

# VOM TEICH AUF DEN TELLER

Wer kulinarisch voll auf seine Kosten kommen und dabei gleichzeitig etwas für seinen ökologischen Fußabdruck tun will, sollte sich für den nächsten Ausflug nach Bad Bevensen einen Tisch im à la carte Restaurant „Wandelbar“ des Hotels Sonnenhügel reservieren.

Hier haben die Inhaber Petra und Rolf Behn in den vergangenen Jahren den Namen ihrer Lokalität zum Programm gemacht und die Gastronomie nach nachhaltigen und bio-ökologischen Gesichtspunkten neu ausgerichtet. Fast jedes Lebensmittel, das hier serviert wird, ist **nachhaltig, regional und saisonal**. Ein wichtiger Partner ist der Naturland-Forellenhof Benecke aus Bruchtorf.



An den Fischteichen 1 | 29585 Jelmstorf  
05823 1811



Zur Amtsheide 9 | 29549 Bad Bevensen  
05821 5410







Wie so oft war es ein eindruckliches Erlebnis, das die Hoteliers auf dem neuen Pfad bestärkte. Das Ehepaar ernährte sich privat schon länger biologisch, auch im „Wandelbar“ kamen die ersten Bio-Gerichte auf den Tisch, als sie im TV die Dokumentation „Im Einsatz für den Lachs“ von Hannes Jaenicke sahen. In ihr wird unter anderem über Aquakulturen in Norwegen berichtet, die mit typischen Problemen der intensiven Massentierhaltung kämpfen: Krankheiten, Futter- und Kotresten. Von da an gab es keinen konventionellen Lachs/Fisch mehr im „Wandelbar“ und am Frühstücksbuffet, sondern Lachsforellen und weitere heimische Fische aus der ökologischen Aquakultur des Forellenhofs Benecke in Bruchtorf. „Ein ganz toller Lieferant“, sagt Petra Behn, „unsere Partner sind mit Liebe bei der Sache – und das schmeckt man auch.“



## MIT LIEBE BEI DER SACHE FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

**Vernügt wie der sprichwörtliche Fisch im Wasser sind die Saiblinge, Bach- und Lachsforellen in den Teichen des Forellenhofs.**

„Der nachhaltige Umgang mit Ressourcen und der Umwelt ist uns sehr wichtig“, sagt Gunna Benecke, die mit ihrem Mann Herman den Forellenhof betreibt. Im Gegensatz zur konventionellen Massenproduktion haben die Fische viel Platz. Seit 2010 ist die Fischzucht Benecke, die auf eine 90 Jahre lange Tradition zurückblicken kann, zertifizierter Biobetrieb und Mitglied im Naturland-Verband. Die Anlage wird nach den entsprechenden Vorgaben bewirtschaftet, etwa der, dass die Besatzdichte nicht mehr als 25 Kilogramm Fisch pro Kubikmeter betragen darf.

Bei Beneckes sind es sogar nur 10 Kilogramm.

**Bei der Aufzucht wird darauf geachtet, die Stressfaktoren für die Fische gering zu halten.** Sie werden täglich von Hand gefüttert. Das Futter wird aus Fischmehl aus nachhaltiger Fischerei und anderen Proteinquellen (z.B. Erbsenprotein) aus ökologischer Landwirtschaft hergestellt. Außerdem wird auf präventive Zugabe von Medikamenten und Nutzung aggressiver Chemikalien verzichtet. Auch das Räuchern erfolgt auf dem Forellenhof Benecke nach alter Tradition – nicht elektronisch, wie es heute häufig üblich ist, sondern mit Erlenholz aus dem eigenen Wald und Buchenspänen in sogenannten Altonaer Öfen. Das ist aufwendig und erfordert einige Erfahrung. „Aber“, sind sich die Ehepaare Behn und Benecke einig, „am Ende schmeckt man die Mühe.“

