



Moin Moin liebe Genießer,

das Team von „mien lüttjen Foorkörv“ hat es sich zum Ziel gesetzt, gemeinsam mit regionalen Anbietern und Herstellern heimische Produkte anzubieten, die mit Liebe, Tierwohl, Sorgfalt und Respekt vor der Umwelt einhergehen.

Dabei steht artgerechte und respektvolle Tierhaltung sowie der Naturschutz im Vordergrund, was man sehen, riechen und vor allem schmecken kann.

Wir möchten Ihnen echten Genuss der besonderen Art anbieten, ein Stück „Urlaub für die Sinne“.

In diesem Körbchen finden Sie eine kleine Auswahl an Leckereien die Ihren Gaumen verwöhnen sollen, sowie die dazugehörigen Informationen von und über die jeweiligen Hersteller.

Nach vorheriger telefonischer Anfrage können Sie die Hersteller auch gerne vor Ort besuchen und sich von ihrem Engagement für Tier und Umwelt überzeugen.

Natürlich können Sie auch weitere Spezialitäten entdecken.



Das ist eine kleine Auswahl unseres Angebotes für Sie:

**Honig** von Bienen aus Grebin, hergestellt von Klaus Podbielski, Tel. 04383-788.



**Fleisch u. Wurstwaren** vom Wagnershof, Fam. Zastrow, aus tiergerechter Haltung von Galloways, Tel. 04383-518801, Malenter Straße 1004, 24329 Grebin



**Marmeladen, Gelees, Säfte** und mehr, hergestellt von Ute Naesemann-Anders aus Timmdorf, Tel. 04523-4209



Das ist eine kleine Auswahl unseres Angebotes für Sie:



Wein, Sekt und Trester aus Trauben, die direkt vom Weinberg in Grebin stammen.



Kontakt: Tina Benz, Café „To'n Windbüdel“, Behler Weg 1, 4329 Grebin, Tel. 0174-6794745



Sie finden „Mien lüttjen Foorkörv“ in ausgesuchten Gastehäusern und ebenfalls in kleineren Geschäften, die besonders die regionalen Hersteller unterstützen, sowie in Hofläden und Cafés.

## Erholung und Genuss im Norden

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie ein Thema weiter vertiefen möchten, bieten wir Ihnen Infostunden an über:

- Weinherstellung im Norden
- Herstellung besonderer Marmeladen und Gelees
- Hühnerhaltung mal ganz anders

und noch einiges mehr. Rufen Sie uns gern an oder senden Sie uns eine E-Mail.



Führungen über das Gestüt Schierensee und Wissenswertes über Hühner und ihre Haltung  
Kontakt:  
Tanja Wilke  
Tel. 0174-9396068



Genießen Sie die erholsame Landschaft und das reichhaltige Angebot hier in Schleswig-Holstein, mit kleinen Köstlichkeiten aus dem „lüttjen Foorkörv“ oder verwöhnen Sie sich selbst, Ihre Familie oder Ihre Freunde mit einem Stückchen Urlaub aus Schleswig-Holstein.



Das Team vom „lüttjen Foorkörv“ steht Ihnen gern zur Verfügung und freut sich über Ihr Feedback.

### Kontakt:

„Mien lüttjen Foorkörv“  
Tanja u. Stephan Wilke  
Mühlenbergring 18, 24329 Grebin  
Tel. 04383-5188200  
Mobil: 0174 - 9396065

E-Mail: [info@mien-lüttjen-foorkörv.de](mailto:info@mien-lüttjen-foorkörv.de)  
Internet: [www.mien-lüttjen-foorkörv.de](http://www.mien-lüttjen-foorkörv.de)



Wenn Sie möchten, können Sie sich auch auf der Website des „lüttjen Foorkörv“ Ihren ganz persönlichen Korb zusammenstellen. Dazu gehen Sie einfach auf:

[www.mien-lüttjen-foorkörv.de](http://www.mien-lüttjen-foorkörv.de)



Ihren persönlich zusammengestellten „lüttjen Foorkörv“ können Sie sich zusenden lassen, oder bei den aufgeführten Partnern selber abholen.

Übrigens:



Die Verpackungsfolie für den „lüttjen Foorkörv“ besteht aus Zellglasfolie, hergestellt aus nachwachsenden Rohstoffen, biologisch abbaubar und lebensmittelecht.