

MARKDORF UND REGION

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft zeichnet **Obsthof Steffelin** in Ittendorf aus

Unter zehn besten Ferienhöfe

Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) hat den Obsthof Steffelin in Ittendorf als „Ferienhof des Jahres 2008“ ausgezeichnet. Die feierliche Preisverleihung fand im Rahmen der Fachtagung „Mehr Innovationen – mehr Gäste – Urlaub auf dem Bauernhof in Schleswig-Holstein 2008“ im Kulturzentrum in Rendsburg statt. DLG-Vizepräsident Helmut Ehlen überreichte die Auszeichnung.

Markdorf – Die DLG-Prämierung wird jährlich an zehn ausgewählte Betriebe in Deutschland vergeben, die entweder das DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof“, „Urlaub auf dem Winzerhof“ oder „Landurlaub“ führen und sich im Bereich Landtourismus durch ein besonders vielfältiges und nachhaltiges Angebot auszeichnen. In diesem Jahr stand das Thema „Landerlebnis pur“ im Mittelpunkt des Qualitätswettbewerbs.

Unter einer Vielzahl von Bewerbern aus ganz Deutschland wurden nach einer Begutachtung durch eine Fachkommission vor Ort die zehn Preisträger von einer Jury nominiert. „Mit seinem vielfältigen und erlebnisreichen Angebot zum Thema ‚Aktiv auf dem Bauernhof‘ zeichnet sich der Obsthof Steffelin als ‚Ferienhof des Jahres 2008‘ aus. Er gehört damit zu den Qualitätsführern unter den Landtourismus-Anbietern in Deutschland“, sagte DLG-Vizepräsident Helmut Ehlen.

Vier Kilometer vom Bodensee entfernt und umgeben von Obstplantagen liegt der Obsthof von Familie Steffelin in Ittendorf. Zum Angebot des Hofes, der seit zwölf Jahren besteht, gehören Ferienwohnungen, ein Hofladen, ein Brennereihäusle und eine Bienenwirtschaft, die von Mai bis Ende Oktober jeden Donnerstag ab 17 Uhr geöffnet ist. Die Gäste können je nach Wunsch und Ansprüchen zwischen 20 bis hin zu 120 Quadratmeter großen Wohnungen auswählen. Die Steffelins



DLG-Vizepräsident Helmut Ehlen überreichte die Auszeichnung an die Preisträgerin Monika und Christoph Steffelin.

gewinnen aus eigenem Obst in der hauseigenen Brennerei feine Edelbrände und besondere Spezialitäten wie Kirsch-, Mirabellen- und Quittenbrand, Obst-, Zwetschgen- und Kräutertwasser. Außerdem werden fruchtige Liköre aus Quitten, Pflaumen, Wildfrüchten, Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Williamsbirnen hergestellt. Etwas Besonderes sind die Edelbrände Cox Orange und Williams mit Fruchtauszug – hier werden die Früchte mit eingelegt.

Im Hofladen gibt es Obst je nach Saison aus integriertem und kontrolliertem Anbau. Täglich werden frisches Holzofenbrot und Brötchen gebacken. Selbstgemachte Marmelade, frisch gepresster Apfelsaft sowie die köstlichen Edelbrände und Liköre sind auch im Angebot.

Ein besonderes Angebot des Hofes ist sicherlich die Fahrt mit dem Obstkistele. In großen umgebauten Erntekisten erlebt der Gast hier nicht nur die male- rische Kulisse einer Obstplantage und

des Umfeldes seines Ferien- ortes, sondern lernt dabei unter der fach- lichen Führung des Hausherrn auch viele interessante Dinge über den Anbau von verschiedenen Ap- pelfrüchten, Beerensorten und deren Be- weisung. Zurück auf dem Hof kann der interessierte Gast auch eine Hofführung erfahren, bei der man das ganze Jahr über frisch ge- knackte Äpfel verzehren kann. Die Früchte gelagert und zu Fein- den verarbeitet werden.