

gekauft...
markt der...
Seit 1...
Bötteler Wochenmarkt

Liebe gebacken wird. Wir
freuen uns, Dinkel- und Bio-
produkte sowie konventio-

cher auf Sondermärkten auf
dem Gut Basthorst, dem Lau-
enburg Frühjahrsmarkt, dem

anderem...
zeln und andere...
ten vorbereitet.«

2018

Käse- und Wurstspezialitäten frisch vom **Krukower Erdmannshof**



Verkäuferin Irene Gramzin präsentiert auf dem Geesthachter Wochenmarkt frische Käse- und Wurstspezialitäten vom Krukower Erdmannshof.

Foto: Katharina Richter

Krukow (kr) - Ob leckerer hof-eigen hergestellter Käse, saftiges Fleisch oder viele andere Leckereien - nicht nur auf dem Erdmannshof in Krukow werden Kunden fündig, auch am Wochenmarktstand in Geesthacht, ist die Auswahl groß. »Unsere Leidenschaft ist die biologische Landwirtschaft und dementsprechend reichhaltig ist unser Angebot an bio-

logischen Produkten«, erklärt Verkäuferin Irene Gramzin. Seit September 2013 sind Mitarbeiter vom Erdmannshof am Mittwoch und am Samstag auf dem Wochenmarkt in Geesthacht jeweils von 7 bis 13 Uhr vertreten. Der bekannte Krukower Hofkäse wird aus der Demeter-Milch vom Erdmannshof hergestellt. Je nach Herstellungsart werden bis zu

20 verschiedene Käsesorten bereitgehalten. Darunter finden sich vom milden und cremigen Hofkäse über pikante Schnittkäse bis zum leckeren Weichkäse mit Weißschimmel für jeden Geschmack etwas. Das Team kreiert immer neue und abwechslungsreiche Käsesorten. Die besondere Spezialität ist dabei der Bockshornkloekäse. Genuss pur ver-

spricht nicht nur der Krukower Hofkäse, hergestellt aus der Demeter-Milch vom Erdmannshof, auch frische Wurst- und Fleischwaren werden auf dem Geesthachter Wochenmarkt angeboten. So wird es im Rahmen des Oktoberfestes dann auch traditionelle Weißwurst, Kassler, verkraut und Kohlwurst zum Probieren gegeben.

MI