

# Feuer und Flamme für den Käse

Zum 13. Mal wurde in Hohenlockstedt das symbolische Biikebrennen vom Meierhof Möllgaard ausgerichtet / 200 Besucher feierten mit

Von Kristina Mehlert

**HOHENLOCKSTEDT** Gaumenfreuden, wärmendes Feuer und nette Gespräche: Zum 13. Mal wurde in Hohenlockstedt das „symbolische Biikebrennen“ vom Meierhof Möllgaard ausgerichtet. Rund 200 Besucher fanden sich am Feuer zu Käsespezialitäten und Getränken auf dem Platz des Hofladens ein.

In Anlehnung an den nordfriesischen Brauch, mit dem die Geister des Winters vertrieben werden sollen, hatten Detlef und Kirsten Möllgaard vom Meierhof die Traditionsveranstaltung im Jahr 2007 ins Leben gerufen. „Allerdings hat sich der Winter bis-



Die Mitglieder der Jugendfeuerwehr Hohenlockstedt bilden vor dem Anzünden des Biikefeuers für die Gäste ein Spalier.

„Authentische Lebensmittel aus der Region entsprechen den Wünschen der Verbraucher nach naturnaher Herstellung.“

Detlef Möllgaard  
Meierhof Möllgaard

lang gar nicht gezeigt“, ging der gebürtige Nordfrieser auf die zu milden Temperaturen ein. „Dennoch sollte nicht an dem Traditionsfest der Friesengerüttelt werden“. Gleichzeitig entschuldigte er das Fernbleiben seiner Tochter und Gastgeberin Kirsten, die

## MEIERHOF MIT REGIONAL-STAR 2020 AUSGEZEICHNET

Die Zeitschrift Lebensmittelpraxis und die Messe Berlin haben Lebensmittelhändler und Vermarkter mit dem Regional-Star 2020 ausgezeichnet. In der Kategorie „Organisation“ landete der Meierhof Möllgaard mit seinem Konzept „Hohenlockstedt erleben“ auf dem ersten Platz. Der neue Imagefilm für „Hohenlockstedt erleben“ beinhaltet Szenen von den Pellkartoffeltagen mit Erntenumzug, Vera im Rantzautal,

aus gesundheitlichen Gründen nicht dabei sein konnte.

Schon vor dem Entzünden des Feuers kamen zahlreiche Ehrengäste in der Käsediele des Meierhofs zu einer kleinen Käse-Geschmacksprobe zusammen. Dort informierte Möllgaard über das vielfältige Angebot der Käsestraße Schleswig-Holstein. „Authentische Lebensmittel aus der Region entsprechen den Wünschen der Verbraucher nach naturnaher Herstellung und fairer Information“, sagte er. In seinem Hofladen seien mehr als 90 Spezialitäten, ausschließlich von der Käsestraße, zu finden. Der Meierhof sei kürzlich mit dem „Regional-Star 2020“ ausgezeichnet

Wanderwegen und Naturlandschaften mit Kutschfahrten und blühenden Kartoffelfeldern. Die Auszeichnung fand im Palais am Berliner Funkturm statt. Begründet wurde sie mit der erfolgreichen Vermarktung regionaler Produkte aus direkter landwirtschaftlicher Herstellung und der Kommunikation durch Verbraucherseminare, Verköstigungen und Erlebnisveranstaltungen.

worden (siehe Infokasten). „Dank gilt daher unseren Mitarbeitern – so etwas kann man nur in Teamarbeit erreichen.“

Dass Hohenlockstedt unter anderem durch den Käse noch bedeutender geworden sei, zeigte der Imagefilm über die Gemeinde, die gerade erst Mitglied im Verein Naturpark Aukrug geworden sei. Mittlerweile hatte sich auch der Hofplatz gefüllt. Ankommende Gäste wurden von der örtlichen Jugendfeuerwehr begrüßt. Die Jungen und Mädchen bildeten mit Fackeln ein Spalier, ehe sie das Biikefeuer entzündeten.

Besonders erfreut zeigte sich Möllgaard, dass er Landrat Torsten Wendt als Biikedredner gewinnen konnte. „Biikebrennen ist Anlass für eine Versammlung von Menschen und dient dem Herstellen einer Gemeinschaft unter Menschen – das sehe ich heute hier als bestätigt“, sagte Wendt, der zugleich als Vorsitzender der Heimatverbandes des Kreises Steinburg zu den Besuchern sprach. „Schietwetter, Sturmfluten und dunkle Tage hören sich nicht verlockend an, können aber Heimat sein“. Dazu kom-



Die Jugendfeuerwehr entzündet das Biikefeuer im Beisein (v.l.) des ehemaligen Bürgermeisters Jürgen Kirsten, Detlef Möllgaard, Martin Möllgaard, des stellvertretenden Bürgermeisters Dieter Thara und Landrat Torsten Wendt.

FOTOS: MEHLERT

men Kerzenschein, Kaminfeuer, eine warme Tasse Tee oder ein Late-Night-Shoping in Hohenlockstedt.

Lebensmittelskandale, die Sorge der Landwirte um deren Zukunft, die Diskussion zum Umweltschutz und Fragen zur Tierhaltung seien auch Themen, die die Hohenlockstedter beschäftigen, sagte Wendt: „Was in Zukunft für uns Heimat sein wird, entscheidet sich heute.“ Gleichzeitig wies er als Hohenlockstedter auf die lokalen Inseln, die hochwertige Produkte aus nicht industrieller Fertigung

herstellen, hin. „Auch in Hohenlockstedt sind Genusselden zu finden. Vielleicht wird eine kommende Generation noch mehr Angebote aus der Region für die Region entwickeln.“

Schmecken ließen sich die Gäste eben solche im Rahmen des Biikebrennens, das unter das Motto „Landerlebnisse im echten Norden“ gestellt worden war. Das Möllgaard-Team sorgte mit „Wiensupp mit Biikesäis“, Käsesuppe, Kartoffelpuffern und wärmenden Getränken für jede Menge Genuss.