

Hofläden & Manufakturen

LÜNEBURGER HEIDE

HEIMAT

*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

VORWORT

Willkommen in der Lüneburger Heide mit ihrer einzigartigen Landschaft. Touristen muss man nicht herlocken, sie kommen von ganz allein angereist. Spätestens mit den Filmen in den 1950er Jahren wurde die Sehnsucht nach Ruhe und Wanderlust in den rot blühenden Heideflächen geweckt.

Ich habe selbst über 20 Jahre im Bereich Tourismus gearbeitet und kenne noch unzählige Reiseunternehmen, die mit voll besetzten Bussen angefahren kamen.

Die Zeiten haben sich gewandelt, vorbei sind die festgezurrtten Tagespläne der Besucher. Die sind nicht mehr jedermanns Geschmack. Ausflüge mit den Liebsten, mit Freunden oder auch allein, zu Fuß, mit dem Rad oder Auto, oft auch mit dem Wohnmobil, alles selber entdecken – so sieht die Welt von heute aus.

Gedanklich möchte ich Sie aber noch einmal mit in die Vergangenheit nehmen. Einst gab es in der Heide dichte Wälder. Um Ackerbau zu betreiben, wurde kräftig gerodet. Zudem brauchte man das Holz zum Bau der Häuser. Die Heide ist sandreich, aber nicht steinreich. Die Heidebauern hatten ein arbeitsreiches Leben. Schnucken halfen dabei, die Ackerflächen von Büschen und Bäumen freizuhalten und lieferten dabei gleichzeitig Dünger für den Boden.

Viele Generationen später werden einige der Höfe immer noch betrieben, andere wiederum sind noch nicht so alt. Für beide aber gilt es, mit der Zeit zu gehen.

Acker-, Vieh-, und Milchwirtschaft muss den Betreibern ein Auskommen sichern.

In früheren Jahren gab es genug Aushilfen, um mit den Waren auf den Markt zu fahren und auf dem Feld zu arbeiten. Dann kamen die ersten selbstgezimmernten Verkaufsstände vor den Zäunen am Hof auf. Kartoffeln, Eier und eine Dose fürs Kleingeld waren dort zu finden. Heute gibt es immer noch Selbstbedienungsläden – einfache und moderne. Zudem stehen vermehrt Verkaufsautomaten bei den Höfen, gefüllt mit dem, was man braucht, und manchen Leckereien. Diese Automaten können rund um die Uhr genutzt werden. Aber es gibt noch etwas, was viele Menschen schlicht und einfach übersehen oder mit dem sie überhaupt nicht vertraut sind. Das sind die Hofläden.

Bei einem alten Lied, damals unter anderem von Hermann Löns, dem Heidedichter, gesungen, lautet der Anfang:

Auf der Lüneburger Haide,
In dem wunderschönen Land
Ging ich auf und ging ich unter,
Allerlei am Weg ich fand;
Valleri, valleri,
Und jucheirassa.

Meinte Hermann Löns damit die hübschen Bauerntöchter, fand ich auf meiner Reise durch die Heide viele Hofläden. Ob klein oder groß, es sind Schätze, die es zu entdecken gilt. Es ist ein Geschenk, dass es Menschen gibt, die uns ein solches Angebot bereiten.

Was viele von uns vergessen haben oder womit sie einfach nicht aufgewachsen sind: für eine gesunde Ernährung das saisonale Angebot an Obst und Gemüse zu nutzen.

Frischer als hier vor Ort, in den Hofläden, ist das woanders kaum zu finden. Zudem werden bei Produkten aus der Region lange Transportwege vermieden.

Milch, Käse, Wurst, selbst gemachte Nudeln, eingeweckte Suppen oder Marmeladen – Bio wird hier großgeschrieben. Wunderbar funktioniert auch die Zusammenarbeit von verschiedenen Höfen und Manufakturen. Hat man zum Beispiel keine Viehhaltung, kann man die Wurst von einem Anbieter aus der Region zukaufen. Es gibt keinen Neid, man arbeitet Hand in Hand. Es sind diese vielen fleißigen Hände, die dem Hofladenkunden ein ganz besonderes Einkaufserlebnis bieten.

Freundlichkeit wird hier großgeschrieben und es gibt Gelegenheit, auch mal einen Schnack zu halten.

Manufakturen bieten eine Vielzahl an Geschmacks- und Augenschmaus-Varianten. Oft besteht die Möglichkeit den Betreibern über die Schulter zu schauen.

Hofcafés setzen dem Besuch auf den Höfen die Krone auf. Selbst gebackene Kuchen und Torten sind ein wahres Geschmackserlebnis. Dabei gilt es auch die Umgebung zu genießen.

Mein Tipp für Ihren Ausflug, Ihren Urlaub in der Lüneburger Heide: Besuchen Sie Hofläden und Manufakturen und überzeugen Sie sich von den regionalen Genüssen.

Beim Lesen dieses Buches gibt es mit Sicherheit genug Anregungen und keine Spur von Langeweile.

Ich wünsche Ihnen viel Freude dabei!
Herzlichst,

Heike Bloom

AMELINGHAUSEN: HEIDE-GLASKUNST

Lüneburger Straße 59
21385 Amelinghausen
www.glasblaeserei-schmidt.de

Egon Schmidt hat in seinem Ladengeschäft auch seinen Arbeitsplatz. Besucher können die Anfertigung der gläsernen Kunstwerke am Gasbrenner live miterleben.

Hier entstehen aus den Glasstäben und -röhren Windlichter und Orchideenhalter in den unterschiedlichsten Variationen. Auch andere kunstvolle Glasobjekte wie Vasen und Kelche, Tierfiguren aus Holz und Massivglas, Schmuck, Kerzenhalter und Christbaumschmuck können direkt im Ladengeschäft erworben werden. Jedes Objekt ist ein Unikat. Der Glasbläsermeister erklärt Besuchergruppen

die verschiedenen Arbeitsschritte in ca. 45-minütigen Vorträgen. Ein Besuch bei den gläsernen Kunstwerken ist auf jeden Fall lohnend.

Tip

Der im Lopapark gelegene Lopausee bietet Familien, Wanderern und Sportbegeisterten ein besonderes Naturerlebnis. Auf dem See ist das Fahren mit gemieteten Tretbooten möglich. Zudem gibt es einen 2,2 Kilometer langen Rundweg, an dem ein Restaurant und Cafés liegen. Dort können Gäste Kaffee und ein Stück Torte mit einem wunderbaren Blick auf den Lopausee genießen.

**Auf der Kalten Hude 4
21385 Amelinghausen**



ASENDORF: DER HEIDERÖSTER

Schmalenfelder Straße 2
21271 Asendorf/Dierkshausen
www.derheideroester.de

Die Kaffeemanufaktur von Frank „Franky“ Prohl liegt in Dierkshausen bei Asendorf, am Nordostrand des Naturschutzgebietes Lüneburger Heide. Die historische alte Wassermühle von Dierkshausen fiel 1865 einem Brand zum Opfer, wurde aber zehn Jahre später wieder aufgebaut. Heute steht sie teilweise unter Denkmalschutz.

Hier hat Franky seine Rösterei.

Der Heidjer verbrachte einige Jahre in Hamburg, kehrte danach zurück in die Lüneburger Heide und arbeitete 13 Jahre in einem gut bezahlten Angestelltenjob. Dann spürte er den Wunsch nach einer Veränderung. So wurde er Kaffeeröster, und zwar mit Herz und Seele.

Den Kaffee gibt es in dunkler und heller Röstung und als entkoffeinierte Columbia-Kaffeebohnen. Außerdem ist Lupinenkaffee erhältlich, ein aus gerösteten Lupinen hergestelltes, ähnlich wie Kaffee schmeckendes Getränk.

Der Geschmack des Kaffees setzt sich aus verschiedenen Komponenten zusammen: der Herkunft der Bohne, dem Mischungsverhältnis verschiedener Bohnen und dem Vorgang der Röstung selbst. Dieses Wissen hat Franky und er gibt es gerne weiter. Dazu bietet er Workshops in den rustikal eingerichteten Räumlichkeiten der Mühle an.

Natürlich gibt es auch auf die Heide bezogene Namen bei seinen gerösteten Kaffeesorten wie „Schwarze Schnucke“ und „Schäfers Stunde“.

Der Kaffee ist in der Mühle, bei vielen regionalen Händlern oder aufgebrüht in Cafés erhältlich. Zudem gibt es einen Onlineverkauf.

In der Mühle gibt es jeden Freitag in der gemütlichen Atmosphäre von knarrendem altem Gebälk einen Werksverkauf mit jeder Menge Kaffee und frischen Waffeln. Dabei kann über Kaffee gefachsimpelt werden.



ASENDORF

Kaffeetied Hofcafé und Präsen



Am Ortsrand von Asendorf erblickt man hinter einem verwitterten Gartenzaun das selbst gemalte Schild des Cafés „Kaffeetied“. Die hohe Eiche und das angrenzende Hofgelände, das als Cafégarten genutzt wird, versetzen den Besucher sofort in den Wohlgefühlmodus. Hier und da stehen kleine Sitzgruppen, an denen man bei schönen Wetter Kaffee und Kuchen in der urigen Hofkulisse genießen kann.

Krögers Hof war früher ein landwirtschaftlicher Betrieb. Die Arbeit wartete aber nicht nur auf dem Feld und im Stall, sondern auch in einer Werkstatt, in der Harken hergestellt wurden. Sprach man im Dorf von den „Harkenkrögers“, wusste jeder, wer gemeint war. Susanne Kröger hat den Hof von ihren Eltern

übernommen. Vor knapp 20 Jahren begann der Umbau des Kuhstalls, der heute ein Café, ausgestattet mit gemütlichem Mobiliar, beherbergt. Jedes einzelne Möbelstück könnte seine eigene Geschichte erzählen.

Die Auswahl an selbst gebackenen Torten, Kuchen und Broten kann sich sehen lassen. Das Obst für die Köstlichkeiten kommt zum Teil aus dem eigenen Garten. Einige Kuchen und Torten sind mit frisch gemahlenem Dinkel gebacken. Zudem sind vegane, gluten- und lactosefreie Kuchen erhältlich.

Schoko-Pfirsich-Torte, Buchweizentorte und Omas Apfelkuchen sind nur eine kleine Auswahl dessen, was Gäste in der gemütlichen Kaffeestube genießen können.

KAFFEETIED HOFCAFÉ UND PRÄSENTE

Jesteburger Straße 35
21271 Asendorf
www.kaffeetied.de



Für die Kaffeespezialitäten wird fair gehandelter Kaffee verwendet. Eine Auswahl an verschiedenen Teesorten und Kaltgetränken rundet das Angebot ab. Im besonderen Ambiente des Cafés oder im Cafégarten sind nach Absprache Feiern möglich.

Neben dem Café im ehemaligen Backhaus befindet sich der Hofladen. Hier gibt es hausgemachte Marmeladen, Honig von Nachbars Bienen und andere Köstlichkeiten. Der Bereich des Treppenaufstiegs zum Kornboden ist offen gehalten. Vorbei an skandinavisch anmutenden Möbeln wandelt man in einen hellen Raum, der zum Stöbern einlädt. Auf dem Sofa liegen ausgewählte

Bücher, auf dem Tisch und in den Regalen gibt es eine schöne Auswahl an Grußkarten, Glas, Keramik, Kerzen und Accessoires. Bei jedem Besuch gibt es etwas Neues zu entdecken.

Tipp

Ein Ausflug zur Töps Heide, zwei Kilometer südwestlich vom Ortskern Hanstedts, bietet ein typisches Heideerlebnis. Töps Heide ist eine ca. 100 Meter hoch gelegene Heidefläche. Bei klarem Wetter soll man bis Hamburg-Blankenese blicken können. Es gibt einen 20 Kilometer langen Rundwanderweg, aber auch kürzere Wegstrecken, bei denen ein Schafstall und Bienenzäune zu sehen sind. Zur Zeit der Heideblüte weiden dort Heidschnucken.

Weseler Weg, 21271 Hanstedt

BARUM

Ellenbergs Kartoffelvielfalt

Ellenbergs Kartoffelvielfalt bringt Abwechslung in die Küche und verzaubert manchen Genießer mit ihrer Geschmackswelt.

Der Hof von Familie Ellenberg befindet sich in der im Landkreis Uelzen gelegenen Ortschaft Barum. Hier hat Karsten Ellenberg von Kindesbeinen auf den Kartoffelanbau gelernt und 1984 den seit Generationen geführten Betrieb übernommen.

Anfang der 1990er Jahre stellte Karsten Ellermann auf rein ökologische Landwirtschaft um. Alte Kartoffelsorten zu erhalten liegt ihm sehr am Herzen. Auf

rund 80 Hektar Bioland-Acker baut er über 100 historische Sorten an. Bei dieser Vielfalt zeigen sich die Erträge farbenprächtig. Wer die Kartoffeln probiert, bemerkt feine, aber deutlich wahrnehmbare Geschmacksnuancen. Die Züchtung neuer Sorten ist ein weiteres Steckpferd des Knollen-Fachmannes. Die neueste Sorte wurde 2025 vorgestellt und trägt den Namen „Maila“.

Ellenbergs Kartoffelvielfalt ist ein Familienunternehmen. Petra Ellenberg ist für den Vertrieb und die Verwaltungstätigkeiten zuständig. Ebenso wie der Vater sind auch die beiden Söhne Hannes



ELLENBERGS KARTOFFELVIELFALT

Ebstorfer Straße 1
29567 Barum
www.kartoffelvielfalt.de

und Julius mit dem Kartoffelanbau groß geworden. Beide teilen die Leidenschaft und Liebe zur Kartoffel und werden den Betrieb einmal übernehmen.

Durch die Verwendung eigener Knollen macht sich der Kartoffelhof unabhängig von großen Saatgutkonzernen. So kann den Verbrauchern die Einhaltung des Reinheitsgebotes garantiert werden.

Der Vertrieb der Kartoffeln erfolgt neben den herkömmlichen Wegen auch über das Internet. Bestellungen aus dem Online-Shop werden als Paket nach Hause geliefert. Eine Abholung auf dem Hof ist auch möglich.

Tip

Nordöstlich von Barum befindet sich der reizvolle Kurort Bad Bevensen. Auf der gemütlichen Einkaufsmeile der Kleinstadt lässt es sich wunderbar bummeln. Kleine, zum größten Teil inhabergeführte Geschäfte sowie Eiscafés und Restaurants laden zum Shoppen und Schlemmen ein.

Eine Farbenpracht von Blumen, Büschen und Bäumen empfängt den Besucher im Kurpark der Stadt. Ein Seerosenteich, Sonnenliegen, eine Kneippanlage und Sitzplätze im Grünen laden zum Verweilen ein. An 14 Stationen des barrierefreien Rundgangs werden Anekdoten und Wissenswertes über Bad Bevensen kundgetan. Wer möchte, kann sich in der Jod-Sole-Therme der Stadt erholen, die am Kurpark gelegen ist.

Sie ist das einzige Mineral-Heilbad in der Lüneburger Heide.



BEEDENBOSTEL: MOSTEREI WENDEROTH

Höfersche Straße 22
29355 Beedenbostel
www.mosterei-wenderoth.de



Im Hinterhof seines Elternhauses betreibt Frank Wenderoth die älteste und zugleich modernste Mosterei im Landkreis Celle.

Ab August herrscht in Beedenbostels Mosterei Hochbetrieb und der Chef ist mit Freude bei der Arbeit. Wie er zu seiner Berufung kam? Als Jugendlicher lebte er eine Zeit lang in Bayern und half auf einem Hof mit einer kleinen Saftpressanlage aus. Die Faszination darüber erwachte erneut, als er mit seiner Familie zurück in seine Heimat zog und die Apfelbäume im Garten reichlich Früchte trugen. Also wurde aus Metallresten eine Saftpresse gebaut.

Wurde zuerst nur für einen kleinen Kreis gesaftet, entwickelte sich die Mosterei weiter und wurde im Laufe der Zeit zu einer beliebten Anlaufstelle der Apfel-, Birnen- und Quittenbaumbesitzer.

Ohne Termin geht in der Saison gar nichts. Mit Bollerwagen, Wäschekörben, Kisten und Eimern voller Obst stehen die Menschen Schlange. Dabei geht der eigentliche Vorgang des Mostens recht schnell. Wer bei seinem eigenen Obst mit anpackt, bekommt einen günstigeren Preis.

Äpfel und Co. werden in Transportkisten umgeladen und zur Rampe gebracht. Dort sortiert man sein Obst. Faulige Äpfel und weiche Birnen gehören nicht in die Presse. Qualität steht an oberster Stelle. Bevor es in die Presse geht, gibt es eine Endkontrolle, wobei auch auf Sauberkeit geachtet wird.

Die Kundschaft zeigt sich fasziniert vom Weg ihrer Äpfel zum eigenen Saft. Dabei werden oft fleißig die Handys gezückt.

Ein grobes Maß besagt: Drei Wäschewannen Äpfel ergeben ca. 30 Liter Saft.

Der eigene Saft wird in das „Bag-in-Box-System“ gefüllt. Das ist eine nachhaltige Aufbewahrungsform, da die Boxen wiederverwendbar sind. Die Haltbarkeit des Saftes ist durch das kurzzeitige Erhitzen, durch das Keime beim Mostvorgang abgetötet werden, in diesen Bags mehrjährig möglich.

Das Mosten bei dem stets freundlich dreinschauenden Frank Wenderoth ist für Klein und Groß ein Erlebnis, auf das sich die Stammkundschaft jedes Jahr erneut freut.

BERGEN: GRALHERS HOFLADEN

•
Diesten 6

29303 Bergen

www.gralhers-hofladen.de

Gralhers Hofladen liegt im Herzen der kleinen Ortschaft Diesten, vor den Toren des Naturparks Südheide. Das kleine landwirtschaftliche Familienunternehmen einschließlich eines Hofladens wird mit Herz und Leidenschaft geführt.

Im Laden bekommt man ganzjährig Speisekartoffeln aus eigenem Anbau. Die Frühkartoffeln bis hin zur lagerfähigen Winterware sind von mehlig- bis festkochend erhältlich.

Auf den hofeigenen Weiden werden Fleischhähnchen, Enten und Gänse art- und tiergerecht gehalten. Die Schlachtung erfolgt direkt auf dem Hof, sodass unnötiger Stress, der durch einen Transport entstehen würde, vermieden wird. Das weitere Angebot im Hofladen

umfasst saisonales Gemüse vorwiegend aus heimatnahe Anbau vom Spargel bis zum Kürbis, Süßkartoffeln vom Biohof und frische Eier aus familiengeführten Betrieben in unmittelbarer Nähe.

Außerdem erhältlich sind Wild, ausschließlich aus heimischer Jagd, Wurstwaren, Rohmilchkäse vom Dornhoff und verschiedene Honigsorten von Heideimkern des Vertrauens. Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung, Säfte, Weine, Fischprodukte, Nudeln, eingemachte Spezialitäten, Geschenkkörbe und vieles mehr finden sich ebenfalls im Angebot.

Ab dem ersten Advent findet auf Gralhers Hof der Weihnachtsbaumverkauf von Nordmantannen statt.



BERGEN

Hof Ehlers



Das Naturhotel Hof Ehlers besitzt eine historische Hofanlage und liegt im Heidedorf Bollersen. Der Kopf des historischen Hofbrunnens weist auf sein Bestehen seit 1720 hin. Die Generationen, die auf dem Hof lebten, können bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgt werden.

Wer sich den großzügigen und gepflegten Garten samt Teich anschaut, versteht, warum die beiden Ferienwohnungen, die in einem separaten Gebäude untergebracht sind, und die sieben Zimmer im Haupthaus unter der Kategorie „Naturhotel“ aufgelistet sind. Wer dieses von hohen Bäumen, vielen Büschen und einer riesigen Grünfläche umgebene Hofgelände betritt,

den überkommt sofort ein Wohlgefühl. Familienfreundlichkeit wird hier großgeschrieben.

Das finden auch die zahlreichen Gäste, die hier ihren Urlaub verbringen und den Frühstückservice und das kleine Hallenbad nutzen.

Seit 27 Jahren betreibt das Ehepaar Ehlers das Anwesen. Wenn die Gäste tagsüber Ausflüge unternehmen, ist Marion Ehlers im Pensionsbetrieb eingespannt. Und was macht ihr Mann? Krach!

Heinrich Ehlers betreibt eine Manufaktur für Gartenmöbel aus Holz. Sind die Gäste aus dem Haus, stellt er in der

HOF EHLERS

Bollersen 8
29303 Bergen
www.hof-ehlers.de



großen Holzwerkstatt seine Maschinen an. Dann wird gesägt, geschliffen, und alle Teile werden zusammengefügt. Sein Sortiment an Gartenmöbeln umfasst verschiedene Modelle mit unterschiedlichen Farben. Gefertigt werden die Möbel aus Fichte, Eiche und Erle. Für das Rückenteil der Niedersachsen- und Friesenbänke gibt es besondere Schablonen. So sind bei der Niedersachsenbank die beiden Pferdeköpfe zu erkennen.

Heinrich Ehlers fertigt Bänke mit und ohne Lehnen und ganze Sitzgarnituren, einschließlich Tisch, an. Es gibt fünf Grundmodelle für Bänke und drei für Tische. Lackiert wird im alten Treppenspeicher. Die Möbel sind auch mit

geölter Oberfläche zu bekommen, sie werden nach Kundenwünschen gefertigt. Ein Traum sind die sechs- oder achteiligen Baumbänke. Wer möchte nicht auf einer solchen Bank unter einem Baum sitzen?

Tip

Mit dem Fahrrad oder Auto kann man am Rast- und Parkplatz „Misselhorner Heide“ parken. Von dort aus gibt es unterschiedlich lange Rad- und Wanderwege durch die Heidefläche. In einem besonders geschützten Bereich der Misselhorner Heide sind der Mittlere Sonnentau (eine fleischfressende Pflanze), das Wald-Läusekraut, der Lungen-Enzian und Wollgräser zu finden.

An der Kreisstraße 17, Misselhorn

Weitere Bücher über Ihre Region



Marc Halupczok
Braunschweiger Kneipengeschichten
80 Seiten
ISBN 978-3-8313-3718-7



Jan Vetter
Göttingen – Stadt, die Wissen schafft
72 Seiten
ISBN 978-3-8313-3284-7



Gabriela Teichmann
**Aufgewachsen in Hannover
in den 50er & 60er Jahren**
64 Seiten
ISBN 978-3-8313-3544-2



Barbara Fleischer
Hannover – Geschichten und Anekdoten
80 Seiten
ISBN 978-3-8313-3572-5

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

LÜNEBURGER HEIDE



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 der Lüneburger Heide 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: 978-3-8313-3721-7



9 783831 337217

€ 16,90 (D)