

# Reiche Ernte - lange Freude:

Entdecken Sie originelle Fruchtaufstriche & Chutneys vom Hof!



## Süße Fruchtaufstriche

Natürlich, die Erdbeere ist ein Klassiker. Aber wie sieht es aus mit Felsenbirne oder Mispel-Fruchtaufstrich? Zu köstlichen Fruchtaufstrichen wird im Hofladen "Futterkrippe" fast alles verarbeitet ...

**Alle Höfe ansehen!**



## Überraschende Gelees

Der Obsthof Brunsiek verarbeitet die reiche Obsternte zu Gelees, Fruchtaufstrichen und Säften. Mit liebevollen Kleinigkeiten aus der Region entstehen individuelle Präsentkörbe

[... mehr](#)

**Alle Höfe ansehen!**



## Bunte Pestos

Der Gemüsehof Steiger verarbeitet sein buntes Sortiment an frischem Obst und Gemüse zu kreativen Pestos, Chutneys und Fruchtaufstrichen. Beim monatlichen Kochevent werden kulinarische Tipps ausgetauscht [... mehr](#)

**Alle Höfe ansehen!**



## Pikante Chutneys

Auf ihrem „Kürbis- und Kräuterhof“ erntet Verena Arendes Wildgemüse, Früchte, Heilkräuter und Wurzeln und zaubert daraus raffinierte Chutneys, aber auch Likör, Tee und Fruchtaufstriche ...

[... mehr](#)

**Alle Höfe ansehen!**

## Reiche Ernte - lange Freude: Entdecken Sie originelle Fruchtaufstriche & Chutneys vom Hof!



Stand: Juni 2018

Landservice Betriebe schaffen mit neuen Kreationen etwas Besonderes. Aus frischen, erstklassigen, regionalen Zutaten und mit viel Liebe zubereitet entsteht in vielen Hofküchen ein besonders Produkt -mit besonderem Genuss in jedem Glas.

Nach raffinierten Rezepten, einer sorgfältigen Auswahl der Früchte und einer traditionellen Zubereitung zeigt sich: Handgemachte Fruchtaufstriche und Chutneys sind einfach lecker!

Nehmen Sie sich Zeit um in den Landservice Hofläden „Neues“ zu entdecken und das „Besondere“ zu genießen. Viele Kreationen haben durch hochwertige Zutaten, oft ergänzt durch Kleinigkeiten, eine individuelle Note mit außergewöhnlichem Geschmack. Die Grundlagen sind häufig alte überlieferte Rezepte, die neu entdeckt und verändert wurden. Jeder Hofladen hat seine eigene Rezeptur und stellt ein individuelles Produkt her.

Auf den Höfen werden beste, saisonale Früchte vom eigenen Betrieb schonend zu unwiderstehlichen Frucht-kompositionen verarbeitet und werden somit zu einem Geschmackserlebnis.

Kennen Sie „Schwarzen Ketchup“ oder „Felsenbirnengelee“?

Auf [www.landservice.de](http://www.landservice.de) finden Sie das Besondere! In dieser Liste mit ersten Appetithäppchen sind die Höfe nach aufsteigenden Postleitzahlen aufgeführt.

### [Obsthof Otte](#)

Hanna Otte  
Heidestr. 42 ▪ 32120 Hiddenhausen ▪  
Tel.: 05223 83400 ▪ Fax: 05223 87401 ▪  
info@obsthof-otte.de ▪ [www.obsthof-otte.de](http://www.obsthof-otte.de) ▪

**Hier werden die hofeigenen Früchte zu außergewöhnlichen Fruchtaufstrichen verarbeitet. Ob die eigenen Pflaumen, Äpfel oder Erdbeeren, alles wird erntefrisch mit ausgewählten Zutaten zu besonderen Fruchtaufstrichen und Chutneys verarbeitet. Die klassischen Rezepte werden durch besondere Zutaten und Kombinationen von hofeigenen Früchten zu einem besonderen Geschmackserlebnis.**

### [Obsthof Wickemeyer](#)

Dummerter Straße 7 ▪ 32361 Preußisch Oldendorf-  
Bad Holzhausen ▪ Tel. 05742 3163 ▪ Fax 05742 920282  
info@hof-wickemeyer.de ▪ [www.hof-wickemeyer.de](http://www.hof-wickemeyer.de)

**Die Frucht- und Brotaufstriche werden überwiegend aus eigenen Früchten nach alten, überlieferten Hofrezepten hergestellt und**

## Reiche Ernte - lange Freude: Entdecken Sie originelle Fruchtaufstriche & Chutneys vom Hof!

sind ohne Konservierungsstoffe. Sie werden stets frisch in kleinen Mengen zubereitet. Im Hofladen findet man zahlreiche Leckereien aus der Hofküche, hergestellt nach alten Familienrezepten:

**54 verschiedene Sorten Fruchtaufstriche und Gelees und 32 verschiedene süß-saure Spezialitäten.** Bei der Verarbeitung sind eine ausgezeichnete Qualität mit sortenreinem Aroma durch Naturreife eine Garantie für ein Höchstmaß an Geschmack und Qualität.

Ob aus **Löwenzahnknospen oder schwarzen Nüsse:** in der Hofküche auf dem Hof Brinkmann entstehen ausgefallene Fruchtaufstriche **aus ausgefallenen Zutaten, direkt und frisch aus der Natur, dem Feld und Garten.** **Brennesselsalsa** oder Fruchtaufstrich aus **Japanischem Knöterich** sind ein Gaumenschmaus zu jedem Frühstück.

Die ausgefallenen Ketchup- und Chutney Sorten bestehen aus Kürbissen, verfeinert **mit Wildfrüchten und Wildkräutern**, die perfekt auf einander abgestimmt sind: besondere Geschmackserlebnisse sind garantiert.

Durch einen umweltschonenden Anbau wird hier qualitativ hochwertiges, gesundes und aromatisches Obst geerntet, das zu herrlichen Konfitüren und Gelees in raffinierten Kombinationen verarbeitet wird. Um stets beste Qualität zu sichern, **wird das Obst sorgsam per Hand geerntet.** Die traditionellen Rezepturen werden mit geschmacksgebenden Zutaten bereichert, so dass **unwiderstehliche Geschmackskompositionen entstehen.**

Natürlich, die Erdbeere ist ein Klassiker. Aber wie sieht es aus mit **Felsenbirne oder Mispel-Fruchtaufstrich?** Zu köstlichen Fruchtaufstrichen wird im Hofladen "Futterkrippe" fast alles verarbeitet, was der Garten den Sommer über hergibt. Kein Pfirsich, keine Mispel oder Felsenbirne ist da sicher! Die Rezepte der Futterkrippe sind so einfach wie genial. Der Weg der Früchte vom Feld oder Garten ist hier nicht weit. Schließlich werden **nur Früchte, die in nächster Umgebung wachsen, verarbeitet.** Egal ob vom Strauch, vom Baum oder von unterhalb der Erdoberfläche, es wird alles in köstliche Sirupe, Liköre und Aufstriche verwandelt. Die

### [BIO HOF BRINKMANN / Speisekammer](#)

Familie Brinkmann  
Fröbelstr. 4 ▪ 32791 Lage-Hagen ▪  
Tel.: 05232 5749 ▪ Fax: 05232 920928 ▪  
info@hof-brinkmann.de ▪ www.hof-brinkmann.de ▪

### [Obsthof Brunsiek](#)

Ulrich Brunsiek  
Reelkirchener Str. 22 ▪ 32825 Blomberg ▪  
Tel.: 05235 7262 ▪ Fax: 05235 7754  
info@Obsthof-Brunsiek.de ▪ www.obsthof-brunsiek.de

### [Futterkrippe Hagedorn](#)

Birte Brand  
Hagedorn 2 ▪ 32839 Steinheim-Hagedorn ▪  
Tel.: 0178 4410833 ▪ birte.brand@gmx

## Reiche Ernte - lange Freude: Entdecken Sie originelle Fruchtaufstriche & Chutneys vom Hof!

Früchte werden mit Kräutern, Blüten und Nüssen zu neuen schmackhaften Kompositionen zusammengeführt.

Und diese fruchtige Parade eignet sich für das Butterbrot, als Verfeinerung für Kuchen und Torten oder als edle Komposition für Sekt und Schorlen.

Unverkennbar und „Original Futterkrippe“ sind die Gläschen und Flaschen an der liebevollen Dekoration aus bunten Stoffdeckchen und dem typischen Etikett zu erkennen, die alle per Hand zugeschnitten und befestigt werden.

Traditionelle Marmeladen & Fruchtaufstriche werden durch neue Kombinationen variiert und neu in Szene gesetzt.

**Über 60 Marmeladensorten** werden von der Hofladenchefin Carla Steinkröger gekocht, mit wunderschönen Etiketten versehen und häufig auch als nettes Geschenk zum Mitnehmen verpackt.

Kreative Rezepte mit Zutaten aus der Natur. Es kommt ins Glas, was um den Hof herum in der Natur wächst und was die Region saisonal gerade hergibt. **Fichtenspitzensirup, Wildrosengelee oder Mispelfruchtaufstrich**, sind unwiderstehliche Fruchtkompositionen die auf dem Hof hergestellt werden. Die besondere Auswahl der Zutaten, die mit viel Liebe nach raffinierten Rezepten verarbeitet werden, sind das Geheimnis der Produkte vom Kürbischhof Arendes.

Auf dem Hof Wübbels werden richtige Klassiker aus den Reihen der Marmeladen und Fruchtaufstriche hergestellt. Beste Zutaten werden in der Küche **zu echten Schätzen des Frühstückstisches veredelt**.

In der Marmeladen- und Geleemanufaktur wird so manche außergewöhnliche Kreation hergestellt. Wer hat schon einmal **„Erdbeere mit grünem Pfeffer“** oder **„Himbeer-Rhabarber mit Eierlikör“** morgens auf dem Frühstücksbrot gekostet? Aber auch traditionelle und altbekannte Klassiker werden hier aus besten Zutaten hergestellt. **Rund 100 verschiedene Kreationen** hat sich die Familie mit der Zeit ausgedacht.

### Steinkrögers Hof

Familie Steinkröger  
Nordfeldweg 32 ▪ 33659 Bielefeld-Senne ▪  
Tel.: 0521 401488 ▪ 2. Tel.: 0521 401535 ▪  
Fax: 0521 401589 ▪ info@steinkroegers-hof.de ▪  
www.steinkroegers-hof.de ▪

### Kräuter- und Kürbis-Hof Borgentreich

Verena Arendes  
Keggenriede 10 ▪ 34434 Borgentreich  
Tel.: 05643 94477 ▪ Fax: 05643 94479  
kontakt@kuerbiszauber.de ▪ www.kuerbiszauber.de

### Hofladen Wübbels

Familie Wübbels  
Langestück 1 ▪ 46325 Borken ▪  
Tel.: 02861 65455 ▪ Fax: 02861 809571 ▪ heinrichwuebbels@web.de ▪ www.hofladen-wuebbels.de

### Hof Stegerhoff

Johannes Stegerhoff  
Marienthaler Straße 44 ▪ 46348 Raesfeld-Erle ▪  
Tel.: 02865 315 ▪ Fax: 02865 6112 ▪  
post@stegerhoff.de ▪ www.stegerhoff.de



## Reiche Ernte - lange Freude: Entdecken Sie originelle Fruchtaufstriche & Chutneys vom Hof!

### [Lindenlädchen](#)

Familie Decker-Schleker  
Trierer Str. 46 ▪ 52353 Düren  
Tel.: 02421 391305 ▪ Fax: 02421 391312  
petra@lindenlaedchen.de ▪ www.lindenlaedchen.de

### [Gemüsehof Steiger](#)

Karl-Heinz Steiger  
Dahlienstr. 100 ▪ 53332 Bornheim-Waldorf  
Tel.: 02227 4343 ▪ Fax: 02227 7474  
info@gemuesehofsteiger.de ▪ www.gemuesehofsteiger.de

### [Floreana Landmarkt - Apfelhof Floreana](#)

Margit Paschen  
Heideweg 8 ▪ 59329 Wadersloh  
Tel.: 02523 2150 Fax: 02523 953698  
Floreana@t-online.de ▪ www.floreana.de

Die Früchte stammen von kleinen, lokalen Obstbauern aus der Region. Schon seit Jahren hat Familie Stegerhoff engen Kontakt zu den Anbauern.

Das erste, was man im Lindenlädchen von Petra Decker-Schleker erblickt, ist das mit **70 verschiedenen Fruchtaufstrichen bestückte Regal**. Diese kreierte und kocht die Betriebsleiterin aus überwiegend heimischen Obstsorten selbst. Die Kunden können aus vielen ausgefallenen Varianten wählen. Auch leckere Chutneys stellt sie selbst her.

Auf dem Gemüsehof Steiger erhalten Sie ein buntes Sortiment an frischem Obst und Gemüse aus eigenem Anbau. Damit Sie Tomaten, Rhabarber, Erdbeeren und Co. auch das ganze Jahr über genießen können, werden in der Landküche leckere Chutneys und Fruchtaufstriche aus den eigenen Produkten hergestellt. Wie wäre es zum Beispiel mal mit **Rhabarber-Ingwer-Fruchtaufstrich oder Quitten-Chutney**? Verpackt in ansprechende Gläser ist dies auch eine schöne Geschenkidee!

Voll reif, voll aromatisch und ganz frisch in's Glas: der Floreana Landmarkt hat sich ganz den süßen Früchten verschrieben. Hier im Münsterland reifen die Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Äpfel. Die Gewinnerin von Land und Lecker, Margit Paschen, **kocht aus ihren frischen Beeren leckere Fruchtaufstriche in vielen Varianten**.