

## Uthlande-Produkte sind erhältlich:

### AUF FÖHR:

- ① Kaufhaus Südstrand, Osterstr. 3, Wyk
- ① Frischemarkt Stammer, Königsstr. 5, Wyk
- ① Edeka-Markt, Boldixumer Str. , Wyk
- ④ Top Kauf, Dörpstraat 62, Oevenum
- ⑦ Feinkost Hückstädt, Jens-Jac.-Eschel-Str. 27, Nieblum

### AUF AMRUM:

- ⑩ Amrumer Zentralmarkt, Inselstr. 28, Wittdün
- ⑰ Frischemarkt Norddorf, Lunstruat 5-7, Ndf.

## Frisch-Fleisch vom Uthlande-Rind und Lamm ist erhältlich:

### AUF FÖHR:

- ⑦ Fleischerei Kopp, Jens-Jacob-Eschel-Str. 25, Nieblum

### AUF AMRUM:

- ⑩ Amrumer Zentralmarkt, Inselstr. 28, Wittdün

### Weitere Informationen:

Insel- u. Halligkonferenz,  
Mühlenweg 10,  
25938 Midlum auf Föhr  
Tel.: 04681-3468

E-Mail:  
fraedrich@inselundhalligkonferenz.de  
Internet:  
www.inselundhalligkonferenz.de



**insel  
UND HALLIG  
KONFERENZ**

### Beteiligte Landwirte und Produzenten:



- ⑱ Familie Martinen, Süddorf/Amrum;Produkte:  
Rindfleisch, Kartoffeln, Tel. 04682-1533,
- ② Michael Frädrich, Boldixum/Föhr; Produkte: Rindfleisch,  
Selbstvermarktung, Tel. 04681- 50760
- ③ Roswitha Petersen, Hofladen, Hardsesweg, Wrixum/Föhr;  
Produkte:Schafskäse, Schafsmilch, Lammprodukte,  
Tel. 04681-8452
- ③ Johngerret Jacobsen, Ohl Dörp 20, Wrixum/Föhr,  
Produkte: Eier, Kartoffeln, Tel: 04681-570334
- ④a Jan Erk Matzen, Ziegenhof, Oevenum-Aussiedlung/Föhr;  
Produkte: Ziegenkäse, Tel. 04681-3798
- ⑤ Hans Knudtsen, Schäferlädchen, Midlum/Föhr;  
Produkte: Lammwurst, Sauerfleisch, Felle,  
Tel. 04681-3798
- ⑥ Jens Hartmann,Hofladen, Alkersum/Föhr,  
Produkte:Inselkäse, Wurst, Eier, Tel. 04681-2492
- ⑮ ③ Sönke Rörden, Oldsum/Föhr, Produkte:  
Biogemüse- Verkauf in Wrixum, Tel. 04683-96147
- ⑬ J. Hinrichsen,Hofmolkerei, Dunsum/Föhr,  
Produkte: Joghurt, Käse, Milch, Tel. 04683-9634979



Amrum und Föhr im Nationalpark  
und Weltnaturerbe Wattenmeer



Qualitäts-Produkte  
aus der Region Uthlande



Produzenten-Verkaufsstellen-  
Informationen

## Warum Uthlande Produkte?

Die langjährigen Bemühungen um die Produktion und Vermarktung gesunder Lebensmittel aus der Region Uthlande sind zunehmend erfolgreich und bringen immer mehr Produkte hervor, die sich von allen anderen abheben. Die Lebensmittelskandale der vergangenen Jahre insbesondere in der Fleisch- und Wurstproduktion trugen nur zur Verunsicherung von Bürgerinnen und Bürgern bei und führten zu einem enormen Vertrauensverlust in die Produktion unserer Nahrungsmittel. Wenn man dann betrachtet, wie manche Skandale überhaupt in die Öffentlichkeit gelangt sind - nämlich fast ausschließlich durch Zufall oder durch anonyme Insiderinformationen - verstärkt sich das beklemmende Gefühl noch, nur die Spitze eines Eisberges zu kennen und möglichen kriminellen Machenschaften ohnmächtig ausgeliefert zu sein.

Die verstärkte Nachfrage und der zunehmende Gebrauch bzw. Verzehr gesunder, regionaler Produkte und Lebensmittel hingegen

- führt zu einer besseren Kontrolle und Transparenz der Nahrungsmittelproduktion,
- fördert und unterstützt die heimische (Land-)Wirtschaft und den Tourismus,
- sichert und schafft Arbeitsplätze in der Region,
- verringert durch den Wegfall überregionaler Warentransporte den Ausstoß klimaschädlicher Stoffe und ist somit sowohl ein Beitrag zum Klimaschutz, als auch zum Lärmschutz,
- ist durch die Vermeidung unnötiger Tiertransporte ein Beitrag zum Tierschutz.

Darüber hinaus nimmt die Identifikation mit und die Verantwortung für den Lebensraum, in dem man aufgewachsen ist und lebt oder in dem man gerade Urlaub macht, zu, was wiederum zu einer Steigerung des persönlichen Wohlbefindens und dem der Gäste beiträgt.



Die Fleisch- und Wurstwaren mit dem geschützten Uthlande-Produkt-Schriftzug stammen ausschließlich von Tieren, die auf den nordfriesischen Inseln und Halligen geboren und aufgewachsen sind, von Tieren also, die in gesunder Nordseeluft auf grünen Wiesen und Deichen mitten in einem Nationalpark und Weltnaturerbe gegrast haben. Nur diese Tiere dürfen von zertifizierten und streng kontrollierten Schlachtern geschlachtet und zu Produkten aus der Region Uthlande verarbeitet werden. Bei den Uthlande-Rindfleischprodukten ist es in der Region nun zum ersten Mal gelungen, eine transparente und streng kontrollierte Wertschöpfungskette vom Landwirt über den Schlachtbetrieb bis zur Ladentheke

und zum Kunden aufzubauen. Zu dem stammt das Uthlande-Rindfleisch ausschließlich von Fleischrindern aus Mutterkuhherden, also nicht aus Milchviehbeständen, was sich sowohl in der Fleischqualität als auch im Geschmack ausdrückt.

Obst und Gemüse der Saison, am Morgen geerntet, frischer Käse und Eier, leckere Produkte vom Insel-lamm- und rind. Kurz gesagt: Inselfrische pur! Bei einem Gespräch mit den Anbietern erfahren Sie alles über Herkunft und Verarbeitung der eigenen Produkte.

Probieren Sie's aus!  
Guten Appetit!

