

andersARTig

ECHTES HANDWERK - AUTHENTISCHER GENUSS

HOF SPEZIALITÄTEN

IHR HOFNAVIGATOR ZUR VIELFALT ...





TEIL 1, 2 & 3 DIESER SERIE ...



VORWORT ANDERSARTIG | 4

MÜNSTERLÄNDER URSTOFFE | 6

ZUCKERRÜBENSIRUP | 12

SUNNYS HEIDEGOLD | 18

BÜFFEL-SALAMETTIS | 24

STRAUBENET-PASTA | 30

WESTFÄLISCHE BOLOGNESE | 36

KÜRBIS-KETCHUP | 42

GOCKEL-FRIKASSÉE | 48

KÄSEKUCHENLIEBE | 54

GÄNSEMILCH | 60

Inhalt

WIE DAS SCHMECKT!

Landservice-Betriebsleiter*innen sind Experten für die Produktion frischer Lebensmittel. Sie produzieren Obst, Gemüse, Getreide, Milch, Eier oder Fleisch. Diese landwirtschaftlichen Erzeugnisse werden entweder als Urprodukt frisch vermarktet oder handwerklich weiterverarbeitet.

Bei der Zubereitung raffinierter Hofspezialitäten geben die Landservice-Betriebsleiter*innen ihren **individuellen Rezepturen die Liebe zum Produkt, Neugierde und kreative Ideen hinzu.**

Aus diesen Grundzutaten entstehen in zahlreichen nordrhein-westfälischen Hofküchen andersARTige Spezialitäten, die kaum jemand kennt. Denn wer hat jemals von Gänsemilch, Büffel-Salamettis oder Kürbisketchup gehört?



In jedem dieser ausgefallenen Genuss-Produkte stecken Geschmackserlebnisse und eine individuelle Hofgeschichte. Lesen Sie von der großen Experimentierfreude, die den Weg des Urprodukts bis zur höfischen Spezialität begleitet. Denn bei der Zubereitung verfeinern die Landservice-Betriebsleiter*innen ihr Produkt solange, bis sich eine Spezialität herausschält, die das Prädikat andersARTig verdient.

In dieser Broschüre verstecken sich einige dieser unentdeckten Schätze vom Land. Wer diese und viele weitere aufspüren will, ist herzlich eingeladen, die Landservice-Betriebe in NRW zu besuchen - Adressen auf: www.landservice-nrw.de
Beim Einkauf in den Hofläden finden Sie vor Ort andersARTige Spezialitäten. Diese Produkte sind zum Genießen oder zum Verschenken bestens geeignet. Die Freude am Geschmack ist Ihnen garantiert.

MÜNSTERLÄNDER URSTOFFE - BACKMISCHUNG SCHWARZBROT



Wie der Duft von frisch gebackenem Brot zu historischen Ähren führte ...

Wenn Thomas Schulze Westerhoff an seine Kindheit denkt, hat er den Geruch von frisch gebackenem Brot in der Nase. Schon vor 40 Jahren hat seine Mutter aus dem Urgetreide Dinkel Mehl frisch gemahlen und dann gebacken. Da fiel die Anfrage der Landwirtschaftskammer, ob man sich vorstellen könne, ein Urgetreide - die fast ausgestorbene Sorte Emmer - selber zu kultivieren, bei Petra und Thomas Schulze Westerhoff auf fruchtbaren Boden. Die Landesinitiative "Pflanzengenetische Ressourcen in NRW" fördert die Vielfalt alter Arten und Sorten als Basis für alternative Rohstoffe und innovative Produkte. Drei Jahre später wachsen auch Dinkel und Norddeutscher Champagnerroggen auf den Feldern in Havixbeck. Diese historischen Sorten sind, da züchterisch kaum verändert, reich an wichtigen sekundären Pflanzenstoffen. Mit dem Ziel, die spezifischen Eigenschaften der alten Sorten optimal schmecken zu können, hat Petra eigene Backmischungen kreiert.

“ DASS MEHL WÜRZIG ODER MILD, NUSSIG ODER KRÄFTIG SCHMECKEN KANN, WEIß KAUM JEMAND! ”



Thomas
& Petra
Schulze Westerhoff,
Havixbeck



Münsterländer Urstoffe ... erstmal heißt es Neuland entdecken!

MIT FINGERSPITZENGEFÜHL ...

Die Kultivierung der besonderen Sorten ist nicht mit herkömmlichem Getreide vergleichbar und brauchte kontinuierliche Arbeit, Erfahrungswerte und das erforderliche Fingerspitzengefühl. Mit den zunächst kleinen Erntemengen konnten die großen Mühlen in der Umgebung nicht umgehen. Auch einige Bäcker haben keine eigenen Mühlen mehr. So zog wieder eine eigene Mühle auf dem Hof ein, deren massiver Mahlstein aus Granit für ein hochwertiges Mahl-ergebnis der kostbaren Körner garantiert.

Mit dem Mahlstein kam die direkte Vermarktung an Verbraucher und die Sortimentserweiterung in Schwung: inzwischen gibt es Schrot & Korn, Mehl, Gries, Backmischungen und ganz neu: Dinkelreis. Die Produkte sind ebenso beliebt und können Geschichten erzählen. "Das Norddeutsche Champagnerroggen bis zu zwei Meter hoch werden kann, wissen die wenigsten. Sein Mehl ist hervorragend für die Herstellung von ursprünglichen regionalen Broten geeignet. Sein Geschmack ist roggentypisch und dabei trotzdem sehr mild.", erzählt Thomas.

Brot mit Genuss- & Gelinggarantie!

BACKEN MACHT GLÜCKLICH ...

„ ... Während Thomas auf dem Acker mit dem Anbau der alten Sorten viel experimentiert hat, war mein Backofen für viele Monate ‚Leidenschaft & Testlabor‘ zugleich: mit meinen Backmischungen möchte ich schmackhafte Backergebnisse für besondere Brote garantieren. Das beliebteste Brot in meiner Familie ist unser Schwarzbrot. Die Brotbackmischung enthält: Norddeutscher Champagnerroggen-Schrot, helles Dinkelmehl, Dinkelschrot, Sonnenblumenkerne und Salz.“



Zuhause gibt man beim Backen 225 ml Nienaber Zuckerrübensirup, 0,5 l Buttermilch und ½ Würfel frische Hefe hinzu. Wir geben uns mit unseren Urstoff-Produkten so viel Mühe, da sollte auch das Etikett schön sein. Für das Schwarzbrot haben wir das Motiv Schwarzwild gewählt, da Wildschweine in der Jägersprache so bezeichnet werden. Meine weiteren Backmischungen sind BLITZBROT (Schwiegermutter's Rezept), BÄRLAUCHBROT, ROSINENBROT, EMMERBROT & ZWIEBELBROT. Meine nächste Idee backt gerade in der Röhre. “



Norddeutscher Champagnerroggen-Schrot

Helles Dinkelmehl

Dinkelschrot

Salz

Sonnenblumenkerne

PETRAS HOF-TIPPS FÜR BACKBEGEISTERTE MIT WENIG ZEIT ...

„ Pumpernickel oder Schwarzbrot? Ganz ursprünglich wird Pumpernickel nur aus Roggenschrot und Wasser hergestellt. Heute gibt es auch Bäckereien, die Malz oder Rübekraut zugeben. Es backt 24 Stunden lang im Backofen. Unsere Backmischung ist ein SCHWARZBROT mit einer Backzeit von 3 h.

| Das selbstgebackene Schwarzbrot lässt sich mit der Aufschnittmaschine gut in 0,5 cm schmale Scheiben schneiden - das klappt ohne Krümel. So kann man die Scheiben portionsweise in Gefrierbeutel einfüllen, einfrieren und man hat länger etwas davon. Aufgetaut schmeckt es sehr gut.

| Was man mit Schwarzbrot alles machen kann:

- KLASSISCH genießen mit Butter, Schinken und Käse
- MÜNSTERLÄNDISCH als Münsterländer Quarkspeise mit Quark, Kirschen, dunkler Schokolade und Schwarzbrotkrümel (Rezept auf landservice-wissen.de).

Schwarzbrottorte

REZEPT-IDEE
FÜR UNSERE
BROTMISCHUNG!

FÜR 16 STÜCKE
250 G BUTTER
1 ZWIEBEL (KLEINSCHNEIDEN)
1/2 TL SENF
300 G KRÄUTERFRISCHKÄSE
4 TL SAURE SAHNE
(ODER CRÈME FRAÎCHE)
1/2 BUND SCHNITTLAUCH
(KLEIN SCHNEIDEN)
SALZ, PFEFFER, 1000 G SCHWARZBROT IN SCHEIBEN



www.landservice.de/urstoffe.htm

Alle Zutaten (außer Schwarzbrot) zu einer Käse-Kräutermasse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Fettpfanne abwechselnd Schwarzbrot und Käse-Kräutermasse einschichten. Mit Schwarzbrot beginnen und auch damit enden. Einen Tag abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen, damit die Masse fest wird. Danach aus der Form auf ein großes Holzbrett stürzen und anrichten. Lecker - auch als attraktives Mitbringsel für die Party!

ZUCKERRÜBENSIRUP VON NIENABER



Vom Brotaufstrich aus Hungerzeiten zum wertvollen basischen Süßungsmittel ...

Nienabers Zuckerrübensirup trägt das Prädikat „Traditionsprodukt“ verdient wie kaum ein anderes! Auf einem kleinen Bauernhof mit Ackerbau und Viehzucht begann Franz Nienaber 1895 im geringen Umfang Apfel- und Birnenkraut zu pressen. In den 1930er Jahren kam in Wadersloh-Liesborn, einem Dorf am südöstlichen Zipfel des Münsterlandes, das Herstellen von Rübenkraut hinzu. In den Kriegszeiten und danach brachten die Menschen auf Pferdeanhängern ihre Zuckerrüben zur „Hoffabrik“ und nahmen den Gegenwert des fertigen Rübenkrautes in ihren Milchkannen mit. Der süße Sirup war ein preiswerter Aufstrich, da es kaum etwas anderes gab.

Heute sind Hildegard und Klaus Nienaber die einzigen **landwirtschaftlichen** Zuckerrübensirup-Erzeuger in Deutschland. Bäcker schätzen die malzig-süße Zutat für ihre dunklen Brotspezialitäten, wie z. B. Pumpenickel. Und Genießer schätzen die basische Süße mit den Mineralstoffen Eisen, Mangan und Folsäure.

“ UNSER RÜBENKRAUT, DAS HEUTE SIRUP HEISST:
ES GLÄNZT SEIT EH & JE WIE BERNSTEIN! ”



Klaus &
Hildegard
Nienaber,
Wadersloh-
Liesborn



Die richtige Rübe auf dem Feld & Hof ... macht den guten Sirup!

JEDE CHARGE IST INDIVIDUELL ...
Erntefrische Zuckerrüben und sonst nichts - Nienabers Zuckerrübensirup ist ein reines Produkt ohne jeglichen Zusatz. Beste Rüben kommen von eigenen Feldern und aus der Region. Sorgfältig gewaschen und schonend gedämpft werden in der Zentrifuge Feststoffe und Rübensaft getrennt. Dem gefilterten Rübensaft wird im Vakuum das überschüssige Wasser entzogen. Und hier liegt das Geheimnis des milden, samtigen und hochwertigen Sirups: Das Vakuumverfahren lässt den Rübensaft

schon bei niedrigen Temperaturen schonend kochen: die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben so erhalten. Diese technischen Feinheiten und Sonderbauten zur Rübenverarbeitung hat Klaus Nienaber selber mitentwickelt.

Aber wie bei einem guten Whiskey braucht es für ein exzellentes Produkt die große Erfahrung zur sensorischen Prüfung. Erst wenn Konsistenz und Geschmack den „Rübenkocher“ überzeugen, darf der Zuckerrübensirup noch warm in Gläser, Eimer oder Container abgefüllt werden.

Ein Forever Food ... nachhaltig produziert!

UNSER GROSSES ZIEL IST ES, ...

„ ... unseren Zuckerrübensirup klimaneutral herzustellen. Die Zuckerrüben werden mit Wasser aus dem Kochprozess gewaschen - ohne Frischwasserverbrauch. Die Feststoffe aus der Zentrifuge - unsere Presslinge - werden als nahrhaftes Tierfutter eingesetzt. Abgefüllt wird unser Sirup in umweltschonende Glas- bzw. Metallverpackungen. Für die Containerware haben wir ein Mehrwegsystem eingeführt. Auf unseren Flächen, auf denen wir im Frühjahr die Zuckerrüben anbauen, säen wir im



Herbst insektenfreundliche Blümmischungen aus. Und das Beste: unser Rübensirup wird kein Opfer von Lebensmittelverschwendung, da er praktisch unbegrenzt haltbar ist oder sowieso schnell vernascht wird ;-)
Wir setzen als kleines Familienunternehmen auf regionale Vertriebsstrukturen, wie Direktvermarkter, Hofcafés und Raiffeisenmärkte sowie deren Online-shops. Wir, d. h. vor allem ‚Kommunikationschefin‘ Hildegard, sind schnell und einfach für spontane Lieferungen erreichbar. “



NIENABERS HOF-TIPPS!

BET HILDEGARD & KLAUS IST SIRUP
MEHR ALS EIN BROTAUFSTRICH ...

| Der Sirup ist ein toller Zuckeraustauschstoff. Joghurt & Quark bekommen eine wunderbare Farbe und einen caramelligen Geschmack.

| Haferflocken, Trockenobst und Getreidekörner werden zusammen mit unserem Zuckerrübensirup ein köstliches Knuspermüsli.

| Gebratenes Fleisch bekommt mit Zuckerrübensirup eine schöne braune Kruste und die Soße einen vollen runden Geschmack: nach dem Anbraten etwa 1 EBL. Rübenkraut auf die Fleischoberfläche tröpfeln und dann garen.
Passt auch gut zu Wildfleisch!

| Salatsoßen bekommen mit Zuckerrübensirup einen fein caramelligen Geschmack.
Ein Klassiker: Pickert mit Zuckerrübensirup!

| Unser Zuckerrübensirup wird bei Zimmertemperatur aufbewahrt, damit er schön cremig bleibt!

Barbecue-Sauce

REZEPT-IDEE
FÜR SELBSTGEMACHTE
GRILLSOßE!
(TOLLES GESCHENK)

FÜR 1 LITER SOßE
3 KNOBLAUCHZEHEN
1 DOSE (850 G) GESCHÄLTE TOMATEN
2 EL TOMATENMARK
6 EL NIENABER ZUCKERRÜBENSIRUP
6 EL HONIG, 1 LORBEERBLATT
2 TL GEMAHLENER KREUZKÜMMEL, PFEFFER
SALZ, CHILIPULVER
250 ML WASSER
100 ML APFELESSIG
50 ML WORCESTERSHIRESAUCE
1 KLEINER ZWEIG ROSMARIN

www.landservice.de/zuckerruebensirup.htm

Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Zusammen mit geschälten Tomaten, Tomatenmark, Zuckerrübensirup, Honig, Lorbeer, Kreuzkümmel, je etwas Pfeffer und Chili in einem Topf aufkochen. Ca. 30 Minuten bei niedriger Temperatur einkochen lassen. Dabei mehrmals umrühren. 250 ml Wasser, Essig, Worcestershiresauce und Rosmarin hineingeben. Weitere 60 Minuten einkochen lassen, mit Salz würzen. Lorbeer und Rosmarin entfernen. Barbecue-Sauce zugedeckt ca. 8 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

SUNNYS HEIDEGOLD VOM MILCHHOF WERNING



Hier gibt die Kuh dem Lieblings-Käse seinen guten Namen ...

Wenn Ulrike Werning sich einen Kindheitstraum erfüllt und aus der hofeigenen Milch nach kreativer Reifezeit einen Käse zaubert, dann braucht es schon einen besonderen Namen: für ihren Lieblingskäse ist die Lieblingskuh „Sunny“ die Namenspatin. Sie grasst mit ihren 19 Kolleginnen im Paderborner Land auf dem Weideparadies „Heide“. Durch seine goldgelbe Farbe hat sich der Käse den Namen „Sunnys HeideGold“ wahrlich verdient. Das EinzigARTige: aus der melkwarmen, naturbelassenen Weidemilch wird der Käse direkt auf dem Hof hergestellt. Ohne Kühlung und Transport bleibt der Milch die „Verwirbelung“ erspart und ist damit die perfekte Basis für einen charakterstarken Käse. 6 Wochen darf der „Sunny“ reifen und wird dabei täglich! von Ulrike mit Rotkultur eingerieben. So reift seine goldgelbe, essbare Naturrinde und schenkt ihm das unverwechselbar würzige Aroma. Da überrascht der gewonnene Qualitätspreis kaum - noch wichtiger für Käserin Ulrike ist jedoch...

“DIESER KÄSE SOLLTE MIT LIEBE GEGESSEN WERDEN
- SO WIE ICH IHN GEMACHT HABE!“





Beste Weidemilch ... melkwarm für echten Käsegenuss!

GUTER KÄSE BEGINNT BEI DER KUH ...

Wenn die Sonne lacht ... - also in Salzkotten von Mai bis Oktober ;-) ... grasen Hubert Wernings Milchkühe auf den hofnahen Wiesen. Ulrikes Lieblingskuh Sunny gehört zur hofeigenen Dreirassenkreuzung „Holstein-Braunvieh-Fleckvieh“. Diese andersARTige Kuh-Herde ist für eine besondere Eiweißzusammensetzung der Milch verantwortlich. Naturbelassen und gentechnikfrei ist diese köstliche Hofmilch im Zapfautomaten schon lange der Renner ... und als Basis für eine eigene Käserei ein echter Schatz!

Einfache Milchprodukte wie Joghurt, Quark und Frischkäse hatten vom ersten Tag an eine Fangemeinde. Ulrikes heimliche Sehnsucht war aber immer ein würziger, ganz unverwechselbarer Schnittkäse mit gediegener Reife- und Pflegezeit. Mit viel Kreativität hat sie die Rezeptur für „Sunnys HeideGold“ entwickelt: ein Geschmackstraum, den sie ohne chemische Pflegemittel und Konservierungsstoffe verwirklicht. Von der melkwarmen Milch bis zur täglichen liebevollen Pflege entsteht ein Goldstück, das es nur dort gibt, wo er auch gut behandelt wird!

Handarbeit ... bei jedem Schritt!

... UND LIEBEVOLLE PFLEGE!

„ Die melkwarme Milch von Sunny und ihren Kolleginnen kommt an den Käserei-Tagen direkt in meinen Kessel und wird schonend pasteurisiert. Meine Käsekulturen rühre ich von Hand behutsam ein. Die Milch dickt an und es entsteht ein körniger „Käsebruch“. Mit einem sehr ;-) großen Rührbesen bewege ich die Masse und trenne sorgfältig die überschüssige Molke ab. Mancher Sandkastenheld hätte seine helle Freude beim Abschöpfen und Umfüllen des Käsebruch in Förmchen mit Siebboden.



In meinem Reiferaum findet der Käse bei 14 °C die optimale Umgebungstemperatur für seinen Reifeprozess. Mit dem einfachen Schlummern ist es beim „HeideGold“ aber nicht getan. Damit er seine würzige, essbare Naturrinde entwickeln kann, braucht er eine tägliche „Schmierung“. 6 Wochen lang, Tag für Tag, reibe ich den Käse mit Rotschmiere-Kulturen ab - sozusagen meine hofeigene Meditationsrunde. Damit der Käse mit der gleichen Muße verzehrt werden kann, habe ich eine innovative Naschabfüllung im Glas entwickelt. “





ULRIKES HOF-TIPPS!

KÄSE FÜR KENNER ...

„ Käse schmeckt am besten, wenn er eine Temperatur von 16 - 18 °C hat. Diese Temperatur hat er im Allgemeinen nach einer Stunde außerhalb des Kühlschranks.

„ Alles was der Milch ihren Wert verleiht, ist auch im Käse enthalten und sogar in einer veredelten Form, da die Inhaltsstoffe des Käses sich durch die Gerinnung des Eiweißes biochemisch positiv verändern. Er punktet auch mit Mineralstoffen wie Calcium und Phosphor sowie den wichtigen Vitaminen A, B2, B12, D und E.

„ Käse ist ein Naturprodukt, das sich ständig verändert und auch zu Hause noch nachreift. Je wärmer er gelagert wird, desto schneller reift der Käse. Wer den Käse also gern kräftiger mag, lagert ihn am besten außerhalb des Kühlschranks unter einer Käseglocke.

Soll der Käse lange frisch bleiben, gehört er in den Kühlschrank.

Kartoffel-nuggets

REZEPT-IDEE
FÜR MEINEN
HEIDEGOLD!

FÜR 2 PERSONEN
700 G KARTOFFELN
125 G HEIDEGOLD
2 LAUCHZWIEBELN GEHACKT, GEDÜNSTET
SALZ, MUSKAT, SCHWARZER PFEFFER
1 EI, 75 G GEMAHLENE HASELNÜSSE
3 EL RAPSÖL



www.landservice.de/heidegold.htm

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser weichkochen, abschütten und pellen. In einer Schüssel zerstampfen. Den HeideGold Käse grob reiben, alles zusammen mit den angedünsteten Lauchzwiebeln und 50 g gemahlene Haselnüssen vermengen. Kartoffelnuggets formen. In den restlichen Haselnüssen wälzen. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Kartoffelnuggets darin goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren. Alternative: Backblech mit Backpapier auslegen, Nuggets mit Rapsöl bestreichen und 20 Min. bei 180 °C im Backofen garen. Dazu passt ein frischer grüner Salat und Wernings Kräuterfrischkäse!



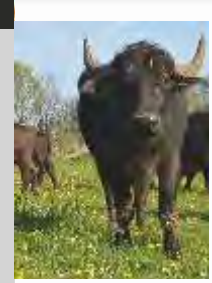
BÜFFEL-SALAMETTIS VOM HEGGEHOF



Warum der Wasserbüffel sich in Ostwestfalen so wohl fühlt ...

Europäische Wasserbüffel weiden bereits seit 20 Jahren auf dem Heggehof in Lichtenau. In der hügeligen ostwestfälischen Landschaft finden die so imposant aussehenden und gleichzeitig sanftmütigen Tiere viel Platz zum Weiden, Ruhen und Baden. Hier bei Familie Schäfers finden die Tiere Sonne, Schatten unter Bäumen und das Wichtigste: immer eine feuchten Stelle zum „Rumsulen“. Durch ihre robuste Art können die Büffel auch im Winter bei bis zu minus 20 °C draußen bleiben; ansonsten tummeln sie sich in einem windgeschützten, überdachten Stall mit Stroh und Heu. Da verwundert es nicht, dass die Wasserbüffel auf dem Heggehof noch nie krank waren. Durch die Bewegung der Tiere und das geruhsame Wachstum zeichnet sich das Büffelfleisch durch eine erstklassige Konsistenz und Zartheit aus. In der hofeigenen Bioland-Fleischerei werden alle Gourmetprodukte, vom Braten über Büffel-Burgerpatties bis zu den beliebten Büffel-Salamettis handwerklich hergestellt.

“ BÜFFEL-SALAMETTIS-
NATÜRLICH-WILDE DELIKATESSE! ”



Josef
Schäfers,
Lichtenau



Sanftmütige Riesen ... für zartes Fleisch!

DIE HEGGEHOF-WASSERBÜFFEL ...

... eine Herde von rund 70 Tieren, ernähren sich in den Sommermonaten von Gräsern, Schilf und Kräutern. Der Vater von Josef Schäfers hat den Heggehof bereits 1980 als einer der ersten in der Region auf die ökologischen Bioland-Richtlinien umgestellt. So stammen 100 % des Tierfutters für den Hof aus kontrolliert biologischem Anbau. Wer das besondere Fleisch der Wasserbüffel einmal probiert hat, schwärmt schon mal von einer „kulinarischen Sensation“: weich, zart, bekömmlich!

Diese wohlschmeckende Delikatesse punktet aber auch mit außergewöhnlichen inneren Werten: das Fleisch liefert einen 7-fach höheren Eisengehalt und ca. 50 % weniger Fett und Cholesterin als durchschnittliches Rindfleisch. Zudem ist es reich an Omega-3-Fettsäuren.

Der würzig-pikante Geschmack, der einen Hauch an Wild erinnert, ist daher vorzüglich für die Herstellung einer Snack-Wurst geeignet - den Büffelsalamettis, die auch als Bierbeißer, Pfefferbeißer oder Landjäger bekannt sind.



Ein Keule für ... unschlagbaren Geschmack!

DAS SALAMIHANDWERK ...

„ ... hat bei uns in Lichtenau Tradition. Unsere Salamettis sind das beliebteste Wurstprodukt von unserem Heggehof. Das Geheimnis des ungewöhnlich guten Geschmacks ist natürlich das hochwertige Büffelfleisch aus der Keule und die traditionelle Herstellung mit langer Reifezeit. Unverwechselbar werden sie durch die Zugabe von erstklassigem Rotwein, Zwiebeln, „Göttinger Steinsalz“ und erlesenen Gewürzen. Im Naturdarm reifen unsere Salamettis bis zu 6 Wochen klimatisiert bei 10 °C.



Abwechslung gibt es in dieser Ruhe- und Reifephase durch eine leichtes Anröchern. Das dezente Wildaroma und der pikant-herzhafte Geschmack machen sie genauso beliebt wie vielseitig.

Meine Kunden bestellen sie als Highlight für festliche kalte Buffets genauso wie auch junge Aktive den Proteinsnack aus 100 % Büffel Fleisch für sich entdeckt haben.

Mit langer Haltbarkeit und zum direkt Snacken sind unsere Salamettis für unterwegs und zuhause ein lange gereiftes Genussversprechen. “



JOSEFS HOF-TIPPS!

SO BEGEISTERN SIE MIT BÜFFEL ...

| Salamettis sind ein einmaliges Geschmackserlebnis, wenn sie vor dem Verzehr nicht im Kühlschrank, sondern bei Zimmertemperatur gelagert werden.

„ Unser Naturprodukt muss nicht im Kühlschrank lagern, ist deshalb ein idealer Wegbegleiter auf Wanderungen oder beim Camping, für den kleinen Hunger zwischendurch statt Schokoriegel.

| Probieren Sie die Salamettis auch als eine Art Gewürz für Blattsalate oder Gemüsesalate mit Bohnen, Linsen oder Pasta. Einfach in dünne Scheiben schneiden und großzügig untermischen.

| Mit Salami backen? Geht prima! Blätterteig mit Schmand bestreichen, geriebenen Käse und kleine Salami-Würfelchen darauf verteilen, Teig in Streifen schneiden und zu Spiralen drehen, bei 180 °C für 20 Min. in den Backofen. Ein köstlicher Partysnack! “

Römer-Salat mit Büffelsalamettis

REZEPT-IDEE
FÜR MEINE BÜFFEL-
SALAMETTIS!

FÜR 4 PERSONEN
1 KOPF RÖMERSALAT
4 FLASCHENTOMATEN
1 NEKTARINE
150 G BÜFFEL-
SALAMETTIS
200 G FRISCHKÄSE
SALZ, CHILIPULVER
2 EL ZITRONENSAFT
1 BUND SCHNITTLAUCH



www.landservice.de/bueffelsalamettis.htm

Salat putzen, waschen, in mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten und Nektarine waschen und in Scheiben schneiden. Büffel-Salametti in hauchdünne Scheiben schneiden. Vorbereitete Zutaten auf Tellern anrichten. Für die Creme Frischkäse mit Salz, Chilipulver und Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und über den Salat streuen. Etwas Creme über den Salat geben. Den Rest in einer Schüssel anrichten und mit Chilipulver bestreuen.



STRAUBENEI-PASTA VON DER STRAUßENFARM EMMINGHAUSEN



Was der größte Vogel mit einer rheinischen Nudel zu tun hat ...

Ab und an sind tiefe, dumpfe Laute im Dörfchen Emminghausen im Bergischen Land zu vernehmen, ähnlich dem Gebrüll eines Löwen. Also kein liebliches Vogelgezwitscher, aber die Strauße, die größten lebenden Vögel der Welt, können aufgrund ihres Gewichtes auch nicht fliegen. Aber mit 70 km/h so schnell laufen, dass sie im Dorf geblitzt werden könnten. Klaus Stöcker züchtet die ursprünglich aus Zentralasien stammenden Tiere in erster Linie zur Fleischvermarktung. Das zarte Fleisch liegt geschmacklich zwischen einem Rinderfilet und Entenbrust. Da eine Henne aber pro Legesaison von März bis August 30 - 50 Eier legt, können auch delicate Straubenei-Nudeln hergestellt werden. Die Eier haben es wirklich in sich: sie haben eine Länge von 13 - 16 cm, ein Gewicht von 1 ½ Kilogramm und eine fast 2 mm dicke Schale. Als Frühstücksrührei also nur etwas für die Großfamilie - oder es lassen sich 3 kg Spiralnudeln aus nur einem Straubenei herstellen.

“ DAS STRAUBENEI EIGNET SICH FÜR
HÜHNEREIALLERGIKER UND WEIST ZUDEM NOCH
50 % WENIGER CHOLESTERIN AUF! “



Klaus Stöcker
& Susanne
Burghoff,
Wermelskirchen

31

Foto: WDR



DREI Hennen ... für EINE Nudelspezialität!

GROBE VÖGEL - GEHALTVOLLE EIER!

Auf der Straußenfarm in Emminghausen werden in der Regel drei Hennen mit einem Hahn gehalten. Neben dem Gras in ihren großen Gehegen - ca. 70 % ihres Futters - fressen die Strauße zusätzlich geschrotetes Getreide und Mineralfutter.

Die insgesamt ca. 120 Eier einer Legesaison von Frühjahr bis Sommer haben es in sich: das 1,2 bis 1,9 kg schwere Straußenei ist das größte Vogelei in der Tierwelt.

Ein Ei enthält ca. 1,2 Liter Ei-Masse, was ungefähr 20 bis 25 Hühnereiern entspricht.

Maximal zehn Straußeneier pro Jahr werden in eine kleine familiengeführte Nudelmanufaktur gebracht und dort liebevoll zu Spiralnudeln verarbeitet.

Diese leckeren Nudeln sind im Hofladen der Straußenfarm erhältlich. Die Rarität wird insbesondere bei Hühnereiweiß-Allergikern geschätzt, denn neben dem Straußenei können sie auch die Nudeln bedenkenlos genießen.

Kleine Manufaktur ... für echt große Eier!

ANDERS ALS BEI HÜHNEREIERN ...

„ ... ist handwerkliches Geschick zum Öffnen meiner Straußeneier gefragt. Immerhin ist die Schale fast 2 mm dick. Bei diesem ersten Arbeitsschritt bin ich deshalb selbst in der Nudelmanufaktur vor Ort, da ich die richtige Technik und Erfahrung habe, um die Straußeneier so aufzusägen, dass eine einwandfreie Eimasse für die Nudelproduktion zur Verfügung steht. Ist das Ei erstmal geöffnet, kann es direkt losgehen, denn aus einem Ei lassen sich gute drei Kilogramm Spiralnudeln herstellen.“



Verquirlt wird das Ei mit einer Prise Salz, bevor der Ei-Masse Hartweizengrieß zugefügt wird. Dieser sorgt dafür, dass unsere Straußenei-Nudeln während des Kochens ihre Form behalten und eine schöne gelbe Farbe bekommen. Nachdem die Nudeln in Form gepresst wurden, müssen sie eine Zeit lang trocknen, bevor sie in Tüten verpackt werden und ihren Rückweg zu uns auf die Straußenfarm antreten. Hier warten hungrige Kunden auf die beliebte, vielfältig kombinierbare Beilage! “



STRAUBENFARM-TIPPS!

CLEVERE KOMBI: STRAUBENEI & HARTWEIZENGRIEB

| Keine Pasta ohne Hartweizen: Dieser spezielle Weizen gibt Nudeln ihren unwiderstehlichen, herzhaften Biss. Durumweizen ist der direkte Nachfolger des Urgetreides Emmer.

”
| Wer einmal selber Nudelteig mit Straubenei herstellen möchte und nicht auf Anrieb den ganzen Inhalt verwendet, kann die flüssige Ei-Masse portionsweise einfrieren.

| Damit die Straubenei-Nudeln richtig garen können und nicht zusammenkleben: 1 Liter Wasser pro 100 g (Menge pro Pers.) zum Kochen bringen und einen schwach gehäuften Teelöffel Salz pro Liter Wasser zufügen.

| Der Hartweizengrieb in unseren Nudeln besteht zu drei Vierteln aus komplexen Kohlenhydraten, die lange satt machen und den Blutzuckerspiegel nur langsam ansteigen lassen - deshalb eignen sich unsere Nudeln auch gut für Diabetiker - und natürlich Hühnerei-Allergiker!

“

Straubengeschnetzeltes in Whiskey-Sahnesauce mit Straubenei-Spiralnudeln

REZEPT-IDEE
FÜR MEINE
NUDELN!

FÜR 4 PERSONEN
800 G STRAUBEN-FILET
2 EL ÖL
SALZ UND PFEFFER (GROB)
2 CL WHISKEY
400 G SÜßE SAHNE
2 EL GEHACKTE PETERSILIE
500 G STRAUBENEI-
SPIRALNUDELN

www.landservice.de/strausseneipasta.htm

Filet in dünne Streifen schneiden. Das Öl erhitzen und das Fleisch kurz scharf anbraten. Direkt in der Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 3 Min. das Filet aus der heißen Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Den Whiskey vorsichtig in den heißen Braten-Fond geben. Dann die süße Sahne dazu und das Ganze einkochen lassen. Wenn die Soße sämig genug ist, das Filet wieder dazugeben und heiß werden lassen. Nun alles einmal zusammen abschmecken. Die gehackte Petersilie darüber streuen. Dazu passen in Butter geschwenkte Straubenei-Spiralnudeln (in frischer Kräuterbutter geschwenkt) und Feldsalat.

BOLOGNESE-SOßE VOM HOF GRONEWÄLLER



Was der westfälische Anton mit einer Ragù alla bolognese zu tun hat ...

Dazu braucht es in erster Linie eine Mutter, die ihre Liebe zur Familie und zum Bauernhof als Grundzutat einer neuen Kochleidenschaft entdeckt hat. Gewürzt mit Stil und Geschmack. So entstehen seit 2015 in Freckenhorst echte kulinarische Unikate.

Frederike Gronewäller ist nach der Ankunft des kleinen Jungbauern Anton nicht in ihren ursprünglichen Beruf als Sozialpädagogin zurückgekehrt, sondern hat in echter Pionierarbeit aus dem, was der Hof bietet, eine feine Direktvermarktung aufgebaut. Jeder sieht, was man daraus machen kann. Es braucht eine Idee, um einerseits genug Zeit für die Familie zu haben und gleichzeitig für die Einkaufs- & Essensgelüste der Kunden eine Antwort zu finden. So gibt es alles Gute vom Hof und leckere Produkte von Partnerbetrieben im modernen Warenautomaten. Dieser „24h-Bauernhof-Drive-In“ ist von pickenden Hühnern auf der Wiese und grasenden Kühen unter den Obstbäumen umrahmt.

“ DIE WÜRZE FÜR MEINE SOßE:
GENUSS MIT VERTRAUEN! “



Frederike
Gronewäller,
Freckenhorst



Das kommt in eine ... Landservice-Bolognese von Gronewäller!

HACKFLEISCH ...

Michael Gronewäller mag es vielseitig auf dem bäuerlichen Familienbetrieb. 45 Milchkühe, fleißige Hühner und muntere Schweine leben hier mit Familienanschluss. Beim Füttern helfen Anton & sein Bruder Theo und die Großeltern, die kräftig mit anpacken. Die handwerkliche Zubereitung der Bolognese beginnt bereits beim Metzger im Nachbarort, der kurze Transportwege und meisterliche Verarbeitung des besonders mageren Fleisches garantiert.

... UND GANZ VIEL GEMÜSE

Das Gemüse, wie Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Staudensellerie, Tomaten, Kürbis, Zucchini und Kräuter, macht aus einer hochwertigen Hackfleischmasse eine Bolognese. Das Frischgemüse kommt in der Saison aus Frederikes Garten ... und was fehlt, stammt vom Wochenmarkt.

Was du schmecken und genießen wirst: gewürzt ist die Bolognese mit Frederikes eigener Gemüsepaste - ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe!

Echtes Handwerk ... das Zeit braucht!

ES FÄNGT MIT DER WÜRZE AN ...

„ ... und einem extra-scharfen Messer: für die Gemüsepastete schneide ich Staudensellerie, Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Champignons, Zucchini und etliche frische Kräuter wie z. B. Schnittlauch, Petersilie, Basilikum und Rosmarin klein. Vitaminschonend geht es für kurze Zeit in den Topf mit einem Kräuter-Rendezvous zum Finale. Die bereits jetzt schon legendäre Paste entsteht durch Pürieren mit grobem Meersalz. Das frische Hackfleisch brate ich mit Liebe & Geduld besonders fein-krümelig an.



Das klassische Bolognese-Gemüse, wie Möhren, Zwiebeln, Staudensellerie und Knoblauch will fein geschnitten werden und braucht eine halbe Stunde Köchelzeit. Bei der Zusammenkunft im Topf feiern Hackfleisch, Gemüse, Gemüsepaste, passierte Tomaten und Gewürze eine ausgiebige Köchel-Hochzeit. Vollmundig abgeschmeckt wird meine Bolognese in Gläser abgefüllt und eingekocht, damit sie für den Warenautomaten gut haltbar ist. Jedes handgeklebte Etikett macht mir Freude, weil ich das Design selbst mit entwickelt habe. “





FREDERIKES HOF-TIPPS!

SO GELINGT HACKFLEISCH FÜR DIE SCHNELLE KÜCHE ...

„ Fleischkauf ist es wert: in der Region kennst du deinen Bauern und weißt, dass kurze Wege den Tieren gut tun und beste Qualität sichern.

Alles was beim Einkauf aus der Kühlung kommt, sollte auch während des Transportes gekühlt werden. Empfindliche, tierische Lebensmittel, wie Hackfleisch, sind in Kühlboxen oder -taschen bestens aufgehoben - am Schluss deiner Shoppingtour!

Tiefgefrorenes Fleisch kannst du ohne Verpackung langsam im Kühlschrank auftauen.

„ Tipp für die schnelle Küche: Lasagneplatten mit meiner Bolognese einschichten - ab in den Ofen - fertig!

Hackfleisch ist aufgrund der starken Zerkleinerung und der vielen Oberflächen extrem empfindlich: deshalb unbedingt am Tag des Einkaufs garen oder einfrieren. Hackfleisch kann für 3 Monate eingefroren werden - kleb einfach schnell ein Datum drauf.

Zucchini-Boote

REZEPT-IDEE
FÜR MEINE
BOLOGNESE!

FÜR 4 PERSONEN
2 GROBE ZUCCHINTI, 1 ZWIEBEL, 1 KNOBLAUCHZEHE
4 TOMATEN, 2 EL OLIVENÖL
1 GLAS GRONWÄLLERS BOLOGNESE-SOBE
100 G SUNYS HEIDEGOLD ODER CHEDDAR-KÄSE
SALZ, PFEFFER



www.landservice.de/bolognese.htm

Zucchini waschen und der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben und würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides fein hacken. Die Tomaten waschen und klein würfeln. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel, den Knoblauch und das geschnittene Zucchinifruchtfleisch darin dünsten, Gronewällers Bolognese zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zucchinihälften mit der Hackmasse füllen. Die Tomatenwürfel und den geriebenen Käse darüber streuen. Die gefüllten Zucchini auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und auf mittlerer Schiene 20-25 Min. backen. Lasst es euch schmecken :-)



KÜRBIS-KETCHUP VOM HOF JUNGE-BORNHOLT



Gar nicht gruselig - der Kürbis aus der Flasche ...

Die Neugierde, die Lust auf Neues und vor allem die Vorliebe für „Menschen um uns rum“ - das beschreibt den kreativen Weg vom Schweinestall zum Hofladen, den Birgitta und Heiner Junge-Bornholt gewagt haben. Bei der Hofübernahme hat das Betriebsleiterpaar auf ein neues Konzept und die eigene Vermarktung von selbst angebautem Obst und Gemüse gesetzt. Damit dieses nachhaltig erfolgreich ist, braucht es neben ausgezeichneter Qualität auch immer wieder etwas Neues: Hofladen-Kunden gehen einfach gerne auf kulinarische Entdeckungsreise und schätzen es, überrascht zu werden. Eine Praktikantin brachte die Idee mit, für den allgemein zuckerreichen Tomatenketchup eine vitaminreiche Alternative zu entwickeln. Also ging es in die Testküche mit dem Verwandlungskünstler aus dem eigenem Sortiment: dem bunt leuchtenden Kürbis. In die Flasche geschafft hat es aus 50 Sorten Auswahl der „Longue de Nice“!

“ DIE SCHLANKE ALTERNATIVE
FÜR GUTE STIMMUNG!

“



Birgitta
& Heiner
Junge-Bornholt,
Riesenbeck



Alter Franzose: Ein aromatischer Kürbis mit wenig Kernen ...

FÜR DEN KETCHUP ...

... aus Riesenbeck - am Südhang des Teutoburger Waldes - wird ein Kürbis mit französischen Wurzeln, der Longue de Nice, angebaut. Der Kürbis mit birnenförmiger Verdickung ist besonders ergiebig und der gesamte lange Hals besteht aus tief orangefarbenem Fruchtfleisch, komplett ohne Kerne. Das Fruchtfleisch schmeckt leicht süßlich und nussig - einfach ein perfektes Grundlagenaroma für einen Ketchup. Zudem äußerst praktisch: die glatte Schale lässt sich leicht abschälen!

Die Erntezeit für den Ketchup-Kürbis ist von September bis Oktober. Der Franzose zeichnet sich durch eine erstklassige Lagerfähigkeit aus. So kann auch nach 8 Monaten frischer Ketchup produziert werden. Er lässt sich auch sehr gut einfrieren und dann weiterverarbeiten, so dass Ketchup ganzjährig in den Hofladen kommt.

Bei den Kunden ist die verschlossene Flasche ohne Konservierungsstoffe 12 Monate lagerbar - was aber wohl eher selten passiert, weil der orangene Ketchup einfach zu lecker ist!

Es muss ein echter Junge-Bornholt sein ...

DA MEIN LIEBLINGSKÜRBIS ...

„ ... „Longue de Nice“ bis zu 10 kg auf die Waage bringt, gibt es eine Menge Handarbeit beim Schälen und Würfeln; zusätzlich warten eine Menge Zwiebeln;-) Da freue ich mich, meine Schwiegermutter und andere gute Geister an meiner Seite zu haben. Wenn es allerdings mit allen Zutaten Richtung Kochtopf geht, darf mir niemand helfen! Die Hoheit über das aromatisch-ausgewogene Zusammenspiel von Curry, Paprika, Cayennepfeffer und einem Hauch Senf haben allein meine



Geschmacksnerven. Es ist mir wichtig, unseren „Junge-Bornholt Kürbis-Ketchup“ mit einmaliger und wiedererkennbarer Geschmacksnote zu produzieren. Was jeder gute Koch weiß: eine richtig gute Soße braucht viel Zeit zum Köcheln... bei unserem Kürbis mit seinen würzigen Begleitern sind es 60 Minuten. Dann wird die duftende Masse püriert, in handliche Flaschen abgefüllt und für eine gute Haltbarkeit eingekocht. Unsere Kunden schwärmen von den vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten und dem extra Pepp! “





BIRGITTAS HOF-TIPPS! SO KREATIV KÖNNEN SIE MIT KÜRBIS-KETCHUP ZAUBERN ...

”

| Ein Klassiker zuerst: servieren Sie doch mal die Lieblingsbratwurst mit Kürbis-Ketchup - ein ganz neues Erlebnis! Kürbis-Ketchup ist ebenfalls ein toller Begleiter zu Fisch, Hähnchen oder Ofengemüse.

| Ganz raffiniert: nutzen Sie den Kürbis-Ketchup doch einmal als Basis für Ihre Fondue-Soßen. Sie werden Ihre Gäste überraschen!

| Kürbis lässt sich prima einfrieren. So können Sie über das ganze Jahr verteilt Ihre Lieblingskürbisrezepte anfertigen. Kürbis schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Kürbiswürfel mit etwas Wasser einmal aufkochen. Danach gut abtropfen lassen und je nach weiterer Verwendung entweder pürieren oder als Würfelstücke einfrieren. Das kurze Dünsten ist wichtig, da roher Kürbis durch das Einfrieren ansonsten zäh würde. Damit lassen sich das ganze Jahr über vielseitige Kürbisgerichte zaubern!

“

Fischfang in Kürbissoße

REZEPT-IDEE
FÜR KÜRBIS-
KETCHUP!

FÜR 4 PERSONEN
4 SEELACHSFILETS
1 BECHER SÜßE SAHNE
200 ML MILCH
5 TOMATEN
50 ML OLIVENÖL
250 G GERTIEBENER
KÄSE



www.landservice.de/kuerbisketchup.htm

Die Seelachsfilets anbraten und in die Auflaufform legen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und über dem Lachs verteilen. Sahne, Milch, Kürbis-Ketchup und Olivenöl in einem Topf verrühren, erhitzen und über den Lachs und die Tomaten gießen. Anschließend den Käse darüber verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30-45 Min. überbacken. Dazu passt Reis.



GOCKEL-FRIKASSÉE VOM HOF ALPERMÜHLE



Hier wird ein Leben geschenkt - Die Bruderhahnpatenschaft

Gut 30 Jahre Erfahrung haben Mechthild und Andreas Klose vom Hof Alpermühle schon gesammelt in Sachen Biolegehennen - und ständig neue Ideen, das Leben ihrer gefiederten Tiere immer artgerechter zu gestalten. Mit den Legehennen auf dem Hof wuchs bei Familie Klose auch der Wunsch, deren männlichen Geschwistern, die eigentlich keine „rentable“ Lebenschance haben, ein gesundes Leben auf der Wiese zu schenken. Eine Rasse, die zur Eierproduktion gezüchtet wird, setzt wenig Fleisch an. Eine Tatsache, die ihre Aufzucht länger, aufwändiger und teurer macht, als wie wir es von Masthähnchen kennen - und damit leider unwirtschaftlich.

Trotz alledem wachsen die Bruderhähne nun auf dem Betrieb des Junghennenaufzüchters von Hof Alpermühle auf. Ihr Fleisch wird nach traditionellen Rezepten zu Gockel-Frikassée und anderen leckeren Gerichten verarbeitet. Viele Eierkunden der Familie Klose unterstützen dieses Projekt, indem sie eine Bruderhahnpatenschaft übernehmen.

“ DER BRUDERHAHN DARF FÜR EIN HALBES JAHR AUF DER WIESE NACH HERZENSLUST PICKEN & SEIN LEBEN GENIEßEN! “



Mechthild &
Andreas Klose,
Nümbrecht



Sportlich unterwegs im Grünen ... es sei den Hähnen gegönnt!

KULINARISCH ...

... hat so ein Bruderhahn so einiges zu bieten, auch wenn er wegen seiner geringen Größe nicht für einen Sonntagsbraten taugt. Als echter Klassiker kann das Gockel-Frikassée bezeichnet werden. Die sportlichen Ausflüge ins Grüne sorgen für festes Muskelfleisch, was sich auch im Geschmack widerspiegelt. Wem die Aufzucht eines Bruderhahnes wichtig ist, der kann bei Familie Kloose eine Bruderhahnpatenschaft eingehen oder diese an gleichgesinnte Menschen verschenken. Eine Patenschaft kostet einmalig 25 €.

Dafür wird ein Bruderhahn rund sechs Monate lang nach ökologischen Gesichtspunkten aufgezogen. Jeder Pate - oder derjenige, der beschenkt wurde - bekommt außerdem eine Auswahl leckerer Gockelfleischprodukte im Gegenwert von 25 € direkt nach Hause geschickt. Die Bruderhähne wachsen übrigens zu mehreren in einer Herde auf, so dass immer wieder ein Schwung an Gläsern gekocht werden kann. Nur so kommt man überhaupt auf die im Rezept vorgesehenen Fleischmengen und kann diese wirtschaftlich produzieren.

Mit Ruhe ... und Sorgfalt!

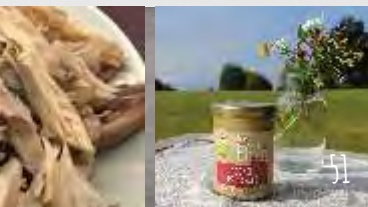
IM GEGENSATZ ZU DEN MASTHÄHNCHEN ...

„ ... setzen die „sportlichen“ Brüder unserer Legehennen während ihrer viermal längeren Aufzucht kaum Fleisch an. Und auch sonst ist vieles anders als bei einem klassischen Masthähnchen. Eine automatisierte Verarbeitung ist beispielsweise nicht möglich. Dafür ist so ein Bruderhahn schlichtweg zu klein. Wir haben aber einen Betrieb gefunden, der uns das leckere Gockel-Frikassée und die anderen Gerichte nach unseren Wünschen in aufwendiger Handarbeit zubereitet.



Neben dem Fleisch unserer Bruderhähne kommen Zwiebeln, Erbsen und Champignons aus rein biologischem Anbau hinzu. Die cremige Sauce wird aus Gemüsebrühe, Butter, Sahne und Dinkelmehl hergestellt. Eine Zubereitung nach Hausfrauenart, die ganz ohne künstliche Zusätze auskommt!

Nach dem Würzen, wozu Salz und Pfeffer ausreichen, wird das fertige Frikassée in Gläser abgefüllt, die vielfältig wiederverwendet werden können und damit unsere Umwelt schonen. “





KLOSES' HOF-TIPPS! BRUDERHAHN-PATENSCHAFT ZUM GENIEßEN ...

„ | Unsere Gockel-Produkte eignen sich auch für die schnelle Küche und lassen sich hervorragend mit den Eier-Nudeln der Schwestern kombinieren.

| Soll es mal ein ganz nachhaltiges Geschenk sein? Das wäre dann eine Bruderhahnpatenschaft: Neben den leckeren Gockel-Produkten gibt es natürlich auch eine Urkunde für den stolzen Paten!

| Jeder von uns isst im Jahr rund 236 Eier. Das entspricht ungefähr der Legeleistung einer Henne. Unsere Idee deshalb: einem Bruderhahn dafür ein Leben schenken (dein-land-ei.de).

“ | Neben dem Frikassée haben wir weitere Spezialitäten aus Gockelfleisch entwickelt: Gockel-Bolognese, Mexiko-Gockel, Gockel-Suppe und Gockelfond.

Gockel-Frikassée mit Reis und Salat

REZPT-IDEE
FÜR UNSER
GOCKEL-
FRIKASSÉE!

FÜR 2 PERSONEN
150 G REIS
1 GLAS GOCKEL FRIKASSÉE
SALAT DER SAISON
ÖL, ESSIG, SALZ, PFEFFER
KRÄUTER DER SAISON



www.landservice.de/gockelfrikassee.htm

Den Reis nach Packungsangabe mit Wasser oder Gemüsebrühe kochen. Währenddessen das Frikassée in einem Topf erhitzen. Als knackige Beilage eignet sich ein Salat der Saison mit einem fruchtigen Essig-Öl-Dressing. Ein zügig zubereitetes Gericht, das mit gutem Gewissen verputzt werden darf!



„KÄSEKUCHENLIEBE“ VOM HOF RENNEGARBE



Einmachglas neu interpretiert: Jederzeit frischer Kuchen!

Eigentlich wurde in Rennegarbes Hofladen nur zum Wochenende frisch gebackener Kuchen nach „Omas Rezept“ angeboten. Die Lust auf den Käsekuchen war bei den Kunden aber auch während der Woche ziemlich groß. Also brauchte es eine pfiffige Lösung, um den Backofen nicht täglich anzuhetzen, aber heiße KuchenLiebe 24/7 zu ermöglichen. Obst und Gemüse für den Winter im Einkochglas haltbar zu machen, ist eine der ältesten Traditionen auf Bauernhöfen - lange bevor die Tiefkühltechnik den Eroberungsfeldzug in Sachen Vorratshaltung angetreten hat. Was eigentlich verrückt klingt, ist für einen Käsekuchen ideal - er lässt sich im Weckglas backen und so ein halbes Jahr haltbar machen! Wer dann den Gummiring vom Weckglas löst, dem zieht direkt ein verführerisch-aromatischer Vanillegeruch nach frischem Kuchen in die Nase. Durch den hohen Quarkanteil schmeckt die KäsekuchenLiebe besonders saftig-frisch.

“ MIT DEM HALTBARMACHEN BIN ICH
AUF DEM HOF GROß GEWORDEN! “



Claudia
Keßmann,
Stemwede



Käsekuchen ... ein Klassiker - beliebt wie eh & je!

BEREITS IM ALTEN GRIECHENLAND ...

... und später im römischen Reich wurden Kuchen aus Quark und Sauerrahm gebacken. In Deutschland wurde um 1600 das erste Rezept veröffentlicht: die Zutaten bestanden damals wie heute aus Quark, Eiern, Zucker und Butter. Gut 400 Jahre später wird auf dem Hof von Claudia & Clemens Keßmann noch immer Käsekuchen mit diesen Grundzutaten, ein paar Geheimnissen und viel Leidenschaft gebacken. Und genauso wichtig ist aber auch, was nicht hinein kommt: Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder

andere Hilfsmittel gehören nicht zum Hofrezept. Die besondere Zutat im Käsekuchen vom Bauernladen Rennegarbe sind die frischen Eier, die von den eigenen glücklichen Hühnern in Freilandhaltung gelegt werden. Die Hühner picken auf der grünen Wiese in Sternwede und legen Eier mit besonders gelbem Dotter: das sieht man dem Käsekuchen an! Die Hauptzutat ist Quark, den bezieht Familie Keßmann aus der Region von der Hofmolkerei Jacob. Und natürlich die gute Butter von der Asendorfer Molkerei, die man lecker rausschmeckt. Das alles macht die KäsekuchenLiebe so beliebt.

Bester Inhalt ... nachhaltig verpackt!

FRISCH & HALTBAR SOLL ES SEIN ...

„ ... „Käsekuchen kann nicht jeder backen, schmeckt aber fast jedem“. Das ist ein Lieblingsspruch meiner Oma gewesen, bei der ich das Backen erlernt und von ihr das ganz alte Familienrezept für den Käsekuchen geerbt habe. Bei der Herstellung ist neben den guten Zutaten aus der Landwirtschaft besonders „Geduld“ gefragt. Jedes Ei füge ich einzeln nacheinander in den Teig und schlage es intensiv auf, damit der Teig schön fluffig wird. Die Käsekuchenkunst besteht darin, dass das zarte

Eiweißgerüst mit viel Geduld gebacken und schonend gekühlt wird, damit der Kuchen seine Form bewahrt.

Durch die „KäsekuchenLiebe“ im Glas brauchen auch kleine oder Single-Haushalte auf den Genuss von selbstgebackenem Käsekuchen nicht zu verzichten. In dem Glas sind 225 g Inhalt, das ist ein großes Stück Käsekuchen, manchmal reicht es auch zum Teilen für zwei. Die „KäsekuchenLiebe“ ist auch ein ideales Geschenk zum Mitnehmen für Menschen, die leckeren Kuchen lieben! “



CLAUDIAS HOF-TIPPS! SO WIRD KÄSEKUCHEN ZUR GROßEN LIEBE ...

| KäsekuchenLiebe braucht man nicht kühlen, da der Kuchen eingekocht 6 Monate haltbar ist.

”

| Wer den Käsekuchen lieber etwas fruchtiger mag, der findet im Hofladen gleich die passende, natürlich selbstgemachte, Rote Grütze oder frische Sahne dazu. In dieser Kombination hat man die perfekte Kaffeetafel - sehr lecker!

| Wer Käsekuchen selber backt, sollte den wichtigsten Tipp berücksichtigen: den Kuchen immer im Ofen auskühlen lassen, damit er die Form behält!

| Käsekuchen im Glas ist der perfekte To-Go-Snack für unterwegs: lecker auf der Picknickdecke genauso wie im Büro oder als Mitbringsel.

“

Apfel-Käsekuchen- Muffins

REZEPT-IDEE
FÜR KÄSEKUCHEN
TO GO!

FÜR 12 MUFFINS
2 GROßE ÄPFEL (Z. B. BERLEPSCH)
1 BIO-ZITRONE
4 EIER
150 G ZUCKER
1 PCK. VANILLEZUCKER
750 G MAGERQUARK
1 PCK. PUDDINGPULVER
(VANILLE-GESCHMACK)
PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN



www.landservice.de/kaesekuchenliebe.htm

Äpfel schälen und klein würfeln. Zitrone waschen, die Schale fein abreiben, Saft auspressen und zu den Apfelwürfeln geben. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen; Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Quark und Puddingpulver unterrühren, Eiweiß und Apfelstückchen unterheben. Teig mit einem Esslöffel in die Muffinförmchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25-30 Min. backen. Apfel-Käsekuchen-Muffins IM BACKOFEN mindestens 30 Min. auskühlen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Beim Servieren mit Puderzucker bestäuben.

GÄNSEMILCH-LIKÖR VOM GÄNSEPETER



Wie der Gänseei- Äquator zu seiner Milch kam ...

Martinsgänse haben an Festtagen auf vielen Tafeln ihren geschätzten Auftritt. Dagegen sind Fans der großen Gänseeier besonders am linken Niederrhein zu finden. Bereits vor mehr als 100 Jahren prägten die typischen Gänseherden die "weißen Weiden am Niederrhein". Die Tiere schnattern bevorzugt auf Obst- und den Niederungswiesen.

Hier an der Grenze des liebevoll bezeichneten „Gänseei-Äquator“ finden die Gänseeier beim „Gänsepeter“ eine hochprozentige Verwendung. Neben den kulinarischen Klassikern als Frühstücksei, Rührei oder Backzutat wandern bei Peter Eßer die Eier auch in die Flasche. Dank des kräftigen Eigengeschmacks des Gänseei-Dotters entsteht ein Eierlikör mit besonderer Genussnote. Und: Gänseeier werden von vielen Hühnerei-Allergikern vertragen. Der „Gänsepeter“ verdankt seinen Namen übrigens seit 35 Jahren seinen fröhlichen Freunden und Nachbarn; heute ist daraus eine bundesweit bekannte Marke für Gänsespezialitäten geworden.

“ MEINE GÄNSEMILCH - GLOBAL LECKER! “





Hochprozentige Produktidee ... für große Eier!

GESCHMACKSINTENSIV ...

... Gänse legen im Jahr rund 40 Eier - jedes davon wiegt ca. 180 g! Da der Dotteranteil im Verhältnis zum Eiklar deutlich größer ist als bei klassischen Hühnereiern, eignen sie sich hervorragend zur Likörherstellung, da ausschließlich Eigelb zur Verwendung kommt. Außerdem finden die Gänseeier hier einen Vermarktungsweg in besonders haltbarer Form. Die Rezeptur zur „Gänsemilch“ wurde vom Gänsepeter selbst entwickelt und durch diverse Verkostungen verfeinert.

Als Aprilscherz hat der Gänsepeter einmal diese nette Geschichte gepostet: „In den frühen Morgenstunden der Sommermonate ist die Zeit gekommen, wo ich mit meinem Sohn zu den noch schläfrigen Gänsen gehe. Fingerspitzengefühl ist gefragt, um ihr kleines Gesäuge zu finden und die leckere Gänsemilch zu melken. Nur mit der richtigen Technik und gutem Zureden gewinnen wir die wertvollen Tropfen, die dann im Anschluss aufwändig pasteurisiert, gesüßt und mit Alkohol versetzt werden. Schließlich wird der Gänsemilch-Likör in kleine Flaschen abgefüllt und für die Leckermäuler in unseren Hofladen gebracht.“

Gute Ernährung ... für guten Likör!

ZUFRIEDEN SCHNATTERNDE GÄNSE ...

„ ... das ist Musik für meine Ohren. Ob weiche Daunen, köstliches Fleisch oder schmackhafte Eier - dafür bekommen meine Gänse auf großzügigen Ausläuflächen frisches Gras sowie eine ausgewogene Ernährung mit Mais und Getreide aus eigener Erzeugung. Mit dieser gentechnikfreien und rein pflanzlichen Ernährung setzen wir auf eine artgerechte Haltung und produzieren in unserem Familienbetrieb naturnah und lokal. Für unsere Gänsemilch ist zunächst eine gekonnte Trennung von Eidotter und



Eiklar erforderlich, die bei 200 g-Eiern echtes Fingerspitzengefühl erfordert. Dann geht es quirlig weiter mit einer Symbiose aus Kuhmilch, Vanille und etwas Süße. Zum Schluss erhält die Flüssigkeit die Zugabe von reinem Alkohol, was sowohl der Haltbarkeit als auch der geschmacklichen Abrundung dient - durch das Gänseei ein vollmundiger Genuss - pur, als Dessert über Vanilleeis oder mein absoluter Geheimtipp: 2 cl Gänsemilch-Likör in ein Glas geben und einen Espresso drüber schütten. Nach Bedarf noch mit Milch auffüllen. “



PETERS HOF-TIPPS!

VIELSEITIG MIT GÄNSEMILCH
ÜBERRASCHEN ...

”

| Wertvolle Alternative: Gänseeier werden von vielen Hühnerei-Allergikern vertragen!

| Kuchen werden mit Gänseeiern besonders locker. Wenn dann noch ein Schuss Gänsemilch-Likör hinzugegeben wird, steht dem fluffig-saftigen-Sonntagskuchen nichts mehr im Weg.

| Wenn es schnell gehen muss: Nehmen Sie einfach ein paar Kugeln Vanilleeis und geben Sie einen ordentlichen Schuss Gänsemilch-Likör darüber. Sie werden staunen, wie lecker dieser einfache Nachtisch ist!

| Nachhaltig getrunken: Praktisch, lecker und man muss nicht spülen. Mit diesen Eigenschaften kommt der Schokobecher daher, aus dem man den Likör bewusst genießen kann.

“

Gänseei-Waffeln

REZEPT-IDEE
FÜR GÄNSEEI
& -MILCH!

FÜR 10 WAFFELN
125 G WEICHE BUTTER
100 G ZUCKER
1 PCK. VANILLEZUCKER
1 GÄNSEEI
1 EL GÄNSEMILCH
250 G MEHL
1 PRISE SALZ
1 TL BACKPULVER
200 ML MILCH
GARNITUR NACH WAHL & SAISON



www.landservice.de/gaensemilch.htm

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Gänseei unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und zum Teig rühren. Milch und die Gänsemilch langsam unterrühren. Waffeleisen vorheizen und je 2 gehäufte Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben. Jede Waffel etwa 1-2 Min. goldbraun backen. Mit frischem Obst, Sahne und einem Schuss Gänsemilch und Schokosoße genießen.

HIER GEHT'S EINFACH ZUR VIELFALT!

Auf www.landservice-nrw.de finden Sie ganz in Ihrer Nähe Bauernmärkte und Hofläden mit einem vielseitigen Sortiment saisonaler Produkte direkt aus der Region.

Das passende Rezept gibt es per Klick auf www.landservice-wissen.de.

Viel Freude und guten Appetit bei
neuen und alten Geschmacksreisen!

WWW.LANDSERVICE-NRW.DE

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Fachbereich Landservice, Regionalvermarktung
Nevinghoff 40, 48147 Münster, 1. Auflage: 9 / 2020

TEXTE

Birgit Jacquemin, Renate Miethe, Margit Schulze Stentrup,
Carina Steinhaus, Margitta Uhlich,
LWK NRW, Agrarmarketing & Direktvermarktung

LAYOUT

Renate Miethe, LWK NRW, Landservice-Agrarmarketing

FOTOS

Gerisch © stock.adobe.com | Werning, Rösler | pixelkorn, gomolach, Countrypixel, BJFF, fotomaster, DenisNata, demarco, Mara Zemgaliete © stock.adobe.com | www.landgemachtes.de |
Schulze Westerhoff | Münsterland e.V. | Olala, Bernibus, Dmitrii © stock.adobe.com | Schulze Stentrup | Nienaber | xamtiw, PixaHub © stock.adobe.com | Werning, Uhlich | markus
dehzeit © stock.adobe.com | Uhlich, Schäfers, Stöcker, Ulrich Abels, Gronewäller, Schulze Stentrup | juefraphoto © stock.adobe.com | Junge-Bornholt | wumue, hcast, teleginatania ©
stock.adobe.com | Klose | foodfoto © stock.adobe.com | Keßmann | Uhlich | mayama © stock.adobe.com | Eßer, Bernd Rosenbaum, Steinhaus | tunedin, HLPphoto, eichdennatur ©
stock.adobe.com

Diese Broschüre wurde erstellt im Rahmen der nordrhein-westfälischen Landesinitiative
„Erschließung neuer Aktivitätsfelder für landwirtschaftliche Unternehmerfamilien und Beitrag zur Verbraucherinformation“.