



Hofläden & Manufakturen

MÜNSTERLAND

HEIMAT

*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

Hofläden & Manufakturen

MÜNSTERLAND

Matthias Rickling

HEIMAT

*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

Impressum

Bildnachweis

Umschlag: Alexander Raths – stock.adobe (vorne); Gärtnerhof Entrup e. G. (hinten oben); Alpaka-farm Oelde (hinten Mitte); Pflaumenhof Stemich (hinten unten).
Innenteil: S. 6–8: Hof Schulze Röteling; S. 9/10 Gärtnerhof Entrup e. G.; S. 12/13: Astarte Manufaktur; S. 15–17: Imping Kaffee GmbH; S. 18/19: Bioland Finkes Hof GmbH & Co. KG; S. 20–22: Hofladen Haus Loburg; S. 23–25: Eickenbecks Hofgenuss; S. 26/27: Hofgut Ashege; S. 28: Braumanufaktur Bonekamp; S. 29–31 Joe Derschka; S. 32–34: Iberico Westfalia; S. 35–37: Heidehof Greven; S. 38/39: Nahrup's Hof; S. 40–43: Ölmanufaktur Heumann; S. 44–46: Fleischerei Laschke; S. 49–51: Hof Löbke GmbH & Co. KG; S. 52: Gut Erpenbeck GmbH & Co. KG; S. 53/54: Tim's Hofladen GmbH; S. 56: Der Dinkelhof; S. 58/59: Bäcker's Hof GmbH; S. 60/61: Bierbrauerei Dackel GmbH & Co. KG; S. 62–64: Peter Leender; S. 65/66: Blumen- und Kürbisparadies Karl-Josef Stermann; S. 67–69: Spiekerladen Hof Dietmar Renfert-Deitermann; S. 70–72: Hafenkäserei Münster 2014 GmbH; S. 73–75: Küchenschätze; S. 76–78: Naturkosthandel Ökullus Jörg Schulze Buschhoff e. K.; S. 79/80: Hof Lütke-Laxen; S. 82/83: Feinkostfleischerei Hidding GmbH & Co. KG; S. 84/85: Alpaka-farm Oelde; S. 86/87: Pflaumenhof Stemich; S. 89/90: Eis lounge Maria Veen; S. 91/92: Hof Keil; S. 93/94: Pralinen-Manufaktur Große-Bölting GmbH; S. 96/97: Feinbrennerei Sasse; S. 100/101: Biolandhof Rudolf Overesch GbR; S. 102/103: Agentur Husare; S. 104/105: Telgter KaffeeBar (art2life), Reinholt Schmelter; S. 106/107: Confiserie Imping GmbH; S. 108–110: Hofladen Ausstermann GmbH & Co. KG; S. 111–113: Hof Wember-Mersmann; S. 115: Biolandhof Krümpel.

1. Auflage 2025

Der Band entstand in Kooperation mit der Tageszeitung Neue Westfälische.

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks
und der fotomechanischen Wiedergabe.

Umschlaggestaltung und Layout: r2 | Ravenstein, Verden

Satz: Christiane Zay, Passau

Druck und Bindung: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon (0 56 03) 9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN: 978-3-8313-3704-0

INHALT

Ahlen: Hof und Brennerei Schulze Rötering	6
Altenberge: Gärtnerhof Entrup	9
Weitere Hofläden & Manufakturen	11
Ascheberg: Hofladen Storksberger	11
Ascheberg: Münsterländer Popcorn	11
Beelen: Astarte-Manufaktur	12
Weitere Hofläden & Manufakturen	14
Billerbeck: Der BillerBäcker	14
Billerbeck: Spargel- und Erdbeerhof Heilers-Lülf	14
Bochholt: Imping Kaffee – Die Rösterei	15
Borken: Finkes Hof	18
Coesfeld: Hofladen Loburg	20
Drensteinfurt: Eickenbecks Hofgenuss	23
Drensteinfurt: Hofgut Ashege & Feine Manufaktur	26
Weitere Hofläden & Manufakturen	28
Dülmen: Braumanufaktur Bonekamp	28
Emsdetten: Milchhof Feldmann	28
Ennigerloh: Laakenhof	29
Everswinkel: Hof Vincke	32
Greven: Heidehof	35
Greven: Nahrup's Hof	38
Greven: Ölmanufaktur Heumann	40
Heek: Fleischerei Laschke	44
Weitere Hofläden & Manufakturen	47
Gescher: Hof Schulze Scholle	47
Heiden: Gemüsehof Brun	47
Heiden: Privatrösterei Küper	48
Hörstel: Hof Junge-Bornholt	48
Ibbenbüren: Hof Löbke	49
Weitere Hofläden & Manufakturen	52
Laer: Milchhof Oskamp	52
Lengerich: Gut Erpenbeck	52
Lienen: Tim's Hofladen	53

Weitere Hofläden & Manufakturen	55
<i>Lüdinghausen: Alchemilla Seppenrade</i>	55
<i>Lüdinghausen: Böcker 1848 Forstmannshof</i>	55
<i>Lüdinghausen: Café Terjung</i>	56
<i>Lüdinghausen: Der Dinkelhof</i>	56
<i>Lüdinghausen: Genußmanufaktur Fuchs</i>	57
<i>Lüdinghausen: Hofladen Abolengo de Alpaka</i>	57
<i>Lüdinghausen: Lüdinghauser Brauwerkstatt</i>	57
Münster: Bäcker's Erdbeer- und Spargelhof	58
Münster: Bierbrauerei Das Dackel	60
Münster: BioVollkornBäckerei Cibaria	62
Münster: Blumen- und Kürbisparadies Stertmann	65
Münster: Der Spiekerladen	67
Münster: Hafenkäserei	70
Münster: Küchenschätze	73
Münster: Naturkosthandel Ökullus	76
Münster: Spargelhof Lütke Laxen	79
Weitere Hofläden & Manufakturen	81
<i>Münster: Hof Spielbrink</i>	81
<i>Neuenkirchen: Hof Fiefhaus</i>	81
Nordwalde: Feinkostfleischerei Hidding	82
Oelde: Alpakafarm Oelde	84
Oelde: Pflaumenhof Stemich	86
Weitere Hofläden & Manufakturen	88
<i>Nottuln: Bioland-Gärtnerei Neiteler</i>	88
<i>Ostbevern: Landfleischerei Reckermann</i>	88
Reken: Eis Lounge Maria Veen	89
Reken: Hof Keil	91
Rhede: Pralinen-Manufactur Große-Bölting	93
Weitere Hofläden & Manufakturen	95
<i>Rheine: Hof Werning</i>	95
<i>Rosendahl: Hof Althues</i>	95
<i>Saerbeck: Linderskamp's Hof</i>	95
Schöppingen: Sasse Feinbrennerei	96

Weitere Hofläden & Manufakturen	98
<i>Senden: Hof Grothues-Potthoff</i>	98
<i>Senden: Hof Holtrup</i>	98
<i>Sendenhorst: Schinken- und Wurstmanufaktur Laurenz Koch</i>	99
<i>Sendenhorst: Woodways – Der kreative Hofladen</i>	99
Steinfurt: Biohof und Hofladen Overesch	100
Steinfurt: Hof Stegemann	102
Telgte: Black & Yum GenussRösterei	104
Vreden: Confiserie Imping	106
Warendorf: Hofladen Austermann	108
Werne: Hof Wember-Mersmann	111
Weitere Hofläden & Manufakturen	114
<i>Tecklenburg: Bauernhof Freude</i>	114
<i>Warendorf: Hof Schwienhorst</i>	114
<i>Wettringen: Biolandhof Krümpel</i>	115
Register	116
Übersichtskarte	126

AHLEN: HOF UND BRENNEREI SCHULZE RÖTERING

Malerische Flaschengeister

Wer hinter Ahlen den Werse-Radweg kurz verlässt, der landet auf dem malerischen Gräftenhof Schulze Röttering. Die von einem Wassergraben umgebene Hofstelle fand schon vor bald 700 Jahren Erwähnung und wurde in den vergangenen Jahrzehnten durch verschiedene Gebäude ergänzt, indem uralte Fachwerkhäuser andernorts ab- und hier Balken für Balken neu aufgebaut wurden. In dieser Landidylle befindet sich unter anderem der charmante Hofladen, das kleine Backhaus, das Landgasthaus mit Biergarten und die hofeigene Brennerei. Die rund 200 Hektar Anbaufläche des Hofes bringen darüber hinaus Weizen hervor, aus dem der Grundstoff für einen der besten Schnäpse der Welt gewonnen

wird. Das Herz der Feinbrennerei, die es bereits seit 1767 gibt, ist die fast 20 Meter hohe Feinbrand-Kolonne mit ihren 60 Reinigungsböden. Ausgewählte Sorten, eigener Anbau und eigene Ernte, dazu ein Brennturm, der sämtliche störenden Begleitstoffe herausdestilliert, sind der Garant für einen unvergleichlichen und milden Geschmack, der es versteht, Münsterländer Gaumen zu verwöhnen. Der sorgt wiederum dafür, dass die Brennerei bereits als „Distillery of the Year“ und „World Class Distillery“ geehrt und der Korn, die Geiste und Liköre mehrfach mit „World-Spirits Awards“ ausgezeichnet wurden. Selbstverständlich hängt auch das Münsterland-Siegel an der Wand. Neben regionalen Köstlichkeiten



HOF UND BRENNEREI SCHULZE RÖTERING

Prozessionsweg 115

59227 Ahlen

www.schulze-roetering.de



HOF UND BRENNEREI SCHULZE RÖTERING



und ausgefallenem Weizenkorn bietet der Hof auch online seine Destillate an. Noch viel mehr ländliche Genuss-Abenteuer locken die Besucher an: vom Pfingstfest, übers Wildbuffet und Sonntagsfrühstücksbuffet an bestimmten Terminen stehen Oldtimer-Treckerausfahrten, Krimitaldinner und Brennereiführungen auf dem Kalender. Wahrlich malerisch, dieses Münsterland und seine Flaschengeister!

Tip

Nur wenige Pedaltritte entfernt verläuft der abwechslungsreiche Werse-Radweg, der dem Flussverlauf von der Quelle bei Beckum bis zur Mündung in die Ems bei Münster folgt. Vom mehr städtisch geprägten Süden zieht sich das blaue Band gemächlich durch die Felder und Wiesen bis hin zur wildromantischen Auenlandschaft nahe der Ems. Für eine kombinierte Rundtour entlang von Werse und Ems (188 km) sollte man durchaus vier Tage einplanen.

ALTENBERGE: GÄRTNERHOF ENTRUP

Wie früher, nur modern

Wenn Rocko und Karina eingespannt werden, dann geht es zur Feldarbeit auf die Ackerflächen rund um den Hof. Den kraftvollen Kaltblütern beim Pflügen, Eggen oder Mistausfahren zuzuschauen, ist ein beeindruckendes Schauspiel, das an längst vergangene Tage erinnert und doch aktueller ist denn je. Ohne Motorenlärm und Spritgestank, dafür wenig, leicht und bodenschonend, ist es genau

das richtige Arbeitsmittel für einen biologisch-dynamischen Landbau, wie er bei der Initiative Entrup 119 e. V. betrieben wird. Bereits seit 1987 ökologisch bewirtschaftet, gingen die Landwirte und ihr Team im Jahre 2008 noch einen Schritt weiter und verwandelten den Gärtnerhof in einen genossenschaftlichen Gemeinschaftshof. Aussaat, Ernte, Arbeit und Risiko werden geteilt. Aber auch die



GÄRTNERHOF ENTRUP

Entrup 119

48341 Altenberge

www.entrup119.de



Freude über den großen Zuspruch, den sie für ihre über 50 Gemüsekulturen, die Produkte aus der eigenen Käserei und der Bäckerei oder dem Fleisch vom Weideschaf erhalten. Denn hier wissen die Verbraucher, wie viel Bio sie für ihr Geld bekommen und dass Öko mehr ist als ein Werbeaufkleber. Wer sich überzeugen möchte, ist herzlich eingeladen, den gut bestückten Hofladen zu besuchen. Vielleicht zum Sommerfest, zum Erntedankfest oder zu den Acker- und Mitmachtagen? Einige Mitglieder der Gemeinschaft helfen regelmäßig beim Jäten, Pflanzen und Ernten, während andere sich beim Kochen, Einmachen und bei Reparaturarbeiten anbieten. Ihren Ernteanteil holen sich die Mitglieder dann von wohnortnahen Depots ab. Und weil sich die Initiative auch als Bildungsort und Sozialprojekt begreift,

finden immer wieder Vorträge, Lesungen und Workshops statt, bei denen über die „gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft“ informiert wird. Oder man schaut einfach Rocko und Karina zu, wie sie mit tierischer Muskelkraft und ohne Getöse ein Feld beackern. Das ist echte Überzeugungsarbeit. Irgendwie wie früher, nur ziemlich modern und zukünftig gedacht.

Tip

Wie es früher zugeht, veranschaulicht der Eiskeller Altenberge der ehemaligen Brauerei Beuing. Die mehrstöckige, labyrinthische Kelleranlage, in der einst Bierfässer mit Eis gekühlt wurden, ist heute ein Winterquartier für Fledermäuse. In einem kleinen Informationszentrum wird die Vergangenheit des kalten Kellers beleuchtet. (www.eiskeller-altenberge.de).

Weitere Hofläden & Manufakturen

ASCHEBERG: HOFLADEN STORKSBERGER

Zwischen der A 1 und dem Denkmal für den letzten Wolf ist die Welt noch in Ordnung. Umgeben von Wald und Wiesen hat sich der bäuerliche Betrieb der Familie Storksberger bereits in dritter Generation ganz der Produktion und Verarbeitung hochwertiger Lebensmittel verschrieben, die im rustikalen Hofladen direkt vertrieben werden. Schwerpunkt ist die artgerechte Haltung von Rindern, Gänsen und Enten, die regelmäßig zum Weidegang aufbrechen, während die fidelen Schweine im Stroh leben und die Hühnerschar sich durch die gesamte Hofstätte pickt. Zuschauen ist ausdrücklich erlaubt. Ob Grillfleisch, Wurstwaren oder Fleischpakete (auf Bestellung), Suppenhuhn oder Weihnachtsgans, die Kundschaft weiß die Storksberger Qualität zu schätzen. Ergänzt wird das Angebot durch Landeier, Walnüsse, Äpfel und Winterbirnen, außerdem Honig und Bienenwachskerzen aus der eigenen Imkerei.

Horn-Hülsberger Str. 12 | 59387 Ascheberg | <https://hofladen-storksberger.de>

Tipp

Unweit des Storkbergerschen Hofladens, an der Kreuzung B 54 / Horn-Hülsberger Str., wurde 1935 ein Denkmal errichtet, das an ein viel beachtetes Ereignis 100 Jahre zuvor erinnert. Die Inschrift besagt: „Am 14. Januar 1835 wurde hier (...) der letzte Wolf in Westfalen zur Strecke gebracht!“

ASCHEBERG: MÜNSTERLÄNDER POPCORN

Warum in die Ferne schweifen? Weil man dort manchmal auf echt geniale neue Ideen kommen kann. Im südlichen Münsterland, zwischen den weiten Feldern der Gemeinde Ascheberg-Herbern, kennen die Bauern sich aus mit Getreide, Raps und Ackerbohnen, die auf insgesamt 180 Hektar Ackerland für die Schweinemast angebaut werden. Zwar wird auf dem Hof der Familie Selhorst schon in der 13. Generation eine traditionelle Landwirtschaft betrieben, dennoch hat sie sich auch stets für Neues interessiert. Z. B. für Popcorn. Genauer gesagt Popcornmais. Von einer Dienstreise in die USA brachte Agrarjournalistin Christina Selhorst diesen gewagten Gedanken mit, der zunächst nur im kleinen Stile reifte: Mais, der per Hand gepflückt und dann im Wohnzimmer getrocknet wurde. Das Ergebnis war ein geschmacklicher Mega-Plopp zum Selbermachen. Seit 2020 gehören die Maiskörner mit Knalleffekt zu den selbst angebauten Hofprodukten und werden in „handmade with love“-Tütchen online vertrieben. Wem das nicht reicht, der kann die große Popcornmaschine ausleihen, regionaler Popcornmais inklusive. Bleibt nur eine Frage: Süß oder salzig?

Forsthöveler Straße 2 | 59387 Ascheberg-Herbern | <https://muensterlaender-popcorn.de>

Tipp

Auch wenn Hof Selhorst keinen Hofladen betreibt, so lohnt es durchaus, in Ascheberg-Herbern vorbeizuschauen und der Walnuss-Fee einen Besuch abzustatten. Carmen Irmen ist nicht nur „NaturGENUSSführerin“, sondern betreibt eine kleine Walnuss-Manufaktur mit Ölmühle, Workshops, Genuss-Radtouren und Landvergnügen-Stellplatz für das Wohnmobil (www.walnuss-manufaktur.de).

BEELEN: ASTARTE-MANUFAKTUR

Natürliche Aromamonster

Man nehme eine Handvoll Sesamkerne, röste sie vorsichtig mit einer guten Prise Meersalz und füge besten Honig hinzu und dann ... probiere man es mit Mandeln, Haselnüssen und gemahlenen Kürbiskernen, variiere mit Bio-Rübenkraut und Gewürzen, sei vom Wert und der Qualität des Ergebnisses überzeugt und gründe eine Manufaktur. So in etwa geschah es, als Christine Groos vor einigen Jahren in ihrer Küche experimentierte, auf der Suche nach natürlichen Lebensmitteln mit der Fähigkeit, Körper, Geist und Seele zu stärken. Ob als Bio-Knabberspaß, als Topping auf dem Salat oder als Highlight auf der Eisbombe, die fein abgestimmten Kompositionen aus Nüssen, Kernen, Honig und Rübenkraut,

Gewürzen und Steinsalz sind wahre Kraftpakete und echte Aromamonster, die die Geschmacksknospen jubilieren lassen. Damit war die Manufaktur Astarte geboren, die bis heute für Reinheit, Einfachheit und Natürlichkeit steht, sowie für Kraft, Lebensfreude und Vitalität. Eine mobile Manufaktur, mit der Christine Groos nur auf ausgewählten Landpartie- und Gartenfesten steht, um im kleinen Maronenröster Kernen und Saaten in Handarbeit den aromatischen Pfiff zu entlocken. Einen Verkauf vor Ort gibt es nicht. Aber keine Angst, sollte das Röstöfchen gerade weit entfernt qualmen, die gerösteten Cachew-, Kürbis- und Sonnenblumenkerne mit Rübenkraut, Honig und Steinsalz lassen



ASTARTE-MANUFAKTUR

Warendorfer Straße 35
48361 Beelen
www.astarte-manufaktur.de



sich auch online bestellen, um daheim Käsestulle, Crêpe oder Fischgericht elegant zu pimpen. Dabei ist das Astarte-Rezept denkbar einfach: Man nehme einfache, naturbelassenen Zutaten von ausgewählten Produzenten, füge liebevolle Handarbeit hinzu und erhalte ein wertvolles Lebensmittel in bester Qualität, das viel, viel mehr kann, als einfach nur satt zu machen.

Tipp

Beelen, die kleinste eigenständige Gemeinde im Kreis Warendorf, trägt selbstbewusst einen Löwen mit Krallen und Krone im Wappen. Zu Recht, denn neben erholsamer Ruhe hat sich das Örtchen mit dem Festival „Krach am Bach“, der Traditionskirmes „Jans to Beilen“ und dem „Beelener Mofarennen“ weithin einen forschenden Namen in Sachen Kult und Kultur gemacht.

Weitere Bücher über Ihre Region



Münsterland – Küchenklassiker Knabbeln, Korn und Knochenschinken

Ira Schneider

96 Seiten, Hardcover, zahlr. Farbfotos
ISBN 978-3-8313-2476-7



Münsterland entdecken! 1000 Freizeittipps

Urte Engelhard

192 Seiten, Klappenbroschur
zahlr. Farbfotos
ISBN 978-3-8313-3575-6



Münster – Gestern und Heute

Heike Hänscheid, Werner Otto

72 Seiten, Hardcover, zahlr. Farb- und S/W-Fotos
ISBN 978-3-8313-2255-8

Wartberg-Verlag GmbH

Im Wiesental 1 | 34281 Gudensberg

www.wartberg-verlag.de

Bücher für Deutschlands Städte und Regionen

Tel. 0 56 03-93 05 0

Fax 0 56 03-93 05 28



Hofläden & Manufakturen

MÜNSTERLAND



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 im Münsterland vor. Sie alle erzeugen und vermarkten ihre Produkte mit höchster Sorgfalt, Kreativität und Hingabe. Ob Sie frische Lebensmittel, handgemachte Produkte oder individuelle Geschenke suchen, ob Sie einen schönen Ausflug aufs Land mit Bauernhof-Feeling unternehmen, ein Hofcafé besuchen oder an einer Verköstigung teilnehmen wollen, Sie finden hier sicherlich das Richtige in Ihrer Nähe.



**Kommen Sie
mit auf eine kulinarische
Entdeckungsreise!**

ISBN: 978-3-8313-3704-0



9 783831 337040

€ 16,90 (D)