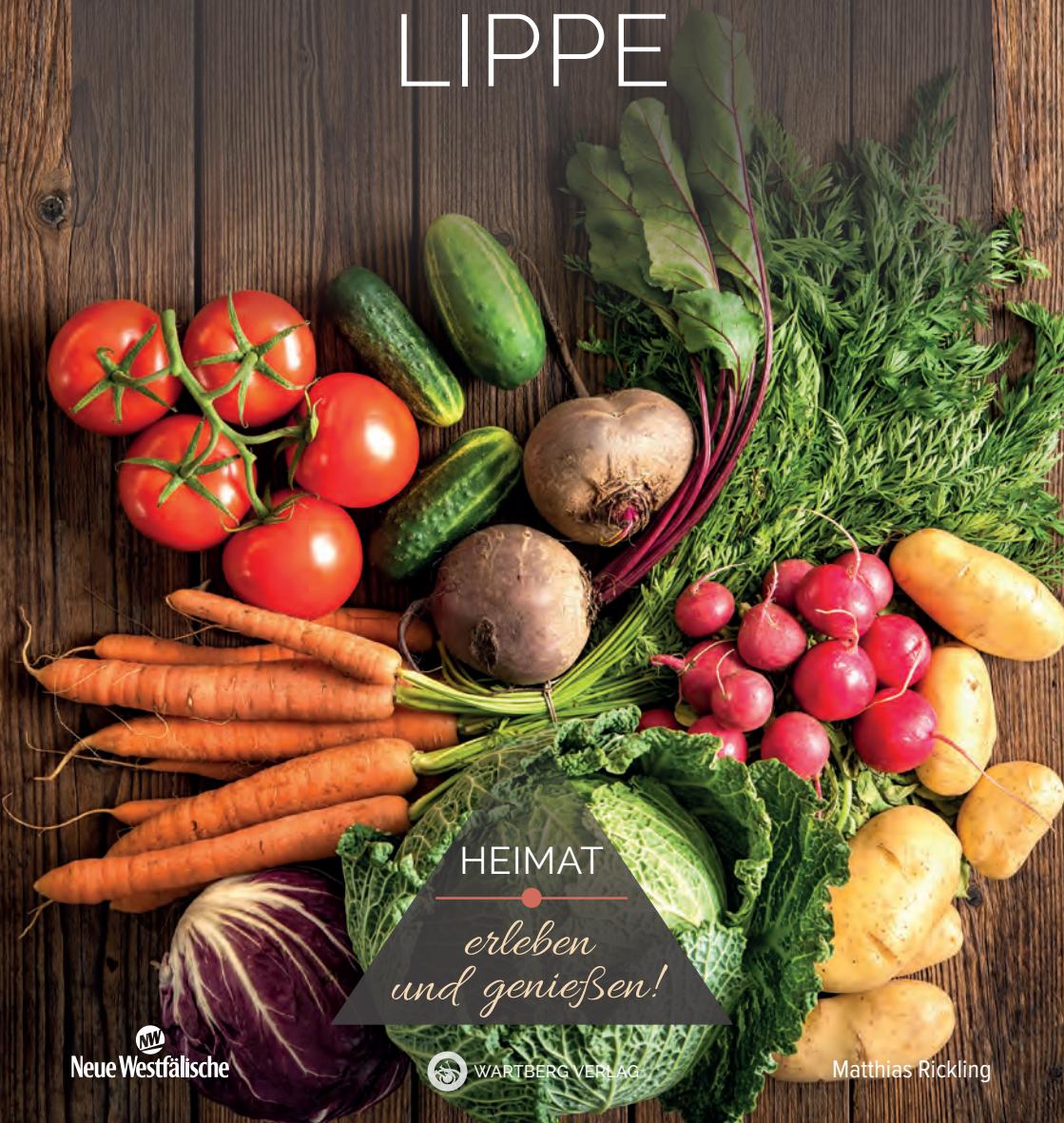


Hofläden & Manufakturen

OSTWESTFALEN LIPPE



HEIMAT

*erleben
und genießen!*

INHALT

Vorwort	6
Bad Oeynhausen: Die Flüssigfütterung	7
Bad Salzuflen: Kaffeerösterei BO	9
Weitere Hofläden & Manufakturen	
<i>Altenbeken: Bergkäserei Bierssenhof</i>	11
<i>Bad Driburg: Bauer Peine</i>	11
<i>Bad Lippspringe: Hofladen Gut Kleehof</i>	12
<i>Bad Salzuflen: Biohof Busse</i>	12
<i>Bad Salzuflen: Hofladen Weißenbach</i>	13
<i>Bad Salzuflen: Eierhof Tornede</i>	13
<i>Barntrup: Altrogge's Hofladen</i>	13
Bielefeld: Bielefelder Braumanufaktur	
<i>Bielefeld: Biohof Bobbert</i>	16
<i>Bielefeld: Gut Wilhelmsdorf</i>	18
<i>Bielefeld: Kaffeewelt Eisbrenner</i>	20
<i>Bielefeld: Mey'S Rapsöl</i>	22
<i>Bielefeld: werkhand – die genussmacher</i>	24
Weitere Hofläden & Manufakturen	
<i>Bielefeld: Hof Krüger</i>	26
<i>Bielefeld: Hof Meyer zu Dreher</i>	26
<i>Bielefeld: Hofladen Nolting-Obermann</i>	27
<i>Bielefeld: Kassau Kartoffelhof</i>	27
<i>Bielefeld: Köckerhof</i>	27
<i>Bielefeld: Meyer zu Bentrup</i>	28
<i>Bielefeld: Meyerhof Theesen</i>	28
<i>Bielefeld: Sennefelder Hofeis</i>	29
<i>Bielefeld: Steinkrögers Hof</i>	30
<i>Bielefeld: Strothlüke Hofmolkerei</i>	30
Blomberg: Obsthof Brunsiek	
<i>Borgentreich: Biohof Jacobi</i>	33
<i>Brakel: Feindestillerie Bellersen</i>	35
Weitere Hofläden & Manufakturen	
<i>Blomberg: Forellen vom Springborn</i>	37
<i>Borchen: Krusenhof Etteln</i>	37
<i>Brakel: Imkerei Hensel</i>	38
<i>Brakel: Wildhäuser Hof</i>	38
Delbrück: Der Noltenhof	
<i>Detmold: Biohof Meiwes</i>	41
<i>Dörentrup: Gutshof Brennerei Begatal</i>	43

VORWORT

Zum Anbeißen!

Die Menschen, die hinter der bunten Vielfalt von Hofläden & Manufakturen in OWL stehen und sich für die Region stark machen, sind echte Überzeugungstäter. Denn die Direktvermarktung, noch dazu häufig in Bio-Qualität, ist wahrlich kein einfacher Weg und vor allen Dingen kein kurzfristiger Modetrend. Es ist vielmehr gelebte Nachhaltigkeit. Wer in seinem Hofladen, am Marktstand, per Webshop oder Abo-Box seine Waren auf die Küchentische der Menschen bringt, ist davon überzeugt, einen kleinen Beitrag für den Erhalt von Natur und Umwelt vor der eigenen Haustür zu leisten. Neben Tradition und Erfahrung, Innovation und Neugierde zählen daher vor allem Qualität und Leidenschaft zu ihren wichtigsten Zutaten.

Dieses Buch möchte einen kleinen Eindruck von der Fülle und Mannigfaltigkeit geben, mit der Beeren- und Spargelbauern, Gärtner und Fleischer, Kaffeeröster, Brauer und Brenner, Käse- und Eismacher, Strauß-, Bison- und Büffelzüchter sowie jede Menge landwirtschaftlicher Direktvermarkter unterschiedlichster Ausrichtung aus OWL eine Genussregion zum Anbeißen machen. Sie alle laden dazu ein, ihre Überzeugungen zu teilen, um schließlich mit hochwertigen Produkten und einem guten Gefühl nach Hause zu kommen. Die Anzahl der ostwestfälisch-lippischen Hofläden und Manufakturen ist beträchtlich, der Umfang dieses Buchs leider begrenzt, weshalb die getroffene Auswahl keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Die folgenden Seiten verstehen sich vielmehr als eine Genussbotschaft, eine Ermunterung bewusst auszuprobieren, welche kulinarischen Erlebnisse die Felder und Wiesen ringsum so hergeben. Lassen Sie sich überzeugen!

Viel Freude wünscht Ihnen dabei

Matthias Rickling

BAD OEYNHAUSEN: DIE FLÜSSIGFÜTTERUNG

Vom Korn zum Korn



Wo sonst, wenn nicht hier, könnte eine Geschichte mit „Es war einmal ...“ beginnen, denn schließlich hat Bad Oeynhausen ein ganzes Museum den Märchen und Sagen gewidmet. Und so begab es sich vor nur wenigen Jahren, dass sich

inmitten des Weserberglandes, in dem beschaulichen Örtchen Volmerdingen im Schatten des Wiehengebirges, drei junge Burschen zusammenfanden, um sich mit einem Start-Up einen hochprozentigen Traum zu erfüllen. Die kleine

DIE FLÜSSIGFÜTTERUNG

Appelkampstr. 2
32549 Bad Oeynhausen
www.diefluessigfuetterung.de



Edelbrandbrennerei wird bisher nur nebenberuflich geführt, weshalb sich der Ausstoß zwar in Grenzen hält, die Qualität jedoch überragend ist. Aus Roggen, Weizen, Dinkel, Gerste und Hafer entstehen hier in Handarbeit die feinsten Schnäpse, die man im Webshop bestellen kann. Wer sich für Feinheiten zwischen sanftem Heuaroma, wilder Schärfe und ledrigem Ton im Abgang interessiert, darf sich gerne zum Tasting „Vom Korn zum Korn“, zu einer intensiven Geschmacksschulung oder zur Herstellung eines eigenen Brandes im eigenen Destillatfass anmelden. Es sei an dieser Stelle der Hinweis gegeben, dass bei der

Herstellung eines Privatfässchens jede Schnapsidee ausdrücklich erlaubt ist. Es heißt also Ausschau halten, denn wenn im Märchenland weißer Rauch aus dem Schornstein aufsteigt, kommt bald ein neuer Geist ins Fläschchen.

Tipp

Neben dem fantastischen Deutschen Märchen- und Wesersagenmuseum in Bad Oeynhausen sind sowohl der 26 ha große Kurpark und der Kulturpark Aqua Magica als auch die Spielbank unbedingt einen Ausflug wert.

BAD SALZUFLLEN: KAFFEERÖSTEREI BO

• Versuch's mal mit Exotik

Inmitten der langen Reihen aus beeindruckenden, teils mittelalterlichen Fachwerkhäusern haben sich Beate und Oliver Lange einen Traum erfüllt, dessen betörender Duft schon weit vor der Ladentür zu vernehmen ist. Hier, in dem rustikal gestalteten Ambiente ihres Cafés kümmert man sich mit Hingabe um jene exquisiten Bohnen, die ihren Weg von den entferntesten Plantagen bis

in die Salzufler Altstadt gefunden haben. Die Kaffeeröstmaschine, in der die Grünen Bohnen bei rund 200 °C animiert werden, ihre zahllosen Inhaltsstoffe und Aromen zu lösen, steht natürlich im Mittelpunkt des Interesses. Denn hier entstehen sie, jene Kaffeekreationen, die auch in ihren Namen die Exotik ihrer Herkunft unterstreichen, wie etwa Colibri Santos (Brasilien) oder Don Pablo (Kolumbien),



KAFFEE RÖSTEREI BO

Obere Mühlenstr. 1
32105 Bad Salzuflen
www.kaffeeroesterei-bo.de



Acatenango (Guatemala) oder Finca el Flamingo (Mexiko). Drum herum Ostwestfalen pur, drinnen Gemütlichkeit und das Aroma fernster Länder. Und wem das reichhaltige Frühstück oder die hauseigenen Backkunstwerke nicht ausreichen, dem kann ebenfalls geholfen werden. Mit kompetenter Beratung ist es hier (und auch im Onlineshop) ein Leichtes, sich mit stilvollen Kaffeezubereitern, Filtern und Tassen auszurüsten, um sich den Zauber der gerösteten Bohnen nach Hause zu holen. Auch Seminare

und Workshops für Gruppen werden angeboten.

Tipp

Der Duft von gerösteten Kaffeebohnen und dazu ein Hauch Salz, den das Gradiwerk der Stadt in der wunderbaren Bäderstadt verströmt – nur wenigen Städten gelingt dieses aromatische Füllle. Und natürlich darf man sich die Ansicht der malerischen Fachwerkhäuser in direkter Nachbarschaft nicht entgehen lassen.

Weitere Hofläden & Manufakturen

ALTENBEKEN: BERGKÄSEREI BIERSENHOF

Nur fünf Minuten von Altenbeken entfernt stehen rund 70 Milchkühe im Mittelpunkt. Dort oben auf dem Winterberg weht stetig eine kühle Brise und das Milchvieh kann bei schönster Aussicht Sonne tanken und auch mal einen ordentlichen Regenschauer erleben. Seit 2010 ist der Hof ökozertifiziert und produziert seither nach den strengen Bioland-Vorschriften. So bleiben auch die Bullen-Jungs auf dem Hof und werden mit einem befreundeten Schlachter direkt vermarktet. Auch die hier produzierte Milch geht inzwischen neue Wege. Ein Teil davon wird in der „Milchtankstelle“ (Automat) vor Ort abgefüllt und in der eigenen Käserei verarbeitet. Direkt nebenan entstehen Schnittkäsesorten, spannende Spielarten von Camembert und neue Frischkäsekreationen. Natürlich sind auch Joghurt und Quark in allerlei Variationen im Angebot des gemütlichen Hofladens. Die Stars sind allerdings die Hühner in ihrem Hühnermobil. Ganz nach der Devise „Wissen, wo's herkommt“, kann man das wuselige Federvieh per Instagram-Livestream beobachten. Und wem das nicht reichen sollte, bei den zünftigen Hoffesten oder bei einer Betriebsführung geleiten einen die Landwirte auch hinter die Kulissen.

Wienackerstr. 25 | 33184 Altenbeken | www.bierssenhof.de

Tipp

An der Museumsdampflok am Eggemuseum in Altenbeken beginnt der Viaduktwanderweg, der auch am Bierssenhof vorbeiführt. Der 18 oder 30 km lange Wanderweg, der als „Qualitätsweg Wunderbares Deutschland“ ausgezeichnet ist, gilt als besonders reizvolle Kombination aus Technik- und Naturerlebnis.

BAD DRIBURG: BAUER PEINE

Als Thea und Reinhard Peine im Jahre 1993 damit begannen, ihre traditionellen Wurstwaren von den hofeigenen Schweinen direkt vor Ort zu vermarkten, trafen sie einen Nerv der Zeit. Neben weiteren regionalen Produkten stand jedoch stets das Schwein im Mittelpunkt, vor allem dessen artgerechte Haltung, das Tierwohl und die Transparenz der Haltungsbedingungen. Aus diesem Grunde wurden die Peine-Schweine zu kleinen Showstars. Damit die Kunden und Besucher den Tieren stets auf die Borsten schauen können, wurde der Saustall zum Schaustand. Große Fenster bieten jederzeit Einblicke in die lichtdurchfluteten Unterkünfte, in denen sich eine bunte Schweineschar verschiedenster Rassen augenscheinlich wohlfühlt. Zu den besonderen hofeigenen Spezialitäten im Sortiment gehören das Fleisch alter Hausschweinrassen, Retro-Hähnchen, also das Fleisch traditioneller Hühnerrassen in Freilandhaltung, sowie die hofeigenen Landgänse und Flugenten zu Weihnachten. Auch selbst gemachte Fruchtaufstriche sind im Angebot. All das ist im Hofladen oder online erhältlich.

Nieheimer Str. 6 | 33014 Driburg-Pömbsen | www.bauer-peine.de

BLOMBERG: OBSTHOF BRUNSIEK

Der Herr der Äpfel



In dem kleinen Blomberger Ortsteil Tintrup ist Ulrich Brunsiek Herr über allein 6000 Apfelbäume. 18 knackige Sorten reifen hier heran, darunter auch ältere, vielfach schon vergessene Spielarten wie Goldparamäne oder Freiherr von Berlepsch. Auf den Plantagen des familiengeführten Obstbaufachbetriebs wachsen schon seit 1989 Äpfel, Birnen, Sauerkirschen, Erdbeeren und einiges mehr in kontrolliert integriertem Anbau

heran und sorgen dafür, dass die Region mit Vitaminen versorgt wird. Auf einigen Plantagen darf sogar selbst geerntet werden, was häufig ganze Familien und Nachbarschaften nutzen, um aus der Pflückarbeit ein kleines Event in der Natur zu gestalten. Für Pausen und Picknick hat Obstchef Brunsiek Bänke und Tische aufgebaut. Die ausschließlich von Hand geernteten Früchte sowie die hier hergestellten Konfitüren, Gelees,

OBSTHOF BRUNSIEK

Reelkirchener Str. 22
32825 Blomberg
www.brunsieck.de

Fruchtessige, Säfte und Liköre sind neben vielen anderen Spezialitäten aus der Region im gemütlichen Hofladen erhältlich. Vieles in Bio-Qualität, nachhaltig und direkt aus der Nachbarschaft. Auf Anfrage kann man sich bei einer Betriebsbesichtigung selbst ein Bild machen. Und wer auf der Suche nach einem schönen und individuellen Geschenk ist: Auch Handgemachtes und liebevolle Präsentkörbe mit Feinkost aus der Region werden angeboten.

Tipp

Unweit des Obsthofs führt der Panoramaweg (10 km) entlang, der rund um die Ortschaften Reelkirchen und Herrentrup verläuft und eindrucksvolle Ausblicke auf das Blomberger Becken, Horn-Bad Meinberg sowie Schieder-Schwalenberg ermöglicht.



BORGENTREICH: BIOHOF JACOBI

•
Vielfalt statt Einfalt



Die fruchtbaren Böden der Warburger Börde bilden das Pfund, mit dem der vielseitige Familienbetrieb Jacobi ökologischen Landbau betreibt. Schon 1980 nahm Josef Jacobi die zukunftsweisende Herausforderung an und stellte die ersten Agrarflächen auf Bio-Anbau um. Der von vielen als Wagnis erachtete Wandel in Richtung Nachhaltigkeit und Ökologie wurde zunächst für die Vermehrung von Saatgut umgesetzt. Längst werden auch das Milchvieh und eine überschaubare Schweinetruppe mit Futter vom eigenen Land versorgt. Ein kleiner Star ist Olivia, die erste Ammenkuh, mit der

der Hof kürzlich auf die kuhgebundene Kälberaufzucht umschwenkte. Kälber, die im Herdenverband aufwachsen und am Euter der Kühe trinken, sowie die Aufzucht von „Bruder-Bullen“ machen deutlich, dass hier die Verantwortung für jedes Tier höher geschätzt wird als finanzielle Anreize. „Vielfalt statt Einfalt“, lautet das Motto auf dem Biohof Jacobi. Das Ergebnis von ökologischem Ackerbau und höchstem Tierhaltungsstandard darf im Hofladen bewundert werden. Hier kann man sich auch für die frischen 5 bis 10 kg schweren Fleischpakete anmelden, über die informiert

BRENNEREY

Drohner Str. 2
32351 Stemwede
www.brennerey.com

die auch online zu bestellen sind, bietet die BrennerEy Kennenlernverkostungen, Besichtigungen der Brennereianlage und Führungen durch das Fasslager an, gerne auch mit Fingerfood oder Buffet. Ganz im Norden, dort wo es einsam wird, da kann man ihn kennenlernen, den wahren Charakter der Früchte, mit 'nem ordentlichen Schuss.

Tipp

Neben den unsichtbaren Geistern, die hier in die Flaschen kommen, kann man sich in Stemwede auch über eine andere unsichtbare Kraft informieren, der hier sogar ein Museum gewidmet ist. Das Deutsche Windkraftmuseum, das einzige überhaupt, noch dazu mit der größten Sammlung weltweit, hat es sich zur Aufgabe gemacht, die moderne Windenergienutzung zu dokumentieren.



Weitere Hofläden & Manufakturen

SCHLOSS HOLTE-STUCKENBROCK: FLEISCHEREI AUSTERMEIER

Geschmack, Qualität, Vertrauen: Das ist der Dreiklang, nach dem die Familie Austermeier schon seit 1968 an der Senner Straße in Schloß Holte-Stukenbrock hochwertiges Fleisch von Schwein, Rind, Geflügel und Wild aus der Region anbietet. Mehr noch, denn die Fleischerei hat sich längst als Fleisch-Veredelungs-Manufaktur einen Namen gemacht. Inzwischen führt Katja Austermeier den Betrieb in zweiter Generation und bietet in ihrem Laden neben der Fleischtheke zahlreiche regional produzierte Lebensmittel an, auch per Onlineshop. Und weil heute daheim viel weniger gekocht wird als ehedem, wird in Austermeiers Küche umso mehr fertiges Essen wie Suppen, Eintöpfe, Gulasch etc. zubereitet. Selbstverständlich lassen sich mit diesen handwerklich perfekten Leckereien köstliche Geburtstags-, Hochzeits- oder Firmen-Buffets zaubern. Unschlagbar ist das Wildfleisch, das zu 100 Prozent aus der Senne stammt und der Fleischmanufaktur schon manche Goldmedaille eingebracht hat. Aber Probieren geht bekanntlich über das Lesen und das nächste Wild- und Weinfest kommt bestimmt. Mehr Senne geht nicht.

Senner Str. 20b | 33758 Schloß Holte-Stukenbrock | <https://austermeier.info>

STEINHEIM: HANF-ZEIT



Liebe zum Hanf? Na klar, schon klappen die alten Vorurteile über diese intensiv duftende Pflanze mit ihren schön gezackten Blättern hoch ... Allerdings wird weitestgehend vergessen, dass es sich bei Hanf um eine uralte Nutzpflanze handelt, die mehr kann als einen Rausch verursachen. Hanf gilt als grünes Multitalent, dessen sämtliche Teile sich zu nützlichen Produkten verarbeiten lassen. Es wird ebenso für Lebensmittel und Medizin verwendet wie als Rohstoff in der Papier- und Textilindustrie und hat sich als Dämm- und Verbundstoff bewährt. Vor inzwischen fast drei Jahrzehnten erkannten

Bianca und Stefan Noelker-Wunderwald das Potenzial der Pflanzen und gründeten ihre Hanf-Firma, in der sie das grüne Wunderzeug überwiegend aus regionalem Anbau verarbeiten. Aus den Samen werden Öl und Mehl gewonnen, aus denen in ihrer kleinen Manufaktur Backwaren, originelle Tees und Tierfutterergänzungen entstehen. Es gibt sogar Hanf-Schokolade, sanfte Seife und duftendes Shampoo. Im Ladengeschäft wie im Webshop sind natürlich auch Shishas und Bongs, Lampen und Dünger zu erwerben, aber das ultimative Angebot lautet „Hemping“ (Camping im Hanffeld). Das gibt es wohl sonst nirgends.

Lipper Tor 5 | 32839 Steinheim | <https://hanf-zeit.com/>

Weitere Hofläden & Manufakturen

STEMWEDE: BAUERNLADEN RENNEGARBE

Wer den liebevoll eingerichteten Hofladen der Familie Rennegarbe-Keßmann hungrig betritt, ist selber schuld. Denn hier, in Sichtweite des Dümmer Sees, gibt es jahreszeitgemäß all jene ostwestfälisch-lippischen Gaumenfreuden zwischen Apfel und Zwiebelmett. Dazu gehören die Eier von den 1600 Hühnern, die sich im Freiland austoben dürfen, Fleisch und Wurst von den eigenen Schafen und Schweinen, Wildfleisch aus dem eigenen Revier und nahezu alles, was man aus Gemüse und Obst machen kann. Wie wäre es also mit einer ordentlichen Currywurst im Glas? Oder doch lieber eine aromatische Kürbissuppe, ein heftig deftiges Gelee oder eine dieser verführerisch fruchtigen Marmeladen? Und was darf natürlich nicht fehlen? Na klar, ordentlicher westfälischer Pickert, deftiges Wurstebrot und Stippgrütze wie bei Omma! Und wer sich nicht entscheiden kann, der bleibt einfach über Nacht, denn der Hof betreibt in direkter Nachbarschaft einen Campingplatz am Dümmer.



Bremer Str. 18 | 32351 Stemwede-Dielingen | www.bauernladen-rennegarbe.de

STEMWEDE: ESELHOF PRIESMEIER

Ihr Sound ist einmalig, ihr Wesen sanft und man möchte sie einfach nur knuddeln. Dabei ist Eselkuscheln nur eine von ganz vielen Möglichkeiten, die Gerd und Gitte mit ihren langohrigen Grautieren anbieten. Wie wäre es mit einer kurzen oder gerne auch längeren Donkey-Trekkingtour um den Stemweder Berg? Vielleicht einer Pärchentour für Verliebte, einem großen Familienausflug mit Räuberpicknick oder dem einzigartigen Junggesell:innen-Abschied? Und dann gibt es noch die Möglichkeit in Laubhütte, Zelt oder Bauernzimmer zu übernachten, natürlich mit abenteuerlicher Lagerfeuer-Kochstelle. Und wer besteht am Ende die Eselführerscheinprüfung?

Oppendorfer Str. 1 | 32351 Stemwede-Oppendorf | www.esel-trekking.de

VERL: HOF RODENBECKENSCHNIEDER

Genuss und Landvergnügen



Schwarz-weißes Fachwerk unter mächtigen Eichen und ein Familienname, den man sich nicht nach dem ersten Hören merken kann: Das ist OWL pur. In erster Linie bietet der Hofladen dieser über 300 Jahre alten Hofstelle heimische Produkte der Saison an, vor allem den Frühjahrsküchen-Dreiklang: Spargel,

Kartoffeln, Erdbeeren. Selbstverständlich stammen diese von hofeigenen Flächen, während das Angebot durch zahlreiche Lebensmittel von anderen Direktvermarktern aus der Region ergänzt wird. Doch der Besuch lohnt nicht nur, um die Vorratskammer zu füllen, sondern auch, um in der benachbarten Antikscheune



HOF RODENBECKENSCHNIEDER

Rodenweg 29

33415 Verl

www.hofrodenbeckenschnieder.de

von Tony zu stöbern und manche Kuriosität zu entdecken. Im kleinen Blumengeschäft zeigt Wolfgang, wie sich Sträuße und Arrangements mit geübter Hand für jeden Anlass gestalten lassen, und im Café auf der Hofterrasse kann man sich in Vorfreude auf das Spargelgericht prima mit selbst gebackenem Kuchen verwöhnen lassen. Eine Besonderheit bei Rodenbeckenschnieders sind die Übernachtungsmöglichkeiten in einem liebevoll umgebauten Stall, einem gemütlichen Wohnwagen oder mit dem eigenen Wohnmobil auf der großen Wiese. Gerne mit Frühstück im Café oder am Frühstückstisch der Familie. Mehr OWL

geht nun wirklich nicht! Darüber hinaus ist der Hof Gastgeber für den Reise- und Genussführer „Landvergnügen“ (www.landvergnugen.de) und lockt immer wieder mit besonderen Genießerevents.

Tipp

Rings um Verl kann man jene imposanten, für die Region typischen Einzelhöfe entdecken. Besonders beeindruckend ist der denkmalgeschützte Fachwerkhof Johannlieme (Mühlstr. 1), der schon 1153 erwähnt wurde.

Das mächtige Vieränder-Haupthaus mit seinem markanten Ensemble aus Scheunen, Backspeicher und kleiner Kapelle wird bis heute von einer schützenden Gräfte umflossen.



VERL: HOFLADEN GROSSE WÄCHTER

Mit Erdbeermobil und MeinHuhn-Kampagne



Im Verler Ortsteil Sende hat Werner den Job als Aufpasser übernommen. Werner ist der Hofhund auf dem riesigen Hof Große Wächter und er hat immer viel zu tun. Denn nicht nur die vielköpfige Familie, die ständigen Mitarbeiter und die etwa 30 Saisonarbeiter müssen behütet werden, sondern auch die interessierten Besucher und die Kundenschaft des Hofladens. Und dann sind da noch die verschiedenen kleinen und größeren Events, allen voran der herbstliche Apfelfest, zu dem die Leute scharenweise ihre Äpfel bei einer mobilen Mosterei abgeben. Nachdem Willi Große Wächter den Hof 1988 übernommen hatte, konzentrierte er die traditionelle Landwirtschaft schon bald auf den Spargelanbau. Und weil es mit dem edlen Stangengemüse so gut funktionierte, kamen bald Erdbeeren und Himbeeren – auch zum Selbstpflücken – hinzu. Die süßeste Versuchung unter den Früchten kann seit Kurzem für einen

ganz speziellen Auftritt gebucht werden: „erdbeerVERLiebt“ nennt sich das Erdbeermobil aus Verl, mit dem Hochzeiten, Sommerfeste und Partys mit unterschiedlichen Erbeerbowlen versorgt werden. Warum die leckeren Kreationen allerdings Erika, Barbara und Marie heißen, ist eine andere Geschichte. Ein weiteres Standbein von Hof Große Wächter ist die Zucht von Charolais- und Limousin-Rindern, die selbstverständlich nur mit selbst erzeugtem Gras, Mais und Getreide gefüttert werden. Das besonders aromatische und unverwechselbare Fleisch der schonend aufgezogenen Tiere kann in verschiedenen Paketen bestellt oder im Hofladen erworben werden. Eine weitere Besonderheit des Hofs ist die „MeinHuhn“-Kampagne, bei der man die Patenschaft für ein eigenes Huhn übernimmt, dass dann im Freilauf gehalten wird und ein ganzes Jahr lang für das persönliche Frühstück sei sorgt. Namensgebung und Besuche sind

HOFLADEN GROSSE WÄCHTER

Eckhardsheimer Str. 27

33415 Verl-Sende

www.hofladen-grossewaechter.de

unbedingt erwünscht. Und schließlich bereichern die hausgemachten Produkte im Weckglas, die in Oma Agnes alter Küche entstehen, den Hofladen. Das Sortiment reicht von Marmeladen und Früchteaufstrich über eingemachtes Obst und Gemüse bis hin zu den klassischen Eintopfvarianten mit ordentlicher Fleischeinlage oder vegetarisch. Auch leckere Rindfleischgerichte von Bolognese bis Zwiebelfleisch, Salate, Dips und Kräuterbutter für die Grillsaison sowie eine ständig wechselnde Auswahl an Kuchen und Torten, die zu bestimmten Zeiten im Scheunencafé genossen werden können. Und wer möchte, kann sich die süßen, deftigen oder pikanten

Produkte per Hofbox nach Hause liefern lassen. Auf Hof Große Wächter ist man sich sicher: Wer weiß wo's herkommt, kann aus voller Überzeugung beste Qualität garantieren.

Tipp

Wer Verl sagt, das wissen alle Ostwestfalen, der sagt auch Kaunitz und meint nicht den Ortsteil, sondern den größten Hobby-, Tier- und Trödelmarkt in Deutschland, der hier bereits seit 1966 monatlich stattfindet. Auch die Trucker- und Oldtimertreffen in und um die riesige Ostwestfalenhalle locken jedes Mal Besucher von weither.



Weitere Hofläden & Manufakturen

VERL: BREMEHR'S HOF-MARKT

Der Familienbetrieb Hof Bremehr existiert seit vielen Generationen und den eigenen Hofladen mit seinem Angebot aus regionalen und Bio-Lebensmitteln gibt es seit 1982. Stets wurde das Sortiment angepasst, sodass neben den Eigenerzeugnissen wie knackfrischen Kartoffeln, hühnerwarmen Eiern und zuckerarmen Marmeladen inzwischen sehr viel mehr Produkte erhältlich sind, wie z. B. Felle. Die umweltgerecht veredelten und pflegeleichten Naturprodukte eignen sich hervorragend als Teppiche. Mit ihnen findet die Idee von der vollständigen Verwertung eines Tieres seine Fortsetzung. Auch die angebotenen Waren aus Alpakawolle sind eine Besonderheit des Hofladens. Die vierbeinigen Produzenten leben in einer kleinen Herde direkt um die Ecke. Und nein, Sie haben sich nicht in einen Cowboyfilm verlaufen, wenn plötzlich ein Rindvieh mit extra langen Hörnern auf-taucht. Weil das Fleisch der Longhorn-Rinder sehr hochwertig ist, einen niedrigen Cholesterin- und Fettgehalt enthält, erfreuen sich die robusten Tiere immer größerer Beliebtheit. Hier in Verl leben sie ganzjährig auf naturbelassenen Weiden in kleinen Herden. Bei Bremehrs erfolgt die Schlachtung außerdem stressfrei und nur nach Bedarf, das spürt man bei jedem Bissen.

Schmiedestrang 33 | 33415 Verl | www.bremehrs.de

VERSMOLD: FRUCHTFEIN – WESTFÄLISCHE FRÜCHTEKÜCHE

Asgard Knehans-Gläser hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Sommer zu konservieren. Ihre Fruchtschätze findet sie bei regionalen Obst- und Gemüsebauern, die für die Qualität ihrer Ware garantieren. Aber auch aus manchem privaten Gartenparadies kommen die liebevoll ausgewählten Naturwaren. Aus den natürlichen Produkten entstehen dann mittels reiner Handarbeit Frucht- und Tomatenaufstriche, Pikantes, Balsamicoessig in verschiedenen Sorten und auch Sirupe. Erhältlich sind die Leckereien aus der Westfälischen Früchteküche online, in verschiedenen Hofläden, auf Wochenmärkten und als Abo. Jeden Monat eine andere Feinkost (Westfälisches Abo) oder jeden Monat ein anderer Fruchtaufstrich (Fruchtsüßes Abo). Und wem das nicht genug ist, die Früchteküche-köchin gibt auch Kurse und bietet Verkostungen an. Überbackener Ziegenkäse mit Stachelbeer-Chutney, eine Glücksrolle mit Paprika-Kirsch-Chutney oder die Blätterteig-Praline mit Quitten-Gelee, wer will denn da widerstehen? Ihrem Motto ist einfach nichts hinzuzufügen: „Das Leben kann so lecker sein!“

Sperlingsstr. 13 | 33775 Versmold | www.fruchtfein.de

REGISTER

Ortsverzeichnis (alphabetisch)

Altenbeken	11
Bad Driburg	11
Bad Lippspringe	12
Bad Oeynhausen	7
Bad Salzuflen	9, 12, 13
Barntrup	13
Bielefeld	14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 27, 28, 29, 30
Blomberg	31, 37
Borchen	37
Borgentreich	33
Brakel	35, 38
Delbrück	39
Detmold	41, 45
Dörentrup	43, 46
Extertal	46
Gütersloh	47
Herford	57
Herzebrock-Clarholz	49
Hiddenhausen	58
Horn-Bad Meinberg	51, 58
Hövelhof	59
Höxter	53, 60
Hüllhorst	55, 60
Kalletal	61, 63
Lage	65, 67
Lemgo	71, 72
Leopoldshöhe	69
Lichtenau	72
Marienmünster	73
Minden	73
Nieheim	74, 80
Paderborn	76, 78, 80, 81
Petershagen	81, 82
Preußisch-Oldendorf	82
Rheda-Wiedenbrück	83, 89
Rietberg	85, 87, 89
Salzkotten	90, 92, 94, 96, 98
Schloß Holte-Stukenbrock	104
Steinhagen	100
Steinheim	104
Stemwede	102, 105

Verl	106, 108, 110
Versmold	110
Warburg	111
Werther	112
Willebadessen	113

Verzeichnis der Betriebe (alphabetisch)

Alpakas vom Ellertal	76
Altrogge's Hofladen	13
Bauer Peine	11
Bauernhofeis Lindenhof	113
Bauernladen Rennegarbe	105
Beine Erlebnisgärtnerei	90
Bergkäserei Bierssenhof	11
Bielefelder Braumanufaktur	14
Bio Hof Brinkmann	65
Biobäckerei Farina	57
Biohof Bobbert	16
Biohof Busse	12
Biohof Heber	92
Biohof Jacobi	33
Biohof Lüns	72
Biohof Meiwes	41
Biohof Mertens Wiesbrock	85
Biohof Meyer zu Theenhausen	112
Bioland Gärtnerei Duftgarten	55
Biolandbetrieb Hasenbrede	71
BiolandHof Engemann	113
Biolandhof Flötotto	46
Biolandhof Vollmer	89
Bremehr's Hof-Markt	110
BrennerEy	102
BrotZeit Bender	47
Das Käsehaus	89
Der Noltenhof	39
Detmolder Pfeffersäckchen	45
Die Fähre – Brennerei an der Weser	61
Die Flüssigfütterung	7
Dörmann's – Käse direkt vom Hof	81
Eierhof Tornede	13
Eierlikörparadies	49

Register

Gastronomie

Kaffeerösterei BO	9
Bielefelder Braumanufaktur	14
Biohof Bobbert	16
Köckerhof	27
Gutshof Brennerei Begatal	43
Biobäckerei Farina	57
TAOASIS Natur Duft Manufaktur	67
Biohof Heber	92
Hof Rodenbeckenschnieder	106
Hofladen Große Wächter	108
Hof Linhorst	112

Hoffeste, Events

Bergkäserei Bierssenhof	11
Eierhof Tornede	13
Gut Wilhelmsdorf	18
Hof Krüger	26
Strohlücke Hofmolkerei	30
Hofladen Lohmannshof	45
Obsthof Otte	58
Helle Bauer Godelheim	60
Hof Oevermann	60
TAOASIS Natur Duft Manufaktur	67
Biohof Lüns	72
Alpakas vom Ellertal	76
Meinpaka	89
Beine Erlebnisgärtnerei	90
Biohof Heber	92
Vauß-Hof	96
Zimtschneckerei	98
Fleischerei Austermeier	104
Bauernhofeis Lindenhof	113

Selbsternten

Gut Wilhelmsdorf	18
Hof Krüger	26
Obsthof Brunsek	31
Helle Bauer Godelheim	60
Obsthof Schäferkordt	71
Biohof Heber	92
Hof Linhorst	112
BiolandHof Engemann	113

Sonstiges

Krusenhoft Etteln (Solawi)	37
Biolandhof Flöttotto (Pferde pension)	46
Landschlachterei Maßmann (Partyservice)	53
Rosenhof-Lippe (Pferde pension)	58
Hof Oevermann (Partyservice)	60
Hofladen Klemme (Saftmosterei)	63
Linsenmanufaktur (Linsenmobil)	78
EOS Kaffeerösterei (mobile Kaffeebar)	87
Vauß-Hof (Solawi)	96
Zimtschneckerei (Foodtruck)	98
Fleischerei Austermeier (Partyservice)	104
Hof Rodenbeckenschnieder (Antiquitäten)	106
Hofladen Große Wächter (Erdbeermobil)	108
Finnenberghof (Solawi)	111
Bauernhofeis Lindenhof (mobile Eisvitrine)	113

ÜBERSICHTSKARTE

OSTWESTFALEN-LIPPE





Hofläden & Manufakturen



OSTWESTFALEN LIPPE



Kaufen Sie gerne direkt beim Erzeuger und legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität?

Dieser Band stellt Ihnen eine große Vielfalt an Hofläden und Manufakturen, Bauernhöfen und Bioläden in Ihrer Region vor, die ihre Produkte mit höchster Sorgfalt, Kreativität und Hingabe erzeugen und direkt vermarkten. Ob Sie frische Lebensmittel, handgemachte Produkte oder individuelle Geschenke suchen, ob Sie einen schönen Ausflug aufs Land mit Bauernhof-Feeling, den Besuch eines Hofcafés oder Tierkuscheln unternehmen wollen, Sie finden hier sicherlich das Richtige in Ihrer Nähe.



Kommen Sie
mit auf eine kulinarische
Entdeckungsreise!

ISBN: 978-3-8313-3591-6



9 783831 335916

€ 16,90 (D)