



GLÜCKSSTÜCK

HOF BIELFELDT

Herzlich Willkommen bei der Landwirtschaftsfamilie Bielfeldt!

Aus Überzeugung produzieren wir regionales Essen mit höchstem Tierwohl und bester Qualität. Deswegen haben wir im April 2023 unser Bauernhof-Restaurant in Klein Wittensee eröffnet. Wir verarbeiten ausschließlich das Fleisch unserer eigenen **GLÜCKSSTÜCK** – Stroh – Auslauf - Schweine und **GLÜCKSSTÜCK** - Lämmer, die alle bei uns auf dem Hof geboren und mit dem Getreide unserer Flächen gefüttert wurden. Auch die Zerlegung des Fleisches und die Produktion aller Fleischprodukte finden in unserer Zerlegung auf unserem Bauernhof in Bünsdorf (Südseite des Wittensees) statt.

Öffnungszeiten:

Do - Sa.

14.30 Uhr -17.00 Uhr Kaffee & Kuchen und Currywurst & Pommes

17.00 Uhr - 20.00 Uhr warme Küche mit allen Speisen

SONNTAG ist Ruhetag

Für Gesellschaften gerne auch andere Öffnungszeiten; bitte anfragen.

Dorfstraße 15, 24361 Klein Wittensee

Tisch reservieren oder Essen zum Mitnehmen:

Einfach anrufen: 04357-2209999

Tageskarte

För den lütten Hunger...

- ❖ **hausgemachte Pommes** 6 €
aus Kartoffeln (HOF BANNICK) mit Ketchup [vegan, i)] oder Mayo (c; j)

För den groten Hunger ...

- ❖ **Ofenkäse** 15 €
gebackener CréMeer (HOF BACKENSHOLZ) mit Ciabatta (LÜTTE BACKSTUV) und Preiselbeeren (8; a; g)
- ❖ **Falafelkrusties** 14 €
mit angebratenen Zwiebeln & Äpfeln dazu hausgem. Kartoffelbeilage (HOF BANNICK), Kirsch-Apfel-Chutney (g;) (Kinderportion: 9 €)
- ❖ **GLÜCKSSTÜCK Currywurst** 13 €
mit hausgem. Currysoße und hausgem. Pommes (HOF BANNICK) (a; i;)
- ❖ **GLÜCKSSTÜCK Schnitzel** 20 €
mit hausgem. Jägersoße, hausgem. Pommes (HOF BANNICK) und Gemüse der Saison (8; a; c; g;) (Kinderportion: 12 €)
- ❖ **GLÜCKSSTÜCK – Schweinefleischspieß** 17 €
mit Kräuterquark (HOF FUHLREIT) und hausgem. Pommes (HOF BANNICK) (8; g;)
- ❖ **Und unser Bestes:**
GLÜCKSSTÜCK Tomahawksteak (mind. 500 g) 27 €
mit Gemüse der Saison, Ciabatta (LÜTTE BACKSTUV) & Kräuterbutter (8; a; g;)
- ❖ **GLÜCKSSTÜCK Spezial**
Lasst Euch überraschen! Jede Woche überlegen wir uns für euch besondere Köstlichkeiten zusätzlich zur Speisekarte.
Regional, frisch, lecker! (nach Zusatzstoffen und Allergenen bitte fragen.)

För den sötén Hunger...

- ❖ **verschiedene hausgemachte Kuchen je nach Saison** 3,80 €
(siehe Kuchenvitrine im Bestellwagen)
(8; a; c; g;)
- ❖ **verschiedene hausgemachte Torten** 4,20 €
(siehe Kuchenvitrine im Bestellwagen)
(8; a; c; g;)
- ❖ **Speiseeis von Geestfrisch (Erdbeere, Vanille, Schokolade)**
(8; g;)
 - 1 Kugel** 1,60 €
 - 2 Kugeln** 3,20 €
 - 3 Kugeln** 4,80 €
(mit Sahne oder Streusel nach Wahl)
- ❖ **Dinkelwaffel mit einer Kugel Speiseeis (Geestfrisch) und Sahne** 6,00 €
(8; a; c; g;)
- ❖ **Dinkelwaffel mit einer Kugel Speiseeis (Geestfrisch), Sahne und saisonaler Frucht** 7,50 €
(8; a; c; g;)

Wat is los bi GLÜCKSTÜCK?

Samstag 08.06.2024	12.00 – 17.00 Uhr	Geschlossene Gesellschaft, Ab 17.00 Uhr haben wir die warme Küche für euch auf!
Freitag, 14.06.2024	Hof-Runde Klein Wittensee 17.00 Uhr	Gemeinsam gucken wir uns den Hof und die Stroh-Schweine an. Anschließend dürft ihr gerne im Restaurant etwas essen. Die Lütten dürfen sich gerne Pfannkuchen am Lagerfeuer selbst backen. Reservierung erforderlich bis 10.06.2024
Samstag 15.06.2024	16.00 – 18.00 Uhr	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr Kaffee & Kuchen Geschlossene Gesellschaft, Ab 18.00 Uhr haben wir die warme Küche für euch auf!
Samstag 22.06.2024	Spanferkelessen Klein Wittensee 12 Uhr & 17 Uhr	GLÜCKSTÜCK Spanferkel satt mit warmem Sauerkraut, Ciabatta und hausgem. Apfel-Remoulade [25 €/Pers., Kinder bis inkl. 12 J.: 12 €] Reservierung erforderlich bis 18.06.2024
Freitag 28.06.2024	Grillbuffet Klein Wittensee Ab 18.00 Uhr	Vom Grill gibt es GLÜCKSTÜCK Fleisch- und Wurstprodukte (von unseren eigenen Schweinen), verschiedene Gemüsesorten und auch vegane Falafelkrusties. Reichhaltiges kaltes Buffet mit verschiedenen Soßen, Salaten, selbstgebackenes Brot und Dips. [27 €/ Erw., Kinder bis inkl. 12 J.: 13 €] Reservierung erforderlich bis 23.6.2024
Samstag 29.6.2024	11.00 – 18.00 Uhr	Geschlossene Gesellschaft Ab 18.00 Uhr haben wir die warme Küche für euch auf!
Samstag 06.07.2024	Spanferkelessen Klein Wittensee 17 Uhr	GLÜCKSTÜCK Spanferkel satt mit warmem Sauerkraut, Ciabatta und hausgem. Apfel-Remoulade [25 €/Pers., Kinder bis inll. 12 J.: 12 €] Reservierung erforderlich bis 1.7.2024

Freitag 12.7.2024	Grillbuffet Klein Wittensee Ab 18.00 Uhr	Vom Grill gibt es GLÜCKSSTÜCK Fleisch- und Wurstprodukte (von unseren eigenen Schweinen), verschiedene Gemüsesorten und auch vegane Falafelkrusties. Reichhaltiges kaltes Buffet mit verschiedenen Soßen, Salaten, selbstgebackenes Brot und Dips [27 € / Erw., Kinder bis inkl. 12 J.: 13 €] Reservierung erforderlich bis 06.07.2024
Samstag, 20.07.2024	Hof-Runde Klein Wittensee 16.00 Uhr	Gemeinsam gucken wir uns den Hof und die Stroh-Schweine an. Anschließend dürft ihr gerne im Restaurant etwas essen. Die Lütten dürfen sich gerne Pfannkuchen am Lagerfeuer selbst backen. Reservierung erforderlich bis 15.07.2024
Samstag 27.7.2024	Schnitzelbuffet Klein Wittensee ab 17 Uhr	3 versch. GLÜCKSSTÜCK Schnitzelvariationen (von unserem Schwein) frisch aus der Grillpfanne, auch vegetarische und vegane Schnitzel- Alternativen, versch. Kartoffel- und Gemüse-Beilagen und versch. Soßen [27 € / Erw., Kinder bis inkl. 12 J.: 13 €] Reservierung erforderlich bis 22.7.2024

Reservierung: schnacken@mein-gluecksstueck.de

Telefon 04357-2209999 oder (04357-1330)

Öffnungszeiten Do.- Sa.:

14.30 Uhr -17.00 Uhr Kaffee & Kuchen und Currywurst & Pommes

17.00 Uhr - 20.00 Uhr warme Küche

Der Herr sprach: „Der 7. Tag ist ein ganz besonderer, heiliger Tag! Er gehört mir.“ (1. Mose 2)

Durch die Arbeit auf unserem Bauernhof arbeiten wir 7 Tage in der Woche. Auch sonntags kümmern wir uns liebevoll um unsere Tiere, nehmen aber zeitgleich Abstand von den zusätzlichen Arbeiten. Wir haben deswegen in der Regel sonntags im Hof - Restaurant Ruhetag.

Gesellschaften auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten möglich; bitte anfragen.

An den Eventtagen kann es sein, dass keine Speisen von der Karte gekocht werden. Bitte vorher anrufen.

Hof-Restaurant GLÜCKSSTÜCK – Hof Bielfeldt, Dorfstraße 15, 24361 Klein Wittensee

Unsere GLÜCKSSTÜCK-Partner

Nachdem wir schon viele Jahre privat Kunden unserer GLÜCKSSTÜCK-Partner sind, wissen wir ihre Regionalität und ihre ausgezeichnete Qualität sehr zu schätzen. Wir freuen uns, auch die Zutaten für unser Bauernhof-Restaurant von ihnen nutzen zu können.

Kartoffeln: Die Kartoffeln beziehen wir vom **HOF BANNICK** (Bistensee). Hof Bannick ist ein familiengeführtes Unternehmen, das tolle Arbeit leistet.

Eier: Wir verwerten ausschließlich die Eier der Freilaufhühner des **WITTENSEER HÜHNERHOFES**. Die Hühner laufen direkt neben unseren Stroh-Auslauf-Schweinen und wir kennen die Familien Gosch und Naeve schon viele Jahre.

Gemüse: Wir bemühen uns sehr saisonales regionales Gemüse aus unserer Region zu beziehen. Unsere regionalen Produzenten sind **HOF GROßHOLZ** (Holzdorf), **HOF Jochen Höft** (Schleswig) und die **GÄRTNEREI WEISE** (Rendsburg-Süd).

Den Anteil des Gemüses, das uns regionalen Produzenten nicht liefern können, kaufen wir auf dem Eckernförder Wochenmarkt bei einem Händler oder bei dem Großhandel Brötzmännchen zu.

Milchprodukte: Milch, Sahne, Quark und Eis kaufen wir ausschließlich bei der Meierei Geestfrisch vom **HOF FUHLREIT** (Kropp). In der eigenen Molkerei der Fam. Sierk wird die hofeigene Milch verarbeitet. Den Köse kaufen wir vom **BACKENSHOLZER HOF**, der auch ausschließlich die Milch der eigenen Kühe verarbeitet.

Backwaren: Das Brot, das wir in einigen Gerichten verarbeiten, kaufen wir bei Svea Andersson von **DE LÜTTE BACKSTUV** (Bünsdorf). Auch Svea kennen wir schon viele Jahre und wir freuen uns sehr so tolles Brot in direkter Nähe aus heimischem Getreide gebacken, kaufen zu können.

Die Brötchen beziehen wir von der **BÄCKEREI HAUPT** aus Eckernförde.

Falafel: Unsere veganen Falafelteig beziehen wir direkt von der FALAFEL-Fabrik in Kiel.

Kaffee: Wir nutzen **KIFARU**-Kaffee, den wir direkt von der Farm aus Tansania kaufen. Der Kaffee ist zwar nicht regional, aber durch den direkten Kontakt zur Farm sind wir sicher, dass der Erlös beim Produzenten (dem Bauern vor Ort) ankommt.

Wieso, weshalb, warum...???

Die am häufigsten gestellten Fragen....

Seid ihr wirklich aktive Bauern?

Ja, wir sind Landwirte (Katharina und Hendrik Bielfeldt) und bewirtschaften im Vollerwerb unsere beiden Höfe in Wentorf und Klein Wittensee. Beide Höfe sind seit fast 400 Jahren im Familienbesitz.

Was macht ihr auf eurem Bauernhof?

Auf dem Acker bauen wir Weizen, Gerste, Hafer, Raps und Ackerbohnen auf insgesamt 230 ha an. Neben dem Getreide und den Ackerbohnen ist auch das Stroh von den Feldern für unsere Schweine. Auf dem Hof leben die Sauen, Ferkel und Mastschweine. Wir kaufen keine Ferkel zu. Unsere Tiere werden NICHT kastriert, die Ringelschwänze NICHT kupiert, die Zähne NICHT gekniffen. Ein Schwein darf bei uns frei wählen zwischen Innen- oder Außenbereich, weichem Stroh oder Dusche, Strohschüssel oder Kotbereich. Neben den Schweinen haben wir auch eine Coburger Fuchsschafherde, die weiterhin im Aufbau ist.

Aus dem Fleisch unserer Tiere machen wir in der hofeigenen Metzgerei in Wentorf Fleisch- und Wurstprodukte. Wir kaufen weder Fleisch noch fertige Wurstprodukte zu. Alles ist zu 100% handgemacht aus GLÜCKSTÜCK-Tieren.

Die Produkte verkaufen wir im kleinen Hofladen in Wentorf, auf den Wochenmärkten der Region (siehe Homepage) und natürlich hier im Hof-Restaurant.

Warum öffnet ihr nicht sonntags?

Unser Bauernhof fordert uns 7 Tage in der Woche. Auch sonntags kümmern wir uns liebevoll um unsere Tiere, denn sie brauchen ihr Futter und die Pflege. Um mit unseren Kräften hauszuhalten, nehmen wir aber zeitgleich Abstand von allen zusätzlichen Arbeiten, die nicht zwingend an einem Sonntag gemacht werden müssen. Wir haben deswegen in der Regel sonntags im Hof - Restaurant Ruhetag.

Kann ich bei Euch auch ein Familienfest oder ein Firmenevent veranstalten?

Ja, sehr gerne richten wir Euer individuelles Fest hier bei uns am Hof-Restaurant aus. Von 20 bis 65 Gästen bieten wir Euch eine Feier in einem unverwechselbaren Ambiente. Ob ein vielseitiges Buffet, gut bürgerliche Speisen an festlich eingedeckten Tafeln oder eine rustikale Outdoor-Party an der Feuerschale und Sandwiches aus der Hand, wir finden bestimmt für Euch die perfekte Lösung. Sprecht uns an.

Warum kauft ihr fast alles direkt beim Bauern, der auch der Erzeuger ist?

Wir sind selbst Landwirte und wissen aus eigener Erfahrung zu gut, was es bedeutet die erzeugten Produkte an einen Händler, einen Großschlachter oder einen Weiterverarbeiter abzugeben. Dem Landwirt wird ein „Weltmarktpreis“ gezahlt. Er hat keine Wahl den Preis auszuhandeln oder gar an seine Produktionskosten anzupassen. Wir möchten aber, dass die Landwirte von den wertvollen Erzeugnissen leben können, die sie produzieren. Deswegen kaufen wir (soweit es geht) bei den Landwirten ein, die auch selbst die Erzeugnisse anbauen oder herstellen. Dort bekommen wir den „wahren“ Preis genannt, wovon sie auch wirklich leben können. Wenn du möchtest, dass auch morgen noch die Bauern hier vor Ort für dich die Lebensmittel produzieren, kaufe die Produkte, die er selbst erzeugt bei ihm direkt ein. Werden Produkte beim Supermarkt, im Bioladen oder im Hofladen gekauft, die über den Großhandel bezogen wurden, bekommt der Erzeuger heutzutage meist zu wenig Erlös. Jeder Verbraucher hat jeden Tag die Wahl, was er unterstützen möchtest – auch du.

Warum sind die Speisen (Pommes, Fleisch, Kuchen und Torten) so teuer?

Unser Beispiel Torte: Unsere Torten machen wir selbst. Wir kaufen keine fertigen Tiefkühltorten beim Großhändler; wir kaufen auch die Sahne für die Torten und die Früchte (z.B. Erdbeeren) nicht beim Großhändler, sondern direkt beim Erzeuger. (Der Grund, warum wir das machen, ist in der vorherigen Frage erläutert.)

In unserem GLÜCKSSTÜCK- Team bekommt jeder ein gutes Gehalt. Alle Stunden werden sozialversicherungspflichtig abgerechnet.

Mit dem Einkauf der Rohstoffe und der Produktion der Speisen hat jede Gastronomie ihre eigene Philosophie. Deswegen ist ein Vergleichen der Preise nicht zielgerichtet. Überlegt lieber: „Ist das Angebot den Preis wert?“ Welche Art der Gastronomie und Nachfrage will ich unterstützen?

Sucht ihr weitere GLÜCKSSTÜCKE?

Ja, wir suchen Dich! Wenn du nun Lust bekommen hast, bei uns mitzuwirken und ein Teil vom GLÜCKSSTÜCK zu werden, bewirb dich einfach mit deinen Stärken und Potentialen. Wir sind der festen Überzeugung, dass jeder Mensch Stärken hat. Es gilt nur diese zu finden und auszuleben. Wir freuen uns auf deine Initialbewerbung.

Wenn deine Fragen immer noch unbeantwortet sind, dann frag uns einfach oder schreib uns eine Mail.

Dein GLÜCKSSTÜCK-Team