

Hofläden & Manufakturen

NIEDERRHEIN

HEIMAT

*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

Hofläden & Manufakturen



NIEDERRHEIN

Susanne Wingels

HEIMAT



*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

Impressum

Bildnachweis

S. 7, 8 oben links: Spargelhof Schippers, S. 14 unten rechts und unten links: Niederrhein Destille, S. 33, 34 oben links und oben rechts: Obstkelterei van Nahmen, S. 40 unten links und unten rechts: Sandra Smeyts, S. 45: Biolandhof Frohnenbruch/ Klaus Bird, S. 49 (beide): Frank Reinert für Zentrum Kloster Kamp, S. 56, 57: Kevelaerer Landmomente, S. 76 oben: Marlies Mc Donell, S. 91 oben: Korbmacherin Margret Schiffer, S. 95 unten: Marlen Baumann, S. 100 unten: Hochwald-Spargel GbR/ Ruth Poen, S. 110 oben rechts und oben links, 112: Stautenhof; alle weiteren Aufnahmen: Susanne Wingels

Weiterführende Links / Informationen:

www.gutes-vom-niederrhein.de
<https://marktschwaermer.de>
www.ackerhelden.de
<https://landvergnuegen.com/>
<https://feines-vom-land.de/>
<https://www.genussregion-niederrhein.de>
<https://niederrhein-tourismus.de/genuss>
<https://www.landservice.de>
www.bioregion-niederrhein.de
www.vomhofladen.de
www.hofladen-niederrhein.de
www.meinbauernhof.de

1. Auflage 2023

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

Umschlaggestaltung und Layout: r2 | Ravenstein, Verden

Satz: Christiane Zay, Passau

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

Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

Gesamtherstellung: Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon: 0 56 03 -9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN: 978-3-8313-3407-0

INHALT

Vorwort.....	6
Alpen-Veen: Spargelhof Schippers – Kleine und große Veranstaltungen.....	7
Bedburg-Hau: Berkhöfel Naturkultur – Streuobstwiesen und Marktschwärmerei.....	10
Brüggen-Genholt: Bauernhofcafé Genholter Hof – Ein gastlicher Ort	12
Emmerich: Niederrhein Destille – Prämierte Geiste und Brände vom Land	14
Geldern-Walbeck: Spargelhof Dercks – „Arche des Geschmacks“	17
Geldern-Walbeck: Spargelhof Janßen – Ein Herz für Walbeck	20
Geldern-Walbeck: Spargel- & Blaubeerhof Kisters – Bio-Umstellungsbetrieb für Spargel und Blaubeeren.....	23
Weitere Höfe & Manufakturen.....	26
<i>Emmerich: Mühle am Möllenbölt Elten</i>	<i>26</i>
<i>Geldern: Obsthof Hetjens</i>	<i>26</i>
<i>Geldern: Steprather Mühle</i>	<i>26</i>
<i>Goch: Eisbüdchen Dellnitz.....</i>	<i>26</i>
Haminkeln: Alpakas am Schloss – Landcafé und Naturmode-Boutique	27
Haminkeln: Hof Schäfer – Leckereien vom Land und aus der Hofküche.....	30
Haminkeln: Obstkellerei van Nahmen – Von der Apfelkrautfabrik zum modernen Frucht-Secco.....	33
Hünxe-Drevenack: Schulte-Drevenacks-Hof – Bunte Vielfalt im Jahreslauf	36
Issum: Kleinhaever-Hof Smeys – Wollige Produkte und schmusende Schafe	39
Weitere Höfe & Manufakturen.....	41
<i>Haminkeln: Niederrheinisch-Westfälische Braumanufaktur</i>	<i>41</i>
<i>Haminkeln-Brünen: Brüner Bauernmarkt.....</i>	<i>41</i>
<i>Haminkeln-Dingden: Dingdener Heidemilch.....</i>	<i>41</i>
<i>Haminkeln-Dingden: Gemüsehof Bielefeld</i>	<i>42</i>
<i>Haminkeln-Dingden: Geflügelhof Grunden</i>	<i>42</i>
<i>Haminkeln-Loikum: Loikumer Bauernmarkt & Landfrauencafé.....</i>	<i>42</i>
<i>Haminkeln-Wertherbruch: Kloster-Kraul.....</i>	<i>42</i>
<i>Hünxe-Drevenack: Schulte-Bunert Bauernlädchen.....</i>	<i>43</i>
<i>Issum: Brauerei Diebels GmbH & Co. KG.....</i>	<i>43</i>
<i>Issum-Sevelen: Bisselshof – Die Hexenlandmanufaktur.....</i>	<i>43</i>
Kamp-Lintfort: Biolandhof Frohnenbruch – Rindersafaris und Schweineglück.....	44
Kamp-Lintfort: Klosterladen Kloster Kamp – Ort der Besinnung.....	47

Kempen: Gut Heimendahl/Haus Bockdorf – Historischer Veranstaltungsort und Archehof.....	50
Kerken-Stenden: Straetmanshof – Bauernkäse und Backwaren in Hülle und Fülle.....	53
Kevelaer: Kevelaerer Landmomente – Auszeit mit Eis.....	56
Kevelaer-Kervendonk: Rouenhof – Bio-Pioniere mit Herz und Verstand.....	60
Kevelaer-Wetten: Straußenhof Jeuken – Anmutige Laufvögel auf Wettens Weiden.....	63
Kleve: Riswicker Bauernmarkt – 25 Jahre Gutes vom Land.....	66
Kleve-Donsbrüggen: Mühle Donsbrüggen – Von knarrenden Flügeln und duftendem Brot.....	69
Kranenburg: Speetenhof – Milch und Joghurt aus der Düffelt.....	72
Weitere Höfe & Manufakturen.....	76
<i>Kalkar: Brauhaus Kalkarer Mühle.....</i>	<i>76</i>
<i>Kalkar: Geflügelhof Schellenberger.....</i>	<i>76</i>
<i>Kalkar: Milchtankstelle Kniesthof.....</i>	<i>76</i>
<i>Kalkar: Raadts Edelobst.....</i>	<i>77</i>
<i>Kamp-Lintfort: Geillings Bräu GmbH.....</i>	<i>77</i>
<i>Kerken: Naturhof Bauerncafé Beyen.....</i>	<i>77</i>
<i>Kerken: Petkens Obst und Gemüse.....</i>	<i>78</i>
<i>Kevelaer: Naturhof Kevelaer.....</i>	<i>78</i>
<i>Kleve: Die am Deich.....</i>	<i>79</i>
<i>Kleve: Eichenhof Hannen.....</i>	<i>79</i>
<i>Kleve: Warbeyener Erdbeerparadies.....</i>	<i>79</i>
<i>Kevelaer-Winnekendonk: Biohof Etzold.....</i>	<i>80</i>
<i>Kranenburg-Frasselt: Bauernladen Hebben.....</i>	<i>80</i>
<i>Krefeld: Benrader Obsthof.....</i>	<i>81</i>
<i>Krefeld: Rheinischer Bauernmarkt.....</i>	<i>81</i>
<i>Krefeld-Hüls: Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau Steveshof.....</i>	<i>81</i>
Neukirchen-Vluyn: Obstplantagen Bloemersheim – Bereits seit über 50 Jahren Direktvermarkter.....	82
Niederkrüchten: Biohof Bolten – Vollsortiment, Café und Alpaka-Yoga.....	85
Rees-Millingen: Kaffeemanufaktur Rheinkult – Erlesen Geröstetes und eine „Kaffeebud“ ..	87
Schermbek-Gahlen: Forellenzentrum Naroda – Ein Ort zum Schlemmen und Angeln....	89
Sonsbeck: Korbflechtere Margret Schiffer – Liebe zur handwerklichen Tradition.....	91
Tönisvorst: St. Töniser Obsthof – Paradies vor den Toren von St. Tönis.....	93

Weitere Höfe & Manufakturen.....	97
<i>Moers: Aumühle.....</i>	97
<i>Moers-Schwafheim: Schwafheimer Hofladen Fechner GbR.....</i>	97
<i>Neukirchen-Vluyn: Rheinischer Bauernmarkt Neukirchen am Missionshof.....</i>	97
<i>Rees: Reeserwarder Obstanlagen.....</i>	97
<i>Rees: Vriendshof.....</i>	98
<i>Schwalmatal: Hartges Kornbrennerei GmbH & Co.KG.....</i>	98
<i>Sonsbeck: Pelltec GmbH.....</i>	98
<i>Straelen-Herongen: Crynenhof.....</i>	98
Uedem: Die mobile Saftpresse Haaken – Saft aus eigenem Obst.....	99
Uedem: Hochwald-Spargel – Hochwertiges mitten in der Natur.....	101
Uedem-Keppeln: Bauernmarkt Lindchen – Was mit Kartoffeln in der Garage begann	104
Wesel-Bislich: Clostermann Organics – Achtsamkeit und Innovation.....	108
Wesel-Büderich: Walter Bräu – Heimatliebe und Kreativität.....	110
Willich-Anrath: Stautenhof – Bio-Landvergnügen mit Hofladen, Bistro und Spielplatz.....	112
Xanten: Kriemhild-Mühle – Vom Wehrturm zur Mitmach-Mühle.....	115
Weitere Höfe & Manufakturen.....	118
<i>Viersen-Süchteln: Kürbis-Träume.....</i>	118
<i>Viersen-Süchteln: Landlädchen.....</i>	118
<i>Voerde: Spellener Bauernmarkt.....</i>	118
<i>Wachtendonk-Wankum: Hofladen Schrievers.....</i>	119
<i>Weeze: Biohof Büsch.....</i>	119
<i>Wesel: Spargel- und Obsthof Heinen.....</i>	119
<i>Xanten: Brauhaus Jäger.....</i>	119
Register.....	120

VORWORT

Blühende Landschaften! Der Niederrhein ist mit seiner Weite, der vielseitigen, fruchtbaren Erde und dem aufgrund der niedrigen Höhe über dem Meeresspiegel stets erreichbaren Grundwasser ein wahrer Quell an landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Die Bandbreite reicht vom Klassiker, der Kartoffel, über Getreide, Obst und Gemüse und satte Weiden für das Vieh bis hin zu Spezialitäten wie dem Spargel, der sehr spezielle Ansprüche an den Untergrund stellt.

Das alles spiegelt sich auch in den liebevoll gestalteten Hofläden der Direktvermarkter in der Region wider, deren Produkte keine Wünsche offenlassen. Dem Verbraucher kommt zudem die kollegiale Vernetzung etlicher landwirtschaftlicher Produzenten zugute, sodass sich in den kleinen und großen Märkten der Region eine bunte Vielfalt an hochwertigen Produkten präsentiert. Ergänzt wird das breite Angebot durch innovative Manufakturen, die ihre Heimat am Niederrhein gefunden haben – seien es nun Kaffee- oder Bier-, Destillate- oder auch Eishersteller, die die heimischen Produkte als Basis für ihre Erzeugnisse nutzen. Historische Mühlen sind nicht nur als technische Denkmäler sehenswert, sondern gehören mit Backwaren aus vor Ort gemahlenem heimischem Getreide ebenfalls in dieses Buch.

Den Niederrhein kulinarisch zu erkunden, indem Sie Direktvermarkter aufsuchen und ihre Hofläden nutzen, macht einfach Freude! Und hinterlässt das gute Gefühl, die Hersteller unserer LEBENSmittel direkt und ungefiltert als Dank für ihre unermüdlige Arbeit zu unterstützen. Die Auswahl ist nahezu grenzenlos und der Platz in diesem Buch allzu begrenzt. Daher kann ich Sie nur ermuntern: Schauen Sie rechts und links, und folgen Sie den oft handgemalten Hinweisschildern am Wegrand. Es erwarten Sie nicht nur hochwertige Produkte am Ort ihres Anbaus und das gute Gefühl, nachhaltig zu handeln, sondern auch Einblicke in vielfältige Höfe und der Kontakt zu interessanten Menschen, die Ihnen spannende Informationen zu ihren Produkten vermitteln. Probieren Sie es aus!

Ich wünsche Ihnen viel Freude dabei!
Herzlichst,
Susanne Wingels

ALPEN-VEEN: SPARGELHOF SCHIPPERS

Kleine und große Veranstaltungen



Worüber das Team des Spargelhof Schippers besonders froh ist? Die Corona-Jahre 2020 und 2021 überstanden zu haben! Dabei gibt es so viel, worauf die Inhaber Achim und Markus Schippers und Roman Merkewitsch stolz sein können: Neben dem Hofladen bieten sie während der Spargelsaison von Mitte April bis 24. Juni in neun Verkaufsständen Spargel und Erdbeeren an, und zwar zwischen Kamp-Lintfort und Xanten linksrheinisch sowie rechtsrheinisch in Wesel. Auf dem Hof selbst wird nicht nur der in Alpen-Veen produzierte weiße und grüne Spargel verkauft, sondern ebenso Kulinarisches aus der Hofküche „fertig für die Mikrowelle“ angeboten. Außerdem eine

Vielzahl von regionalen und saisonalen Produkten (Kartoffeln, Eier, Gemüse, Wurstwaren, Getränke wie Säfte und Weine, Gewürze, Eis, Pflanzen, Dekoartikel und vieles mehr).

Bereits ein erster Blick auf die Hofanlage zeigt, dass es sich bei dem Spargelhof Schippers um ein ganz außerordentliches Eventgelände handelt. Ein bayerisch anmutender Biergarten mit durch Hecken abgeteilten Sitzbereichen sowie einer Thekenhütte mit Zapfanlage lädt zum Feiern, Grillen und Verweilen ein. Der angrenzende weiträumige Spielplatz wird beherrscht von einem bunten Hüpfkissen und einer

SPARGELHOF SCHIPPERS



SPARGELHOF SCHIPPERS

Tackenstraße 14
46519 Alpen-Veen
www.spargelhof-schippers.de

Seilbahn und lässt keine Kinderwünsche offen. Dominiert wird das Gelände von einem Gastronomiezelt, das als größtes Spargelzelt am Niederrhein gilt und Menschen von nah und fern in die Region lockt. Ergänzt wird das Programm durch Partyevents und Open-Air-Veranstaltungen, bei denen sich das Areal rund um den Hof zu Recht als „Festivalgelände“ bezeichnen darf. Doch das ist noch nicht alles: Privatpersonen und Gruppen können Festscheune, Landstube und Biergarten oder auch einen Catering-Service für ihre Feierlichkeiten buchen. Für Gruppen werden Hofführungen angeboten, in der Regel kombiniert mit einem ausgiebigen Spargelessen. In der Herbst- und Wintersaison finden Reisebusse wegen des zünftigen „Grünkohllessens“ den Weg nach Alpen-Veen.

Neueste Errungenschaft des nimmermüden Teams: Das Karthaus X², eine Gastronomie mit Restaurant, Kneipe und Biergarten im Ortskern von Xanten im historischen Gebäude neben dem Rathaus.

Tip

Nur wenige Kilometer entfernt befindet sich frei zugänglich ein römisches Amphitheater, das unter anderem als Freilichttheater genutzt wird. Die kreisförmige Anlage auf dem Fürstenberg bei Xanten-Birten ist ein Relikt des ehemaligen römischen Heerlagers Vetera, das etwa 13/12 v. Chr. erbaut wurde. Es ermöglichte seinerzeit die Errichtung eines nahe gelegenen Rheinhafens, der wiederum dazu führte, dass um 100 n. Chr. die Stadt Colonia Ulpia Traiana entstand, deren Überreste und Rekonstruktionen heute als LVR – Archäologischer Park Xanten zu besichtigen sind.



BEDBURG-HAU: BERKHÖFEL NATURKULTUR

Streuobstwiesen und Marktschwärmerei

Hinter dem verschlafenen Hinweisschild „Kartoffeln“ an der Uedemer Straße zwischen Schnepfenbaum und dem Lindchen verbirgt sich so viel mehr! Mit viel Liebe und Idealismus hat sich eine junge Arbeitsgemeinschaft um Hendrik van Aken und Simon Geißler dem Thema Nachhaltigkeit verpflichtet. Das beginnt mit der Landschaftsferei: Coburger Fuchsschafe und ihre Lämmer beweiden Streuobstwiesen und betreiben damit Landschaftspflege. Ihr Fleisch (Bioland-zertifiziert), Felle, Wolle und daraus hergestellte Kleidung und Decken werden ebenso wie Knochen und Innereien für Hunde in einem bunten Bauwagen vor Ort zum Verkauf angeboten. Das auf den beweideten Wiesen gesammelte Streuobst wird präsentiert, so wie der selbst

gemachte Saft, Apfelringe, Apfelmark, Apfelkraut, Rübenkraut und Fruchtaufstrich. Außerdem gibt's auf dem Hof angebautes Gemüse sowie Eier der hofeigenen Freilandhühner – alles Bio natürlich! Da ist die Gurke auch schon einmal krumm, schmeckt aber umso besser.

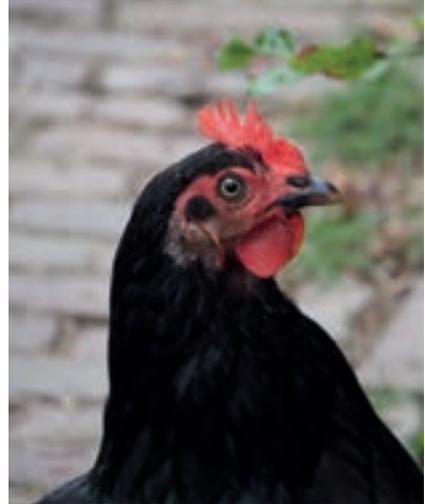
Für die Zukunft hat man Großes vor: Die Niederrhein-Destille soll hierher umziehen. Ausgestattet mit dem Wissen und den Rezepturen der langjährigen Betreiber der Schrevel soll vor Ort ein größeres Raumangebot entstehen, das reichlich Möglichkeiten bietet: Tastings, Workshops, Veranstaltungen für kleine Gruppen, Firmenevents ... Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



BERKHÖFEL NATURKULTUR

Uedemer Straße 196
47551 Bedburg-Hau

www.berkhofel-naturkultur.de | <https://marktschwaermer.de>



Ein Großprojekt wurde am 16. August 2022 eingeweiht: Der Nordkreis Kleve hat nun hier in Bedburg-Hau jeweils dienstags von 16.30 bis 18 Uhr eine eigene „Marktschwärmerei“. An anderen Orten ist das Prinzip bereits bekannt: Ähnlich wie bei einem Wochenmarkt werden an einem Ort von verschiedenen Erzeugern hochwertige Lebensmittel angeboten. Der Unterschied: Die Waren werden zuvor über eine Plattform im Internet bestellt und bezahlt und können dann vor Ort abgeholt werden. So kommen Direktvermarkter und Kunden zusammen, ohne dass unnötig Waren transportiert werden. Zur Eröffnung waren bereits Gemüse, Obst, Kartoffeln und Kartoffelprodukte (z. B. regionale Bio-Chips), Fleisch, Milchprodukte, Käse, Eier, Nudeln, Mühlenbrot, Honig, Feinkost, Seifen aus einer Manufaktur und die Geiste und Brände der Niederrhein-Destille vor

Ort erhältlich, größtenteils in Bio-Qualität. Das Team der Schwärmerei Berkhöfel hofft, das Angebot in Zukunft noch ausweiten zu können. Durchschnittliche Entfernung der Erzeuger zum Markt: 19 km. Natürlich sind auch Besucher zum Kennenlernen und Probieren willkommen – „Schnuppern“ lohnt sich!

Tip

Nur wenige Kilometer entfernt bietet das neugotische Schloss Moyland Kunstinteressierten mit der Sammlung van der Grinten moderne Kunst und Werke von Joseph Beuys. Der Schlosspark lädt mit Kräutergarten, Laubengang und Landschaftspark zur Erholung ein.
www.moyland.de

BRÜGGEN-GENHOLT: BAUERNHOFCAFÉ GENHOLTER HOF

Ein gastlicher Ort



Es ist die Liebe zum Detail, die den Genholter Hof so einladend erscheinen lässt – ein Ort der Gastlichkeit, der viel zu bieten hat: einen Hofladen, ein Bauernhofcafé und drei Gästezimmer. Der Weg ist leicht zu finden, denn bereits an der B221 zwischen Brüggen und Bracht weisen Schilder auf den Hof hin. Vor Ort begeistert zunächst die optische Gestaltung, die weit mehr ist als nur das Tüpfelchen auf dem i: der Mosaikweg im Fußboden, der durch den Hofladen führt, die Pflanzen im Innenhof oder auch die Balkendecke mit bäuerlichen Utensilien im Kaminzimmer des Cafés.

Kartoffeln werden bereits seit 1960 angebaut, 1985 folgte der Spargel, 2009 Erdbeeren und 2021 Süßkartoffeln. Die Produkte werden nicht nur im hofeigenen Laden angeboten, sondern auch im örtlichen Einzelhandel. Zur Spargelzeit kommen vier Verkaufsstellen in Form von Marktständen oder Holzbuden hinzu. Nachdem die hofeigenen Erzeugnisse bereits seit 1989 im eigenen Hofladen direkt vermarktet wurden, entstand 1999 die Idee, in einem früheren Kuhstall, der mittlerweile als Scheune genutzt wurde, ein Spargelrestaurant einzurichten. Seitdem reisen während der

BAUERNHOFCAFÉ GENHOLTER HOF

Familie Ingenrieth
Genholter Straße 61, 41379 Brüggen-Genholt
www.genholter-hof.de

Saison täglich Busse mit Gästen an, die vor Ort den Spargel „vom Feld bis auf den Teller“ erleben und genießen. Im gleichen Jahr wurde von montags bis samstags der Cafébetrieb aufgenommen, um die Räumlichkeiten ganzjährig zu nutzen. Die Gäste freuen sich über ein reichhaltiges Frühstücksbuffet sowie Kaffee und Kuchen. Sogar Übernachtungen sind möglich: Zum Hof gehören drei moderne Gästezimmer.

Man ist gesprächsbereit und offen, und Veranstaltungen wie der kunsthandwerkliche Adventsmarkt im November oder kreative Workshops mit lokalen oder regionalen Kursleitern kommen Kunden und Dorfgemeinschaft gleichermaßen zugute. Ob kreativ, auf dem Teller, in der Einkaufstasche oder als Übernachtungsmöglichkeit: Es gibt reichlich Gelegenheit, auf dem Genholter Hof schöne Dinge zu erleben.

„Jung, offen und modern“ ist die Devise auf dem Genholter Hof. Im Juli 2023 übernimmt mit Christina Ingenrieth die nächste – die 4. – Generation das Ruder, natürlich weiterhin unterstützt durch die Eltern Hermann und Gertrud sowie durch Schwester Kathrin und den Landwirt Yannik Meiners. Transparenz ist genauso wichtig wie Regionalität.

Tipp

Ein Besuch auf dem Genholter Hof lässt sich hervorragend mit einer Wanderung im Elmpter Schwalmbruch kombinieren. Die Landschaft des Naturparks Schwalm-Nette ist schier unendlich und macht einfach Freude!
www.npsn.de



EMMERICH: NIEDERRHEIN DESTILLE

•
Prämierte Geiste und Brände vom Land



EMMERICH: NIEDERRHEIN DESTILLE

Dorfstraße 59
46446 Emmerich am Rhein
www.niederrhein-destille.de



Nicht weit vom Rhein entfernt befindet sich in einem verschlafenen Örtchen Deutschlands kleinste gewerbliche Verschlussbrennerei. Fast privat mutet das Gebäude an, doch kaum betritt man den liebevoll gestalteten Verkaufsraum der Niederrhein Destille, wird klar: Hier im Emmericher Ortsteil Dornick wird experimentiert, was das Zeug hält! Regional sind die Zutaten und der Vielfalt der Rezepturen sind keine Grenzen gesetzt. So wird beispielsweise kräftiges Roggenbrot der hiesigen Bäckerei Heicks & Teutenberg für einen Brotbrand verwendet. Aus dem Bockbier von „Walter Bräu“ (siehe Seite 110) reift im Holzfass ein zünftiger Bierbrand! Die Namen sind fantasievoll und heimatverbunden: Die

Kräuterliköre „Deichfee“ und „Deichteufel“ erinnern ebenso an die Nähe zum großen Strom wie der Gin „Junip Rhenus“ (Rhenus ist die lateinische Bezeichnung des Rheins). Thorneke, der Whisky, wurde nach dem ursprünglichen Namen des Dorfes Dornick benannt. Kombiniert mit echtem Dornicker Honig, wird daraus Senf hergestellt. Äpfel, Birnen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Zwetschgen, Quitten, Wacholder, Haselnüsse und sogar in Emmerich gerösteter Kaffee – aus all diesen regionalen Zutaten entstehen Brände, Geiste und Liköre, teilweise sogar sortenrein. Im März 2022 verliehen „Badens Brenner“ den Bränden der Apfelsorten Elstar und Topaz die Goldmedaille! Ebenfalls ein

EMMERICH: NIEDERRHEIN DESTILLE

Überraschungserfolg: Der „Roggenkorn nach alter Art“ aus dem Holzfass. Der Schrot stammt aus einer nahe gelegenen niederländischen Mühle. Insgesamt fünf Spirituosen der Destille erhielten diese hohe Auszeichnung, alle zwölf eingereichten Produkte erreichten das „Trepochen“: Weitere sechs Silbermedaillen und eine Bronzemedaille gingen nach Dornick. Inzwischen ist der vor zweieinhalb Jahren in einem ehemaligen Cognac-Fass angesetzte Weinbrand fertig gereift und erhält von allen Seiten großes Lob!

Hinter all dieser Kreativität stecken Andre und Ingeborg de Schrevel, die die Brennerei seit 2007 betreiben. Ganz aufhören werden sie wohl kaum. Inzwischen haben sie das Rentenalter erreicht und werden ihre Destille mit allen Rezepturen in liebevolle Hände

abgeben, die sie in Ruhe einarbeiten und nach Kräften weiter unterstützen werden: Das Team der Landschäferei Berkhöfel mit seinen Streuobstwiesen und der „Marktschwärmerei“ am Dienstagabend (siehe Seite 10) bereitet bereits alles vor und plant in einem eigens dafür hergerichteten Gebäude Tastings, Workshops, Firmenevents und Veranstaltungen für kleine Gruppen. Etwa ab 2024 befindet sich die Niederrhein Destille in Bedburg-Hau.

Tipp

Ein Ausflug zum auf einem Hügel liegenden Emmericher Ortsteil Hochelten ist sehr empfehlenswert: Der 1000 Jahre alte Drusus-Brunnen, die ebenso alte St.-Vitus-Kirche und die Aussicht über die Rheinebene sind ein Erlebnis, das man nicht so schnell vergisst!
www.emmerich.de



GELDERN-WALBECK: SPARGELHOF DERCKS

„Arche des Geschmacks“



Besonderheiten gibt es viele. So hat im Spargeldorf Walbeck jeder Hof seinen eigenen Schwerpunkt, der ihn einzigartig macht. Auf dem Hof der Familie Dercks wird der Spargel nicht nur im Freiland angebaut, sondern auch in Handarbeit im Gewächshaus. Dieser Spargel ist früher reif, weicher, zarter und aufgrund des größeren Aufwands teurer.

Thomas Dercks war der erste, der 2015 den Huchelspargel zurück „nach Hause“ holte. 2022 erhielt er von „Slow Food Deutschland“ die Auszeichnung „Arche des Geschmacks“. Die alte Spargelsorte wurde in den 1950er-Jahren vom Walbecker Spargelprofessor August Huchel gezüchtet und bis in die 1990er-Jahre in Walbeck angebaut. Hierbei standen Pflanzen beiderlei



Hofläden & Manufakturen

NIEDERRHEIN



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 teils direkt vermarkten. Ob Sie frische Lebensmittel, handgemachte Produkte oder individuelle Geschenke suchen, ob Sie einen schönen Ausflug aufs Land mit Bauernhof-Feeling, Besuch eines Hofcafés oder Tierkuscheln unternehmen wollen, Sie finden hier sicherlich das Richtige in Ihrer Nähe.



Kommen Sie
mit auf eine kulinarische
Entdeckungsreise!

ISBN: 978-3.8313-3407-0



€ 16,90 (D)



WARTBERG VERLAG