



12 mal in Lübeck und Travemünde.  
Außerdem: Ahrensböök, Bad Schwartau, Berkenthin, Scharbeutz, Timmendorfer Strand. Zusätzlich zur Himbeersaison: Ratzeburg



**Unser regionaler Lieferservice** vom Hof zur Haustür, liefert alle Produkte unseres Hofladens in umliegenden Dörfer: Ratzeburg, Mölln, Berkenthin, Lübeck, Travemünde, Timmendorfer Strand, Scharbeutz. Im Sommer liefern wir fast täglich, im Winterhalbjahr jeweils samstags. \*Mindestbestellwert: 25 €, kein Aufpreis für die Lieferung.

**Machen Sie mit!** bei unserer Klima-Initiative



**Vielen Dank für Ihre Treue!** Jeder Einkauf an unseren Landpunkten und Besuch auf unserem Hof ist wie eine Stimmabgabe zum Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft! Der Einkauf direkt beim Bauern sichert Familienbetriebe und stärkt die Selbstversorgung unseres Landes mit gesunden, fair und nachhaltig produzierten Lebensmitteln!

# Himbeeren selber pflücken

**Lödings**  
Bauernhof am See

**Himbeerernte Juli/August\***

Das Naturerlebnis am Ratzeburger See!

Sehen Sie wie die leuchtend roten aromatischen Himbeeren wachsen und reifen!

Suchen Sie sich ihre Lieblingsfrüchte aus.

Zum **Terminmelder** anmelden und Infos zu den besten Pflücktagen erhalten:  
[www.spargelbuffet.de](http://www.spargelbuffet.de)

# Frucht-Café

Genießen Sie unsere Torten und Kuchen mit Früchten der Saison – aus besten Rohstoffen selbst gebacken. Entspannen Sie bei einzigartigem Seeblick und herrlicher Weite im großzügigen Kaffeegarten unseres Frucht-Cafés.

\*unter Vorbehalt. Haupternte: täglich 9:00-18:00, Erntende: täglich 14:00-17:00. Bitte informieren Sie sich vorab über die aktuellen Pflückzeiten.

# Spargelfest & Kunsthandwerkermarkt

**So. 26. Mai 2024 | 10:00 - 18:00 Uhr**

- Besuch des 1. Lauenburgischen Spargelherzogs Timo I.
- 10:00 Uhr Feldgottesdienst
- Spargel-Tombola
- Genuss rund um den Spargel und Spargelschälwettbewerb
- Köstlichkeiten von unseren Seeluft-Schweinen
- ca. 30 Kunsthandwerker, Messer- und Scherenschleifer
- Motion Events

**Kinderaktivitäten:** Treckerfahrten, Schminken, Puppentheater Zaunkönig, Dino-Cars und vieles mehr...

Außerdem an diesem Tag in Buchholz:  
**Buchholzer Spargelregatta**  
Vorläufe finden am Vortag statt.

# Tag des Seeluft-Schweins mit Kunsthandwerkermarkt

**So. 01. September 2024 | 10:00 – 18:00 Uhr**

- 10:00 Gottesdienst
- Schätzwettbewerb
- Tombola
- Musik: Motion Events
- Bauern-Olympiade

**Kinderaktivitäten:**  
• Treckerfahrten  
• Schminken  
• Puppentheater Zaunkönig  
• Dino-Cars und vieles mehr...

# FAMILIEN FLOHMARKT\*

**SONNTAG, 9. JUNI 2024 | VON 11-15 UHR**

**TAG DES OFFENEN HOFES und Familienflohmarkt**  
**So. 9. Juni 2024 | 11:00-17:00 Uhr**  
„Landwirtschaft zum Anfassen“ Hintergründe kennen lernen und Fragen stellen.

**Stallführungen (12:00, 14:00, 16:00)**  
**Spargelfeld-Führungen (11:00, 13:00, 15:00 Uhr) und Spargel selber stechen:** Mit dem Trecker zum Feld, Interessantes über Spargelanbau erfahren und wenn man mag selber Spargel stechen (direkt vom Feld 7,-€/kg) **Noch frischer geht es nicht!**

\*Stand-Anmeldung bis 27.Mai:  
[www.kindergarten-buchholz-foerdern.de/Flohmarkt](http://www.kindergarten-buchholz-foerdern.de/Flohmarkt)

# Oldtimer und heiße Kisten

**Sa. 27. April 10:00-16:00 Uhr** auf unserem Hof. Schauen, staunen und genießen!



# Tag des Seeluft-Schweins

**So. 10. August 20:30 Uhr** vor toller Seekulisse auf unserem Hof.  
**Ab 19:30 Spanferkel-Teller**

# Kino

[www.freiluftkino.de](http://www.freiluftkino.de)  
**Sa. 10. August 20:30 Uhr** vor toller Seekulisse auf unserem Hof.  
**Ab 19:30 Spanferkel-Teller**

# CARS ON THE FARM

**27.04.2024**  
Auf dem Ortskampe 1, 23911 Buchholz



# Unser Hofladen

**Vom eigenen Hof:** Himbeere & Essig, Konfitüren, Himbeer-Gelee, Senfsaucen, Himbeer-Chutney, Himbeer-Balsamico  
**Von unseren Seeluft-Schweinen:** Schinken, Mettwurst, Buchholzer Knüppel, Bratwurst, Schmalz, Wurst in Dosen, Landgenuss im Weckglas, Sauerfleisch  
**Aus der Region:** Käse, Säfte, Milch und Joghurt, Honig, Eier, Äpfel, Kartoffeln und vieles mehr...  
**Außerdem:** samstags frisches Brot vom Bauern Dölger, samstags und sonntags frische Brötchen

# Öffnungszeiten:

**Sommer:** April bis Ende September: Täglich 8:00 - 19:00 Uhr  
**Winter:** Oktober bis Ende März: jeden Fr. + Sa. 9:00 - 16:00 Uhr  
**22. Dezember - 9. Januar geschlossen**

frisches Fleisch vom **Seeluft-Schwein** im Sommer täglich im Winter jeden Fr. + Sa.

# Lödings

Bauernhof am See

Auf dem Ortskampe 1  
23911 Buchholz/Ratzeburg  
04541 801713  
info@spargelbuffet.de  
[www.spargelbuffet.de](http://www.spargelbuffet.de)

# Jetzt wieder Spargelbuffet

**Lödings**  
Bauernhof am See

**Willkommen am Ratzeburger See**

# Spargelfest

**So. 26. Mai 2024 | 10:00 - 18:00**

# Tag des offenen Hofes mit Familienflohmarkt

**So. 9. Juni 2024 | ab 11:00**

# Tag des Seeluft-Schweins

**So. 1. Sept. 2024 10:00 - 18:00 Uhr**

**Wir freuen uns auf Sie!**



[www.spargelbuffet.de](http://www.spargelbuffet.de)



„Arbeiten an einem der schönsten Orte...“



Ob 16, 17 oder 70 (m,w,d), ob einen Tag in der Woche oder Vollzeit, wir bieten viele interessante Tätigkeiten die Freude machen.

In Lübeck, Ahrensböök, Berkenthin, Timmendorfer Strand, Scharbeutz:

Spargel- und Himbeerverkäufer

In Buchholz:

- Koch, Aushilfskoch
- Konditor
- Servicekräfte Buffet
- Verkaufskräfte (Café, Land-Imbiss, Hofladen)



Werden Sie Teil unseres Teams! Einfach anrufen!



04541 801713

Aktuelle Stellen: [www.spargelbuffet.de/jobs](http://www.spargelbuffet.de/jobs)

Überblick-Hofsaison

	April	Mai	Juni	Juli	August	September
Buffets		Spargelbuffet	Spargelbuffet	Frühstück am See und	Spanferkelbuffet	Bratkartoffelbuffet
Frucht-Café		Ende April - Juni: Fr. - So.	11:00 - 18:00 Uhr	Juli -	29. September tägl. 9:00 - 18:00	Uhr
Land-Imbiss		Ende April - Juni: So.	12:00 - 17:00 Uhr	Juli - August: Sa. und So.	12:00 - 17:00 Uhr	September: So. 12:00 - 17:00 Uhr
Erntezeiten		Spargelernte	Spargelernte	Himbeerernte	Himbeerernte	
Veranstaltungen	27.4. Cars on the farm	26.5. Spargelfest & Kunsthandwerkermarkt	9.6. Tag des offenen Hofes mit Familienflohmarkt		10.8. Freiluftkino Film: Raus aus dem Teich	1.9. Tag des Seeluft-Schweins & Kunsthandwerkermarkt

Spargel

aus eigenem Anbau, Frühlingsgefühle! Spargel frisch vom Feld genießen!

- Heimischer Anbau steht für vollen Geschmack und klimafreundliche Erzeugung durch kurze Wege
- Kostenlos geschält
- Für jeden Zweck das Richtige: Klasse I+II, Spitzen oder Bruchspargel

Genießen Sie unser

Spargelbuffet



Spargelcremesuppe, frischer Spargel aus eigenem Anbau mit Schinken und Schnitzeln vom **Seeluft-Schwein**, Rührei, Kartoffeln und Butter oder Sauce Hollandaise sowie hausgemachtes Rhabarberdessert.

Ca. 12. April bis Sonntag 23. Juni

Mittwoch - Freitag: ab 11.30 und ab 17:00 Uhr  
Samstag/Sonntag/Feiertag ab 11:00 durchgehend bis 20:30 Uhr  
Genießen Sie so viel Sie mögen: 31,50 €



Frühstücksbuffet am See

Lassen Sie sich verwöhnen!

Genießen Sie unsere Frucht-Spezialitäten aus eigener Herstellung, Köstlichkeiten vom **Seeluft-Schwein** und viele regionale Erzeugnisse im Zelt und Kaffeegarten unseres Frucht-Cafés. Frische Brötchen, Brot von Bauer Dölger, Rührei, Speck, gekochte Eier mit Himbeer-Senfsauce, Konfitüren aus eigener Herstellung, Schinken, Wurst und Knusperschmalz vom eigenen Schwein, Käse vom Käsehof Biss, Imker-Honig, Brüggen-Müsli aus Lübeck, Milch und Joghurt von der Horster Meierei, frisches Obst und Gemüse zeigen welche kulinarischen Genüsse die Region zu bieten hat.

6. Juli bis 25. August: Samstag und Sonntag 8:30 - 11:00 Uhr

Genießen Sie so viel Sie mögen:  
19,50 € + Getränkepauschale: 4,50 €  
Kinder 5 - 12 Jahre 6,90 € + 4,50 €

Land-Imbiss

Unser Land-Imbiss im Kaffeegarten bietet Ihnen kleine wechselnde Gerichte von unseren **Seeluft-Schweinen** (z.B. Bratwurst, Hackbraten). Außerdem saisonale Angebote wie Spargelcremesuppe oder Kartoffelsuppe mit gerösteten Speckwürfeln und Lauchzwiebeln.



Bitte melden Sie sich zu unseren Buffets an:  
[www.spargelbuffet.de](http://www.spargelbuffet.de)  
oder unter  
04541 801713



Spanferkelbuffet am See

**Knuspriges Spanferkel aus unserem Naturklima-Strohstall.** Direkt vor Ihren Augen gegrillt und von unserem Koch aufgeschnitten. Außerdem Schweinesteak in Himbeer-Pfeffersauce, Honig-Rippchen, Hackbraten und Rührei mit heimischen Kräutern. Als Beilage hausgemachter Kartoffelsalat und Kartoffelgratin, Sauerkraut mit Schinkenspeck, hausgemachter Krautsalat, frischer Blattsalat mit Himbeeressig-Vinaigrette, Himbeer- und Honigsenfauce, Himbeerketchup und Himbeer-Chutney. Ein Himbeer-Mousse mit Himbeeren aus eigenem Anbau rundet das Essen ab.

5. Juli bis 25. August: Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr  
Sonntag ab 12:00 Uhr, donnerstags Termine für Gruppen möglich ab 12:00 Uhr. **Genießen Sie so viel Sie mögen: 28,90 € | Kinder 5 - 12 Jahre 7,90 €**

Bratkartoffelbuffet

Die **Erzeugnisse unseres Hofes und der Region** stehen wie immer im Mittelpunkt. Lassen Sie sich mit den in Schinkenspeck und Zwiebeln goldgelb gebratenen Bratkartoffeln und vielen lukullischen Beilagen verwöhnen. Probieren Sie unser feines in Weingelee eingelegtes Sauerfleisch, Schweinesteaks in Pilzrahmsauce, Rührei mit Schinken, die unwiderstehlichen Bratheringe in Himbeeressig-Marinade oder die deftigen Spießbratenstücke. Komplettiert wird dieses reichhaltige Buffet mit verschiedenen frischen Sommersalaten, Pellkartoffeln mit Bauernquark, Möhren, Blumenkohl sowie Kohlrabi und zum guten Schluss Himbeer-Pannacotta.

30. Aug. bis 29. Sept.: Freitag ab 18:00 Uhr, Samstag ab 12:00 Uhr und ab 18:00 Uhr, Sonntag 12:00 - 14:30 Uhr  
**Genießen Sie so viel Sie mögen: 24,90 € | Kinder 5 - 12 Jahre 7,90 €**



Foto: Tonio Keller, Bauernblatt Schleswig-Holstein

Besuchen Sie unsere Seeluft-Schweine

Exklusiv nur bei uns! \*

"Seeluft-Schwein - eine Frage der Haltung"

- Offener Naturklima-Strohstall (Haltungsform Frischluftstall)
- Mehr als doppelt so viel Platz wie vorgeschrieben
- Ganz viel Stroh, Spielzeuge und Wellnessbereich
- Maximale Transportzeiten 30 Minuten
- Unsere Seeluft-Schweine: geboren, aufgewachsen und geschlachtet im Herzogtum Lauenburg (Radius 20km)
- Das Futter wird aus bestem Getreide und ohne Soja in nur 5km Entfernung in Ratzeburg hergestellt

Sehen Sie selbst wie die Schweine im Stroh toben und die frische Luft am See genießen.

Die Fleischerei Marks in Mölln schlachtet unsere Schweine und verarbeitet sie nach traditionellen und neuen Rezepten: Schinken, Mettwurst, Salami, Bratwurst.

**Frisches Schweinefleisch** wie Filet, Kotelett, Schnitzel und Braten bekommen Sie täglich im Hofladen!



Grillzeit

Genießen Sie Nackensteaks oder Rippchen in Paprika-Marinade, Bauch in Kräutermarinade, Buchholzer Bratwurst, Schinkengriller und Buchholzer Zwerge. **Viele unserer köstlichen Spezialitäten**



finden Sie auch in unserem OnlineShop:  
[www.spargelbuffet.de/shop](http://www.spargelbuffet.de/shop)

Bestellen Sie gerne vor oder lassen Sie sich beliefern:

„Turmbau zu B.“ B4art

„Goldene Zeiten – Demokratie und Menschenrechte im Wahnsinn des Goldrausches“. In unserem Kaffeegarten steht der 11 m hohe Kunstturm der Buchholzer Künstlergruppe B4art (Elsbeth Buchfeld, Sabine Burmester, Christof Müller, Maren Ruf).

Im Oktober wird der Turm endgültig abgebaut, das Kunstprojekt „Turmbau zu B.“ endet.



Die Installationen am Turm erstrahlen im goldenen Glanz. Sie alle sollen anregen zu Diskussionen über den Größenwahn unserer Zeit, aber auch zum Vergleich zu den Goldenen 20er Jahren. Noch 9 Jahre bis 33! Wir müssen reden! Und hinschauen! **Nie wieder ist jetzt!** Im Innenraum des Turmes lädt eine Installation zu Ruhe, Stille und Besinnung ein.

**Öffnungszeiten:** 11.05. bis 29.09.2024, tägl. 11:00 bis 18:00 Uhr

Veranstaltungen am Turm:

30.06.24 „Staffellauf der Vielfalt“, ca. 16:00 Uhr  
06.07.24 Talk am Turm, 14:00 bis 18:00 Uhr  
11.08.24 Talk am Turm, 13:00 bis 18:00 Uhr  
27.09.24 19:00 Uhr Abschlussveranstaltung

Individuelle Führungen am „Turmbau zu B.“ sind möglich.

Workshops mit Schulklassen im Alter ab 10 Jahren

...werden am Turm themenbezogen nach einer ausführlichen Turmbesichtigung mit viel Spaß, Kreativität, Respekt und miteinander, spielerisch und künstlerisch umgesetzt.



Anmeldungen und Anfragen:  
turmbauzub@b4art.sh,  
telefonisch unter 01752426977

Weiteres unter [www.b4art.sh](http://www.b4art.sh)

\*Änderungen vorbehalten. Den aktuellen Stand erfahren Sie unter [www.spargelbuffet.de](http://www.spargelbuffet.de)

\* Das Fleisch unserer Seeluft-Schweine vermarkten wir ausschließlich selbst. Sie bekommen es in keinem Supermarkt.