

EINKAUFEN & GENIESSEN

Von Hofladen zu Hofladen mit Martina Schäfer



im Naturpark
Teutoburger Wald / Eggegebirge

www.naturpark-teutoburgerwald.de

NATURPARK TEUTOBURGER WALD/EGGEGBIRGE

**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 2.711 Quadratkilometern. Eine Landschaft zum Wohlfühlen! Sie ist wie geschaffen für ein intensives Naturerleben mit allen Sinnen.

KONTAKT

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

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Text

Martina Schäfer

Fotos

Regionale Betriebe, Martina Schäfer,
Wolfgang Peters, Jörg Mitzkat, Christiane Sasse,
Fotografie – Joerg Pruss – www.conzentrat.de

Satz und Layout

Verlag Jörg Mitzkat, Berit Nolte
www.mitzkat.de

Druck

Bösmann Medien und Druck GmbH & Co. KG
www.boesmann.de

Alle Rechte vorbehalten.

Detmold 2015

LIEBE LESERIN UND LIEBER LESER,

die Anerkennung einer Landschaft als Naturpark ist gleichzusetzen mit der Verleihung eines Gütesiegels. Naturparke sind Vorbildlandschaften, die den Menschen zur Erholung dienen. Dazu braucht es eine intakte und vielfältige Natur sowie eine facettenreiche Kulturlandschaft. Dies alles bietet der Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge.

Mit dem Projekt „Regionale Produkte – Regionale Identität“ richtet der Naturpark sein besonderes Augenmerk auf die seit Jahrhunderten gewachsene Kulturlandschaft mit ihren Wäldern, Weiden, Wiesen und Feldern. Damit wird der Blick zugleich auf die Erzeuger heimischer Produkte gelenkt, denn mit ihrer Arbeit und dem hoffentlich erfolgreichen Verkauf ihrer Produkte tragen sie als „local player“ maßgeblich zum Erhalt dieser vielfältigen Kulturlandschaft und damit unserer Umwelt bei.



In unserer globalisierten Welt bekommt die Regionalität als Orientierungsgröße eine zunehmende Bedeutung. Viele Menschen verbinden mit einer Landschaft Begriffe wie „meine Heimat“ oder „mein zu Hause“ – Begriffe, die eine sehr emotionale Verbundenheit und Wertschätzung mit einem Ort und einer Region ausdrücken. Dazu gehört auch die typisch regionale Küche, in der man Heimat schmecken kann.

In unserer globalisierten Welt werden regionale Wirtschaftskreisläufe unter den Stichworten „ökologische und ökonomische Vernunft“ immer wichtiger. Viele kleinere Betriebe haben sich inzwischen bewusst auf diese Wirtschaftsweise konzentriert und in den Supermarktketten finden sich mehr und mehr Regale mit Lebensmitteln aus der Region.

In dem vorliegenden Buch werden Ihnen, liebe Leserin und lieber Leser, ausgewählte Betriebe aus dem Naturpark vorgestellt, die sich auf die Direktvermarktung der vor Ort erzeugten Produkte spezialisiert haben. Sie alle tragen beispielhaft und in unterstützenswerter Weise zum Erhalt unserer Kulturlandschaft bei.

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 Lesen, Kaufen und Genießen.

Ihr

A handwritten signature in black ink, which appears to read "Dr. Axel Lehmann". The signature is fluid and cursive.

INHALT

Regionale Produkte – Regionale Identität	4
--	---

REGIONALE BETRIEBE

Bad Driburg

Gräfliche Gärtnerei – Florale Werkstatt	6
Bauer Peine	10

Bad Salzuflen

Hofladen Weißenbach	14
---------------------------	----

Blomberg

Forellen vom Springborn	18
Obsthof Brunsiek	22

Borgentreich

Kräuter- und Kürbishof Arendes	26
Exkurs: Kleine Kürbiskunde	30
Biolandhof Jacobi	32

Brakel

Edelobstbrennerei Bellersen	36
Imkerei Hensel	40

Detmold

Biohof Meiwes	44
Hofladen Lohmannshof	48
Milchziegenhof Steins	52
Exkurs: Leicht verdaulich und kalorienarm	56

Dörentrup

Hofladen am Berggarten	58
------------------------------	----

Extertal

Biolandhof Flötotto	62
---------------------------	----

Höxter

Johannes Maßmann Landschlachtereie	66
Exkurs: Wieder glückliche Tiere	70

Lage

Bio-Hof Brinkmann	72
-------------------------	----

Lemgo

Biolandbetrieb Hasenbrede	76
Vollkorn- und Biobäckerei Meffert	80
Obsthof Schäferkordt	84
Ungehobelt – Die Tischlerei	88

Leopoldshöhe

Gutes vom Meierhof	92
--------------------------	----

Lichtenau

Bioland-Fleischerei Josef Schäfers	96
Exkurs: Zart, saftig und reich an Mineralien	100

Lügde

Blumenhaus und Gärtnerei Bicker	102
---------------------------------------	-----

Marienmünster

Meister Eders Süße Werkstatt	106
Tischlerei Fuhrmann	110
Schäferei Humpert	114
Exkurs: Zart und lecker	118

Nieheim

Schaukäserei Menne	120
Exkurs: Deutscher Käsemarkt in Nieheim	124
Westfalen Culinarium	126

Steinheim

Futterkrippe	130
--------------------	-----

Warburg

Brauerei Kohlschein	134
---------------------------	-----

Willebadessen

Biomassehof Borlinghausen	138
Biolandhof Engemann	142
Bauernhofeis Lindenhof	146

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Die Region	150
Alternative Einkaufsmöglichkeiten	154
Wochenmärkte in der Region	156
Was draufsteht, muss auch drin sein	158
Standorte der Regionalbetriebe	160
Die Regionalmarken im Naturpark	161

REGIONALE PRODUKTE – REGIONALE IDENTITÄT

STÄNDIG ALLES VERFÜGBAR ODER SAISONAL?

In unseren globalen Zeiten, so scheint es, öffnen sich viele Türen zu einem opulenten Feinschmecker-Paradies. Und das zu jeder Saison: Winters wie sommers können Verbraucher zwischen Erdbeeren aus Südafrika, Äpfel aus Argentinien, Spargel aus Israel oder Frühkartoffeln aus Ägypten wählen. Außerdem bieten eine Vielzahl von Supermarkttischen Lammfleisch aus Neuseeland, Viktoriabarsch aus Afrika oder Pangasius aus Vietnam an. Diese Einkaufsliste ließe sich mühelos weiterführen.

Haben wir uns tatsächlich daran gewöhnt, dass alle Sorten von Obst und Gemüse jederzeit im Handel verfügbar sind und nicht nur zur heimischen Erntezeit? Wen das mehr oder weniger kalt lässt, sollte allerdings eines wissen: Diese ständige Verfügbarkeit und das üppige Warenangebot bedeuten einen hohen Energieaufwand. Einerseits für weite Transportwege, andererseits für Treibhäuser oder Kühlhäuser. Alles in allem ist diese Energiebilanz ganz schlecht für Klima, Natur und Umwelt.

Offenbar geht der Trend beim Einkaufen inzwischen glücklicherweise verstärkt eine ganz andere Richtung. Denn das Motto lautet: „Ade Übersee, Willkommen Region“. Den aktuellen Umfragen zufolge wollen sich Verbraucher bewusst ernähren und schätzen unverwechselbare Produkte direkt aus Region. Rund 75 Prozent der Deutschen, so hat das Verbraucherministerium in mehreren Studien herausgefunden, setzen beim Einkauf auf die regionale Herkunft der Waren. Und die Verbraucher wollen 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 haben ihre Spuren hinterlassen. Verbraucher wünschen sich hochwertige Qualität, mehr Transparenz beim Einkaufen und sie wollen die Herkunft der Erzeugnisse nachvollziehen können. Der regionale Bezug und die Nähe zum Hersteller und Händler geben dabei Sicherheit und schaffen Vertrauen.

Damit gewinnt nicht das Exotische verstärkt an Prestige, sondern jene Erzeugnisse aus der nahen Umgebung. Zudem sind die Lebensmittel erst gar 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 – AUCH BEIM GENIEßEN

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.

REGIONALFÜHRER „REGIONAL GENIEßEN“

So abwechslungsreich die jahrhundertealte Kulturlandschaft des Naturparks Teutoburger Wald/Eggegebirge ist, so vielfältig ist auch die kulinarische Schatzkammer im Nordosten Nordrhein-Westfalens. Wagen Sie die Entdeckungsreise in eine Landschaft „die wie ein weiter, fließender Mantel wirkt, den man weich hat fallen lassen“, wie einst die 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 Supermarktttheke zu finden sind. Alles frisch produziert und von bester Qualität.

Die von uns besuchten Betriebe gehören meist regionalen Vermarktungsinitiativen (zum Beispiel Lippequalität, Kulturland Kreis Höxter, Natürlich aus Lippe) an. Dazu kommen Mitglieder der Verbände für ökologischen Landbau (Dementer, Naturland, Bioland), die bei ihrer Produktion scharfen Regeln unterliegen. Nachhaltigkeit, artgerechte Tierhaltung, Klimaschutz und traditionelles Handwerk spielen dabei die größte Rolle.

Informieren Sie sich selbst vor Ort, im Hofladen oder direkt auf dem Feld, wie sorgfältig und behutsam mit den Produkten umgegangen wird. Fragen Sie die Direktvermarkter, wie diese arbeiten und nach welchen Anforderungen hergestellt wird. Transparenz wird bei regionalen Erzeugern großgeschrieben.

AUSWAHL AN DIREKTVERMARKTERN

Die von uns vorgestellten Betriebe sind lediglich eine repräsentative Auswahl. Es handelt sich um keine vollständigen Porträts über alle Hofläden in der Region. Bei der Reise durch den gesamten Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge lässt sich sicher noch der ein oder andere Favorit entdecken. Also nehmen Sie 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.

GRÄFLICHE GÄRTNEREI – FLORALE WERKSTATT



Diese grüne Oase wirkt selbst wie ein kleiner Garten im Park. Am nördlichen Rand des Gräflichen Parks, in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Bad Driburger Kliniken und der Therme, erwartet die Besucher ein besonderer Betrieb. Die Schönheit und Weitläufigkeit des 64 Hektar großen Landschaftsgartens scheint sich auf diesem einladenden Areal mit einer einzigartigen Pflanzenpracht fortzusetzen. Hübsche Holzbänke auf dem Freigelände laden zum Entspannen, Schauen und Genießen ein.

Vor fünf Jahren hat Carmen Basener (früher Bickmann) die Gräfliche Gärtnerei eröffnet. Für die Zierpflanzengärtnerin ging damit ein Traum in Erfüllung, kann sie doch in der Kurstadt ihre eigenen kreativen Vorstellungen von Floristik und Gartenbau verwirklichen. Ob duftende Rosen, farbenprächtige Sommerpflanzen, üppige Stauden und effektvolle Gräser, frische Kräuter oder aromatische Beeren zum Selbstpflücken, Carmen Basener bietet nicht nur etwas für das Auge, sondern setzt jenseits von konventionellen Gartenprodukten auf Qualität und Vielfalt.



Mit viel Engagement und Ideenreichtum hat die Gartenfreundin den ehemaligen historischen Wirtschaftsgarten der Familie von Oeynhausens-Sierstorpff zur modernen „Gräflichen Gärtnerei“ umgewandelt und erneuert. Sie bewirtschaftet inzwischen eine ein Hektar große Freilandfläche – die alten gräflichen Wirtschaftsbeete und rund 800 Quadratmeter unter Glas gehören dazu. Drei Gewächshäuser sorgen für den optimalen Anbau von Gemüse und Blumen. In der angrenzenden floralen Werkstatt, ganz geschmackvoll eingerichtet, erhalten die Kunden schöne Schnittblumen und Topfpflanzen sowie eine feine Auswahl an Dekorativem für Haus oder Garten und eine Vielzahl an Geschenkartikel.

Naturnah, modern, schlicht und reduziert sind Begriffe, die Carmen Baseners Philosophie in Bezug auf Gartengestaltung und Gartenkultur bestimmen. Sie verzichtet auf unnötiges Chichi und in erster Linie auf „chemische Keulen“: Sie schöpft aus dem natürlichen Fundus der Böden, der auf dem Areal vorgegeben ist.

Das heißt, die Zierpflanzengärtnerin beschäftigt sich intensiv mit der Pflanze, beobachtet sie, lernt ihre Eigenschaften und Vor-

lieben kennen, um ein Gefühl zu bekommen, was sie wirklich mag, um gut und prächtig zu gedeihen. Das hört sich ein bisschen nach „Pflanzenflüsterin“ an, beinhaltet aber viel Wahres. Beispielsweise wird eine Schattenpflanze logischerweise nicht im sonnigen Gartenbereich gedeihen. Ebenso verhält es sich mit einer Rose, die in einem Jahr an ihrem Standort nichts geworden ist. Diese werde dort auch im nächsten Jahr nicht blühen, erklärt Carmen Basener. Also müsse man sich mit den Bedürfnissen der Rose auseinandersetzen.

Das Wissen um Standortfragen, gute Erde, natürliche Düngung, richtiges Wässern und um den richtigen Schnitt versucht sie in zahlreichen Workshops und Seminaren den Teilnehmern zu vermitteln.

Ihr Credo lautet dabei: „Pflanzen sind keine Konsumartikel, es sind individuelle Wesen, die sich uns nicht unterwerfen.“ Denn eines sollte klar sein: Man werde nie Herr über den Garten. Wer den Pflanzen allerdings mehr Achtung entgegenbringe und ein gewisses Fingerspitzengefühl bei der Gartenarbeit habe, der könne sich an seinen Pflanzen wirklich erfreuen, ist Carmen Basener überzeugt.



In den drei Gewächshäusern der Gräflichen Gärtnerei gedeihen neben Blumen und Gräsern auch die absoluten Renner – Tomaten und Gurken. Beide schmecken so aromatisch, dass die Kunden bereits im Frühsommer fragen: „Wann endlich sind sie wieder reif?“

Übrigens: Wer beispielsweise einen ungewöhnlichen Geburtstag zwischen Rosen, Gräsern und Stauden feiern will, ist in der Gräflichen Gärtnerei ebenso willkommen wie kleine Gruppen, die einen lauen Sommerabend in farbenfroher und entspannter Atmosphäre verbringen wollen. Bei einem Glas Wein lassen sich dann die Gespräche mit der Gartenexpertin aus Bad Driburg vertiefen.



ANGEBOTE DIREKT VOM BETRIEB

Staudenkulturen, Beet- und Balkonpflanzen, Sommerschnittblumen, Topfblumen, Gräser, Rosen, Hortensien, saisonale Bepflanzung, Gemüse, Tomaten, Gurken, Kräuter von Basilikum über Liebstöckel bis Thymian, essbare Blüten, floristische Arbeiten verschiedener Art.

Beeren (Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Brom- und Heidelbeeren) zum Selbstpflücken.
Pflanzenversand.

WEITERE PRODUKTE

Gartenartikel, Profi-Werkzeug aus der holländischen Smeerboer-Manufaktur, spezielle Erde, Dünger, Übertöpfe, Laternen, Windlichter, Kerzen, Geschenkartikel, Marmelade.

BESONDERHEITEN

Saisonale Ausstellungen, auch Weihnacht- und Adventsausstellungen, Seminare und Workshops von den Gärtner-Grundlagen über Rosenseminare, florale Gestaltung bis hin zu Staudenbeete selbst planen oder Vorträge über Blackbox Gardening.

Event- und Hochzeitsplanung, Trauerbinderei nach individueller Absprache. Betriebsführungen ebenfalls nach Anmeldung. Gärtnergespräche an speziellen Sommerabenden (Termine im Internet).

VORBESTELLUNGEN

Besondere Pflanzenwünsche oder Blumenzwiebeln, individuell gestaltete Präsente oder Blumenschmuck bei besonderen Anlässen.

GRÄFLICHE GÄRTNEREI – FLORALE WERKSTATT

Am Moorteich 4 | 33014 Bad Driburg

Telefon (052 53) 9 35 32 77

gaertneri@carmen-bickmann.de

www.graefliche-gaertneri.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Donnerstag und Freitag

9 – 12 Uhr und 15 – 18 Uhr

Samstag 9 – 12 Uhr



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 „schweinisch“ geht es im Hofladen in Bad Driburg weiter: Ein fröhliches Gurren erklingt, wenn sich die Tür öffnet. 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: Von Wild aus dem Neuenheuser Wald über Bio-Eier aus Brakel-Modexen, Bauernhofeis aus Ikenhausen, Käse aus Nieheim bis hin zu Pralinen aus Kollerbeck oder Schokolade 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: Genügend Parkplätze gibt es genau gegenüber – beim Rathaus.

Die Eltern Peine halten dem Sohn den Rücken frei, Vater Reinhard kümmert sich in Pömben um Ackerbau und Viehzucht, Thea Peine bereitet Suppen und Fertiggerichte vor. 70 Prozent der eigenen Schweine werden direkt vermarktet, Frischfleisch gibt es auf Vorbestellung. Trotzdem lässt es sich Michael Peine nicht nehmen, seine beliebten Wurstwaren auf Wochen- oder Regional- und Bauernmärkten anzubieten. „Wir kommen nach wie vor zu den Kunden in der Region“, sagt der Jungunternehmer.



ANGEBOTE 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

Eigene, zweite Verkaufsfläche mit Schwerpunkt Geschenkkideen und Präsentkörben mit regionalen Produkten, florale Geschenke.

VORBESTELLUNGEN

Bei Frischfleisch und Wildspezialitäten besser vorher anrufen ebenso bei besonderen Wünschen hinsichtlich der Präsentkörbe.

BAUER PEINE

Nieheimer Straße 6 | 33014 Bad Driburg-Pömben
Telefon (052 74) 509
info@bauer-peine.de
www.bauer-peine.de

Hofladen in Bad Driburg

Lange Straße 28 | 33014 Bad Driburg
Telefon (052 53) 9 34 19 25

ÖFFNUNGSZEITEN

Pömben

Dienstag bis Samstag 9 – 13 Uhr
Mittwoch und Donnerstag 14 – 18 Uhr

Bad Driburg

Montag bis Donnerstag
9 – 13 Uhr und 14:30 – 18 Uhr
sowie Samstag 9 – 13 Uhr



HOFLADEN WEISSENBACH



Die Frische fällt sofort ins Auge. Der Salat strahlt in satten Farben, kleine Tautropfen perlen von den einzelnen Blättern ab. Auch das Gemüse ist zum Reinbeißen. Kein Wunder: Der Hofladen Weißenbach setzt auf ganz kurze Wege, denn die Ware kommt direkt vom Feld. „Das ist für uns am wichtigsten: Den Kunden beste Qualität und Frische zu bieten“, betont Jens Weißenbach, der mit seinem Bruder Sven den Knollmannshof leitet. In unmittelbarer Nachbarschaft des bekannten Thermal-Heilbads Bad Salzuflen und am Rande des Lipper Berglandes bewirtschaften der gelernte Gemüsegärtner und der Landwirt insgesamt 38 Hektar Ackerfläche.

Seit 1976 betreibt die Familie biologische Landwirtschaft. „Mein Vater gehörte damals zu den Pionieren des ökologischen Landbaus“, erinnert sich Jens Weißenbach. Heute wird der Gemüsebaubetrieb in der vierten Generation geführt. Bereits seit 1986 arbeitet die Familie Weißenbach nach den anspruchsvollen Richtlinien des Demeter-Verbandes.



Auf den 18 Hektar Freiland wächst von Brokkoli über Chinakohl bis hin zu Kohlrabi, Romanesco und Weißkohl alles, was der gute Boden im Lipperland hergibt. Auch Salate und verschiedene Kräuter werden geerntet. Auf den restlichen Ackerflächen bauen die Weißenbachs zur Erholung der Böden und um dort Stickstoff anzureichern, Klee gras an. Außerdem wächst das Gemüse auf Dämmen (Häufelkulturen), wobei der gelockerte Boden eine hohe Wasserhalte kraft hat und nicht bewässert werden muss.

Um die regionalen Produkte breit zu vermarkten, liefert der Knollmannshof einerseits als Exklusivpartner an den Naturkost-großhändler Weiling. Andererseits ist frisches Obst und Gemüse im Hofladen wie auch im professionellen Lieferservice zu erhalten. Denn die Weißenbachs haben sich entschieden, ihre Ware nicht auf Wochenmärkten anzubieten, sondern auf eine großangelegte Direktbelieferung in der Region zu setzen. In der „Ökokiste“ haben Kunden die Möglichkeit, bis zu einem Tag vor der Auslieferung, ihre „biologischen Favoriten“ individuell zusammenzustellen.

Die Bestellung kann dabei über Telefon, Fax, Mail oder online erfolgen. Frisch und gekühlt kommt die Ware direkt an die Haustür. 550 Kunden des Knollmannshofes nutzen inzwischen dieses Angebot. „Manche kaufen fast ihren kompletten Wochenbedarf bei uns ein“, erzählt Jens Weißenbach. Die Fahrer liefern nicht nur in Lippe die Bio-Produkte aus, sondern auch nach Bad Oeynhausen, Herford und bis nach Bielefeld. Auch Schulen und Büros werden mit frischer Ware angefahren.

Natürlich lässt sich aus dem gesamten Vollsortiment des Hofladens schöpfen: Ob Beeren aus Herford, Kartoffeln aus Kirchheide, Geflügel und Eier aus Leopoldshöhe oder Backwaren aus Detmold.



Die Weißenbachs vermarkten – soweit es geht – regionale und natürlich ökologische Produkte. Und wer sich mit guter Kosmetik eindecken will, kann das ebenfalls im Hofladen oder durch die „Ökokiste“ tun. Übrigens: Die breitgefächerte Käseauswahl kann sich sehen lassen.

Ein schönes Kompliment hat Jens Weißenbach vor kurzem von einer zufriedenen Kundin per Mail bekommen. „Sie sagte, durch unsere ökologischen Produkte und durch diese bewusste Ernährung habe sich ihre Lebensqualität erhöht“. Jens Weißenbach strahlt: „Schöner kann die Bestätigung unserer Arbeit doch gar nicht sein. Da wissen wir, dass wir die richtige Entscheidung getroffen haben.“

ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Verschiedenes Gemüse je nach Saison: Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Spitzkohl, Romanesco, Pastinake, Petersilienwurzel, Rote Beete, Chinakohl, Steckrüben, Mangold, Spinat, Rotkohl, Weißkohl, Kohlrabi, Salate, Petersilie, Buschbohnen und weitere Kräuter.

WEITERE PRODUKTE

Regionales Obst und Kartoffeln, Zitrusfrüchte und Exoten, Bananen, Pilze und Sprossen aus Bioanbau. Ökologisches Vollsortiment im Hofladen: Eier und Geflügel aus Leopoldshöhe, regionales Schafffleisch, Fleisch und Wurst von Demeter-Partnern, große Käseauswahl, Brot und Gebäck aus Detmold, Schokolade, Ketchup und Mayonnaise, Milchprodukte, süße Brotaufstriche und Honig, Nudeln und Pesto, Öle und Essig, Oliven, Wein, Bier, Säfte und Wein, Kosmetik, Tee und Kaffee, Reinigungs- und Waschmittel.

BESONDERHEITEN

Groß angelegter Lieferservice durch Ökokiste (weitere Informationen im Internet). Betriebsführungen nach Absprache.

VORBESTELLUNGEN

Fleischwünsche, zum Beispiel Schafffleisch bei besonderen Anlässen, größere Menge Felderzeugnisse, Präsentkörbe.

HOFLADEN WEISSENBACH

Fritz-Niewald-Weg 1 | 32107 Bad Salzuflen
Telefon Hofladen (05222) 96 37 20
Telefon Ökokiste (05222) 79 58 34
kontakt@hofladen-weissenbach.de
www.hofladen-weissenbach.de | www.oekokiste.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Dienstag 9 – 12:30 Uhr und 15 – 18 Uhr
Donnerstag 9 – 12:30 Uhr
Freitag 9 – 13 Uhr und 15 – 18 Uhr
Samstag 9 – 13 Uhr

Ökokiste

Montag bis Freitag 9 – 12 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 einem kleinen Familienbetrieb. Dort, mitten in einem charmant wirkenden Sommergarten bestückt mit vielen Accessoires von der See, betreibt die Familie Klaffka ihre Fischzucht. Heike und Manfred Klaffka sind Quereinsteiger, seit 2006 widmen sich der gelernte Möbeltischler und die Industriekaufrau 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 Altoner 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, was 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.

Fischzucht am Springborn hat in Altendonop eine lange Tradition. Die in der Region bekannten Ritter von Donop haben dort am ergiebigen Quellteich schon vor mehr als 200 Jahren eine Fischzucht betrieben, wenn auch in anderer Form als heute. Die heutigen Fischzüchter leben in erster Linie von Mund-zu-Mund-Propa-

ganda. 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. 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.



ANGEBOTE DIREKT AUS DER TEICHANLAGE

Fangfrische, küchenfertige Lachsforellen
und geräucherte Lachsforellen.

WEITERE PRODUKTE

Jedes erstes 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.

VORBESTELLUNGEN

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



FORELLEN VOM SPRINGBORN

Hofdonop 13 | 32825 Blomberg-Altendonop
Telefon (052 36) 14 75
www.forellen-vom-springborn.de

ÖFFNUNGSZEITEN

März und April | Oktober bis Dezember
Dienstag bis Samstag 10 – 15 Uhr

Mai bis September
Dienstag bis Samstag 10 – 17 Uhr



OBSTHOF BRUNSIEK



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 Brunsiek. 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 Brunsiek 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 Obstbau-
meister Ulrich Brunsiek.

Kreisgrenzen spielen dabei weniger eine Rolle, sondern vielmehr
die Liebe zur ostwestfälischen Region an sich. So gehören die Fo-
rellen vom Springborn ebenso
zum Angebot wie der berühmte
Käse aus Nieheim, die Tomaten
aus Steinheim, die Wurstwaren
aus Sommersell oder der Ket-
chup aus Holzminden-Bevern.
„Unsere Kunden legen Wert auf
gute Lebensmittel, nehmen da-
für auch Fahrzeit in Kauf“, so
Brunsiek. Außerdem werde eine Tour ins Grüne oft als Ausflug ver-
standen, bei dem man sich nicht nur an Natur und Landschaft er-
freue, 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 gelegenen 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 Kurort Bad Pyrmont auf der niedersächsi-



schen Seite verleiht dieser windumsäumten Fläche einen besonderen Charme. Um dort auch länger verweilen zu können, stellt Familie Brunsiek z.B. 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 Graensteiner, 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 Fruchtesigge 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 Mostobstannahme bringen und diese zu Saft verarbeiten lassen. „Seinen eigenen Saft genießen zu können, kommt bei den Kunden wirklich gut an“, weiß Ulrich Brunsiek.



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

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

WEITERE PRODUKTE

Bio-Gemüse, Bio-Kartoffeln (saisonal), regionale Spezialitäten 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, Barntrup, Lemgo, Bösingfeld, Schieder. Mostobstannahme, mobile Saftpresse. Gutscheine. Rezeptvorschläge. Betriebsbesichtigungen für Gruppen nach Absprache.

VORBESTELLUNG

Präsentkörbe nach individuellen Wünschen.



OBSTHOF BRUNSIEK

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Mittwoch und Freitag
9 – 12 Uhr und 15 – 18 Uhr
Samstag 9 – 12 Uhr



KRÄUTER- UND KÜRBISHOF ARENDES



Sie gilt in der Region als die Kräuterfee schlechthin. Mit allem, was in der Natur wächst und gedeiht, kennt sich Verena Aren-des bestens aus. Und jene Früchte und Pflanzen, welche im Jahreszeitenzyklus im Kulturland Kreis Höxter reifen, verarbeitet die gebürtige Sächsin für ihren Hofladen, der inmitten der fruchtbaren Warburger Börde liegt. Verena Aren-des stieß vor zwölf Jahren mit ihrem Kürbis- und Kräuterhof in eine unbesetzte Nische vor, stellte die Verbindung zwischen Natur und gesunder Ernährung her.

Die Expertin für Pflanzenheilkunde (Phytotherapeutin) und zerti-fizierte Natur- und Landschaftsführerin lüftet nun in ihrem Borgentreicher Hof- und Kräuterladen sowie in verschiedenen Seminaren manches Geheimnis um Schafgarbe, Beifuß, Löwenzahn & Co. Dabei gibt sie in Zeiten von Fastfood Jung und Alt wertvolle Tipps, wie kulinarische Köstlichkeiten auf den Tisch kommen können, die zudem auch noch richtig gesund sind. „Ich versuche, die Menschen wieder für die Produkte der Natur zu sensibilisieren“, sagt die Kräuterexpertin. „Wir haben vieles vergessen, was direkt vor der Haustür wächst, gut schmeckt und zudem noch gesund ist“.



Dabei ist Verena Arendes sehr experimentierfreudig, und sie hat sich auf ein echtes Multitalent unter den Gemüsen – auf den Kürbis – spezialisiert. Diese Frucht wird durch ihre Sortenvielfalt in der Gastronomie immer beliebter. 25 verschiedene Speisekürbisarten wachsen in der Warburger Börde auf 3000 Quadratmetern Fläche. „Das ist einfach ein ganz typisches Gemüse, das durch den feinen Geschmack und den hohen gesundheitlichen Wert eine delikate Renaissance erfährt“, freut sich Verena Arendes.

Denn ob gekocht, gebraten, gegrillt oder gedünstet, die Zubereitungsmöglichkeiten aus Kürbis sind ebenso abwechslungsreich wie die Geschmacksrichtungen. Von süß über herzhaft bis scharf ist alles dabei. Im Herbst ist absolute Hochzeit für den Kürbis, was die echten Fans auch wissen und sich die schmackhaftesten Produkte schnell sichern.

Der Hofladen bietet Öle, Saucen, Konfitüre, Chutneys, Gelees, Senf und auf Anfrage selbst feine Naturkosmetik an. Natürlich stellt Verena Arendes diese Produkte auch aus anderen Früchten und Pflanzen her, eben passend zur jeweiligen Saison.

Am liebsten ist Verena Arendes mit interessierten Menschen draußen in freier Natur. „Praxis und Theorie müssen eine Einheit bilden“, meint die Pflanzenexpertin. Riechen, fühlen, schmecken, mit allen Sinnen genießen, das geht nun mal am besten direkt vor Ort. Und: Gegen jedes Zipperlein ist in der Natur ein Kraut gewachsen.

Denn wie aus gesammelten Heilpflanzen eine wirksame Wildkräuter-Apotheke entsteht, das alles weiß Verena Arendes. Und auch Kinder können bei einem Erlebnistag spielerisch die Wirkung von Kräutern erfahren. Wer aus wilden Kräutern oder aus dem „Kürbisallerlei“ ein vitaminreiches Drei-Gänge-Menü oder abwechslungsreiches Buffet zaubern möchte, der sollte unbedingt beim Kräuterhof Arendes nachfragen.



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Je nach Saison Kürbisallerlei, Marmelade, Gelees, Chutneys, Liköre und Weine, Kräuter, Gewürze, Öle, Essig, Teemischungen, Backmischungen, Senf, Naturkosmetik.

WEITERE PRODUKTE

Bio-Käse, Wurstspezialitäten und Honig von anderen regionalen Anbietern.

BESONDERHEITEN

Naturparkführungen, Wildkräuterwanderungen als Natur- und Landschaftsführerin im Kulturland Kreis Höxter, Online-Shop.

VORBESTELLUNGEN

Größere Präsentkörbe und Anmeldungen zu den einzelnen Seminaren, Ferienangeboten, Erlebnistagen und Exkursionen sind erwünscht.



KÜRBIS- UND KRÄUTERHOF ARENDES

Verena Arendes | Keggenriede 10 | 34434 Borgentreich
Telefon (05 64 3) 9 44 77
kontakt@kuerbiszauber.de
www.kuerbiszauber.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch 15 – 18 Uhr
und nach telefonischer Absprache



KLEINE KÜRBISKUNDE

GRÖSSTE BEERE DER WELT HAT VIELE GESICHTER

Sie leuchten orange, rot, gelb oder kupferfarben. Es gibt sie aber auch in grün, blau oder in schwarz mit Flecken, Streifen oder netzartigen Mustern. Sie sind oval, breit, rund oder flaschenförmig. Die Rede ist von Kürbissen, jenen attraktiven Früchten, die, Sommerkürbisse ausgenommen, von September bis Januar ihre Hochzeit haben und inzwischen nicht mehr nur für Dekorationszwecke zu Halloween im Einsatz sind.

Der Kürbis gilt als einer der ältesten Kulturpflanzen der Welt, prähistorische Samen-Funde lassen sich auf die Zeit um 8.000 bis 10.000 v. Chr. datieren.

Als dickleibige Verwandte der Gurke und Melone zählt der Kürbis zum Fruchtgemüse, botanisch gesehen ist er eine große Beere und kann bis zu 600 Kilogramm schwer werden (Rekordkürbis).

Die Kürbisse besitzen eine riesige Sortenvielfalt, am bedeutendsten der Gattung Cucurbita sind der Gewöhnliche – oder Gartenkürbis, der Riesenkürbis, der Moschus- oder Melonenkürbis und der Feigenblatt-Kürbis. Die richtige Einordnung ist selbst für Fachleute nicht immer einfach, also unterscheidet man zwischen Speisekürbissen, Zierkürbissen und Ölkürbissen.





Vor allem Speisekürbisse werden in jüngster Vergangenheit immer beliebter. Absoluter Favorit ist der Hokkaido mit seiner orangenen Schale, der handlichen Größe und dem fein-süßen Fruchtfleisch. Außerdem beliebt ist der Butternut mit seinem cremigen Fruchtfleisch und dem aromatisch-nussigen Geschmack. Er eignet sich besonders gut für Suppen, Soßen und Aufläufe. Aber auch für leckere Vorspeisen und Beilagen sowie für süße Verführungen sind Kürbisse bestens zu gebrauchen.

Wer an die Gesundheit und die schlanke Linie denkt, kann beim Kürbis bedenkenlos zugreifen. Denn die Frucht gilt als reiz- und kalorienarmer Sattmacher. Das aromatische Fruchtfleisch besitzt einen hohen Anteil an Beta-Carotin, der die Zellen schützt. Zudem enthalten die knackigen Kürbiskerne und das hochwertige Kürbiskernöl reiche Vitamine und essentielle Fettsäuren, deren natürliche Heilkräfte viele Beschwerden lindern können. Lassen Sie sich von der Kürbis-Expertin Verena Arendes aus dem Kulturland Kreis Höxter beraten.

BIOLANDHOF JACOBI



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

Zum Sauerlandhof, 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 Hektar Ackerfläche, 30 Hektar Dauergrünland und 20



Hektar 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 oder Schwarzkümmel ist vor allem der „Desenberger“ beliebt; ein Hartkäse aus Kuhmilch ohne Zusätze und mit Naturrinde, der 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 paniert und kurz in der Pfanne gebraten – 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, woher sie stammen. 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 sowie an Ständen 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.



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Rohmilch-Schnittkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Desenberger kellergereift bis zu neun Monaten, ohne Zusätze, Naturrinde, frischer Weichkäse („Mozza“), Frischkäse in verschiedenen Variationen: Rahmstufe, mit Kräutermischungen, Olivenöl, Curry, Schwarzkümmel, Knoblauch. Getreide aus eigenem Anbau zum Backen: Dinkel, Roggen, Weizen.

Produkte der Erzeugergemeinschaft Upländer Bauern-Molkerei von Milch über Butter bis zum Bauernkäse.

Brot aus eigenem Getreide, Wurst im Glas.

WEITERE PRODUKTE

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

BESONDERHEITEN

Hofbesichtigungen (mit Käserei) für Gruppen und Schulklassen nach Voranmeldung. Körbecker Kiste mit regionalen Produkten. Eigene Produkte auf Bio-Bauernmärkten sowie Stände auf Wochenmärkten in Höxter (Mittwoch und Samstag), Brakel (Freitag), Warburg-Altstadt (Mittwoch), Beverungen (Freitag). Hof-Feste und Veranstaltungen.

VORBESTELLUNG

Fleischpakete vom Schwein und vom Rind, besonderes Vollkornbrot vom Bio-Bäcker und Präsentkörbe.

BIOLANDHOF JACOBI

Mühlentor 28 | 34434 Borgentreich-Körbecke

Telefon (05643) 16 69

hofladen-jacobi@freenet.de

www.biohof-jacobi.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag und Freitag

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 Wohnmobilhafen gelegen, werden in einer kleinen Landmanufaktur ausgezeichnete 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 Backhaus. 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 Feindestillierie 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 vier Brenner in der Landmanufaktur sind allesamt Dorfbewohner und bilden ein seit langem 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 Bad Driburg. Das sind historische Wiesen, die im 19. Jahrhundert angelegt und von Bad Driburger Patres der damals dort ansässigen Steyler Missionare kultiviert wurden. 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 weiterverarbeitet. Auch Privatleute und Vereine aus der Region, selbst aus der niedersächsischen Gemeinde Neuenkirchen in der Lüneburger Heide, lassen von ihren Wiesen Obst in der Bellerser Destilliererei zu leckeren Spirituosen – auf Wunsch mit eigenem Etikett – „veredeln“.

Und wer während seines Aufenthaltes im Kreis Höxter schon mal probieren möchte: Zahlreiche Gaststätten und Restaurants in der Region haben die Obstbrände aus Bellersen im Ausschank. Ergänzt wird die fruchtbare Palette aus der Landmanufaktur mit einem Magenbitter („Magengold“) und einem Apfellok. Einfach außergewöhnliche Geschenkideen aus dem genussreichen Kulturland für die Daheimgebliebenen.

ANGEBOTE DIREKT VON DER LANDMANUFAKTUR

Obstbrände aus Äpfeln, Zwetschgen, Birnen, Mirabellen, Quitten und Kirschen, Apfellikör und Magenbitter.

BESONDERHEITEN

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

VORBESTELLUNG

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



EDELOBSTBRENNEREI BELLERSEN

Helmut Hasenbein | Steinrieke 14 | 33034 Brakel-Bellersen
Telefon (052 76) 984 87 10
Fax (052 76) 984 87 29
info@edelobstbrennerei.de
www.edelobstbrennerei-bellersen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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 schmucke 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 wohlschmeckende 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“, wissen Ulrike und Oswald Hensel aus Erfahrung.

Wenn die Bienen im Kulturland Kreis Höxter nicht mehr genügend Pollen und Nektar finden – weil unter anderem Böschungen und Gräben bereits vor der Blütezeit gemäht werden – fahren ihre 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.



ANGEBOTE 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 0,25l- und 0,4l-Fläschchen, Himbeer- und Erdbeer-Fruchtaufstrich, Blütenpollen.

Geschenkidee für Einsteiger: Honig-Sortiment mit fünfmal 125 Gramm-Gläser mit verschiedenen Sorten Honig.

BESONDERHEITEN

Führungen und Betriebsbesichtigungen für Gruppen nach Absprache. Verkauf auf Wochenmärkten in Brakel (Freitag), Paderborn (Samstag) und Hameln (Mittwoch).



IMKEREI HENSEL

Im Hohlen Graben 12 | 33034 Brakel-Bellersen

Telefon (05276) 8792

info@imkerei-hensel.de

www.imkerei-hensel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag 8 – 10 Uhr

Samstag 15:30 – 17 Uhr



BIOHOF MEIWES



Das Auge kann sich gar nicht sattsehen. Überall die frischen Farben. Im Hofladen des Bioland-Betrieb Meiwes schlagen die Herzen von Fans grüner Vielfalt höher. Ob Erdbeeren, Fenchel, Kohl, Rucola, verschiedene Salate, Radieschen, Spinat, Pastinaken, Kohlrabi, Zucchini, Bohnen, Zwiebeln oder Kartoffeln – diese Liste ließe sich mühelos fortsetzen, denn mehr als 60 Gemüsesorten werden direkt an den Hängen des nahen Teutoburger Waldes im Jahresverlauf angebaut, gepflegt, geerntet und direkt vermarktet.

Insgesamt 45 Hektar in der Umgebung werden bewirtschaftet, seit 2006 existiert der sehenswerte Hofladen. „Regionalität ist uns und den Kunden sehr wichtig“, sagt Martin Meiwes, der den Betrieb vor 17 Jahren gegründet hat. „Wer bei uns einkauft, sucht den direkten Kontakt zum Erzeuger und will genau wissen, wo die Produkte tatsächlich herkommen“, so Meiwes, der mit seinem Team (15–20 feste Mitarbeiter) vier Wochenmärkte in der Region bestückt und auch den Naturkostgroßhandel mit Gemüse beliefert. Private Kunden kommen in erster Linie aus



dem Kreis Lippe und dem Kulturland Kreis Höxter, sie finden den Weg direkt zum Hofladen oder besuchen die Stände auf den umliegenden Wochenmärkten.

Neben Gemüse hat sich der Detmolder Betrieb auf Kräuter spezialisiert, verschiedene Sorten vom Bohnenkraut über Salbei bis zum Thymian bereichern das Sortiment. Seit einigen Jahren hält Meiwes auch rund 450 Hühner auf dem Hof. Die Legehennen leben in mobilen Ställen, die auf saftigen Klee-Wiesen stehen. Genügend Platz also zum Laufen und Scharren. Mit von der Partie sind auch die stolzen Hähne, die gut und recht wehrhaft auf ihre aktiven „Damen“ aufpassen. Zu den Neuheiten des Bioland-Betriebes gehört ein zwei Hektar großer Lavendelversuchsanbau, welcher in Kooperation mit einer Natur-Duft-Manufaktur in der Residenzstadt Detmold betrieben wird.

Verkauft werden die Meiwes-Produkte im Biohandel wie auch zum großen Teil im eigenen Hofladen. Das großzügig gestaltete Geschäft wirkt selbst wie ein großer Naturkostladen, der neben 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 gutsortierten Theke auf ihre Kosten: Mehr als 60 Sorten Käse befinden sich im Angebot, darunter nicht nur Hartkäse von Demeter oder Bioland, sondern auch ausgefallene Schafs- und Ziegenkäsespezialitäten. Farbenprächtige Geschenkideen hält übrigens die eigene Floristin bereit, die individuelle Blumensträuße bindet.

Und wer es ganz bequem haben möchte, der kann sich seine Bio-Favoriten als Gemüse-Abo-Kisten oder Schnupperkisten im Online-Shop zusammenstellen. Der Liefersdienst ist im Kreis Lippe und im Nachbarkreis Höxter unterwegs.

Doch wenn es Ihre Zeit erlaubt, fahren Sie direkt nach Heiligenkirchen und lassen Sie sich von der Vielfalt und Frische aus der Region überzeugen. Wertvolle Ernährungstipps und Rezepte gibt es gratis.



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Mehr als 60 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. 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, per Fax oder Email bestellt werden. Stände auf Wochenmärkten: Dienstag, Donnerstag und Samstag in Detmold, Freitag in Lage und Bad Driburg, Samstag auf dem Wewer Biomarkt. Betriebsbesichtigung für Gruppen nach Absprache.

VORBESTELLUNGEN

Wer besonderes Brot oder bestimmte Brötchen kaufen möchte, sollte lieber anrufen. Das gleiche gilt für Fleisch, vor allem Geflügelfleisch. Präsentkörbe werden nach Wunsch gefertigt. Individuelle Blumensträuße sollte man auch vorbestellen.



BIOHOF MEIWES

Plaßkampweg 1 | 32760 Detmold-Heiligenkirchen

Telefon (052 31) 9488 28-0

Telefon Hofladen (052 31) 9488 28-3

info@biohof-meiwes.de | liefersdienst@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 Obstbaumflächen als Bauernhof. Heute nutzt die Lebenshilfe Detmold den zwischen Naturwald und Obstwiesen angesiedelten Komplex mit Werk- und Wohnstätten. 85 Menschen mit geistigen und psychi-



schen 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 in 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; es 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 und dort nicht direkt erzeugt wird, kommt größtenteils aus benachbarten Lebenshilfe-Werkstätten. So beispielsweise die abwechslungsreichen Back- und Brotwaren aus kontrolliertem biologischen 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!



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Selbst angebautes Obst und Gemüse (Bioland) von Äpfeln (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, täglich 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 und Kindergärten oder für andere interessierte Gruppen nach Absprache.
Adventsausstellung am Sonntag vor dem 1. Advent, verkaufsoffen.

VORBESTELLUNGEN

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

HOFLADEN LOHMANNSHOF

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag
9 – 13 Uhr und 15 – 18 Uhr
Samstag 9 – 13 Uhr



MILCHZIEGENHOF STEINS



In beschaulicher Lage, drei Kilometer südlich von der Residenzstadt Detmold gelegen, leben glückliche Ziegen. Rund 50 Tiere, darunter Bunte Deutsche Edelziegen und Weiße Deutsche Edelziegen, weiden gemeinsam mit ihren Jungtieren friedlich inmitten von Wiesen und Feldern am Rand von Hornoldendorf. Aus ihrer wertvollen Milch stellt Cornelia Steins aromatischen Ziegenkäse her. Schmackhafte Frisch-, Weich- und Schnittkäse-Variationen, mild oder würzig, in Natur, mit Pfefferkörnern, Bärlauch, Bockshornklee, mit Gartenkräutern oder in Asche, kommen bei der regionalen und überregionalen Kundschaft zunehmend gut an.

Und das nicht nur bei Kuhmilch-Allergikern oder Laktose-Unverträglichkeit. „Viele schätzen die fettarmen und leichtverdaulichen Produkte, kennen die Milch von früher oder haben die Vorzüge auf Reisen kennen gelernt“, berichtet Cornelia Steins. Andere wiederum interessieren sich ganz allgemein für ausgewogene und bewusste Ernährung. Und weil gerade viele Kinder Kuhmilch nicht vertragen, produziert die ausgebildete Agrarbetriebswirtin auf ihrem Hof sogar leckeres Eis – in den Sorten Himbeer und Erdbeer.



„Das ist doch ganz furchtbar, wenn Kinder im Sommer kein Eis essen dürfen, nur weil sie die normale Kuhmilch nicht vertragen“, zeigt Cornelia Steins großes Verständnis.

Der kleine Hofladen mit angrenzender Käserei ist inzwischen Teil des hübschen historischen Gut-Ensembles, dessen Gebäude teilweise aus dem 16. Jahrhundert stammen. Vor drei Jahren hat sich Cornelia Steins für die Ziegen entschieden, um sich auf dem Hof ein weiteres Standbein aufzubauen. Denn traditionell lebt die Familie Steins vom Ackerbau, baut Weizen, Gerste, Raps und Mais an. Aber die Tochter wollte und musste sich eine neue Nische schaffen, um den landwirtschaftlichen Betrieb voranzubringen.

Auf insgesamt 360 Quadratmeter können Besucher nun sehen, wie die Ziegen in ihrem offenen Stall leben. Außerdem kann man durch ein großes Fenster direkt beim Käsen zuschauen. Cornelia Steins vermarktet nicht nur Ziegenkäse, sondern auch Butter, Sahne und Joghurt sowie das Fleisch von den Bocklämmern. Keule, Schulter, Rücken und Würstchen sind besonders beliebt. Bei der Zubereitung gibt die Landwirtin gern wertvolle Rezepttipps.

Die Ziegen selbst sind sehr gelassen, neugierig und sie mögen Besuch. Bei Kontakt können sie schon einmal ein bisschen aufdringlich sein, denn sie haben keine Hemmschwelle, nah heranzukommen. „Gerade für Frauen sind Ziegen gut handelbar, sie sind nicht so groß und auch pflegeleichter“, weiß die Landwirtin, die in früheren Jahren viel mit Kühen gearbeitet hat. Und Ziegenmilch habe inzwischen einen allerbesten Ruf, trotz einiger Skeptiker, die immer noch den angeblichen strengen „Ziegenbock-Geschmack“ kritisieren.

„Und das ist bei uns überhaupt nicht der Fall, denn die Milch der Ziegen geht sofort in den Tank und wird dann gleich weiterverarbeitet, da kommen kein Ziegenbock und keine fremden Gerüche mehr dran“, berichtet die Landwirtin, die vor kurzem von „Lippenatur“ für beispielhafte Erzeugung und Vermarktung regionaler Produkte ausgezeichnet wurde. Übrigens hat sich die Qualität der Ziegenmilchprodukte aus dem Lipperland bis nach Berlin herumgesprochen.

Besonders wichtig ist es der jungen Unternehmerin, Kindern und Jugendlichen den Kontakt zu den Tieren zu ermöglichen. Das sei leider auf dem Land auch nicht mehr selbstverständlich und ginge immer mehr verloren, hat sie die Erfahrung gemacht. Um das zu ändern und den Kindern den Umgang mit und in der Natur näher zu bringen, sind regelmäßig – nach Absprache – Schulklassen auf dem Milchziegenhof zu Gast.



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Frisch-, Weich- und Schnittkäse aus Ziegenmilch in fünf Geschmacksrichtungen. Ziegenfrischkäse in Olivenöl, Ziegenkäse nach Feta-Art in Olivenöl. Butter, Sahne, Milch und Naturjoghurt. Eissorten: Himbeer und Erdbeer. Fleisch von Bocklämmern. Kleine Käsetaschen aus Stoff.

WEITERE PRODUKTE

Honig aus Schloß Holte-Stukenbrock.
Das Sortiment des Hofladens soll aufgestockt werden.

BESONDERHEITEN

Betriebsbesichtigung inklusive der Ziegenherde nach Absprache für Gruppen, Schulklassen, Kindergärten. Stand auf Bauernmärkten wie in Schloss Wendlinghausen oder Freilichtmuseum Detmold. Rezept-Tipps für den Umgang mit Ziegenkäse und Ziegenfleisch.

VORBESTELLUNGEN

Fleisch und Würstchen von den Bocklämmern und Präsentkörbe.



MILCHZIEGENHOF STEINS

Linnenkamp 24 | 32760 Detmold-Hornoldendorf
Telefon (01 70) 3 87 81 45
info@ziegenhof-steins.de
www.ziegenhof-steins.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Donnerstag und Samstag
10 – 12:30 Uhr
Dienstag 14 – 16:30 Uhr



LEICHT VERDAULICH UND KALORIENARM

ZIEGENKÄSE IST STARK IM KOMMEN

Ziegenmilch gilt als erste Tiermilch, die der Mensch überhaupt zu sich genommen hat. Und Ziegenkäse ist der älteste Käse überhaupt. Er stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum, denn Ziegen hatten dort schon immer einen großen Stellenwert.

Aber auch in Deutschland des letzten Jahrhunderts waren vor allem auf dem Land neben Schafen auch Ziegen in den Ställen der Familien zu finden. Ende der fünfziger Jahre verlor die Ziegenhaltung in Deutschland jedoch an Bedeutung und damit auch die Ziegenmilch, welche in den Kriegsjahren weite Teile der Bevölkerung versorgt hatte. Durch unsachgemäßen Umgang und fehlende Hygiene-Vorkehrungen bekam die Ziegenmilch einen schlechten Ruf und prägte die Erinnerungen der Milchtrinker nachhaltig.

In jüngerer Zeit haben viele Menschen meist auf Reisen in Mittelmeer-Länder die schmackhaften Produkte der Ziegenmilch wiederentdeckt. Auch in heimischen Gefilden werden Ziegenkäse und Ziegenmilch immer beliebter. Denn Ziegenkäse gilt als leicht verdaulich, kalorien- und cholesterinarm sowie reich an Vitaminen, Spurenelementen und hochwertigen Mineralstoffen.

Außerdem: Für viele Menschen, die unter einer Kuhmilch-Allergie oder Lactose-Intoleranz (Milchzucker-Unverträglichkeit) leiden, ist Ziegenmilch oft die beste Alternative. Denn die in der Ziegenmilch enthaltenen Eiweiß- und Fettmoleküle sind feiner als jene der Kuhmilch. Diese besonders weiche Gerinnung des Ziegenmilcheiweißes und das fein verteilte MilCHFett führen zu einer besseren Verträglichkeit und einer leichteren Verdaulichkeit.

Daher sind Ziegenmilch-Produkte für empfindliche Menschen geeignet, die beispielsweise unter nervösen Magen-Darmstörungen leiden und nach Kuhmilchprodukten schnell Krämpfe bekommen. Auch für Babys und Kleinkinder kann Ziegenmilch eine sinnvolle Alternative sein, denn das Milchprotein ist mit dem der Muttermilch zu vergleichen.

Übrigens: Von der gesundheitsfördernden Wirkung von Ziegenmilch war bereits Hippokrates ebenso überzeugt wie die berühmte Benediktinerin Hildegard von Bingen und Paracelsus, die alle in ihren wissenschaftlichen Schriften empfahlen, mehr Ziegenmilch für eine ausgewogene und gesunde Ernährung in der Küche zu verwenden.

Weitere Informationen unter: www.ziegenmilch.de



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 vor wenigen Monaten 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 an seiner Doktorarbeit über Schwäbisch-Hällische Schweine schreibt.

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 Hofladen Am Berggarten, untergebracht in einer ehemaligen Leibzucht (Altenteil) aus dem Jahr 1799, erstrahlt in bauerlichem, gemütlichem 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 wer noch Zeit hat, der kann in dem direkt angeschlossenen Kaffeestübchen Butterbrote mit Wurst, Schinken, Käse, Honig oder Marmelade genießen. Oder man denkt ganz in Ruhe über die eine oder andere Geschenkidee aus dem reizvollen Lipperland nach.



ANGEBOTE 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

Käse, Ketchup, Fruchtaufstrich, Honig, Schokolade, Freilandeier aus dem Hühnermobil, Kartoffeln, Nudeln, Obst und Obstsäfte, Bier und Schnaps, Schafskäsespezialitäten, Pilze (Saison).

IN DER LIPPE-STUBE

Bücher, Postkarten, Geschenkartikel, Produkte aus dem fairen Handel (Kaffee, Spielzeug), 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 Kühltruhe kann bestellt werden.

HOFLADEN AM BERGGARTEN

Sibbentruper Straße 12 | 32694 Dörentrup-Bega
Telefon: (05263) 23 96 | Mobil: (01 57) 36 80 22 47
info@hofladen-bega.de | www.hofladen-bega.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag 15 – 19 Uhr
Samstag 10 – 15 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 Gärten ist allein schon ein Besuch in dem Höhenort Meierberg im Extertal wert.

Dort haben sich seit 25 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 Flötotos 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 über pikant gewürzte und mit Kräutern versehenen Frischkäse sowie 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 Biolandwirte von anderen Höfen und auch aus anderen Regionen.

Daneben gibt es Fleisch- und Wurstwaren von eigenen Tieren. Zart, saftig und herzhaft schmeckt beispielsweise der Nuss-Schinken 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.



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

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

WEITERE 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.

BESONDERHEITEN

Betriebs- und Weidebesichtigungen für Schulklassen und Gruppen, aber auch für Einzelpersonen nach vorheriger Anmeldung. Stand auf Wochenmärkten in Detmold (Di., Do. u. Sa.) sowie Bielefeld, Siegfriedmarkt (Mi.), Ostmarkt (Fr.). 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 | 32699 Extertal-Meierberg
Telefon (0 52 62) 34 52
info@biolandhof-floetotto.de
www.biolandhof-floetotto.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag 11 – 18:30 Uhr



JOHANNES MASSMANN LANDSCHLACHTEREI



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 große Weide.

Ihr Besitzer nähert sich, in der Hand einen Eimer voll kleiner Zuckerrübenschnitzel, für die majestätischen Bisons eine echte Leckerei. Johannes Maßmann (45) spricht liebevoll mit den mächtigen Tieren, die er seit einigen Jahren hält. Ein Hauch vom Wilden Westen weht durch die Region: Drei imposante Kühe weiden inzwischen friedlich auf Weiden des Bielenberges zwischen Höxter und den Ortschaften Brenkhausen und Lütmarsen. Was zunächst als Hobbyzucht begann, soll in Zukunft ausgeweitet werden. Denn Maßmann möchte weiter züchten, will einen Bullen dazu kaufen.



Die Bisons, welche 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 natürlich auch 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 12. 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 Schmallenberg bezieht, hält er selbst cremefarbene Charolais-Rinder und verarbeitet das Fleisch der Düppler



Weideschweine, eine Rückzüchtung der ausgestorbenen Deutschen Weideschweine.

Bei Bauer Markus in Bellersen wachsen diese Schweine ganz langsam in extensiver Freilandhaltung auf. „Als Landwirt hat man nur noch Chancen, wenn man sich jenseits der Massenproduktion spezialisiert und das Besondere, Außergewöhnliche anbietet“, weiß Johannes Maßmann. Sein Name steht für Qualität und 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 angeliegt, so dass die Tiere keinen Stress bekommen.

Neben vielfältigen Wurstspezialitäten bietet Maßmann in seinem Laden – übrigens das einzige Lebensmittelgeschäft in der Ortschaft – ein breites Sortiment an hausgemachten Fertiggerichten an. Von der Hühnerbrühe über Kürbissuppe, Königsberger Klopse und Grünkohl sind auch schmackhafte Rinderrouladen zu bekommen, alles Gerichte ohne chemische Zusätze und Aromastoffe. Zudem gibt es Maßmann-Wurst auch in Dosen, Brotaufstriche, Konfitüren, Honigprodukte, Nusspezialitäten, Fruchtsäfte und Wein, vieles davon in Bio-Qualität.

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 ein paar Jahren aufgestellt hat, sind 24 Stunden lang Grillfleisch, Fertiggerichte, Dosenwurst, Schinken, Mettwurst und natürlich Fleischspezialitäten von Bison über Duppeler Weideschwein, Wild, Lamm sowie Geflügel verfügbar. Eine pfiffige Idee zur Selbstvermarktung, die gut ankommt.



ANGEBOTE DIREKT VON DER SCHLACHTEREI

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, selbstgemachte Salate.

WEITERE PRODUKTE

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

BESONDERHEITEN

Umfangreicher Partyservice, Regiomat 24 Stunden, bestückt mit Wurst, Braten, Frischfleisch und Fertiggerichten, Grillfleisch mit Naturgewürzen, Rezeptvorschläge, kompetente Auskunft zur Tierhaltung und zum Fleisch.

VORBESTELLUNGEN

Wer besonderes Frischfleisch (z. B. Steaks vom Bison) zu bestimmten Anlässen haben möchte, sollte vorher anrufen, ebenso bei gewünschten Präsentkörben.

LANDSCHLACHTEREI JOHANNES MASSMANN

Kirchstraße 10 | 37671 Höxter-Lütmarsen
Telefon (052 71) 28 61
johannes@massmann-wurstwaren.de
www.massmann-wurstwaren.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag (außer Mittwoch)
9 – 12:30 Uhr und 15 – 18 Uhr
Samstag 8 – 12 Uhr

WIEDER GLÜCKLICHE TIERE

In früheren Zeiten war die Freilandhaltung von Haustieren 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, Schweinekoppeln und Weideschweine aus den Ortsbildern fast verschwunden. Denn Schweinehaltung bedeutet heute meist Massenproduktion, die sogenannten Höchstleistungsrassen werden in kurzer Zeit zur Schlachtreife gebracht, billiges Fleisch überschwemmt nach wie vor den Markt.

Doch die unzähligen Lebensmittelskandale 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 1960er-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.

Neue Wege in der Landwirtschaft und Vermarktung bieten in der Region auch die amerikanischen Bisons. Allerdings müssen die Halter tief ins Portemonnaie greifen, denn so ein Wildbüffel kostet schon mal rund 3.000 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 in Kanada und den USA Rückzugsgebiete (z. B. Yellowstone Nationalpark). Heute existieren im Mittleren Westen der USA wieder rund 350.000 Tiere. Das liegt auch daran, dass inzwischen viele Farmer Bisons wieder züchten.

Wer die majestätischen Tiere von Johannes Maßmann auf ihren Weiden an der B 239 in Richtung Höxter beobachten will, sollte sich ruhig verhalten. Bisons gelten zwar als ruhig und friedfertig, können aber schreckhaft sein. Wenn sie sich und ihren Lebensraum bedroht sehen, können sie 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 keine Streicheleinheiten mögen. Deshalb: Vom Gatter lieber Abstand halten.

Aber auch in Europa erlangte der Wildbüffel immer mehr an Beliebtheit. Denn 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) wieder nachgezüchtet und sind einem europäischen Schutzprogramm unterstellt. Über 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.

WEITERE AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN ÜBER DIE GESCHICHTE VON BISONS UND WISENTEN

Waldinformationszentrum Hammerhof
Walme 50 | 34414 Warburg-Scherfede
Telefon (05642) 949750
www.wald-und-holz.nrw.de/hammerhof

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag 7:30 – 16:30 Uhr
Freitag 7:30 – 13 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 Sommersonne. 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. Genau so sollte ländliches Vergnügen sein: Ankommen, entspannen, durchatmen und genießen.

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. Ein Schwerpunkt bildet das vielfältige Sortiment an bunten Bio-Kartoffeln. Neun verschiedene Sorten von der mehlig kochenden Gunda über die kräftig



schmeckende Red Fantasy bis hin zur milden Nicola werden angebaut und im Hofladen vermarktet.

Bereichert wird die Produktpalette noch um Getreide: Lichtkornroggen, Dinkel und Hafer (vor allem für Pferdebesitzer).

Und 60–80 Wildkräuter, essbare Blüten und Gemüse sowie sechs verschiedene Kürbissorten gehören ebenfalls zum breitgefächerten Angebot. Aus den angebauten Produkten werden zahlreiche Kräuterspezialitäten wie Waldmeister-Essig, Kürbisketchup oder süß-würziger Bärlauchsenf – zum Grillen sehr zu empfehlen – hergestellt.

Aber nicht nur das: Wer sich selbst kulinarisch versuchen will, kann an einem der verschiedenen Kräuterseminare im Bauern- und Kochgarten auf dem Hof teilnehmen und viele genussreiche Tipps für das Zubereiten in der eigenen Küche erhalten.



Für Gartenfreunde oder alle, die es noch werden wollen, stehen übrigens 10 – 20 Gärtchen (jedes rund 50 Quadratmeter) zum Pachten bereit, in denen man sein eigenes Bio-Gemüse und seine eigenen Bio-Kräuter ernten kann. Dieses Selbst-ernteprojekt stößt auf gute Resonanz: Selbst aus Bielefeld kommen die Hobbygärtner, die am Ende ihr gesundes Gemüse genießen wollen.

Apropos Genuss:

Im hofeigenen Café lassen sich jeden Sonntag saisonale Kuchen- und Tortenspezialitäten aus der Bio-Kuchenmanufaktur der Brinkmanns probieren. Der Renner ist beispielsweise die Rosentorte mit Honigmarzipan. Weitere leckere Hoferzeugnisse werden beim großen vegetarischen Wildkräuter-Frühstück sowie beim bunten, ebenfalls vegetarischen Wildkräuter-Buffer (Termine im Internet) in der Hofküche verarbeitet und kredenzt.

„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.

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 Modetrends 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 DIREKT VOM HOF

Bio-Kartoffelspezialitäten, neun Kartoffelsorten, frische Wildkräuter und daraus entstandene Produkte wie Senf, Ketchup, Essig, Getreide wie Dinkel, Lichtkornroggen, Hafer, Brot, essbare Blüten, verschiedene Kürbissorten, Gemüse nach Saison.

WEITERE PRODUKTE

Bio-Honig aus Lemgo, Kräutertees, Eier, Nüsse, Bio-Getränke.

BESONDERHEITEN

Bio-Gärtchen zum Pachten, Kartoffellädchen, Bio-Café und Bio-Kuchenmanufaktur, vegetarisches Wildkräuter-Frühstück, auf Wunsch mit veganem oder glutenfreiem Angebot, vegetarisches Wildkräuterbuffet (Termine im Internet). Workshop-Angebote, Wildkräuterkurse und Backkurse. Ernährungs-Coaching. Hofbesichtigungen für Schulklassen und Gruppe nach Absprache. Ferienwohnung. Ökologischer Pensionsstall für Pferde. Auf verschiedenen regionalen Märkten vertreten (z.B. Bauernmarkt in Lemgo, Freilichtgenuss im Freilichtmuseum Detmold), „HofZauber“ mit regionalen Ausstellern (weitere Informationen im Internet).

VORBESTELLUNG

Anmeldungen zum Frühstück und Buffet erbeten. Wildkräuter-Präsente, Torten und Kuchen für Familienfeiern. Kartoffeln, wenn mehr als fünf Kilogramm gebraucht werden.

BIO-HOF BRINKMANN

Fröbelstraße 4 | 32791 Lage-Hagen
Telefon (05232) 5749
info@hof-brinkmann.de
www.bio-hof-brinkmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Kartoffellädchen (August bis Juni)

Samstag von 9 – 14 Uhr

Bio-Café (März bis Mai und September bis zum „HofZauber“)

Sonntag von 14 – 18 Uhr.

Aktuelle Öffnungszeiten (z. B. während der Erntezeit) im Internet verfügbar.



BIOLANDBETRIEB HASENBREDE



Sie ist eine echte Spezialistin für Schafe. Und sie ist 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 Schafrassen (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 meist Stammkunden aus der Region. Einige Auswärtige finden ab und zu den abgelegenen Weg an den Waldrand zum Hofladen oder lernen die Lamm- und Schafprodukte 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 leckererer Most, Saft und Wein gemacht wird.



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Lammfleisch (ganze oder halbe Tiere), zerlegt nach Wunsch, auch Portionsstücke wie Koteletts, Keule, Rücken, Filet etc., Wurstspezialitäten von 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 Weingegend von Baden-Württemberg, Bio-Bier, Naturkosmetik (z.B. handgemachte Schafmilchseife).

BESONDERHEITEN

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

VORBESTELLUNGEN

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



BIOLANDBETRIEB HASENBREDE

Weißer Weg 109 | 32657 Lemgo
Telefon (05261) 1 06 95
eschroll@starke-pferde.de
www.biolandbetrieb-hasenbrede.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag 17 – 18 Uhr
Samstag 11 – 14 Uhr und nach Absprache



VOLLKORN- UND BIOBÄCKEREI MEFFERT



Die Vielfalt des deutschen Brotes bleibt weltweit einzigartig. Mehr als 3200 verschiedene Brotspezialitäten, so die aktuelle Zahl des Deutschen Bäckerhandwerks, gehen inzwischen über die Theke zu den Kunden. Und überall arbeiten Bäcker daran, ihr Brot zu verfeinern, weiter zu verbessern oder neue Brotsorten zu entwickeln. Als einer der absoluten Meister des gesunden Backens mit besten Zutaten aus der Region gilt die Vollkorn- und Biobäckerei Meffert mit Stammsitz in der Hansestadt Lemgo.

Dort hat die Bäckerei eine lange Tradition. Urkundlich wurde bereits um 1750 unter dem Namen Schnittker in Lemgo ein Backbetrieb erwähnt. Im Jahr 1904 verwirklichten Helene und Otto Meffert dann ihren Traum von der eigenen Bäckerei und führten das Unternehmen schließlich unter dem Familiennamen Meffert. Die Liebe und Leidenschaft zum Handwerk haben Helene und Otto Meffert weitergegeben – bis zu den Urenkeln Jörg und Alfred Meffert, die heute insgesamt acht Meffert-Filialen mit Bistro in Ostwestfalen-Lippe leiten.



Gutes Vollkorn verarbeiten die Lemgoer Bäcker bereits seit den sechziger Jahren, die heutige Generation hat sich für Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau entschieden (seit 1997 ist der Betrieb zertifiziert). „In erster Linie aus tiefer Überzeugung und aus Liebe zur Umwelt“, sagt Jörg Meffert und ergänzt: „Glücklicherweise sind wir durch die Spezialisierung auf Bio-Produkte mittlerweile als Bäckerei deutlich sichtbarer“. Denn die Entwicklung ist eindeutig: Handwerklich arbeitende Bäckereien müssen sich in Zeiten von Backshops und Back-Filialketten sowie den unzähligen Discounter mit Backstationen auf dem hart umkämpften Markt behaupten.

Auf die Umwelt, die eigene Ernährung und die eigene Gesundheit zu achten, ist für die Meffert-Brüder eine Herzensangelegenheit. „Biologisch zu produzieren, ist dabei für uns die beste Möglichkeit, sich abzuheben und trotz Mehraufwand bessere und gesündere Backwaren herzustellen“, ist der Bäckermeister über-



zeugt. Und mit ihrem Konzept haben sie sich ganz bewusst dafür entschieden, sich in und für die Region zu engagieren.

Unter täglich rund 70 unterschiedlichen Produkten kann der Kunde in den Meffert-Läden seine eigenen Favoriten auswählen. Von Kürbiskernbrötchen über das Lemgoer Dunkel bis hin zu herzhaften Quiches und Pasteten – das facettenreiche Sortiment lässt Genießerherzen höher schlagen. Brot und Brötchen sind dabei zu 100 Prozent Bio, auch bei Kuchen und Snacks ist der größte Teil biologisch produziert. Das gentechnikfreie Getreide stammt direkt aus der Region, vom Gut Wendlinghausen in Dörentrup.

Alle Vollkornmehle werden von den Mefferts in der hauseigenen Steinmühle selbst gemahlen. Auch die restlichen Mehle stammen aus dem Lippischen. „Wir verwenden keine Fertigmehle, Backmischungen, und natürlich sind auch Emulgatoren sowie Stabilisatoren völlig tabu“, so Meffert. Den Unterschied kann man wirklich schmecken: Ob Brot oder Brötchen, bei den Backwaren ist nichts trocken, zäh, pappig oder fad, sondern aromatisch, leicht und ganz intensiv.

Die besondere Qualität hat nicht nur das Magazin der „Feinschmecker“ und den Verband „Slow Food“ überzeugt, sondern auch das Umweltministerium des Landes NRW: Die Vollkorn- und Bio-Bäckerei Meffert wurde vor kurzem als einziger lippischer Handwerksbetrieb mit dem Preis „Meister.Werk.NRW“ für ihr traditionelles und nachhaltiges Schaffen in der Region ausgezeichnet.



ANGEBOTE DIREKT VON DER BÄCKEREI

Rund 70 Produkte täglich im Backsortiment, darunter auch Kuchen, Torten und Snacks, verwendetes Getreide zum größten Teil aus biologischem Anbau aus Dörentrup.

WEITERE PRODUKTE

Marmelade aus Hövelhof, Honig aus Lemgo, Eier von freilaufenden Hühnern des Hühner-Mobils aus Bad Salzuflen, Bio-Trendbrause aus Detmold.

BESONDERHEITEN

Eigener Flyer „Innere Werte“ über enthaltene Zutaten im Backwarensortiment. Lipperstollen mit lippischem Wacholder in Form der Lippischen Rose im Dezember. Betriebsbesichtigungen mit Backstube für Schulen, Kindergärten, Vereine, VHS und andere Gruppen nach Vereinbarung, einmal im Jahr Fahrradtour mit den Kunden zu den Getreidefeldern des Gut Wendlinghausen. Hexenhausbasteln mit Kindern im Dezember (Termine werden bekannt gegeben), Organisation von Kindergeburtstagen. Produkt- und Informationsstände auf Verbraucher- und Gesundheitsmessen in der Region.

VORBESTELLUNGEN

Brot, Brötchen und Kuchen bei bestimmten Anlässen. Torten zur Hochzeit, Jubiläen, Taufe, Konfirmation. Präsentkörbe auch mit anderen Lippequalität-Produkten.

VOLLKORN- UND BIOBÄCKEREI MEFFERT

Stammhaus

Paulinenstraße 19 | 32657 Lemgo
Telefon (052 61) 40 43
info@baeckerei-meffert.de
www.baeckerei-meffert.de

Weitere Filialen in Lemgo, Detmold, Bad Salzuflen und Bielefeld.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 8 – 18 Uhr
Samstag 8 – 14 Uhr



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, ganz 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 Verkaufsständen im Lemgoer Gebiet, im regionalen Einzelhandel und im hofeigenen Laden. Dieses vielfältige saisonale und regionale Angebot ist Thomas Schäferkordt ganz wichtig, er hält nichts von Klein-Klein-Aktionen: „Wenn man sich entschei-



det, ein Obstsortiment aufzubauen, dann müssen wir den Kunden auch 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 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. Und von den sommer-



lichen Temperaturen her, sei es sicherlich auch angenehmer auf den Obstplantagen als im Juni und Juli.

Wer dazu keine Lust hat: Aussuchen kann man das Obst auch im Hofladen. Am Eingang begrüßt gleich eine weiße Schönheit die Besucher. Die kanadi-

sche Schäferhündin Luna ist sehr 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 Fruchtaufstrichsorten 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 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 zu 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 nichts anderes vorstellen, als draußen in freier Natur bei seinem Obst zu sein.



ANGEBOTE 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.

WEITERE 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 von Klaffka, abgepackter Schinken (nur zur Spargelzeit).

BESONDERHEITEN

Möglichkeit zum Selbstpflücken, Obststände in der Erdbeerzeit auch an verschiedenen Straßen in Lemgo; beliefert im Rahmen des EU-Schulobstprogramms verschiedene Schulen mit Obst. Betriebsführungen für Schulklassen, interessierte Gruppen nach Absprache. Teilnahme am Lemgoer Bauernmarkt im Oktober (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) 1 23 88
info@obst-schaeferkordt.de
www.obstbaufachbetriebe.de/obsthoeft/
lippe-detmold/obstplantagen-schaeferkordt

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



UNGEHOBELT – DIE TISCHLEREI



Der Empfang ist rau, aber herzlich. Denn „Martha“ muss unbedingt wissen, wer da zu Besuch kommt. Kurze, laute Begrüßung, ein bisschen schnüffeln, und wenn es der Besuch zulässt, ein bisschen schmusen. Gabriele Greven kennt ihre Altdeutsche Hütehündin genau und bleibt ganz ruhig. In der ehemaligen Dorftischlerei in der kleinen Lemgoer Ortschaft Leese gehören „Martha“, der Münsterländer „Falk“ und der süße Kater „Willis“ zum Empfangskomitee. Schließlich gibt es für die Vierbeiner in der weitläufigen Werkstatt mehr Spannendes als nur Späne zu entdecken.

Gabriele Greven und ihr Team – allesamt Frauen – haben eine gemeinsame große Leidenschaft. Nämlich die zum Naturprodukt Holz. Dabei ist der Name „Ungehobelt“ übrigens alles andere als ein Programm. Denn die gelernte Innenarchitektin und Tischlerin setzt auf exklusive Massivholzmöbel in verschiedenen Ausführungen. Und das seit inzwischen 20 Jahren.

Ob Küche, Wohnzimmer, Schlaf- und Esszimmer, die Frauen-Tischlerei bietet individuelle und auf Wunsch ausgefallene Komplett-





lösungen an. „Dabei ist es uns ganz wichtig, ökologisch und möglichst nachhaltig zu arbeiten“, sagt Gabriele Greven und meint damit: Regionales Holz aus heimischen Wäldern wie Eiche oder Buche steht im Mittelpunkt. Wenn andere Hölzer wie Kirsche, Ahorn oder Erle verar-

beitet werden, will die Chefin genau wissen, woher und aus welchen Ländern das Holz tatsächlich stammt.

Spanplatten und Tropenholz kommen auf keinen Fall unter die Säge. Ökologisch geht es auch bei der weiteren Verarbeitung und Veredlung zu: Lediglich Wachse und Öle betonen den individuellen Charakter eines jeden Holzes und machen es robust und widerstandsfähig. Auch bei der farblichen Gestaltung der Oberflächen verzichten die kreativen Frauen auf chemische Hilfsmittel, sondern arbeiten mit natürlichen Pigmenten und umweltfreundlichen Farben sowie bei der Beschichtung mit dem Naturprodukt Linoleum.

Praxis- und Ladeneinrichtungen bilden für das Tischlerteam weitere Herausforderungen: Bio-Supermärkte und Filialen der Bäckerei Meffert hat „Ungehobelt“ mit viel Sinn für Natürlichkeit ausgestattet. „Wir sind, was Qualität und Nachhaltigkeit angehen, eine echte Marke“, sagt Greven nicht ohne Stolz. Viele Kunden hätten bereits eine Vielzahl von Möbelhäusern besucht, bevor sie ihre Wünsche doch bei „Ungehobelt“ erfüllt bekommen haben.

Neben Kunden aus Berlin, Köln, Hamburg – Internetplattformen machen es möglich – haben die Massivholz-Expertinnen auch zahlreiche Kunden aus der Region. „Ungehobelt“ besitzt bewusst keine separaten Ausstellungsräume. „Denn wir wollen keine Ladenhüter, sondern aktuell und zeitgemäß agieren können“, so Gabriele Greven. Dennoch sind Interessenten in der Werkstatt herzlich willkommen. Kleinere Möbel wie schicke und edle Streifchen- oder Lieblingsbrettchen zum Frühstück als auch rückenschonende Relax- oder Schaukelhocker sind in Leese meist vorhanden oder im eigenen Dawanda-Shop zu bestellen. Und „Martha“ & Co. freuen sich immer über nette Besucher.



ANGEBOTE DIREKT VON DER TISCHLEREI

Entwurf, Beratung, Planung, Umsetzung von exklusiven Massivholz-Möbeln für jeden Wohnbereich, Einzelanfertigungen, Küchen nach Maß, Oberflächenbearbeitung, Laden- und Praxiseinrichtungen, Auslieferung und Montage inklusive, Kooperation mit regionalen Partnern.

MITNAHME-PRODUKTE

Frühstücksbrettchen in Variationen,
Relax- und Schaukelhocker.

BESONDERHEITEN

Massivmöbel aus regionalen Hölzern des Naturraums.
Betriebsführungen für Gruppen nach Anmeldungen.
Tag der offenen Tür, Stände auf regionalen Märkten wie FREILICHTgenuss im Freilichtmuseum Detmold und weitere Ausstellungen auch in der Weihnachtszeit (Termine im Netz und in der Presse).



TISCHLEREI UNGEHOBELT

Wittighöfer Straße 17 | 32657 Lemgo-Leese
Telefon (05261) 988 34 81
info@ungehobelt.de
www.ungehobelt.de | facebook
Online-Shop auf www.dawanda.com

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 8 – 16:30 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 nunmehr 52 Jahren ist der Betrieb in der Direktvermarktung aktiv. Und Tradition wird großgeschrieben: Denn bereits seit 1378 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 sein 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 Guts Gelände, ein ehemaliger Schweinestall, existiert seit fast 25 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 breit gefächert – so wie es die verschiedenen Zielgruppen von Jung bis Alt anspricht und deren Bedürfnisse abdeckt. Dazu gehört auch der Lebensmitteleinzelhandel in der Re-

gion, 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 nicht zuletzt 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. So stammen die Kartoffeln aus dem kontrollierten Anbau der Betriebe Haase und Meier in Bad Salzuflen, der leckere Ziegenkäse vom Milchziegenhof Steins und die Wurst aus der Hausschlachtereierhiemeier aus Lemgo, der Honig vom Berufsimker Beverung aus Lüdge sowie das Bauernhofeis vom Hof Stock aus Lemgo. Und 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 auch andere Produkte.

Was edle Qualität angeht: Für Feinschmecker ist das hochwertige Angus-Fleisch vom lippischen Weiderind sehr zu empfehlen. Der Meierhof vertreibt das zarte, saftige und magere Fleisch im Paketsystem: Neben Steaks sorgen Gulasch, Hack, Brust- und Beinscheiben für immer neue Rezeptideen.



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Täglich frische Eier, Fleisch vom Angus-Rind,
Bio-Rasendünger.

WEITERE PRODUKTE

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

BESONDERHEITEN

Regiomat in Lage-Kachtenhausen, Lieferservice,
Online-Shop. Betriebsbesichtigungen nach Absprache,
inkl. Hühnerstall mit Besucherplattform sowie Freiauslauf
der Hühner. Zweimal im Jahr Eiercoupons für 30 Eier
kostenlos (Termine in der Presse). Dienstag und Samstag
Marktstand in Bad Salzuflen. 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 (05208) 243
info@gutes-vom-meierhof.de
www.gutes-vom-meierhof.de
shop.gutes-vom-meierhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag (außer Mittwoch)
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 hat damit erfolgreich eine 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 ge-

lohnt. 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 Büffelfilet 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 stehen, 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 Biohöfen, die Schäfers mit Futter von eigenen Ackerflächen beliefert. Vermarktet werden auch Roggen, Weizen und Dinkel.

Der Hofladen bietet ein vielfältiges Warenangebot. Von der saftigen Fleischwurst bis zur Zwiebelleberwurst gehören mehr als 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.



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Verschiedene Fleischsorten von Geflügel-, Schwein-, Lamm-, Rind-, Kalb-, und Büffelfleisch. 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.

WEITERE 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 (Samstag) und dem Palavermarkt in Paderborn (Freitag 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 (05295) 930274

heggehof@t-online.de

www.heggehof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch und Donnerstag 9 – 12:30 Uhr

ZART, SAFTIG UND REICH AN MINERALIEN

BÜFFELFLEISCH AUS DER REGION

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, wird die Zukunft zeigen.

Die geselligen, friedlichen und 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 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.

Büffelfleisch 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 Büffelmilch, 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 Produzenten aus Brandenburg, Niedersachsen und Sachsen – welche übrigens oft auf dem Deutschen Käsemarkt in Nieheim einen Stand haben.



BLUMENHAUS UND GÄRTNEREI BICKER



Inmitten zauberhafter Landschaft am Fuße des Köterberges lockt das Reich der Farben. Rot- und Orangetöne, Grün- und Gelbschattierungen, Blau und Violett sind dort in hellen Gewächshäusern zu finden: 40 bis 50 Tomatenvariationen sowie Paprika und Chili von mild bis feurig, Gurken, Zucchini und Beerenobst sorgen in der weitläufigen Gärtnerei Bicker in Lügde-Elbrinxen für eine kräftige Farbpalette.

Dazu kommt eine Vielzahl von ausgewählten Kräutern und Pflanzen von Bärlauch und Cranberry über Kapuzinerkresse, Koriander und Pilzkraut sowie Rucola und Süßkartoffeln bis hin zu Wasabi-Rauke und Zitronengras. Unter dem Motto „Gesund und lecker“ hat sich Gärtnermeister Karl-Heinz Bicker, der in der zweiten Generation den Betrieb führt, bereits vor Jahren ein neues Standbein aufgebaut und sich mit seinem frischen Gemüse und zahlreichen Kräutern einen guten Namen weit über die Region hinaus gemacht.

Auf Bauern- und Regionalmärkten finden die Kräuter- und Gemüsepflanzen sowie außergewöhnlichen Fruchtaufstriche immer





mehr Liebhaber. „Viele Kunden legen mehr Wert auf gesunde Ernährung und sind bewusster geworden“, hat Karl-Heinz Bicker die Erfahrung gemacht. Durch zahlreiche Veröffentlichungen und Kochsendungen seien viele sensibilisiert und suchten inzwischen das Besondere und Vitaminreiche. „Zudem haben ja auch die Allergien zugenommen, und die Betroffen-

nen möchten sich möglichst ohne künstliche Zusatzstoffe ganz natürlich ernähren.“ Und was Gesundheit und Wellness angehen, steht Familie Bicker den Kunden mit Rat und Tat zur Seite. Transparenz wird großgeschrieben.

Wie es sich für eine Gärtnerei gehört, bereichert auch zu jeder Saison eine breite Palette an Beet- und Balkonpflanzen, Schnitt- und Topfblumen sowie Hochzeits- und Trauerfloristik das Sortiment. Koniferen, Stauden, Sträucher und Obstgehölze gehören ebenfalls zum Angebot. Zuständig für dekorative und außergewöhnliche florale Ideen ist Floristmeisterin Antje Schmidt, Schwester von Karl-Heinz Bicker.

Für leckere Fruchtaufstriche, Eingemachtes aus eigener Herstellung und Antipasti aller Art ist seine Ehefrau Heidi Bicker verantwortlich. Sie verarbeitet und kombiniert auch Überraschendes miteinander: Physalis (Ananaskirsche) mit Tamarillos (Samtpfirsich). Und Mutter Lieselotte Bicker hilft ebenfalls bei persönlicher Beratung und Gestaltung tatkräftig mit.

Was bei den Kunden immer gut ankommt: Die Gärtnerei stellt das Jahr über ein breites Veranstaltungsprogramm auf die Beine. Und das reicht von der Kräuterausstellung im Frühjahr über das farbenprächige Tomatenfest im Sommer bis hin zur Adventsausstellung im Lichterglanz.



ANGEBOTE DIREKT VON DER GÄRTNEREI

Koniferen, Sträucher, Obstgehölze, Beet- und Balkonblumen, Kränze, Hochzeits- und Trauerfloristik, Blumengestecke, Gemüse (Tomaten u. Paprika, Zucchini, Gurken) und Kräuter, Fruchtaufstriche, eingelegtes Gemüse, Antipasti.

WEITERE PRODUKTE

Schnittblumen, Dekoartikel, Keramik, Kerzen, Wein, kleine Figuren und Skulpturen und verschiedene Geschenkartikel.

BESONDERHEITEN

Veranstaltungsprogramm und Aktionen wie Tomatenfest im August und Adventsausstellung (November/Dezember). Betriebsführungen nach Absprache.

VORBESTELLUNG

Wünsche für Feiern, besondere Blumengestecke, Arrangements und Präsente.



BLUMENHAUS UND GÄRTNEREI BICKER

Rosensiek | 32676 Lügde-Elbrinxen
Telefon (05283) 5 15
Fax (05283) 94 81 66
karl.bicker@freenet.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 8 – 18 Uhr
Samstag 8 – 14 Uhr



MEISTER EDERS SÜSSE WERKSTATT



Wer in diese Werkstatt kommt, muss wirklich stark bleiben. Zumindest diejenigen, die süßen Verführungen schlecht widerstehen können. Sonst kann es für Genießer zu starkem „Hüftgold“ kommen. Der Trost dabei: Die Gaumenfreuden begeistern auf ganz edle und feine Weise. Dunkle Schokolade mit Cranberries, Zartbitter-Schokolade mit Cashewkernen, Nougat mit ganzen Haselnüssen, Pflaumenlikör-Trüffel oder Marzipankartoffeln, die auf der Zunge zergehen – das sind nur einige der süßen Kompositionen, die Martina Eder mit Leidenschaft herstellt und die man im hübschen Laden entdecken kann. Die Konditormeisterin, welche aus dem Südwesten Bayerns stammt, liebt ihr Handwerk und lässt sich in ihrer Werkstatt immer neue Kreationen einfallen.

Augsburg, Füssen, Heidelberg und Recklinghausen sind Stationen, an denen Martina Eder ihre Handwerkskunst erfolgreich unter Beweis gestellt hat. Und nun das kleine Kollerbeck? „Ja, ich habe kein Problem damit, für mich passt das. Ich bin eben vom Stadtkind zum Dorfkind geworden“, sagt die junge Frau und lacht. Und man kann sich vorstellen: Natürlich hat die Liebe eine Rolle



gespielt, sowie die Möglichkeit, sich in der romantisch gelegenen Ortschaft im Tal der Niese-Aue selbstständig zu machen und damit eigene, offene Wege gehen zu können. „Ich wollte einfach die alte Handwerkskunst des Modellierens mit Marzipan weiter verfolgen, und genau das hätte ich in keiner Konditorei mehr auf diese Weise machen können“, erzählt Martina Eder.

Was vor wenigen Jahren in der Küche des benachbarten Wohnhauses begann, hat inzwischen ein eigenes, professionelles Domizil bekommen. Im dekorativ eingerichteten Verkaufsraum und in der geräumigen Werkstatt mit Küche, eingerichtet in einer ehemaligen Deele mit Stall, können Kunden auch einen Blick auf die Herstellung werfen, wenn Martina Eder gerade am Werkeln ist.

Das Werkstattleben in Kollerbeck bedeutet eine Herausforderung, die weitere Vermarktung der köstlichen Produkte eine andere. Denn Martina Eder kann auf dem Land und dem kleinen Dorf nicht auf Laufkundschaft zurückgreifen. So ist sie fast ein dreiviertel Jahr jedes Wochenende – hauptsächlich im Frühjahr und Sommer – unterwegs, um auf regionalen und überregionalen Veranstaltungen ihre



süßen Leckereien aus Marzipan und Schokolade vorzustellen.

Außer den gezuckerten Köstlichkeiten bietet die Konditorin selbst gefertigte Fruchtaufstriche an. Knapp 20 Sorten kommen zusammen: Von den Klassikern wie Erdbeer, Sauerkirsch oder Stachelbeeren bis hin zu ausgefallenen Mischungen wie Weiße Johannisbeeren mit Ro-

séwein, Schwarze Johannisbeeren mit Sekt, Sauerkirsch mit Schokolade, Holunder-Apfel oder Pflaumen mit Chili-Schokolade ist alles dabei, was fruchtig, saftig, kräftig oder einfach nur richtig prickelnd ist.

Bei ihrer Auswahl legt Martina Eder Wert auf regionale, natürlich gewachsene Früchte, soweit die Natur sie hergibt. Das Obst stammt aus dem eigenen Garten, anderes wiederum bringen Nachbarn vorbei, die von der eigenen Ernte etwas übrig haben. Schön ist, dass die Fruchtaufstriche weniger Zucker, aber dafür viel mehr Fruchtanteil besitzen. Und das schmeckt man deutlich.



Richtige Kunstwerke sind die

Torten von Martina Eder. Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Firmenjubiläum, Einschulung oder sonstige Festtage, mit viel Liebe zum Detail setzt die Konditormeisterin die Torte in Szene, richtig kleine Geschichten werden erzählt. Dafür braucht man selbst keine genaue Vorstellung zu haben, Martina Eder berät und setzt Ideen auf der Torte um.



Und wer sich selbst einmal als kreativer Konditor versuchen will, kann an einem der zahlreichen Kurse von Tortendekorationen bis Desserts teilnehmen. Auch wer sein eigenes Wunschmarzipan kreieren möchte, ist bei der Konditormeisterin an der richtigen Adresse.

Selbst Menschen, die an Zöliakie (Gluten-Unverträglichkeit) leiden und oft keine Naschereien vertragen, bekommen bei Martina Eder süße und vor allem ungefähliche Vorschläge.

ANGEBOTE DIREKT VON DER WERKSTATT

Pralinen und Trüffel, teilweise mit Likör von Schöttker Lemgo gefüllt, rund 13 Sorten Schokolade, diverse Marzipanfiguren, -kastanien und -rollen, rund 20 Sorten Fruchtaufstrich aus regionalen Früchten, selbst hergestellte Geschenkverpackungen.

BESONDERHEITEN

Individuell gefertigte Torten auf Wunsch mit modellierten Marzipanfiguren. Umfangreiche Beratung zu den Festtagstorten, Seminare und Kurse rund um Torten, Schokolade und Desserts. Werkstattbesichtigung nach Absprache. Stand auf vielen Regionalmärkten, verkaufsoffen in der Adventszeit (Termine im Internet), Online-Shop.

VORBESTELLUNGEN

Besondere Präsentkörbe, Tortenkreationen und Geschenkideen nach Absprache.



MEISTER EDERS SÜSSE WERKSTATT

Mühlenweg 9 | 37696 Marienmünster-Kollerbeck
Telefon (0 52 84) 94 37 72
info@konditorei-eder.de
<http://konditorei-eder.de>

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag
10 – 13:00 Uhr und 15 – 18 Uhr
Samstag 10 – 13:00 Uhr

TISCHLEREI FUHRMANN



Von außen sieht es wie ein normales Wohnhaus aus, aber es beherbergt im hinteren Teil einen echten Vorzeigebetrieb. Die Tischlerei Fuhrmann steht für hohe handwerkliche und ökologische Qualität in der Region und genießt einen hervorragenden Ruf. Vielen Auswärtigen ist der Betrieb sicherlich unter anderem auch als Aussteller von den Nieheimer Holztagen bekannt. Angesiedelt in der beschaulichen Ortschaft Löwendorf, baut das Unternehmen attraktive und hochwertige Möbel aus Massivholz. Und das seit inzwischen 26 Jahren.

Ganz gleich, ob Schlafzimmer, Küche, Büro oder Wohnzimmer, das kleine Team um Josef Fuhrmann hält für jeden Raum, für unterschiedliche Ansprüche und Konzepte individuelle Lösungen in der Gestaltung parat. Dabei werden Beratung, Wünsche und Ideen für ein wohnliches Umfeld großgeschrieben.

In der Löwendorfer Werkstatt werden, wenn es möglich ist und gewünscht wird, überwiegend regionale Hölzer wie Eiche oder Buche verarbeitet. „Wir leben in der buchenreichsten Region in Deutschland, und die Rotbuche ist immer noch ein Exportschlager“,



sagt Tischlermeister Josef Fuhrmann. Außerdem gebe es vor allem mit der rotkernigen Buche facettenreiche Gestaltungsmöglichkeiten durch die auffällige Farbgebung und Maserung des Holzes. Als weitere Hölzer für den Möbelbau gelten Kernesche, Ulme, Kiefer oder Nussbaum, deren Ursprung jedoch für Kunden stets nachvollziehbar ist.

Absolut tabu sind dagegen Spanplatten und Tropenhölzer. Denn Josef Fuhrmann hat sich mit seinem ökologischen Konzept entschieden, nachhaltig zu arbeiten, den natürlichen, kompostierbaren Kreislauf aufrechtzuerhalten und gleichzeitig Qualität zu bieten. Für den 55-Jährigen eine echte Herzensangelegenheit, die er auch seinen Auszubildenden mit auf den Weg gibt. Die Oberflächen der Möbel werden entsprechend bearbeitet, lediglich mit Ölen und Wachsen poliert, damit ein gesundes Wohlfühlklima in den Räumen entsteht.

Ebenfalls verwendet der Betrieb klassische Techniken zur Veredelung mit Laugen und Holzseifen, was den Möbel zu einem natürlichen Auftritt verhilft. Im Trend liegt die Kombination von alten Hölzern mit jungem Holz in modernem Design. Das gibt dem Möbelstück ein ganz unverwechselbares Gesicht; macht es zum absoluten Unikat.

Dieser engagierte Einsatz für Natur und Umwelt wurde bereits belohnt: Im Jahr 1998 erhielt die Tischlerei den Landesumweltpreis. Apropos Auszeichnungen: Fuhrmanns Auszubildende erhalten ebenfalls regelmäßig große Anerkennung. Die jungen Nachwuchstischler und -tischlerinnen erreichten bereits zum siebten Mal prämierte Platzierungen beim Gestaltungswettbewerb „Die Gute Form“.

Der Tischlereibetrieb setzt ganz auf Transparenz: Denn die Löwendorfer freuen sich in ihrem Unternehmen über interessierten Besuch. „Wir haben eine offene Werkstatt, und nach telefonischer Anmeldung erklären wir Besuchern gern, was dort geschieht.“

Josef Fuhrmann, der zunächst als Orgelbauer arbeitete, gestaltet Möbel für Kunden in ganz Deutschland. Entweder nach eigenen kreativen Entwürfen, gemeinsam mit Innenarchitekten oder Künstlern. So zeichnet Fuhrmann zusammen mit dem renommierten amerikanisch-belgischen Konzeptkünstler Brody Neuenchwander für die individuelle Gestaltung des neuen Besucher-Informationszentrums der Abtei Marienmünster verantwortlich.

Eine Aufgabe, die für den heimatverbundenen Tischlermeister eine große Rolle spielt. Denn Josef Fuhrmann ist, wenn ihm der Beruf dazu Zeit lässt, ehrenamtlich als Kulturführer im Kreis Höxter im Einsatz. Er bringt Besuchern der Region die Sehenswürdigkeiten und Schönheiten näher. Sein Spezialgebiet ist dabei die reiche Klosterregion des Kulturlandes Kreis Höxter. Nicht verwunderlich: Denn mit Architektur, Baustilen sowie Musik in den alten Gemäuern kennt sich Josef Fuhrmann ja bestens aus.



ANGEBOTE DIREKT VON DER TISCHLEREI

Exklusive Massivholzmöbel für Privatkunden für jeden Wohn- und Arbeitsbereich. Service von der Beratung über Entwurf bis hin zur Gestaltung, Auslieferung und Montage. Individuelle Lösungen, Küchen nach Maß. Gestaltung auch für komplexe Bürokonzepte.

BESONDERHEITEN

Ökologisch-nachhaltige Philosophie für langlebige Möbel, Verwendung von regionalen Hölzern aus dem Naturraum. Verbindung von traditionellem Handwerk mit modernem Design. Betriebsführungen nach Absprache für interessierte Gruppen und Schulklassen. Tag der offenen Tür und Ausstellungen wie Nieheimer Holztage (Termine werden in Presse und Internet bekannt gegeben).



TISCHLEREI FUHRMANN

Löwendorf Nr. 21 | 37696 Marienmünster-Löwendorf
Telefon (05277) 718
fuhrmann@tischler.de
www.fuhrmann.tischler.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag 7 – 16 Uhr oder nach Absprache



SCHÄFEREI HUMPERT



Östlich der Stadt Marienmünster liegt ein romantisches Kleinod; der Ort Löwendorf. Bereits im 9. Jahrhundert urkundlich erwähnt, gilt er 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 Bio-land-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 Nor-



den 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 ein Schaf 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 und nicht gewünscht. „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 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 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.



ANGEBOTE 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 Informationen auch über den Einsatz von Herdenschutzhund zu 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-Löwendorf
Telefon (05277) 282
aohumpert@web.de
www.schaeferrei-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 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. Es 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 und 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 mit verschiedenen Gewürzen versetzte Marinaden länger einwirken lassen. Die regionalen Produzenten wie Karl Ebert oder Ortrun Humpert informieren gern über die Zubereitung der einzelnen Fleischteile, über Garmethoden und Marinaden.

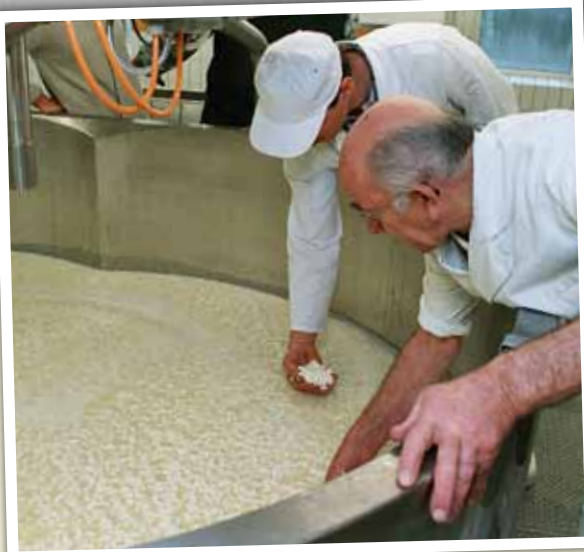
Tipp: Am besten schmeckt das Lamm, wenn das Fleisch innen noch leicht rosig ist.

SCHAUKÄSEREI MENNE



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 Mennes 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 auch 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, jenes Milchprodukt, das die kleine Ackerbürgerstadt berühmt gemacht hat und dessen Liebhaber sogar in Finnland und Spanien sitzen. Als der beliebteste Käse gilt jedoch der Brünsterhof-Käse, ein halbfester Schnittkäse nach Tilsiter Art mit natürlicher Rinde, der in verschiedenen Geschmacksvariationen 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 mit Nieheimer Bürgerbier verfeinert. Manche Urlauber aus Nieheim nehmen als Mitbringsel für die Daheimgebliebenen einen buntgemischten Präsentkorb mit.

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.

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 Lebensmitteleinzelhandel. Zudem ist er auch gern gesehener Aussteller auf verschiedenen regionalen Märkten und Festveranstaltungen in der Umgebung.



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Käsespezialitäten vom Brünsterhof-Käse aus pasteurisierter Vollmilch in natürlicher Rinde in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie 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.

VORBESTELLUNGEN

Besondere Käse-Wünsche, Präsentkörbe.



SCHAUKÄSEREI MENNE

Hospitalstraße 22 | 33039 Nieheim
Telefon (0 52 74) 4 72
info@dieschaukaeserei.de
www.dieschaukaeserei.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 9 – 12 Uhr und 15 – 18 Uhr
Samstag 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 Mennes 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 von der EU mit dem Label g.g.A (geschützte geografische Angabe) geschützt, ist zudem noch der Grund, weshalb der größte Käsemarkt in Deutschland in Nieheim ausgerichtet wird.

Handgemachte, naturgereifte Käsespezialitäten aus kleinen Familienbetrieben, Dorfkäsereien oder Bauernhöfen spielen die Hauptrolle auf dem Deutschen Käsemarkt, der alle zwei Jahre in Nieheim Anfang September stattfindet. Rund 60 Käsereien aus dem europäischen Ausland und zehn Winzer aus den bekannten 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 eigenständischen 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 Supermarktheke so manche leckere Rarität aus traditioneller Herstellung nach alten Rezepturen gibt.



WEITERE INFORMATIONEN ÜBER DEN KÄSEMARKT

Tourismusbüro der Stadt Nieheim
im Westfalen Culinarium
Lange Straße 12, 33039 Nieheim
Telefon (05274) 8304
Fax (05274) 8672
www.nieheim.de

WESTFALEN CULINARIUM



In früheren Zeiten galt Backen als Gemeinschaftserlebnis. An bestimmten Tagen brachten die Menschen aus den Dörfern ihren Brotteig zum zentralen Backhaus, dort wurde es im großen Holzofen fertig gebacken. Diese lange Backzeit nutzten die Dorfbewohner, um sich mit Klatsch und Tratsch zu versorgen. „Erzähl doch mal“, so hieß es dann. „Und wer sein Brot zu Hause backte, meist auf größeren Höfen, den nannte man Eigenbrödl“, berichtet Bäckermeister Heiner Brandt aus Nieheim-Eversen. „Das waren eben Menschen, die nicht als gemeinschaftsfähig galten“. Und das ist nur eine von vielen Geschichten, die der Besucher im Westfalen Culinarium in diesem Fall von einem der drei Bäckermeister aus Nieheim erfahren kann.

Die Nieheimer Museumsmeile, ein vor wenigen Jahren deutschlandweit prämiertes Tourismusprojekt, erstreckt sich über die gesamte Lange Straße des historischen Ortskerns. Wie an einer Perlschnur sind dort vier Spezialmuseen aufgereiht, die sich den westfälischen Spezialitäten von Käse über Schinken, Bier, Brot und Schnaps verschrieben haben.



Das Westfalen Culinarium, bestehend aus Deutschem Käse-museum, Westfälischem Brotmuseum, Westfälischem Schinken-museum und Westfälischem Biermuseum, ist jedoch keine „Fressgasse“ im üblichen Sinne. Moderne Stahl- und Glaskonstruktionen sowie



aufwendige Ton- und Technik-Inszenierungen verwandeln die liebevoll restaurierten Fachwerkhäuser aus dem Vorabend der Französischen Revolution in Erlebniswelten, in denen kulinarische Genüsse die Hauptrolle spielen.

Auf insgesamt 3000 Quadratmeter bekommt man einen tiefen Einblick davon, wie früher und heute Käse hergestellt wird, wie lange der Schinken reifen muss, damit er schön zart und saftig ist und was das Aroma eines süffigen, aromatischen Bieres ausmacht.

Große und kleine Besucher sind an Mitmach-Stationen gefragt. Mit Hilfe von Szenen, Filmen, Dias, Fotos, Wandmalereien, Karten und Multivisionsecken, Riech- und Taststationen können Besucher erfahren, was westfälische Landstriche vom Bier über Pumpnickel bis hin zum Schinken so unverwechselbar und schmackhaft macht. Alle Sinne sind in den Museen gefragt. Der Besucher sollte sich ein bisschen Zeit nehmen, um alles zu entdecken.

Übrigens, was die meisten nicht wissen: Bierbrauen war früher Frauensache, es gehörte zum Haushalt dazu. Die Brauhäuser des Mittelalters besuchten nur Frauen. Statt von Kaffeekränzchen sprachen die Männer verächtlich von „Weiberzechen“ und „Weiberschulen“.

Wer das Nieheimer Bürgerbier – übrigens wirklich von engagierten Nieheimer Bürgern nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut – sowie alle anderen westfälischen Genüsse probieren will, sollte in der Museumsmeile das Restaurant „Meilenstein“ besuchen. Dort lassen sich sogar Japaner mit Käse und Bierlikör verwöhnen. Alles gleich fotografisch aufgenommen, versteht sich.



ANGEBOTE DIREKT VON DER MUSEUMSMEILE

Westfälischer Schinken, Nieheimer Bürgerbier, Nieheimer Käse, Brünsterhof-Käse, Mettwurst Eichsfelder Art, Münsterländer Ring, Blutwurst, Leberwurst, Sülze, Schwartemagen, Streuselkuchen, frisches Holzofenbrot in verschiedenen Mischungen, Bierlikör.

WEITERE PRODUKTE

Vielfältiges Infomaterial über die Region Teutoburger Wald/Eggegebirge mit Ausflugstipps und Rad- sowie Wanderkarten.

BACKZEITEN

Mittwoch, Samstag und Sonntag von 11 – 14 Uhr;
ab 13 Uhr gibt es frisches Brot aus dem „Königswinterofen“.

BESONDERHEITEN

Käseseminare für Gruppen,
Kindergeburtstage, Kinderferienspaß.

VORBESTELLUNGEN

Gruppen mit Museumsführung und Restaurantbesuchen,
Präsentkörbe.

WESTFALEN CULINARIUM

Lange Straße 12 | 33039 Nieheim
Telefon Tourismusbüro (0 52 74) 83 04
Telefon (0 52 74) 9 52 92 41
info@westfalen-culinarium.de
www.kaesemuseum.de | www.nieheim.de

EINTRITT UND FÜHRUNGEN

Erwachsene: 6 Euro
Kinder und Jugendliche: 2 Euro

Gruppenführungen

10 – 30 Personen: 30 Euro.
Sonntag um 14 Uhr kostenlose Führungen

ÖFFNUNGSZEITEN

April bis Oktober

Mittwoch bis Sonntag 10 – 18 Uhr
Letzter Einlass 17 Uhr



FUTTERKRIPPE



Mit Louis hat sie eine feste Vereinbarung. „Nur bis zur roten Matte und nicht weiter“, sagt Birte Brand. Der zwölfjährige Münsterländer-Mischling hält sich daran, begrüßt die Besucher zwar freudig, bleibt aber mit den Pfoten brav auf der Matte. Schließlich macht das Interieur des Hofladens einen gediegenen Eindruck. Nichts Rustikales, nichts typisch Bäuerliches ist in dem ehemaligen Stall zu finden, sondern im Gegenteil.

Heller Holzboden, Möbel in moderner Landhaus-Optik, die Wände beige getüncht, schicke Lampen und rote Gardinen mit weißen Punkten bestimmen die freundliche Einrichtung. Sonnendurchflutet wirkt der 30 Quadratmeter große Laden in dem beschaulichen 105-Seelen-Dorf Hagedorn wie eine Mischung aus Wohnzimmer und Wellness-Oase. „Die Kunden sollen hier ein kleines Einkaufserlebnis haben“, meint Birte Brand, die seit Frühjahr 2012 den um 1900 erbauten Hof ihrer Eltern wiederbelebt.

Auch der eher derbe anmutende Name des Hofladens, „Futterkrippe“, hat einen Sinn, denn: „Der Verkaufsraum reicht genau bis



zur jener Stelle, an der früher der Futtertrog für die Tiere stand“, erklärt die diplomierte Landschaftsentwicklerin.

Mehr als 30 verschiedene hausgemachte Fruchtaufstriche, Liköre und Sirupe gehören zu den Höhepunkten des Sortiments. Neben klassischen Obstsorten wie Erdbeeren, Brombeeren, Quitten und Äpfeln wird auch Ausgefallenes wie Mispel, finnische Preiselbeere und Felsenbirne aus dem eigenen und aus Nachbars Garten verarbeitet.

30 freilaufende Hühner, darunter Westfälische Totleger, Lackenfelder, Grünleger und Königsberger sorgen für eine bunte Bio-Eiermischung. Kartoffeln in fünf verschiedenen Sorten von mehlig bis festkochend sowie sogenannte Landwirtschaftspralinen (kleine, handverlesene Kartoffeln) sind vom Spätsommer an zu bekommen. Ausgewählte Produkte aus der Region wie Öle und Essige aus der Ölmühle Solling, Kürbis- und Kräuternerzeugnisse vom Kräutergarten Arendes, Honig aus Nieheim-Oeynhausen, Fruchtsäfte aus dem Bürener Land und Edelbrände aus Bellersen ergänzen das feine Angebot.

Und auch Mode kommt nicht zu kurz: Selbstgestrickte Schals, Tücher, Mützen, Socken sowie selbstgebackene Brot- und Eierkörbchen sind begehrte Mitbringsel. „Der Hofladen hat sich sogar zu einer Geschenkboutique entwickelt“, freut sich Birte Brand. Aber in erster Linie geht es der Direktvermarkterin darum, wieder Vertrauen aufzubauen in gute Lebensmittel und das Bewusstsein der Kunden für Qualität zu stärken. „Nur auf diese Weise erhalten regionale Produkte die Wertschätzung, die ihnen zusteht“, ist Birte Brand überzeugt.

Das Konzept ihres kleinen, aber feinen Hofladens gibt ihr Recht: Bereits bis nach Hamburg und ins Ruhrgebiet hat sich das Hagedorner Konzept herumgesprochen. Und: Im Landesgolddorf ist die „Futterkrippe“ ein echter Kommunikationspunkt für aktuelle Informationen geworden.



ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Sirup, Likör, Fruchtaufstriche, Bio-Eier, Kartoffeln, Salate, Äpfel, Rote Beete aus dem Garten, Walnüsse (saisonal), Strickwaren.

WEITERE PRODUKTE

Öle und Essige, Kürbis- und Kräuterprodukte, Ketchup, Senf, Gewürze, Direktsäfte, Honig, Nudeln, Schokolade, Pralinen und Edelbrände.

VORBESTELLUNG

Größere Präsentkörbe, über Facebook sind bestimmte Produkte bestellbar, beispielsweise saisonale Fruchtaufstriche, die in kleinen Chargen angeboten werden.



FUTTERKRIPPE

Hagedorn 2 | 32839 Steinheim-Hagedorn
Telefon (01 78) 4 41 08 33
birte.brand@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag 14 – 19 Uhr
Samstag 10 – 16 Uhr

BRAUEREI KOHLSCHEIN



Direkt neben dem wildromantischen Diemeltal führt die märchenhafte Allee des langgezogenen Kuhlemühler Weges zu hoher Braukunst. Tradition, Vielfalt und Regionalität werden großgeschrieben in der Warburger Brauerei, deren historische Gebäude (die ältesten sind aus dem 19. Jahrhundert) so verträumt und malerisch an den Ufern der Diemel und am Fuße des Desenberges liegen. Allein der bezaubernden Perspektive auf dieses schwelgerische Landschaftsgemälde im Diemeltal wegen lohnt einen Besuch in den Warburger Gefilden.

Das Brauerhandwerk hat in Warburg eine lange Tradition. Denn aus dem Jahre 1327 ist in der *Chronica Westphaliae* folgender Eintrag zu lesen: „In dieser Stadt Warburg brauet man ein herrlich gut Bier.“ Kein Wunder: Das klare Wasser, die fruchtbaren Böden der Börde sowie die Kalkfelsen unter der Bergstadt bieten beste Voraussetzungen für die Brauer und ihre Bierkeller.

Die Familie Kohlschein steht ganz im Zeichen westfälischer Trinkkultur, Gastfreundschaft und der Handwerkskunst. Schließlich besitzt sie seit 1721 das Braurecht in der fast 1000-jährigen Hanse-



stadt Warburg, die wegen ihres geschlossenen mittelalterlichen Ensembles von Touristen gern als „Rothenburg Westfalens“ gerühmt wird. Dort vor ihren Toren behauptet sich die mittel-

ständische Privatbrauerei erfolgreich gegen Massenproduktion und Einheitsgeschmack der Großbrauereien und damit gegen den Zeitgeist: Bis heute können die Kohlscheins glücklicherweise als selbständiges und unabhängiges Familienunternehmen agieren.

Die Cousins Michael und Franz-Axel Kohlschein führen die Geschichte der schmucken Privatbrauerei in der zehnten Generation.

Mit einem kleinen, aber kompetenten Team von 18 Mitarbeitern entstehen mit Leidenschaft und mit Liebe zur Braukunst sechs aromatische Bierspezialitäten von bester Qualität aus dem Kulturland Kreis Höxter. Rund 20.000 Hektoliter Bier im Jahr werden dort im Landschaftsschutzgebiet Diemeltal produziert.

Ein echter Klassiker ist dabei das feinherbe Warburger Pils, vollmundig schmeckt das Warburger Export, mehr milden Charakter dagegen besitzt das bernsteinfarbene Warburger Landbier mit dem Desenberg im Etikett. Freunde des dunklen, untergärigen Bieres kommen mit dem Warburger Urtyp, das mehr als sechs Wochen im Lagerkeller reift, auf ihre Kosten.



Erfrischend bei heißen Tagen wirkt das Warburger Landradler, eine durstlöschende Mischung aus Landbier, Urtyp und Zitronen-Limonade. Und Warburger Bio Helles steht für regional und nachhaltig erzeugte Rohstoffe in bester Bio-Qualität, ein Bier, das seit zweieinhalb Jahren auf dem Markt ist und bei der Kundschaft richtig gut ankommt. Und wer gern zwischendurch einmal Geistreiches genießt, sollte den Warburger Diemelbrand probieren.

Diese Erzeugnisse sind alle in der modernen Braustätte nach bestem Wissen „handgemacht“, von Industrieproduktion keine Spur. „Wir sind absolute Regionaltäter und wollten nie etwas anderes machen“, betont Michael Kohlschein. Das heißt konkret: Auch in betriebswirtschaftlichen und unternehmerischen Entscheidungen spielt zunächst einmal die Region die erste Geige.

Sichtbares Zeichen für diese bewusste Philosophie ist einerseits das unverwechselbare Wappen der Stadt auf den Bierflaschen – die weiße Lilie auf blauem Grund – und andererseits der Einsatz regionaler Rohstoffe sowie die umweltfreundliche Produktion.

So stammt die Gerste von Landwirten aus dem Börde- und Diemelland, alles ganz transparent nachzuvollziehen auf der Homepage der Brauerei. Diese Braugerste lassen Kohlscheins vermälzen, und mit diesem „Börde-Malz“ wird dann das süffige Warburger Bier gebraut.

Auch in Sachen Umwelt und regenerative Energien gelten die Brauer aus der mittelalterlichen Hansestadt als Vorreiter. Mit eigenen Brunnen, eigener Stromerzeugung aus Wasserkraft und eigener Hefereinzuchtanlage erzeugt die Brauerei einen wesentlichen Teil der Rohstoffe, nämlich Brauwasser, Energie und Brauereihefe selbst.

Ein Einsatz für die Umwelt, der bereits belohnt wurde: Vor wenigen Jahren wurde die Warburger Brauerei als erste Brauerei in Norddeutschland von der TU München-Weihenstephan als „Solarbier-Brauerei“ lizenziert. Schließlich liegt der Anteil an erneuerbarer Energie bei der Herstellung des regionalen Bieres bei mehr als 65 Prozent, ein Wert, der sozusagen ressourcenschonend und beispielhaft ist.

Tipp: Besuchen Sie unbedingt die bezauberndste Stadt im Kulturland Kreis Höxter – Warburg und verbinden Sie diesen Ausflug mit einer Wanderung zum Desenberg, durch die Diemelauen und dem Besuch in der Familienbrauerei Kohlschein. Kulturlandführerin Maria Theresia Herbold macht sie mit den Warburger Sehenswürdigkeiten bekannt.

ANGEBOTE DIREKT VON DER BRAUEREI

Warburger Pils, Warburger Urtyp, Warburger Export, Warburger Landbier, Warburger Landradler, Warburger Helles-Bio, Warburger Diemelbrand, passende Gläser.

BESONDERHEITEN

OpenAir-Rockfestival im Sommer auf dem Brauereigelände (Termin siehe Homepage). Betriebsführungen buchbar über Landschafts- und Kulturführerin Maria Theresia Herbold, Telefon (05641) 7462680.

Weitere Informationen unter Kulturland Kreis Höxter, Corveyer Allee 7, 37671 Höxter, Telefon (05271) 974323.



WARBURGER BRAUEREI KOHLSCHIEIN

Kuhlemühler Weg 58 | 34414 Warburg

Telefon (05641) 90000

post@warburger-brauerei.de

www.warburger-brauerei.de



BIOMASSEHOF BORLINGHAUSEN



Was auf den ersten Blick für Laien zu trocken, zu theoretisch und zu abstrakt wirkt, bestimmt beim näheren Hinschauen einen wesentlichen Teil des alltäglichen Lebens. Denn auf dem Biomassehof Borlinghausen, beschaulich an den Ausläufern des Eggegebirges nahe der Kleinstadt Willebadessen gelegen, dreht sich alles um das Thema Energie, besser gesagt um Bioenergie.

Und das ganz auf vielfältige Weise: Wer seine Heizung mit Brennmaterial wie Hackschnitzel, Biomassebrikett oder Holzpellets „füttern“ will oder das stetig nachwachsende und nervige Unkraut im Garten durch Rindenmulch unterdrücken möchte sowie beizeiten plant, sich eine neue effiziente Heizung anzuschaffen, der ist bei den Energie-Spezialisten auf dem Biomassehof Borlinghausen genau richtig.

Erneuerbare Energien sind seit vielen Jahren in aller Munde und werden mitunter heiß diskutiert, ganz gleich, ob es sich um allgemeine oder spezielle Fragen auch zum ökologisch nachhaltigem Bauen mit Holz handelt. „Dabei geht die Suche nach neuen Mög-



lichkeiten immer weiter“, sagt Norbert Hofnagel, Geschäftsführer des Biomassehofes. Dem ländlichen Raum, in dem viel nachwachsende Naturstoffe vorhanden seien, komme dabei eine besondere Stellung zu.

Der Kreis Höxter beispielsweise gilt in seinem Engagement für intelligente Bioenergienutzung inzwischen bundesweit als echte Vorzeigeregion. Und der kreisweit agierende Biomassehof, im Jahre 2006 als deutschlandweites Leuchtturmprojekt gegründet, verfolgt das ehrgeizige Ziel, aus den Biomasse-Reserven der Wälder und Felder neue Energieprodukte und Dienstleistungen zu entwickeln, vor Ort weiter zu veredeln und den Verbrauchern zu vermitteln und zur Verfügung zu stellen.

In einer der walddreichsten Regionen Deutschlands spielt das „Multitalent“ Holz gerade als Energieträger eine Hauptrolle, die immer weiter ausgebaut wird. Auf dem 3,5 Hektar großen Gelände des Biomassehofes, übrigens eine sanierte und umgebaute Industriebrache, wird heimisches Holz aus dem Naturraum des Dreiländerecks NRW, Hessen und Niedersachsen aufbereitet, gelagert



und vermarktet. Die Bioenergieregion Kulturland Kreis Höxter hat sich zum Ziel gesetzt, durch die Versorgung mit regenerativen Brennstoffen unabhängiger von fossilen Energieträgern zu werden. Regional bedeutet auch hier: Kurze Wege, mehr Transparenz, Arbeitsplätze vor Ort und regionale Wertschöpfung.

Was das Holz angeht: „Im Mittelpunkt steht natürlich nach wie vor die stoffliche Nutzung des Wertholzes, beispielsweise durch Tischler, vor der energetischen, auf die wir uns konzentriert haben“, beschreibt Norbert Hofnagel die Rangordnung bei den regionalen und ökologischen Kreisläufen. Der Geschäftsführer des Biomassehofes hat in den vergangenen Jahren die Erfahrung gemacht, dass sich nicht nur Verbraucher aus der Region gezielt für saubere und umweltfreundliche Energie für ihre Wärmeversorgung zu Hause interessieren, sondern auch auswärtige Besucher, die sich in Seminaren und Veranstaltungen über das Projekt „Biomassehof“ mit seinen breitgefächerten Angeboten informieren wollen.

Unter dem Motto „Wir locken unsere Bioenergie aus der Reserve“ zeigt der Hof interessierten Besuchern, wie vielfältig nachwachsende Rohstoffe genutzt werden können. Zu den Attraktionen vor Ort zählt sicherlich der Energielehrpfad. Der Weg zur Energieproduktion aus nachwachsenden Rohstoffen wird dort nachgezeichnet. Die Besucher erhalten Einblick in Anbau, Pflege und Ernte von Pflanzen, die im Kreis Höxter zur Energieproduktion genutzt werden. Und dieses Angebot richtet sich nicht nur an Fachleute wie Handwerker, Forstleute, Landwirte oder Energieberater.

„Auch für touristische Gruppen ist das eine schöne Gelegenheit, die Bioenergieregion näher in der Praxis kennen zu lernen“, so Norbert Hofnagel. Ganz praktisch geht es auch bei der Energieanlagen-schau zu. Welche vielseitigen Möglichkeiten zur Verfügung stehen, um Energie zur Warmegewinnung zu erhalten, zeigen anschaulich verschiedene Biomasseheizkessel für Pellets, Holzhackschnitzel und Scheitholz, Pufferspeicher und Lagerungstechnik. Und im ganz Allgemeinen erhalten Interessenten Informationen über neue Energiequellen in den Bereichen Photovoltaik, Solartechnik, Geothermie und Windenergie. Führungen mit inbegriffen.

ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

Hackschnitzel für die Verbrennung (heimische Hölzer), Gartengestaltung, Spielplätze, Reitplätze und zur Einstreu. Schreddermaterial zur thermischen Nutzung, Landschaftspflege, Gartengestaltung und Laufwege. Mulch in Fein, Mittel und Grob für die Gartengestaltung. Frischkompost, Erde, Naturdünger. Biomassebrickett, Presslinge, Holz- und Biomassepellets.

BESONDERHEITEN

Ausführliche Beratung und Vermittlung von neuen Heiztechniken, Projektberatung und Betreuung, Führungen und Besichtigungen (Energielehrpfad, Anlagenschau), Vorträge und Schulungen zu Energiethemen. Praxistage für Kunden, Energietage für Schulklassen. Exkursionen, Betriebsführungen nach Absprache.

Netzwerk durch Förderverein Regionale Bioenergie.



BIOMASSEHOF BORLINGHAUSEN

Geschäftsstelle Biomasse Energie Maschinenring GmbH
Bohlenweg 3 | 33034 Brakel
Telefon (05272) 3 91 69 63
biomassehof@mr-hoexter-warburg.com
www.mr-hoexter-warburg.com

Betriebsstätte

Teutonia 13 | 34439 Willebadessen-Borlinghausen
Telefon (05642) 98 86 01

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 8 – 16 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? Auf jeden Fall 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 beispielsweise das Sortiment.



Als absoluter Hit im Sommer gilt das Beerenobst aus der Börde. Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren – auch das Selbstpflücken kommt bei den Kunden gut an. Zusätzlich erweitern die Spezialkulturen 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 zugute kommt.

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 auch 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 immer um Bioware der Region, was im Hofladen stets 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.



ANGEBOTE 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.

WEITERE PRODUKTE

Bio-Milchprodukte, Fleisch (u.a. Bio-Fleischerei Schäfers Lichtenau/Asseln), Wurst, Brot (Biobäcker aus der Region mit großer Auswahl), Käse (u.a. regionaler Käse aus Kuh- und Ziegenmilch von Heike Jacobi aus Körbecke), Honig (Imkerei Hensel aus Bellersen), Mineralwasser (Germeta Quellen Warburg), Kaffee, Tee, Bier (Meierhof-Brauerei Ottbergen), Wein und Säfte, wenn möglich von Bio-Bauern aus der Region. 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. Rezeptvorschläge. Betriebsbesichtigungen für Gruppen nach Absprache.

VORBESTELLUNG

Besonderes aus dem Frischfleischsortiment bitte vorbestellen, auch individuelle Brotsorten vom Bio-Bäcker. Bier aus Ottbergen auch im Fass. Präsentkörbe.

BIOLANDHOF ENGEMANN

Zum Südholz 11 | 34439 Willebadessen-Eissen

Telefon (05644) 98 11 10

info@engemann-bio.de

www.engemann-bio.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag

9 – 12 Uhr und 15 – 18 Uhr

Samstag 9 – 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 vier 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 und Engagement produzieren die Leifelds inzwischen ein um die 20 Sorten umfassendes naturbelassenes Bauernhofeis. Renner dabei sind cremiges Vanille-Schoko, frisches Joghurt-Orange und fruchtiges Erdbeersorbet, 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 eigentlich immer gedacht, wir könnten aus unserer Milch mehr machen als sie nur wie bisher dem Großhandel abzugeben“, meint Luise Lei-



feld, 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 sowieso 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 großen, modernen Eismaschine, 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. Denn viele Stammkunden aus dem Kreis Höxter, aber auch aus dem benachbarten Hessen finden immer wieder den Weg ins kleine Ikenhausen.

Das Ikenhausener 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. Bis zu 1800 Liter Milch verbraucht der Lindenhof jährlich für sein Eis.

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 Milchprodukt zu hart und zu kalt, und die einzelnen Aromen lassen sich gar nicht richtig herauschmecken.

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 jedoch vorher bestellt werden müssen – hat sich der Lindenhof in Ikenhausen bereits einen Namen als süßer Verführer gemacht.

ANGEBOTE DIREKT VOM HOF

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

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 Presse.

VORBESTELLUNGEN

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



BAUERNHOF EIS LINDENHOF

Lindenweg 7, 34439 Willebadessen-Ikenhausen
Telefon (05642) 94 84 98
bauernhofeis-lindenhof@t-online.de
www.bauernhofeis-lindenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Freitag bis Sonntag
14 – 17 Uhr und nach Absprache



DIE REGION



Es ist ein Reich 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 diese Region. Hohe Buchen- und Eichenwälder wechseln sich ab mit bizarren Klippenformationen, wertvollen Kalk-Magerrasen und idyllisch engen Flusstälern. Die weiten Ebenen der Bördelandschaften werden seit jeher landwirtschaftlich intensiv genutzt. Diese abwechslungsreiche 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 auf Reisen durch Natur, Landschaft, Kultur und Geschichte entführen. Klima, Moor, Sole und Heilwasser bringen in modernen Kurbädern wie Bad Driburg, Bad Meinberg oder Bad Salzuflen Körper und Geist wieder in Balance. Pittoreske Städte wie die Residenzstadt Detmold, die Alte Hansestadt Lemgo oder die Hansestadt Warburg an der Börde haben bewegte Zeiten erlebt und sind Bühnen großer Geschichte. Blühende Oasen entweder in Form weitläufiger Parks

und Gärten oder hübscher Kleinode, von Menschenhand aufwändig inszeniert, laden zum Flanieren, Innehalten und Staunen ein.

Trutzige Burgen, repräsentative Schlösser und Herrenhäuser sowie hübsche Adelshöfe und ornamentreiche Bürgerhäuser geben Einblick in den Architekturstil der Weserrenaissance und machen mit wirtschaftlichen Hochzeiten bekannt. Dazu kommt eine in Deutschland einmalig reiche Klosterlandschaft, vor allem im Hoch-

stift Paderborn, in der man die Hektik des Alltags hinter sich lassen kann, die zur Besinnung und meditativer Ruhe anregt und auch den kulturhistorisch Interessierten begeistert.

Natur, Kultur, Geschichte, Gegenwart und die Brücke zur Zukunft verleihen dieser abwechslungsreichen Region im Herzen Deutschlands einen unverwechselbaren Charme. Machen Sie im Naturpark Urlaub vom Alltag!

GUTES AUS WESTFALEN

Ja, mit dem Essen ist das so eine Sache in Westfalen: Lediglich voller Wurst, Schinken und Pumpernickel hängt angeblich der westfälische Himmel über dem Naturpark Teutoburger Wald.

Deftig, rustikal, zu fett, zu fad, ohne Raffinesse soll die heimische Küche Westfalens sein. Noch bestes Urteil: bodenständig. So lautet häufig das gängige Klischee. 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. Trotz allem hat sich das beliebte und berühmte Vollkornbrot aus Roggenschrot weiter durchgesetzt und ist gerade in den letzten Jahren von der feinen Küche immer mehr entdeckt worden.



RAFFINIERT UND KREATIV

Doch birgt der Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge regionale Köstlichkeiten, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen: 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. Die Gaumenfreuden sind so reichhaltig, begeben Sie sich auf Genussreise.

Der Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge ist durch die Landwirtschaft geprägt. Schon früher waren die Menschen auf den Höfen Selbstversorger. Heute bieten sie frische, heimische Produkte aus ihrem Anbau öffentlich zum Verkauf an. Welch Glück für alle Genießer.



KURZE WEGE, ERZEUGER FRAGEN

Aber warum nicht selbst öfter mal wieder in die Küche stellen und etwas Leckeres von Feld, Wald und Flur zubereiten? Die Direktvermarkter geben wertvolle Tipps, in welchen Gerichten ihre frischen Produkte am besten schmecken und sich die feinen Aromen entfalten können. Fragen Sie in Hofläden und an Marktständen nach. Auch hierbei gelten die kurzen Wege von den Erzeugern zu den Verbrauchern: Die Obstbauern, Landwirte und Züchter freuen sich, Ihnen auch 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. Westfälisch ist zwar bodenständig, inzwischen aber auch richtig raffiniert und mit kreativem Charme. Vor allem aber ist es die Qualität, die Sie schmecken können und unbedingt probieren müssen.



ALTERNATIVE EINKAUFS- MÖGLICHKEITEN

Frische Erdbeeren vom Feld, leuchtend 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, in der selbstgezimmerter Bude oder vom kleinen Gartentisch unterm Sonnenschirm aus, der Straßenverkauf vom Obst und Gemüse boomt auch in der Region des Naturparkes Teutoburger Wald/Eggegebirge.

Besonders in den Sommermonaten errichten Obstplantagen und Landwirte, die oft keinen eigenen Laden auf ihrem Hof führen oder auch nicht regelmäßig auf Wochenmärkten vertreten sind, diese Verkaufsstände an viel frequentierten Straßen ein. Große Popularität erfährt dabei das Selbstpflücken.

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 Brunsiek 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, 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. Auf Käufer warten nicht nur saisonales Obst und Gemüse, sondern auch Eier von freilaufenden Hühnern. Selbstgemachte Marmeladen und Fruchtaufstriche, Gelees, Fruchtsäfte und Wein runden das breitgefächerte Angebot der Direktvermarkter ab.



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 zu 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/EGGEBIRGE

KREIS HÖXTER

Höxter

Mittwoch und Samstag 7 – 13 Uhr
Am Marktplatz vor der Dechanei, Marktstraße

Brakel

Freitag 8 – 12:30 Uhr am Marktplatz vor dem historischen Rathaus
und im Hanekamp und der Ostheimer Straße

Bad Driburg

Freitag von 8 – 12 Uhr rund um die Prälat-Zimmermann-Straße
und Schulstraße

Warburg

1. April bis 30. September
Dienstag und Freitag von 7 – 12 Uhr
auf dem Marktplatz in der Neustadt

1. Oktober bis 31. März

Dienstag und Freitag von 8 – 12 Uhr und
Mittwoch 14 – 18 Uhr
auf dem Marktplatz im historischen Stadtkern

Beverungen

Freitag von 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.

Lemgo

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

Lage

Dienstag und Freitag von 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 Salzuflen

15. März bis 31. Oktober

Dienstag und Donnerstag von 7 – 13 Uhr,
Samstag von 8 – 13:30 Uhr in historischer Umgebung des Salzhofes

1. November bis 14. März

Dienstag von 8 – 13 Uhr und Samstag von 8 – 13:30 Uhr

Blomberg

Freitag von 8 – 15 Uhr

auf dem Marktplatz im historischen Stadtkern

Horn-Bad Meinberg

Mittwoch und Samstag in Horn von 8 – 13 Uhr auf dem Marktplatz

Freitag in Bad Meinberg von 8 – 13 Uhr in der Allee

PADERBORN

Innenstadt

Mittwoch und Samstag von 7 – 13 Uhr
auf dem Markt- und Domplatz

„Paderborner Palavermarkt“

Regionaler und ökologischer Wochenmarkt

Freitag von 14 – 18 Uhr auf dem Marktplatz



WAS DRAUFSTEHT, MUSS AUCH DRIN SEIN

NATURPARK MACHT SICH FÜR DIE WERTSCHÄTZUNG REGIONALER PRODUKTE STARK

„Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“. Dieser Meinung war schon der große Genießer Winston Churchill (1874–1965). Angesichts reichgedeckter Tische und veränderter Lebensgewohnheiten ist es heute offenbar schwieriger, sich gut und gesund zu ernähren. „Regional“, so denken inzwischen viele Verbraucher, steht für frische Produkte, kurze Transportwege, mehr Qualität und klimafreundlichen Einkauf. Doch ob bei Obst, Gemüse, Eier, Milch oder Wurst; die verschiedenen aufgedruckten Etiketten, Siegel und Marken machen es nicht leicht, sich zurechtzufinden und die Herkunft des Produktes tatsächlich nachvollziehen zu können.

Der Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge hat sich auf seine Fahnen geschrieben, mehr Licht in den dunklen Marken-Dschungel zu bringen. Er macht sich dafür stark, den Verbrauchern mehr Transparenz über tatsächliche Herkunft und Herstellung regionaler Produkte zu vermitteln. Um dieses Ziel zu erreichen, arbeitet der Naturpark mit den schon seit Jahren bestehenden Regionalmarken eng zusammen.

Dazu gehört das Regionalmarketing im **Kulturland Kreis Höxter**, welches seit 15 Jahren regionale Produkte, Dienstleistungen und Handwerk aus dem Kreis Höxter fördert und vermarktet. Die Kulturland-Marke will dieses Netzwerk aus Betrieben, Erzeugern und engagierten Menschen auszeichnen, stärken und ihre Produkte für die Verbraucher zusammenführen.

Desweiteren in der Region aktiv ist der Verein **Lippequalität**, eine Gemeinschaft lippischer Betriebe, die regionale Produkte mit bestimmten Qualitätsmerkmalen herstellen, verarbeiten und vermarkten. Diese Initiative hat sich durch klare Produktrichtlinien (regional, nachhaltig, ohne Gentechnik) zum Ziel gesetzt, neue Wege aufzuzeigen, wie Wirtschaftskraft und Lebensqualität im ländlichen Raum verbessert sowie natürliche Ressourcen geschont werden können.

Für Förderung regionaler Produkte und Dienstleistungen steht seit 16 Jahren der Verein **Senne Original**. Diese Regionalmarke zeichnet jene Produkte aus, die nachweislich in der Region Senne erzeugt werden. Externe Kontrollen sollen den Schutz von Landschaft, Gewässer und Tiere beim Produktionsprozess garantieren.

Mit **Natürlich aus Lippe** präsentiert sich eine jüngere Regionalinitiative auf dem Markt. Die Mitglieder sind kleine und mittelständische bäuerliche und traditionell handwerkliche Betriebe, die un-

ter gemeinsamen Qualitätsrichtlinien produzieren. Gemeinsam haben sie ein Netzwerk aufgebaut, in welchem die Landwirte mit lippischen Spezialitäten aufwarten, die ganz natürlich auf Wiesen, Feldern und Äckern heranwachsen.

Für mehr „Natur auf dem Teller“ setzt sich **BIOLokal** in der „Genussregion Ostwestfalen-Lippe“ ein. Der Verein ist ein Zusammenschluss von Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben aus der Land- und Ernährungswirtschaft, die einerseits nach der EU-Ökoverordnung zertifiziert sind, andererseits nach strengen Richtlinien der bekannten ökologischen Marken (Demeter, Bioland, etc.) produzieren. Diese Regionalinitiative unterstützt in Ostwestfalen-Lippe zahlreiche Projekte, Messen und Veranstaltungen in verschiedenen Bereichen, welche regionale Qualitätserzeugnisse, vor allem Bio-Nahrungsmittel, stärker in den Fokus rücken und diese an die Verbraucher vermitteln.

Allen Regionalinitiativen gemeinsam ist die Wertschätzung für hochwertig regional erzeugte Produkte. Außerdem setzen sich die Initiativen für Transparenz bei der Herstellung und für kurze Wege vom Produzenten zum Verbraucher ein. Und: Die wirtschaftliche und soziale Infrastruktur in den Regionen soll gesichert und gestärkt werden.

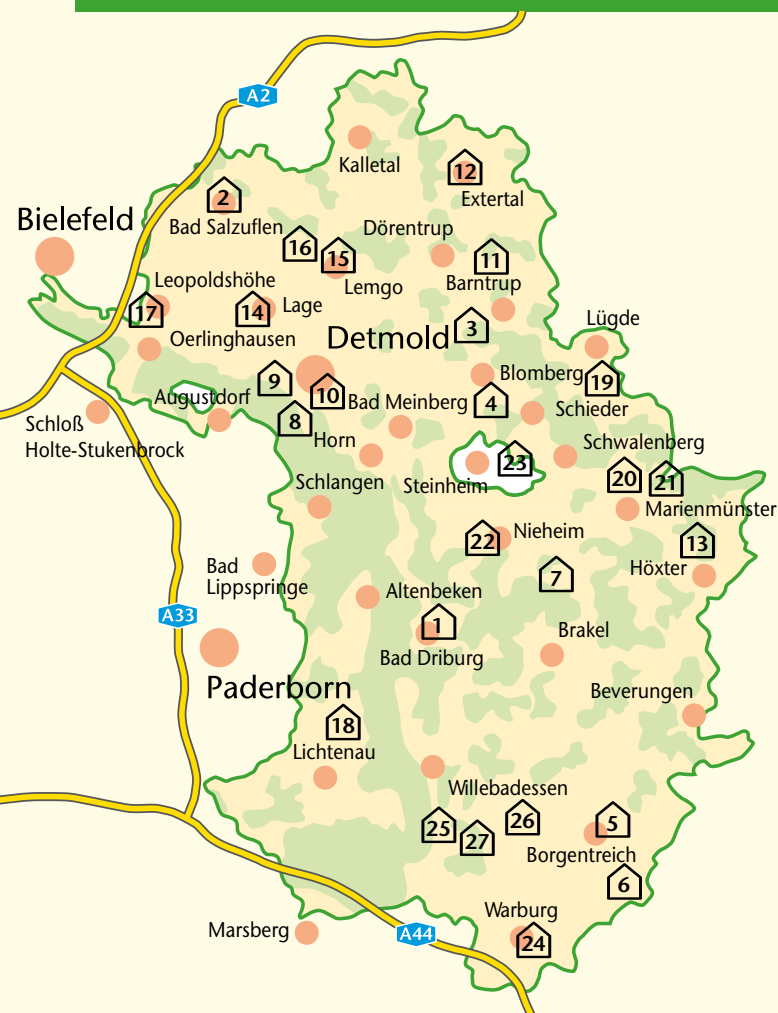
Der Naturpark möchte diese Vermarktungsinitiativen weiter unterstützen und mit ihnen die regionale Wertschöpfung ausbauen. Die Marke „Aus der Region“ beinhaltet künftig Produkte aus dem Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge, der mit seinen 2.711 Quadratkilometern immer noch klar abgegrenzt und regional bleibt.

Der Naturpark will neben den Qualitätsmerkmalen, die schon von den regionalen Marken überprüft werden, einen neuen Schwerpunkt setzen. Er möchte in Zukunft jene regionalen Produkte auszeichnen, die besonders zum Schutz der heimischen Kulturlandschaft und ihrer biologischen Vielfalt beitragen.

Das oberste Ziel des Naturparks ist es, dass Verbraucher dafür sensibilisiert werden, welche Schätze bei ihnen direkt vor der Haustür produziert werden und dass sie sich bei ihrem Einkauf in der Region auf diese geprüfte Qualität verlassen können. Das heißt, Verbraucher bekommen mehr Orientierungshilfe bei ihrem Einkaufsbummel an die Hand.

Denn eines ist unbestritten: Produkte, die regional erzeugt und verarbeitet werden, stärken diese einzigartige Kulturlandschaft ebenso wie die heimischen Betriebe. Zudem sichert regionale Produktion Arbeitsplätze. Vermarktungsk Kooperationen zwischen Landwirten, Erzeugern und Händlern tragen zur Existenzsicherung kleiner und mittlerer Betriebe bei und stärken die Wirtschaftskraft im Naturpark.

Und, was vor allem Lebensmittel angeht, gelten Goethes Worte damals wie heute: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“ Saisonales direkt aus der Region schmeckt einfach besser.



REGIONALBETRIEBE

- 1 Gräfliche Gärtnerei – Florale Werkstatt, Bauer Peine
- 2 Hofladen Weißenbach
- 3 Forellen vom Springborn
- 4 Obsthof Brunsiek
- 5 Kräuter- und Kürbischhof Arendes
- 6 Biolandhof Jacobi
- 7 Edelobstbrennerei Bellersen, Imkerei Hensel
- 8 Biohof Meiwes
- 9 Hofladen Lohmannshof
- 10 Milchziegenhof Steins

- 11 Hofladen am Berggarten
- 12 Biolandhof Flötotto
- 13 Johannes Maßmann Landschlachtereie
- 14 Bio-Hof Brinkmann
- 15 Biolandbetrieb Hasenbrede, Vollkorn- und Biobäckerei Meffert, Obsthof Schäferkordt
- 16 Ungehobelt – Die Tischlereie
- 17 Gutes vom Meierhof
- 18 Bioland-Fleischerei Josef Schäfers
- 19 Blumenhaus und Gärtnerei Bicker
- 20 Meister Eders Süße Werkstatt
- 21 Tischlereie Fuhrmann, Schäferei Humpert
- 22 Schaukäserei Menne, Westfalen Culinarium
- 23 Futterkrippe
- 24 Brauerei Kohlschein
- 25 Biomassehof Borlinghausen
- 26 Biolandhof Engemann
- 27 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

natuerlich-aus-lippe.de

BIOlokal

www.genussregion-owl.de

Wir danken für die Zusammenarbeit.

EINKAUFEN & GENIEßSEN

Mit dem Regionalführer „Einkaufen & Genießen“ wird anhand von ausgewählten Direkterzeugern aus dem Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge die vielfältige Produktwelt einer einzigartigen Kulturlandschaft im Herzen Deutschlands erlebbar. Frische, Qualität, kurze Lieferwege, Wissen um die Herkunft, Erhaltung der heimischen Natur und Förderung der wirtschaftlichen Strukturen vor Ort sind nur einige Aspekte, die für den bewussten Einkauf im Hofladen der regionalen Erzeuger sprechen. Machen Sie sich auf den Weg und entdecken Sie facettenreiche Genüsse, hochwertige Qualitätsprodukte, handwerkliche Kreativität und urige Hofläden, in denen es Spaß macht, zu stöbern, Zeit zu verbringen und sich vor Ort über die Produkte zu informieren. Ob Fleisch oder Wurst, Obst oder Gemüse, Blumen oder Holzprodukte – das Sortiment der im Buch vorgestellten Betriebe ist breitgefächert und bietet Schätze aus Feld, Wald und Wiesen. Viel Spaß beim Einkaufsbummel durch den Naturpark!



Gefördert durch das Ministerium für
Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz des
Landes Nordrhein-Westfalen