

Hofläden & Manufakturen

OSTWESTFALEN LIPPE

HEIMAT

*erleben
und genießen!*

INHALT

Vorwort.....	6
Bad Oeynhausen: Die Flüssigfütterung	7
Bad Salzuflen: Kaffeerösterei BO.....	9
Weitere Hofläden & Manufakturen	11
<i>Altenbeken: Bergkäserei Bierssenhof.....</i>	<i>11</i>
<i>Bad Driburg: Bauer Peine.....</i>	<i>11</i>
<i>Bad Lippspringe: Hofladen Gut Kleehof</i>	<i>12</i>
<i>Bad Salzuflen: Biohof Busse.....</i>	<i>12</i>
<i>Bad Salzuflen: Hofladen Weißenbach</i>	<i>13</i>
<i>Bad Salzuflen: Eierhof Tornede</i>	<i>13</i>
<i>Barntrup: Altrogge's Hofladen</i>	<i>13</i>
Bielefeld: Bielefelder Braumanufaktur.....	14
Bielefeld: Biohof Bobbert	16
Bielefeld: Gut Wilhelmsdorf	18
Bielefeld: Kaffeewelt Eisbrenner	20
Bielefeld: Mey'S Rapsöl	22
Bielefeld: werkhand – die genussmacher.....	24
Weitere Hofläden & Manufakturen	26
<i>Bielefeld: Hof Krüger</i>	<i>26</i>
<i>Bielefeld: Hof Meyer zu Drewer</i>	<i>26</i>
<i>Bielefeld: Hofladen Nolting-Obermann</i>	<i>27</i>
<i>Bielefeld: Kassau Kartoffelhof</i>	<i>27</i>
<i>Bielefeld: Köckerhof.....</i>	<i>27</i>
<i>Bielefeld: Meyer zu Bentrup.....</i>	<i>28</i>
<i>Bielefeld: Meyerhof Theesen</i>	<i>28</i>
<i>Bielefeld: Sennfelder Hofeis</i>	<i>29</i>
<i>Bielefeld: Steinkrögers Hof</i>	<i>30</i>
<i>Bielefeld: Strothlüke Hofmolkerei</i>	<i>30</i>
Blomberg: Obsthof Brunsiek	31
Borgentreich: Biohof Jacobi	33
Brakel: Feindestillerie Bellersen	35
Weitere Hofläden & Manufakturen	37
<i>Blomberg: Forellen vom Springborn</i>	<i>37</i>
<i>Borchen: Krusenhof Etteln</i>	<i>37</i>
<i>Brakel: Imkerei Hensel</i>	<i>38</i>
<i>Brakel: Wildhäuser Hof.....</i>	<i>38</i>
Delbrück: Der Noltenhof	39
Detmold: Biohof Meiwes	41
Dörentrup: Gutshof Brennerei Begatal	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, Straußen-, 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 Volmerdingsen 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.dieflussigfuetterung.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 Heuroma, 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.

Tip

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 SALZUFLEN: 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 Salzuffer 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 Kaffeevariationen, die auch in ihren Namen die Exotik ihrer Herkunft unterstreichen, wie etwa Colibri Santos (Brasilien) oder Don Pablo (Kolumbien),

