Union-Reiseteam unter Telefon 04102/89 97 23. (wei)