



EINKAUFEN *und genießen*

Von Hofladen zu Hofladen
mit Martina Schäfer



Naturpark
Teutoburger Wald
Eggegebirge

www.naturpark-teutoburgerwald.de

Naturpark Teutoburger Wald/ Eggegebirge

Natur erleben und schützen, sie erhalten und für die Menschen als Erholungsraum nachhaltig bewahren, das ist die Leitidee der Naturparke in Deutschland.

Die beiden Mittelgebirgszüge im Westen des Naturparks geben dem Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge seinen Namen. Die höchste Erhebung aber ist der Köterberg (496 m ü. NN) ganz im Osten des Naturparks. Und dazwischen: Natur in Hülle und Fülle, idyllische Täler, stille Wälder und muntere Bäche laden zum aktiven Entdecken ein. Zwischen Bielefeld und Sauerland, Paderborn und Weser erstreckt sich der Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge über eine Fläche von über 2.700 Quadratkilometern. Eine Landschaft zum Wohlfühlen! Sie ist wie geschaffen für ein intensives Naturerleben mit allen Sinnen.

Alle Rechte vorbehalten.
2019, 3. überarbeitete Auflage

Herausgeber

Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge
Grotenburg 52, 32760 Detmold
info@naturpark-teutoburgerwald.de
www.naturpark-teutoburgerwald.de

Text

Martina Schäfer

Fotos

Regionale Betriebe, Martina Schäfer,
Wolfgang Peters, Jörg Mitzkat, Christiane Sasse,
Fotografie – Joerg Pruss – www.conzentrat.de,
Fotolia: Christian Jung, Uwe Wittbrock

Satz, Layout und Druck

COLOR+ GmbH

Liebe Genießerin, lieber Genießer,

bei uns im Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge sind Sie richtig! Hier finden Sie eine seit Jahrhunderten gewachsene Kulturlandschaft mit Wäldern, Weiden, Wiesen und Feldern. Deren Schutz und Erhaltung ist Aufgabe von uns allen. In Zeiten, wo wir die Folgen des Klimawandels unmittelbar zu spüren bekommen, stehen unsere Landwirte vor großen Herausforderungen.



Ich möchte Sie einladen, heimische Erzeuger aus dem Naturpark kennenzulernen, die kreative, aber dennoch traditionelle Wege gehen. „Regional und saisonal“ sind die Schlagworte, die zu einem nachhaltigen, Klima schonenden Konsum führen. Durch den Kauf heimischer Produkte können Sie Ihren ganz persönlichen Beitrag leisten und die Erfahrung machen, dass es frischer und leckerer wie direkt vom Erzeuger nicht geht. Sie wertschätzen direkt die Arbeit der Landwirte vor Ort und unterstützen sie so bei der Bewahrung unserer Lebensgrundlage.

In unserer schnelllebigen Welt sehnen sich viele Menschen nach einem ruhigen Umfeld. Oft werden mit einer Landschaft Begriffe wie „meine Heimat“ oder „mein zu Hause“ verbunden – Begriffe, die eine sehr emotionale Verbundenheit mit einem Ort und einer Region ausdrücken. Dazu gehört auch die typisch regionale Küche, in der man Heimat schmecken kann. Die für diese Broschüre ausgewählten Betriebe haben sich auf die Direktvermarktung der vor Ort erzeugten Produkte spezialisiert. Weitere Informationen finden Sie auch auf bei den Regionalinitiativen Lippequalität, natürlich aus Lippe, BioLokal, Kulturland Kreis Höxter und Senne Original, denen ich für die Kooperation danke. Und nun viel Spaß beim Durchstöbern der Broschüre zu Hause und beim Genießen vor Ort.

Ihr



Dr. Axel Lehmann, Verbandsvorsteher des Naturparks Teutoburger Wald/
Eggegebirge

Inhalt

Regionale Produkte - Regionale Identität 4

Regionale Betriebe

Altenbeken
Bierßenhof 6

Bad Driburg
Bauer Peine 10

Bad Lippspringe
Gut Klee Hof 14

Blomberg
Forellen vom Springborn 18
Obsthof Brunsiek 22
Exkurs: Erdbeeren 26
Exkurs: Spargel 27

Borgentreich
Biolandhof Jacobi 28

Brakel
Edelobstbrennerei Bellersen 32
Imkerei Hensel 36
Exkurs: Honig 40
Wildhäuser Hof 42

Detmold
Biohof Meiwes 46
Hofladen Lohmannshof 50

Dörentrup
Hofladen am Berggarten 54

Extertal
Biolandhof Flötotto 58

Höxter
Helle Bauer 62
Johannes Maßmann Landschlachtereie 66
Exkurs: Wieder glückliche Tiere 70

Kalletal
Hofladen Klemme 72

Lage
Bio-Hof Brinkmann 76

Lemgo
Biolandbetrieb Hasenbreite 80
Obsthof Schäferkordt 84

Leopoldshöhe
Gutes vom Meierhof 88

Lichtenau
Fleischerei Schäfers 92
Exkurs: Zart, saftig und reich an Mineralien 96
Biohof Lüns 98

Marienmünster
Schäfferei Humpert 102
Exkurs: Zart und lecker 106

Nieheim
Schaukäserei Menne 108
Exkurs: Deutscher Käsemarkt in Nieheim 112

Schieder-Schwalenberg
Weine im Polhof 114

Steinheim
Futterkrippe 118
Hanf-Zeit 122

Senne
Fleischerei Austermeier 126

Willebadessen
Hof Engemann 130
Bauernhofeie Linden Hof 134

Allgemeine Informationen

Die Region 138
Alternative Einkaufsmöglichkeiten 140
Wochenmärkte in der Region 142
Standorte der Regionalbetriebe 144
Die Regionalmarken im Naturpark 145

„Regionale Produkte - Regionale Identität“

Ständig alles verfügbar oder saisonal?

In unseren globalen Zeiten öffnen sich viele Türen zu einem opulenten Feinschmecker-Paradies. Und das zu jeder Jahreszeit: Stets können Verbraucher zwischen Erdbeeren aus Südafrika, Rindfleisch aus Argentinien, Spargel aus Israel oder Frühkartoffeln aus Ägypten wählen. Außerdem bieten eine Vielzahl von Supermarktttheken Lammfleisch aus Neuseeland, Viktoriabarsch aus Afrika oder Pangasius aus Vietnam an.

Aber: Diese Verfügbarkeit des Warenangebotes bedeutet einen hohen Energieaufwand. Einerseits für weite Transportwege, andererseits für Treibhäuser oder Kühllhäuser. Die Energiebilanz ist schlecht für Klima, Natur und Umwelt. Doch geht der Trend beim Einkaufen inzwischen in eine andere Richtung. Immer mehr Verbraucher wollen sich bewusst ernähren und schätzen Produkte direkt aus der Region. Und die Menschen möchten wissen, woher ihr Obst und Gemüse kommt und unter welchen Bedingungen ihre Fleisch-, Fisch- und Wurstprodukte hergestellt werden. Kein Wunder: Zahlreiche Lebensmittelskandale der vergangenen Jahre sowie die Klima-Diskussion haben ihre Spuren hinterlassen. Verbraucher wünschen sich hochwertige Qualität, mehr Transparenz beim Einkaufen und bei der Herkunft der Produkte. Der regionale Bezug und die Nähe zum Hersteller und Händler schaffen Vertrauen. Damit gewinnt nicht das Exotische an Prestige, sondern Erzeugnisse aus der nahen Umgebung. Zudem sind die Lebensmittel nicht lange unterwegs, bevor sie auf dem Tisch landen, und sie sind dementsprechend frischer. Außerdem: Wer regionalen, saisonalen Produkten den Vorzug gibt, spart nicht nur lange Transportwege,



sondern unterstützt die lokale Wirtschaft, erhält Arbeitsplätze, trägt aktiv zum Klimaschutz bei und stärkt den ländlichen Raum.

Vorfreude ist die schönste Freude

Kauft man regional und saisonal ein, dann ernährt man sich nicht nur besonders vielseitig und lecker, sondern schont dabei auch die Umwelt und Ressourcen. Und was wäre Genießen ohne Vorfreude? Die Vorfreude auf den leckeren Spargel, die aromatischen Erdbeeren oder die knackigen Äpfel? Das macht doch erst das jahreszeitliche Entdecken in den Läden interessant. Zudem bringt Einkaufen beim regionalen Erzeuger mehr Spaß für die ganze Familie, hat echten Erlebnischarakter und sorgt dazu noch für nette Kontakte und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.

„Regional genießen“

So abwechslungsreich die jahrhundertealte Kulturlandschaft des Naturparks Teutoburger Wald/Eggegebirge, so vielfältig ist auch die kulinarische Schatzkammer. Wagen Sie die Entdeckungsreise in eine Landschaft „die wie ein weiter, fließender Mantel wirkt, den man weich hat fallen lassen“, wie einst Dichterin Else Lasker-Schüler schwärmte. Es locken typische Spezialitäten aus Wald, Feld, von Flur und Wiesen. Zu den Höhepunkten zählen westfälischer Schinken, lippischer Pickert oder Nieheimer Käse ebenso wie würzige Biere und zahlreiche Obst-, Gemüse- und Brotsorten, die an kaum einer der üblichen Supermarktttheke zu finden sind. Informieren Sie sich vor Ort, im Hofladen oder direkt auf dem Feld, wie sorgfältig und behutsam mit den Produkten umgegangen wird.

Auswahl an Direktvermarktern

Die von uns vorgestellten Betriebe sind lediglich eine repräsentative Auswahl. Es handelt sich um keine vollständigen Porträts über sämtliche Hofläden in der Region. Bei der Reise durch den Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge lässt sich sicher noch der ein oder andere Favorit entdecken. Also Sie nehmen sich ruhig Zeit, denn „Probieren geht ja bekanntlich über Studieren“: Sie müssen kein Experte sein, vertrauen Sie Ihrem Bauchgefühl und Ihren Geschmacksnerven. „Denn den Geschmack kann man nicht am Mittelmaß bilden, sondern nur am Allervorzüglichen“, wusste schon Goethe. Machen Sie es dem Dichterfürst nach und erkunden Sie beste Qualität aus der Region im Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge.



Bergkäserei Bierßenhof

Die Begrüßung ist laut, aber herzlich. Flocki, Sandy, Susi und Balou sind echte Hofhunde, und als solche wissen sie genau, was sich gehört. Bescheid sagen ja, aber dann, wenn der Besuch nett und willkommen ist, lockt auch nach ein paar Streicheleinheiten wieder das gemütliche Schatten-Plätzchen zum Relaxen. Der Chef kommt schließlich gleich aus der Tür, um alles zu regeln. Franz-Josef Driller ist Landwirt aus Leidenschaft – oben auf dem „Wienacken“ mit schönstem Blick auf das Eggegebirge. Dort am Rande von Altenbeken, oberhalb der Bundesstraße 64 zwischen den Kreisen Höxter und Paderborn, sorgt der Wind auf dem Winterberg für eine frische und kühle Brise – mag der Sommer noch so heiß sein.

Der Bierßenhof ist ein Familienbetrieb, der zunächst konventionell arbeitete. Seit 2010 jedoch hat sich der Hof ökologisiert lassen, produziert seither Milch nicht nur nach EU-Bio-Richtlinien, sondern nach den strengen Vorschriften

des Bioland-Verbandes. Rund 110 Hektar Fläche werden bewirtschaftet. 70 Kühe und deren Nachzuchten sorgen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb für die gute Qualität der Milch und des Käses, der in der näheren Umgebung bereits viele Feinschmecker überzeugt hat. Die Devise von Franz-Josef Driller lautet: „Eine Kuh braucht Sonne und auch einmal einen Schauer Regen“. Die Milchkühe verbringen einen Großteil des Jahres draußen auf den Weiden. „Auch im Winter lassen wir mal die Kuh raus“, scherzt der Landwirt. Inzwischen liefert der Bierßenhof seine Rohmilch nicht nur zur bekannten Bio-Molkerei Söbbeke im westfälischen Gronau, sondern verarbeitet diese auch in der eigenen Käserei. Dort, angrenzend an das Wohnhaus der Familie, entstehen fünf verschiedene Sorten Schnittkäse, Camembert in vier unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, stets neue, kreative Frischkäse-Variationen, Joghurt in Natur und Frucht, Quark sowie natürlich auch Butter. Gefragt bei den Kunden ist der aromatische „Mirobello“. Seinem italienischen Namen verpflichtet, verbreitet der

halbefeste Frischkäse mitten in Westfalen mediterranes Flair – als „Kleiner Italiener“ mit italienischen Kräutern und Knoblauch und als „Frecher Grieche“ mit griechischen Kräutern.

Die Familie Driller beliefert Bio-Läden in der Region und steht zweimal in der Woche auf Wochenmärkten in Altenbeken und Bad Lippspringe. Zudem gibt es auf dem eigenen Gelände eine kleine Verkaufsscheune, in der sich die Kunden rund um die Uhr aus einer „Milchtankstelle“ Milch, Käse & Co. selbstständig bedienen können. „Da kommen Leute nachts um 2 Uhr, um sich beim Regiomaten mit Milchprodukten einzudecken“, erzählt Franz-Josef Driller. Der Erfolg der Direktvermarktung wächst stetig. Und deshalb hat sich die Familie entschieden, einen modernen Hofladen zu eröffnen. In einem neu erbauten, gemütlichen Holzblockhaus mit Blick auf Wiesen und Felder haben die Kunden dann die Möglichkeit, sich in Ruhe für ihren Favoriten der Bio-Produkte zu entscheiden. „Es wird natürlich eine Verkostung geben“, sagt Sabine Driller.

Außerdem wird das Sortiment um Bio-Gemüse und Kartoffeln erweitert, ebenso soll ausgewählter Bio-Wein in den Regalen stehen. „Da wird sicherlich die ein oder andere Idee umgesetzt“, meint die künftige Hofladen-Besitzerin. Zweimal in der Woche öffnet der neue Hofladen seine Pforten, genaue Zeiten werden rechtzeitig bekannt gegeben. Ziel ist es, noch mehr Kunden für regionale Bio-Produkte zu begeistern. Bislang kommen viele Verbraucher aus dem Kreis Höxter, welche die hochwertigen Lebensmittel vom Winterberg schätzen.

Nachhaltigkeit ist ein großes Thema: Lange Anfahrten mit einem Elektroauto zum Bierßenhof muss niemand scheuen. Denn Familie Driller betreibt eine Stromtankstelle mit Schnellladestation. Auch Akkus von E-Bikes können auf dem Bierßenhof aufgeladen werden. Die Heimfahrt vom Winterberg hinunter ist also gesichert.



Angebot vom Hof

Rohmilch (begrenzt haltbar), Butter, Quark, Joghurt in Natur und Frucht, Schnittkäse in Tomaten-Basilikum, mit Bockshornklee, Butterkäse, Gouda-Bergwiesenkäse, fester Bergkäse. Camembert in Natur, mit Bockshornklee, Kürbiskernen und mit Kümmel. Frischkäse in den Sorten Porree, Senf-Porree, Walnuss, Aubergine, Orange und Chili, wechselndes Sortiment. Mirobello - halbfester Schnittkäse mit Kräutern, „Frecher Grieche“ und „Kleiner Italiener“.

Weitere Produkte

Bio-Eier aus Buke, dann im Hofladen Biogemüse und Kartoffeln von regionalen Anbietern, Bio-Wein-Sortiment.

Besonderheiten

24-Stunden-Regiomat mit Milchprodukten vom Hof. Verkostungen im neuen Hofladen. Frischkäserolle zu besonderen Anlässen. Regenerative Energie-Erzeugung durch Windenergie, Stromtankstelle und Ladestationen für Autos und E-Bikes.

Vorbestellungen

Besondere Sorten, zum Beispiel für Käseplatte, individuell gestaltet, individuelle Präsentkörbe. Hoffeste und Betriebsbesichtigungen nach Anfrage.

Bergkäserei Bierßenhof

Wienackerstraße 25
33184 Altenbeken
Telefon (0 52 55) 93 55 860
kaeserei@bierssenhof.de
www.bierssenhof.de

Öffnungszeiten:

Milch-Regiomat für Hofprodukten 24 Stunden, sieben Tage die Woche.

Öffnungszeiten des neuen Hofladens ab November der Homepage oder Facebook entnehmen.



Bauer Peine

Schon vor der Tür bekommt der Besucher tiefe Einblicke dank des „Sauwohl-TV“. Kleine und größere Schweine liegen entspannt im Stroh, naschen am Futterautomat oder spielen, machen alles das, wozu sie gerade Lust haben. Die Live-Cam filmt direkt in den Schaustall der Familie Peine, deren Hof in Pömbesen rund acht Kilometer von Bad Driburg entfernt liegt. „Ein echtes Lieblingsprogramm, denn die Leute wollen sehen, wie die Tiere stressfrei gehalten werden“, sagt Initiator Michael Peine. Manche Kunden fahren auch direkt nach Pömbesen, um zu sehen, ob die Schweine im Schaustall auch wirklich echt sind.

Ganz „schweinish“ geht es im Hofladen in Bad Driburg weiter: Ein fröhliches Grunzen erklingt, wenn sich die Tür öffnet. Manchmal hört man auch ein frohes Gackern, da werden die Tiere, die auf dem Hof Peine leben, schon einmal „ausgetauscht“. Direkt gegenüber vom Rathaus

liegt das einladend dekorierte Geschäft von Michael Peine. Der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann sowie Betriebswirt hat sich mit seinem Geschäft einen Traum erfüllt. „Gute Erfahrung in der Direktvermarktung haben wir schon seit vielen Jahren durch den Hofladen in Pömbesen gesammelt, doch nun haben wir die Möglichkeit, unser Sortiment auszubauen und noch näher an den Kunden heranzukommen“, freut sich Michael Peine. Er hat gemeinsam mit seinen Eltern, den Landwirten Thea und Reinhard Peine, durch die Direktvermarktung Akzente im Kreis Höxter gesetzt.

Denn Bauer Peine steht seit vielen Jahrzehnten für gute Wurstwaren sowie für hausgemachte Suppen und Eintöpfe. Und die werden im Hofladen direkt in der Mitte in Szene gesetzt. Drumherum stammt alles Gute aus der Region: Wild aus dem Neuenheerser Wald über Bio-Eier aus Brakel-Modexen, Bauernhof-Eis aus Ikenhausen, Käse aus Nieheim bis hin zu Pralinen aus Kollerbeck oder Schoko-

lade aus dem Lipperland, der Kunde hat beim Einkaufen die Qual der Wahl. Die Waren sind appetitlich präsentiert, viele Familien und junge Leute kommen in den Hofladen und lassen sich vom Chef beraten. Urlauber, Kurgäste und Tagesbesucher – alle kommen direkt am Geschäft von Bauer Peine vorbei. Das Schöne für Autofahrer: Parkplätze gibt es genau gegenüber – vor dem Rathaus der Stadt.

Die Eltern Peine halten dem Sohn den Rücken frei, Vater Reinhard kümmert sich in Pömbesen um Ackerbau und Viehzucht, Thea Peine bereitet Suppen und Fertiggerichte vor. 70 Prozent der eigenen Schweine werden direkt vermarktet, Frischfleisch gibt es auf Vorbestellung. Außerdem ist Michael Peine seit einiger Zeit unter die Hühnerzüchter gegangen: Sein „Retrogeflügel“, eine Kreuzung aus verschiedenen älteren Hühnerrassen, verkauft der engagierte Landwirt nicht nur in seinem Hofladen – vakuumiert und gefroren – sondern auch an die heimische Gastronomie, die vom hochwertigen Fleisch begeistert ist. Und nach wie vor lässt es sich Michael Peine nicht nehmen, seine beliebten Wurstwaren auf Wochen- oder Regional- und Bauernmärkten anzubieten: „So kommen wir kommen direkt zu den Kunden in der Region“.



Angebot direkt vom Hof

15 verschiedene Sorten Wurst im 200-Gramm-Glas, sonst Mettwurst, Blutwurst, Leberwurst, Kohlwurst, Streichmettwurst, westfälischer Knochenschinken, Pfefferbeißer und hausgemachte Suppen. Hauseigene Geflügelspezialitäten.

Weitere Produkte

Käse, Kartoffeln, Bio-Eier, Bio-Äpfel, Tomaten und Salate, Obst je nach Saison. Nudeln, Säfte, Wildspezialitäten, Honig, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Gurken, Gewürze, Gelee und Fruchtaufstrich, Schokolade und Pralinen von Erzeugern aus der Region.

Besonderheiten

Zweite Verkaufsfläche mit Schwerpunkt Geschenkideen und Präsentkörben mit regionalen Produkten.

Vorbestellungen

Bei Frischfleisch und Wildspezialitäten und bei besonderen Wünschen hinsichtlich der Präsentkörbe.

Bauer Peine

Hofladen und Schaustall in Pömbesen
Nieheimer Straße 6
33014 Bad Driburg-Pömbesen
Telefon (0 52 74) 509

Hofladen in Bad Driburg
Lange Straße 28 (gegenüber dem Rathaus)
33014 Bad Driburg
Telefon (0 52 53) 93 41 925
info@bauer-peine.de
www.bauer-peine.de

Öffnungszeiten:

in Pömbesen: Dienstag - Samstag 9-13 Uhr,
Dienstag und Mittwoch 14-18 Uhr

In Bad Driburg: Dienstag 9-13 Uhr und 15-18 Uhr,
Mittwoch 9-13 Uhr, Donnerstag 9-13 Uhr und 15-18 Uhr,
Freitag 9-18 Uhr, Samstag 9-15 Uhr.



Hofladen Gut Kleehof

Am Anfang waren die Eier. Die Kundschaft aus dem Paderborner Land zeigte sich von den frischen Kleehof-Eiern begeistert. „Also warum nicht noch mehr gute Produkte?“, dachte sich Benedikt Roeren-Wiemers aus Lichtenau. Kurzerhand machte er sich auf die Reise durch die Region, besuchte andere landwirtschaftliche Betriebe, informierte sich über regionale Erzeugnisse und deren Vermarktung. Die Idee wurde Wirklichkeit: Inzwischen hat auf dem Pachtbetrieb Gut Kleehof, nur einen Katzensprung von Bad Lippspringe entfernt, ein neuer Hofladen seine Pforten geöffnet. Und nun können die Kunden neben frischen Eiern und selbstgemachtem Eierlikör eine Vielzahl an weiteren regionalen Spezialitäten entdecken.

Der Schwerpunkt im gemütlichen und hübsch dekorierten Laden – dem einstigen Pappenlager neben dem großzügigen Fachwerkgebäude liegt auf eigenen Erzeugnis-

sen und auf jenen, die aus der unmittelbaren Nachbarschaft stammen. Ideengeber und Geschäftsführer Benedikt Roeren-Wiemers legt Wert auf Lebensmittel in hoher Qualität, fährt zu den einzelnen Betrieben und schaut sich seine Lieferanten genau an, ob deren Produkte zum eigenen Konzept passen. „Für mich ist es wichtig, dass wir eigene Kreationen und exklusive Produkte anbieten, die es im Discounter um die Ecke nicht gibt“, sagt Benedikt Roeren-Wiemers ganz selbstbewusst. Der gelernte Bankkaufmann und Agrarwissenschaftler weiß, wovon er spricht. Schließlich ist er auf dem Borchelhof in Lichtenau, einem alteingesessenen Bauernhof aufgewachsen. Der Familienbetrieb existiert bereits seit 1326. Tobias Roeren-Wiemers leitet den Borchelhof und hat sich auf Schweinemast und Ackerbau konzentriert, während Bruder Benedikt nun intensiv in die Direktvermarktung eingestiegen ist und nebenbei noch Schnittblumen zum Selbstpflücken auf Felder in der Region bis hin zum Hochsauerland bereithält.

Die „Seele des Ladens“ ist Brigitte Fell, die mit viel Charme und Witz den Kunden mit Rat und Tat zur Seite steht und ihnen wertvolle Tipps im Umgang mit den Produkten gibt. Viele Stammkunden kennen Brigitte Fell seit mehr als 40 Jahren, die gelernte Hauswirtschafterin ist mehr oder weniger auf dem Gut Kleehof aufgewachsen. Sie ist begeistert vom Konzept des Hofladens und freut sich: „Durch die Eier haben wir schon viele Stammkunden, aber nun können wir noch viele Verbraucher neugierig machen und ihnen ansprechende, selbsthergestellte Erzeugnisse näherbringen.“ Schließlich sei die Lage des Hofladens zwischen Bad Lippspringe und Neuenbeken sehr günstig. „Und natürlich kommt unsere familiäre Atmosphäre beim Einkaufen gut an“, weiß Brigitte Fell. Wurstprodukte von Schweinen aus dem Borchelhof sind ein wichtiger Bestand im Hofladen. In Zusammenarbeit mit der Fleischerei Klare stehen verschiedene Sorten von leckerer Hausmacherwurst im Glas - vom Eisbein mit Mett über Leber- und Mettwurst bis hin zur Sülze – in den Regalen. Die Bienenvölker des Bauernhofes liefern Honig. Kartoffeln und Zwiebeln kommen aus Warburg, Obstsaft aus Delbrück, Erdbeeren in der Saison aus Salzkotten und Spargel aus Bad Lippspringe. Außerdem gibt es Joghurt, Quark und Käse vom Bierßenhof aus Altenbeken. Aus westfälischen Nachbarkreisen bezieht der Kleehof Senf, Grillsaucen, eingelegtes Gemüse sowie Brot-, Fruchtaufstriche und Süßigkeiten. Und vom Eggehof – Slowfood-Mitglied - aus Borchel kommt das Frischfleisch, das Kunden stets vorbestellen können. Benedikt Roeren-Wiemers möchte den Kunden mehr frische Produkte bieten, Gemüse soll in Zukunft einen größeren Stellenwert bekommen. „Da auch viele Radfahrer und Wanderer am Gut Kleehof vorbeikommen, wäre sicherlich auch ein kleines Café nicht schlecht“, sagt der Geschäftsführer. Doch das ist Zukunftsmusik, die jedoch sehr gut klingt sowie Lust macht auf weitere Besuche auf dem Kleehof.



Angebot direkt vom Hof

Eier, Eierlikör, verschiedene Sorten Hausmacherwurst im Glas, Mettwurst, Honig.

Weitere Produkte

Kartoffeln, Süßkartoffeln, Zwiebeln, Spargel und Erdbeeren in der Saison, Joghurt, Käse, Quark in Bio-Qualität, eingelegtes Obst und Gemüse, Frucht- und Brotaufstriche, Senfsorten, Grillsaucen, Obstsaft, Likör, Öle, Nudeln, Süßes.

Besonderheiten

Ei-O-Mat (24 Stunden) vor dem Hofladen, individuelle Präsentkörbe, Hofbesichtigung auf Anfrage, Verkostungen, Rezeptvorschläge mit regionalen Produkten. Hochstift-Blumen zum Selbstpflücken.

Vorbestellungen

Eier zu bestimmten Anlässen (Ostern), Frischfleisch vom Eggehof, besondere Präsentkörbe.

Hofladen Gut Kleehof

Feldmark 1
33175 Bad Lippspringe
Telefon (052 95) 93 01 50 (Borchelhof) oder
Mobil (01 72) 36 98 706 (Benedikt Roeren-Wiemers)
info@borchelhof.de oder benediktroeren@web.de

Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch und Donnerstag 9 -12.30 Uhr
Freitag 9 -17 Uhr Samstag 9 -14 Uhr



Forellen vom Springborn

Jenseits großer Straßen, rund elf Kilometer von der Nelkenstadt Blomberg entfernt, eingerahmt zwischen Streuobstwiesen, idyllischer Waldkulisse, hohen Nadelbäumen und Wanderwegen, führen verschlungene Pfade zu dem kleinen Familienbetrieb. Dort mitten in einem charmant wirkenden Sommergarten, bestückt mit vielen Accessoires von der See und vor einer lauschigen Veranda mit romantischem Teichblick, betreibt die Familie Klaffka ihre Fischzucht. Heike und Manfred Klaffka sind Quereinsteiger, seit 2006 widmen sich der gelernte Möbeltischler und die Industriekauffrau ganz besonderen Fischen: Sie züchten Lachsforellen und Goldforellen.

In den acht Teichen auf dem 3500 Quadratmeter großen Areal sprudelt frisches, kaltes und glasklares Quellwasser, gespeist aus der eigenen Quelle, daher der Name „vom Springborn“. Mit viel Liebe und Sorgfalt werden die Forellen

aufgezogen, die Setzlinge stammen aus dem nahen Extertal. Sie bekommen spezielles Futter, das ganz frei von genveränderten Rohstoffen ist. „Wir ziehen die Forellen rund ein Jahr auf. Denn sie brauchen Zeit, um groß zu werden, und die lassen wir ihnen, umso besser ist das Fischfleisch“, sagt Heike Klaffka.

Neben fangfrischen und küchenfertigen Forellen bieten Klaffkas auch geräucherte Fische nach alter Tradition aus den Altonaer Öfen an. Besonderheit hierbei: Die Fischzüchter räuchern mit heimischem Erlenholz aus dem Altendonoper Wald. Das merkt man den Fischen an. Das Fleisch ist nicht nur zart und saftig, sondern besitzt ein einzigartig mildes Raucharoma, welches die Forellen zu einer außergewöhnlichen Spezialität macht. Wer auch anderen Fisch mag: Jedes erste Wochenende im Monat räuchern die Klaffkas auch Aale von einem befreundeten Fischzüchter aus Schleswig-Holstein. Die Fischzucht am Springborn hat in Altendonop eine lange Tradition. Jene in der Region

Blomberg-Altendonop

bekannten Ritter von Donop haben dort am ergiebigen Quellteich schon vor mehr als 200 Jahren eine Fischzucht betrieben, wenn auch in anderer Form als das heute der Fall ist. Die heutigen Fischzüchter leben in erster Linie von Mund-zu-Mund-Propaganda. Viele Touristen und Camper aus der näheren Umgebung finden inzwischen den Weg nach Altendonop. Die Klaffkas verkaufen ihre Ware auch auf Schlossfesten, kleinen Bauernmärkten und auf anderen regionalen Veranstaltungen. Außerdem beliefern sie Hofläden in Lemgo und Leopoldshöhe.

In Gesprächen stellen die Fischzüchter immer wieder fest: „Die Kunden fragen gezielt nach und interessieren sich für die Haltung der Fische“, so Heike Klaffka. Und sie seien auch bereit, für Qualität mehr Geld auszugeben. „Besonders die Generation 50plus legt Wert auf gesunde Ernährung, und sie kauft lieber weniger, dafür etwas Gutes“, meint Ehemann Manfred Klaffka.

Wenn er frisch räuchert, stehen mittags die Stammkunden bereits vor dem Gartentor. Und dann bekommt jeder seine ganz individuelle Forelle. Denn je nach Appetit sind die goldfarbenen geräucherten Fische unterschiedlich groß und schwer. Wer nicht weiß, wie die Fische am besten zubereitet werden, wird in der Küche nicht allein gelassen. Denn Heike Klaffka hält die leckersten Forellen-Rezepte und Tipps im Umgang mit den Fischen parat.



Angebot direkt aus der Teichanlage

Fangfrische, küchenfertige Lachsforellen und geräucherte Lachsforellen.

Weitere Produkte

Jedes erste Wochenende im Monat Aale aus der eigenen Räucherei.

Besonderheiten

Betriebsbesichtigung für Einzelpersonen und Gruppen nach vorheriger Anmeldung möglich. Kompetente Auskunft zu Fischen, Haltung, Zubereitung und Aufbewahrung. Teilnahme an größeren Events in der Umgebung wie beispielsweise „Pferdestark“.

Vorbestellungen

Bei größeren Mengen an Räucherfisch zwei Tage vorher anrufen, besser auch vor Feiertagen wie Ostern oder Weihnachten. Goldforellen vorbestellen.

Forellen vom Springborn

Familie Klaffka
Hofdonop 13
32825 Blomberg-Altendonop
Telefon (0 52 36) 14 75 oder (01 70) 15 91 328
www.forellen-vom-springborn.de

Öffnungszeiten:

März und April: Dienstag bis Samstag 10-15 Uhr,
Mai bis September: Dienstag bis Samstag. 10-17 Uhr
Oktober bis Dezember: Dienstag bis Samstag 10-15 Uhr



Obsthof Brunsiiek

Inmitten des Blomberger Beckens mit grandiosem Blick auf die bewaldeten Hänge des Lipper Berglandes liegt die Ortschaft Tintrup mit ihren knapp 340 Einwohnern. Einer der Anlaufpunkte am Ortsrand, südwestlich von Blomberg gelegen, ist der Obsthof von Ulrich Brunsiiek. Der anerkannte und zertifizierte Obstbaufachbetrieb hat in der Region einen guten Namen.

Auf 18 Hektar Fläche wachsen Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen, Äpfel und Birnen nach umweltschonenden Regeln des kontrolliert Integrierten Anbaus. Regionalität und Qualität werden bei Familie Brunsiiek großgeschrieben: Das geerntete Obst ist im lokalen Einzelhandel, an saisonalen Verkaufsständen an der Straße und natürlich im Hofladen erhältlich.

Dort im gemütlichen und hübsch dekorierten Geschäft mit den Holzregalen und den apfelgrünen Wänden können sich

die Kunden ebenfalls über Bio-Gemüse, Bio-Kartoffeln und regionale Spezialitäten freuen. „Wir halten mit den heimischen Landwirten und Erzeugern engen Kontakt und bieten, soweit es möglich ist, ganz bewusst heimische Produkte an“, betont der gelernte Obstbaumeister Ulrich Brunsiiek.

Kreisgrenzen spielen dabei weniger eine Rolle, sondern vielmehr die Liebe zur ostwestfälischen-lippischen Region an sich. So gehören die Forellen vom Springborn ebenso zum Angebot wie der berühmte Käse aus Nieheim, die Tomaten aus Steinheim, die Wurstwaren aus Sommersell oder der Ketchup aus Holzminden-Bevern. „Unsere Kunden legen Wert auf gute Lebensmittel, nehmen dafür auch Fahrzeit in Kauf“, so Brunsiiek. Außerdem werde eine Tour ins Grüne oft als Ausflug verstanden, bei dem man sich nicht nur an Natur und Landschaft erfreue, sondern auch an den appetitlich und lecker aussehenden Lebensmitteln, die in regionalen Hofläden angeboten werden. Dieser „Eventcharakter“ beim Einkaufen und Genießen gelte vor

allem bei den Selbstpflückern, die auf den nahe-
liegenden Plantagen frisches Obst selbst ernten. Ein Hauch
von südlichem Flair weht über die Plantagen mit ihren allein
6000 Apfelbäumen. Das eindrucksvolle Panorama bis ins
Weserbergland zur Ottensteiner Hochebene und zum Kur-
ort Bad Pyrmont auf der niedersächsischen Seite verleiht
dieser windumsäumten Fläche einen besonderen Charme.
Um dort auch länger verweilen zu können, stellt Familie
Brunsiek zum Beispiel zur Blütezeit lange Bänke und Stühle
auf. Und die Interessierten können frühstücken, picknicken
oder Kaffee trinken, ganz wie sie wollen und wie es
ihre Zeit erlaubt. Ein wunderbarer Ort zum Durchatmen,
Entspannen und Nachdenken.

Allein unter 18 knackigen und saftigen Apfelsorten
können die Obstfreunde wählen, darunter sind auch viele
alte Sorten wie Gravensteiner, Goldparmäne, Freiherr von
Berlepsch oder Cox Orange. „Das sind Sorten, die vor
allem die ältere Kundschaft von früher kennt und schätzt“,
sagt Ulrich Brunsiek, der sich auch für vernachlässigte
Früchte aus der Heimat stark macht, nämlich für die Birnen.
„Sie schmecken süßer als Äpfel, sind kalorienarm, reich an
Vitaminen und Mineralstoffen“, sagt der Gärtnermeister.
Und das Beste am Genuss: Birnen besitzen viel weniger
Fruchtsäure als Äpfel und sind daher für säureempfindliche
Menschen weitaus verträglicher.

Saft, Konfitüren, Gelees und Fruchtsäfte werden aus dem
frischen Obst gewonnen. Und wer Apfelbäume im eigenen
Garten stehen hat oder Streuobstwiesen besitzt, kann zu
bestimmten Terminen im Herbst seine Äpfel zur Mostobst-
annahme bringen und diese zu Saft verarbeiten lassen.
„Seinen eigenen Saft genießen zu können, kommt bei den
Kunden wirklich gut an“, weiß Ulrich Brunsiek.



Angebot direkt vom Hof

Zwölf Erdbeersorten, Himbeeren, Sauerkirschen, Birnen,
18 Apfelsorten aus eigenem Anbau (alles saisonal), auch zum
Selbstpflücken, Konfitüre, Gelees, Fruchtsäfte, Liköre, Säfte
und Apfelchips.

Weitere Produkte

Bio-Gemüse, Bio-Kartoffeln (saisonal), regionale Spezial-
itäten unter anderem Forellen, Wurst- und Schinken, Honig,
Käse, Ketchup, Soßen, Eingelegtes, Eier aus Bodenhaltung,
Nudeln, vielfältiges Angebot an Fertiggerichten, Wein.

Besonderheiten

Obst auf den Plantagen zum Selbstpflücken (je nach Saison),
Verkaufsstände in Blomberg, Blomberg-Istrup, Bad Meinberg,
Bartrup, Lemgo, Bösingfeld, Schieder. Mostobstannahme,
mobile Saftpresse. Gutscheine. Rezeptvorschläge. Betriebs-
besichtigungen für Gruppen nach Absprache. Präsentkörbe
nach individuellen Wünschen.

Vorbestellungen

Bei größeren Mengen an Räucherfisch zwei Tage vorher
anrufen, besser auch vor Feiertagen wie Ostern oder
Weihnachten. Goldforellen vorbestellen.

Obsthof Brunsiek

Reelkirchener Straße 22
32825 Blomberg-Tintrup
Telefon (0 52 35) 72 62
info@obsthof-brunsiek.de
www.obsthof-brunsiek.de

Öffnungszeiten:

September bis Mai:
Donnerstag und Freitag 9-18 Uhr, Samstag 9-13 Uhr

Erdbeeren - die rote Verführung

Sie leuchten in einem tiefen Wahnsinns-Rot, so dass die Modebranche eigentlich vor Neid erblassen müsste. Außerdem duften Erdbeeren köstlich und sind äußerst sensibel. Nur von Mai bis August ist ihre Hochzeit, und kaum einer kann den süßen Früchtchen widerstehen. Auch die Region des Naturparks Teutoburger Wald/Eggegebirge steht im Sommer im Zeichen der Erdbeeren. Nicht nur Felder und Plantagen warten auf fleißige Pflücker, auch Hofläden und Marktstände bieten die rote Verführung auf. Erdbeeren lassen sich unbeschwert genießen. Die Früchte bestehen zu fast 90 Prozent aus Wasser, enthalten gerademal 32 Kilokalorien pro 100 Gramm, sind also gut für die schlanke Linie. Zudem gelten sie noch als echte Vitaminbomben.

Der Vitamin-C-Gehalt ist weitaus höher als bei Orangen oder Zitronen, und die aromatischen Früchte enthalten viele Ballaststoffe sowie Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium, Zink und Kupfer sowie Folsäure. Die Verdauung wird angeregt, und das Herz- und Kreislaufsystem unterstützt. In Erdbeeren enthaltene Salicylsäure schützt vor Entzündungen, lindert rheumatische Beschwerden, besondere Phenolsäuren beugen Krebserkrankungen und Arteriosklerose vor.

Wegen ihres hohen Wassergehaltes sind Erdbeeren druckempfindlich, sie verlieren ihr Aroma und verschimmeln schnell. Um Vitamine und Pflanzenstoffe zu erhalten und den vollen Genuss zu gewährleisten, sollten die Früchte rasch verzehrt oder höchstens ein oder zwei Tage ausgebreitet im Kühlschrank aufbewahrt werden. Lange Transportwege nehmen die süßen Früchtchen übel, daher greifen Sie am besten zu frischen Erdbeeren aus der Region.



Königliches Gemüse

Er gilt als der König unter den Gemüsesorten und kommt weiß, grün oder violett aus dem Boden. Vor allem in Deutschland wird er heiß geliebt. Kein Wunder, denn Spargel ist ein besonderes Gewächs, das jedes Essen veredelt. Auch in der Region des Naturparks Teutoburger Wald/Eggegebirge wird auf vielen Feldern Spargel angebaut. Und zwar überall dort, wo leichte, mineralstoffhaltige und sandige Böden vorherrschen, sowie in der Senne. Die Feinschmecker müssen schnell zugreifen, denn die Spargelsaison dauert nicht lange, sondern nur von Ende März bis zum 24. Juni, dem Johannistag.

Spargel braucht Zeit, Pflege und gute Witterung, um ideal zu wachsen. Nach wie vor ist die Ernte an den Erddämmern sehr aufwendig und reine Handarbeit unter vollem Körpereinsatz. Und mit wachsendem Spargelhunger steigen jedes Jahr die Preise. Der feine Geschmack des edlen Gemüses überzeugt. Und Spargel ist, wie es scheint, gesundheitlich, ein Alleskönner. Spargel enthält viele Vitamine und Mineralstoffe und zählt zu den nährstoffreichsten Gemüsesorten. Das „weiße Gold“ gilt als harntreibend, kalorienarm, stärkt das Herz, ist blutzuckerfreundlich, unterstützt den Knochenstoffwechsel und sorgt für eine gesunde Darmflora.

Bereits in der Antike soll Spargel als Aphrodisiakum eingesetzt worden sein. In China glauben die Menschen, dass Spargel Liebe und Leidenschaft wachsen lässt, so dass die längsten und dicksten Stangen nur für engste Familienmitglieder und Freunde reserviert werden. Tatsache ist: Ein leichtes Spargelgericht macht gute Laune! Ganz gleich, ob er roh, gekocht oder gebraten verzehrt wird, Spargel ist immer ein echtes Genuss-Erlebnis.





Bioland-Hof Jacobi

Am östlichsten Zipfel des Kreises Höxter angelangt, nur wenige Fußschritte vom benachbarten Bundesland Hessen entfernt, erwartet den Besucher eine besondere Delikatesse: der handgemachten Käse von Heike Schäfer-Jacobi. Ihre verschiedenen Schnitt- und Frischkäsevariationen mit sanften, würzigen oder scharfen Aromen sind weit über die Region hinaus bekannt.

Zum Sauerlandshof, einem Biohof und Demonstrationsbetrieb im Netzwerk Ökologischer Landbau, angesiedelt in der Ortschaft Körbecke mit weitem Blick über das fruchtbare Ackerland der Warburger Börde gehören 50 Milchkühe, 60 Rinder und 15-20 Schweine. In artgerechter Tierhaltung leben sie mit viel Bewegungsfreiheit und vielseitigem Futterangebot. So oft wie möglich sind die Tiere draußen auf der Weide. „Unsere Tiere fressen das für den Menschen nicht genießbare Gras und liefern Milch und Fleisch als

gesunde Lebensmittel und zusätzlich Dünger für unsere Pflanzen“, betont Josef Jacobi den biologischen Kreislauf. Die Familie Jacobi bewirtschaftet rund 130 Hektar Fläche, darunter 80 ha Ackerfläche, 30 ha Dauergrünland und 20 ha Klee gras. Mehr als 30 verschiedene Sorten von Getreide und Leguminosen (Hülsenfrüchte) werden im Betrieb angebaut, zum großen Teil aufbereitet und als Saatgut vermarktet.

Die gelernte Landwirtin Heike Schäfer-Jacobi, die mit ihrem Mann Josef Jacobi den modern und vielseitig aufgestellten Bioland-Betrieb führt, hat sich in ihrer Hofkäserei ganz den schmackhaften Milchprodukten verschrieben. Ein Teil der Milch, rund 50.000 Liter im Jahr, verarbeitet Heike Schäfer-Jacobi zu Rohmilch-Käsespezialitäten. Neben den Variationen mit Bockshornklee, Kümmel, Knoblauch, Basilikum, Rosmarin, grüner Pfeffer und mit Schwarzkümmel ist vor allem der „Desenberger“ beliebt, ein Hartkäse aus Kuhmilch ohne Zusätze mit Naturrinde, welcher mindestens drei Monate kellergereift ist.

Zu den 15 verschiedenen Sorten zählt auch ein aromatischer Blauschimmelkäse aus Schafmilch sowie „Heikes Mozza“, ein frischer Weichkäse, leicht gesalzen, den man auch kurz in der Pfanne panieren – und als leckeren „Brat-Mozza“ genießen kann.

„Zu uns kommen viele Stammkunden aus der näheren Umgebung, die den direkten Kontakt zum Erzeuger suchen“, erzählt Heike Schäfer-Jacobi. Nicht günstige Lebensmittel seien im Hofladen gefragt, sondern Bio-Produkte, bei denen man wisse, wo sie herkommen. Die Landwirtin, die vor kurzem ihre Käserei ausgebaut hat, vermarktet ihren Käse nicht nur ab Hof, sondern auch auf den Wochenmärkten in Höxter, Brakel, Warburg und Beverungen, beim Stand anderer, befreundeter Bio-Erzeuger. Auch auf dem Deutschen Käsemarkt Nieheim, der alle zwei Jahre im September im Heilklimatischen Kurort stattfindet, ist der handgemachte Hofkäse von Heike Schäfer-Jacobi regelmäßig zu finden.

Der größte Milchanteil jedoch wird in der „Upländer Bauern-Molkerei“ verfeinert. Diese Molkerei hat Josef Jacobi vor fast 20 Jahren zusammen mit anderen Bio-Milcherzeugern gegründet. Im Hofladen wie auch auf den Wochenmärkten werden die Milchprodukte, darunter Butter, Milch, Buttermilch, Schlagsahne, Sauerrahm, Schmand, Bauernhandkäse und Crème fraîche, angeboten. Zudem backt ein Biobäcker aus der Region saftiges Vollkornbrot aus dem eigenen Jacobi-Getreide.

Wer für den Alltag einkaufen will, der findet im Hofladen ein breites Sortiment an Naturkost- und Trockenprodukten, Säfte, Warburger Bier sowie auch Wurst und Fleisch vom Schwein und Rind. Die Jacobis geben Besuchergruppen, auch Schulklassen und Kindergärten gern Einblick in den ökologischen Landbau. Verschiedene Hoffeste und Musikveranstaltungen runden die vielfältigen Aktivitäten der Familie ab.



Angebot direkt vom Hof

Rohmilch-Schnittkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Desenbergereif bis zu neun Monaten, ohne Zusätze, Naturrinde, frischer Weichkäse („Mozza“), Frischkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Rahmstufe, mit Kräutermischungen, Olivenöl, Curry, Schwarzkümmel, Knoblauch. Getreide aus eigenem Anbau zum Backen: Dinkel, Roggen, Weizen. Produkte der Erzeugergemeinschaft Upländer Bauern-Molkerei von der Milch über Butter bis zum Bauernkäse. Brot aus eigenem Getreide, Wurst im Glas.

Weitere Produkte

Kleines Naturkostsortiment, darunter auch zugekaufte Bio-Käsesorten, Säfte, Marmelade, Obst und Gemüse (aus eigenem Garten oder von Engemann), Reis, Tee, Kaffee, Salz, Gewürze, Öl, Pesto, Ketschup, Müsli, Cornflakes, Suppen, Warburger Bier, Wein und Schokolade, Naturkosmetik.

Besonderheiten

Hofbesichtigungen für Gruppen und Schulklassen mit Käserei nach Voranmeldung. Körbecker Kiste mit regionalen Produkten. Eigene Produkte auf Bio-Bauern-Stände auf Wochenmärkten in Höxter (Mi. u. Sa.), Brakel (Fr.), Warburg-Altstadt (Mi.), Beverungen (Fr.). Hoffeste und Veranstaltungen.

Vorbestellungen

Fleischpakete vom Schwein und vom Rind. Besonderes Vollkornbrot vom Bio-Bäcker Präsentkörbe.

Bioland-Hof Jacobi

Mühlentor 28
34434 Borgentreich-Körbecke
Telefon (05643) 1669
hofladen-jacobi@freenet.de
www.biohof-jacobi.de

Öffnungszeiten:

Do. u. Fr. 15-18 Uhr



Edelobstbrennerei Bellersen

Rundum Natur und Kultur: Die kleine Ortschaft Bellersen im Kreis Höxter ist nicht nur bei Touristen beliebt. Sondern auch bei denjenigen, die sich intensiv mit Büchern beschäftigen. Denn Westfalens berühmte Dichterin Annette von Droste-Hülshoff setzte dem Dorf B. einst ein literarisches Denkmal: Ihre Kriminalnovelle „Die Judenbuche“, im Jahr 1842 erschienen, spielt in Bellersen und Umgebung. Das Prosawerk gilt noch heute als eine hervorragende Milieustudie aus dem „gebirgigen Westfalen“.

Die Zeiten haben sich zum Glück geändert. Und Hochgeistiges erleben Besucher heute nicht nur auf den Spuren der Droste, sondern auch mittendrin im hübschen Tourismus-Musterdorf. In direkter Nachbarschaft zu dem ehemaligen Landhotel „Mühlenkrug“ und der heutigen Musikakademie, nur wenige Meter vom Wohnmobillhafen gelegen, werden in einer kleinen Landmanufaktur aus-

gezeichnete Edelobstbrände für Feinschmecker hergestellt. Die „Edelobstbrennerei im Heimat- und Verkehrsverein Bellersen e.V. & Co.KG“, so der offizielle Name, ist inzwischen weit über die Region hinaus bekannt und punktet mit echter Qualität: Den fruchtig-aromatischen Edelobst-Apfelbrand aus Bellersen kürte die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) zum wiederholten Mal mit der Goldmedaille. Weitere Edelobst-Brände wie der Mirabellen-, Zwetschgen- und der Birnenbrand erhielten ebenfalls Auszeichnungen der DLG. Angefangen hat alles im Jahr 1999 mit einer kleinen „Abfindungsbrennerei“, die immer noch in einem alten Fachwerkhaus an der Hauptstraße untergebracht ist und für Besuchergruppen und Verköstigungen regelmäßig ihre Pforten öffnet. Und schon damals trafen die ersten hergestellten Obstbrände den Geschmack der Genießer. „Doch der Heimat- und Verkehrsverein durfte in der Abfindungsbrennerei nur 50 Liter reinen Alkohol im Jahr produzieren, das reichte nicht, um wirklich den Bedarf zu decken“, erinnert sich Brenner Josef Back-

haus. Die schlanken Flaschen mit den hübschen Etiketten waren im Nu ausverkauft. Abhilfe war also dringend vonnöten. Also wurde im Jahr 2003 mit Hilfe von EU-Fördergeldern und Sponsoren eine weitere moderne Kleinverschlussbrennerei angeschafft. Der Bau der Brennerei kostete insgesamt 130.000 Euro. Eine Investition, die sich für die Zukunft lohnte. Denn die Bellerser Feindestillerie hat nun in den vergangenen Jahren den richtigen Aufwind bekommen. Durch Mund-zu-Mund-Propaganda finden viele Einheimische, aber auch Urlauber, Radfahrer und Wanderer den Weg ins Tourismus-Musterdorf, um ein Stück lebendige Gemeinschaft und rustikales Vergnügen zu erleben.

Die mittlerweile sechs Brenner in der Landmanufaktur sind allesamt Dorfbewohner und bilden ein eingespieltes Team, das sich ehrenamtlich engagiert. Bei ihrer „geistigen Arbeit“ setzen die Bellerser, inzwischen praktisch ganz versiert, auf Mutter Natur. Das frische, reife Obst, ob Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Mirabellen oder Quitten, ist unbehandelt und stammt hauptsächlich von Streuobstwiesen in Bellersen und in der näheren Umgebung. Die Brenner haben gut zu tun: Jahresmengen von 1500 bis 2600 Litern sind keine Seltenheit.

Wenn der Erntetag im Herbst eingeläutet wird, helfen viele Dorfbewohner und Kinder auf den Streuobstwiesen mit, das Obst zu pflücken und aufzusammeln. Die frische Ware wird sofort weiter verarbeitet. Auch Privatleute und Vereine aus der Region, selbst aus der niedersächsischen Gemeinde Neuenkirchen in der Lüneburger Heide und Freunde aus dem Harz, lassen von ihren Wiesen Obst in der Bellerser Destillerie zu leckeren Spirituosen – auf Wunsch mit eigenem Etikett – „veredeln“. Und wer während seines Aufenthaltes im Kreis Hötter schon mal probieren möchte: Zahlreiche Gaststätten und Restaurants in der Region haben die Obstbrände aus Bellersen im Ausschank. Ergänzt wird die fruchtige Palette aus der Landmanufaktur mit einem Magenbitter („Magengold“) und einem Apfellikör. Einfach außergewöhnliche Geschenkideen aus dem genussreichen Kulturland für die Daheimgebliebenen.



Angebot direkt von der Landmanufaktur

Obstbrände aus Äpfeln, Zwetschgen, Birnen, Mirabellen, Quitten und Kirschen, Apfellikör und Magenbitter (solange verfügbar).

Besonderheiten

Führungen, Besichtigungen auf Wunsch mit Verköstigungen für Gruppen, Privatpersonen auf Anfrage. Auf jeden Fall immer anmelden.

Vorbestellungen

Präsentkisten oder Präsenttüten mit entsprechender Auswahl an Obstbränden und bauchigen, kleinen Gläsern telefonisch absprechen.

Edelobstbrennerei im Heimat- und Verkehrsverein Bellersen

Steinrieke 14
33034 Brakel-Bellersen
Telefon (0 52 76) 98 487-10 (Büro)
h.hasenbein@hasenbein.de (Geschäftsführer)
www.edelobstbrennerei-bellersen.de oder
www.feindestillerie-bellersen.de (mit Bezugsquellen).

Öffnungszeiten der Feindestillerie:

nach Absprache.



Imkerei Hensel

Durch den Hohlen Graben geht es in der 700-Seelen-Ortschaft Bellersen bergauf. Immer weiter hoch führt die schmale Straße. Oben angekommen, lässt es sich richtig durchatmen. Allein der weite Blick über Felder und Kuppen des Masterholzes auf der einen Seite und des Abbenburger Forstes auf der anderen Seite ist grandios. Inmitten dieses beeindruckenden Panoramas liegt der schicke Hof von Oswald und Ulrike Hensel. In der zweiten Generation dreht sich dort im prämierten Tourismus-Musterdorf Bellersen alles um fleißige Bienen. Und die dritte Generation steht mit Sohn Lukas schon bereit.

Die Imkerei Hensel gilt als eine der wenigen Berufs-Imkereien in Deutschland, die in schönster Natur des Oberwälder Landes feine und natürliche Honigsorten herstellen. Fünf ausgebildete Imker und weitere Auszubildende kümmern sich mit Leib und Seele um das wohlschmeck-

ende Naturprodukt. „Immer mehr Menschen lassen sich von natürlichen Lebensmitteln überzeugen und wollen den bewussten Geschmack aus unserer Gegend genießen“, weiß Chefin Ulrike Lahmann-Hensel, die gelernte Tierwirtin mit Schwerpunkt Bienenhaltung.

Viele Touristen, Wanderer und Radfahrer, die vor allem im Sommer den Weg zum Hof Hensel finden, sind „Wiederholungstäter“ und zeigen sich begeistert von der Naturverbundenheit und der Vielfalt der Produkte. Der Bioland-Betrieb hat einen eigenen kleinen Hofladen und verkauft die süßen Spezialitäten auch regelmäßig auf den Wochenmärkten in Brakel, Paderborn und Hameln. „Der Kontakt zu den Kunden ist sehr wichtig, denn dann weiß ich genau, was gefragt und gewünscht ist.“

Qualität und Abwechslung des aromatischen Honigs garantieren die Buckfast-Bienen, benannt nach dem englischen Kloster Buckfast. Sie gelten als sehr vital, fleißig, leistungsstark, robust und wenig krankheitsanfällig.

Seit vielen Jahren haben sich die Hensels für diese kombinierte Zuchtrasse entschieden. Und das mit Erfolg. „Nur mit diesen Spitzenvölkern können wir die Reinheit und Güteklasse unseres Honigs garantieren“, haben Ulrike und Oswald Hensel die Erfahrung gemacht.

Wenn die Bienen im Kreis Höxter nicht mehr genügend Pollen und Nektar finden – weil unter anderem Böschungen und Gräben frühzeitig vor der Blütezeit gemäht werden – fahren Hensels Bienen kurzerhand in die Sommerfrische, in den Schwarzwald, in den Pfälzer Wald oder nach Mecklenburg-Vorpommern an die Müritz. In diesen blühenden Landschaften ist der Tisch für die Insekten reich gedeckt.

Und aus diesem Grund hat die Imkerei mit ihren 35 Millionen fleißigen Bienen mehr als zwölf Sorten Honig im Angebot. Wer Honig liebt, hat bei Hensels wahrlich die Qual der Wahl: Von Akazienhonig über Löwenzahnhonig bis hin zu Raps- und Tannenhonig reicht das breitgefächerte Sortiment. Dazu kommen noch weitere Erzeugnisse von den Bienen wie Wachs, Wabenhonig, Met (Honigwein) und Propolis (Bienenharz, Bienenleim als natürliches Heilmittel gegen Infektionen und zur Abwehrstärkung), Kornblumen-Honiglikör sowie Fruchtaufstrich von Erdbeeren und Himbeeren.

Und die eigenen Streuobstwiesen liefern zusätzlich noch Gesundes: Von August bis Mai bietet Familie Hensel Äpfel aus naturnahem Anbau an. Wer ganz mutig ist und keine Angst hat, kann sich die Arbeit der fleißigen Bienen bei einer Führung – Termin unbedingt absprechen - genauer ansehen und natürlich den Honig ganz frisch probieren.



Angebot direkt vom Hof:

Mehr als zwölf Honigsorten von eigenen Bienen in 250 Gramm- und 500-Gramm-Gläsern, Met, Bienenwachs, Kerzen, Waben, Propolis, Honigbonbons, Kosmetika, Kornblumen-Honiglikör in 0,25 l. und 0,4l-Flaschen, Himbeer- und Erdbeer-Fruchtaufstrich, Blütenpollen. Geschenkidee für Einsteiger: Honig-Sortiment mit fünfmal 125 Gramm verschiedene Sorten Honig.

Besonderheiten

Führungen und Betriebsbesichtigungen für Gruppen nach Absprache. Verkauf auf Wochenmärkten in Brakel (Fr.), Paderborn (Sa.) und Hameln (Mi.).

Vorbestellungen

Präsentkisten oder Präsenttüten mit entsprechender Auswahl an Obstbränden und bauchigen, kleinen Gläsern telefonisch absprechen.

Imkerei Hensel

Im Hohlen Graben 12
33034 Brakel-Bellersen,
Telefon (05276)8792.
info@imkerei-hensel.de
www.imkerei-hensel.de

Öffnungszeiten der Imkerei:

Mo. u. Di 8-10 Uhr, Sa. 15.30-17 Uhr.

Honig Goldener Saft, heiß geliebt

Honig hat einen exzellenten Ruf, ist er doch ein reines, unbehandeltes Naturprodukt. Dem Honig, so zeigt schon ein Blick in die griechische Mythologie, sollen die Götter angeblich ihre Unsterblichkeit verdanken. Bereits in der Antike schätzten Menschen die fiebersenkende Wirkung von Honig und verwendeten ihn bei der Wundheilung.

Honig ist in Deutschland überaus beliebt. Statistisch gesehen, verzehrt jeder von uns etwas mehr als ein Kilo Honig im Jahr. Nirgendwo in der Welt wird mehr Honig gegessen. Vielen gilt der goldene Saft heute als „Alleskönner“ - als natürlicher Energiespender, der gegen Erkältungskrankheiten wirkt und die Abwehrkräfte unterstützt.

Jeder weiß es: Milch mit Honig oder Tee mit Honig wird als bewährtes Hausmittel gegen Halsschmerzen und Husten eingesetzt. Wie mehrere Studien besagen, verhindert Honig auf jeden Fall bakterielles Wachstum. Außerdem besitzt Honig eine Vielzahl von Inhaltsstoffen wie Kalzium, Eisen, Magnesium oder Natrium, mit denen sich der Körper besser gegen Krankheiten wappnen kann.

Doch: Wie gesund Honig tatsächlich ist, darüber lässt sich trefflich streiten. Denn Honig besteht zu einem Viertel aus Frucht- und Traubenzucker sowie aus einem Fünftel aus Wasser. Drei bis vier Prozent machen Aminosäuren, Eiweiße, Enzyme und andere wertvollen Stoffe aus. Da ist die Frage, ob Honig tatsächlich eine echte vorbeugende Wunderwaffe gegen Krankheiten ist.

Denn Honig müsste, um der Gesundheit nachhaltig zu dienen, schon in großen Mengen verzehrt werden – bei dem hohen Zuckergehalt wahrlich nicht zu empfehlen! Übrigens: Für den, der abnehmen will, ist Honig keine bessere Alternative zu Zucker.

Imker oder Bienenzüchter, die früher als echte Fachleute galten, spielen heute auch im ländlichen Bereich eine untergeordnete Rolle. Denn unter den rund 130.000 Imkern, die dem Deutschen Imkerbund angeschlossen sind, sind die wenigsten - lediglich 500 - Berufsimker. Die anderen betreiben als interessierte Freizeit- oder Nebenerwerbssimker ein beliebtes Hobby mit den summenden Tierchen. Und nur 320 Imkereien arbeiten rein biologisch-dynamisch. Und so können die Imker die hohe Nachfrage nach Honig nicht decken. Knapp 88.000 Tonnen Honig wurden in den Jahren

2016/2017 nach Deutschland importiert. Laut Statistischem Bundesamt stammt der Honig in Deutschland inzwischen aus mehr als 70 Ländern. Dementsprechend sind die Qualitätsunterschiede gewaltig. Wer die Möglichkeit hat, kauft am besten beim regionalen Imker in der unmittelbaren Umgebung und lässt sich von ihm über seine Bienenzucht und den sortenrein produzierten Honig informieren. Über fehlende Qualität muss man sich in der Region keine Sorgen machen.

Ob wundersames Heilmittel oder nicht, Bienenhonig gilt nach wie vor als wertvolles Lebensmittel, das in seiner Zusammensetzung mit über 200 Inhaltsstoffe einzigartig ist. In der alltäglichen Küche lässt sich Honig nicht nur zum Süßen, sondern auch beim Kochen, Braten, Backen und zum Marinieren hervorragend nutzen. Süß, mild, herzhaft, würzig, frisch und minzig – Honig gibt es in vielen Geschmacksrichtungen und farblich von weiß bis dunkelbraun und von zähflüssig bis richtig fest. Die beliebtesten Sorten in Deutschland sind vor allem Raps-, Akazien-, Lindenblüten-, Tannen- oder Fichtenhonig.





Wildhäuser Hof

Der steile Weg wird umsäumt von üppig blühenden Sonnenblumen. Oben auf einer Bergkuppe im Modexer Forst, wo der Wind immer ein wenig stärker tost als im Tal von Brakel, hat Anna Sophie Meyer-Fehring ihre Lebensaufgabe gefunden. Mit ihrem Mann Michael Meyer – ebenfalls Landwirt in Brakel - leitet die junge Frau den Wildhäuser Hof. Vor sieben Jahren hat Anna Sophie Meyer-Fehring nach einigen Überlegungen den einstigen Hof ihrer Großeltern mit insgesamt 73 Hektar Ackerland übernommen und saniert. „Früher war ich oft als Kind auf dem Hof, habe dort gespielt und auch geholfen, mir ist also alles bestens vertraut“, so die junge Frau. Und wer sich umsieht auf dem Hof, sieht es sofort: Es steckt viel Arbeit in dem Betrieb, und es muss und wird kontinuierlich weitergearbeitet. „Am Anfang gab es nicht einmal Strom“, erinnert sich Anna Sophie Meyer-Fehring. Die Frage war damals, wie kann man als Landwirtin in Brakel den Lebensunterhalt sichern? Die Wahl fiel auf gute Bio-

Produkte. Nun stellt der Brakeler Familienbetrieb nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes Bio-Waren von Huhn, Schwein und Früchten her. Beliebt und begehrt sind vor allem ihre schmackhaften Bio-Eier, die weit über die Grenzen der Nethestadt hinaus ihre Abnehmer finden.

Mit jedem neuen Lebensmittelskandal stieg die Nachfrage nach Bio-Eiern, weiß die Landwirtin „Der Absatz hat sich in den vergangenen Jahren verdreifacht“, freut sich die Anna Sophie Meyer-Fehring. Bei Festtagen wie Ostern verlassen schon einmal 1000 Eier am Tag den Hof. Deshalb entschied sich die Landwirtin, groß zu investieren. Neues Herzstück des Wildhäuser Hofes bildet seit 2017 der neue hochmoderne, professionelle und offene Legehennen-Stall, in dem zwei Herden mit je rund 3000 Hühner der Rasse Lohmann-Brown Plus übernachten, fressen können, Eier legen und genügend Auslauf haben. Jeden Morgen um 10 Uhr gehen automatisch die Klappen der beiden Stallgebäude hoch, und die Hühner können sich tagsüber

auf der 3,6 Hektar großen Wiese draußen „vergnügen“. Wem das Wetter allerdings zu schlecht ist, kann im Wintergarten bleiben. Auf dem großen Auslauf-Gelände schützen Rundbleche die Hühner vor Greifvögel. Gefüttert wird mit hauseigenem Bio-Getreide.

In einem kleinen Häuschen gegenüber dem Haupthaus ist der Hofladen untergebracht. Das Sortiment hat sich nach und nach entwickelt und wird ständig erweitert. Bis jetzt gibt es keine Öffnungszeiten. Die Kunden kommen den ganzen Tag, schließen kurzerhand die Tür des Ladens auf. Diese können zwischen Bio-Eier verschiedener Größen und feinste Bio-Fleisch- und Wurstspezialitäten wählen und legen das Geld in eine Kassette. Großer Vorteil der Selbstbedienung: Die Kunden brauchen sich an keine Geschäftszeiten halten, können auch spätabends oder am Wochenende zum Wildhäuser Hof kommen. „Was auch oft der Fall ist, wenn man Eier beim Einkaufen vergessen hat“, sagt Anna Sophie Meyer-Fehring.

Das Fleisch von den eigenen Schweinen – diese besitzen übrigens einen hohen Duroc-Anteil - wird von der Bioland-Fleischerei Schäfers in Lichtenau-Asseln verarbeitet. „Die Familie Schäfers hat einen hohen Anspruch und die Arbeit finde ich sehr überzeugend, die Wurstwaren sind exzellent“, so Anna Sophie Meyer-Fehring. Leberwurst, Sülze und gekochtes Mett sind auf dem Wildhäuser Hof im Glas vorrätig, Fleisch- und Mettwurst gibt es im Darm. Wer möchte, kann auch Biohähnchen, Biosuppenhühner und Bioschweinefleisch bestellen. „Besonders gefragt sind zu der Grillzeit natürlich Bratwürstchen“, sagt Michael Meyer. Außerdem im Angebot des Hofladens sind leckerer Eierlikör und Biokartoffeln. Die Kunden greifen auch gern zu Fruchtsäften von Streuobstwiesen und zu verschiedenen Fruchtaufstrichen, die zwar nicht nach Bio-Richtlinien hergestellt sind, sich aber trotzdem durch hohe Qualität und bestem Geschmack auszeichnen. Unbedingt probieren!



Angebote direkt vom Hof:

Bio-Eier, Fleisch- und Wurstwaren vom Bio-Schwein, Bio-Geflügel (Suppenhühner), Hähnchen (saisonal), Eierlikör, verschiedene Fruchtaufstriche.

Weitere Produkte

Bio-Kartoffeln, Fruchtsäfte, Brottrunk.

Besonderheiten

Selbstbedienung auf Vertrauensbasis, täglich 24 Stunden geöffnet. Betriebsbesichtigungen für Vereine und Gruppe nach Absprache.

Vorbestellungen

Eier bei besonderen Anlässen (zum Beispiel Ostern und bei Feiern), spezielle Wünsche bei Fleisch- und Wurstwaren (zum Beispiel Braten zu Weihnachten).

Biolandhof Wildhäuser Hof

Modexen 34
33034 Brakel
Telefon-Mobil (01 76) 56 18 68 70
kontakt@wildhaeuserhof.de
www.wildhaeuserhof.de

Öffnungszeiten

24 Stunden geöffnet



Biohof Meiwes

Das Auge kann sich gar nicht satt sehen. Überall die frischen Farben. Im Hofladen des Bioland-Betrieb Meiwes schlagen die Herzen von Freunden grüner Vielfalt höher. Ob Bohnen, Erdbeeren, Fenchel, Kartoffeln, Kohl, Kohlrabi, Pastinaken, Rucola, Radieschen, Spinat, verschiedene Salate, Zucchini, Zwiebeln – diese Liste ließe sich mühelos fortsetzen. Denn mehr als 40 Gemüsesorten werden direkt an den Hängen des nahen Teutoburger Waldes im Jahresverlauf angebaut, gepflegt, geerntet und direkt vermarktet.

Insgesamt 40 Hektar in der Umgebung werden bewirtschaftet, seit 2006 existiert der sehenswerte Hofladen. „Bio und aus der Region, das ist uns und unseren Kunden sehr wichtig“, sagt Martin Meiwes, der den Betrieb 1998 gegründet hat. „Wer bei uns einkauft, sucht den direkten Kontakt zum Erzeuger und will genau wissen, wo die Produkte tatsächlich herkommen“, so Meiwes.

Mit seinem Team, dazu gehören mehr als 40 feste Mitarbeiter, betreibt er neben dem Hofladen noch den Lieferservice mit der Meiwes-Bio-Kiste, bestückt vier Wochenmärkte in der Region beliefert auch den Naturkostgroßhandel mit Gemüse. Private Kunden kommen in erster Linie aus dem Kreis Lippe und dem Kulturland Kreis Höxter. Sie finden den Weg direkt in den Hofladen, besuchen die Stände auf den umliegenden Wochenmärkten oder lassen sich die Bio-Kiste mit frischem Obst, Gemüse und Inhalt aus dem großen Naturkostvollsortiment liefern.

Neben Gemüse hat sich der Detmolder Betrieb auf Kräuter spezialisiert. Verschiedene Sorten vom Bohnenkraut über Salbei bis zum Thymian bereichern das Sortiment. Seit vielen Jahren leben auch Hühner in zwei mobilen Hühnerställen auf dem Hof und legen die heiß begehrten, weil unvergleichlich leckeren Eier. Die Legehennen haben den ganzen Tag Auslauf auf den saftigen Klee-Wiesen. Genug Platz zum Laufen, Picken, Scharren oder für Staubbäder.

Detmold-Heiligenkirchen

Mit von der Partie sind auch die stolzen Hähne, die gut und recht wehrhaft auf ihre aktiven „Damen“ aufpassen. Direkt auf dem Hof befindet sich auch ein 7000 Quadratmeter großes Lavendelfeld, an dem man zur Blütezeit Juni-Juli gemütlich verweilen kann. Am duftenden Blütenmeer wird ein leckerer Hof-Cappuccino garantiert zum Genuss.

Der großzügig gestaltete Hofladen wirkt selbst wie ein großer Naturkostladen, der neben den eigenen Produkten auch eine Vielzahl an Bio-Erzeugnissen aus der Region bereithält. Ob Brot, Brötchen, Fleisch und Wurst von Schwein, Rind, Lamm, Geflügel, sowie Molkereiprodukte (Milch, Joghurt, Quark) oder die braunen Bio-Eier, Einkaufen wird in Heiligenkirchen zum echten Vergnügen. Neben Säften, Wein, Marmeladen, Essig und Ölen sind auch Kindernahrung und Natur-Kosmetika zu finden. Käsefreunde kommen an der gut sortierten Theke auf ihre Kosten: Mehr als 70 Sorten Käse befinden sich im Angebot, darunter nicht nur Hartkäse von Demeter oder Bioland, sondern auch ausgefallene Schafs- und Ziegenkäsespezialitäten von anderen regionalen Käsereien.

Und wer es ganz bequem haben möchte, der kann aus dem gesamten Sortiment wählen und sich seine Favoriten als Bio-Kiste im Online-Shop individuell zusammenstellen. Oder auch aus den verschiedenen Zusammenstellungen ein abwechslungsreiches Gemüse- und Obst-Abo mit passenden Rezepten wählen.

Im Sommer wird das Angebot durch eine riesige Blumenwiese mit verschiedensten Schnittblumen erweitert, hier können Sie eine täglich frisch geschnittene Blumenpracht genießen. Wenn es Ihre Zeit erlaubt, fahren Sie nach Heiligenkirchen und lassen sich von der Vielfalt und Frische aus der Region überzeugen. Wertvolle Ernährungstipps und leckere Rezepte gibt es vom Meiwes-Team gratis.



Angebote direkt vom Hof

Mehr als 40 Gemüsesorten, Kartoffeln und Erdbeeren, zehn verschiedene Sorten von frischen Kräutern, Bio-Eier, Schnittblumen.

Weitere Produkte

Vollsortiment eines Naturkostladens von Fleisch, Wurst, Schinken (Schäfers Biolandfleischerei Lichtenau), Brot, Brötchen und Gebäck (u. a. von Bio- & Vollkornbäckerei Meffert), Reiche Auswahl an Käse, Nudeln, Müsli, Getreide, Babynahrung bis hin zu Wein und Wasch- und Reinigungsmitteln.

Besonderheiten

Lieferservice mit Online-Shop, Bio- oder Schnupperkiste können auch telefonisch oder per Email bestellt werden. Stände auf den Wochenmärkten: Dienstag, Donnerstag und Samstag in Detmold, Freitag in Lage und Bad Driburg, Samstag auf dem Biomarkt in Wewer bei Paderborn.

Biohof Meiwes

Platzkampweg 1
32760 Detmold-Heiligenkirchen
Telefon (052 31) 94 88 28-0
Telefon Hofladen (052 31) 94 88 28-3
info@biohof-meiwes.de
lieferdienst@biohof-meiwes.de
www.biohof-meiwes.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 9-18 Uhr, Samstag 8-14 Uhr



Hofladen „Lohmannshof“

In einem ehemaligen Schweinestall des Lohmannshofes, am Ortsrand von Detmold-Hiddesen gelegen, locken unzählige Vitamine. Selbst angebautes Obst und Gemüse, erzeugt nach Bioland-Richtlinien, sowie Fruchtsäfte aus der eigenen Mosterei bilden den appetitlichen Mittelpunkt im Hofladen des „Lohmannshofes“ der Lebenshilfe Detmold. Das mit großen Fenstern ausgestattete, lichtdurchflutete und dekorativ eingerichtete Geschäft, das im Jahre 2008 in Detmold-Hiddesen eingeweiht wurde, bietet ein umfangreiches und vielseitiges Sortiment an Bio-Produkten an. Mit ökologischem Anbau hat die Lebenshilfe Detmold lange Erfahrung, denn seit 1968 produziert die anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderungen nach biologischen Grundsätzen. Seit 1994 ist die Lebenshilfe Detmold als Bioland-Betrieb zertifiziert. In früheren Jahrzehnten diente das rund 4000 Quadratmeter große Gelände des Lohmannshofes mit den weiten Obstbaum-

flächen als Bauernhof. Heute nutzt die Lebenshilfe Detmold den zwischen Naturwald und Obstwiesen angesiedelten Komplex mit Werk- und Wohnstätten. 85 Menschen mit geistigen und psychischen Behinderungen haben dort ein neues Zuhause und eine Arbeitsstelle gefunden. Die Zweigwerkstatt des „Grünen Bereichs“ ist im Lohmannshof untergebracht. Sie besteht aus der Mosterei (Fruchtsaftverarbeitung, Gewürzsoßenabfüllung und Marmeladenküche), dem ökologischen Obstbau, dem ökologischen Gemüse-, Zierpflanzen und Kartoffelanbau und aus dem Herzstück der Direktvermarktung der Bio-Produkte, dem gut sortierten Hofladen. „Was früher mit einem Saftladen, so auch der Name des Hofladens auf dem Gut Johanettental, begann, hat sich hier in Hiddesen zu einem professionellen und zeitgemäßen Geschäft mit einem breitgefächerten Sortiment entwickelt“, macht Wolfram Spinn, Zweigwerkstattleiter, deutlich. Vor allem ältere Stammkunden und junge Familie aus dem Detmolder Ortsteil Hiddesen und näheren Umgebung kaufen gern

im Hofladen ein. Und tatsächlich: Dort kann man sich auf 85 Quadratmetern mit allem versorgen, was gesund, frisch und lecker ist. Der Laden, in dem zur Zeit sechs Menschen mit Behinderungen mitarbeiten, punktet mit einer Riesenauswahl an Tafeläpfeln, allein im Sommer werden 26 verschiedene Sorten angebaut. Auch beim Beerenobst kommen anspruchsvolle Kunden auf ihre Kosten: Ob Erdbeeren, Stachelbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren oder Himbeeren, das Angebot ist reichhaltig. Dazu kommen Süßkirschen, Zwetschen, Quitten, Rhabarber und Sanddorn, der – meist nur bekannt von der See oder aus Brandenburg - auf stacheligen Büschen auf einem besonders flachgründigen, steinigen Boden wächst. Insgesamt gedeiht das vitaminreiche Obst auf einer Fläche von 22 Hektar, inklusive der Fläche auf dem Gut Johanettenthal.

Auch das Gemüse, welches im Freiland (sieben Hektar) wie auch in Foliengewächshäusern angebaut wird, kann sich sehen und schmecken lassen. Von Salaten über Grünkohl und Fenchel bis hin zu Kartoffeln und Roter Beete ist alles dabei, was die jeweilige Saison hergibt. Die Eier stammen aus dem eigenen Hühnermobil, in dem 225 gefiederte Tiere leben. Die hauseigene Gärtnerei bietet auch ein kleines Angebot an Beet-, Balkonpflanzen und Stauden. In der Weihnachtszeit werden auch Gestecke für den Advent hergestellt. Was nicht selbst im Lohmannshof angebaut wird und dort nicht direkt erzeugt wird, kommt größtenteils aus benachbarten Lebenshilfe-Werkstätten. So beispielsweise die abwechslungsreichen Back- und Brotwaren aus kontrollierten biologischem Getreideanbau, welche täglich frisch aus der Werkstatt Höxter-Ottbergen nach Detmold geliefert werden. Weiteres Gemüse stammt aus der Werkstatt in Gütersloh, und die Körnerkissen werden in der Werkstatt Begatal der Lebenshilfe Lemgo hergestellt. Fleisch, Wurst und Geflügel, teilweise Tiefkühlware, liefert Josef Schäfers vom Heggehof in Lichtenau-Asseln. „Eine gute Qualität aus ökologischer Erzeugung, die uns und unsere Kunden bereits seit 1997 vollkommen überzeugt“, betont Wolfram Spinn.

Absolut empfehlenswert sind die aromatischen Fruchtsäfte (es gibt 18 verschiedene!), Fruchtaufstriche und Marmeladen, die in zahlreichen Variationen das Hofladen-Angebot auf dem Lohmannshof bereichern. Besonders schmackhaft sind Erdbeer-Sanddorn und Apfel-Sanddorn. Unbedingt probieren!

Angebot direkt vom Hof:

selbst angebautes Obst und Gemüse (Bioland) von Äpfel (Sommer-, Herbst- und Winteräpfel) bis Quitten, von Salaten, frischen Kräutern und Kohl bis hin zu Tomaten und Zucchini und Zuckermais, Beet- und Balkonpflanzen sowie Stauden aus eigener Gärtnerei, Adventsgestecke, Tee- und Gewürzkräuter, Fruchtsäfte (18 verschiedene), große Auswahl an Marmeladen und anderen Aufstrichen.

Weitere Produkte

ergänzendes Sortiment benachbarter Werkstätten, tägliche frische Brot- und Backwaren, frische Brötchen, Milchprodukte, Fleisch und Wurst aus regionaler, ökologischer Erzeugung, Obst und Gemüse aus anderen Demeter- und Bioland-Betrieben, Vollsortiment an Bioprodukten, außer Waschmittel und Kosmetika.

Besonderheiten

Lieferservice für Kunden in der Umgebung im Aufbau. Betriebs- und Hofführungen für Schulen, Grundschulen und Kindergärten oder für andere interessierte Gruppen nach Absprache. Adventsausstellung am Sonntag vor dem 1. Advent, verkaufsoffen.

Vorbestellungen

Präsentkörbe, Fleisch zu besonderen Anlässen wie St. Martin, Weihnachten, Ostern. Telefonische Vorbestellung der Waren.

Lohmannshof

Erbhofstraße 30
32760 Detmold
Telefon (052 31) 98 51 61
hofladen@lebenshilfe-detmold.de
www.lebenshilfe-detmold.de. Link: Hofladen.

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 9-13 Uhr, 15-18 Uhr, Sa. 9-13 Uhr.



Hofladen am Berggarten

Auf der Weide ertönt abenteuerliches Grunzen. Dann kommen sie aus ihrem Unterschlupf allmählich, aber nach und nach richtig in Fahrt. Beim Laufen wackeln die schwarzen Schlappohren, die lebhaften Augen strahlen, neugierig schnuppert die schwarze Nase in den Wind. Diese Tiere fallen sofort ins Auge. Denn das Markenzeichen der Schwäbisch-Hällischen Landschweine sind der schwarze Kopf und das schwarze Hinterteil. „Mohrenköpfe“ werden sie deshalb auch liebevoll in der Region um Schwäbisch-Hall genannt.

Aber auch im Lippischen hat sich eine Bauernfamilie dieser ältesten Schweinerasse Deutschlands angenommen. Seit fünf Generationen züchten die Petigs (seit 1523 in Bega zu Hause) mit Leidenschaft und Herzblut durchgängig Schwäbisch-Hällische Landschweine, die auf der Weide am Berggarten und in Auslaufhaltung auf Stroh gehalten werden.

In den 1960er bis 1980er Jahren galt diese Schweinerasse als ausgestorben, aber einige Züchter, so auch die Petigs, haben ihren Tieren die Treue gehalten. 25 Zuchtsauen sorgen in der Region für den Nachwuchs, und die Petigs sind der einzige Herdbuchbetrieb nördlich der Mainlinie, der die meist in Baden-Württemberg verbreiteten Schweine züchtet. Oben am Hang des Berggartens hat Familie Petig einen kleinen Unterstellplatz für Besucher geschaffen, an dem man die Schweine direkt beobachten und sich anhand von großen Schautafeln über ihre Geschichte und Zucht informieren kann.

Was macht die Schweine so besonders für den Verbraucher? „Das Fleisch ist ein echtes Geschmackserlebnis“, betont Matthias Petig, der zusammen mit seinen Eltern den urigen Hofladen in der Ortschaft eingerichtet hat. Zwar entsprechen die schwarz-weißen Schweine nicht den Anforderungen für die Vermarktung in der konventionellen Fleischwirtschaft, aber sie punkten durch andere

außergewöhnliche Eigenschaften, die vor allem Fleischliebhaber und die Gastronomie immer wieder begeistern.

Denn das schmackhafte Fleisch besitzt eine besondere Qualität: Es ist marmoriert, fest, zart und saftig, eignet sich für Braten, Grillen oder auch für das Brutzeln in der Pfanne. Und es gibt keinen Bratverlust. Auch die Wurst- und Schinkenspezialitäten haben ein ganz besonderes Aroma, das viele Stammkunden von Matthias Petig schätzen. „Die meisten Kunden kommen direkt aus Bega und den umliegenden Ortschaften, und sie kommen regelmäßig“, freut sich der gelernte Landwirt, der seine Doktorarbeit in Agrarwissenschaften über Schwäbisch-Hällische Schweine geschrieben hat. Die Weideschweine werden ganz artgerecht gehalten, sie sind von Ende April bis November draußen, haben viel Bewegung und können in Ruhe aufwachsen. Stress durch lange Transportwege zur Schlachtung wird vermieden, denn lippische Hauschlachter, die direkt in der Nähe des Hofes liegen, kümmern sich um die weitere Verarbeitung des Fleisches.

Der gemütliche Hofladen Am Berggarten, untergebracht in einer ehemaligen Leibzucht (Altenteil) aus dem Jahr 1799, erstrahlt in bäuerlichem Ambiente. Familie Petig hat das 50 Quadratmeter große Geschäft neben moderner Theken- und Kühltechnik mit hübschen, historischen Bauernmöbeln und einem alten Herd ausgestattet. Einladend regt der Laden zum Stöbern an. Neben den vielfältigen Wurst- und Fleischspezialitäten vom Weideschwein bieten die Petigs ebenfalls ein reiches Sortiment an handwerklich verarbeiteten Lebensmitteln aus der Region um Weser und Teutoburger Wald an, die direkt vom Erzeuger stammen. Und es lässt sich die ein oder andere Geschenkidee aus dem reizvollen Lipperland erstehen.



Angebot direkt vom Hof:

Wurst, Schinken und Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, verschiedene Wurstsorten in Dosen oder im Darm. Neben Frischfleisch auch eingefrorenes Fleisch, Würstchen, Krakauer.

Weitere Produkte

Handwerklich hergestellte Qualitätserzeugnisse direkt aus der Region wie Ketchup, Fruchtaufstrich, Honig, Freilandeier. Aus der Lippe-Stube: Bücher, Postkarten, Geschenkartikel, Bilder von Ulrich Tasche und die bekannten Lippe-Krimis von Wolfram Tewes und Jürgen Reitemeier.

Besonderheiten

Besichtigung der Weideschweine ist im Sommerhalbjahr möglich. Die Strohhaltung der Schweine im Winter kann nach telefonischer Rücksprache ebenfalls angeschaut werden. Führungen über den Petig-Hof für Schulklassen und Kindergärten, die sich über Landwirtschaft und die Region Lippe informieren wollen.

Vorbestellung

Es wird regelmäßig geschlachtet, aber bestimmte Fleischstücke, wie zum Beispiel Filet, sollte man besser vorbestellen. Auch ein halbes oder ein ganzes Schwein für die Truhe kann bestellt werden.

Hofladen Am Berggarten

Sibbentruper Straße 12
32694 Dörentrup-Bega
Telefon (0 52 63) 23 96 oder
Matthias Petig Mobil (01 57) 36 80 22 47
matthias.petig@gmx.de
www.hofladen-bega.de

Öffnungszeiten

Freitag von 15-18 Uhr, Samstag von 10-13.30 Uhr.



Biolandhof Flötotto

Tiere, wohin, das Auge schaut. Ziegen, Schafe, Schweine, Kühe, Pferde und zwei aufmerksame Border-Collies. Mitten in der Natur grasen die Tiere auf großen Weiden oder entspannen sich in offenen Ställen rund um das stattliche Gehöft im Extertal. 70 Mutterschafe, 50 Milchziegen, zehn Milchkühe, drei Sauen und eine kleine Herde von Appaloosa-Pferden gehören zur Familie Flötotto. Die Tiere und ihr Nachwuchs haben genügend Platz, um sich artgerecht zu entfalten. Lämmer, Zicklein, Kälber und Ferkel können auf 50 Hektar Weideflächen ganz natürlich aufwachsen. Das großzügige Gelände mit dem alten Baumbestand und dem schönen Garten ist allein schon ein Besuch in dem Höhenort Meierberg im Extertal wert.

Dort haben sich seit mehr als 30 Jahren Andrea und Andreas Flötotto den Richtlinien von Bioland verschrieben und führen ihren Betrieb streng nach ökologischen Produktionsregeln.

„Das Bodenständige mit der Natur und in der Natur hat uns gereizt. Wir wollten in unserem Leben etwas Sinngebendes machen“, erinnert sich Andrea Flötotto an die Anfänge ihrer Idee. Der große Hofladen ist in der Deele des historischen Bauernhauses eingerichtet und regt zum Schauen und Stöbern an. Dorthin kommen meist nur Stammkunden aus dem Extertal oder auch Touristen, die im Lipperland Urlaub machen. Davon könnten Flötottos nicht existieren, denn zu abgelegen und zu versteckt liegt der Hof in der kleinen Ortschaft Meierberg, die nur mit dem Auto über Serpentinaen erreichbar ist.

Doch die Familie vermarktet ihre Waren auf den großen Wochenmärkten in Detmold und Bielefeld. Und so kommen die Kunden aus ganz Ostwestfalen-Lippe, und wer es freitags nicht zum Hofladen schafft, hat eben in Detmold oder Bielefeld die Möglichkeit, bei Flötottos einzukaufen. „Die Leute fragen gezielt nach unseren Hofprodukten, sie schätzen die frische und selbstgemachte Ware, die aus der

Region kommt“, betont Andrea Flötotto. Auch Hoffeste und regionale Veranstaltungen lassen den Biolandhof bekannter werden.

Das Angebot an Bio-Produkten ist riesig und einfach köstlich. Besonders beeindruckt die Käseauswahl. Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch sorgt für traditionell handwerklich hergestellten Käse in leckeren Variationen: Vom handgeschöpften Quark bis über pikant gewürzte und mit Kräutern versehene Frischkäse über Weichkäse nach Feta-Art bis hin zum Meierberger Hofkäse in verschiedenen Reifegraden heißt es für die Kunden: Probieren geht über Studieren. Bio-Joghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen mit und ohne Früchte sowie Milch sind ebenfalls zu kaufen. Weitere Käsesorten wie Bergkäse, Deichkäse oder Parmesan verkaufen die Bio-Landwirte von anderen Höfen und auch aus anderen Regionen. Daneben gibt es Fleisch- und Wurstwaren von eigenen Tieren. Zart, saftig und herzhaft schmeckt beispielsweise der Nusschinken von ihren Bunten Bentheimer Schweinen. Gefragt sind auch Salami, lippische Leber- und Rotwurst. Wer es länger aufbewahren will: Auch Wurst im Glas bereichert das Angebot. Zudem punktet der Hofladen mit Waren von ausgewählten Partnern. Außerdem sind Brot, Brötchen, Weine, Essig, Öle, Konfitüren und verschiedene Trockenprodukte in den Regalen zu finden.



Angebot direkt vom Hof

Fleisch- und Wurstwaren von eigenen Tieren (Bunte Bentheimer Landschweine, Rhön-Schafe, Bentheimer Schafe, Ziegen), verschiedene Hart-, Frisch- oder Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch aus der eigenen Käserei. Milch und Joghurt, Schaffelle.

Andere Produkte

Brot, Brötchen, Gemüse von Höfen aus der Region, verschiedene Käsesorten und auch Wurst- und Aufschnittsorten von anderen Höfen oder anderen europäischen Biobauern, reichhaltiges Bio-Trockensortiment (Getreide- und Fertigprodukte sowie Gewürze).

Besonderheiten

Betriebs- und Weidebesichtigungen für Schulklassen und Gruppen, aber auch für Einzelpersonen nach vorheriger Anmeldung. Stand auf Wochenmärkten in Detmold (Dienstag, Donnerstag und Samstag) sowie Bielefeld, Siegfriedmarkt (Mittwoch), Ostmarkt (Freitag). Auch Pensionspferde werden auf dem Gehöft versorgt.

Vorbestellung

Es wird zwar regelmäßig geschlachtet, wer aber besondere Fleischstücke haben möchte, sollte lieber anrufen. Präsentkörbe auf Anfrage.

Biolandhof Flötotto

Drömscher Straße 26
2699 Extertal-Meierberg
Telefon (0 52 62) 34 52
info@biolandhof-floetotto.de
www.biolandhof-floetotto.de

Öffnungszeiten Hofladen:

Freitag von 11-18.30 Uhr.



Helle Bauer

Allein die Aussicht macht diesen Arbeitsplatz attraktiv und geradezu entspannt. Mit wunderbarem Blick auf das romantische Wesertal und das weiße Weserrenaissance-Schloss Fürstenberg kümmert sich Jasper de Wit jeden Tag um seinen beeindruckenden Obst- und Gemüsegarten. Auf dem 1,5 Hektar großen Stück Land, direkt am Nethe-Radweg und der Kloster-Garten-Route gelegen, baut der gebürtige Niederländer, welcher in Irland aufgewachsen ist, seit mehr als zwei Jahren in Godelheim Obst und unzählige Gemüsesorten an. Und zwar nicht auf konventionelle Weise, sondern umweltbewusst und nachhaltig in regenerativer Landwirtschaft – und das als erster Landwirt im Kreis Höxter.

Die regenerative Landwirtschaft ist inzwischen zwar in vielen englischsprachigen Ländern und in Skandinavien verbreitet. In Deutschland dagegen setzt sich diese Methode des

Pflanzenanbaus erst langsam durch. Ziel ist es, dass die Pflanzen ähnlich wie im Wald ganz natürlich gedeihen - ohne Kunstdünger und ohne Pestizide. Jasper De Wit, der sich in Schweden intensiv mit dieser Anbaumethode beschäftigt hat und nun nach dem Vorbild der „Ridgedale Permaculture“ arbeitet, braucht keine schweren Gerätschaften für seinen Anbau. Denn er pflügt nicht, gräbt nicht um und fräst auch nicht. „Das reduziert die Ausgaben und schont die Umwelt“, hat er die Erfahrung gemacht.

Lediglich Kompost fügt der 29-Jährige dem Boden zu. Humus soll aufgebaut werden, um das Bodenleben zu aktivieren und zu stärken. Nach diesem Ansatz lässt sich langfristig eine stabile, nährstoffreiche Bodenstruktur erhalten und eine biologische Vielfalt aufbauen. Außerdem wird der Wasserkreislauf im Boden verbessert. „Ein guter Boden liefert einfach gesunde Pflanzen“, bringt es Jasper de Wit auf einen Nenner. „Und meine Pflanzen werden auch von Schädlingen wenig angegriffen.“ Rund 30 Gemüse-

sorten – von Auberginen und Möhren über Salate bis hin zu Paprika, Kohl und Zucchini wachsen inzwischen in den Beeten im Wesertal. Dazu kommt eine Vielzahl an Obst – alte Obstbäume zäumen das idyllische Gelände. Von Äpfeln über Birnen, Kirschen und Pflaumen bis hin zu Nüssen und Beeren, ist alles dabei, was Saison und Ernte hergeben.

Jasper de Wit, der vor Jahren mit seiner Lebensgefährtin den Bauernhof Kohstall „Zur Helle“ nahe der Kirche in Godelheim übernommen hat, vermarktet seine Produkte direkt. Einerseits im Hofladen an der Hauptstraße und andererseits in speziellen Abo-Gemüse-Kisten, die einmal die Woche zu einem Abholpunkt in Höxter gefahren werden. In kürzester Zeit hat der Jungbauer, der sich eher als Quereinsteiger und Gärtner sieht, in der näheren Umgebung von Höxter Kunden für seine Produkte begeistert. „Ob Familien oder Senioren, sie alle sind von Qualität und Aroma meiner Produkte überzeugt“, freut sich Jasper de Wit, der in seinem Hofladen neben den eigenen Produkten auch Honig aus Höxter und die Bio-Öle der benachbarten Manufaktur Ölmühle Solling anbietet. Und auch Kindergärten in Höxter erhalten frisches Obst und Gemüse vom Helle Bauern aus Godelheim.

Außerdem hält Jasper de Wit im Garten 200 freilaufende Hühner, die beste Eier geben und die natürlich an die Kunden verkauft werden. Das Tierwohl steht dabei an erster Stelle: Alle zwei Tage werden die Hühner, die als Rückzugsort ein Hühnermobil haben, an eine andere Stelle im Garten umgesetzt, damit sie auf der neuen Weidefläche stets genügend frisches Grün und Insekten picken können. Zusätzlich können sich die Kunden in der Sommersaison an einer bunten Mischung von Blumen erfreuen. „Das sind natürlich auch vor allem blühende Pflanzen, die für Insekten besonders wertvoll sind“, so der 29-Jährige. Die Idee der regenerativen Landwirtschaft möchte Jasper de Wit in Zukunft in der Region weiterverbreiten. Im Hinblick auf die aktuelle Klima-Debatte sieht er hierin Möglichkeiten zur Klimaverbesserung, zu mehr Naturschutz und vor allem zu mehr Nachhaltigkeit in unserer Lebensweise. Aus diesem Grund führt er auch gern interessierte Gruppen über sein Gelände und erklärt die Vorteile seiner speziellen Anbaumethode. Ebenso sind regelmäßig stattfindende Hoffeste im Jahr beliebtes Event, um das kleine Unternehmen und die Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft bekannter zu machen.

Angebote direkt vom Hof

Frisches Gemüse, Nüsse und Kohlsorten sowie Obst und Beeren je nach Saison aus regenerativer Landwirtschaft. Eier von freilaufenden Hühnern, Blumen.

Weitere Produkte

Honig aus Höxter sowie verschiedene Bio-Öle aus der Ölmühle Solling.

Besonderheiten

Lieferservice durch Abo-Gemüse-Kisten einmal die Woche in Höxter, Betriebsbesichtigungen und Führungen (auch Kindergärten und Schulen) nach Absprache, Hoffeste (Veröffentlichung im Netz oder über facebook).

Vorbestellung

Abo-Gemüse und Eier sowie individuelle Blumensträuße am besten über Email des Hofes. Präsentkörbe zu Festtagen.

Helle Bauer

Hofladen, Karlshafener Straße 1
37671 Höxter-Godelheim
Telefon (05271)7194
jasper.dewit@hellebauer.de
www.hellebauer.de

Öffnungszeiten

Mittwoch von 9-13 Uhr und 16-18 Uhr,
Samstag von 9-13 Uhr.



Johannes Maßmann **- Landschlachtere**

Behutsam, fast lautlos setzen sie einen Huf vor den anderen. Ihr Tritt ist absolut sicher - im Gegensatz zu den Menschen, die auf dem gefrorenen und teilweise wieder aufgetauten Boden ungeschickt herum balancieren und dabei hoffen, bloß nicht den Halt zu verlieren. Der mächtige Kopf mit dem zotteligen dunkelbraunen Fell geht nach oben, die feucht-glänzende Nase schnuppert interessiert, der Blick aus lebhaften braunen Augen schweift neugierig über die Weide.

Ihr Besitzer nähert sich, in der Hand einen Eimer voll kleiner Zuckerrübenschnitzel, für die majestätischen Bisons eine echte Leckerei. Johannes Maßmann spricht liebevoll mit den mächtigen Tieren, die er seit einigen Jahren hält. Ein Hauch vom Wilden Westen weht durch die Region: Neun Bisons weiden inzwischen friedlich auf Weiden des Bielenberg-

es zwischen Höxter und den Ortschaften Brenkhausen und Lütmarsen. Was zunächst als Hobbyzucht begann, soll in Zukunft immer mehr ausgeweitet werden. Die Bisons, die bis weit ins 19. Jahrhundert in riesigen Herden von Millionen von Tieren über die Prärien Nordamerikas streiften, sind nicht nur robuste und widerstandsfähige Büffel, die kältesten Wintern trotzen. Ihr Fleisch gilt unter Kennern als echte Delikatesse. Das zarte, fettarme und aromatische Fleisch wird im Laden des Landschlachters Maßmann in Lütmarsen verkauft.

Seit mehr als 400 Jahren sind die Fleischer Maßmann in der Kirchstraße der kleinen Ortschaft ansässig. Johannes Maßmann gilt als einer der wenigen Hausschlachter in der Region und ist selbst inzwischen bereits in der 11. Generation für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren im Einsatz. Der Landwirt hat sich modernen Zeiten angepasst. Bei ihm geht keine Massenware über die Theke, sondern nur beste Qualität aus der Region. Neben den Bisons, deren

Fleisch er bis jetzt noch von der Bisonfarm aus dem sauerländischen Schmallebenberg bezieht, hält er selbst cremefarbene Charolais-Rinder und verarbeitet das Fleisch der Döppler Weideschweine, eine Rückzüchtung der ausgestorbenen Deutschen Weideschweine. Bei Bauer Markus in Bellersen wachsen diese Schweine langsam in extensiver Freilandhaltung auf. „Als Landwirt hat man nur noch Chancen, wenn man sich jenseits der Massenproduktion spezialisiert und das Besondere, Ausgewöhnliche anbietet“, so die Erfahrung von Johannes Maßmann. Sein Name steht für Qualität, die Kunden kommen von weit her, um bei ihm einzukaufen. „Die Kunden entscheiden sich bewusst für unser Fleisch, sie essen lieber weniger davon, aber dafür etwas Gutes“, berichtet der Fleischermeister. So stammt das Fleisch aus kontrollierter, eigener Aufzucht oder, was Johannes Maßmann nicht selbst produziert, von Landwirten aus der Region. Das Getreide für die Tiere wird selbst angebaut, und das Schlachthaus ist direkt an den Hof angegliedert, so dass die Tiere keinen Stress bekommen.

Neben vielfältigen Fleisch- und Wurstspezialitäten bietet Maßmann in seinem Laden – übrigens das einzige Lebensmittelgeschäft in der Ortschaft – ein breites Sortiment an hausgemachten Fertiggerichten an. Beliebt nicht nur bei Partys sind die selbst hergestellten Salate vom Heringsüber Kartoffel,- und Krautsalat bis hin zum Nudelsalat. Von der Hühnerbrühe über Kürbissuppe, Königsberger Klopse und Grünkohl bereichern auch schmackhafte Rinderrouladen das weitgefächerte Angebot, alles Gerichte ohne chemische Zusätze und Aromastoffe. Zudem gibt es Maßmann-Wurst auch in Dosen, Brotaufstriche, Konfitüren, Gelees, Honigprodukte, Nusspezialitäten, Fruchtsäfte und Wein, vieles davon in Bio-Qualität. Neu im Programm: die kaltgepressten Bio-Ölspezialitäten der Ölmühle Solling, die sich sehr gut zum Würzen und Braten des Fleisches eignen. Wer außerhalb der Öffnungszeiten die Ortschaft Lütmarsen aufsucht, muss auf den Einkauf von Fleisch und Wurst nicht verzichten. Im Regiomat vor der Fleischerei, den Maßmann vor Jahren aufgestellt hat, sind 24 Stunden lang Grillfleisch, Fertiggerichte, Dosenwurst, Schinken, Mettwurst und natürlich Fleischspezialitäten von Bison über Döppler Weideschwein, Wild, Lamm sowie Geflügel verfügbar. Eine piffige Idee zur Selbstvermarktung, die gut ankommt.

Angebot direkt vom Hof

Wurst- und Fleischspezialitäten aus natürlicher regionaler Tierhaltung entweder aus eigener Aufzucht oder von regionalen Partnern: Lamm, Wild, Geflügel, Bison, Charolais-Rinder und Döppler Weideschweine, Hausmacher Wurst, Dosenwurst, Schinken, Mettwurst, Grillfleisch, Fertiggerichte, Suppen und Eintöpfe, Salate, Grillspezialitäten wie Hähnchen in Kokos-Chili-Marinade.

Weitere Produkte

Honig, Honigwein, Met, Konfitüren, Gelees, Sirup, Brotaufstriche, Bärlauch-Pesto, Essig, Öle, Fruchtsäfte, Nusspezialitäten aus regionaler Herstellung und vieles in Bio-Qualität.

Besonderheiten

Partyservice, Regiomat 24 Stunden, bestückt mit Wurst, Braten, Frischfleisch und Fertiggerichten, Grillfleisch mit Naturgewürzen, Rezeptvorschläge. Online-Shop für Dosenwurst, kompetente Auskunft zur Tierhaltung, zum Fleisch und deren bestmögliche Zubereitung.

Vorbestellungen

Wer besonderes Frischfleisch (zum Beispiel Steaks vom Bison oder Lammfilet) haben möchte, sollte anrufen, ebenso bei individuellen Präsentkörben.

Landschlachtereie & Party Service Johannes Maßmann

Kirchstraße 10
37671 Höxter-Lütmarsen
Telefon (05271)2861
johannes@massmann-wurstwaren.de
www.massmann-wurstwaren.de

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag 9-12.30 Uhr, nachmittags 15-18 Uhr, Mittwoch 9-12.30 Uhr, Samstag 8-12 Uhr geöffnet. Stets geänderte Öffnungszeiten in den Schulferien, siehe Info an der Ladentür.

Wieder glückliche Tierrassen

In früheren Zeiten war die Freilandhaltung von alten Haustierrassen gang und gäbe. Viele Jahrhunderte legten beispielsweise Weideschweine weite Strecken zurück, ernährten sich selbständig auf Wald, Wiesen und Weiden. Dabei hüteten Schweinehirten ihre Tiere. Heute sind die Schweine-Freihaltung, die Schweinekoppeln und auch die alten Weideschweine aus den Ortsbildern fast verschwunden. Denn Schweinehaltung bedeutet heute meist Massenproduktion, die Hochleistungsrasen werden in kurzer Zeit zur Schlachtreife gebracht, billiges Fleisch überschwemmt nach wie vor den Markt. Doch die unzähligen Lebensmittel-skandale in jüngster Vergangenheit, das veränderte Verbraucherverhalten sowie die zunehmend ungünstigen wirtschaftlichen Bedingungen der Massentierhaltung für die Landwirte führen allmählich zur Trendwende. Extensive Freilandhaltung, die Förderung alter, robuster Haustierrassen und natürliche Landschaftspflege sind nur einige Punkte, die eine artgerechte Tierhaltung in der Landwirtschaft wieder attraktiv machen. Ein innovatives Beispiel in der Region sind die Döppler Weideschweine, eine Rückzüchtung der Mitte der 60er-Jahre ausgestorbenen Deutschen Weideschweine. Auf großen Weideflächen in der Brakeler Ortschaft Bellersen haben Döppler Weideschweine ein neues Domizil gefunden und werden durch den ortsansässigen Bauer Tobias Markus in der Freilandhaltung betreut.

Durch ihre intensiven Wühlaktivitäten betätigen sich die Schweine als „Landschaftspfleger“ und fördern andere lichtliebende Tier- und Pflanzenarten. Außerdem wird ihr Fleisch, dem eine außergewöhnliche Qualität bescheinigt wird, inzwischen professionell vermarktet und ist oft als regionale Spezialität auf den Speisekarten der heimischen Gastronomie zu finden. Auch das Rote Höhenvieh erfährt eine Renaissance in der Region. Denn seit den 1980er-Jahren kümmern sich verschiedene Vereine um den Erhalt dieser traditionsreichen und robusten Rinder. Heute werden die Tiere, die auf der Roten Liste stehen, in der Mutterkuhhaltung und Landschaftspflege auch im Weserbergland und im Hochsauerlandkreis, beispielsweise vom Natur- und Vogelschutzverein (NVN) eingesetzt. Kulinarisch macht das Rote Höhenvieh als Slow-Food-Passagier von sich reden: Denn das Fleisch der Rinder gilt als sehr zart, hochwertig und wird lokal vermarktet. Neue Wege in der Landwirtschaft und Vermarktung bieten in der Region die amerikanischen Bisons. Allerdings müssen die Halter tief ins Portemonnaie

greifen, denn so ein Wildbüffel kostet schon mal rund 3000 Euro. Doch das Außergewöhnliche kommt bei vielen Kunden gut an, und auch die gehobene Gastronomie in Westfalen entdeckt das delikate, zarte, fettarme und vitaminreiche Fleisch immer mehr. Die Geschichte der Bisons ist traurig: Wegen ihres Felles und ihrer Zungen erbarmungslos in Nordamerika gejagt, existierten 1874 nur noch 700 Bisons. Erst durch den engagierten Einsatz vieler Naturschützer erhielten die letzten Bisons inzwischen in Kanada und den USA Rückzugsgebiete (zum Beispiel Yellowstone Nationalpark). Heute existieren im Mittleren Westen der USA wieder rund 350.000 Tiere. Das liegt auch daran, dass inzwischen viele Farmer Bisons züchten. Aber auch in Europa erlangte der Wildbüffel immer mehr an Beliebtheit. Die europäische Variante, der Wisent, war ebenfalls vom Aussterben bedroht. 1755 wurde der letzte freilebende Wisent in Deutschland geschossen. Im 170 Hektar großen Wisentgehege Hardehausen bei Warburg, eine Einrichtung des Regionalforstamtes Hochstift, werden seit 1958 die mächtigen Büffel (Berg- und Flachwisente) nachgezüchtet und sind seitdem einem europäischen Schutzprogramm unterstellt. Mehr als 160 Nachkommen kann sich Hardehausen inzwischen freuen. Überzählige Wisente werden am Leben gelassen, gehen in andere Gehege zur Erhaltungs- und Nachzucht oder kommen in Auswilderungsprojekte, oft nach Südosteuropa. Wer die majestätischen Tiere von Johannes Maßmann auf ihren Weiden an B 239 in Richtung Höxter beobachten will, sollte sich ruhig verhalten. Bisons gelten zwar als besonders friedfertig, können aber auch schreckhaft sein. Wenn sie sich und ihren Lebensraum bedroht sehen, können sie jedoch aggressiv werden und angreifen. Bis zu 50 km/h Höchstgeschwindigkeit erreichen die massiven Tiere im Fall der Fälle. Daher sollten Wanderer ihre Hunde auf jeden Fall an die Leine nehmen. Und: Die Büffel sind Wildtiere, die absolut keine Streicheleinheiten mögen. Deshalb: Vom Gatter lieber Abstand halten!

Weitere ausführliche Informationen über die Geschichte von Bisons und Wisenten erhalten Interessenten im Waldinformationszentrum Hammerhof in Warburg-Scherfede

www.wald-und-holz.nrw.de/hammerhof



Hofladen Klemme

Immer schmaler wird die Bundesstraße 238 von Lemgo ins Kalletal. Enge Serpentinaen führen durch die reizvolle und üppige Wald- und Weidelandschaft des nördlichen Lipper Berglandes. Nach einer kleinen Kurve gibt die Anhöhe linkerhand den Blick frei auf ein Hofensemble mit Fachwerkromantik pur. Zwischen den sechs eindrucksvollen historischen Gebäuden, die alle noch original erhalten sind, tummeln sich freilaufende Hühner in vielen Farben, stattliche Gänse und Enten watscheln hinterher. Dazwischen, fast zu übersehen, suchen kleine Zwergkaninchen nach Leckereien auf den Wiesen. Vor dem Hofladen stehen einladend Gartenstühle für eine kurze Pause bereit. Urlaubsfeeling mitten im Grünen. Dort im Kalletal war Landwirtschaft von jeher ein großes Thema: Das Hofensemble der Familie Klemme besteht seit 500 Jahren, alle Gebäude genießen Denkmalschutz. Und seit mehr als 35 Jahren vermarktet die Familie ihre Produkte direkt im eigenen Hofladen. Ganz nach dem Motto „Aus

der Region für die Region“ werden Erzeugnisse verkauft, die dort angebaut werden, wachsen und gedeihen. Lieferanten aus der Umgebung versorgen den Laden mit Honig und Kartoffeln.

Die Klemmes bewirtschaften 430 Hektar Fläche und halten Schweine, Hühner, Gänse und Enten. Auch der angrenzende Obst- und Gemüsegarten liefert noch so manche gesunde, erntefrische Leckerei für den nagelneuen Hofladen, der nun vom engen Wohnhaus ins große Haupthaus von 1849 umgezogen ist. In der historischen Deele kann der Kunde unter einer Vielzahl an lippischen Spezialitäten wählen. Das Angebot reicht von der berühmten lippischen Leberwurst über Mett- und Kohlwurst, geräucherten Schinken bis hin zur Graupensuppe und zum Steckrüben Eintopf. Auch unzählige Fertiggerichte wie Grünkohl mit Kohlwurst, Sauerkrauttopf und Dicke Bohnen mit Speck komplettieren das Hofladen-Angebot. „Und wir stellen unsere Produkte nach alten, traditionellen Rezepten ohne

Zusatzstoffe und künstlichen Aromen her“, erklärt Seniorchefin Margarete Klemme. Im alten Lehmofen des uralten Backhauses wird Roggenmischbrot, Roggenvollkornbrot, Mehrkornbrot sowie Stuten gebacken. Auch alles ohne Backmischungen, sondern nur mit Sauerteig, Hefe und Salz. Zu besonderen Anlässen wie Weihnachten stehen auch Kuchen und Plätzchen auf dem Backplan.

Die freilaufenden Hühner – viele alte Haustierrassen sind darunter – legen jeden Tag natürlich Eier, die im Hofladen viele Abnehmer finden. Hauseigenes Geflügel, neben den Hühnern und Hähnchen werden ab November auch Puten, Flugenten und Enten geschlachtet, gehört ebenfalls zum regelmäßigen Angebot. Viele Urlauber, die beispielsweise mit dem Rad das Lipperland erkunden, finden den Weg zum Hofladen. Spätestens, seit Margarete Klemme vor ein paar Jahren bei der Erfolgssendung „Land & Lecker“ mit von der Partie war. Und seit Koch Frank Buchholz für die kulinarische WDR-Fernsehreise „Lecker an Bord“ den Hofladen besuchte und mit Margarete Klemme Brot gebacken hat, sind der Hof und seine Produkte in vieler Munde. „Diese Fernsehauftritte haben uns einen Kundenboom beschert“, freut sich Margarete Klemme. Was heute auf einem Bauernhof nicht selbstverständlich ist: Die nächste Generation steht mit Sohn Werner und Schwiegertochter Sabine Klemme bereit und möchte Landwirtschaft und Direktmarketing weiterführen. Sabine Klemme, die aus der Nähe von Würzburg stammt und Regionalmanagement sowie Wirtschaftsförderung studiert hat, fühlt sich in Lippe am rechten Platz. „Die Region besitzt so viele Schätze, ist sehr aktiv und kreativ“, schwärmt die junge Frau. Sie selbst möchte viele Ideen umsetzen, welche die Menschen noch stärker sensibilisieren, beim Einkauf darauf zu achten, dass Tiere artgerecht gehalten, dass Lebensmittel umweltbewusst produziert werden. Sabine Klemme plant, eine Mosterei zu bauen, damit die Kunden aus ihren eigenen Äpfeln Saft erhalten – nach dem Motto „Dein Obst – dein Saft“. Inzwischen ist das Fernsehen auf die junge Landwirtin aufmerksam geworden. Sabine Klemme nimmt an der Erfolgssendung „Land & Lecker“ für die Weihnachtsausgabe 2019 teil. Der nächste Besucheransturm ins Kalletal ist also wieder einmal gesichert.

Angebote direkt vom Hof

Fleisch vom Schwein (Mittwoch und Donnerstag), Hausmacherwurst im Darm Hausmacherwurst in Gläsern, Mettwurst luftgetrocknet, Bauchfleisch geräuchert, Schinken luftgetrocknet und geräuchert. 16 verschiedene Eintöpfe in Gläsern, 14 verschiedene Fertiggerichte. Brot aus dem historischen Lehmofen. Konfitüren und Gelees, Brotaufstriche und Liköre. Zum Wochenende schlachtfrische Hähnchen, Puten, Gänse und Enten ab November. Apfelsaft von der Streuobstwiese.

Weitere Produkte

Honig, Kartoffeln, Nudeln.

Besonderheiten

Suppenhühner, frisch auf Anfrage. Gurken süß-sauer, Kürbis süß-sauer, Rotkohlsalat, Weidenkörbe, Präsentkörbe, Geschenkgutschein. Lieferservice (Umkreis 40 km). Führungen für Kindergärten und Schulklassen, sonst nur auf Nachfrage. Freier Hofzutritt.

Vorbestellungen

Eier zu Ostern, frisches Fleisch von Schwein und Geflügel. Brot, Kuchen und Plätzchen (größere Mengen und zu besonderen Anlässen).

Familie Klemme

Dalbke 3
32689 Kalletal-Hohenhausen
Telefon (0 52 64) 398
Mobil (01 62) 34 09 888
info@klemmeshof.de
www.hofladen-klemme.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 8-18 Uhr, Samstag: 8-16 Uhr



Bio-Hof Brinkmann

Dieser Hof ist ein echtes Schmuckstück. Rings um das Fachwerkensemble breiten Kletterrosen ihre üppigen Blüten aus. Figuren, kleine Kunstwerke und Skulpturen sowie witzige Brunnen stehen neben den gemütlichen Caféhaus-Tischen. Überall leuchten Blüh- und Grünpflanzen in der Sommer-sonne. Weiter hinten im malerischen Bauerngarten zeigt die Natur ihr schönstes Gesicht. Dort laden Nischen zum Verweilen und Träumen unter prächtigen Rosen ein. Überall auf dem weitläufigen Hofgelände gibt es etwas zu sehen, etwas zu entdecken.

In der zweiten Generation wird der Hof Brinkmann in Lage-Hagen auf 38 Hektar ökologisch bewirtschaftet. Inzwischen kümmern sich drei Geschwister um den Biohof, der zum bundesweiten Netzwerk „Ökologischer Landbau“ zählt. Familie Brinkmann hat den Hof ganz bewusst auf breite Beine gestellt. Schwerpunkte bilden das vielfältige Sortiment

an bunten Bio-Kartoffeln und auch die Urgetreide-Sorten, welche auf den Flächen des Hofes wachsen. Ganz verschiedene Sorten Kartoffeln von der mehlig kochenden Gunda über die kräftig schmeckende Red Fantasy bis hin zur milden Nicola werden angebaut und im Hofladen, der nun zum größten Teil ein „Unverpackt-Laden“ ist, vermarktet.

Bei den Getreidesorten kommen Liebhaber alter Sorten auf Ihre Kosten. Lichtkornroggen, Waldstaudenroggen, Einkorn, Emmer und Dinkel lassen die (Hobby-) Bäckerherzen höher-schlagen. Aber auch Hafer (in erster Linie für Pferdebesitzer) hat einen festen Platz in der Fruchtfolge des Hofes. Das hofeigene Getreide wird auch selbst verbacken - zu Natursauerteigbrot und ausgefallenen Brötchenvariationen.

Und 60 bis 80 Wildkräuter, essbare Blüten und Gemüse gehören ebenfalls zum breit- gefächerten Angebot. Aus den angebauten Produkten werden zahlreiche Kräuterspezialitäten wie Hagebutten-Essig, Kürbisketchup oder Schwarze Nüsse hergestellt. Wer sich selbst kulinarisch versuchen will, kann

an einem der verschiedenen Kräuter- und Backseminare im Bauern- und Kochgarten teilnehmen und viele genussreiche Tipps für das Zubereiten in der eigenen Küche erhalten.

Apropos Genuss: Der Hofladen mit dem Namen SPEISEKAMMER befindet sich auf der alten Deele des Hofes. Auf rund 120 Quadratmeter können die Kunden nach Herzenslust ein bisschen anders einkaufen. Die meisten Artikel können unverpackt erworben werden. Dazu gehören eine breite Käseauswahl, natürlich das hofeigene Getreide, Hülsenfrüchte, Saaten, Nudeln, Trockenfrüchte sowie Nüsse. Ergänzt wird dieses Sortiment um regionale Bio-Spezialitäten, frisches, regionales Gemüse und die eigenen Wildkräuterprodukte sowie eine Auswahl an Büchern und Geschenkideen und die eigenen Backwaren. Also zum Einkaufen die eigenen Behältnisse nicht vergessen! „Wir wollen Bio-Produkte für unsere Gäste schmeckbar und sinnlich erlebbar machen und ihnen gesunde Lebensmittel anbieten, die es in keinem Supermarkt gibt“, fasst Wiebke Brinkmann-Roitsch die Philosophie des Hofes zusammen. Aus diesem Grund bietet die SPEISEKAMMER auch einen wechselnden vegetarischen oder veganen Mittagstisch sowie ein Frühstück (auf Vorbestellung) an. Kaffee und selbstgebackener Kuchen versüßen den Kunden den Besuch.

Wenn es das Wetter im Sommer zulässt, trifft man sich zum gemeinsamen Genießen im idyllisch gelegenen Bauerngarten. Lebensfreude, Genuss, Gesundheit und Landwirtschaft gehen auf dem Hof Brinkmann jenseits aller Trends Hand in Hand. Zahlreiche Seminare, welche die Themen Wildkräuter, Brotbacken und gesunde Küche behandeln, runden das abwechslungsreiche Hofprogramm ab. Unbedingt aus dem Hofladen probieren: das Lichtkornroggen-Brot aus Natursauerteig – sehr intensiv, sehr schmackhaft.



Angebote vom Hof

Bio-Kartoffelspezialitäten, frische Wildkräuter und daraus entstandene Produkte wie Senf, Ketchup, Essig, Getreide wie Einkorn, Emmer, Dinkel, Waldstaudenroggen, Lichtkornroggen, Hafer, Natursauerteigbrot aus Urgetreide, essbare Blüten, Sirup.

Weitere Produkte

Bio-Käse aus der Region, Bio-Honig aus Lemgo, Kräutertees, Eier, Bio-Getränke, regionales Bio-Gemüse.

Besonderheiten

Hofladen SPEISEKAMMER mit unverpackten Waren, Workshop-Angebote, Wildkräuterkurse und Backkurse. Hofbesichtigungen für Schulklassen und Gruppen nach Absprache. Bauwagen für Übernachtungen auf dem Hof (im Sommer). Ökologischer Pensionsstall für Pferde.

Vorbestellung

Frühstück. Wildkräuter-Präsente, Torten und Kuchen für Familienfeiern. Kartoffeln, wenn mehr als fünf Kilogramm gebraucht werden. Getreide, wenn mehr als 2,5 Kilogramm mitgenommen werden sollen.

Bio-Hof Brinkmann

Fröbelstraße 4
32791 Lage
Telefon (052 32) 57 49
info@hof-brinkmann.de
www.bio-hof-brinkmann.de

Öffnungszeiten

Donnerstag und Freitag 9-19 Uhr, Samstag 9-14 Uhr.
Mittagessen immer am Donnerstag und Freitag.
Frühstück Freitag und Samstag nur auf Vorbestellung.



Biolandbetrieb Hasenbrede

Sie gilt als eine echte Spezialistin für Schafe. Und damit ist sie die erste Adresse im Lippischen für feinstes Lammfleisch. Karla Ebert führt gemeinsam mit ihrem Mann den weitläufigen Biolandbetrieb bereits seit 1990. Der Hof liegt oberhalb von Lemgo am Rand des Stadtwaldes und bietet einen grandiosen Blick auf die alte Hansestadt und auf die umliegenden Felder und Wiesen.

Auf den rund 23 Hektar Grünland mit zum Teil schönen Streuobstwiesen weiden verschiedene Schafsrassen (rund 100 Mutterschafe), darunter Ostfriesische Milchschafe, Bentheimer Landschafe und Gotländische Pelzschafe. Ein Teil der Lämmer wird zur Zucht abgegeben.

Auch imposante Kaltblutpferde und einige Hühner finden auf den Weiden Auslauf und Futter. Neben dem Traktor dienen die robusten Kaltblutpferde im organisch-biologischen Landbau als wichtige Zugkraft. Die Vierbeiner

verrichten einen großen Teil der anfallenden Arbeiten rund um den Hof. Karla Ebert versorgt mit ihren Erzeugnissen meist Stammkunden aus der Region. Einige Auswärtige finden ab und zu den abgelegenen Weg an den Waldrand zum Hofladen oder lernen die Lamm- und Schafsprodukte auf verschiedenen Regionalmärkten kennen. Außerdem liefert die Landwirtin an mehrere Bioläden in der Region. „Die Kunden legen auf natürliche Produkte aus der Region großen Wert“, weiß Karla Ebert von vielen Gesprächen mit ihrer Klientel.

Neben dem frischen Lammfleisch, welches auch in verschiedenen Portionen – entsprechend zerlegt nach Wunsch der Kunden angeboten wird – ist ein weiterer Renner das flauschige Schaf- und Lammfell aus reiner Pflanzengerbung oder medizinischer Gerbung. „Gerade viele junge Familien schätzen die gute, natürliche Qualität als wärmende Unterlage für ihre Babys.“ Wer nicht gerade ganz bestimmte Vorstellungen hat, braucht die Felle nicht vorzubestellen. Denn die Kunden haben im Hofladen die Möglichkeit,

unter einer Vielzahl an Fellarten und Größen zu wählen. Weitere Erzeugnisse von Lamm und Schaf, beispielsweise mannigfaltige Wurstspezialitäten – auch in Dosen – sowie Wollprodukte werden ebenfalls vom Hofladen vermarktet. Vor allem handwerklich gefertigte Wolldecken, Socken und hochwertige, richtig niedlich aussehende Stofftiere aus reinem Wollflor sind in den Regalen des Hofladens zu finden und kommen bei den Kunden gut an. Außerdem liefern die umliegenden Streuobstwiesen rund um den Hof Äpfel, aus denen leckerer Most, Saft und Wein gemacht wird.



Angebot direkt vom Hof

Lammfleisch (ganze oder halbe Tiere), zerlegt nach Wunsch, auch Portionsstücke wie Koteletts, Keule, Rücken, Filet und weiteres. Wurstspezialitäten vom Lamm und Schaf in großer Auswahl, Lamm- und Schaffelle, Wollprodukte, Apfelsaft, Apfelwein, Eier.

Weitere Produkte

Kartoffeln, Zwiebeln, Bio-Fisch, Auswahl biologisch erzeugter Weine aus der Weinregion von Baden-Württemberg, Bio-Bier, Naturkosmetik (zum Beispiel handgemachte Schafmilchseife).

Besonderheiten

Einmal im Jahr Seminare zur Pferdearbeit mit den Kaltblütern, Kursus zum richtigen Anspannen und Fahren.

Vorbestellung

Generell frisches Fleisch besser vorstellen, vor allem, wenn besondere Stücke gewünscht sind. Und: vor den Feiertagen unbedingt telefonisch vorbestellen.

Biolandbetrieb Hasenbrede

Weißer Weg 109
32657 Lemgo
Telefon (052 61) 10 695
k.ebert@starke-pferde.de
www.biolandbetrieb-hasenbrede.de

Öffnungszeiten

Freitag 17-18 Uhr,
Samstag 11-14 Uhr und nach Absprache



Obsthof Schäferkordt

Einen Kilometer vor dem historischen Ortskern der Alten Hansestadt Lemgo lockt ein grünes Refugium. Wer nur wenige Meter die kleine Anhöhe erklimmt, lässt die vielbefahrene Bundesstraße schnell hinter sich und kommt direkt in die Stille. Nur das Rauschen des Windes und das Zwitschern der Vögel sind zu hören. Der Blick schweift weit über Felder, Bäume und Sträucher. Sanft angeschmiegt an den Lemgoer Wald, stadtnah und doch mitten in freier Natur, liegen die großzügigen Obstplantagen der Familie Schäferkordt.

Dort gedeihen je nach Saison Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Stachel- und Johannisbeeren, Süß- und Sauerkirschen sowie Äpfel, Zwetschen und Birnen prächtig und werden direkt vermarktet. Das geschieht beim Selbstpflücken auf der Plantage, an verschiedenen Stellen im Lemgoer Umfeld, im regionalen Einzelhandel und im hof-

eigenen Laden. Dieses vielfältige Angebot ist Thomas Schäferkordt wichtig, er hält nichts von Mini-Aktionen: „Wenn man sich entscheidet, ein Obstsortiment aufzubauen, dann muss man den Kunden ein breites Spektrum bieten.“

Der gelernte Gärtner und Ingenieur der Landespflege leitet den Obsthof in zweiter Generation und engagiert sich verstärkt für die regionale Vermarktung. „Unser Obst wächst direkt am Hof, wir haben kurze Wege und können so größtmögliche Frische gewährleisten“, sagt Thomas Schäferkordt. Insgesamt 20 Hektar Land werden bewirtschaftet, davon der größte Teil sind Obstkulturen. Allein mehr als 3000 Apfelbäume betreuen Schäferkordt und sein Team. Dabei spielt wiederum Vielfalt eine große Rolle: Unter 25 Sorten – je nach Saison – können die Obstfreunde ihren Favoriten auswählen. Alte Apfelsorten wie der robuste Holsteiner Cox wechseln sich ab mit neuen wie den knackig-saftigen Delbarestivale oder den Santana, den Apfelallergiker, wenn man einigen Studien vertraut, offenbar gut vertragen können.

Auch Äpfel und Birnen können selbst gepflückt werden, was sich allerdings noch nicht so herumgesprochen hat. „Aber es macht genauso Spaß wie das Erdbeeren-Pflücken“, verspricht Thomas Schäferkordt.

Wer dazu keine Lust hat: Ausschauen kann man das Obst auch im Hofladen. Am Eingang begrüßt gleich eine weiße Schönheit die Besucher. Die kanadische weiße Schäferhündin Luna ist trotz ihres hohen Alters aufmerksam und sieht ab und zu mal nach dem rechten. Der holzvertäfelte Hofladen ist in zwei kleinere Räume aufgeteilt. Dort wirkt Petra Schäferkordt. Kompetent berät sie die Kunden zu allen Fragen des Sortiments, verkauft, nimmt Bestellungen entgegen und hat für jeden ein freundliches Lächeln parat. Neben hofeigenem Obst bestimmt regionales Gemüse – in Bio-Qualität - das Angebot. Zudem gibt es Eier von eigenen Hühnern aus Freilandhaltung. Einmal im Jahr werden die Hühner geschlachtet, dann bereichert Geflügelfleisch das Sortiment. Rund 20 Fruchtaufstrich-Sorten vom eigenen Obst stehen in den Holzregalen. Der Bio-Honig stammt von der Imkerei Hensel aus Bellersen, das große Sortiment an Weinen ist ebenfalls aus biologischem Anbau.

Der Hofladen wird gut besucht. Vor allem ältere Menschen und junge Familien finden den Weg an den Lemgoer Ortsrand. Meist kommen sie aus der näheren Umgebung und sind dabei schnell zu Stammkunden geworden. „Das sind Leute, die sich bewusst mit Ernährung auseinandersetzen“, meint Thomas Schäferkordt. Und die Kunden freuen sich, mit den Obstbauern direkt sprechen und erfahren zu können, wie und wo die aromatischen Produkte wachsen. Von einer geregelten 35-Stunden-Woche können die Schäferkordts mit ihren Obstplantagen nur träumen. „So um die 100 Stunden sind wir in der Erdbeerernte sicherlich im Einsatz“, bilanziert der Obstbauer. „Aber wenn man etwas mit Spaß und Freude macht, ist alles in Ordnung.“ Und Thomas Schäferkordt kann sich beruflich gar nicht anderes vorstellen, als draußen in freier Natur bei seinem Obst zu sein.



Angebot direkt vom Hof

Saisonales Obst aus eigenem Anbau, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Süßkirschen, Sauerkirschen, Zwetschen, Brombeeren, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Rhabarber. Hausgemachte Konfitüren, Fruchtaufstriche, Eier aus Freilandhaltung, Hühnerfleisch einmal im Jahr.

Andere Produkte

Regionales Gemüse wie Fenchel, Möhren, Zwiebeln, Blumenkohl, Porree, Kohlsorten, Brokkoli, Rote Beete, Salate und Kräuter (saisonal) immer Bio-Produkte, Kartoffeln, Schinken, Dosenwurst, Öle, Essig, Kompott, Dressings, Bio-Honig, Nudeln, Müsli, Bio-Weine, Säfte, Brotaufstrich, Pesto, Forellen vom Springborn, abgepackter Schinken, nur zur Spargelzeit.

Besonderheiten

Möglichkeit zum Selbstpflücken, Obststände in der Erdbeerzeit auch an verschiedenen Straßen in Lemgo, beliefert verschiedene Schule in der Umgebung. Betriebsführungen für Schulklassen, interessierte Gruppen nach Absprache. Teilnahme am Lemgoer Bauernmarkt im Oktober (genaue Zeiten siehe im Internet)

Vorbestellungen

Präsentkörbe nach Wunsch, Weihnachtsbäume, größere Mengen an Obst und Gemüse, Geflügel bei Schlachtung.

Obsthof Schäferkordt

Hamelner Straße 105a
32657 Lemgo
Telefon (052 61) 12 388
info@obst-schaeferkordt.de
www.obsthof-schaeferkordt.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 9-18 Uhr
Samstag 9-13 Uhr
Mai, Juni und Juli: Montag bis Freitag 8-18 Uhr,
Samstag 8-13 Uhr



Gutes vom Meierhof

Das fröhlich gackernde Huhn steht für „Gutes vom Meierhof“. Und tatsächlich hat sich die Landwirtschaft Meier zu Evenhausen in Leopoldshöhe einen Namen für frische Eier gemacht. Seit fast 60 Jahren ist der Betrieb in der Direktvermarktung aktiv. Und Tradition wird großgeschrieben: Denn bereits seit dem 14. Jahrhundert lebt und arbeitet die Familie an dem Standort in Evenhausen, gehört damit zu den ältesten Betrieben in Lippe.

Was einst mit einer „Eiertour“ in den 1960er-Jahren von Haus zu Haus, sozusagen einem frühen Lieferservice begann, hat sich heute zu einer weitreichenden und erfolgreichen Vermarktungsschiene für den Landwirt Ulrich Meier zu Evenhausen und seinem Team entwickelt. 35 Hektar Land werden bewirtschaftet, davon ein großer Teil Ackerbau (Zuckerrüben, Winterraps und Weizen). Die Legehennen leben in Freiland- und Bodenhaltung und können von Besuchern besichtigt

werden. Der Freiauslauf ist zugänglich. Die flatternden Zweibeiner haben genügend Auslauf und Platz zum Scharren.

Der gemütliche Hofladen auf dem Gutsgelände, es war einst ein ehemaliger Schweinestall, existiert seit 30 Jahren. Das Geschäft ist ein ländliches Prachtstück, mit Deelencharakter ausgestattet in hübschem Fachwerkinterieur mit Holzoptik. Es macht Spaß, dort herumzustöbern und die eine oder andere regionale Leckerei zu entdecken. Und das Angebot kann sich wahrlich sehen lassen: Rund 120 Produkte umfasst das Sortiment vom Meierhof – vom Eierlikör über Fertiggerichte im Glas bis hin zu Wein und Zuckerrübensirup – ist alles dabei, was den Gaumen erfreut und Lust auf mehr macht.

„Wir sind im Laufe der Zeit im Angebot mit den Ansprüchen unserer Kunden gewachsen und haben nun ein großes Einzugsgebiet, welches wir bedienen“, erzählt Ulrich Meier zu Evenhausen. Durch den Online-Shop ist das Hofteam sozusagen national unterwegs, in der Region werden

Kunden in ganz Ostwestfalen-Lippe beliefert. Denn Landwirt Ulrich Meier zu Evenhausen hat seine Direktvermarktung breitgefächert, so wie es die verschiedenen Zielgruppen anspricht und deren Bedürfnisse abdeckt. Dazu gehört auch der Lebensmitteleinzelhandel, der gern Meierhof-Produkte im Regal hat. Dazu kommt der Lieferservice, die Marktpräsenz in Bad Salzuflen, der 24-Stunden-Service am Regiomaten in Lage-Kachtenhausen und die Lauf- und Stammkundschaft im Hofladen, die aus den Kreisen Lippe und Höxter ebenso dort einkauft wie jene aus Bielefeld. Wenn es möglich ist, bereichert Ulrich Meier zu Evenhausen sein Sortiment mit regionalen Produkten aus dem näheren Umfeld. Die Kartoffeln stammen aus dem Anbau der Betriebe Haase und Meier in Bad Salzuflen und die Wurst aus der Hausschlachterei Rhiemeier aus Lemgo, der Honig vom Berufsimker Beverung aus Lüdge sowie das Bauernhofeis vom Hof Stock aus Lemgo. Zum Wochenende sind auch frische Lachsforellen von der Springbornquelle aus Altendonop zu erhalten.

Dazu kommen Saisonartikel, wie Spargel im Frühjahr, Beeren im Sommer, Geflügel und Wild zu Weihnachten, ebenfalls aus der Nachbarschaft. „Kurze Wege sind uns wichtig, um Frische, Aroma und Qualität aus der Region zu gewährleisten“, betont Ulrich Meier zu Evenhausen. Zu den Aktionen, die besonders gut ankommen, gehört das Verschenken von Eiern zweimal im Jahr. Gegen einen Coupon aus der Tagespresse bekommen Kunden bei ihrem Besuch 30 Eier geschenkt. Eine kluge Marketing-Kampagne, denn viele neue Kunden lernen auf diese Weise den Meierhof kennen und kaufen statt der Eier eben andere Produkte. Was edle Qualität angeht: Für Feinschmecker ist das hochwertige Fleisch vom Deutsch-Angus-Rind, das in Lippe aufwächst und ansonsten als Weiderind in der Landschaftspflege eingesetzt wird, sehr zu empfehlen. Der Meierhof vertreibt das zarte, saftige und magere Fleisch im Paketsystem: Neben Steaks sorgen Gulasch, Hack, Rouladen, Brust- und Beinscheiben für immer neue Rezeptideen.



Angebot direkt vom Hof

FrISChe Eier, Fleisch vom Angus-Rind, Bio-Rasendünger.

Andere Produkte

Eierlikör, regionales Obst und Gemüse, Kartoffeln, Tomaten, Ziegenkäse, Geflügel, Hausmacherwurst, frisch und in der Dose, Schinken, Honig, eingelegte Gurken, Schokolade, Backwaren, Fruchtaufstriche, Säfte, Fertiggerichte im Glas, Essige und Öle, Kompott, Bauernhofeis.

Besonderheiten

Regiomat in Lage-Kachtenhausen, Lieferservice, Online-Shop. Betriebsbesichtigungen nach Absprache. Hühnerstall mit Besucherplattform nach Voranmeldung, Freiauslauf der Hühner zu besichtigen. Zweimal im Jahr Eiercoupons für 30 Eier kostenlos (Termine in der Presse), Marktstand in Bad Salzuflen (Dienstag und Samstag). Präsenz bei Bauernmärkten.

Vorbestellungen

Präsentkörbe mit regionalen Spezialitäten nach Wunsch, Saisonware bei bestimmten Anlässen: Martinsgans, Wild und Geflügel zu Weihnachten.

Gutes vom Meierhof

Evenhausen 19
33818 Leopoldshöhe
Telefon (052 08) 243
info@gutes-vom-meierhof.de
www.gutes-vom-meierhof.de

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag,
Freitag von 9-12.30 Uhr und 15-18 Uhr
Mittwoch 9-12.30 Uhr, Samstag 9-13 Uhr



Bioland-Fleischerei Josef Schäfers

So ein Mittagsschlaf ist absolut heilig. Auch für einen Wasserbüffel. Nur zögernd hebt der imposante Bulle seinen Kopf, blinzelt verschlafen in den Sonnenhimmel und scheint darüber nachzudenken, ob die beiden Menschen am Gatter interessant genug sind, um dort hin zu traben. Nun gut, die beiden geben sich alle Mühe, rufen und locken mit sanfter Stimme, aber etwas anderes zu fressen als das saftige Gras von der Weide haben die doch auch nicht, oder? So oder so ähnlich denkt der Büffel möglicherweise, bevor er endgültig eine Entscheidung trifft.

Denn nach einiger Zeit erhebt sich der dunkelbraune Bulle, ganz gemächlich geht er auf die Zweibeiner zu. Seine um ihn herum liegenden Damen stehen ebenfalls auf, und auch die Kälber machen sich langsam auf den Weg. Am Gatter angekommen, wird ausgiebig geschnuppert, der Bulle lässt sich

gnädig streicheln, seine Kühe wollen auch gekraut werden. Nach einer Weile heißt es: Entspannter Rückzug, die Tiere haben genug genossen, legen sich wieder auf die Weide und schlummern gemütlich weiter.

Diese 60 Wasserbüffel grasen friedlich auf den Feuchtwiesen im Tal vor Lichtenau-Asseln, und sie sind eine echte Attraktion, nicht nur für Wanderer, die sich auf einer Tour durch die Egge gern an den mächtigen Tieren erfreuen. Die Familie Schäfers hat sich auf ihrem Heggehof bewusst für die Aufzucht der Wasserbüffel entschieden und haben damit eine erfolgreiche Nische im Direktmarketing erobert. Zudem sind die Büffel unproblematisch zu halten und bieten beste Fleischqualität. Seit nunmehr 35 Jahren hat der Traditionshof in Asseln auf Bio umgestellt und arbeitet seitdem auf 120 Hektar streng nach den organisch-biologischen Richtlinien von Bioland. Aufzucht, Schlachtung und Vermarktung liegen nun ganz in einer Hand. „Nur in der biologischen Produktionsweise lag für mich die Zukunft, für meine Familie

und für meinen Hof“, erzählt Landwirt Josef Schäfers sen., der sich damals vielen Vorurteilen und Kritiken aus dem Umfeld gegenüber sah. Aber Familie Schäfers besaß Durchhaltevermögen, und ihr überdurchschnittlicher Einsatz hat sich gelohnt. Die Qualität der Waren hat sich herumgesprochen, viele Stammkunden danken es mit Treue.

Und wer den Hofladen des Heggehofes betritt, bekommt gleich Appetit. Neben den Wasserbüffelprodukten vom Büffelsteak bis hin zur Büffelsalametti locken frische Spezialitäten vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Geflügel. Ein echtes Paradies für Fleischkenner. „Qualität ist für uns das Wichtigste“, betont Fleischer und Produktionsleiter Sven Pott. Und das bedeutet, dass nicht eine Haltung auf möglichst kleinem Raum, schnelles Wachstum oder eine hohe Fleischproduktion im Vordergrund steht, sondern eine artgerechte Haltung, die dem Wesen der Tiere nach Möglichkeit entspricht. Offene Ställe und viel Auslauf im Freien sind selbstverständlich. Neben Fleisch vom eigenen Hof verarbeitet der Betrieb Schweine-, Lamm- und Rindfleisch von benachbarten Bio-höfen, die Schäfers mit Futter von eigenen Ackerflächen beliefert. Vermarktet werden auch Roggen, Weizen und Dinkel.

Der Hofladen bietet ein vielfältiges Warenangebot. Von der saftigen Kinderfleischwurst bis zur Zwiebelleberwurst gehören mehr 80 verschiedene Wurstsorten zur Palette. Auch das Fleischangebot lässt nicht zu wünschen übrig: Von der Rinderfrikadelle über Büffelroastbeef und Lammsteaks in Kräutermarinade bis hin zu Hähnchenflügel ist alles zu bekommen. Und das besondere Sortiment kommt an: Die hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren gehen an Bio- und Feinkostläden in ganz Nordrhein-Westfalen. Ansonsten: Der Hofladen in Lichtenau-Asseln hat in der Paderborner Umgebung einen ausgezeichneten Ruf. Die Klientel reicht vom Studenten bis zum Rentner.



Angebot direkt vom Hof:

verschiedene Fleischsorten von Geflügel-, Schwein-, Lamm-, Rind-, Kalb- und Büffel Fleisch. Auch Dry-aged-Fleisch mit Knochen. Mehr als 80 verschiedene Wurstsorten. Tiernahrung für Hund und Katze. Getreide wie Dinkel, Weizen und Roggen. Wurst im Glas – von Blutwurst über Gänseschmalz bis hin zu Zwiebelleberwurst.

Andere Produkte:

diverse Bio-Milchprodukte, Käseauswahl, darunter aromatischen Ziegen- und Schafskäse, Eier, Kartoffeln, Saft und Tee sowie verschiedene Naturkostprodukte von Honig über Öl bis Waschmittel im Sortiment.

Besonderheiten:

Auch gut gereiftes Dry-aged-Fleisch mit Knochen im Angebot, auch tiefgefrorene Ware. Hofbesichtigung für Gruppen nach Voranmeldung. Stände auf dem Wochenmarkt in Wewer (Sa.) und dem Palavermarkt in Paderborn (Fr. Nachmittag). Tipps für Rezepte.

Vorbestellungen:

Besondere Fleischstücke wie Roastbeef, Filet vom Büffel oder Rind besser vorbestellen, auch Gänse, Pute, Mulardenente und Flugente auf Vorbestellung, Kaninchen auf Anfrage. Fleisch vor Feiertagen und Präsentkörbe ebenfalls vorbestellen.

Bioland Fleischerei Josef Schäfers

Heggehof 2
33165 Lichtenau-Asseln
Telefon (052 95) 93 02 74.
heggehof@t-online.de
www.heggehof.de

Öffnungszeiten Hofladen:

Mi. u. Do. 9-12.30 Uhr

Büffel Fleisch aus der Region Zart, saftig und reich an Mineralien

Um anspruchsvollen Kunden hochwertige Qualität bei Fleisch- und Wurstwaren bieten zu können, haben sich regionale Erzeuger bereits die eine oder andere spannende Nische gesucht. Neben der Bisonzucht, der Haltung von besonderen Weideschweinen oder robusten Schafrassen, werden auch Wasserbüffel zunehmend im Naturpark heimisch. Ob die Haltung dieser majestätischen Tiere lediglich ein exotischer Wirtschaftszweig bleibt, muss man für die Zukunft abwarten.

Die geselligen, friedlichen und gern in der Herde lebenden Tiere gehören zu den Rindern und sind die am weitesten verbreitete und bekannteste Art der Asiatischen Büffel. Als der ideale Lebensraum gelten Feuchtwiesen und dicht bewachsene Flusstäler mit zugänglichen Wasserstellen, in denen sich die Büffel nach Herzenslust wälzen können. Denn zum Schutz vor Insekten und zur Abkühlung bei heißem Wetter halten sich die Büffel oft im Wasser auf. Nach dem ausgiebigen Schlammbad ist die Haut mit einer dicken Schlammschicht bedeckt, so dass keine blutsaugenden Insekten eine Chance haben, erfolgreich zu stechen.

Insgesamt leben in Deutschland rund 2000 Wasserbüffel, weltweit soll es 150 Millionen domestizierte Exemplare geben. Der Bestand an wildlebenden Tieren geht jedoch kontinuierlich auf inzwischen wenige Tausend zurück. Der wilde Wasserbüffel steht daher auf der Roten Liste der „stark gefährdeten Arten“.

Die imposanten und robusten Wasserbüffel vom Heggehof in Lichtenau werden streng ökologisch mit extensiver Fütterung gehalten, sie fressen Gräser, Kräuter, Schilf, Heu bis hin zum Stroh. Dadurch wird ein natürliches und langsames Wachstum der Tiere gewährleistet. Im Auslauf auf den umliegenden Feuchtwiesen im Lichtenauer Tal können sie ungestört weiden, ruhen und baden.

Büffel Fleisch ist zart, saftig und besitzt einen aromatischen Geschmack, der es zur echten Delikatesse macht. Durch seinen niedrigen Fett- und Cholesteringehalt wird das Fleisch zu einem gesunden Genuss, außerdem enthält es einen siebenfachen höheren Eisengehalt und ist reich an Vitaminen und Mineralien wie Kalzium, Phosphor und Vitamin A. Das gleiche gilt für die Büfelmilch, die vor allem Frischkäsevariationen wie Mozzarella und Ricotta einen unvergleichlichen Geschmack verleiht und auch für Kuhmilch-

Allergiker bestens geeignet ist. Vorreiter in Deutschland sind auf diesem Gebiet sind Produzenten aus Brandenburg, Niedersachsen und Sachsen – übrigens oft auf dem Deutschen Käsemarkt in Nieheim vertreten.





Biolandhof F. J. Lüns

Das Anwesen der Familie Lüns ist ein typischer Bauernhof der Region. Nur wenige Kilometer von Lichtenau entfernt, präsentiert sich ein großflächiger Hof mit offenen Stallungen und Biogas-Anlage. Ringsum, wohin das Auge auch blickt – viel Natur mit weiten Feldern und Weiden. Der Biolandhof Lüns ist ein echtes Familienunternehmen, alle helfen tatkräftig mit. Franz-Josef Lüns und Ehefrau Marion kümmern sich gemeinsam um Ackerbau, halten auf tiefgrünem Gras Fleckvieh, alte Hühnerrassen und Honigbienen gehören ebenfalls zum Tierbestand. Zusätzlich sorgt ein Gemüsegarten für vitaminreiche Kost.

Dort im Altenautal wird Landwirtschaft mit Herz und Leidenschaft betrieben – und das in der inzwischen elften Generation. Denn seit 1722 existiert in Lichtenau-Husen ein reges Hofleben, das in seiner langen Geschichte Höhen und Tiefen der Branche genau kennt. Vor einigen Jahren hat

Franz-Josef Lüns, auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Rund 100 Hektar Fläche werden von der Familie Lüns bewirtschaftet. Auf fruchtbarem Boden baut der Landwirt Qualitätsgetreide wie Gerste, Weizen, Hafer, Ölhanf, aber auch Bohnen, Erbsen und Kleegras an. Getreide, das auch die 50 Kühe und ihre Nachzuchten als Futter bekommen. Hühnerrassen wie Marane, Krüper, Lohmänner oder Araucaner sorgen für bunte Eier, die bei den Abnehmern gut ankommen.

Richtig bunt geht es auch im kleinen Hofladen des Biohofes zu, in dem fünf Sorten Kürbisse in verschiedenen Formen und Größen die Aufmerksamkeit der Kunden auf sich lenken. Der Hofladen steht unter der Federführung von Hausherrin Marion Lüns, die es vor vielen Jahren von der Stadt Paderborn direkt aufs Land verschlagen hat. Wie so oft, ist die Liebe schuld. „Eigentlich bin ich ein echtes Stadtkind, konnte mir das Landleben erst gar nicht vorstellen“, erinnert sich Marion Lüns. Nach einiger Zeit auf dem Hof habe sie

sich daran gewöhnt und genieße nun das naturnahe Leben. Sie hat sich vor allem in ihrem Gemüsegarten dem Kürbis verschrieben, dem sie in Zukunft auch eine große Bühne im Hofladen eröffnen möchte. Kulinarische Experimente sind ihr ganz persönliches Steckenpferd. „Ich probiere in der Küche viel aus, denn Kürbisse sind in vielen Variationen zu genießen“, weiß Marion Lüns, die ihre Kunden gern mit kleinen Verkostungen und Rezepttipps auf den Geschmack bringt. Kürbis-Kochbücher helfen zu Hause, wenn man mit den Gewächsen in der Küche nicht mehr weiterweiß. Wer es zum Genuss ein bisschen außergewöhnlich mag, Kürbissekt gehört ebenfalls zum Angebot des Hofladens. Dieser grenzt direkt ans Wohnhaus und ist zurzeit noch ein echtes „Aufbauprojekt“, wie es Franz-Josef Lüns bezeichnet. Denn Ideen zur Direktvermarktung ihrer Produkte hat das Ehepaar viele, diese sollen nach und nach umgesetzt werden. Bislang ist das Angebot klein, aber fein. Rohmilch von den Kühen und Honig von den vier Bienenvölkern kommen ebenfalls gut an.

Wenn Familie Lüns jenes auf Feld und Garten angebaute Gemüse nicht selbst verzehrt, bereichern Salat, Kohlrabi und Bohnen das Sortiment des Hofladens. Von Lieferanten aus der Nachbarschaft kommen Kartoffeln, Zwiebeln und Möhren. „Wir versuchen immer, den Leuten etwas Frisches und Gesundes aus der Region anzubieten“, betont Marion Lüns. Die Familie ist stets auf der Suche nach neuen Partnern in der Umgebung, die ihr Hofladen-Konzept unterstützen. Wer Interesse hat, kann Fleisch vom Geflügel oder Rind ordern, das in der heimischen Metzgerei des Nachbarortes küchenfertig zerlegt wird. „Die Kunden schätzen die regionalen Produkte und wenn diese das Biosiegel tragen und unverpackt sind, umso besser“, freut sich Marion Lüns über das Interesse ihres bisherigen Kundenstammes. Über Facebook informiert sie in kleinen Texten und Fotos, was es mal wieder Neues rund um den Hof der Familie Lüns gibt. „Wir möchten neue Impulse setzen und unsere Kunden positiv mit besonderen Bio-Produkten und hochwertigen Lebensmitteln überraschen“, haben sich Marion und Franz-Josef Lüns für die Zukunft vorgenommen.



Angebote direkt vom Hof

Rohmilch, bunte Eier, Kürbisse, Honig und verschiedenes Gemüse wie Bohnen und Kohlrabi. Rind- und Geflügelfleisch, Sträuße von Feldblumen, Streuobst und selbstgestrickte Einkaufsnetze.

Weitere Produkte

Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren, Bio-Bier aus der Brauerei Warburg, Kürbissekt. Kochbücher rund um den Kürbis.

Besonderheiten

Kleine Events wie Kürbisschnitzen für die ganze Familie, Gruppenführungen durch den Betrieb nach Anfrage.

Vorbestellungen

Größere Menge an Eiern bei bestimmten Anlässen, gewünschtes Geflügel (Freilandhähnchen) und Rindfleischpakete ab 20 Kilo. Wild von heimischen Jägern.

Biolandhof F. J. Lüns

Zur Wippe 5
33165 Lichtenau-Husen
Telefon (05292)932775
Infos über Facebook. (Biolandhof F.J. Lüns)

Öffnungszeiten

Mittwoch von 16.30-18 Uhr
Samstag von 10-12.30 Uhr und auf Anfrage



Schäferei Humpert

Östlich von der Stadt Marienmünster und an der Grenze zu Lippe liegt ein romantisches Kleinod. Der Ort Löwendorf, bereits im 9. Jahrhundert urkundlich erwähnt, gilt als eine der ältesten Besitzungen des Klosters Corvey. Noch heute ist die frühere Grundstruktur des historischen Angerdorfes gut zu erkennen. Rund um den Dorfteich verteilen sich eine schicke Kapelle und die ältesten Höfe und Häuser. In einem der schönsten Fachwerkhäuser hat der Bioland-Betrieb der Schäferei Humpert sein Domizil.

Mit Leidenschaft und Elan setzen sich Ortrun und Andreas Humpert für Naturschutz und Landschaftspflege ein. Ganz bewusst haben sich die beiden Schäfer seit 1996 für drei vom Aussterben bedrohte Landschaftsrassen entschieden: Sie züchten die robusten, genügsamen und hübsch aussehenden Weißen Gehörnten Heidschnucken, Weißen Hornlose Heidschnucken und Skudden.

Ganz nach dem Motto „Bedrohte Rassen pflegen bedrohte Landschaft“ leben rund 400 erwachsene Tiere und ihre Lämmer in den jeweiligen Herden. Entweder weiden sie ganz artgerecht auf eigenen Flächen oder auf verschiedenen Naturschutzgebieten im Norden, des Kulturlandes Kreis Höxter. Insgesamt 60 Hektar extensives Grünland werden von der Schäferei Humpert bewirtschaftet.

„Schafhaltung ist für uns eine der umweltverträglichsten Methoden der Landwirtschaft, die Tiere fressen auf den Weiden absolut ressourcenschonend und tragen so zum Erhalt und der Vielfalt der Tier- und Pflanzenwelt bei“, erläutert Ortrun Humpert, die sich mit ihrem Mann in vielen Verbänden und Vereinigungen für das Thema Schafzucht und Naturschutz engagiert.

Seit 2000 sind die Humperts als Bioland-Betrieb anerkannt, für die Züchter die „ökologischste Art der Fleischerzeugung“. Die Tiere können langsam heranwachsen, werden zehn bis zwölf Monate alt, bevor sie geschlachtet werden.

„Das Schaf will liebevoll behandelt werden, und wir müssen wahrlich keine Babys essen“, hat Ortrun Humpert ihre feste Überzeugung, die sie auch genauso ihren Kunden weitergibt. Zudem bilden sich bei den Zuchtrassen der Humperts bestimmte Fettsäuren erst wesentlich später. Um die Lämmer vor Luchsen, freilaufenden, jagenden Hunden und vor dem Wolf, der ja früher oder später in der Region erwartet wird, zu schützen, haben sich die Humperts vor einiger Zeit imposante Herdenschutzhunde angeschafft, die in und mit der Schafherde leben. Der „Sicherheitsdienst auf vier Pfoten“ sieht auf den ersten Blick selbst aus wie Schafe und hat bereits großen Eindruck in der Region gemacht. Unter anderem auch, weil die beiden weißen Hündinnen bildschön sind. Die hübschen Aufpasser zu streicheln, ist aber nicht erlaubt. „Es ist wichtig, dass wir uns einmischen, unaufgeregt die andere Seite der Medaille zeigen“, sagt Ortrun Humpert im Hinblick auf die teilweise emotional geführte und unsachliche Wolfs-Diskussion.

Genießer vom Lammfleisch kommen teilweise aus ganz Deutschland ins kleine Löwendorf, um das „Wellnessfleisch vom Feinsten“ zu erwerben. Auch Urlauber und Feriengäste, die in der Region weilen, finden früher oder später den Weg zu den Humperts. Der Betrieb beliefert auch einige Gastronomen in Ostwestfalen-Lippe, die das zarte Fleisch aus dem Kreis Höxter für ihre gehobene Küche sehr schätzen. Da die Kenntnisse über Landwirtschaft und Natur in modernen Zeiten immer weniger ausgeprägt sind, setzt sich Ortrun Humpert dafür ein, Menschen die vielseitige Kulturlandschaft mit ihrer abwechslungsreichen Flora und Fauna näherzubringen. Deshalb hält Ortrun Humpert auch Angebote für Exkursionen zu Lämmern und Kurse zu Natur und Umwelt in der Region bereits vom Kindergartenkind an ganz nach Alter, Zeit und Bedarf bereit. Wer also noch mehr wissen will über die ökologischen Zusammenhänge zwischen natürlicher Landschaftspflege, Arten- und Biotopvielfalt in der Region, der ist im kleinen Löwendorf bei der Schäferei Humpert an der richtigen Adresse.



Angebot direkt vom Hof:

Delikatess-Lammfleisch in Bioland-Qualität, auf Wunsch der Kunden entsprechend zerlegt (Filet, Keule, Hüfte etc). Naturverträglich gegerbte Felle in Weiß, von Skudden auch in Braun, Grau oder Schwarz, Apfelsaft von eigenen Streuobstwiesen, selbst gemachte kleine Filzschafe, geknüpfte Handwebteppiche (meist im Auftrag), Fotokalender mit Naturbildern, Fotopostkarten auch mit Motiven aus der Region oder „Schafspersönlichkeiten“.

Besonderheiten:

Betriebsbesichtigungen, Exkursionen in die Natur, „Unterricht im Schafstall“ und Umweltbildung, Vorträge, alles auf Anfrage und natürlich mit vorheriger, frühzeitiger Anmeldung. Ausführliche Infos auch über den Einsatz von Herdenschutzhunde zum Schutz vor dem Wolf.

Vorbestellung:

Was an Fleisch gerade vorhanden ist, ist vorhanden. Ansonsten besser Wunschfleisch vorbestellen. Das gilt vor allem auch für die Felle, da diese im Inland gegerbt werden. Sie sind aufgrund der Lieferzeiten nicht jederzeit vorrätig.

Schäferei Humpert

Löwendorf, Haus Nr. 7
37696 Marienmünster
Telefon (05277)282
aohumpert@web.de
www.schaeferei-humpert.de

Öffnungszeiten:

nach telefonischer Absprache

Zart und lecker - ein gutes Stück Lammfleisch

Kaum ein Fleisch ist so abwechslungsreich, so aromatisch und so zart. Und doch sind die Genießer von Lammfleisch – ähnlich wie bei Wild – in Deutschland immer noch überschaubar. Als Lammfleisch wird das Fleisch von jenen Tieren bezeichnet, die nicht älter als zwölf Monate alt sind. Wer Lammfleisch aus der Region kauft, unterstützt nicht nur die Arbeit der hiesigen Schäfer, sondern auch die natürliche Landschaftspflege und sorgt durch kurze Transportwege zum Schlachter für wenig Stress bei den Tieren. Und kann sich zudem noch über ausgezeichnete Qualität und absolut frisches Fleisch freuen, das nicht tausende von Kilometern transportiert wurde.

Obwohl es zu den roten Fleischsorten gehört, gilt Lammfleisch in Maßen genossen als gesündere Variante. Von der Brust bis zur Keule: Lamm enthält viele hochwertige Mineralstoffe, vor allem Eisen, Zink und Niacin – sie alle unterstützen die Zell- und Blutbildung, sie stärken die Abwehrkräfte und das Nervensystem. Besonders reichhaltig ist Lammfleisch an Vitaminen aus der B-Gruppe, vor allem B12, wichtig für den Knochenaufbau und den Stoffwechsel. Bereits mit 100 Gramm Lammfleisch kann ein Erwachsener seinen Tagesbedarf an Vitamin B12 decken.

Außerdem gehört das Fleisch wahrlich nicht zu den Dickmachern, enthält nur wenig Fett und Cholesterin, fast vergleichbar mit Fischgerichten. Ob gegrillt, gebraten, geschmort oder gekocht, Lammfleisch lässt sich vielseitig zubereiten. Als Filet, Kotelett, Braten, Geschnetzeltes, Gulasch, Fondue Fleischspieß, als Beilage oder in Suppen



oder Eintöpfen ist Lammfleisch ein echter Genuss. Aber: „Das Fleisch ist nichts für Leute, die nur einen Dosenöffner bedienen können“, findet Schäferin Ortrud Humpert deutliche Worte. Auch wenn man nicht gleich ein ausgezeichneter Sterne-Koch sein muss, Kreativität und Wertschätzung für das Produkt seien beim Zubereiten gefragt, um ein optimales Ergebnis auf den Tisch zu bekommen.

Lammfleisch passt zu vielen Gemüsearten und kann mit zahlreichen Gewürzen wie Curry, Minze, Thymian, Salbei, Lorbeer, Rosmarin, Majoran, Kümmel, Kreuzkümmel, Fenchelsamen und Oregano oder je nach Geschmack mit Knoblauch (nicht zu viel) bereichert werden. Wer das Fleisch besonders zart haben möchte, kann es marinieren und die Marinade mit verschiedenen Gewürzen länger einwirken lassen. Die regionalen Produzenten wie Karl Ebert oder Ortrud Humpert informieren gern über die Zubereitung der einzelnen Fleischteile, über Garmethoden und Marinaden.

Tipp: Am besten schmeckt das Lamm, wenn das Fleisch innen noch leicht rosig ist.



Menne's Schaukäserei

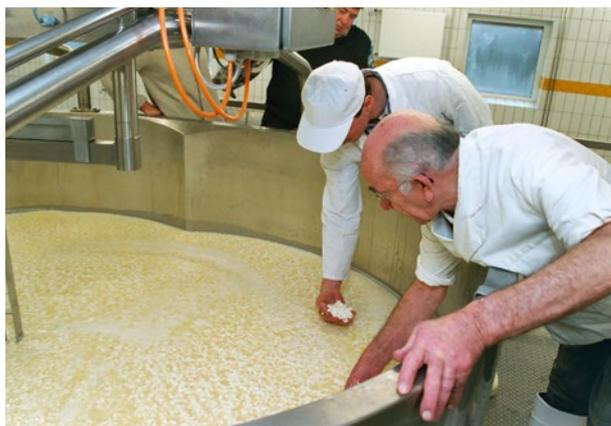
„Wie verläuft der Weg der Milch zum Käse?“ „Was ist Molke?“ „Wie kommt die Rinde an den Käse?“ „Und wie lange muss Käse reifen?“ Diese und weitere Fragen werden in Menne's Schaukäserei in Nieheim im Kulturland Kreis Höxter kompetent und ausführlich beantwortet. Nur wenige hundert Meter vom historischen Kern des Heilklimatischen Kurortes entfernt, direkt an der Verlängerung der Marktstraße gelegen, produziert Landwirt Thomas Menne aus der Milch der eigenen 130 Kühe besten Käse.

Das Schöne dabei: In den alten Hofgebäuden des landwirtschaftlichen Betriebes können Besucher bei der modernen Käseherstellung aus nächster Nähe zusehen und die einzelnen Verarbeitungsstationen genau verfolgen. Diese „gläserne Produktion“ und der angeschlossene Hofladen existieren seit zehn Jahren. Die Einrichtung kommt gut bei den Kunden an. Immer wieder finden Touristen den Weg

zur Schaukäserei. Inzwischen kommen interessierte Besuchergruppen sogar aus dem fränkischen Bamberg. „Wir haben ordentlich Fuß gefasst und uns einen festen Kundenstamm aufgebaut“, erzählt Thomas Menne nicht ganz ohne Stolz. Eine Spezialität seines Hauses ist natürlich der Nieheimer Käse, der die kleine Ackerbürgerstadt berühmt gemacht hat und dessen Liebhaber sogar in Finnland und Spanien sitzen. Doch als das beliebteste Milchprodukt gilt jedoch der Brünsterhof-Käse, ein halbfester Schnittkäse nach Tilsiter Art mit natürlicher Rinde, der in verschiedenen Geschmacksversionen von mild bis pikant die Gaumen erfreut.

Das richtige Aroma erhält der Käse oft durch Kräuter wie Bärlauch oder Bockshornklee. Richtig würzig schmeckt er aber auch mit Zwiebel-Schnittlauch und Rotwein oder Nieheimer Bürgerbier verfeinert. Manche Urlauber aus Nieheim nehmen als Mitbringsel für die Daheimgebliebenen einen buntgemischten Präsentkorb mit. Doch

Thomas Menne war von Anfang an klar, dass er nicht nur mit Käse in seinem Hofladen punkten kann. Gemeinsam mit seiner Frau Monika entwickelt er ständig neue Ideen, das Sortiment im Hofladen zu erweitern. So gehören nun auch Nudeln, Mettwurst, Gurken, Senf, Marmelade oder Ketchup zum breitgefächerten Angebot. Natürlich stammen die Produkte von regionalen Herstellern, von kleinen Manufakturen und Familienbetrieben aus der Umgebung. Und Thomas Menne setzt intensiv auf größeres Regionalmarketing, geht mit seinen Käseprodukten ganz verstärkt heraus aus dem Kulturland und beliefert im Dreiländereck NRW, Hessen und Niedersachsen den Lebensmittelhandel. Zudem ist er auch gerngesehener Aussteller auf verschiedenen regionalen Märkten und Festveranstaltungen in der Umgebung.



Angebot direkt vom Hof:

Käsespezialitäten vom Brünsterhofkäse aus pasteurisierter Vollmilch in natürlicher Rinde in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Kräuter der Provence, Paprika, Dill, Zwiebel-Schnittlauch, Pfeffer, Bärlauch, Brennessel, Kümmel, Bockshornklee, mit Rotwein oder Nieheimer Bürgerbier oder Rauch. Nieheimer Käse mit Kümmel, Schnittlauch, Basilikum.

Weitere Produkte:

Mettwurst, Schinken, Marmelade, Honig, Fruchtsäfte, Nudeln, Gurken, Senf, Ketchup, Schokolade, Pralinen und Gummibärchen. Kunsthandwerk, Werbeartikel Nieheim, Wein, textile Artikel, Gläser, Schalen, Präsentkörbe.

Besonderheiten:

Besichtigung der Schaukäserei für Gruppen, Termine bitte absprechen.

Vorbestellung:

besondere Käse-Wünsche, Präsentkörbe.

Menne's Nieheimer Schaukäserei und Hofladen Milchhof Nieheim GbR

Hospitalstraße 22
33039 Nieheim
Telefon (05274)472
info@dieschaukaeserei.de
www.dieschaukaeserei.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr.: 9-12 Uhr u. 15-18 Uhr, Sa. 9-12 Uhr.

Deutscher Käsemarkt in Nieheim

Klein, rund, goldig und würzig: Der Nieheimer Käse hat die Ackerbürgerstadt einst auf die richtige Erfolgsspur gebracht. Die Sauermilchkäse-Spezialität haben in früheren Zeiten mehr als 80 Käsereien hergestellt. Heute ist es nur noch Menne's Schaukäserei, die den fettarmen und eiweißreichen Nieheimer mit Kümmel produziert und vertreibt. Trotzdem ist der bekömmliche Käse nie in Vergessenheit geraten, inzwischen erlebt das einstige Arme-Leute-Produkt vor allem in der gehobenen Gastronomie der Region eine Renaissance. Und der Käse, inzwischen sogar geografisch von der EU mit dem Label g.g.A geschützt, ist zudem noch der Grund, weshalb der größte Käsemarkt in Deutschland in Nieheim ausgerichtet wird. Handgemachter, naturgereifter Käse aus kleinen Familienbetrieben, Dorfkäsereien oder Bauernhöfen spielt die Hauptrolle auf dem Deutschen Käsemarkt, der alle zwei Jahre in der ehemaligen Ackerbürgerstadt Nieheim Anfang September stattfindet. Rund 60 Käsereien aus dem europäischen Ausland und zehn Winzer aus den bekanntesten deutschen Anbaugebieten verwandeln den historischen Ortskern in eine echte Schlemmermeile.

Dazu kommen noch die Spezialitäten des Kulturlandes Kreis Höxter, die den Markt ergänzen. Die kleine Stadt Nieheim ist durch den Käsemarkt touristisch zur eigenständigen Marke geworden, die Beliebtheit ist entsprechend groß: Rund 60.000 Gäste besuchen an den drei Markt-Tagen den Heilklimatischen Kurort im Kreis Höxter. Zudem bietet der Käsemarkt eine wunderbare Gelegenheit, mehr als 500 verschiedene Sorten Käse zu probieren und dabei zu entdecken, dass es jenseits der Supermarkttheke so manche leckere Rarität aus traditioneller Herstellung nach alten Rezepturen gibt.



Weitere Infos:

Tourismusbüro der Stadt Nieheim
im Westfalen Culinarium
Lange Straße 12
33039 Nieheim
Telefon (0 52 74) 83 04
Fax (0 52 74) 86 72
www.nieheim.de



Weine im Polhof

Sie liebt Wein. Ob im südafrikanischen Kapstadt oder in der Rhein-Main-Metropole Frankfurt, das Interesse an ausgefallener Kulinarik und vollmundigem Wein hat Regina Zelms stets begleitet. Und eigentlich ist die Unternehmensberaterin auch ein Stadtmensch, die immer in größeren Metropolen gelebt hat. Bis vor ein paar Jahren. Denn durch Zufall hat sie sich in das lippische Schwalenberg verliebt.

In jenen Ort, in dem Ende des 19. Jahrhunderts Künstler aus Großstädten das mittelalterliche Schwalenberg als Sommerfrische entdeckten und ihre Eindrücke auf die Leinwand bannten. Noch heute ist die Malerstadt ein beliebtes Ausflugsziel und zieht immer noch zeitgenössische Künstler an. „Seit dem Trachtenfest im Jahr 2016 sind wir dem Ort treugeblieben“, erinnert sich Regina Zelms, die damals während eines Seminars in keinem größeren Hotel unterkommen konnte und schließlich in der pittoresken Künstler-

stadt landete. Die Atmosphäre, die zahlreichen Fachwerkhäuser und nicht zuletzt die Menschen und die wunderbare Landschaft faszinierten Regina Zelms und ihren Mann, Andreas Wellmann, der als Musikproduzent arbeitet. „Den Umzug vom Tafelberg nach Schwalenberg haben wir nie bereut.“ In der romantischen Gasse im Polhof mitten im Herzen von Schwalenberg erwarben die beiden ein Fachwerkhaus, eröffneten einen Weinladen mit mehr als 150 Weinen (darunter 42 im offenen Verkauf) und sind nun selbst unter die Hobby-Winzer gegangen.

Genau gegenüber, mit reizvollem Blick auf den sonnigen Hang am Forstweg, wachsen nun 250 Reben auf 1000 Quadratmetern ihrer Vollendung entgegen. Durch den Klimawandel wachsen Weinreben inzwischen in nördlichen Gefilden. Das zeigt sich ja auch in Höxter, wo seit Jahren auf dem Rauschenberg der „Corveyer Wein“ mit seinen Phönix- und Regentrauben prächtig gedeiht. Weinexperte Michael Rindermann von der Corveyer Domäne

Schieder-Schwalenberg

kümmert sich mit vielen Bürgern liebevoll um den Höxteraner Weinberg am Hexensteig mit Blick auf das Weltkulturerbe Corvey und schenkt den roten und weißen Wein zu repräsentativen Veranstaltungen aus.

Regina Zelms, die in ihrem Weinhandel auch 25 verschiedene Fruchtaufstriche aus zum großen Teil eigenem Obst wie Äpfel, Pflaumen, Birnen, Holunder, Walnüssen und Kirschen anbietet, freut sich auf diesen regionalen Zuwachs an heimischem Weißwein. „Ein privater Weinberg war schon immer unser Traum, und wir werden nun den Verein Kelter- und Kulturkollektiv gründen, um uns gemeinsam um den Wein zu kümmern und um bei verschiedenen kulturellen und touristischen Veranstaltungen Angebote zu entwickeln und den Wein verkosten lassen.“ Der Federweißer sei bereits in diesem Jahr geplant, und im Frühjahr 2021 könne dann der Gemischte Satz aus Grauburgunder, Chardonnay und Cabernet Blanc verkostet werden. Außerdem soll, ähnlich wie in Höxter der ökumenisch-biblische Weinpfad mit seinen sieben Stationen, ein ausgeschilderter Wanderweg über den Schwalenberger Weinberg am Forstweg führen.

Trotz des überregionalen Angebots an Wein aus Deutschland und Italien liegen Regina Zelms regionale Produkte am Herzen. Es gibt eine kleine Speisekarte, in der beispielsweise lippische Tapas eine große Rolle spielen. Der Käse stammt aus Nieheim, die Milch vom Schwalenberger Bauern und Brot und Brötchen kommen ebenfalls aus der Nachbarschaft, die Forellen in der Nähe vom Schiedersee. Und für Wurst und Fleisch zeichnet sich Metzger Hecker aus Vörden verantwortlich. „Wir werden eine schmackhafte Schwalenberger Wurst im Laden anbieten“.

Wer Wein aus Schwalenberg trinken möchte, muss bis jetzt auf die Schwalenberger Edition zurückgreifen - die gibt es als Dornfelder und als Grauburgunder, aber die Trauben sind eben noch nicht regional. Das soll sich ja nun in ein paar Jahren ändern.



Angebote direkt vom Laden

25 verschiedene Fruchtaufstriche, darunter viele vom Obst aus eigenem Anbau, wie Kirsche-Minze oder Apfel-Banane. Eigener Apfelsaft, Kräuterbar draußen zum Selbstpflücken, tagesaktuelle Speisekarte mit regionalen Zutaten aus der Nachbarschaft, Federweißer vom eigenen Weinberg, ab 2021 eigener Wein „Gemischter Satz“.

Weitere Produkte

Mehr als 150 Weine aus deutschen und italienischen Anbaugebieten, Sekt und Prosecco. Detmolder Bier (Thusnelda), Paderborner Pilger-Landbier, Schwalenberger Halbbitter, Schwalenberger Wurst. Schwalenberg-Kalender, Kissenbezüge mit lippischer Rose als Geschenkartikel.

Besonderheiten

Weinverkostungen auf Anfrage, Teilnahme an regionalen, touristischen und kulinarischen Events, Singen auf dem Hof, Holunderblüten-Fest, Kürbis-Event. Kleiner Mittagstisch bei der „Sommerakademie“. Präsentkörbe.

Vorbestellung

Weinproben, Essen für größere Gruppen

Weine im Polhof- Laden

Polhof 3
32816 Schieder-Schwalenberg
Telefon (0 52 84) 94 28 341
paso@paso-partners.com
www.polhof.de

Öffnungszeiten

Von März bis September Samstag, Sonntag und Montag von 10 bis 22 Uhr, ansonsten nach Vereinbarung oder wenn das Shop-Tor offen ist und der Schlüssel in der Tür steckt.



Futterkrippe

Das Interieur des Hofladens in der kleinen Ortschaft Hagedorn macht einen gediegenen Eindruck. Nichts Rustikales, nichts typisch Bäuerliches ist in dem ehemaligen Stall der Familie Brand zu finden. Ganz im Gegenteil.

Heller Fußboden, weiße Schränke in moderner Landhaus-Optik, die Wände senffarben getüncht, runde, gestickte Leuchten und grau-weiß gestreifte Vorhänge bestimmen die freundliche Einrichtung des hübschen Geschäftes, das unübersehbar am Ortsausgang von Hagedorn liegt.

Richtig sonnendurchflutet wirkt der 30 Quadratmeter große Laden in dem beschaulichen 100-Seelen-Dorf, eine gelungene Mischung aus Wohnzimmer und Wellness-Oase. Und absolut gewollt. „Die Kunden sollen bei mir ein kleines Einkaufserlebnis haben“, meint Birte Brand, die seit April 2012 den um 1900 erbauten Hof ihrer Eltern wiederbelebt und den Laden vor wenigen Jahren noch einmal

gründlich renoviert und auch den Garten ausgebaut hat. Der eher derbe anmutende Name des Hofladens, „Futterkrippe“, besitzt den Erinnerungsfaktor, denn: „Der Verkaufsraum reicht genau bis zu jener Stelle, an der früher der Futtertrog für die Tiere stand“, erklärt die diplomierte Landschaftsentwicklerin. Das Sortiment kann sich sehen lassen: Mehr als 30 verschiedene Fruchtaufstriche, Liköre und Sirupe gehören zu den Höhepunkten der Angebotspalette. Vermarktet wird alles, was die Ernte im hauseigenen Garten hergibt. Neben den klassischen Obstsorten wie Erdbeeren, Brombeeren, Quitten und Äpfeln wird auch Ausgefallenes wie Mispel, Felsenbirne und Pfirsich aus dem eigenen und aus Nachbars Garten verarbeitet. Auch frisches Gemüse wie Fenchel, Mangold und Spinat finden ihre Abnehmer.

19 freilaufende Hühner, darunter Westfälische Totleger, Grünleger, Marans, Königsberger, Italiener, Wyandotten und Australorps und ein Vorwerkhuhn sorgen für eine bunte Eiermischung. Erst seit Kurzem können die Hühner neben dem

großen Auslauf mit den mediterran anmutenden Trockenmauern im Gartenbereich auch ein hübsches neuerbautes Blockhaus als Domizil nutzen. Der Schutz ist notwendig, denn der Habicht kreist gern über dem Gelände und war leider schon das ein oder andere Mal beim Beutefang erfolgreich.

Im Herbst werden in der „Futterkrippe“ zusätzlich noch Kartoffeln angeboten. Und seit Kurzem werden in der kälteren Jahreszeit Fleisch und Felle von den neuangeschafften Skudden vermarktet. Die kleinen Schafe, die zu den ältesten Hausschafzassen zählen, dienen ansonsten der Beweidung auf der weitläufigen Fläche hinter dem Hof. Ausgewählte Produkte aus der Region wie Öle und Essige der Ölmühle Solling, Nudeln und Eierlikör vom Dreiländer-Egg aus Beverungen und Edelbrände aus Destillerie in Bellersen ergänzen das kleine, aber feine Angebot.

Und auch die Mode kommt nicht zu kurz: Handgestrickte Schals, Tücher, Mützen, Socken sowie selbstgenähte Brot- und Eierkörbchen sind begehrte Mitbringsel. „Der Hofladen hat sich auch zunehmend in Richtung Geschenkboutique entwickelt“, freut sich Birte Brand.

Doch in erster Linie geht es der Direktvermarkterin darum, wieder Vertrauen in gute Lebensmittel aufzubauen und das Bewusstsein der Kunden für Qualität zu stärken. Und diese sind begeistert vom regionalen Angebot und greifen verstärkt zu den Produkten aus der näheren Umgebung. „Nur auf diese Weise erhalten regionale Produkte die Wertschätzung, die ihnen zusteht“, ist Birte Brand überzeugt.

Nicht nur aus dem Kreis Hörter machen Kunden – oft kommen sie bei einem Ausflug mit dem Fahrrad vorbei - an der „Futterkrippe“ Station, sondern auch aus Lippe sowie aus dem fernen Finnland. „Mit den Finnen, die in der Region Urlaub gemacht haben, sind bereits richtige enge Freundschaften entstanden“, freut sich Birte Brand.



Angebote direkt vom Hof

Sirup, Likör, Fruchtaufstriche, Eier, Kartoffeln, Gemüse, Strickwaren, Genähtes und Felle.

Weitere Produkte

Öle und Essige, Kräutermischungen, Honig, Nudeln, Apfelsaft, Obstbrände.

Vorbestellung

Präsentkörbe, kulinarische Geschenkgläser, aktuelle Hinweise über die Facebook-Seite (Hofladen Futterkrippe), rechtzeitig vorbestellen!

Futterkrippe

Hagedorn 2
32839 Steinheim-Hagedorn
Telefon (01 78) 44 10 833
birte.brand@gmx.de

Öffnungszeiten:

Dienstag-Freitag 14-19 Uhr, Samstag 10-16 Uhr



Hanf-Zeit

Hanf – beim Gedanken an die üppig wachsende Pflanze mit den hübsch gezackten Blättern flimmert sofort das Kino im Kopf. Dabei entstehen Bilder von heimlichen Plantagen unter Rotlicht in kleinen, feuchten Wohnzimmern. Diese ungewöhnliche Tätigkeit geht meist solange gut, bis die Polizei kommt und den engagierten Hobby-Gärtnern ihr illegales Handwerk legt. Dieser Auftritt gilt stets als Höhepunkt in Fernseh-Krimis. Tatsache ist allerdings, dass der private Anbau von Hanf selbst bei wenigen Pflanzen strafrechtlich geahndet wird. Doch Landwirte und Züchter, die zertifizierten und lizenzierten Nutzhanf anbauen, um daraus viele gute Dinge zu produzieren, sind immer mehr im Kommen.

Einer von ihnen ist Stefan Nölker-Wunderwald, der gemeinsam mit seiner Ehefrau Bianca angetreten ist, das Image von Hanf zu verbessern. Mit dem Engagement in der Steinheimer Börde will das Ehepaar zeigen, dass eine der

ältesten Nutzpflanzen der Welt mehr kann als nur Menschen mit Haschisch und Marihuana in Rauschzustände zu versetzen. Seit Jahrzehnten setzt sich der Unternehmer dafür ein, die Hanfpflanze zu „rehabilitieren“ und die vielseitige Verwendung des wertvollen Rohstoffes aus der Natur in der Region deutlich zu machen. Im Industriegebiet von Steinheim – mit schönem Blick auf Hanffelder und die Börde – führt das Ehepaar seinen Hofladen mit dem Namen „Hanf-Zeit“. Dort, in dem aus Hanf und Holz gebauten Gebäude, können sich Kunden davon überzeugen, dass Hanf ein echter „Alleskönner“ ist. Das Ehepaar betreibt zu „80 Prozent Aufklärung“. Denn nicht selten kommen Besucher in den Laden, die nach etwas „zu rauchen“ fragen und denken, dass „wir einen Coffeeshop wie in Amsterdam betreiben“, sagt Bianca Wunderwald. Das ist natürlich nicht der Fall. Denn die beiden Unternehmer, zunächst in der Region noch belächelt, haben bereits Ende der 90er Jahre den ersten Hanf angebaut. Damals waren es anderthalb Hektar, heute inzwischen stolze 40

Hektar der lizenzierten Sorten Finola und Futura. Beide Sorten, die umweltschonend ohne Pestizide kultiviert werden, haben einen niedrigen Tetrahydrocannabinol-Gehalt (unter 0,2 Prozent). Denn dieses THC ist der rauschbewirkende Bestandteil der Pflanze, welcher in hoher Dosierung nach wie vor für ihr schlechtes Image sorgt. In erster Linie geht es jedoch um den wertvollen Hanfsamen, der sich durch eine hohe Nährstoffdichte und mehrfach ungesättigte Omega-3 und Omega-6 sowie sogar Omega-9-Fettsäuren auszeichnet. Damit gelten nicht nur das bitter-nussig schmeckende Hanföl, sondern auch das Mehl und die geschälten Samen als echte Kraftpakete. „Ob Vegetarier, Veganer, Sportler oder auch Familien, die sich gesund ernähren wollen, sie alle lassen sich von Hanf-Produkten überzeugen“, so Bianca Wunderwald.

Blüten des Hanfs werden in Steinheim zu Tee, Extrakten, Tinkturen und ätherischen Ölen verarbeitet. Hanf-Backwaren, Hanfmehl, Proteinpulver und sogar Hanf-Lollies und Hanfschokolade zählen zu den beliebten Produkten. Auch für die Vierbeiner ist gesorgt: Ob Hund, Katze oder Pferd – für sie alle gibt es gutverträgliches Hanf-Futter. Da das Motto der beiden Züchter „In der Region und für die Region“ lautet, bieten sie in enger Zusammenarbeit mit der Edelobstbrennerei in Bellersen den „Spirit of Hemp Roots“, eine Destillat-Spezialität aus aromatischen Äpfeln und Hanf, an. Auch Hanfkäse, produziert von der Schaukäserei Menne aus Nieheim, gehört zum beliebten Sortiment. Die neueste Kooperation besteht mit der Privatbrauerei Liebhart aus Detmold, entstanden ist dabei ein Bio-Hanf-Hopfen-Trunk. Ebenfalls erhältlich sind naturkosmetische Produkte aus Hanf – von Duschgel, Shampoo, Body-Lotion bis hin zum Pflegebalsam reicht die Palette.

Für die uralte Heilpflanze Hanf interessieren sich auch Pharmazie und Medizin. Denn dem Hanf wird eine schmerzlindernde, beruhigende und angsthemmende Wirkung zugeschrieben. Und so beliefert das Ehepaar Nölker-Wunderwald neben Einzel- und Großhandel auch Apotheken mit speziellen Hanf-Produkten. Stefan Nölker-Wunderwald kann sich vorstellen, künftig weiteren Gruppen wie Vereinen, Kindergärten und Schulen die spannende Pflanzenkunde rund um Hanf näherzubringen. „Wenn Anfragen kommen, wir sind bereit.“

Angebote direkt vom Hof

Hanf-Tee, Hanfsamen-Öl, Hanfsamen, Proteinpulver, Hanf-Backwaren, Süßes mit Hanf, Hanfsamenmehl, Hanfblüten-Tinkturen, Pasten und Extrakte, Hanfkäse und Hanf-Spirituosen von regionalen Anbietern.

Weitere Produkte

Getränke-Spezialitäten aus der Region, Naturkosmetik, Massage-Öle, Babybekleidung und Ausstattung aus Hanf-Baumwollgemisch in Bio-Qualität, T-Shirts und Hosen, Hanf-Steinsalz, Hanf-Kräuterbutter-Gewürz, Hanf-Burger-Mix, Hanf-Schokolade, Pralinen, Hanf-Lollies.

Besonderheiten

Online-Shop und Versandhandel, Reggae-Hanf-Festival, Führungen für interessierte Gruppen, „Tag der offenen Tür“, Vorträge.

Vorbestellungen

Wünsche über den Online-Handel und per Email.

Hanf-Zeit

Lipper Tor 5
32839 Steinheim
Telefon (0 52 33) 99 74 76
info@hanf-zeit.com
www.hanf-zeit.com.

Öffnungszeiten

Montag-Freitag 10-12.30 Uhr, 14.30-18.30 Uhr,
Samstag 11-14 Uhr.



Fleischerei Austermeier

Es ist schlichtweg beeindruckend. Die Straßen führen durch eine Kulturlandschaft aus Wiesen, Wald, Heiden, Sanddünen, Mooren und vielen Quellgebieten. Denn die Senne ist ein bundesweit einmaliges ökologisches Kleinod, das durch ihre verschiedenen Lebensräume seltenen Tier- und Pflanzenarten ein Refugium bietet. Und diese Landschaft birgt eine kulinarische Schatzkammer, welche sich in gastronomischen Betrieben sowie auch in Hof- und Bauernläden entdecken lässt. Darunter ist die Fleischerei Austermeier, die sich seit mehr als 50 Jahren für regionale Produkte der Senne einsetzt.

Eingebettet in einen hübschen Garten mit im Sommer blühenden Hortensien und vielen Sitzbänken macht das Geschäft, an der Durchgangstraße von Stukenbrock-Senne gelegen, sofort einen einladenden Eindruck. Wer durch die breite Glastür tritt, meint allerdings eine übliche Metzgerei

mit langer Frischetheke zu besuchen. Diese Wahrnehmung täuscht jedoch. Denn wer durch die Gänge des Geschäftes flaniert, findet in den Regalen alles, was die Senne an Vielfalt aus Feld, Wiesen, Wald und Gärten hergibt. Die Austermeiers produzieren Schmackhaftes aus den Rohstoffen, die ihnen die benachbarten Bauern und Förster liefern. Neben Fleisch- und Wurstwaren in der Theke sind Fruchtaufstriche, Chutneys, Pestos, Honig, Apfelmus, Brände und Liköre von heimischem Obst zu finden und nicht zu vergessen: Zwölf verschiedene Eintöpfe machen Suppenfans glücklich.

„Das Regionale war schon immer ein Steckenpferd von uns“, sagt Katja Austermeier, welche die Fleischerei in der zweiten Generation führt. Die Vorsitzende des Vereins Senne Original, der Regionalmarke, hat engen Kontakt zu ihren Lieferanten. „Ich kenne sie alle persönlich, schaue mir die Betriebe vor Ort an und entscheide, ob die Qualität und auch die artgerechte Tierhaltung stimmen.“ Die Fleischerei Austermeier ist einer der wenigen Nah-

versorger, die noch in der Ortschaft Schloss Holte-Stukenbrock existieren. Im Frischebereich sind saisonales Obst und Gemüse zu finden. Eier, Kartoffeln und Backwaren stammen von heimischen Produzenten ebenso wie Frischgeflügel und Schweine- und Rindfleisch. Beliebt ist die Fleischerei Austermeier durch die Vielzahl an Wildspezialitäten, die zu 100 Prozent aus der Senne kommen.

Und selbst der Kaffee, der in mittel- und südamerikanischen Gefilden angebaut wird, besitzt einen regionalen Touch: Die Bohnen in der 250-Gramm-Papierpackung stammen aus der Nachbarschaft – aus dem Röstwerk SHS aus Schloss Holte-Stukenbrock von der Familie Hermey. „Frischer und ortsverbundener kann es gar nicht sein, wir schenken den Kaffee bei uns aus, und der Geschmack überzeugt die Kunden!“

Wurst, Schinken, Salami werden nach traditionellen Rezepten in der Fleischerei selbst gefertigt wie auch Rouladen und Gulasch in den Konserven. „Die Leute haben doch oft keine Zeit mehr, so etwas Aufwändiges zu kochen“, weiß Katja Austermeier. „Oder sie sind alleine, und es lohnt sich nicht, große Braten und Rouladen zu machen.“ Trotzdem möchten die Kunden etwas Hausgemachtes und Deftiges genießen. Eine kleine warme Theke ergänzt das Angebot. Damit nicht genug. Die Fleischerei Austermeier beliefert auch Supermärkte, sorgt für appetitliche Büfets, Menüs, Picknicks und bietet Caterings auf verschiedene Veranstaltungen, ganz gleich, ob es sich um Firmenfeiern, Hochzeiten oder auch regionale Märkte handelt. „Der Service und die Kundenbindungen in der Region müssen stimmen, das halten wir auf jeden Fall hoch“, bekräftigt die Verkaufsleiterin und Betriebswirtin, die sich für die Zukunft auf die Fahnen geschrieben hat, weitere kreative Ideen für die Herstellung und Vermarktung der Senne-Produkte zu entwickeln.



Angebot von der Fleischerei

Frischfleisch und Geflügel, Wurst, Schinken, Salami, Wildschweinbraten, Wildgulasch, Rouladen, Eintöpfe, Eingemachtes wie Mett, Sülze, Hirschkalbsbraten, Eisbein, Gulasch und Rindsrouladen. Fruchtaufstriche, Pesto und Chutneys.

Weitere Produkte

Saisonales Obst und Gemüse, beispielsweise Erdbeeren und Spargel vom Spargelhof Aschof, Himbeeren, Heidelbeeren, Pflaumen, Pilze, Kartoffeln und Äpfel von Biobauern, Eier aus der Region, Brot- und Backwaren, Apfelmus, Honig, Senf, eingelegte Gurken, Liköre, Apfel- und Birnenbrand, Apfelsaft von der Bio-Station, Nudeln von Große Wächter. Kaffee aus dem Röstwerk SHS.

Besonderheiten

Catering beispielsweise bei Senne Original-Veranstaltungen, Picknicks, Frühstücks-Büfets, Veranstalter eines Wild- und Weinfestes im Herbst, Präsentkörbe mit regionalen Spezialitäten als Mitbringsel, Weinproben.

Vorbestellungen

Bei bestimmten Anlässen wie Feiertagen (Weihnachten/Ostern) Frischfleisch, Geflügel und Wildspezialitäten vorbestellen ebenso größere Präsentkörbe.

Fleischerei Austermeier

Senner Straße 20 b
33758 Schloß Holte Stukenbrock
Telefon (0 52 57) 32 78
mail@austermeier.info
www.fleischerei-austermeier.de

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag 7-12.30 Uhr, 14-18.30 Uhr, Samstag 7-13 Uhr.



Biolandhof Engemann

Durch die hohen Fenster der Geschäftsräume des Bioland-Betriebes Engemann eröffnet sich ein grandioses Panorama direkt auf den imposanten Desenberg und das umliegende Bergland. Inspirierender kann ein Blick in die Kulturlandschaft gar nicht sein. Ob diese Perspektive schuld daran ist? Jedenfalls haben Andreas und Klaus Engemann mit viel Kreativität und mit Mut zu Innovationen seit 1988 ihr Familienunternehmen im fruchtbaren Bördeland aufgebaut. Das Steckpferd der beiden Brüder ist der biologische Landbau. Frisches Obst, Gemüse und Getreide bauen sie auf insgesamt 65 Hektar an.

Vor allem in der Direktvermarktung haben sich die Engemanns einen guten Ruf erworben, ihr Bio-Hofladen und ihre Wochenmarkt-Stände werden regelmäßig von Stammkunden aufgesucht. Kein Wunder, denn die Angebotspalette in Sachen Freilandgemüse ist breit gefächert: Möhren,

Kohlrabi, Blattsalate, Pastinaken, Brokkoli, Erbsen, Bohnen, Fenchel oder Wurzelpetersilie bereichern das Sortiment.

Als absoluter Hit im Sommer gilt das Beerenobst aus der Börde. Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren - auch zum Selbstpflücken kommen bei den Kunden gut an. Zusätzlich erweitern die beiden Spezialkulturen von Bio-Chicorée und Bio-Champignons das Sortiment. Mit viel Erfolg, denn: „Die Champignons sind für uns ein wichtiges Produkt, und dabei ist es nicht ungewöhnlich, dass wir in unserem Hofladen die Woche über 15 Kilo verkaufen“, so Klaus Engemann. Produziert werden auf dem Engemann-Hof sogar 3000 Kilo an Champignons die Woche, was dann auch den Bioläden in der Region zugutekommt.

Gefragt ist ebenso Getreide, das im gutsortierten Hofladen auch als Mehl angeboten wird. Weizen, Roggen, Dinkel, Grünkern, Gerste und Hafer sind ganzjährig verfügbar. Und natürlich bekommen die Kunden auch Bio-Eier. Engemanns halten 220 Legehennen im eigenen Hühner-Mobil.

Ansonsten überzeugt das Sortiment im Hofladen jeden Naturkostfan, denn regionale Produkte sind dort Trumpf. „Unser Angebot ist für unsere Kunden attraktiv, das regionale Einkaufen scheint eine Art Gegenbewegung zur Globalisierung zu sein“, mutmaßt Klaus Engemann. Die Kundschaft stammt überwiegend aus dem engeren Umkreis. Außer beim Selbstpflücken der Beeren. „Das wird zum Event, zum Familienausflug genutzt“, erzählt Engemann. Sogar aus Höxter oder Kassel reisen die selbsternannten Pflücker an.

Im Hofladen wie auch auf den Märkten in Warburg und Brakel stammen eine Vielzahl von Obst- und Gemüsesorten wie andere Lebensmittel von benachbarten Bio-Bauern aus der Region, zu denen die Engemanns einen persönlichen Kontakt pflegen. Ganz gleich, ob es sich um Milchprodukte, Fleisch, Wurst, Mineralwasser, Brot oder Honig handelt, Klaus Engemann bemüht sich für das Direktmarketing um Bio-Ware der Region, was im Hofladen sichtbar gekennzeichnet ist.

Seit 2003 erkunden die Brüder ein neues Geschäftsfeld - die Engemann GmbH & Co.KG für den Handel mit biologischen Rohstoffen. Das Unternehmen pflegt zu vielen Bio-Betrieben in ganz Deutschland wie auch in der Slowakei engen Kontakt.

Der kleine Ort Eissen mit seinen rund 700 Einwohnern am nördlichen Rand der fruchtbaren Warburger Börde gelegen, hat sich bereits einen guten Namen als „Bio-Dorf“ gemacht. Allein sechs Bio-Betriebe sind dort zu Hause. Eissen hat sich zum Zentrum des ökologischen Landbaus in der Börde entwickelt. Wer diese besondere Kulturlandschaft mit ihren fruchtbaren Böden noch näher erleben will, sollte mit dem Rad die interessante „Bio-Börde-Tour“ erkunden.



Angebot direkt vom Hof

Gemüse, Obst und Salate nach Saison, Hülsenfrüchte, Beerenobst, Pilze, Knollen- und Wurzelgemüse, Getreide und Mehl. Bio-Eier aus dem eigenen Hühner-Mobil nach Bioland-Richtlinien. Spezial: Bio-Chicorée und Bio-Champignons.

Andere Produkte

Bio-Milchprodukte, Fleisch (Bio-Fleischerei Schäfers Lichtenau/Asseln), Wurst, Brot (Biobäcker aus der Region mit großer Auswahl), Käse (regionaler Käse aus Kuh- und Ziegenmilch von Heike Jacobi aus Körbecke), Honig (Imkerei Hensel aus Bellersen), Mineralwasser (Germeta Quellen Warburg), Kaffee, Tee, Wein und Säfte, wenn möglich von Bio-Bauern aus der Region. Bio-Bier von Warburger Brauerei, Tomatenprodukte wie Soßen und Pestos, Gewürze, Kräuter, Reis, Backwaren, Nüsse, Müsli, Nudeln und Fertigprodukte.

Besonderheiten

Beerenobst zum Selbstpflücken. Angebot des Monats, frische Lebensmittel, teilweise auch zum Probieren. Betriebsbesichtigung nach Absprache. Stände auf Wochenmarkt in Warburg Altstadt (Mittwoch) und Brakel (Freitag). Ansonsten enge Netzwerkarbeit/Beteiligungen mit anderen Bio-Höfen aus der Region.

Vorbestellung

Besonderes aus dem Frischfleischsortiment auch individuelle Brotsorten vom Bio-Bäcker. Präsentkörbe.

Biolandhof Engemann

A. und K. Engemann GbR
Zum Südholz 11
34439 Willebadessen
Telefon (056 44) 98 111-0
info@Engemann-Bio.de
www.engemann-bio.de

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag 9-12 Uhr, 15-18 Uhr,
Mittwochnachmittag geschlossen,
Samstag 8-12 Uhr.



Bauernhofeis Lindenhof

Kalt, fruchtig und süß geht es zu auf dem Lindenhof in Ikenhausen. Vor allem der Sommer ist Eiszeit auf dem Mehrgenerationenhof in dem 156-Seelen-Ort im Kreis Höxter. Und in dieser Zeit haben Geschäftsführer und Agrarwirt Karsten Leifeld und seine Mutter Luise alle Hände voll zu tun. Vor einigen Jahren hat sich die Familie, die ihren Hof mit 75 Hektar am Rande der Warburger Börde bewirtschaftet, neben Milch und Getreide ein weiteres Standbein aufgebaut. Mit viel Leidenschaft produzieren die Leifelds ein um die 20 Sorten umfassendes naturbelassenes Bauernhofeis. Renner dabei sind cremiges Vanille-Schoko, frisches Joghurt-Orange und fruchtiges Erdbeer-Sorbet, dieses ganz laktosefrei.

Den wichtigsten Grundstoff für die kühle Leckerei liefern 55 Milchkühe, die friedlich auf der Weide und / oder im offenen Stall auf den nächsten Melktermin warten. „Wir hatten uns

immer gedacht, wir könnten aus unserer Milch mehr machen als sie nur wie bisher dem Großhandel abzugeben“, meint Luise Leifeld, die inzwischen mit einem Team von zehn Mitarbeitern das Eis an die Frau, an den Mann und vor allem an die Kinder bringt. Die zündende Idee kam der Familie bei einem Besuch der Grünen Woche in Berlin. „Da haben mein Mann und ich zum ersten Mal ganz spontan ein auf dem Bauernhof hergestelltes Eis probiert und fanden das einfach superklasse“, erinnert sich die Landwirtin und ergänzt: „Und bei uns zu Hause stand die Entscheidung an, entweder einen neuen Stall zu bauen oder Eis zu machen“. Da sich Hausherrin Luise Leifeld schon immer ein Hofcafé gewünscht hat, war der Entschluss schnell gefasst.

Die Leifelds fingen buchstäblich bei null an, mussten viel lernen, sich verstärkt Kenntnisse über das Eismachen aneignen, dazu noch viel Zeit und auch viel Geld investieren. „Wir waren vielleicht am Anfang ein bisschen naiv, haben es uns einfacher vorgestellt.“ Aber die Leifelds ließen sich

nicht beirren, blieben mit ihrem Eis am Ball und zeigten sich westfälisch beharrlich. Neben der modernen Eismaschine, verschiedenen Kühlschränken und Kühltruhen haben die Leifelds eine Eisküche mit Produktionsraum nach strengen Hygieneauflagen eingerichtet. „Für die gesamten Investitionen, die der Umbau auf unserem Hof gekostet hat, bekommt man schon ein kleines Wohnhaus“, betont Luise Leifeld, die den Schritt aber nicht bereut. Viele Stammkunden aus dem Kreis Höxter, aber auch aus dem benachbarten Hessen finden regelmäßig den Weg nach Ikenhausen. Das Bauernhofeis ist ein naturbelassenes Produkt, enthält keine Farbstoffe, keine künstlichen Aromen, keine Konservierungsstoffe und keine künstlichen Bindemittel und damit keine Weichmacher. „Unser Eis ist wirklich ein hochwertiges Naturprodukt“, sagt Luise Leifeld nicht ohne Stolz. Bis zu zweimal in der Woche wird Eis produziert, 240 Liter an Milch werden bei einer Produktion benötigt.

Genießen kann man die kalten Kreationen direkt im hauseigenen Hofcafé, das viermal die Woche geöffnet hat, auf den regelmäßigen Hoffesten oder auf den zahlreichen regionalen Festen, Märkten und Veranstaltungen, auf denen der mobile Eiswagen der Leifelds in den Monaten der Sommersaison zu finden ist. Wer es eilig hat oder Gäste zu Hause erwartet, kann natürlich auch jederzeit in Ikenhausen anrufen und Eis bestellen. Auch wenn der Lindenhof inzwischen ausgewählte Supermärkte und Hofläden (Bauer Peine) in der Region beliefert, Gastronomie und Hotellerie haben sich bislang mit Eisbestellungen zurückgehalten. „Was wir sehr schade finden, denn gerade zu regionalen Spezialitäten passt unser Eis hervorragend“, sagt Luise Leifeld. Kleiner Tipp für zu Hause: Das Bauernhofeis sollte man immer ein bisschen früher zum Verzehr aus dem Kühlfach nehmen, denn sonst ist das Eis zu hart und zu kalt, und einzelne Aromen lassen sich gar nicht richtig herausschmecken.

Im hauseigenen Hofcafé locken besondere Eisspezialitäten, die passenden Namen haben Kinder aus der Umgebung ausgesucht. Und da das Eis Bezug zum Bauernhof und in diesem Fall nicht zu Italien hat, heißt ein Eisbecher auf der Karte „Kleiner, roter Traktor“, ein anderer „Scheunenbecher“, „Lindenhofbecher“ oder „Schwalbennest“. Auch mit ausgefallenen Eistorten, die vorbestellt werden müssen, hat sich der Lindenhof in Ikenhausen bereits einen Namen als süßer Verführer gemacht.

Angebot direkt vom Hof

Naturbelassene Eisspezialitäten (rund 20 verschiedene Sorten) aus der eigenen Milch, Torten und Waffeln nach Wunsch.

Besonderheiten

Eigenes Hofcafé mit separater Eiskarte, Betriebsführungen für Gruppen und Schulklassen auf Anfrage, Eiswagen-Vermietung bei Geburtstagen und Hochzeiten. Regelmäßige Hoffeste und Stände auf regionalen Veranstaltungen, Ankündigungen in der Tagespresse.

Vorbestellungen

Größere Eismengen oder Eistorten (am besten 14 Tage zuvor). Gutscheine für Eisgeschenke.

Bauernhofeis Lindenhof, GmbH & Co. KG

Lindenweg 7
34439 Willebadessen-Ikenhausen
bauernhofeis-lindenhof@t-online.de
www.bauernhofeis-lindenhof.de

Öffnungszeiten

Samstag und Sonntag von 14 -17 Uhr,
nach Vereinbarung (Gruppen)

Die Region

Es ist eine Region der vielen Gesichter: Prägend für den Naturpark sind die beiden Mittelgebirgszüge Teutoburger Wald und Eggegebirge. Neben diesen Höhenzügen gehören die sanft hügeligen Gebiete des Lipper Berglandes sowie des Oberwälder Landes dazu. Die flache Warburger Börde mit dem Desenberg, Teile der Senne und die Karstlandschaft der Paderborner Hochfläche ergänzen das Bild. Buchen- und Eichenwälder wechseln sich ab mit bizarren Klippenformationen, wertvollen Kalk-Magerrasen und idyllisch engen Flusstälern. Die Ebenen der Bördelandschaften werden seit jeher landwirtschaftlich genutzt. Die Region bietet zahlreichen Tier- und Pflanzenarten ein optimales Lebensumfeld und den Besuchern zu jeder Jahreszeit ein Fest für die Sinne.

Geschichte und Moderne

Wanderer, Radfahrer, Naturfreunde und Erholungssuchende schätzen den Aufenthalt im Naturpark und lassen sich gern durch Natur, Landschaft, Kultur und Geschichte entführen. Klima, Moor, Sole und Heilwasser bringen in Kurbädern wie Bad Driburg oder Bad Salzuflen Körper und Geist wieder in Balance. Pittoreske Städte wie die Residenzstadt Detmold, die Alte Hansestadt Lemgo oder die Hansestadt Warburg in der Börde haben bewegte Zeiten erlebt und sind Bühnen großer Geschichte. Blühende Oasen in Parks und Gärten oder hübsche Kleinode, von Menschenhand inszeniert, laden zum Flanieren und Innehalten ein.

Trutzige Burgen, repräsentative Schlösser und Herrenhäuser sowie hübsche Adelshöfe und ornamentreiche Bürgerhäuser geben Einblick in den typischen Architekturstil der Weserrenaissance und machen mit wirtschaftlichen Hochzeiten der Region bekannt. Dazu kommt eine einmalige Klosterlandschaft, in der man die Hektik des Alltags hinter sich lassen kann, die zur Entspannung, Besinnung und meditativer Ruhe anregt und auch den kulturhistorisch Interessierten begeistert.

Gutes aus Westfalen

Lediglich voller Wurst, Schinken und Pumpernickel hängt angeblich der westfälische Himmel über dem Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge. Als deftig, rustikal, zu fett, zu fad und ohne Raffinesse gilt die heimische Küche Westfalens. Napoléon Bonaparte soll bei seinem Eroberungszug gesagt haben, das Brot sei gerade „bon pour Nickel“ –

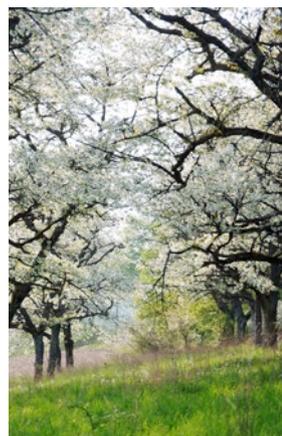
gerademal gut für Nickel, das war sein treues Pferd. Daher der Name „Pumpernickel“. Eine Geschichte von vielen, die sich um diese westfälische Spezialität ranken. Trotzdem hat sich das beliebte und berühmte Vollkornbrot aus Roggenschrot weiter durchgesetzt und erlebt eine Renaissance.

Frisch aus der Natur

Doch birgt der Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge regionale Köstlichkeiten: Frische Forellen direkt aus dem Teich oder frisch geräuchert, herzhafte Wildspezialitäten aus den heimischen Wäldern, knackiges Gemüse, zarter Knochenschinken, feine Honigsorten, fruchtige Konfitüren aus dem Obst der Region, edle Obstbrände oder aromatische Biersorten aus reinem Quellwasser. Schon früher waren die Menschen auf den Höfen Selbstversorger. Heute bieten sie frische, heimische Produkte aus ihrem Anbau öffentlich zum Verkauf an.

Erzeuger fragen

Aber warum nicht selbst in die Küche stellen und etwas Leckeres von Feld, Wald und Flur zubereiten? Die Direktvermarkter geben ihre Kunden wertvolle Tipps, in welchen Gerichten ihre Produkte am besten schmecken. Fragen Sie in Hofläden und an Marktständen nach. Die Obstbauern, Landwirte und Züchter freuen sich, Ihnen kulinarisch die zauberhafte Region näherzubringen. Und es müssen ja nicht immer nur Gerichte wie Pfefferpotthast, Himmel und Erde, Potthucke oder Dicke Bohnen mit Speck sein, die auf dem Teller landen. Da gibt es genussreiche Alternativen!



Alternative Einkaufsmöglichkeiten

Frische Erdbeeren vom Feld, rote Himbeeren vom Strauch, süße Kirschen vom Baum oder farbenprächtige Blumen landen direkt im Einkaufskorb: Das ist nicht nur in den unzähligen Hofläden möglich, sondern auch am Straßenrand. Ob im schmucken Holzhäuschen oder vom kleinen Gartentisch unterm Sonnenschirm aus, der Straßenverkauf vom Obst und Gemüse boomt auch im Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge. Besonders in den Sommermonaten errichten Landwirte und Obstbauern, die oft keinen eigenen Laden auf ihrem Hof führen oder auch nicht so regelmäßig auf Wochenmärkten vertreten sind, diese Verkaufsstände an viel frequentierten Straßen ein. Große Popularität erfährt dabei das Selbstpflücken der Früchte. Dort mitten im Grünen lässt sich Obst und Gemüse mit allen Sinnen erfahren: Schauen, Berühren, Riechen, Naschen, Schmecken und Genießen – und das alles in freier Natur. „Viele Familien machen inzwischen per Auto oder Rad Ausflüge aufs Land, um unser Obst auf den Feldern zu pflücken“, diese Erfahrung haben die Direktvermarkter Thomas Schäferkordt aus Lemgo, Ulrich Brunsek aus Blomberg wie auch Klaus Engemann aus Warburg gemacht.

Vielen Obstfreunden macht es einen Riesenspaß, gemeinsam die Früchte zu pflücken und dabei noch festzustellen, wie herrlich aromatisch das Obst schmeckt. Außerdem: Dort kann man genau sehen und erfahren, wie und wo das Obst wächst und gedeiht. Wer zum Pflücken keine Lust hat, kommt ebenfalls auf seine Kosten. Denn die Erzeuger halten oft ein breites Sortiment ihrer Produkte in den Verkaufsständen parat. Saisonale Ware bieten beispielsweise der Spargel- und Erdbeerhof Aschof in Schloss Holte-Stukenbrock und der Hof Jelowik in Bad Lippspringe. Auf Käufer warten oft nicht nur saisonales Obst und Gemüse, sondern auch Eier von



freilaufenden Hühnern, Kartoffeln, selbstgemachte Marmeladen und Fruchtaufstriche und Gelees. Fruchtsäfte und Wein runden das breitgefächerte Angebot der Direktvermarkter ab. Die ganz traditionelle Möglichkeit, heimische Produkte auf kurzen Wegen zu genießen, ist nach wie vor der Wochenmarkt. Viele der im Buch vorgestellten Betriebe, die in der Region aktiv sind, sind in Städten wie Detmold, Lemgo, Bad Salzungen oder Paderborn, Höxter, Brakel und Bad Driburg zu Marktzeiten an ihren Ständen anzutreffen. Beliebter für den täglichen Einkauf zwischendurch werden sogenannte Regiomaten, Automaten, die jeden Tag mit frischen Lebensmitteln aus der Region bestückt werden. Großer Vorteil: Diese Einkaufsmöglichkeit kann ganz unabhängig von Ladenöffnungszeiten genutzt werden, sie sind für Berufstätige und eilige Kunden, die am Standort vorbeifahren, hervorragend geeignet.

Aber auch, wenn beispielsweise eine spontane Grillparty (siehe Schlachtereier Johannes Maßmann in Höxter-Lütmarsen) ansteht. Auch im lippischen Umland sind immer mehr Regiomaten zu finden, der Hof Stock im Lemgo-Lieme vertreibt auf diese Weise Kartoffeln, Wurst, Eier, Käse, Honig, Senf, Konfitüre und vieles mehr – 24-Stunden am Tag – sieben Tage die Woche. Absolut Regiomat-erfahren sind der Landwirt Meier zu Evenhausen vom Meierhof. Der Regiomat in Lage-Kachtenhausen enthält bäuerliche Spezialitäten wie die Eier, Fleisch, Marmeladen, Honig, Suppen, Eintöpfe und Säfte. Und je nach Saison auch Gemüse. Ein ähnliches Konzept verfolgt auch Benedikt Roeren-Wiemers vom Gut Kleehof mit seinem Ei-O-Mat. Die große Nachfrage bestätigt das ungewöhnliche Konzept. Viele Laufkunden, aber auch Stammkunden, die nicht immer die Möglichkeit haben, in den Hofläden zu kommen, nutzen gern diesen „Einkauf to go.“



Wochenmärkte in der Region

Das Angebot der regionalen Wochenmärkte ist vielseitig. Je nach Markt reicht die breitgefächerte Palette der Aussteller von Blumen, Brot- und Backwaren, Obst- und Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren sowie Eier und Geflügel bis hin zur Feinkost, Haushalts- und Kurzwaren. Zudem haben sich die Wochenmärkte zum beliebten Treffpunkt von Jung und Alt entwickelt und sind beim Einkaufen Anziehungspunkt für Einheimische wie auch für Gäste aus Nah und Fern.

**Öffnungszeiten der wichtigsten Märkte
im Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge**

KREIS HÖXTER

Höxter

Mittwoch und Samstag 7 - 14 Uhr
Am Marktplatz vor der Dechanei, Marktstraße

Brakel

Freitag 8 - 12 Uhr am Marktplatz vor dem historischen Rathaus und im Hanekamp und der Ostheimer Straße

Bad Driburg

Freitag 7 - 13 Uhr rund um die Prälat-Zimmermann-Straße und Schulstraße

Warburg

Von April bis Ende Oktober:
Dienstag und Freitag von 8 - 12 Uhr
auf dem Neustadtmarktplatz
Mittwoch 14 - 18 Uhr auf dem Altstadtmarktplatz

Beverungen

Freitag 14 - 18 Uhr auf dem Kellerplatz

Steinheim

Donnerstag 14 - 18 Uhr auf dem Marktplatz
Fällt der Donnerstag auf einen Feiertag, findet der Wochenmarkt am Mittwoch zur genannten Zeit statt.

KREIS LIPPE

Detmold

Dienstag und Donnerstag 7 - 13 Uhr sowie
Samstag 7 - 14 Uhr auf dem historischen Marktplatz,
an dem sich die Lange Straße, Schülerstraße und
Bruchstraße kreuzen. Fällt der Wochenmarkt auf
einen Feiertag, so findet er einen Tag vorher statt.

Lemgo

Mittwoch und Samstag 7 - 13 Uhr auf dem historischen Marktplatz, der Kramerstraße, des Waisenhausplatzes und der Breiten Straße

Lage

Dienstag und Freitag 8 - 13 Uhr auf dem Marktplatz
Fällt ein Feiertag auf einen Markttag, so findet dieser in der Regel am Vortag statt (Informationen in der Tagespresse)

Bad Salzufen

15. März bis 31. Oktober: Dienstag und Donnerstag
7 - 13 Uhr und Samstag 7 - 13:30 Uhr in historischer
Umgebung des Salzhofes
1. November bis 14. März
Dienstag 8 - 13 Uhr und Samstag 8 - 13:30 Uhr

Blomberg

Freitag 8 - 15 Uhr auf dem Marktplatz
im historischen Stadtkern

Horn-Bad Meinberg

Mittwoch und Samstag 8 - 13 Uhr
in Horn auf dem Marktplatz
Freitag 8 - 13 Uhr in der Allee Bad Meinberg

PADERBORN

Innenstadt

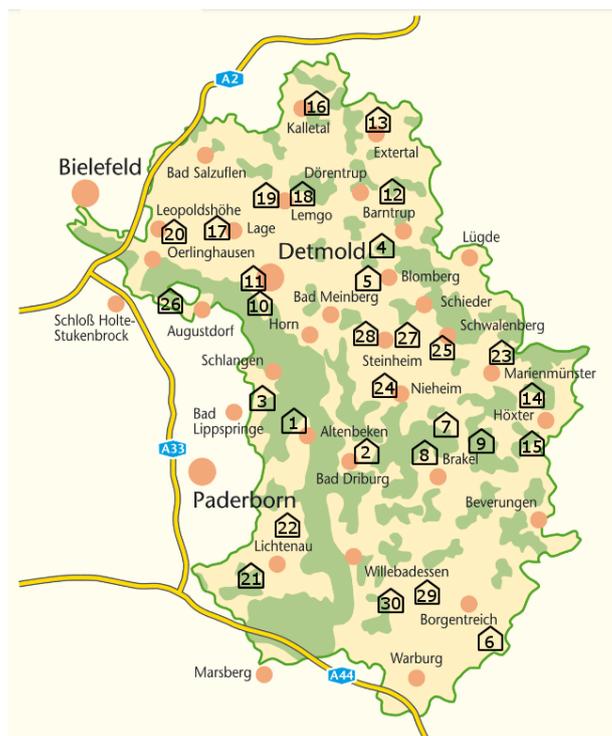
Mittwoch und Samstag 7 - 13:30
auf dem Markt- und Domplatz

Paderborner Palavermarkt

Regionaler und ökologischer Wochenmarkt
Freitag 14 - 18 Uhr auf dem Markt rund um
den Neptunbrunnen



Standorte der Regionalbetriebe



Regionalbetriebe

- 1 Bierßenhof
- 2 Bauer Peine
- 3 Gut Kleehof
- 4 Forellen vom Springborn
- 5 Obsthof Brunsiek
- 6 Biolandhof Jacobi
- 7 Edelobstbrennerei Bellersen
- 8 Imkerei Hensel
- 9 Wildhäuser Hof
- 10 Biohof Meiwes

- 11 Hofladen Lohmannshof
- 12 Hofladen am Berggarten
- 13 Biolandhof Flötotto
- 14 Johannes Maßmann Landschlachtereier
- 15 Helle Bauer
- 16 Hofladen Klemme
- 17 Bio-Hof Brinkmann
- 18 Biolandbetrieb Hasenbreite
- 19 Obsthof Schäferkordt
- 20 Gutes vom Meierhof
- 21 Biohof Lüns
- 22 Bioland-Fleischerei Josef Schäfers
- 23 Schäferei Humpert
- 24 Schaukäserei Menne
- 25 Polhof
- 26 Fleischerei Austermeier
- 27 Futterkrippe
- 28 Hanf-Zeit
- 29 Biolandhof Engemann
- 30 Bauernhofeis Lindenhof

Informationen zu den einzelnen Regionalmarken im Naturpark

Regionalmarketing im Kulturland Kreis Höxter
www.kulturland.org

Lippequalität
www.lippequalitaet.de

Senne Original
www.senneoriginal.de

Natürlich aus Lippe
www.natuerlich-aus-lippe.de

BIOlokal
www.genussregion-owl.de



Naturpark Teutoburger Wald Eggegebirge

Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge
Grotenburg 52 · 32760 Detmold
www.naturpark-teutoburgerwald.de



Gefördert durch:

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

