

milla

LANDLEBEN, LANDART UND LANDGENUSS IM MÜHLENKREIS



LANDLEBEN!

Modernes Landleben und innovative Ideen

LANDART!

Kunst, Kultur und Kunsthandwerk
in bunter Vielfalt

LANDGENUSS!

Frisch und lecker vom
Acker auf den Teller





Foto: Dagmar Selle

22



Foto: Volker Schmale

06

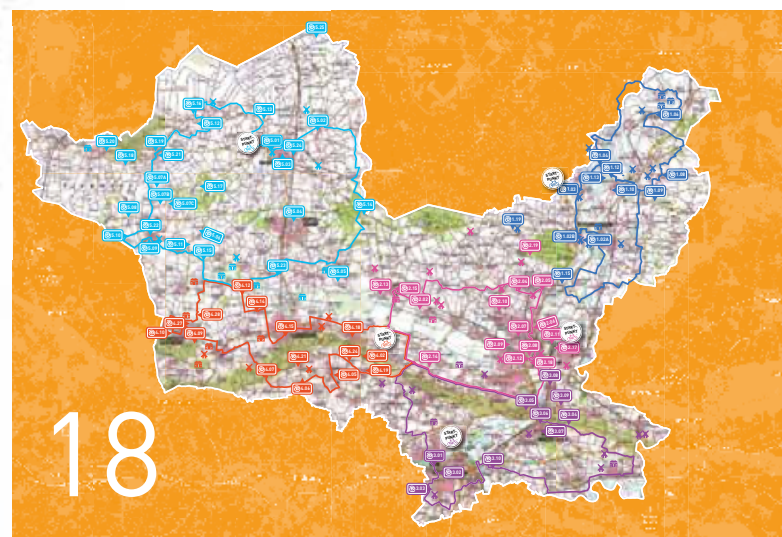


58



Foto: Kreis Minden-Lübbecke

24



18



Foto: Dagmar Selle

14

INHALT

04 GRUSSWORT

06 LANDLEBEN

- 06 FAMILIENBETRIEBE SOLLTEN EINE PERSPEKTIVE HABEN
- 10 MÜHLENKREIS 2.0 – DAS DIGITALE LANDLEBEN
- 12 URLAUB VOM ALLTAG IM TINYHOUSE
- 14 »SPÜRNASEN« AM FERNSEHTURM

18 LANDART-ROUTEN IM ÜBERBLICK

20 LANDART

- 20 EIN STÜCK LEBENDIGE HANDWERKSGESCHICHTE
- 22 HOLLA, DIE WALDFEE – »MILL-ART« IN DER BÜTTENDORFER MÜHLE
- 24 EIN GARTEN ZUM SEELE BAUMELN LASSEN

26 LANDGENUSS

- 26 VOM ACKER AUF DEN TELLER – GUTES AUS DEM MÜHLENKREIS
- 28 SUPERMÄRKTE SETZEN AUF ERZEUGER AUS DER NACHBARSCHAFT
- 30 GENUSS AUS DEM KREIS FÜR DEN KREIS – ONLINE PORTAL FÜR REGIONALE PRODUKTE

32 REGIONALE ERZEUGER AN DER LANDART-ROUTE 1

36 REGIONALE ERZEUGER AN DER LANDART-ROUTE 2

40 REGIONALE ERZEUGER AN DER LANDART-ROUTE 3

44 REGIONALE ERZEUGER AN DER LANDART-ROUTE 4

48 REGIONALE ERZEUGER AN DER LANDART-ROUTE 5

- 53 GEMEINSCHAFTSGÄRTEN
- 54 SELBER PFLÜCKEN MACHT AM MEISTEN SPASS!
- 54 UNVERPACKT-LÄDEN
- 55 FRISCHE-AUTOMATEN MIT HOFERZEUGNISSEN
- 56 WOCHENMÄRKTE
- 57 GEMÜSEKISTEN ABO
- 58 WENN SICH BIENEN AUF DIE HINTERBEINE STELLEN
- 62 MIT BLÜH- UND BIENENPATENSCHAFTEN ZUM »FELDHELD« WERDEN
- 64 LANDFRAUEN-KÜCHE

67 IMPRESSUM/ KARTE MIT HOFLÄDEN ZUM HERAUSNEHMEN



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

gerade halten Sie die dritte Ausgabe unseres Minden-Lübbecker Landmagazins »MILLA« in den Händen. Das freut mich sehr! Nach LandLeben und LandKultur hat diese Ausgabe LandGenuss zum Thema.

Das MILLA-Team ist wieder tief in unser Minden-Lübbecker Landleben eingetaucht, hat Presse und soziale Medien durchforstet, Privatleute und Offizielle befragt, im Internet recherchiert und sehr, sehr viel telefoniert. Wir haben Informationen zusammengetragen und aufbereitet und so bin ich stolz, Ihnen die ganze Bandbreite

unserer regionalen landwirtschaftlichen Erzeuger im Mühlenkreis präsentieren zu können. Ich staune, und das werden Sie auch, wie viele Anbieter es gibt, bei denen Sie gesunde, regionale Produkte erwerben können – und das bei einem wirklich liebevoll gestalteten Einkaufserlebnis. Gerade in der jetzigen Zeit haben viele Menschen gesunde Ernährung und regionale Produkte neu für sich entdeckt – deshalb freuen wir uns, mit dieser MILLA-Ausgabe diesen Trend weiter unterstützen zu können. Als Extra für Sie enthält das Magazin erstmalig eine herausnehmbare Übersichtskarte.



HandWerk: Unsere Kulturorte im Überblick

Die Kulturregion gemeinsam gestalten

Projekt "Neue Kräfte"



In Verbindung mit:



Gefördert vom:
Minden-Lübbecke
Kreis Herford
Land NRW
Stand Januar 2021

Zuweilen erkennt man ja erst, wie wichtig einem etwas ist, wenn es nicht mehr da ist. Vieles, was uns quasi selbstverständlich immer zur Verfügung gestanden hat, wird gerade schmerzlich vermisst. So auch das vielfältige kulturelle Angebot, das im Mühlenkreis besonders den ländlichen Raum so bereichert. Als Kreis Minden-Lübbecke ist uns die Bedeutung gerade unserer ländlichen Kultureinrichtungen absolut bewusst und so haben wir gemeinsam mit dem Kreis Herford und mit Förderung durch das Land NRW Anfang 2021 das Modellvorhaben »Neue Kräfte für kleine Kultureinrichtungen« gestartet. Aus beiden Kreisen sind 16 Kultureinrichtungen (davon zehn aus Minden-Lübbecke) beteiligt, die mit dem Projekt unterstützt werden; alle verbindet das gemeinsame Thema »Handwerk«.

Die beiden Projektleiterinnen Anna Sievers (Minden-Lübbecke) und Stefanie Keil (Herford) helfen den beteiligten Kultureinrichtungen beim Gewinnen neuer ehrenamtlicher Mitstreiterinnen und Mitstreiter, beim Überwinden bürokratischer Hürden oder beim Nutzen digitaler Angebote. Auch sollen an den Kulturorten sobald wie möglich wieder Veranstaltungen und Events stattfinden, die auch ein ganz neues Publikum für diese Orte interessieren können.

Perspektivisch werden die Erfahrungen dieses Modellprojekts ausgewertet und für die gesamte Breite unserer Kulturarbeit genutzt. Das Modellvorhaben stellt quasi ein Labor dar, in dem neue Formate ehrenamtlichen Engagements in der Kulturarbeit sowie der professionellen Unterstützung ehrenamtlicher Kultureinrichtungen »getestet« werden. Die hier gewonnenen Erkenntnisse gelten natürlich nicht nur für die beteiligten 16 Kultureinrichtungen, sondern sollen auch für andere Einrichtungen und Akteure im Kulturbereich genauso wie im Sport oder bei Vereinen nutzbar gemacht werden.

Jetzt wünsche ich Ihnen aber viel Spaß bei der Lektüre unserer neuen MILLA-Ausgabe, die Ihnen viele tolle Tipps für das kulinarische Erleben sowie Kultur- und Freizeit-Angebote in unserer Region bietet. Hoffentlich bald können wir uns auch bei einer Kulturveranstaltung an den »Neue Kräfte« -Orten sehen oder beim Einkauf in einem Hofladen.

Ihre

Anna Katharina Bölling
-Landrätin-

Fotos: Volker Schmale

VOLKER SCHMALE

FAMILIENBETRIEBE SOLLEN EINE PERSPEKTIVE HABEN

»WIE MAN KREISLANDWIRT WIRD? DAS GEHT GANZ EINFACH«, SAGT VOLKER SCHMALE AUS RAHDEN-VARL UND LACHT. »ICH BIN GEFRAGT WORDEN ‚MENSCH NOCH MAL, KANNST DU DA NICHT MIT AUF DIE WAHLLISTE‘ UND PLÖTZLICH HATTE ICH DANN SO VIELE STIMMEN.« DASS DER 57JÄHRIGE VOLL-BLUT-LANDWIRT EINMAL NEUER KREISLANDWIRT IN MINDEN-LÜBBECKE WIRD, DARAN HAT ER SELBST NIE GEGLAUBT. SEIT ENDE LETZTEN JAHRES IST ER ES ABER – UND DAS AUS GUTEM GRUND.



Der Vater von drei erwachsenen Kindern war vorher Stellvertreter seines Vorgängers Rainer Meyer aus Bad Oeynhausen. »Das ging mir damals zu flott«, sagt Schmale mit Blick auf das Wahlergebnis der Minden-Lübbecker Landwirte drei Jahre zuvor. Deshalb habe er Meyer gebeten, erst einmal noch weiterzumachen. Mittlerweile hat der Varler einen guten Überblick über die Aufgaben und die Verantwortung und Meyer und Schmale haben die Posten getauscht.

Drei Mal die Woche Zoom-Meeting

Schmale sieht sich als Kreislandwirt als Interessenvertreter der Minden-Lübbecker Landwirte bei der NRW-Landesregierung. Und da hätten die Einschränkungen durch die Corona-Pandemie auch mal etwas Gutes gehabt. Denn durch die Möglichkeit von Videokonferenzen sei er viel schneller direkt mit Politikern in Kontakt gekommen. Seitdem »zoomt« Schmale mehrmals die Woche und hat die Entwicklung des ländlichen Raumes oder auch die Rinderhaltung besonders im Blick.

Als Kreislandwirt hat er auch ein Auge auf den Ausbildungszweig der Landwirtschaft. Zudem ist Schmale Mitglied in der Prüfungskommission der Landwirtschaftskammer. Sein Hof sei selbst von je her ein Ausbildungsbetrieb und als Ausbilder habe er sich immer stark engagiert, sagt er. Denn jede Branche braucht guten Nachwuchs. Gerade in der Landwirtschaft, wo sich durch Einsatz verschiedener Technologien so viel geändert hat.

Schmales Wunsch ist es auch, dass die Landwirtschaftskammer und der Landwirtschaftliche Kreisverband Minden-Lübbecke künftig ihre Arbeit immer enger verknüpfen und gemeinsam den schwierigen Weg in eine gute Zukunft für die Branche bestreiten.

»Nur durch Vielfältigkeit, erhalten wir Vielfalt«

Denn einfacher ist die Lage für die Landwirte nicht geworden – im Ge-

genteil. So sehr die familiengeführten Höfe auch das idyllische Bild des Mühlenkreises bestimmen. Vielen stehe das Wasser bis zum Hals, mahnt Schmale. Trends zeigen zwar, dass Verbraucher stärker auf regionale Produkte und Faktoren wie Tierwohl achten. Doch letztlich entscheide der Preis im Supermarkt. »Auf Dauer ist der Verbraucher nicht bereit mehr Geld auszugeben, wenn er die günstigere Alternative hat«, sagt der Varler. Auf die Frage, was er sich da für die Landwirte wünschen würde, muss er nicht lange überlegen. »Dass Verbraucher im Supermarkt gezielt gute landwirtschaftliche Produkte kaufen und für ihr Fleisch zum Beispiel 40 Cent extra bezahlen, die dann direkt an den Landwirt gehen, von dessen Hof das Fleisch kommt.« Die vielen Familienbetriebe müssen weiter eine Chance haben, sonst sterbe mit ihnen die Vielfalt in der Branche.



»NUR DURCH VIELFÄLTIGKEIT ERHALTEN WIR VIELFALT«

VOLKER SCHMALE





»WIR KÖNNEN IM KREIS AUF KEINEN FAMILIENGEFÜHRTEN HOF MEHR VERZICHTEN – WIR BRAUCHEN SIE ALLE«

VOLKER SCHMALE



PODCAST MIT
MIRCO SCHMALE

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER
NORDRHEIN-WESTFALEN
KREISSTELLE MINDEN-LÜBBECKE
Kaiserstraße 17
32312 Lübbecke
Telefon: 05741/3425-0
www.landwirtschaftskammer.de

Schmales Berufswunsch war immer klar

Auf seinem eigenen Hof betreibt Schmale zusammen mit seiner Frau Ilka, seiner Mutter Elfriede und seinem Sohn Mirko Ackerbau, Bullen- und Schweinemast, eine Biogasanlage und eine Pferdezucht mit mehr als 100-jähriger Geschichte. Letztere sei für ihn vor allem ein Ausgleich zur täglichen Arbeit. Im Gegensatz zu vielen seiner Berufskollegen hat er seinen Hof nicht in eine Richtung spezialisiert, sondern Schmales haben »von allem etwas«. »Der Berufsschulleh-

rer meines Sohnes hat immer gesagt, er käme vom Zoo aus Varl«, sagt Schmale und lacht.

Ganz wichtig sei ihm eine Kreislaufwirtschaft auf seinem Hof. Alles, was auf den eigenen Feldern geerntet wird, wird im Betrieb auch verfüttert – auch, wenn die Ernte zu verkaufen vielleicht manchmal wirtschaftlicher sei, räumt der Landwirt ein. Aber so weiß er, dass er gutes Futter für seine Tiere habe. »Jedes Tier, dass meinen Hof verlässt, würde ich auch meinen Kindern zum Essen geben«, sagt Schmale. Das sei für ihn immer die

wichtigste Zielsetzung gewesen. Etiketle wie »Biolandwirtschaft« oder »konventionelle Landwirtschaft« brauche er nicht.

Gegen jegliche Form von Umweltverschmutzung

Der Hof Schmale gehört auch zu den Modellbetrieben Wasserrahmenrichtlinie NRW der Landwirtschaftskammer. Dabei werden auf seinen Feldern innovative Techniken und Maßnahmen zum Gewässerschutz eingesetzt. Generell seien Umweltschutz und auch Tierwohl wichtige Themen für die Landwirte. Vor allem mit Blick auf die Herausforderungen der Zukunft. Hier wünscht sich Schmale von allen Verantwortlichen, die Natur- und Umweltschutz wollen, den Landwirten gleichzeitig dabei zu helfen, ihre Betriebe zu erhalten.

Früher sei es ganz normal gewesen, dass die komplette Familie alles Geld und alles Engagement in den Betrieb gesteckt habe. »Das ist heute so nicht mehr zu leisten«, sagt der 57jährige mit Blick auf seinen Sohn Mirko, der den Hof einmal

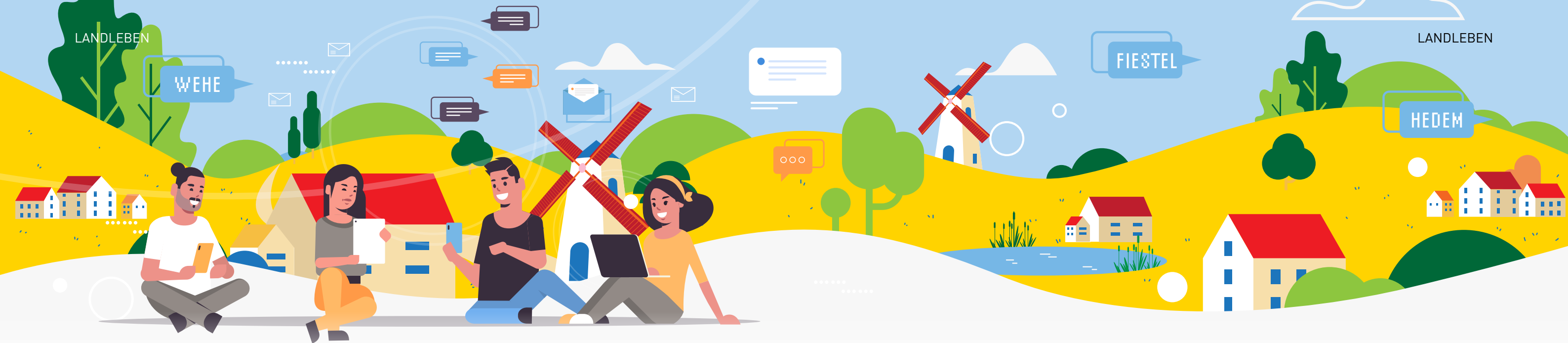
übernehmen wird. So wie Schmale selbst damals. Auf Dauer müssten sich die familiengeführten Höfe Angestellte holen und so für gute Produkte entlohnt werden, damit das auch zu bezahlen sei.

Eigene Hofnachfolge gesichert

Die Leidenschaft und das Herz für die Landwirtschaft hat der Kreislandwirt seinen eigenen Kindern ganz offensichtlich vererbt. Alle drei haben den Hof mit weiterentwickelt und Sohn Mirko steht schon als nächste Generation in den Startlöchern. Die beiden Töchter Katrin und Rieke wohnen zwar mittlerweile in Bonn beziehungsweise Münster, kümmern sich von dort aus aber weiter um die Pferdezucht.

So will der Kreislandwirt – für den nie ein anderer Beruf als Landwirt in Frage kam – in seinem Ehrenamt alles tun, um allen Landwirten im Kreis Minden-Lübbecke eine gute Zukunftsperspektive zu bieten. Denn: »Wir können im Kreis auf keinen familiengeführten Hof mehr verzichten – wir brauchen sie alle«, sagt Schmale.





MÜHLENKREIS 2.0 – DAS DIGITALE LANDEBEN

WAS MACHT UNSER DORFLEBEN IM KREIS MINDEN-LÜBBECKE AUS? DER PLAUSCH MIT DEM NACHBARN AM GARTENZAUN? DAS SONNTÄGLICHE TREFFEN AUF DEM FUSSBALLPLATZ BEIM SPIEL DER KINDER? DAS SCHÜTZENFEST ODER DIE FEIER IM DORFGEMEINSCHAFTSHAUS? FEST STEHT: WIR ALLE GENIESSEN DEN ZUSAMMENHALT UND DIE KONTAKTE IN DEN DÖRFERN, DOCH IST DAS DURCH DEN DEMOGRAFISCHEN WANDEL IN DEN LETZTEN JAHREN NICHT EINFACHER GEWORDEN. DER DIGITALE WANDEL ALLERDINGS BIETET DEN 120 DÖRFERN UND ORTEN IM KREIS DA ABER EINE GROSSE CHANCE: DIE DORF-APP IM RAHMEN DES PROJEKTES MÜHLENKREIS 2.0.

Mit elf Modelldörfern gestartet

Wie können digitale Service- und Dienstleistungen das Leben auf dem Land attraktiver machen? Ein Klick oder besser ein Fingertipp in die Dorf-App beantwortet das seit dem Start des Projektes Mitte 2018 sehr anschaulich. Was früher über den Dorf-Funk im »Tante Emma Laden« oder in der Kneipe um die Ecke die Runde machte, zeigt jetzt eine digitale Kommunikationsplattform – und die ist für jeden einzelnen Ort ganz individuell gestaltet.

Eines der elf Modelldörfer mit denen das Projekt gestartet ist, ist zum Beispiel der Rahdener Ortsteil Wehe. Er ist bekannt für sein unglaublich aktives Vereinsleben und dort waren es auch die Vereine, von denen der Anstoß kam, mitzumachen. »Die digitale Kommunikation ist die Zukunft« ist der Leitspruch der Weher und so kamen die Inhalte für die Weher Dorf-App auch von den Vereinen selbst.

Andere Dörfer haben andere Motivationen mitzumachen, wie etwa

Hedem in Preußisch Oldendorf. »Wir haben 580 Einwohner und schrumpfen«, sagt Eva Rahe aus der Hedemer Dorfgemeinschaft, die gleichzeitig als so genannte ehrenamtliche »Kümmerein« das Projekt in ihrem Heimatort begleitet. Das Ziel der Hedemer ist es deshalb, über den digitalen Weg – parallel zum analogen – für mehr Zusammenhalt in der Dorfgemeinschaft zu sorgen. Auch Anja Kittel als Ortsvorsteherin von Espelkamp-Fiestel sagt über die Teilnahme des Ortes: »Wir sehen dieses

Projekt als Chance für Fiestel, unsere Ortschaft noch lebenswerter zu gestalten und gemeinsam mit den anderen zehn Modelldörfern eine zukunftsfähige ‚smarte Versorgung‘ voranzubringen.«

Kleinanzeigen, Termine oder einfach zwanglos plaudern

Die digitale Dörfer-Plattform für den Mühlenkreis informiert über die Dorf-Pages beziehungsweise die Dorf-App über alles, was im Ort an Terminen und Veranstaltungen so ansteht. Aber auch einen neuen Besitzer für das Kinderbett zu finden oder sich abends nochmal schnell mit den anderen aus dem Dorf zu unterhalten, ist kein Problem. Ein weiterer Vorteil ist ein kurzer Draht zur Stadt- oder Gemeindeverwaltung direkt über die Dorf-App. Auch die Verwaltungen sind in die SMARTversorgten Dörfer eingebunden und haben zugesichert, auch künftig einen Teil der Kosten zu übernehmen. Beispiels-

weise anfallende Lizenzgebühren zu bezahlen.

Aktuell sind 32 Dorf-Pages in Arbeit – etwa 3.000 Menschen im Mühlenkreis nutzen die App. Seit 2019 unterstützt das Fraunhofer Institut für Experimentelles Software Engineering IESE mit Sitz in Kaiserslautern die Modelldörfer bei der Umsetzung des digitalen Projekts. Es wird Mühlenkreis 2.0 auch weiterhin begleiten, den Support hat aber mit Mittwald CM Service GmbH & Co. KG aus Espelkamp ein regionaler IT-Dienstleister übernommen. »Wir wollen eine starke regionale Community schaffen – für alle Altersgruppen«, erklärt Florian Jürgens von Mittwald.

Ein Projekt mit Zukunft

Für den Verein Bündnis ländlicher Raum, der das Projekt mit etwa 105.000 Euro gefördert hat, ein gutes Zeichen, dass der Traum des digitalen Landlebens nachhaltig wei-

tergeht und damit auch die große Chance für die Dörfer durch das Projekt. Ziel ist es, die Dorf-App in allen 120 Dörfern und Orten des Kreises an den Start zu bringen und zu etablieren.

Der Weg ins digitale Landleben ist denkbar einfach und läuft als erste Ansprechpartnerin über Dr. Pia Steffenhagen-Koch in der Geschäftsstelle des Vereins Bündnis ländlicher Raum. Und wer jetzt denkt – das wäre auch etwas für meinen Heimatort – kann sich sofort und digital detaillierte Informationen und Erfahrungen von ihr persönlich holen: In der Folge des Überlandflieger Podcastes mit Dr. Pia Steffenhagen-Koch (siehe QR-Code unten).

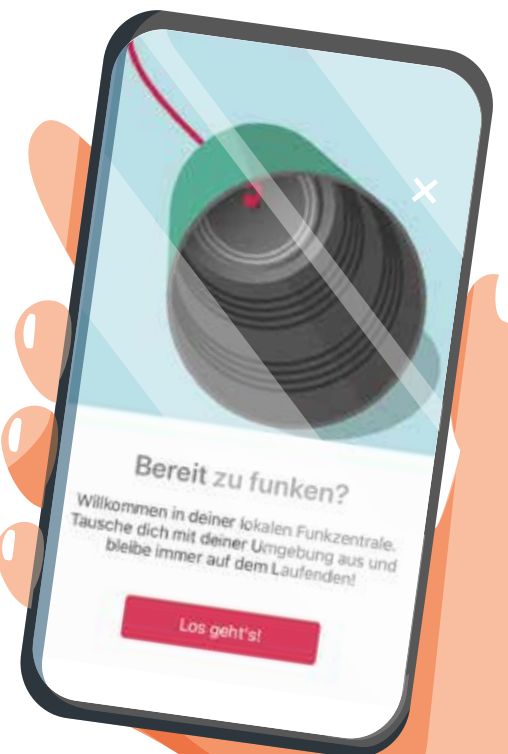
PODCAST MIT
DR. PIA STEFFEN-
HAGEN-KOCH



DORFFUNK-APP
FÜR ANDROID



DORFFUNK-APP
FÜR APPLE





Urlaub vom Alltag im Tinyhouse

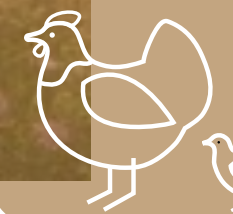
ES IST EIN URLAUB DER GANZ BESONDEREN ART, DEN GERD LAMMERS UND KATHINKA LUCKMANN IN STEMWEDE-SUNDERN ANBIETEN. NEBEN IHRER TÖPFERSTUBE HABEN SIE ZWEI BAUWAGEN ZU TINYHOUSES UMGEBAUT. KOMPLETT EINGERICHTET KÖNNEN DORT ZWEI BEZIEHUNGSWEISE VIER PERSONEN EINE BESONDERE AUSZEIT VOM ALLTAG GENIEßEN. DENN DER URLAUB AUF DEM SUNDERNER TÖPFERHOF IST ALLES ANDERE ALS ALLTÄGLICH.



Fotos: Keramikwerkstatt Sundern



LANDART ROUTE 5
KERAMIKWERKSTATT
SUNDERN
Knüve 7
32351 Stemwede-Sundern
www.keramikkunstundso.de



Das gemütliche Innere des Bauwagens lädt zum Abschalten und Entspannen ein. Der Wagen steht auf einer Wildblumenwiese im großen naturnahen Garten der Töpferei Stemwede.

Immer wieder habe es Anfragen gegeben, ob die Teilnehmer von Töpferkursen nicht auch direkt auf dem Hof oder in der unmittelbaren Nähe übernachten könnten. Für Gerd Lammers und Kathinka Luckmann stellte sich damit die Frage, ob es nicht möglich sei, da etwas Eigenes zu schaffen. Die beiden, die den Hof im Jahr 2014 gekauft haben und nach Sundern gezogen sind, kauften günstig einen alten Bauwagen und nahmen ihn komplett auseinander. Anschließend wurde er neu aufgebaut. Entstanden ist ein gemütliches hölzernes Tinyhouse.

Zwei Mini-Häuser und ein Tipi zum Übernachten

Wenig später folgte Tinyhouse Nummer zwei auf der LandArt-Station Töpferhof Sundern. Das Grundgerüst war ein alter Ackerwagen aus der Heuernte. »Der war schon ziemlich durch«, erinnert sich Gerd Lammers und Kathinka Luckmann ergänzt: »Wir haben diesen Wagen mit Lehm verputzt und einen kleinen Ofen sowie eine Küche eingebaut.« Auf dem Gelände der beiden gibt es auch ein großes Tipi mit Feuerstelle. Sowohl als Treffpunkt als auch zum Übernachten

für Gruppen – auf Isomatten und im Schlafsack.

Für Kathinka Luckmann und Gerd Lammers schließt sich mit den beiden Bauwagen ein Kreis. Als sie sich noch gar nicht kannten, haben beide zeitweise in umgebauten Bauwagen gelebt. Gerd Lammers zum Beispiel in einem umgebauten Zirkuswagen am Fort C in Minden. »Daher die Idee«, sagt Luckmann. Es seien so schöne positive Erinnerungen an diese Zeit hängengeblieben.

Zuschüsse aus dem Regionalbudget

Dass die beiden Stemweder ihr Projekt so umsetzen konnten, hat auch der Verein Bündnis Ländlicher Raum im Mühlenkreis möglich gemacht. Er hat den Umbau des zweiten Bauwagens, das Tipi und eine Komposttoilette als Kleinprojekt über das Regionalbudget mitfinanziert. Der Tipp für diesen Weg kam von der Tourismusstelle der Gemeinde Stemwede. Dort hatten Luckmann und Lammers ihre Pläne vorgestellt. »Es hieß, bewirbt euch doch beim Bündnis Ländlicher Raum im Mühlenkreis für Zuschüsse«, sagt Luckmann.

»Die Anträge waren für uns als Künstler manchmal etwas bürokratisch«, erinnert sie sich. Aber die Regionalmanagerin des Bündnisses Dr. Pia Steffenhagen-Koch habe immer ein offenes Ohr gehabt und geholfen. Als dann die Jury das Projekt der Sunderner Töpferstube für die Förderung auswählte, seien beide total glücklich gewesen. Denn das ist die große Besonderheit: Der Vorstand des Vereins, der aus Einzelpersonen und Mitgliedern Minden-Lübbecker Institutionen und Verwaltungen besteht, darf die Fördergelder vor Ort selbst verteilen.

Auch als Ziel für den Fahrrad-Tagesausflug

Auch für Ausflüge mit dem Rad aus dem Mindener oder Osnabrücker Land ist der Sunderner Töpferhof eine beliebte Anlaufstelle auf der LandArt-Route. Es seien aber auch schon viele Großstädter bei ihnen gewesen. Aus Berlin oder Hamburg zum Beispiel. »Ich frage dann manchmal, warum sie ausgerechnet hier Urlaub machen. Hier ist doch nichts«, sagt Kathinka Luckmann lachend. Aber genau deswegen ja, sei die Antwort. Weil hier einfach mal Ruhe sei.

»SPÜR- NASEN« AM FERNSEH- TURM



Fotos: Bernhard Kuhlmann, Mirjam-Hanna Vof



Station Nr. 2 des Waldlehrpfades: »Ich lebe mein Leben in wachsenden Ringen«



lupen, ein Maßband, um das Alter eines Baumes anhand seines Umfangs zu bestimmen oder auch ein Zollstock mit den verschiedenen Abschnitten des Erdzeitalters.

An den verschiedenen Stationen wird schnell klar, warum der neue Walderlebnispfad gerade für Kinder ein Highlight ist: Zielwerfen mit Tannenzapfen, Balancieren auf Baumstämmen, summen und brummen

Den Jakobsberg verstehen

Herbert Wiese und seinen Mitstreitern vom Verein Naturschutz und Heimatpflege Porta geht es bei dem Walderlebnispfad aber nicht nur um ein tolles Erlebnis für Familien und Waldspaziergänger*innen. Sie möchten ein Verständnis für den Wald, den Jakobsberg und seine Gegebenheiten für die Forst- und Steinbruchnutzung wecken. Den

DER BLICK GEHT WEIT ÜBER DIE PORTA WESTFALICA HINAUS: DAS KAISER WILHELM DENKMAL, DIE SICH SCHLÄNGELNDE WESER ZU SEINEN FÜSSEN, DIE STADT MINDEN KLEIN WIE IM MINIATUR WUNDERLAND IN DER FERNE. DIE AUSSICHT VON DER PORTA-KANZEL AUF DEM JAKOBSBERG GEHÖRT WOHL ZU DEN SCHÖNSTEN IM KREIS MINDEN-LÜBBECKE UND IST DESHALB VOM FERNSEHTURM AUS EIN BELIEBTER ANLAUFPUNKT FÜR EINEN WALDSPAZIERGANG. DOCH HAT DER JAKOBSBERG FÜR DEN, DER GENAU HINSCHAUT, NOCH VIEL MEHR ZU BIETEN. DAS ERLEBEN BESONDERS FAMILIEN MIT IHREN KINDERN ALS SPÜRNASEN AUF DEM NEUEN WALD-ABENTEUER-PFAD DORT.

Vor allem Kinder haben viel zu entdecken

Start und Ziel der etwa 1,5 Kilometer langen Route ist der Parkplatz am Fernsehturm. Ausgerüstet mit der passenden Broschüre geht es an elf Stationen entlang über den Kamm- und Schwolmannsweg. Familien oder Schulklassen können sich auch einen extra für den Pfad gepackten Rucksack ausleihen, den es am Kiosk des Fernsehturms, der Touristeninformation in Hausberge oder der Portaner Stadtbücherei gibt. Darin findet sich alles, was Waldentdecker brauchen: Becher-

oder versteckte Hinweise entdecken. Es gilt knifflige Rätsel zu lösen und in der Broschüre finden Eltern tolle Spielideen für die jeweilige Station.

Die Idee für das Projekt hatte der Verein Naturschutz und Heimatpflege Porta. Aus dem Topf der VITAL.NRW-Förderung konnte mit 13.000 Euro schon mehr als die Hälfte der Gesamtkosten von 20.000 Euro bezahlt werden. Kofinanziert wurde das Projekt vom Verein, der Bürgerstiftung für Porta Westfalica und der Volksbank Herford-Mindener Land.

kleinen Besuchern wird deshalb an allen elf Stationen anschaulich und interaktiv erklärt, warum gerade an diesem Ort des Waldes eine neue Aufgabe auf sie wartet. Wer alle Stationen meistert und die Rätsel löst, darf sich am Kiosk des Fernsehturms seine Urkunde abholen und ist ab sofort ein offizieller »Bewinner des Waldabenteuerpfades«.

»Wir wollten den Familien ein heimatisches Angebot machen. Der



Station 4 »Schwingung und Stimmung im Wald« (siehe unteres Bild) und Station 10 »Zapfenstreich« (siehe oberes Bild)

sonntagnachmittägliche Familien-spaziergang sollte den Schrecken verlieren«, sagt Herbert Wiese und lacht. Auch als ruhiges Pendant zu den vielen tollen neuen Angeboten rund um das Kaiser Wilhelm Denkmal auf dem Wittekindsborg gegen-über.

Mit der Kettensäge geschnitzte Stationen

Das Konzept für den Walderlebnispfad haben zwei Umweltpädagoginnen für den Verein Naturschutz und Heimatpflege Porta entworfen, erzählt Herbert Wiese. Beim Bau der einzelnen Stationen kam dann ganz besondere Hilfe ins Spiel. Der Portaner Forstwirt Kai Gerulat schwang als begeisterter Speedcarver die Kettensäge und schnitzte damit zum Beispiel eine Eule und andere Bauteile für den Pfad. Auch die große Wippe am Startpunkt ist seine Konstruktion. »Für den Aufbau brachte er kurzerhand noch Freunde mit, die bei der freiwilligen Feuerwehr sind. Das war eine super Aktion damals«, erinnert sich Wiese.

Atemberaubende Aussicht und Naturschauspiele für die Großen

Während die Kids vollauf beschäftigt sind, erleben die großen Besucher des Walderlebnispfades die pure Schönheit der Natur auf dem Jakobsberg und lernen Besonderheiten kennen, die ihnen bisher vielleicht verborgen waren. Wenn sich plötzlich eine weit mehr als zehn Meter hohe Steilwand vor einem auftut, ist das schon ein sehr beeindruckendes Gefühl. Mindestens genauso wie der Blick von der Porta-Kanzel, die natürlich auch Teil des Walderlebnispfades ist. Ein kleines Stück neben dem Pfad führt eine Biegung zu den Überresten der alten U-Verlagerung Stöhr 1. Massive Betonplatten ragen aus dem Waldboden – auch das Lüftungsröhr für das Stollensystem ist noch intakt und zu sehen. »Der Verein KZ-Gedenk- und Dokumentationsstätte Porta Westfalica hat dort eine Infotafel zur Geschichte der ehemaligen Stollenanlage aufgestellt«, sagt Wiese und kündigt an,

dass bald auch dieser historisch bedeutsame Teil des Jakobsbergs noch stärker in den Mittelpunkt gestellt werden soll. Ziel sei es, alle wichtigen Orte und Angebote miteinander zu vernetzen. Wer an dieser Stelle mehr über die U-Verlagerungen Dachs 1, Stöhr 1 und deren Bedeutung wissen möchte, erreicht über den QR-Code in unserer Infobox die passenden Folge des Überlandflieger Podcasts.

Perfekte Länge für den Sonntags-spaziergang

Zurück auf dem Walderlebnispfad ist dort gerade eine Mutter mit ihren drei Söhnen im Alter zwischen fünf und zehn Jahren unterwegs. »Die Kinder sind begeistert«, sagte sie. Durch Zufall war die Familie bei einem Ausflug auf das Hinweisschild am Fernsehturm gestoßen und habe sich sofort im Kiosk die Broschüre für die Route besorgt. »Sonst kommt ja schnell der Satz ‚Mama, ich kann nicht mehr‘ aber heute komme ich kaum hinterher«, sagt die 39-jährige. Die Familie hatte sogar schon das Glück, die am Fernsehturm nistenden Wanderfalken im Anflug zu beobachten. Und das vom gemütlichsten Platz der Route aus: Einer riesengroßen Holzschaukel direkt unter dem Fernsehturm mit einem Blick über unser einzigartig schönes Weser- und Wiehengebirge.

AUDIO-FÜHRUNG
FÜR DEN
JAKOBSBERG:



STOLLEN-
FÜHRUNG
MIT THOMAS
LANGE –
PODCAST



WANDERN IM MÜHLENKREIS



Wanderkarte kostenlos anfordern unter:

Mühlenkreis Minden-Lübbecke | Tourismus | 0571 807 - 23171 | www.muehlenkreis.de



KULTURTIPPS ZUM ENTDECKEN

Eine ausführliche Darstellung aller LandArt-Stationen mit Radkarte und Veranstaltungskalender gibt es kostenlos beim Mühlenkreis (Tel.: 0571/807 23170) und unter www.landart-muehlenkreis.de



LANDART IM MÜHLENKREIS

UNTERWEGS AUF DER LANDART-ROUTE: KÜNSTLER, KUNSTHANDWERKER, KREATIVE, REGIONALE SPEZIALITÄTEN UND LÄNDLICHE GASTLICHKEIT.

- LandArt-Route 1 | ~ 65 km
- LandArt-Route 2 | ~ 47 km
- LandArt-Route 3 | ~ 66 km
- LandArt-Route 4 | ~ 66 km
- LandArt-Route 5 | ~ 75 km

- LandArt-Station
- Mühle
- Herrenhaus



Ilser Webstube

EIN STÜCK LEBENDIGE HANDWERKSGESCHICHTE

Fotos: Ilser Webstube



Waschen, Kardieren, Spinnen, Zwirnen, Haspeln, Scheren, Bäumen, Weben – der Weg vom geschorenen Schaf und dessen Wolle bis hin zum gewebten Stück Stoff ist echte (Hand-)Arbeit. Schon im alten Ägypten wurden Gewänder gewebt. Im Laufe der Geschichte wurden diese dann zu einem wertvollen Handelsgut. Das wird den Besuchern der Webstube schnell klar, wenn sie sehen, wie viel Zeit es braucht, bis der Stoff weiterverarbeitet werden kann.

Weben war und ist nicht umsonst ein Ausbildungsberuf

Bei einem so alten Handwerk ist es schon etwas sehr Besonderes, dass sich die aktuell 30 Mitglieder der Webgemeinschaft Ilse e.V. regelmäßig jeden Mittwochabend in der Webstube treffen. Sicher eines der ungewöhnlichsten Hobbys, die wir bei uns in der Region haben. Gisela Limbach ist die erste Vorsitzende des Vereins und fast seit Anfang an dabei. Sie habe schon immer ein Faible für Stoffe gehabt und als sie als junge Mutter den Ilsern beim Weben zugesehen habe, da habe sie sofort gewusst: »Das musst Du machen«, sagt die heute 63-jährige.

»Das Weben an einem fertig eingerichteten Webstuhl ist recht schnell zu erlernen«, erklärt Limbach. In seinen Kursen mache der Verein die Erfahrung, dass das in recht kurzer Zeit möglich sei – auch für Kinder. Die eigentliche Handwerkskunst sei es dagegen, den Webstuhl einzurichten und ein Muster für den Stoff zu entwickeln. Aus einer Faser einen Faden zu spinnen ist durchaus an einem Kurswochenende zu erlernen. Wer Lust hat, dieses schöne

STILL IST ES IN DER WEBSTUBE ILSE IN PETERSHAGEN WÄHREND DER ÖFFNUNGSZEITEN NIE – IM GEGENTEIL, ES KLAPPERT UND RATTERT UND VOR DEN AUGEN DER BESUCHER ENTSTEHT AUS EINEM FADEN EIN STÜCK STOFF. AN KAUM EINEM ANDEREN ORT IST DIE GESCHICHTE EINER DER ÄLTESTEN HANDWERKSKÜNSTE DER MENSCHHEIT SO LEBENDIG WIE IN DER LANDART STATION »ILSER WEBSTUBE« UND LÄSST UNS EINTAUCHEN IN EINE ANDERE ZEIT.

Handwerk näher kennenzulernen, kann in einem Fortgeschrittenkurs die verschiedenen Spinntechniken kennenlernen und auch unterschiedliche Materialien ausprobieren.

Webstühle standen dicht an dicht im alten Wohnzimmer

Der Ursprung der Ilser Webstube liegt im Jahr 1982. 17 Ilser Frauen und Männer fanden sich zusammen, um auf Webstühlen, die bisher ungenutzt auf Dachböden ihr Dasein fristeten, das Weben und Spinnen zu lernen. Platzsparend ist ein solcher Webstuhl allerdings nicht gerade. Zum Glück stellte die Familie Nahrwold als Treffpunkt das ungenutzte Wohnzimmer der Großeltern zur Verfügung. Gleich sechs Webstühle standen dort dicht an dicht und legten den Grundstein für die Ilser Webgemeinschaft. »Zu zweit aneinander vorbei gehen konnten wir da damals nicht«, sagt Gisela Limbach und schmunzelt bei dieser Erinnerung.

Noch heute beherbergt Familie Nahrwold die Webstube – jetzt allerdings mit deutlich mehr Platz. 1993 wurde der alte Stall entsprechend umgebaut und die Webstube auf insgesamt 150 Quadratmeter über zwei Ebenen erweitert. Finanzielle Unterstützung für den Umbau kam von der NRW-Stiftung, dem Kreis Minden-Lübbecke und der Stadt Petershagen. Bei den Arbeiten selbst packten dann viele Ilser für »ihre« Webstube mit an.

Besucher dürfen selbst weben

Besucher bestaunen in den Räumen nicht nur Webstühle, die zum Teil schon mehr als 200 Jahre alt sind, sondern dürfen auch selbst probieren. »Dieses alte Kulturgut zu bewahren, ist uns ein besonderes Anliegen«, sagt Limbach. Aber auch die Wertschätzung der entstandenen Stoffe: »Wer bei uns war und gesehen hat, wie viel Mühe es macht, so ein Wäschestück herzustellen, der geht mit ganz anderen Augen nach Hause. Und guckt im Schrank von Oma und Opa mal nach, was da noch für Schätze liegen.«

Mittlerweile darf die Ilser Webstube ihre Arbeit sogar offiziell als ausgezeichnet bezeichnen. Denn Ende 2018 bekam sie für ihre Idee »Altes Handwerk



Spinnen und Weben – modern gestaltet« die Bundesförderung »LandKULTUR – Förderung innovativer Projekte, die kulturelle Aktivitäten und kulturelle Teilhabe in ländlichen Räumen erhalten und weiterentwickeln. »Mit Bereitstellung der Fördermittel konnten neue Spinnräder samt Zubehör angeschafft werden. Ein wesentlicher Baustein der Förderung ist die Wissensweitergabe. So können jetzt in der Ilser Webstube Spinnkurse für Anfänger und Fortgeschrittene, für Kinder, Jugendliche und Erwachsene unter professioneller Leitung angeboten werden.

Ilsemaus der Renner

Zum absoluten Publikumsfavorite in der Ilser LandArt-Station hat sich die Ilsemaus entwickelt. Was als genähte Handarbeit einer Weberin begann,

gibt es mittlerweile im Shop der Webstube neben zahlreichen anderen Webstücken für Besucher zu kaufen – und bleibt als Erinnerung an einen besonderen Ort im Mühlenkreis.



LANDART ROUTE 1
DIE ILSER WEBSTUBE
Ilser Webgemeinschaft e.V.
Ilser Postweg 8
32469 Petershagen-Ilse
www.webstube-ilse.de



Holla, die Waldfee – »Mill-Art« in der Büttendorfer Mühle

ALLEIN SCHON IHR KOSTÜM IST EIN EINZIGES KUNSTWERK. »HALLO, ICH BIN HOLLA, DIE WALDFEE. ICH HABE NOCH MEHR KOSTÜME FÜR MICH, DIE ZEIGE ICH GLEICH«, SAGT KARIN MÜLLER WÄHREND JEDER IHRER SCHRITTE VOM FEINEN KLANG ZAHLREICHER GLÖCKCHEN BEGLEITET WIRD. MIT IHREM MANN PETER HAT SIE VOR ETWA 30 JAHREN DIE ALTE WINDMÜHLE IN HÜLLHORST-BÜTTENDORF SAMT DER NEBENGEBÄUDE AUF 6.000 QUADRATMETERN AUSSENGELÄNDE GEKAUFT UND DAR-AUS EINEN MÄRCHENHAFTEN ORT GESCHAFFEN. IN IHREM FIGURENTHEATER DER LANDART-STATION »MILL-ART« REICHEN SICH WIRKLICHKEIT UND FANTASIE DIE HAND, WIE MÜLLER ES SELBST TREFFEND BESCHREIBT.

Figurentheater mit Liebe zum Detail

Mit selbst gebauten Marionetten, die Karin Müller auf Kunsthandwerkermärkten verkaufte, fing alles an. Gearbeitet aus Pappmaschee mit einer faszinierenden Liebe zum Detail. Schon als Kind habe sie gerne gezeichnet und Geschichten geschrieben. »Jeder hat ja so etwas, so ein Geschenk des Himmels«, sagt sie. Seit 2004 spielt sie mit ihren Figuren Theaterstücke für die ganze Familie. Ursprünglich wollte sie nie auf einer Bühne stehen, aber der Zufall wollte es so, als sie zu einer Lesung die passende Marionette spielen sollte. Jetzt sprüht sie vor

Leidenschaft und spielt in eigens dafür kreierten Kostümen wie der Waldfee auch selbst in den Stücken mit.

Pro Jahr spielt sie ein bis zwei Stücke in der Büttendorfer Mühle, die sie selbst schreibt. Meist geht es um Themen, die jeden von uns bewegen und beschäftigen. Zum Beispiel um das Suchen und Finden des eigenen Platzes im Leben. Das sei sowohl etwas für Erwachsene als auch für Kinder, sagt Müller. Überhaupt lebten ihre Stücke von der Interaktion mit dem Publikum. Wer zu Karin Müller in die Mill-Art fährt, der erlebt eine ganz besondere Welt dort am Südhang des Wiehengebirges.

Selbst die Bühne ist Handarbeit

Die Mühle sowie das Nebengebäude sind in liebevoller Handarbeit zum Zuhause von Karin Müllers Figuren geworden. An allen Ecken, auf jedem Regal, überall gibt es neue Wesen und Marionetten zu entdecken: Vom Mindener Buttjer über Martin Luther bis hin zum Raben aus dem Buch »Krabat« und dem Gnom. Sie alle erzählen durch Karin Müller den Besuchern ihre eigene Geschichte. »Wer vorbeikommen möchte, einfach vorher anrufen. Dann zeige ich auch gerne abseits der Theaterstücke alles«, sagt die Künstlerin. Natürlich bei Kaffee und Keksen – und vielleicht ja auch als Holla, die Waldfee. Denn mit ihren selbst genähten Kostümen ist Müller zum Beispiel auch bei Kulturveranstaltungen als Walking Act unterwegs.

Eine schmale Wendeltreppe im Nebengebäude der Mühle führt zur Theaterbühne. Der urige mit Holz verkleidete Raum könnte passender nicht sein. Auch ihre Bühne hat Karin Müller komplett selbst gebaut.

Wie lange sie dafür gebraucht hat oder auch für einzelne Figuren sei ganz unterschiedlich, sagt sie. Gespielt wird das Figurentheater aber nicht nur auf dieser Bühne, sondern auch auf einer großen Bühne draußen im Garten direkt vor der Mühle. Besonders im Sommer eine wunderschöne Kulisse.

»Hausmusiker« untermalt die Stücke

Bei so viel Handarbeit kommt die Musik für die Stücke von Karin Müller natürlich nicht vom Band, sondern wird live gespielt. Zum Beispiel von Andreas Prante auf der Leier oder auf dem Dudelsack wie für das Stück »Krabat«. Im Zusammenspiel mit der Lichttechnik bietet sich den Zuschauern damit ein Erlebnis für alle Sinne.

Im Kopf von Karin Müller entstehen neben der täglichen Arbeit in der »Mill-Art« in Hüllhorst-Büttendorf aber schon die nächsten großen Projekte. Sie plant Theaterstücke über die Mühle hinaus an verschiedenen Schauplätzen im Kreis Minden-Lübbecke. Zuschauer dürfen gespannt sein, in welche Rolle sie dann schlüpft und wen sie als Figur mitbringt. Frei nach einem Leitspruch, der groß in der Mühle zu lesen ist: »Fantasie ist niemals Flucht vor der Wirklichkeit, sondern ihre poetische Verarbeitung.«

Fotos: Dagmar Selle

AB SOMMER 2021
MIT HÖRSTATION
VOR ORT



© 4.06



LANDART ROUTE 4
MILL-ART – FIGUREN & THEATER IN DER BÜTTENDORFER MÜHLE
Zur Windmühle 15
32609 Hüllhorst
www.millart.de

DIE BLÄTTER RAUSCHEN, EIN LEICHTER ROSEN-DUFT WEHT UM DIE NASE UND DIE FÜSSE WANDERN SCHRITT FÜR SCHRITT ÜBER KUNSTVOLL GEARBEITETE TRITTSTEINE. WER DEN OFFENEN GARTEN VON CLAUDIA UND JÜRGEN HASSEBROCK IN STEMWEDE-OPPENWEHE BETRITT, DER LÄSST DEN ALLTAG VOR DER GARTENTÜR. IN LIEBEVOLLER HANDARBEIT IST HIER EIN ORT ENTSTANDEN, AN DEM SICH GLASKUNST UND NATURGARTEN AUF FAST SCHON MEDITATIVE WEISE MISCHEN. AUF DIE BESUCHER WARTET AUF RUND 3.000 QUADRATMETERN EINE RICHTIG ENTSPANNENDE ENTDECKUNGSREISE.

EIN GARTEN ZUM SEELE BAUMELN LASSEN

Was einmal ein alter Acker war, ist eine ganz besondere Station der LandArt-Route im Kreis Minden-Lübbecke geworden. 2016 hatte Claudia Hassebrock die Idee, mit ihrem Mann auf diesem stillgelegten Acker hinter ihrem Haus ihre Garten-Vision wahr werden zu lassen. »Da fing mein Kopf sofort an zu arbeiten«, sagt Claudia Hassebrock. »Mein Mann bekommt schon immer das Panik-P, wenn ich sage: Ich habe eine Idee«, lacht die Stemmwederin und freut sich, ihn mit seiner Tatkraft an ihrer Seite zu wissen. So ein Projekt könne niemand alleine umsetzen.

Mit einem Ahorn fing alles an

Vom Mittelpunkt des Gartens, einem schönen Ahorn, entstanden sieben völlig unterschiedliche Wege, die sich zu besonderen Zielen schlängeln. Plötzlich stehen Besucher zum Beispiel in einer wunderbaren Knöterich-Laube oder vor einer weißen Holzbank, neben der eine Laterne und ein altes Moped zum Hinsetzen und Durchatmen einladen. »Das hat mal ein Freund von mir aus lauter Ersatzteilen zusammengebaut. Mich haben schon viele gefragt, ob sie es nicht kaufen können«, sagt Hassebrock.

Wer den Blick schweifen lässt, sieht große Hortensienbeete, Stufenbeete, Hochbeete oder auch einen liebevoll gepflegten Rosengarten. Jedes Jahr pflanzt Claudia Hassebrock außerdem neue Bäume an. So wird aus ihrem offenen Garten auch ein Zuhause für viele Bienen und Insektenarten. Dass der offene Garten der Hassebrocks eine klare Herzensangelegenheit ist, zeigen allein schon die vielen unterschiedlichen handgefertigten Trittsteine. Mal geht der Besucher über Rhabarberblätter, mal über Holzscheiben, mal über ein Mosaik aus Glas.

Garten und Glaskunst als Symbiose

Glas – das ist die große Leidenschaft der Stemmwederin. Seit mehr als 20 Jahren hat Claudia Hassebrock als gelernte Glaserin eine kleine Kunstglaswerkstatt. Überall



Foto: Kreis Minden-Lübbecke



Foto: Kreis Minden-Lübbecke



Foto: Glasarbeiten C. Hassebrock



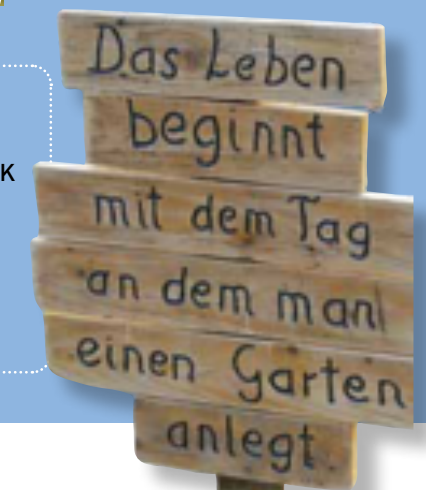
LANDART ROUTE 5
GLASARBEITEN
CLAUDIA HASSEBROCK
Molkereiweg 4
32351 Stemmwe-
Oppenwehe
www.glaskunst-hassebrock.de

im Garten finden sich ihre kleinen und großen Kunstwerke. Manchmal lugen sie zwischen Büschen und Blättern hervor und sind erst auf den zweiten Blick zu erkennen. Auch das macht den Spaziergang durch diesen Garten zu einem so besonderen Erlebnis für alle Sinne. »Ich möchte, dass die Besucher ihren Alltag bei mir entschleunigen«, sagt die Künstlerin. Auch andere Künstler*innen dürfen ihre Werke im Offenen Garten der Hassebrocks ausstellen. Im Rahmen der LandArt Aktionen zum Beispiel konnten sie schon mehrmals ihre Objekte auf der riesigen Fläche präsentieren.

Theaterbühne und Workshops

Seit kurzem gibt es im Offenen Garten der Hassebrocks in Stemmwe-Oppenwehe sogar eine kleine Bühne, zum Beispiel für Konzerte ausgesuchter Musiker*innen. Ein ganz besonderes Erlebnis, lauschend auf einer der kleinen Holzbänke zu sitzen und zu sehen, wie sich die Sonnenstrahlen in der Glaskunst spiegeln.

Wer bei so viel Kunsthandwerk auf den Geschmack kommt, darf sich auch selbst daran versuchen. Claudia Hassebrock bietet Workshops an, in denen sie erklärt, wie die Teilnehmer*innen aus Glas Kunst machen. In ihrem kleinen Laden finden sich neben der Glaskunst auch andere selbst gemachte Dinge wie Patchworkdecken für den kuscheligen Abend später im eigenen Zuhause. Und wer als Besucher auf dem Weg dorthin die Gartenpforte der Hassebrocks hinter sich schließt, der wird merken, dass die Ruhe und Entspannung dieses wunderbaren Ortes ihre Spuren hinterlassen hat.





VOM ACKER AUF DEN TELLER – GUTES AUS DEM MÜHLENKREIS

Regionalität und regionale Wertschöpfung erfahren gerade eine bisher nicht dagewesene Wertschätzung. Sicher gab es schon immer einen Kundenkreis für die liebevoll gestalteten Hofläden im Mühlenkreis genauso wie Tipps für Kartoffeln oder Eier direkt vom Erzeuger. Aber seit dem Jahr 2020 haben wir auf breiter Ebene erkannt, wie wichtig bei aller Begeisterung für globale Vernetzung doch regionale Produkte und deren Wertschöpfungsketten für uns sind. Sie sind natürlich ein Bestandteil gesunder und bewusster Ernährung, tragen aber auch dazu bei, Arbeitsplätze im ländlichen Raum zu sichern. Durch die Vermeidung langer Transportwege wird darüber hinaus ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet. Durch den Kauf regionaler Produkte kann jede(r) dazu beitragen!

Der Kreis Minden-Lübbecke hat sich mit dem Thema schon länger auseinandergesetzt und wird es als festen Bestandteil in seine »Ländliche Entwicklungsstrategie« aufnehmen. Ende 2020 wurde der Schwerpunkt »Ländliche Vermarktung« in einer Online-Veranstaltung sowie einer Expertenrunde diskutiert, bei der auch regionale Erzeuger und Vermarkter aus dem Mühlenkreis vertreten waren.

Man war sich unter anderem einig, dass dem Kreis bislang ein regionales Netzwerk fehlt, das die Kommunikation zum einen zwischen den Erzeugerbetrieben und Direktvermarktern und zum anderen mit weiteren Partnern erleichtert. Auch deshalb haben sich bereits private Initiativen im Mühlenkreis entwickelt, die genau

hier ansetzen; wir stellen einige in dieser MILLA vor. Außerdem fehlte der Expertenrunde eine aktuelle Übersicht über regionale Anbieter und deren Produkte.

Diesen Wunsch haben wir aufgegriffen und präsentieren deshalb auf den folgenden Seiten die Vielfalt unserer heimischen Erzeuger und Vermarkter. Die Betriebe sind entlang der fünf LandArt-Routen angeordnet, so dass Sie, liebe Leserinnen und Leser, den Einkauf vielleicht mit einer schönen Radtour und dem Besuch der einen oder anderen LandArt-Station verbinden können. Als Extra ist diesem Heft zudem eine große Übersichtskarte mit allen Hofläden und Erzeugern beigelegt.

Diese Karte werden wir auch unabhängig von der MILLA regelmäßig aktualisieren und neu auflegen.

Dies ist ein erster Schritt in der künftigen »Ländlichen Entwicklungsstrategie« für uns und – wie wir hoffen – ein schöner Service für Sie. Viel Spaß beim Lesen und Einkaufen!

Rainer Riemenschneider

Birgit Ahrens

Kreis Minden-Lübbecke

Amt für Wirtschaftsförderung und Kreisentwicklung



REGIONALITÄT ALS ABSOLUTER TREND:

SUPERMÄRKTE SETZEN AUF ERZEUGER AUS DER NACHBARSCHAFT

WIR NEHMEN UNS WIEDER MEHR ZEIT ZUM KOCHEN, ESSEN BEWUSSTER UND SCHAUEN DABEI AUCH IMMER MEHR DARAUF, WOHER UNSER ESSEN KOMMT. HÄU-

FIG SCHLÄGT DER FAKTOR »REGIONALITÄT« DABEI SOGAR DAS BIO-SIEGEL. DAS MERKEN DIE LEBENSMITTELEINZELHÄNDLER IM KREIS MINDEN-LÜBBECKE DEUTLICH UND SETZEN DESHALB AUCH IN IHREM SORTIMENT AUF IMMER MEHR REGIONALE PRODUKTE. REGIONAL HEISST BEI DER EDEKA MINDEN-HANNOVER ZUM BEISPIEL AUS EINEM UMKREIS VON 30 KILOMETERN.

Stefan Hartmann ist selbstständiger Kaufmann und betreibt als solcher drei EDEKA-Märkte in Stemwede-Levern, Lübbecke und Preußisch Oldendorf. Meist rufen ihn regionale Händler oder Erzeuger direkt an und fragen, ob er ihre Produkte in sein Sortiment mit aufnimmt. Der Großkonzern lässt ihm dabei freie Hand. »Die Ware muss allerdings bestimmte Qualitätskriterien erfüllen«, sagt er. Es gebe im Herbst auch schon mal Anrufe, dass jemand noch drei Kisten Äpfel aus dem eigenen Garten habe. »Das geht dann natürlich leider nicht«, sagt Hartmann und lacht. Aber generell freut er sich über jedes weitere regionale Produkt in seinem Sortiment. Denn das Vertrauen zu diesen Lebensmitteln aus der Region sei sehr, sehr hoch.

»Das Ende der Entwicklung ist noch nicht erreicht!«

Auf Aktionsflächen oder mit speziellen Kennzeichnungen werden regionale Produkte in den Lebensmittelmärkten von Hartmann präsentiert. Denn trotz steigender Nachfrage sei es noch nicht so, dass Kunden gezielt nach Erzeugnissen aus der Region beim Personal fragen. Bei der Regionalgesellschaft EDEKA Minden-Hannover gebe es aber schon extra Mitarbeiter, die sich um die Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern kümmern. Das zeigt aus Sicht von Hartmann welchen Stellenwert das Thema hat. »Da ist das Ende noch nicht erreicht. Wir werden in den nächsten Jahren noch mehr auf Regionalität setzen. Auch die Wertschätzung darf gegenüber den regionalen Produzenten noch zunehmen.«

Hartmann würde deshalb gerne noch viel mehr regionale Produkte anbieten. »In Ostdeutschland ist der Trend, also die gezielte Nachfrage noch viel ausgeprägter als bei uns. Hier ist noch Luft nach oben«, sagt der selbstständige Kaufmann. Und gerade zu Beginn der Coronapandemie mit dem Phänomen der Hamsterkäufe habe sich gezeigt, wie wichtig kurze Transportwege durch regionale Erzeuger seien. »Einen regionalen Lieferanten rufe ich heute an und habe morgen meine Ware. Vielleicht sogar schon heute Nachmittag.«

Obsthof liefert Apfelsaft selbst bis vor die Ladentür

Bei den EDEKA-Märkten von Röthemeier schlägt der Trend der Regionalität voll durch, berichtet Geschäftsführer Manuel Sasse. Er spricht von einem regelrechten Run auf die Produkte, den die Coronapandemie noch bestärkt habe. Sasse glaubt auch, dass das grundsätzlich bleiben wird. Ob weiter in dem wirklich starken Ausmaß wie jetzt, müsse sich zeigen. In der Röthemeier-Filiale in Minden-Kutenhausen zum Beispiel greifen die Kunden ganz gezielt zum Regio-Produkt, auch wenn manchmal günstigere Alternativen nebenan im Regal liegen. »Die Wertschätzung dafür ist definitiv gestiegen«, erzählt Sasse.

So beliefert zum Beispiel die Mosterei Oevermann aus Südfelde

die Kutenhauser Filiale – und zwar selbst, indem der kleine Caddy vorfährt und die Apfelsaftkisten ausgeladen werden. Viele Erzeuger aus dem Umkreis würden das so machen. Noch vor ein paar Jahren hätte Sasse nicht gedacht, dass sich das Einkaufsverhalten der Kunden so wandelt. Damals seien die Discounter auf dem Vormarsch gewesen, so dass EDEKA mit der »Gut & Günstig«-Marke nachzog.

Nicht nur ein Trend auf dem Land

Sasse erzählt von Märkten in Berlin und Hamburg, die gezielt Regionales in ihr Sortiment holen. Das seien dann aber weniger überwiegend frische Produkte wie sie die meisten Erzeuger im Kreis Minden-Lübbecke herstellen. Regionale Produkte spielen bei der Röthemeier Handelsgesellschaft aber auch im NonFood-Bereich eine Rolle. So hat sie zum Beispiel ein vom Mindener Eike Meyer entwickeltes umwelt-

freundliches Reinigungsmittel im Sortiment. »Auf ihn sind wir dann aktiv zugegangen, als wir das gesehen haben«, sagt Sasse.

Die Zusammenarbeit der Lebensmitteleinzelhändler beschränkt sich aber nicht nur auf klassische Erzeuger wie Fleischereien, Obsthöfe oder Bauernhöfe. Auch Gaststätten aus dem Kreis Minden-Lübbecke liefern mittlerweile Produkte an die Märkte aus. Wie zum Beispiel das Gasthaus Rose in Espelkamp-Vehlage mit seiner Serie »Feinkost für zu Hause«. Alles in allem eine Entwicklung, die vom Prinzip her ein bisschen an den Einkauf unserer Großeltern in vergangenen Zeiten erinnert. Bei der Vertrauen in Produkte mehr wiegt als ein möglichst niedriger Preis.

Regionale Produkte werden in den EDEKA-Märkten von Hartmann und Röthemeier besonders liebevoll platziert und in Szene gesetzt. Mehr zum Thema »Wir & Jetzt für unsere Region« unter www.edeka.de





Nicole Ngoni (rechts) mit ihrer Stammkundin Marianne Blaauw bei einem ihrer Hofbesuche.

GENUSS AUS DEM KREIS FÜR DEN KREIS –

Online Portal für regionale Produkte

»EIN BISSCHEN VERRÜCKT WAR MEINE IDEE JA SCHON«, SAGT NICOLE NGONI. ABER MIT IHREM ONLINE PORTAL »REGIONAL CONNECT« SCHEINT SIE EINEN NERV GETROFFEN ZU HABEN. DIE 48-JÄHRIGE BRINGT REGIONALE ERZEUGER AUS

DEM MÜHLENKREIS UND ANGRENZENDEN GEBIETEN MIT POTENZIELLEN KUNDEN ZUSAMMEN. BESTELLT WIRD EINFACH ONLINE ÜBER IHR PORTAL UND WER MÖCHTE, BEKOMMT SEINEN EINKAUF DIREKT BIS VOR DIE HAUSTÜR GELIEFERT. MEHR ALS 160 PRODUKTE AUS DER REGION – ZUM TEIL IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN – HAT SIE SCHON IM ANGEBOT UND ES WERDEN STETIG MEHR.

Mit der eigenen Suche fing alles an

Sie sei im Sommer 2019 selbst auf der Suche nach regionalen Produkten gewesen. »Kann ja nicht sein, dass mein Huhn aus Holland kommt«, sagt Ngoni. Also gründete sie im Sozialen Netzwerk Facebook eine Gruppe zum Austauschen von Tipps. Schnell klinkten sich neben Kunden, die gute regionale Einkaufstipps hatten, die ersten Höfe aus dem Kreis als Erzeuger ein. Kurzerhand organisierte Ngoni über die Gruppe gemeinsame Fahrten zu den Höfen – zum Besichtigen der Betriebe und natürlich – wenn vorhanden – zum Einkaufen in den Hofläden. Inzwischen hat die seinerzeit gegründete Facebook-Gruppe schon fast 3.000 Mitglieder. Als ihr dann im Mai 2020 ihr Job gekündigt wurde, dachte sich die 48jährige: »Jetzt oder nie«, sagte sie heute und überlegte, wie sie das Ganze als Geschäftsmodell aufziehen könnte.

Mit ihrem Konzept überzeugte sie die Bank, die ersten heimischen Erzeuger und auch den Verein Bündnis Ländlicher Raum, der ihr Projekt mit Mitteln aus dem Programm Vital.NRW förderte. Mit Leidenschaft »grabe« Nicole Ngoni seitdem immer mehr neue Höfe und neue Produkte für ihr Portal aus, wie sie selbst sagt. Das Thema habe sie einfach schrecklich gepackt. Also fährt sie selbst zu den Erzeugern, macht sich ein Bild vor Ort, probiert die Produkte und nimmt sie dann in ihr Sortiment auf. Von Molkereiprodukten, Gewürzen, Honig, Whiskey, festem Haarshampoo, Backwaren und Müsli bis hin zu Fleisch- und Wurstwaren und Artikeln für Hunde ist alles dabei – natürlich regional hergestellt.

Kunden sind begeistert und sparen Fahrtwege

Wer bei »regional connect« bestellt, kann das immer bis Sonntagabend 20 Uhr. Dann gibt Nicole Ngoni die



»Krögers Hof« aus Espelkamp ist Partner bei regional connect und bietet unter anderem eine große Auswahl an Teekräutern aus eigenem Anbau an.

Bestellliste an die Höfe weiter, um dort gegen Ende der Woche die bestellten Produkte abzuholen. »Die Erzeuger brauchen den Vorlauf, zum Beispiel, um die richtige Menge Joghurt frisch anzusetzen«, erklärt sie. Dann packt sie für ihre Kunden die Einkäufe zusammen und liefert diese auch – wenn gewünscht – bis vor die Haustür. Ansonsten gibt es zentrale Abholstellen in Stewede, Rahden und Löhne, wo die Einkäufe dann zum Wochenende bereitstehen.

Darüber hinaus eröffnet in der Lübbecke Tonstraße Nicole Ngonis »Der Höfeladen«. Dort kaufen Kunden wie im Supermarkt direkt regionale Produkte. »Ich bin immer ganz begeistert, was ich bei »regional connect« so finde«, sagt Marianne Blaauw aus Bad Oeynhausen. Sie gehört zu den Kund*innen der ersten Stunde und hat jetzt deutlich mehr regionale Produkte im Haus als vorher. Klar, manches sei teurer als im Supermarkt, doch müssten auch Qualität, Geschmack, Tierhaltung und nachhaltige Produktion berücksichtigt werden. »Da hat die Industrie unser Preisempfinden eh verdorben«, sagt Thomas Kröger von »Krögers Hof« in Espelkamp-Isenstedt. Auch seine Frau Andrea und er vermarkten ihre Produkte über »regional connect«.

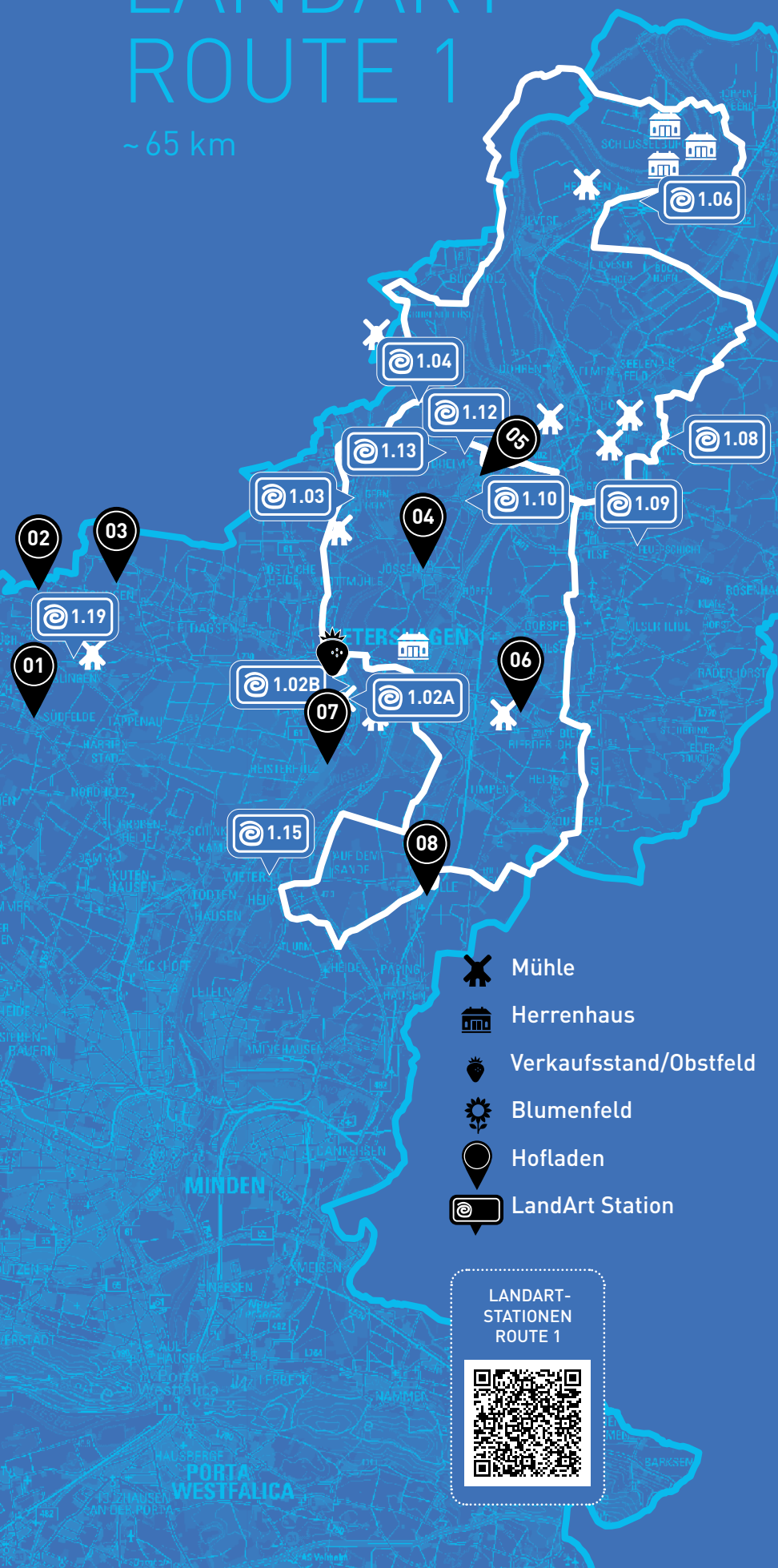
Direktvermarktung ist Zukunft

Die Krögers sehen in dem Projekt einen Teil der Lösung, wie sie sagen und erleben bei ihren Kunden, ein wachsendes Bedürfnis regional einzukaufen. Nur sei das manchmal schwer oder mit viel Fahrerei verbunden. »Wir hören oft von unseren Kunden: ‚Das schmeckt aber wie früher bei meiner Oma‘ oder ‚Johannisbeeren habe ich als Kind auch immer gepflückt‘. Da ist ein großes Bedürfnis zurück zu früheren Zeiten. Schließlich sind wir eine sehr landwirtschaftlich geprägte Region«, erzählt Andrea Kröger. Wie ihr Mann sieht sie in der Direktvermarktung ihre Zukunft. »Regional muss deshalb einfach zu haben sein«, sagt Nicole Ngoni und steht schon mit neuen Erzeugern in Kontakt, die ihre Produkte auch auf ihrer Plattform anbieten möchten.

REGIONAL
CONNECT

LANDART-ROUTE 1

~ 65 km



LANDART-STATIONEN

- 1.02a MEHDIS KULTURZENTRUM IM ALTEN AMTSGERICHT PETERSHAGEN**
Mindener Str. 16
32469 Petershagen
- 1.02b ALTE SYNAGOGUE PETERSHAGEN**
Goebenstraße 5-7
32469 Petershagen
- 1.03 LWL-INDUSTRIEMUSEUM GLASHÜTTE GERNHEIM**
Gernheim 12
32469 Petershagen-Ovenstädt
- 1.04 GALERIE IM SPEICHER**
Häverner Dorfstr. 19
32469 Petershagen-Hävern
- 1.06 HEIMAT- UND HERINGSFÄNGER-MUSEUM**
Am Mühlenbach 9
32469 Petershagen-Heimsen
- 1.08 GALERIE BARBARA SALESCH**
Ecke 7
32469 Petershagen-Neuenknick
- 1.09 DIE ILSER WEBSTUBE**
Ilser Webgemeinschaft e.V.
Ilser Postweg 8
32469 Petershagen-Ilse
- 1.10 DENK-MAL WINDHEIM NO.2 mit westfälischem Storchen-museum, Kulturcafé-Dorfladen-Werkstatt**
Im Grund 4
32469 Petershagen-Windheim
- 1.12 WESERARTELIER**
Weserstr. 20
32469 Petershagen-Windheim
- 1.13 MUSEUMSWERKSTATT PHOENIX**
Weserstr. 25
32469 Petershagen-Windheim
- 1.15 ALTE SCHULE WIETERSHEIM**
Unterdorf 9
32469 Petershagen-Wietersheim
- 1.19 DIE GLASWERKSTATT KUBOS**
Zur Braake 15
32469 Petershagen-Meßlingen

www.landart-muehlenkreis.de

MOSTEREI OEVERMANN



Die Familienmosterei in Südfelde produziert seit 1947 Säfte, Zwetschgenmus und Rübenkraut aus der Ernte von Hausgärten im Mühlenkreis. Wer das eigene Obst anliefert, bekommt eine Gutschrift auf den Saft. Verkauf Di.-Sa. im Ladengeschäft.

Im Ort 12, 32469 Petershagen,
www.mosterei-oevermann.de

WÜNTKEN HOF



Vielseitiger Biolandbetrieb, Verkaufshütte 24/7 an der Einfahrt mit Eiern, Kartoffeln, Gemüse, Nudeln u.v.m. Hofladen mit eigenen Fleischprodukten sowie Vollsortiment, samstags von 10 bis 14 Uhr geöffnet oder nach Vereinbarung.

Brüninghorstedter Str. 5, 32469 Petershagen, Tel.: 05704/167850

HOF HORMANN



Auf unserem Hof in Petershagen-Maaslingen halten wir Freilandhühner in mobilen Ställen und Schweine in Freilandhaltung. In unseren SB-Hofläden erhalten Sie 24/7 Eier, Fleisch, Wurst und vieles mehr.

Striethorn 13 und Brunnenweg 4, 32469 Petershagen, www.bruederhormann.de

HEDDA'S BAUERNLADEN



Unser Hofladen bietet Geflügelfleisch, -wurst und Fertigprodukte von hofeigenen Tieren an. Öffnungszeiten: Mi.-Fr.: 9-12 Uhr, 15-18 Uhr; Sa.: 9-12 Uhr. Ein kleines Sortiment steht durch einen Verkaufsautomaten 24 Stunden zu Verfügung.

Kapellenort 6, 32469 Petershagen,
www.heddass-bauernladen.de

LOCAL-GARDEN



Unser Sortiment erstreckt sich vom klassischen saisonalen Obst und Gemüse bis hin zu Chilis, Paprika, Süßkartoffeln, Auberginen u.v.m. Wir pflanzen ohne Nährlösungen an und verkaufen unsere Produkte zu fairen Preisen erntefrisch vor Ort.

Zum Heidloh, 32469 Petershagen,
www.local-garden.de

HEISTERHOLZER MILCH



Bei uns gibt es rund um die Uhr Eier aus Freilandhaltung, Kartoffeln, Honig, (Ziegen-)Käse, Wachteiler, Eiernudeln, Gewürze, Fruchtaufstriche. Zusätzlich leckeres Eis aus unserer Milch vom Eiscafé Venezia und Milchverkauf ab Tank.

Fritz-Schütte-Straße 1, 32469 Petershagen, Tel.: 05707/932387

LWL-Industriemuseum | Westfälisches Landesmuseum für Industriekultur



Glashütte Gernheim | Petershagen

Glashütte Gernheim

Schauproduktion, Ausstellungen und Workshops

www.lwl-industriemuseum.de

LWL



Westfälisches Storchmuseum im Haus Windheim No2

Objekte/Modelle/Geschichten/Filme/ Cartoons über den Weißstorch
Tel. **05705.9586771** (Museum)

Haus Windheim No2
Kultur & Cafe
Übernachtungsmöglichkeiten für
Fahrradtouristen im Lütken Hues
Tel. **05705.958580** (Café)

Im Grund 4
32469 Petershagen-Windheim
www.stoerche-minden-luebbecke.de
www.windheimno2.de



So geht's

milla.bike

1. buchen
Wenn du das Leihersicht **milla** das erste Mal nutzen kannst, musst du dich online auf www.milla.bike registrieren. Unmittelbar danach kannst du dich mit deinem Mail verbinden und deinen Passwort eintragen und **milla** buchen.

2. abholen
Bitte bringe die Adresse deines Personalausweises und deine Buchungsnummer mit zur Leihstation.

3. fahren
Als Fahrer bist du verantwortlich für die Sicherheit und eventuelle Schäden. Fahre vorsichtig und kontrolliere dein Rad vor Fahrtantritt auf Mängel. Beachte bitte auch die Nutzungsbedingungen (www.milla.bike).

4. zurückgeben
Bring das Leiherrad rechtzeitig zum Ende deiner gebuchten Leihdauer persönlich zurück. Bitte deinen Personalausweis und deine Buchungsnummer nicht vergessen.

Wichtig: Du musst **milla** bei jeder Fahrtunterbrechung per Dienstkoffer und Kette fest an einer metallischen Struktur anheften, z.B. an einem Laternenmast oder Fahrradständer.

Bitte nicht eventuelle Schäden schnell und persönlich über www.milla.bike melden! Nur so ist **milla** immer fit für die nächstfolgende Nutzung! (Die Verifikation trägt **milla** keine Verantwortung!)

Maximale Zuladung: 100 kg

Mit dem **E-Service** hast du immer Rückenwind.

Eine Initiative des VCD in Zusammenarbeit mit dem Landesförderprogramm Vital.NRW



In der App entdecken – in der Natur erleben

Schaumburger Land

Jetzt die App kostenlos laden:

Schaumburger Land Tourismusmarketing e. V.
Lange Str. 45 | 31675 Bückeburg | Tel. 05722 890550
info@schaumburgerland-tourismus.de

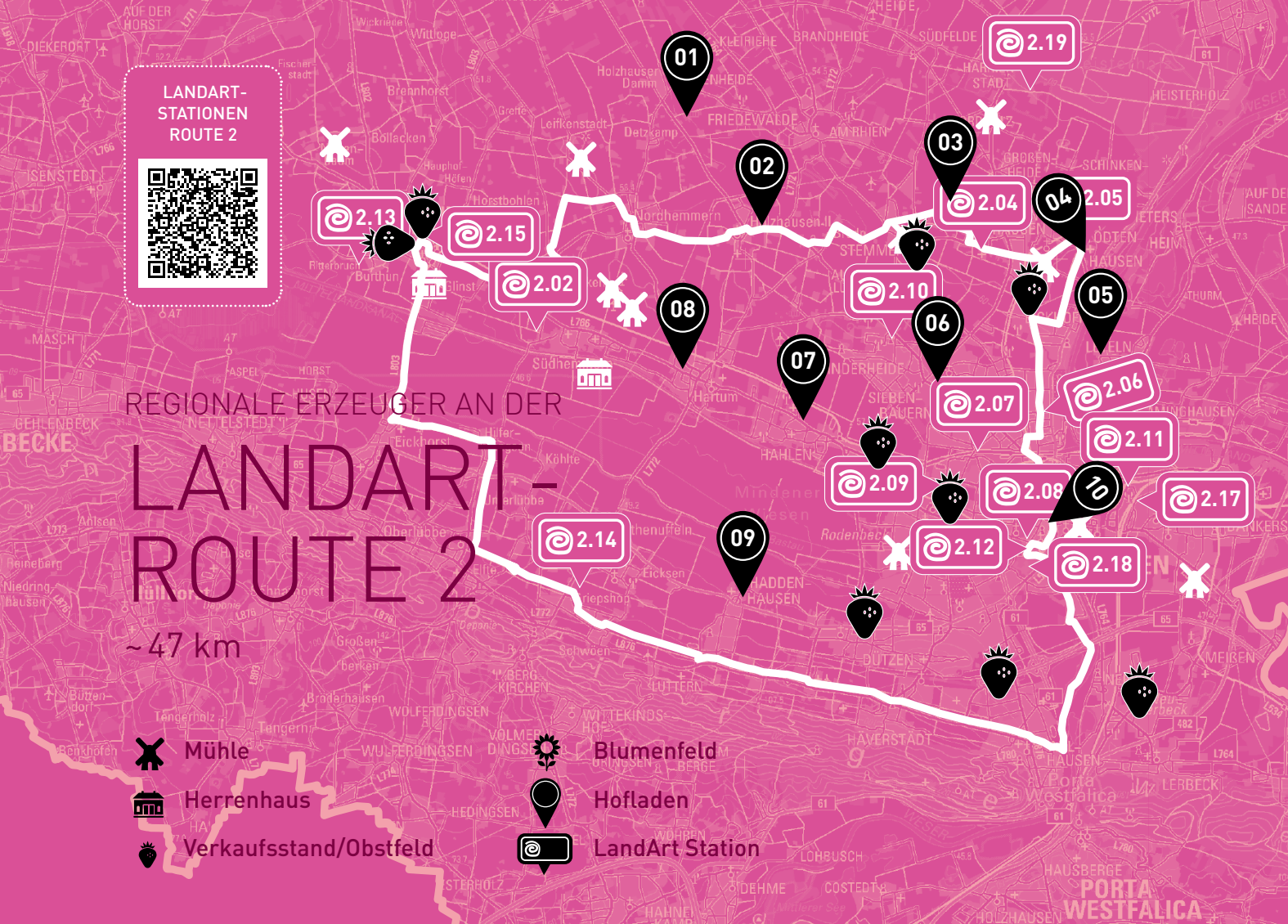
www.schaumburgerland-tourismus.de

Das Magazin

rund um den Mühlenkreis.
Konzipiert und gestaltet von comonisten.

comon
werbeagentur

www.comon-werbeagentur.de



LANDART-STATIONEN

- 2.02 HEIMATSTUBE SÜDHEMMERN**
im Müllerhaus an der Windmühle Südhemmern
Mühlenheide 22
32479 Hille-Südhemmern
- 2.04 KULTURMUSTERDORF KUTENHAUSEN**
Kutenhauser Dorfstr. 29
32425 Minden
- 2.05 »ART MINDEN«**
Schulstraße 3
32425 Minden
- 2.06 ZIMMERTHEATER »AM ECK«**
Kutenhauser Str. 50
32425 Minden
- 2.07 MEM MUSEUMS-EISENBAHN MINDEN E.V.**
Stiftsallee 2
32427 Minden
- 2.08 MINDENER MUSEUM**
Ritterstr. 23-33
32423 Minden

- 2.09 GALERIE SPIEGEL**
Hahler Str. 129
32427 Minden
- 2.10 DIE BILDNER**
Otto-Lilienthal-Weg 7
32425 Minden
- 2.11 KÜNSTLERGRUPPE »DER REGENBOGEN«**
Uferstr. an Kanzlers Weide 2
32423 Minden
- 2.12 KERAMIKWERKSTATT**
Ritterstraße 3
32423 Minden
- 2.13 HOLZGESTALTERIN SANDRA ARNTS**
Schlandorfstr. 39
32479 Hille
- 2.14 HEUERLINGSHAUS UND KULTURSCHEUNE IN ROTHENUFFELN**
Griepshop/im Kurpark
32479 Hille-Rothenuffeln

REGIONALE ERZEUGER ENTLANG DER LANDART-ROUTE 2

LANDGÄRTNEREI NIEMANN



Wir verkaufen Gemüsepflanzen in großer Auswahl für den Hobbygärtner sowie Erdbeeren, Fruchtaufstrich, Tomaten und Gurken direkt aus der eigenen Produktion.

Galgenfeld 15, 32469 Petershagen,
www.niemann-landgaertnerei.de

HOF BULTHOF



Wir sind Biolandbetrieb seit 1989 und bieten Obst und Gemüse, Kartoffeln, Eier, Brot (Fr.) an. Auf dem Wochenmarkt in Minden: Di., Do., Sa., von 8-13 Uhr, ab-Hof-Verkauf Fr. 15-18 Uhr, Gemüse-Abo-Kiste.

Minderheider Straße 17, 32423 Minden, Tel. 0571 6483966

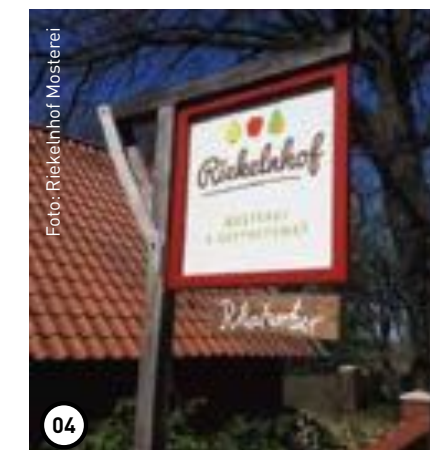
HOF HORMANN



Auf unserem Hof in Petershagen-Maaslingen halten wir Freilandhühner in mobilen Ställen und Schweine in Freilandhaltung. In unseren SB-Hofläden erhalten Sie 24/7 Eier, Fleisch, Wurst und vieles mehr.

SB-Hofladen Stemmer, Herren-dienstweg 69, 32425 Minden,
www.brueder-hormann.de

RIEKLNHOF MOSTEREI



In unserer Mosterei produzieren wir aus Ihrem Obst Ihren eigenen Saft. Das ganze Jahr können Sie in unserem Automaten Säfte erwerben, ergänzt um Rhabarber im Frühjahr und eine große Kürbisauswahl im Herbst.

Todtenhauser Dorfstr. 13,
32425 Minden, www.riekelnhof.de

GOTTSCHALKS HOF



Neben unserer frischen Rohmilch und dem daraus hergestellten Eis, bieten wir viele weitere regionale Produkte in unserem SB Hofladen an. Z.B. Freiland Eier, Honig, Fleisch, Käse, Marmelade. Unsere Automaten sind 24/7 geöffnet.

Letelner Straße 111, 32423 Minden,
www.gottschalks-hof.de

BÖHNEN HOFF



Schmackhaftes Gemüse ohne Pflanzenschutz und mit zwei Pferdestärken Zugkraft produziert. Freitagnachmittags Hofladen und regelmäßig Vorführung der Pferdearbeit. Besondere Specials Nackthafer und Sauerkraut aus dem Steinguttopf.

Petershäger Weg 220, 32425 Minden,
www.boehnenhoff.de

SPARGELHOF
WINKELMANN

In unserem Hofladen in Hahlen bieten wir neben unseren eigenen »Bodenschätzen« auch ein erweitertes Sortiment von ausgesuchten Partnern an: Eier, Kartoffeln und Brotaufstriche, Liköre, Nützliches für den Haushalt, Geschenkartikel.

Königstraße 400, 32427 Minden,
Tel.: 0571/49066

HOF KLOSTERMEIER



In unserem Hofladen erhalten Sie täglich (24/7) Eier, Milch, Wurstwaren, Grillfleisch, Marmeladen, Chutneys, Soßen, Gewürz-Salze, Kartoffeln, Eis, Apfelsaft, Honig, Eierlikör, Nudeln, bald Käse. Im Herbst Kürbisse und Stekrüben.

Mindener Str. 427, 32479 Hille,
Instagram: hof_klostermeier

BIOHOF KINKELBUR



40 Jahre Bioland – Unser Anliegen ist es, gesunde Nahrungsmittel im Einklang mit der Natur zu erzeugen und so viel wie möglich, über unseren Hofladen direkt an unsere Kunden zu verkaufen. Landwirtschaft leben – eben.

Zum Hopfengarten 2, 32429 Minden,
www.biohof-kinkelbur.de

KOFI KAFFEEBAR &
RÖSTEREI

Wir sind eine familiengeführte Kaffeerösterei mit integrierter Kaffeebar. Wir rösten, servieren und liefern fein gerösteten Spezialitätenkaffee. Öffnungszeiten: Do. 10–17 | Fr. 10–17 | Sa. 10–16 Uhr

Hufschmiede 13, 32423 Minden,
www.trinkkofi.de



...Sonderausstellungen... Öffentliche Führungen... Museumspädagogische Programme... Kindergeburtstage...



Mindener Museum

Ritterstraße 23–33 | 32423 Minden
Tel.: 0571 9 72 40-20
museum@minden.de | Di–So 12–18 Uhr
Sonderöffnungszeiten für Gruppen

Minden erleben

Unsere Tipps für Freizeit, Kultur und Events:

Minden per Smartphone
Mit der Minden APP die Altstadt-Route entdecken auf Deutschlands erster Beacon-Mile

Minden erleben - zu Fuß und per Rad
E-Bike-Verleih in der Tourist-Info

Erlebnisführungen zur Stadtgeschichte

- Pestarzt von Minden
- Scharfrichter zu Minden
- Hexenverfolgung in Minden
- Der Türmer von St. Martini

Informationen zu Events in Minden:

Infos und Buchungen:
Minden Marketing GmbH
Tel.: 05 71-8 29 06 59
Domstr. 2 | 32423 Minden
info@mindenmarketing.de

www.minden-erleben.de

Täglich frisch und lecker!

Öffnungszeiten
von April bis August:
Spargeldiele
täglich 11–22 Uhr
Hofladen
täglich 8–20 Uhr

AB JULI HEIDELBEER SELBST PFLÜCKE

GEMEINSAM schmeckt's am BESTEN!

Ob essen gehen, Café-Momente genießen können, Eiszeiten oder Einkaufsvergnügen erleben: gemeinsam macht es einfach mehr Spaß. Wir laden Sie ein, die Vielfalt und Frische der Spargel- und Beerenernte auf unserem Spargelhof gemeinsam mit der Familie oder Freunden zu entdecken.

Kurze Wege – regionaler Genuss: so schmeckt das Landleben.

Schön, dass Sie unsere Gäste sind.

MEHR zu den Öffnungszeiten erfahren Sie unter
www.spargelhof.de

Spargelhof Winkelmann • Nutteler Str. 50 • 32369 Rahden-Tonnenheide • Telefon 0 57 71 - 9 70 60
Hofladen Hahlen • Königstr. 400 • 32427 Minden • Telefon 0571 - 49 066

Wir sind umgezogen!
Lübbecke, Rahdener Straße 85

Koch-Events in der neuen Landfrauenküche

Vielfältig - kreativ - lecker!

Gemeinsam Spaß & Genuss rund um den Tisch

Besuchen Sie Events oder buchen Sie für Ihre Gruppe
Programm anfordern und buchen:
landfrauen@t-online.de
www.landfrauen.de



LANDART-STATIONEN

- 3.01 SALZ UND ZUCKERLAND**
Sielallee 2
32545 Bad Oeynhausen
- 3.02 DEUTSCHES MÄRCHEN- UND WESERSAGENMUSEUM**
Am Kurpark 3
32545 Bad Oeynhausen
- 3.03 MUSEUMSHOF DER STADT BAD OEYNHAUSEN**
Schützenstr. 35a
32545 Bad Oeynhausen
- 3.04 TÖPFERLADEN IM TAL**
Mindener Weg 82
32457 Porta Westfalica-Hausberge
- 3.05 FREILICHTBÜHNE PORTA**
Unter den Tannen
32457 Porta Westfalica

- 3.06 BÜRGERHAUS PORTA WESTFALICA**
Am Park 1
32457 Porta Westfalica
- 3.07 KUNSTKREIS PORTA WESTFALICA E.V.**
32457 Porta Westfalica
- 3.08 ATELIER CARBENAY IM MITTELFELD**
Mittelfeldstr. 9
32457 Porta Westfalica-Neesen
- 3.09 FLECHTWERKGESTALTERIN**
Zur Porta 82
32457 Porta Westfalica
- 3.10 TREIBHOLZ – SKULPTUREN AUS GEFUNDENEM**
Am Obstgarten 5
32457 Porta Westfalica-Holtrup

www.landart-muehlenkreis.de

REGIONALE ERZEUGER ENTLANG DER LANDART-ROUTE 3

EMMAS HAUSLADEN



Bei uns gibt es viele Leckereien aus dem eigenen Garten. Aus nachhaltig angebautem Obst und Gemüse erstellen wir vegetarische und vegane Brotaufstriche, Säfte, Sirup und Kuchen.

Bergkirchener Str. 317,
32549 Bad Oeynhausen,
www.gaststaette-reinkensmeier.de

HOF KOSSACK



Wir sind ein Familienbetrieb in Volmerdingsen und bauen Obst, Gemüse und Kartoffeln an. Verkauf im Hofladen und auf dem Wochenmarkt in Hameln. Geöffnet Mo.-Fr. 8-18 Uhr, Sa. 8-13 Uhr. Angebot nach Jahreszeit.

Volmerdingsener Str. 196, 32549 Bad Oeynhausen, Instagram: [hof_kossack](https://www.instagram.com/hof_kossack)

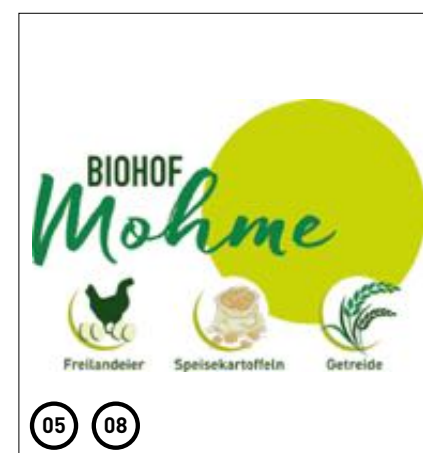
HANDMADE BY WELTTANTE



In liebevoller Handarbeit hergestellte ehrliche Naturkosmetik und Pflanzenseifen, vom Baby bis zum Greis und von Kopf bis Fuß. Nach Terminabsprache sind Abholungen von Bestellungen in der Manufaktur möglich.

Nordstraße 28, 32549 Bad Oeynhausen, www.welttante.de

BIOHOF MOHME



Wir erzeugen leckere Bio-Kartoffeln, Bio-Eier und Bio-Hähnchen aus dem Mobilstall. Unsere Produkte finden Sie täglich von 8-18 Uhr in Porta Westfalica und Bad Oeynhausen oder online.

Ravensberger Str. 1, 32457 Porta Westfalica und Hahnenkampstr. 64, 32549 Bad Oeynhausen,
www.biohof-mohme.friedhold.de

HOF SCHLENSKER



Hof Schlensker aus Leidenschaft seit 1550, EGGs-trem frische und regionale Lebensmittel von unserem kleinen Familienbetrieb. Erhältlich 24 Stunden, 7 Tage die Woche. Hofladen in Planung. Genießen Sie ein besonderes Einkaufserlebnis.

Ellerburger Str. 201, 32457 Porta Westfalica, Tel.: 05706/1411

HOF PAPE



Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb mit Schweine- und Direktvermarktung. Neben unserem Hofladen haben wir auch noch eine 24/7 Hütte, an der sich unsere Kunden rund um die Uhr bedienen können.

Barbarastraße 1, 32457 Porta Westfalica, www.hof-pape.de

MÜHLENLADEN PORTA
MÜHLE



Direkt neben der Porta Mühle betreiben wir unseren Mühlenladen, in dem neben einer großen Auswahl an Qualitätsmehlen auch verschiedene Saaten, Müslis, Backzutaten und diverses Backzubehör angeboten wird.

Mühlenbrink 42, 32457 Porta Westfalica Neesen, www.porta-muehle.de

Ute Kruse
LOHBUSCH 14
Das persönliche Café an der Weser



FRÜHSTÜCK · FEIERN · CATERING
KAFFEE · SÜSSES & HERZHAFTES

Bad Oeynhausen-Dehme
www.lohbusch14.de

Foto: Christian Schwier



MAHL- UND BACKTAGE 2021
Kultur und Geschichte
an der Westfälischen Mühlenstraße



MAHL- UND BACKTAGE

Unsere Wind-, Wasser- und Rossmühlen laden jedes Jahr zu ihren Mahl- und Backtagen ein und überzeugen dabei mit einem abwechslungsreichen Programm.

Den aktuellen Programmflyer gibt es über:
MÜHLENKREIS MINDEN-LÜBBECKE
Telefon: (0571) 80723170
www.muehlenkreis.de

*Wir haben den Stoff
für Ihre Gartenträume!*



**Die größte Auswahl für Ihren Garten
auf über 50.000 qm Parkgelände!**

Im Eikrode 10
49565 Bramsche-Engter
Tel. 05468-1584
www.baumschule-igel.de

IGEL
Gartenkultur



**Land.
Leben.
Genießen.**
Morgen kann kommen.
Wir machen den Weg frei.

Der Mühlenkreis hat viel zu bieten: landschaftlich, kulturell und kulinarisch. Viel Spaß beim Entdecken!

Volksbanken im Mühlenkreis
Herford-Mindener Land Lübbeker Land Schnathorst

#ÜBERLANDFLIEGER

Der Podcast ♥
Karriere, Familie, Leben und Freizeit im Mühlenkreis



#ÜBERLANDFLIEGER
Der Podcast – heute mit unserer Landrätin Anna Bolling



#ÜBERLANDFLIEGER
Der Podcast – heute mit Sonja O'Reilly



#ÜBERLANDFLIEGER
Der Podcast – heute mit Hendrik Holzmeier und Eyke Pahlmeier





JETZT REINHÖREN:
www.standort-minden-luebecke.de



LANDART-STATIONEN

- | | |
|---|--|
| 4.02 CAFÉ WALDKRISTALL
Bergstr. 141
32609 Hüllhorst | 4.10 GALERIE NOVALIS
Jahnstr. 43
32361 Preußisch Oldendorf |
| 4.05 HEIMATMUSEUM HÜLLHORST
Schnathorster Str. 3
32609 Hüllhorst | 4.12 ATELIERWERKSTATT
Schanzweg 24
32312 Lübbecke-Alswede |
| 4.06 MILL-ART – FIGUREN & THEATER IN DER BÜTTENDORFER MÜHLE
Zur Windmühle 15
32609 Hüllhorst | 4.14 GOLDDORF STOCKHAUSEN
32312 Lübbecke-Stockhausen |
| 4.07 FREILICHTBÜHNE KAHLE WART
Kahle-Wart-Str. 1
32609 Hüllhorst-Oberbauerschaft | 4.15 KUNSTVEREIN BURGMANNSHOF
Am Markt 28
32312 Lübbecke |
| 4.09 FACHWERKDORF OFFELTEN
32361 Pr. Oldendorf-Offelten | 4.18 FREILICHTBÜHNE NETTELSTEDT
Hünenbrinkstr. 4
32312 Lübbecke-Nettelstedt |

REGIONALE ERZEUGER ENTLANG DER LANDART-ROUTE 4

4.19 SPIELZEUGMUSEUM IM MÜHLENKREIS
Dorfstr. 4
32609 Hüllhorst-Schnathorst

4.21 ATELIER HELD
Oberbauerschafter Str. 6
32609 Hüllhorst

4.24 ZWO SCHMUCKDESIGN
Im Ort 10
32609 Hüllhorst-Holsen

4.27 VERGOLDEREI SPILKER
Engershauser Str. 7
32361 Pr. Oldendorf

4.28 SPECKSTEINSKULPTUREN UND TEXTE
Engershauser Str. 16
32361 Pr. Oldendorf-Engershausen

www.landart-muehlenkreis.de

FAMILIENRÖSTEREI & CHOCOLATERIE PAPE



Handgefertigte Röstkaffee- und Schokoladenspezialitäten laden zum Verweilen ein. Nach Anmeldung sind auch Verkostungen in kleinen Gruppen möglich. Öffnungszeiten: Di.–Fr. 10–16 Uhr, Sa. 10–14 Uhr und nach Absprache.

Niederfeldweg 4, 32361 Preußisch Oldendorf, www.familienroesterei.de

HOF SIEBE – WEIHNACHTS-BAUMKULTUREN



Wir produzieren seit 1992 auf ca. 80ha Nordmantannen. Immer ab dem 01.11. öffnet unsere Weihnachtsscheune. Wir freuen uns auf Euren Besuch!

Eikelerstraße 40, 32312 Lübbecke, www.hof-siebe.de

MEIERS GEMÜSEHOF GBR



In unserem Hofladen bekommen Sie saisonale Obst- und Gemüsesorten, Eier von freilaufenden Hühnern und regionale Leckereien wie Honig, Käse, Wurst, Wein ... Öffnungszeiten: Montag–Freitag 9–13:30 Uhr und 15–18 Uhr, Samstag 9–13 Uhr.

Maschweg 1, 32312 Lübbecke, www.meiers-gemuesehof.de

HUSEMANNS BESTE



Unser Familienbetrieb betreibt Erdbeeranbau und deren Direktvermarktung. In der Saison bekommen Sie unsere frischen Erdbeeren als gepflückte Ware an unseren Verkaufsständen oder aber auch zum Selbstpflücken auf unseren Feldern.

Buttend 3, 32312 Lübbecke, www.husemanns-beste.de

BIOHOF OBERHAUS



In unserem Hofladen (Mi.: 15–18 Uhr & Sa.: 8–12 Uhr) bieten wir aus eigener zertifiziert ökologischer Erzeugung u.a. Eier von Hühnern und Wachteln, Geflügel- und Rindfleisch, Kartoffeln, Obst und Gemüse an.

Kanalweg 6, 32312 Lübbecke-Nettelstedt, www.biohof-oberhaus.de

HOF HUSEMEYER



Täglich von April bis zum ersten Frost können Sie bei uns Osterglocken, Tulpen und die ganze Fülle der Sommerblumen selbst pflücken. Im Herbst haben wir Zier- und Speisekürbisse im Angebot.

Oberhusener Straße 3, 32312 Lübbecke, www.hof-husemeyer.de

BIOHOF WIEHENGLÜCK



Unsere Tiere haben Wiehenglück, denn sie leben in ihrer Herde auf der Wiese (Rinder) und in offenen Ställen mit Stroh (Schweine). Unser frisches Bio-Fleisch gibt es von »der Nase bis zum Schwanz« direkt vom Hof auf den Teller.

Büttendorfer Str. 214, 32609 Hüllhorst, www.wiehenglueck.de

HOF OEVERMANN



Seit 25 Jahren verbinden wir Landwirtschaft bewusst mit unserem Hofladen. Fleisch und Wurst aus hofeigener Metzgerei, Partyservice aus der eigenen Küche. Zusätzlich Produkte von regionalen Direktvermarktern.

Oberbauerschafter Str. 53, 32609 Hüllhorst-Oberbauerschaft, www.hof-oevermann.de

HOF OEVERMANN
METZGEREI · HOFLADEN · PARTYSERVICE

Wurstspezialitäten und Frischfleisch aus eigener Aufzucht und Herstellung!

- Saisonales Obst & Gemüse
- Milchprodukte
- Eingewecktes
- täglich warme Speisen
- Grillfleischautomat 24/7
- Party- & Grillservice
- Weihnachtsbäume & Hüttenzauber

Bewusst regional einkaufen!

Oberbauerschafter Str. 53
Hüllhorst-Oberbauerschaft
Tel. 05741 310736
www.hof-oevermann.de

Bioland Gärtnerei
Duftgarten
Gemüse · Kräuter · Salate

Seit 25 Jahren frische und regionale Bio-Produkte!

Das Gemüse-Abo - unser wöchentlicher Lieferservice
Verkauf ab Hof: Freitag von 9-18 Uhr
Samstag: Wochenmarkt in Bad Oeynhausen

www.duftgarten.bio

Hof Husemeyer

Husener Blumenfeld - Zum Selbstpflücken
Täglich von April bis zum 1. Frost Osterglocken, Tulpen und die ganze Fülle der Sommerblumen Zier- und Speisekürbisse

Ferienwohnungen im Landhausstil
Gemütlich eingerichtete Ferienwohnungen für 2-4 Personen. Ruhige Lage direkt am Radwegenetz

@hofhusemeyer

Susanne und Gerd Husemeyer
Oberhusener Straße 3 | 32312 Lübbecke
www.hof-husemeyer.de | 05703-3449

Auszeit
IN BAD ESSEN...

FÜR NATURLIEBHABER
Radeln und wandern im Naturpark Terra.vita mit Abstecher zu unseren Schlössern Ippenburg und Hünnefeld.

FÜR FAMILIEN
Spiel und Spaß im Familienpark, Korn schroten in der Alten Wassermühle oder den Saurierfähren einen Besuch abstatten.

FÜR GENIESSER
Tief durchatmen in der SoleArena, sonntags durch die geöffneten Geschäfte bummeln und hausgemachten Kuchen in unseren Cafés genießen.

Tourist Info Bad Essen • 49152 Bad Essen • www.badessen.info

3 mal für Sie im Mühlenkreis!
Stemwede-Levern • Preußisch Oldendorf • Lübbecke

Hartmann
Niederdorfstraße 7 • 32351 Stemwede

Hartmann
Friedhofstraße 1 • 32361 Preußisch Oldendorf

Hartmann
Bäckerstraße 19 • 32312 Lübbecke

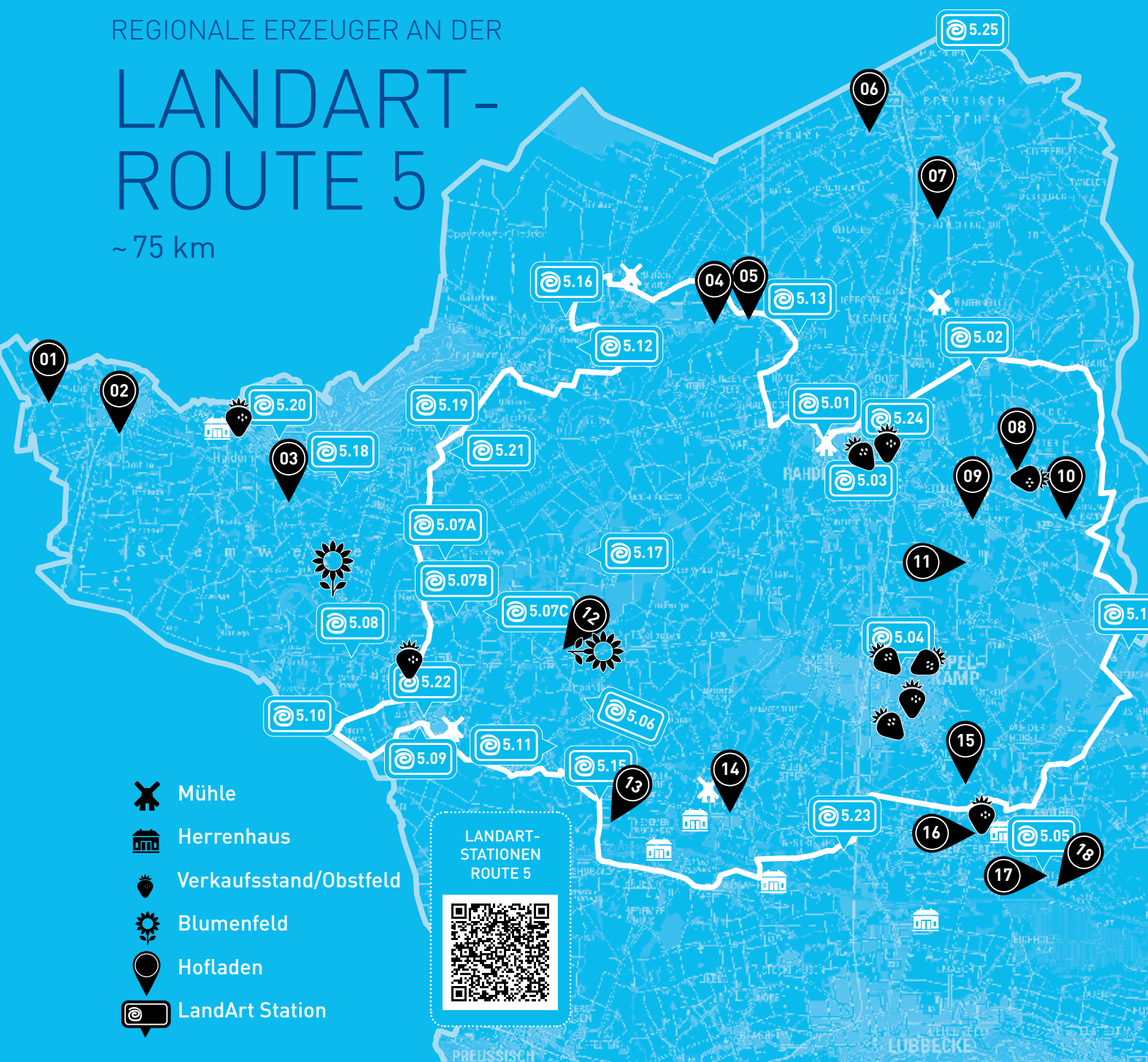
Genial regional!

Wo Qualität, Frische und Auswahl zu Hause sind!

REGIONALE ERZEUGER AN DER

LANDART-
ROUTE 5

~75 km



LANDART-STATIONEN

- 5.01 MUSEUMSHOF RAHDEN**
Museumshof 1
32369 Rahden
- 5.02 KLEINER WOLLELADEN**
Weher Str. 177
32339 Rahden-Wehe
- 5.03 GARYS ART –
ATELIER FÜR MALEREI**
Lange Straße 32
32369 Rahden

- 5.04 TEPPICH-MUSEUM TÖNSMANN**
General-Bishop-Str. 23
32339 Espelkamp
- 5.05 HANDWERKS-DORF FROTHEIM
(BRAMMEYERS SCHEUNE)**
Stellerieger Str. 17
32339 Espelkamp-Frotheim
- 5.06 HOF ATELIER JUTTA LANGE**
Kempringen 10
32351 Stemwede-Twiehausen

5.07A NATURGARTEN MIT KUNSTOBJEKTEN
Schmalger Weg 2
32351 Stemwede

5.07B GRÜNES ERLEBNISDORF NIEDERMEHNEN
32351 Stemwede-Niedermehren

**5.07C KREATIVER HOFLADEN IM
BAUERNHOFCAFÉ WEHEBRINK**
Mehner Dorf 42
32351 Stemwede-Niedermehren

5.08 TÖPFEREI SUNDERN
Knüve 7
32351 Stemwede-Sundern

5.09 STIFTSORT LEVERN – HEIMATHAUS
Propsteiweg 12
32351 Stemwede

5.10 RILA ERLEBEN
Hinterm Teich 9
32351 Stemwede-Levern

5.11 HANDWEBEREI CHRISTEL GRÖSCHEL
An der Rethlage 4a
32351 Stemwede-Destel

5.12 GLASARBEITEN CLAUDIA HASSEBROCK
Molkereiweg 4
32351 Stemwede-Oppenwehe

5.13 ATELIER SIELHORST
Im Springel 16
32369 Rahden-Sielhorst

5.14 ATELIER AM WALD
Diepenauer Str. 7
32339 Espelkamp

**5.15 KULTURWÄLDCHEN TANNENSCHMIEDE
UND KERAMIKATELIER**
Lübbecker Str. 30
32351 Stemwede

**5.16 »THE FORK AND BROOM PRESS«–
DRUCKWERKSTATT**
Oppenweher Str. 9
32351 Stemwede-Oppenwehe

**5.17 »PROFIL« – WERKSTATT FÜR STEIN, GESTALTUNG
UND BILDHAUEREI**
Hollweder Str. 18
32351 Stemwede-Twiehausen

**5.18 ATELIER NICHE 9 –
GLASWERKSTATT & GALERIE JACQUELINE WEHRMANN**
Arrenkamper Str. 9
32351 Stemwede-Arrenkamp

5.19 HEIMATHAUS WEHDEM
Stemwederberg-Str. 81
32351 Stemwede

5.20 ATELIER »AM STEMWEDER BERG«
Wiesental 19
32351 Stemwede-Haldem

5.21 LIFE HOUSE STEMWEDE
Am Schulzentrum 14
32351 Stemwede-Wehdem

5.22 ALTE KANTOREI LEVERN MIT EISCAFÉ
Am Kirchplatz 8
32351 Stemwede-Levern

**5.23 SCHLOSS BENKHAUSEN MIT
DEUTSCHEM AUTOMATENMUSEUM**
Schlossallee 1
32339 Espelkamp-Gestringen

5.24 KULTURBAHNHOF RAHDEN
Eisenbahnstr. 3
32369 Rahden

5.25 NORDPUNKT NRW
Moororter Birkenweg / Auf dem Pustel
32369 Rahden

www.landart-muehlenkreis.de



BAUERNLADEN RENNEGARBE



Hier können unsere Kunden aus einer großen Vielfalt selbst gemachter Lebensmittel wählen: Eier aus Freilandhaltung, Fleisch und Wurst der eigenen Schweine, Geflügel- u. Lammfleisch, heimisches Wild, Gemüse. Geöffnet: Mo.–Sa. 8–19 Uhr.

Bremer Str. 18, 32351 Stemwede-Dielingen, www.bauernladen-rennegarbe.de

DROHNER EDELBRENNEREI



Unser Familienbetrieb widmet sich in seiner Manufaktur der Herstellung von exzellenten Likören, Geisten und Bränden bis hin zu Whisky und Absinth. Es können Veranstaltungen unterschiedlicher Art gebucht werden. Geöffnet von Mi.–Sa..

Drohner Straße 2, 32351 Stemwede, www.brennerei.com

DREYERS HOF



Unser Bioladen bietet Ihnen ganzjährig ein gut sortiertes Angebot an Biolebensmitteln wie frisches Obst und Gemüse, Trockenware, Milchprodukte und Getränke. Im Sommer sind unsere Erdbeeren die Besten. Di., Fr. und Sa. geöffnet.

Sunderort 3, 32351 Stemwede, Tel.: 05474/769

WESTFÄLISCHE WILD- KAMMER GMBH & CO. KG



Die Westfälische Wildkammer bietet heimisches Wild aus der Region an. Braten, Wurstwaren und Wildspezialitäten für den Grill gehören zu unserem Programm. Besuchen Sie unseren Hofladen.

Alter Postweg 7, 32369 Rahden, www.westfaelische-wildkammer.de

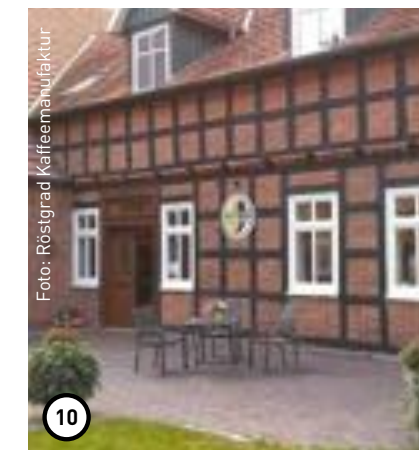
SPARGELHOF WINKELMANN



Der Spargelhof bietet Vielfalt und Vergnügen für die ganze Familie. Frisches aus der Region einkaufen, im Biergarten einkehren, Infotainment und jede Woche ein neues Highlight genießen: so erlebnisreich ist die Saison von April bis August.

Nuttelner Str. 50, 32369 Rahden-Tonnenheide, www.spargelhof.de

RÖSTGRAD KAFFEEMANUFAKTUR



Kaffeerösterei in einem alten Fachwerkhof mit Spezialitätenkaffees aus der ganzen Welt. Natürliche Aromavielfalt – fair gehandelt, von Hand geröstet. Geöffnet ist die Rösterei von Mittwoch bis Samstag.

Linteln 3a, 32369 Rahden-Tonnenheide, www.roestgrad-kaffee.de

PILZWERK



Bei Pilzwerk werden exotische Pilze wie Austernseitling und Shiitake gezüchtet und zu Pilzspeisen verarbeitet (Pilzburger, Chili con Funghi ...). Vertrieb über Foodtruck oder Voranmeldung am Hof.

Oppenweher Str. 76, 32351 Stemwede, www.pilzwerk.com

PELZERSHOF



Die Rinder sind unsere Leidenschaft. Wir haben die Rindvieh-Wirtschaft auf eine extensive Mutterkuhhaltung mit Weidehaltung umgestellt. Die männlichen Nachkommen ziehen zur Fleischproduktion in einem Offenstall auf Stroh auf.

Auf der Kolkhorst 1, 32369 Rahden, www.pelzershof.de

DAS RAHDENER GLÜCKSSCHWEIN



Wir halten Schweine artgerecht im Freiland. Unsere Schweine sind glücklich, und das spürt man. Das Fleisch unserer besonderen Tiere und weitere Spezialitäten verkaufen wir ab ca. Mai 2021 in unserem Hofladen.

Ammenweg 2, 32369 Rahden, www.rahdener-gluecksschwein.de

STRAUSSENFARM TONNENHEIDE



Exotische Tiere nah erleben. Wir bieten Haltung, Aufzucht, sowie Schlachtung und Direktvermarktung von Straußenfleisch aus einer Hand. Bei uns können Sie mehr über den Strauß und seine Produkte erfahren.

Schmalger Weg 72, 32369 Rahden, www.straussenfarm-tonnenheide.de

KLEYBRINK'S WIESENHUHN GBR



Kontaktloses Einkaufen direkt ab Hof dank Selbstbedienung 24/7. Produkte wie täglich frische Eier, selbst hergestellte Fruchtaufstriche, Brote und Gebäck, Nudeln aus hofeigenen Eiern und Wurst zählen mit zum Sortiment.

Hohenluchten 7, 32351 Stemwede, Facebook @kleybrinks wiesenhuhn

FIESTELER MILCHTANKSTELLE



Frische Milch von unseren Kühen. Naturbelassen, unbehandelt, gentechnikfrei, regional. Außerdem bekommen Sie bei uns Honig, Freiland Eier und Kartoffeln aus den nahen Dörfern. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Tägl. von 6–22 Uhr geöffnet.

Gestringer Str. 72, 32339 Espelkamp-Fiestel, Tel.: 05743/1571

KRÖGERS NATURHOF



Wir sind ein Permahof in Isenstedt. Unsere Wandelgärten sind ganzjährig von 9–18 Uhr geöffnet.

Bruchweg 2, 32339 Espelkamp-Isenstedt, www.edelkraut.online

BIOHOF WIEHENGLÜCK



In Frotheim leben die Wiehenglück Rinder 10 Monate im Jahr auf den Weiden des Hofes und die restliche Zeit im offenen Strohstall. Unsere Produkte können in Frotheim samstags von 8–12 Uhr im Backhaus und auf Anfrage erworben werden.

Stellerieger Str. 31, 32339 Espelkamp, www.wiehenglück.de

FLEISCHVERMARKTUNG
LYDIA MEYHOFF

Wir vermarkten Rindfleisch aus unserer Region. Die Fleischrassen Piemonteser /Blonde D'Aquitaine bieten eine außergewöhnliche Qualität. Lieferung von Suppenfleisch, Knochen, Gehacktes, Gulasch, Rouladen, Braten, Steaks nach Vorbestellung.

Stelleriegerstr. 35, 32339 Espelkamp, Tel.: 05743/2270



Willkommen auf Schloss Benkhausen

Der historische Gebäudekomplex, eingebettet in eine weitläufige und faszinierende Parkanlage, bietet den perfekten Rahmen für Veranstaltungen und Freizeit.

- 13 repräsentative Tagungsräume zwischen 30 und 150 m²
- 38 geschmackvoll eingerichtete Hotelzimmer mit insgesamt 50 Betten
- Rundwanderweg und Schiffsanleger
- Standesamtliche Trauungen
- Veranstaltungen aller Art

Am Wochenende ist das Schloss-Café „Die Rentei“ im Innen- und Außenbereich auch für Besucher geöffnet. Für das Frühstücksbuffet wird um Anmeldung gebeten.

Entdecken. Erinnern. Erleben.

Im Deutschen Automatenmuseum werden Ihnen in einer Dauer- und einer wechselnden Sonderausstellung 200 historische Exponate gezeigt. Ob Schokoladenverkäufer aus der Kaiserzeit, amerikanische Musikboxen oder leuchtende Geldspieler – diese Automaten sorgen noch heute für Begeisterung bei Jung und Alt.

Die aktuellen Öffnungszeiten von unserem Museum und der Rentei finden Sie auf unseren Internetseiten.

Schloss Benkhausen liegt zwischen Minden und Osnabrück am Rande des Wiehengebirges – direkt am Mittellandkanal und ganz in der Nähe des Naturschutzgebietes „Großes Torfmoor“.



Schlossallee 1
32339 Espelkamp
Tel.: 05743 9318210
info@schloss-benkhausen.de
www.schloss-benkhausen.de



Schlossallee 1
32339 Espelkamp
Tel.: 05743 9318222
info@deutsches-automatenmuseum.de
www.deutsches-automatenmuseum.de

GEMEINSCHAFTSGÄRTEN

WER SEINE LEBENSMITTEL GERNE SELBST ANBAUEN UND AUFWACHSEN SEHEN MÖCHTE, ABER NICHT GENÜGENDE PLATZ ODER ERFAHRUNG MIT DER GÄRTNEREI HAT, FÜR DEN IST VIELLEICHT EINE SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT ETWAS. HIER WIRD GEMEINSAM ÖKOLOGISCH GEPFLANZT UND GEERNTET

Solawi Minden

Burkhard Kayser
Tel: 0571-911.90.191
Mobil: 0171-381.30.70
Email: post@solawi-minden.de
Internet: www.solawi-minden.de

Feldadresse

Holzhauser Str. / Ecke Freimark
32425 Minden

Tausendschön Dein Gemeinschaftsgarten

Aminghauser Heide 11
32423 Minden-Leteln
Ansprechpartnerin: Elisabeth Schmelzer
Mobil: 0176 57 98 70 42
email: info@greenfairplanet.net
www.tausendschoen.greenfairplanet.net

Hier hat zudem jeden Freitag von 17–19 Uhr der Solidarische Einkaufsmarkt (Soleikam) geöffnet. Es werden Bioland Gemüseboxen, Eier und Honig aus dem Gemeinschaftsgarten und Bio & Fair Lebensmittel verpackt und unverpackt, deren MHD in Kürze abläuft oder abgelaufen ist und DIY Upcycling Produkte für ein Leben ohne Plastik gegen Spende abgegeben. Lieferservice mit dem Lastenrad ist möglich.





SELBER PFLÜCKEN MACHT AM MEISTEN SPASS!

OBSTFELDER

Obsthof Wickemeyer
Hauptstraße 7
32361 Pr. Oldendorf
an der B65 gegenüber
Autohaus Schmale
Beerenobst, Sauerkirschen,
Süßkirschen

Krögers Hof
Bruchweg 2
32339 Espelkamp
Kräuter, Salate, Obst, Gemüse

Spargelhof Winkelmann
Nuttelner Str. 50
32369 Rahden
Direkt gegenüber vom Hofladen
Blaubeeren, Heidelbeeren

ERDBEERFELDER

Husemanns Beste
Lübbecke- Gehlenbeck,
Kreisbahnstraße, Nähe Reithalle

Hüllhorst,
gegenüber Grätz GartenPark
(Löhner Straße 25)

Pr. Oldendorf-Offelten,
Mindener Straße, Ortsausgang
Richtung Pr. Oldendorf

Hille-Oberlütbe,
Hauptstraße,
Ortsausgang Richtung Minden

Minden-Häverstedt,
Barkhausener Str.,
südl. Klinikum

Gärtnerei Niemann
Obst-Gemüse-Pflanzen
An der Stemmer Landstraße
Ortseingang Stemmer
32425 Minden

Ulenburger Landbau
Auf dem Heidkamp
32549 Bad Oeynhausen

BLUMENFELDER

Husener Blumenfeld
Hof Husemeyer
Oberhusener Straße 3
32312 Lübbecke-Nettelstedt

Flowerbauer
An der L770 in
32351 Stemwede-Twiehausen

Schepshaker Str. 11
32351 Stemwede-Sundern



UNVERPACKT: NICHT SELBST GEPFLÜCKT, ABER SELBST ABGEFÜLLT

In Unverpackt-Läden gibt es alles was das Einkaufsherz begehrt – von Getreide, über Nudeln bis hin zu Süßigkeiten, nur eben ohne Plastik und zum Abwiegen im eigenen Behälter.

UNVERPACKTE LEBENSMITTEL GIBT ES AN FOLGENDEN ADRESSEN:

Bio-Provinz
Herforderstraße 28
32545 Bad Oeynhausen
www.unverpackt-laden-bio-provinz.de

Hüllenlos unverpackt. regional. nachhaltig.
Simeonstraße 7
32423 Minden
www.huellenlos-minden.de

Bioladen Lübbecke
mit Unverpackt Station
Osnabrücker Str. 102
32312 Lübbecke
www.bioladen-luebbecke.de

NEU: 1. Mobiler Unverpackt-Laden für den Mühlenkreis. Täglich wechselnde Standorte, wöchentlich gleich.

Ab August 2021 mit Bioladen im Bahnhof Bad Oeynhausen

FRISCHE-AUTOMATEN MIT HOFERZEUGNISSEN

GRILLFLEISCH-AUTOMAT

Feinkost Hofmann

Raiffeisen Lübbecke Land AG
Eisenbahnstraße 11
32369 Rahden

Opel Pieper
Alter Postweg 64a
32351 Stemwede-Twiehausen

Agrarhandel Wiegmann
Zur Bockwindmühle 30
32369 Rahden

Hennig's Gyros und Grillspezialitäten

2+4 Rad Sieker
Alsweder Str. 25
32312 Lübbecke

Fleischerei Wölfling

Classic Tankstelle
Bohlenstraße 2
32312 Lübbecke

Imbiss Schmecktakel
Mindener Str. 18
32609 Hüllhorst-Schnathorst

Reinköster GmbH & Co. KG

Lübbecke Straße 73
32429 Minden

EIER-AUTOMAT

Beke-Bramkamp KG

Julia und Olaf Beke-Bramkamp
Elektro Schlötel GmbH
Hahler Straße 152-154
32427 Minden

Ferdinand Nobbe GmbH
Portastraße 128
32457 Porta Westfalica

Raiffeisen Lübbecke Land AG
Eisenbahnstraße 11
32369 Rahden

BE-Reisen
Bierpohlweg 125
32425 Minden

Abraham-Rodenberg
Dankerser Straße 147
32423 Minden

Wiegmann Hof und Laden
Zur Bockwindmühle 30
32369 Wehe

Biohof Kinkelbur

Gesundheitszentrum
Porta Westfalica
Flurweg 13
32457 Porta Westfalica

GROSSES SORTIMENT, WIE
Z.B. KÄSE, EIER, GEWÜRZE,
NUDELN, FLEISCH, HONIG

Hof Oevermann

Oberbauerschafter Straße 53
32609 Hüllhorst-Oberbauerschaft

Heisterholzer Milch

Familie Teikemeier
Fritz-Schütte-Straße 1
32469 Petershagen

Hedda's Bauernladen

Kapellenort 6
32469 Petershagen

Hof Hormann

Striethorn 13
32469 Petershagen-
Maaslingen

Brunnenweg 4
32469 Petershagen-Frille
Herrendienstweg 69
32425 Minden-Stemmer

MILCHAUTOMAT

Gottschalks Hof

Familie Gottschalk
Letelner Straße 111
32423 Minden

Milchtankstelle Familie Vullriede

Gestringer Straße 72
32339 Espelkamp

SAFT-AUTOMAT

Riekelhof Mosterei

Familie Schwier
Todtenhauser Dorfstraße 13
32425 Minden



Foto: Hof Oevermann

WOCHENMÄRKTE IM MÜHLENKREIS – REGIONAL, SAISONAL & FRISCH

DIENSTAG

Petershagen-Lahde
Bismarckplatz
32469 Petershagen-Lahde
14:00–18:00 Uhr

Espelkamp
Wilhelm-Kern-Platz
32339 Espelkamp
8:00–13:00 Uhr

Levern
Zunftbaum/
Leverner Str. 55
32351 Stemwede-Levern
9:00–12:30 Uhr

Minden
Kleiner Domhof
32423 Minden
8:00–14:00 Uhr

DONNERSTAG

Minden
Martinikirchhof
32423 Minden
7:00–13:00 Uhr

Porta Westfalica
Hauptstraße zwischen
Marktbrunnen und
Kirchsiek
32457 Porta Westfalica
14:00–18:00 Uhr

FREITAG

Petershagen
Schloßfreiheit
32469 Petershagen
8:00–12:00 Uhr

Espelkamp
Wilhelm-Kern-Platz
32339 Espelkamp
8:00–13:00 Uhr

Porta Westfalica
Dorftreffpunkt
Heimatverein, Schulhof
Im Diekhoff 1
32457 Porta Westfalica-
Nammen
15:00–18:00 Uhr

SAMSTAG

Lübbecke
Am Markt
32312 Lübbecke
8:00–13:00 Uhr

Minden
Martinikirchhof
32423 Minden
7:00–13:00 Uhr

Bad Oeynhausen
Kaiser-Wilhelm-Platz
32545 Bad Oeynhausen
7:00–13:00 Uhr
(November–März
8:00–13:00 Uhr)

MITTWOCH

Petershagen-Windheim
Windheimer Marktplatz
32469 Petershagen
14:00–18:00 Uhr

Bad Oeynhausen
Wear-Valley-Platz
32545 Bad Oeynhausen
7:00–13:00 Uhr

Rahden
Ortgies-Parkplatz
Gerichtsstraße 9
32369 Rahden
7:30–13:00 Uhr

Lübbecke
Am Markt
32312 Lübbecke
8:00–13:00 Uhr

GEMÜSEKISTEN ABO

WEM DER GRÜNE DAUMEN ODER EINFACH DIE ZEIT UND FLÄCHE FEHLT, NICHT ABER DER ANSPRUCH NACH FRISCHEM OBST UND GEMÜSE IN BIO-QUALITÄT, DER SOLLTE SICH MIT DEM THEMA GEMÜSEKISTEN AUSEINANDERSETZEN. EINIGE HÖFE BEI UNS IM MÜHLENKREIS BIETEN SOGENANNT »ABO-KISTEN« AN. DIESE WERDEN WÖCHENTLICH ODER IM ZWEI-WOCHEN-RHYTHMUS BIS NACH HAUSE GELIEFERT UND SIND JE NACH WUNSCH MIT OBST, GEMÜSE, EIERN, BROT UND ANDEREN KÖSTLICHKEITEN BESTÜCKT. DER PREIS VARIERT NACH PRODUKTVIELFALT UND MASSE.

DIESE HÖFE BIETEN ABO-KISTEN AN:

Hof Klanhorst
Große Klanhorst 5
32469 Petershagen
Tel.: (0571) 888045800
www.biohof-klanhorst.de

**Demeter Gärtnerhof
Westerwinkel**
Tanya van der Wacht u.
Rene Dekker
Halingerort 25
32351 Stemwede
Tel.: (05745) 300699
www.gaertnerhof-westerwinkel.de

Bönnen Hoff
Petershäger Weg 220
32425 Minden
Tel.: (03834) 7750900
www.boehnenhoff.de

Wandelhof Windheim
Ostertor 1
32469 Petershagen
Tel.: (01578) 1572153

**Bioland Gärtnerei
Duftgarten**
Büttendorfer Straße 208
32609 Hüllhorst
www.duftgarten.bio

Bioland Bulthof
Günter Becker
Minderheider Straße 17
32479 Hille
Tel.: (0571) 6483966

**Bestellladen
Sonnenblume**
Dankerser Str. 150
32423 Minden
Tel.: (0162) 7325915
www.bestellladen-sonnenblume.de

WENN SICH BIENEN AUF DIE HINTERBEINE STELLEN

ES IST ALLES ANDERE ALS EIN GEWÖHNLICHES HOBBY UND FÜR VIELE IMKER IST ES AUCH VIEL MEHR DAS: ES IST EINE LEIDENSCHAFT, DIE IMMER MEHR MENSCHEN IM MÜHLENKREIS PACKT. MITTLERWEILE GIBT ES MEHR ALS 540 AKTIVE BIENENHALTER IN MINDEN-LÜBBECKE UND AUCH DER IMKERVEREIN PETERSHAGEN ZUM BEISPIEL SPRICHT VON IMMER MEHR ANFÄNGERIMKERN. »UM DIE DREI BIENENVÖLKER SIND HOBBY UND KLEINSTIMKEREI«, SAGT FRED DIETZ ALS ERSTER VORSITZENDER, DER SELBST SEIT MEHR ALS 30 JAHREN IMKERT.

Der Imkerverein Petershagen ist einer von zehn Vereinen im Mühlenkreis und Mitglied des Kreisimkervereins Minden e.V. »Wir verstehen uns als Bindeglied zum Landesverband der westfälischen und lip-pischen Imker und möchten unseren Imkervereinen Arbeit ersparen, Ressourcen zur Zusammenarbeit bündeln, Schulungen und Öffentlichkeitsarbeit betreiben und uns aktiv für eine bienen- und insektenfreundliche Umwelt einsetzen«, sagt Silke Gallo, erste Vorsitzende des Kreisvereins.

Wer das Imkern lernen möchte, der sucht sich am besten einen Imker in der Nähe und fragt, ob er ihm über die Schulter gucken darf, raten die beiden Experten. Seit einiger Zeit

gibt es z. B. auf dem Gut Nordholz in Minden ein Lehrbienenhaus. Hier gibt der Imker einen Einblick in das Leben der Bienen und erklärt, wie Honig gewonnen wird. Darüber hinaus bieten Bieneninstitute wie das in Münster regelmäßig Imkerkurse und Schulungen an. Wer wirklich mit der Imkerei als Hobby anfangen möchte, sollte sich dort anmelden. Bei der Biene ist es allerdings wie bei jedem anderen Tier auch. »Man muss sich regelmäßig drum kümmern. Imkerei ist viel Arbeit«, sagt Dietz.

Bienen haben ein feines Näschen

Dietz kennt »seine« Bienen ganz genau. Wenn er den Deckel zum Bienenstock öffnet, reicht ein Blick

um zu erkennen, ob er Schutzkleidung braucht oder nicht. Stellen sich die Bienen zum Beispiel auf ihre Hinterbeine oder sind unruhig, sei das eher kein guter Zeitpunkt, sagt Dietz.

Auch manche Gerüche mögen Bienen überhaupt nicht. Wie zum Beispiel den von Bananen. Der ähnelt dem des Bienengiftes und so vermuten sie einen Angreifer in der Nähe und machen sich stechbereit. Aber auch Deo oder Haargel sind nicht unbedingt etwas für die geruchsempfindlichen Insekten. Das sei wie bei einem Date, erklärt Dietz lachend. »Manche Gerüche mag man nicht und das denken die Bienen auch so.«

Im Garten eine Ecke zum Wuseln lassen

»Die Honigbiene ist wirtschaftlich eine echte Größe. Um das nachzuvollziehen, reicht meist schon eine Zahl: Rund 85 % der landwirtschaftlichen Erträge im Pflanzen- und Obstbau hängen in Deutschland von der Bestäubung der Honigbienen ab«, weiß Silke Gallo als ausgebildete Bienenweidefachberaterin. Wer sich für den Bienen- und Insektenschutz einsetzen möchte, muss aber nicht unbedingt gleich Imker werden. Geht es nach Fred Dietz, sollte es in jedem Garten Ecken geben, in denen sich Insekten tummeln können. »Bevor ich irgendwas in meinen Garten pflanze, sollte ich mich fragen: Ist



Foto: Kreisimkerverein Minden e.V.



das insektenfreundlich oder nur hübsch?«, sagt er und rät auch, direkt bei den Gärtnereien danach zu fragen. In hoch gepflegten Gärten halte sich nichts – da helfe auch das an die Wand gedübelte Vogelhäuschen nichts. Denn ohne Insekten kämen auch keine Vögel.

Dietz hat als Imker relativ einfache Tipps, mit denen jeder seinen Garten zu einem Insektenparadies machen kann. Zum Beispiel Wasserstellen wie einen Teich oder flache Schalen mit Landemöglichkeiten für Bienen schaffen. Oder Totholz wie einen Baumstumpf einfach mal im Garten stehen lassen. »Vielleicht noch ein paar Löcher in verschiedenen Größen rein bohren – dann kommen auch die Wildbienen«, sagt der Petershäger.

Foto: Kreisimkerverein Minden e.V.



INFOBOX

Die Imkervereine im Mühlenkreis bieten zahlreiche Veranstaltungen und Schulungen für Groß und Klein rund um das Thema Bienen an. Aktuelle Informationen und Termine finden Sie online.

KREISIMKERVEREIN MINDEN E.V.
www.kiv-minden.de

KREISIMKERVEREIN MINDEN E.V.



BIENENFREUNDE MINDEN NORDHOLZ E.V.
www.bienenfreunde-minden.de



IMKERVEREIN EINGHAUSEN
www.imkerverein-eidinghausen.de

IMKERVEREIN FRIEDEWALDE
www.friedewalde.de

DER IMKERVEREIN MINDEN-PORTA-WESTFALICA
www.imkerverein-minden.de

DER IMKERVEREIN PETERSHAGEN E.V.
www.imkerverein-petershagen.de

IMKERVEREIN ROTHENUFFELN
David Kreft, Vorsitzender, Tel. 05703/5209803

IMKERVEREIN PORTA E.V.
www.imkerverein-porta.de

IMKERVEREIN HILLE



IMKERVEREIN MINDEN-LAND
IMKERVEREIN HÜLLHORST



Natur genießen.

Mit Finanzpartnern,
die sich für
den Mühlenkreis
engagieren.

Weil's um mehr als Geld geht.



Die Sparkassen im
Kreis Minden-Lübbecke



röthemeier

...wo Einkaufen Spaß macht!

Röthemeier Handelsgesellschaft mbH · Hiller Straße 31 · 31606 Warmsen
Kutenhausen | Dützen | Petershagen | Lavelosch | Eisbergen | Kalletal



Wir ♥ Lebensmittel.



FELDWERK GBR
In der Schlage 13
32584 Löhne
info@feld-werk.de
www.feld-werk.de



MIT BLÜH- UND BIENEN- PATENSCHAFTEN ZUM »FELDHELD« WERDEN

ES SUMMT UND BRUMMT – HUMMELN UND BIENEN SCHWIRREN VON BLÜTE ZU BLÜTE. WENN DER EIGENE GARTEN AB DEM FRÜHSOMMER ZU EINEM BUNTEN FARBENMEER WIRD, GIBT ES MANCHMAL NICHTS SCHÖNERES ALS SICH GEMÜTLICH MIT EINER TASSE KAFFEE DANEBEN ZU SETZEN UND STILL ZU LAUSCHEN. KEIN WUNDER, DASS SOMMERBLUMENWIESEN EIN ABSOLUTER TREND SIND. VOR ALLEM IN ZEITEN, WO ES GILT, DIE ARTENVIELFALT DER INSEKTEN ZU SCHÜTZEN UND ZU ERHALTEN. WER KEINEN EIGENEN GARTEN HAT ODER EINFACH NOCH MEHR MACHEN WILL, FÜR DEN SIND DIE FELDWERKER UM MARCO SCHLOMANN SOWIE ULRICH UND TOBIAS KRUTEMEIER GENAU DAS RICHTIGE. BEI IHNEN KANN JEDER PATE FÜR BLÜHFLÄCHEN BEI UNS IN DER REGION WERDEN.

Landwirte stellen Flächen zur Verfügung

Gestartet ist das Projekt im Oktober 2019, als Vater Ulrich Krutemeier und Sohn Tobias als Landwirte Blühflächen anlegen wollten. Sie baten Marco Schломann als IT-Experten, ob er sich um eine Homepage dazu kümmern könnte. Daraus entstanden ist das Portal »Feld-Werk«, dem sich immer mehr Landwirte anschließen. »Das Prinzip ist einfach«, erklärt Schломann. Die Landwirte aus der Region – darunter zum Beispiel Landwirte aus Petershagen, Bad Oeynhausen und Porta Westfalica – stellen einen Teil ihrer Felder als Blühfläche zur Verfügung. Über das Portal werden dann für die Flächen Blühpaten gesucht. Für jeden Qua-

dratmeter Blühfläche zahlt der Pate einen Euro für zwei Jahre an Feldwerk. »Alles, was an Fläche bis zur Aussaat im Frühjahr vergeben ist, wird zur Blühwiese«, sagt Schломann.

Manche Landwirte pflanzen auch mehr an

Landwirt Friedrich Büsching aus Petershagen ist bei dem Projekt dabei und stellt 1.000 Quadratmeter zur Verfügung. Sollten sich nicht für die komplette Fläche Blühpaten finden, will er den Rest aus eigener Tasche drauf legen. »Ich will was Gutes für die Natur und das Auge machen«, sagt Büsching. Da verzichte er gerne auf den Erlös, die ihm die Fläche sonst im Ackerbau eingebracht hätte.

Auch Bienenpatenschaften sind möglich

Bei dem Projekt »Feld-Werk« sind aber nicht nur Blüh-, sondern auch Bienenpatenschaften möglich sowie der Erwerb von Nisthilfen und Bienenhotels. Ein Teil des Erlöses fließt in die Zucht von Bienennachwuchs, ein anderer in den Anbau weiterer Blumenwiesen. Wer möchte, kann sich sogar ein komplettes Bienenvolk für den eigenen Garten oder die Firma leasen. Ein Imker kümmert sich dann weiter vor Ort um das Volk. Den Honig aber gibt es abgefüllt in Gläsern mit eigenem Etikett. Zum Beispiel als Geschenk für Firmenkunden.

LANDFRAUEN-KÜCHE

Superfood in unseren Wäldern – Wildkräuter für die Küche



WER DR. INGE UETRECHT ZUHÖRT, DER SIEHT DEN WALD UND DEN EIGENEN GARTEN AB SOFORT MIT GANZ ANDEREN AUGEN. DIE 65-JÄHRIGE LANDFRAU AUS STEMWEDE-ARRENKAMP IST ZERTIFIZIERTE NATUR- UND LANDSCHAFTSFÜHRERIN IM NATURPARK DÜMMER UND BIETET WILDKRÄUTERFÜHRUNGEN DURCH DEN STEMWEDER BERG AN. VON MÄRZ BIS OKTOBER GEHT SIE MIT DEN TEILNEHMER*INNEN VERSCHIEDENE ROUTEN UND ERKLÄRT, WAS FÜR SCHÄTZE BEI UNS WACHSEN, WORAN WIR DIESE ERKENNEN UND VOR ALLEM: WAS WIR AUS DEN WILDKRÄUTERN MACHEN KÖNNEN. »WAS UNS HEUTE ALS SUPERFOOD ANGEBOten WIRD, WÄCHST IN DER REGEL AUCH BEI UNS. WIR MÜSSEN UNS NUR BÜCKEN«, SAGT INGE UETRECHT UND LACHT.

Viele denken, Kraut und Unkraut sind nichts wert

Ökologie hat sie schon immer fasziniert und hätte es das damals als Studienfach gegeben, wäre es wohl ihre erste Wahl gewesen, sagt die Stemwederin heute. So hat sie damals Gartenbau in Hannover studiert und als schließlich alle drei Kinder in der Schule waren, ein Promotionsstudium drangehängt mit dem Schwerpunkt Betriebswirtschaft. Passend zum Hof, den ihr Mann und sie in Arrenkamp haben. Mittlerweile hat den ihr Sohn übernommen.

Ganz schön aufgeregt bei der ersten Führung

2013 stieß Inge Uetrecht auf die Möglichkeit, sich als zertifizierte Natur- und Landschaftsführerin ausbilden zu lassen und war sofort Feuer und Flamme. Ihre erste Wildkräuterführung kam dann nach Ende der Ausbildung schneller als gedacht. Ihre Ausbilderin war daran nicht ganz unbeteiligt, blickt die Landfrau zurück und weiß noch heute ganz genau, wie aufgeregt sie war. Gleich 20 Teilnehmer*innen waren bei Uetrechts Feuertaupe mit dabei und einer habe sie dann auch gleich richtig testen wollen.

Heute lacht sie darüber, denn was die Stemwederin über Wildkräuter weiß und erzählt, ist so in keinem Lexikon zu finden und auch Wikipedia und Google müssen sich im direkten Vergleich geschlagen geben. Das liegt nicht nur daran, dass sie das Thema so fasziniert, sondern auch, weil es ihr ein großes Bedürfnis ist, ihr Wissen weiterzugeben. »Viele denken Kraut und Unkraut, das ist nichts wert. Aber was ist ein Unkraut? Ein Unkraut sind Kräuter, von denen wir nicht wissen, wozu sie gut sind und wir wissen gar nicht, was für kostbare Dinge das sind. Auch für unsere Gesundheit!«, schwärmt die Expertin.



Foto: Dr. Inge Uetrecht
Bei einer Führung in den Stemweder Bergen präsentiert Inge Uetrecht die Pflanze, die dieser Waldvegetation ihren Namen verlieh: Waldmeister-Buchenwald. Waldmeister wächst verbreitet überall in Deutschlands Buchenwäldern. Ein tolles Duft- und Heilkraut!

Heimisches »Superfood«

Die große Brennnessel zum Beispiel ist eine wahre Powerpflanze mit viel Vitamin C, Eisen und Kieselsäure. Sie habe so viele Nährstoffe, dass allein mit der großen Brennnessel eine Ernährung ohne Mangelerscheinungen über Wochen möglich sei. Kräuter, die Inge Uetrecht bei Führungen oder Spaziergängen sammelt, kommen deshalb zu Hause natürlich auf den Tisch. Manchmal zum Leidwesen ihres Sohnes, wie sie sagt. Sie habe einmal eine Lasagne mit Brennnesseln gemacht – alle hätten ordentlich reingehauen – bis die Köchin gestanden habe, dass sie Brennnessel anstelle von Spinat benutzte hätte. Ihr erwachsener Sohn habe sofort entsetzt sein Besteck fallen gelassen und frage seit dem bei jeder Suppe, was denn das Grüne darin sei.

Auch solche Anekdoten gehören zu den Wildkräuterführungen durch den Stemweder Berg – genauso wie viele Rezeptideen für die »Ausbeute« der Tour. In der FaBiAn-Küche des Landfrauenservices Minden-Lübbecke-Herford e.V. bietet Inge Uetrecht auch Wildkräuterwanderungen an, bei denen gemeinsam Kräuter gesammelt werden und mit denen direkt danach gemeinsam gekocht und anschließend gegessen wird. Dazu geht es im April in den Lübbecke Berg zum Bärlauch sammeln, erzählt Uetrecht. Wobei die Kräuter manche Teilnehmer*innen auch schon mal verzweifeln

ZERTIFIZIERTE/R NATUR- UND LANDSCHAFTSFÜHRER/IN (ZNL)

In den bundesweit nach einheitlichen Standards der Natur- und Umweltschutzakademie NRW durchgeführten Lehrgänge zum »zertifizierte/n Natur- und Landschaftsführer/in« werden naturinteressierte Personen in ihren jeweiligen Heimatregionen so geschult, dass sie Besuchern ein vielfältiges Exkursionsprogramm durch die heimische Natur und Landschaft anbieten können.

www.nua.nrw.de
www.biostation-ml.de



FABIAN-KÜCHE – FAMILIENBILDUNG

Das Projekt FaBiAn (FamilienBildungAnno 2003) bietet Bildungsangebote rund um den Tisch. Hier erlernen Kursteilnehmer*innen all die Fertigkeiten und Kenntnisse, die die Führung des »kleinen Familienunternehmens Haushalt« erleichtern. In Zusammenarbeit mit der Tafel Lübbecke Land hat der Landfrauen Service eine Lehrküche sowie Schulungsräume in Lübbecke, an der Rahdener Straße 85 eingerichtet. In den Seminaren werden hauswirtschaftliche Fertigkeiten, Kochkurse zu jahreszeitlich bezogenen Themen, Gesprächskultur, Ernährung, Bewegung, Kurse zum Autofahren, Gärtnern, Dekorieren, Basteln und Nähen vermittelt.

Bürozeiten: Montag und Freitag von 9.00 bis 12.00 Uhr, Mittwoch von 14.00 bis 17.00 Uhr

Landfrauenservice Minden-Lübbecke e.V.
Rahdener Str. 85,
32312 Lübbecke,
Tel.: 05741 8523,
Landfrauenservice@t-online.de,
www.landfrauen.de



Appetit!

Kärntner
Löwenzahn-
Kartoffelsalat

Brennnesselsuppe

FÜR 4-6 PERSONEN

2 Handvoll Brennnesseltriebe

Junge Triebe mit Stiel verlesen und waschen, hacken, (Brennnesseln können ab April bis Juli gesammelt werden. Die jungen, etwa 20 cm hohen Pflanzen sind besonders zart und aromatisch.)

2 große Kartoffeln schälen, 1 Stück Sellerieknolle putzen, beides in kleine Würfel schneiden. 2 Zwiebeln schälen, klein schneiden. 40 g Butter oder Öl erhitzen, Zwiebeln, Sellerie und Kartoffeln darin glasig dünsten,

4 Knoblauchzehen schälen, klein hacken, zufügen. $\frac{3}{4}$ – 1 l Wasser zugeben und zum Kochen bringen, Kräuter zugeben, in 20 Minuten gar kochen, pürieren. Mit 100 ml Weißwein Zitronensaft und Salz, Pfeffer, evtl. Honig abschmecken.

1 HV Brennnesselsamen in wenig Butter anbraten, salzen und pfeffern, mit etwas Schmand portionsweise anrichten.

FÜR 4-6 PERSONEN

300 g Löwenzahnblätter verlesen, waschen, trocken schleudern, in grobe Stücke schneiden.

1 kg Kartoffeln waschen, in Salzwasser gar kochen.

Die Marinade:

6 EL Apfelessig mit 2 TL Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. 2-3 Knoblauchzehen reiben oder Bärlauch-Blätter klein hacken, hinzugeben. 10 EL Rapsöl kräftig unterschlagen und abschmecken. Kartoffeln abgießen, pellen, in Scheiben schneiden. Einige Kartoffelscheiben zerdrücken und in die Marinade rühren, Löwenzahnblätter hinzugeben. Die übrigen Kartoffeln noch warm unter den Salat mengen.

Lauwarm servieren, mit Blüten garnieren.



lassen. Bei einer Tour der Landfrauen habe eine Teilnehmerin irgendwann gerufen: »Hier wächst aber auch alles durcheinander«.

Besser als so vieles aus der Apotheke

Aber: Die Mühe lohnt sich, betont Inge Uetrecht immer wieder. Nicht nur, wenn es um das Kochen und Essen geht. Spitzwegerich sei zum Beispiel ein tolles Naturpflaster bei

Mücken- und Brennnesselstichen oder Blasen an den Füßen. Einfach das Blatt aufrollen und pressen bis der Saft austritt und den auf die betroffene Stelle träufeln. Manchmal sei nach ein bis zwei Anwendungen abends von den Stichen schon nichts mehr zu sehen, weiß die Stemmwerdin. Darüber hinaus eigne sich Spitzwegerich nicht nur als super Heilmittel gegen trockenen Husten, sondern schmecke auch ausgezeichnet in einer Suppe. Dazu

brauche es nur Spitzwegerich, Kartoffeln, Wasser, Salz und einen Pürierstab.

Wer jetzt Lust bekommen hat, einmal mit Dr. Inge Uetrecht auf Wildkräuterführung zu gehen, findet die Termine sowie die Startpunkte für die Touren auf der Internetseite der Stemmwer Kräuterfrau unter der Adresse www.uetrecht.net.

Fotografie und Bildrechte:

©kosolovskyy, ©topvectors (Titel/S.12); ©Ingo Bartussek (S.2/58/59); ©pinkyone (S. 2/27); ©nito (S.4); ©svetlanais; ©canicula (S. 6-7); ©mozart3737 (S. 8-9); ©Ilya Sedykh (S.10-11); ©Mykyta (S.11); ©Marina Zlochin (S.12); ©SachyStd, ©iconicbestiary (S. 13); ©dlyastokiv (S.14); ©andersphoto (S.20-21); ©maratta1 (S.22); ©Christian Jung (S.26); ©YummyBoom, ©Zdenk; (S. 29); ©Natalia Klenova, ©daboost (S.30-31); ©Evgeniy Zimin (S.30); ©Marc (S. 34, 36, 40, 44, 48); ©shodography (S.42); ©bitter... (S.53); ©yanadjan, ©YummyBoom, ©jackfrog (S.54); ©adisa (S.56); ©prostock-studio (S.57); ©SimpLine (S.58-60); ©Tatiana Kuzmina, ©Lexi Claus (S.60); ©efl-studioart (S.64-65); ©Scisetti Alfio (S.65); ©eflstudioart, ©Lumixera, ©Dušan Zidar, ©womue (S.66); ©Christian Schwier (S.67) alle Adobe Stock; freepik@prostockstudio (S.10-11); ©freepik (64-66); fotolia (S.51); EDEKA (S. 29)

Autoren:

Dagmar Selle (Freie Redakteurin)
Catharina Behl (Kreis Minden-Lübbecke)
Birgit Ahrens (Kreis Minden-Lübbecke)

Gestaltung:

com.on werbeagentur GmbH, Minden

Druck:

Drake Media GmbH, Bad Oeynhausen

IMPRESSUM

Herausgeber:

Kreis Minden-Lübbecke
V.i.S.d.P. Oliver Gubela
Postfach 2580
32382 Minden
Telefon: (0571) 807-23170
Fax: (0571) 807-33170

info@muehlenkreis.de
www.muehlenkreis.de

Auflage:

3. Ausgabe,
10.000 Exemplare
Copyright Kreis Minden-Lübbecke,
1. Auflage Mai 2021



Muehlenkreis
MINDEN-LÜBBECKE

HÖFE, LÄDEN UND FELDER



Wir & Jetzt

für mehr
Nachhaltigkeit



Unsere Umwelt, unsere Kunden, unsere Mitarbeiter, unsere Gesellschaft und unser Unternehmen sind bei EDEKA WEZ gleichrangige Förderziele.

Ihnen gilt gleichermaßen unsere Wertschätzung, unsere Anstrengung und unsere Fürsorge. Mehr unter www.wez.de



WEZ