



# 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**

**Restaurant - Ferien: 22.12.24 – 29.01.25**

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 ungeschälten Kartoffeln (GUT SCHIRNAU) mit Ketchup [vegan, i]  
oder Mayo (c; j)
- ❖ **Kürbissuppe** 8 €  
mit Knoblauch - Croûtons (vegetarisch, g;) und wahlweise gebratenen  
Speckwürfeln

## För den groten Hunger ...

- ❖ **herzhafte Kürbis- Dinkel- Waffel** 15 €  
mit eingelegter Roter Bete und körnigem Hüttenkäse- Salza  
(vegetarisch,8; a; c; g;)
- ❖ **GLÜCKSSTÜCK Currywurst** 13 €  
mit hausgem. Currysoße und hausgem. Pommes (GUT SCHIRNAU) (i)
- ❖ **GLÜCKSSTÜCK Schnitzel** 20 €  
mit hausgem. Jägersoße, hausgem. Pommes oder hausgem.  
Kartoffelkrusties (GUT SCHIRNAU) und Apfelrotkohl  
oder Möhrengemüse (8; a; c; g;) Kinderportion: 13 €
- ❖ **GLÜCKSSTÜCK Bacon – Cheese – Burger** 18 €  
Glücksstück Patty, knuspriger Bacon, Zwiebelrelish, Tomaten,  
Salat, Käse (Geestfrisch) und hausgem. Burgersoße dazu hausgem.  
Pommes (GUT SCHIRNAU) (8; a; c; i; j; g)
- ❖ **GLÜCKSSTÜCK Lammragout aus der Keule unserer  
Coburger Fuchslämmer** 30 €  
mit hausgem. Kartoffelkrusties und wahlweise Apfelrotkohl oder  
Möhrengemüse (8; a; c; g;)

## För den sötén Hunger...

- ❖ **verschiedene hausgemachte Kuchen und Torten 3,80 / 4,20€**  
(siehe Kuchenvitrine im Bestellwagen) (8; a; c; g;)
  
- ❖ **Speiseeis von Geestfrisch (versch. Sorten)**  
(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/ Schokosoße**  
(8; a; c; g;) 6,00 €
  
- ❖ **warmer Apfelcrumble mit einer Kugel Vanilleeis, Apfel-Weißwein- Zimt- Soße und Sahne**  
(8; a; c; g;) 8,00 €

## Wat is los bi GLÜCKSTÜCK?

<p>Donnerstag, 3.10.24</p>	<p><b>Tag der deutschen Einheit</b> Klein Wittensee 14.30 – 20 Uhr</p>	<p>Wir haben geöffnet: 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr Kaffee und Kuchen 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr warme Karte.</p>
<p>Samstag, 5.10.24</p>	<p><b>Ernte feiern, Erntekrone binden</b> Klein Wittensee ab 15 Uhr</p>	<p>Und wieder ist ein Jahr vorüber - ein Erntejahr! Gemeinsam mit Euch wollen wir unsere Erntekrone binden, Strohschweine gestalten und in den Austausch kommen, wie unsere Ernte auf dem Hof war und welche neuen Ideen wir haben. Kaffee und Kuchen stehen auf Spendenbasis auf einem Buffet bereit. Es wird toll für Jung und Alt, keine Anmeldung!</p>
<p>Samstag 12.10.24</p>	<p><b>Geschichten für Jung und Alt</b> Klein Wittensee ab 16 Uhr</p>	<p>Zusammen mit dem Bündnis „<b>Hüttener Berge – für Vielfalt, für Demokratie – gegen Rechtsextremismus</b>“ wollen wir am Lagerfeuer Stockbrot backen und Geschichten lauschen, die für die ganze Familie sind. Wir freuen uns auf Euch alle; auch auf Omas und Opas, keine Anmeldung erforderlich.</p> <div style="text-align: right;">  </div>
<p>Samstag 19.10.24</p>	<p><b>Korn trifft Kohl</b> Klein Wittensee 18 Uhr</p>	<p><b>Ralf Stelzer</b> von der <b>Isarnhoe Destillerie</b> aus Altenhof wird uns geschmacklich, aber auch informativ, seine gebrannten Kornspezialitäten vorstellen. Dazu wird unsere Köchin Janina verschiedene Kohl-Köstlichkeiten zaubern. Seid gespannt auf einen tollen Abend! [60 €/Pers., incl. Kornproben und Tafelwasser]</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>Donnerstag 31.10.24</p>	<p><b>Reformationstag Haxe - Essen</b> Klein Wittensee 17 Uhr</p>	<p>GLÜCKSTÜCK Haxe, warmes Sauerkraut, Salzkartoffeln &amp; Soße [20 €/Pers., Kinder bis incl. 12 J.: 10 €] Auch zum Mitnehmen [16 €/ Pers.] Gefäße bitte mitbringen Reservierung erforderlich bis 25.10. 2024</p>

Samstag 9.11.24	<b>Spanferkelessen</b> Klein Wittensee 17 Uhr	GLÜCKSSTÜCK Spanferkel satt mit warmem Sauerkraut, Ciabatta und hausgem. Apfel-Remoulade [25 € /Pers., Kinder bis incl. 12 J.: 12 €] Reservierung erforderlich bis 01.11.2024
Freitag 15.11.24	<b>Grünkohlessen</b> Klein Wittensee 18 Uhr	Grünkohlbuffet mit GLÜCKSSTÜCK Kasselerprodukten und GLÜCKSSTÜCK Kochwurst, dazu süße Kartoffeln und Bratkartoffeln incl. Kurzem [27 € / Pers., Kinder bis incl. 12 J.: 13 €] Reservierung erforderlich bis 8.11.24
Sonntag 22.12.24 bis Mittwoch 29.01.25	<b>Restaurant – Ferien</b> Klein Wittensee	Wir machen Winterferien und sind im Hof-Restaurant am Donnerstag, den 30.01.25 wieder für euch da!  <b>Die Hof-Metzgerei und die Wochenmärkte machen vom Montag, den 30.12.24 bis zum Sonntag dem 12.1.25 Winterferien!</b>

## Weihnachten ist nicht mehr weit!

### Wir haben noch ein paar Termine frei!

Wenn ihr noch einen passenden Ort für die Weihnachtsfeier eurer Firma, eures Vereins oder eurer Familie sucht, dann haben wir den passenden Ort für Euch bei uns bereit. Wir bieten für Gesellschaften bis zu 60 Personen den passenden Rahmen mit Speisen und Getränken.

Wir bieten sowohl Buffets (z.B. Spanferkel, Schnitzel, Grünkohl, GLÜCKSSTÜCK- Spezialitäten usw..) als auch Speisen auf dem Tisch (saftiger Schweinebraten, Rübenmus, Sauerfleisch, Rippchen, Haxen usw.) an. Sprecht uns gerne an, wir finden für euch eine individuelle Lösung in einem wunderschönen weihnachtlichen Ambiente.



## Zu Weihnachten GLÜCKSSTÜCK verschenken?

Ja klar. Wir haben neben unseren GLÜCKSSTÜCK Gutscheinen auch wunderschöne Präsentkörbe. Diese verpacken wir auf Wunsch im Wert von 35 € bis 100 € individuell mit GLÜCKSSTÜCK-Produkten oder zusätzlich mit Produkten unserer regionalen Partner zu regionalen Genuss-Präsentkörben. Dabei ist es uns sehr wichtig, dass die Produkte selbst von den Partnerbetrieben kommen, damit auch der eigentliche Erzeuger die Wertschöpfung erhält, die er braucht.

**Reservierung: [schnacken@mein-gluecksstueck.de](mailto: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.**

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 unsererer 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 aktuell vom **GUT SCHIRNAU** (Bünsdorf). Gut Schirnau ist mit Familie Fedder 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) und **HOF Jochen Höft** (Schleswig).  
Den Anteil des Gemüses, das uns regionalen Produzenten nicht liefern können, kaufen wir auf dem Eckernförder Wochenmarkt bei einem Händler oder bei dem Großhandel Brötzmann zu.
- Milchprodukte: Milch, 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.
- 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, Strohspielbox 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