

Kulturland Genuss-Tour

WILDES WESTFALEN



Regionalen Genuss zwischen Nieheim, Steinheim & Marienmünster erradeln



Dönekens*

*OSTWESTFÄLISCH FÜR „ANEKDOTEN, LUSTIGE GESCHICHTEN“, ZUMEIST VOM DORF UND UNTER BEGLEITUNG VON EIN, ZWEI KURZEN ODER BIERCHEN AUSGESCHMÜCKT.

Kulturland Kreis Höxter - Echte Originale



Lenas Laden im Klosterkrug Wilde Spezialitäten

Das Thema Wild wird im Klosterkrug Marienmünster ganz großgeschrieben. Das Beste von Hirsch, Hase, Wildschwein, Reh, Gans und Ente gibt es in immer wieder neuen oder bewährten Kreationen. Bernd Weber und Anna-Lena Meurer sind neben ihrer Rolle als Gastgeber auch noch leidenschaftliche Jäger. Und nach ihren erfolgreichen Streifzügen durch das heimische Jagdrevier findet

sich anschließend so manches Stück Wildbret auf der Speisekarte wieder. Auch im angrenzenden Laden verfolgen hausgemachte Wurst und Schinken, Grillfleisch und Sonntagsbraten zu echten Geschmackserlebnissen. Wer sich das wilde Gefühl mit nach Hause nehmen möchte, stöbert durch die jagdlichen Accessoires und Dekorationen, die in Lenas Laden angeboten werden.

Genusspartner Nr. 1

Lenas Laden im Klosterkrug



Abtei 1
37696 Marienmünster
05276 9895-0

www.hotel-klosterkrug.com



Backhaus Oeynhausen Rastplatz

Wenn über den westfälischen Dörfern der Duft nach frischgebackenem, knusprigem Brot lag, dann war Backtag auf den Höfen. Häufig hatten die Dörfer auch nur einen zentralen Backofen, der von allen genutzt wurde, um die Brandgefahr durch „wildes Backen“ in den feuergefährdeten Fachwerk- oder Holzhäusern zu vermindern. Beim Warten auf die Backwaren

wurden Neuigkeiten ausgetauscht; oft gab es Sitzbänke vor dem Ofen. Der Backofen auf diesem Rastplatz stand früher auf dem Grundstück des Bauern Anton Hindahl. Er stammt aus dem 19. Jahrhundert und war noch bis 1956 in Betrieb. An Backtagen wird er fachmännisch befeuert und das ganze Dorf kommt zum Klönen und Genießen frischer Backwaren zusammen.

Genusspartner Nr. 4

Rastplatz Oeynhausen



Ecke Zur Tweete/Am Kirchplatz
33039 Nieheim-Oeynhausen

Tisch und Bank, Infotafel Backhaus
Der Platz ist frei zugänglich



Nieheimer Bürgerbrauzunft Wild-lebendige Bierkultur

Die Bürgerbrauzunft Nieheim e.V. betreibt ehrenamtlich das Nieheimer Biermuseum mit dem kleinen Bürgerbrauhaus. Seit mehr als 10 Jahren kümmert sich der rund 90 Mitglieder starke Verein nicht nur um die Herstellung des dunklen Nieheimer Bürgerbieres. Im Museum erfahren Besucher*innen alles rund um das Thema Bier in Westfalen. Ein Hauptaugenmerk legt die Ausstellung auf die

Brauereihistorie der ehemaligen und bestehenden Traditionsbrauereien des Kreises Höxter. Erlebar wird diese Museumswelt auch durch Führungen mit Probierschluck oder besonderen Verkostungsabenden. Der Escape Room des Museums verbindet Biergeschichte mit kriminalistischer Spannung und sorgt für unvergessliche Stunden.

Genusspartner Nr. 2

Bürgerbrauzunft Nieheim e.V.



Westfälisches Biermuseum
Lange Straße 5
33039 Nieheim

www.nieheimer-bier.de



Wassererlebnisdorf Vinsebeck Rastplatz am Heubach

Im Wassererlebnisdorf Vinsebeck entsteht aktuell ein neuer attraktiver Dorfplatz, der zugleich Rastplatz an der Genuss-Route und dem Europa-Radweg R1 ist. Der Platz ist über die neue Fußgängerbrücke über den idyllischen Heubach zu erreichen, der die Radstrecke bereits ein gutes Stück bis hierher begleitet. An der anderen Uferseite angekommen kann man es kaum noch erwarten, die Füße ins

erfrischende Wasser zu halten. Mit einladendem Mobiliar, natürlichem Wasserspielplatz und Zugang zum Heubach ist dieser neue Platz ein idealer Rastplatz und Picknickort. In Vinsebeck sind auch die Graf Metternich Quellen beheimatet. Deren Mineralwasser und Erfrischungsgetränke sind in den umliegenden Gastronomien und dem Getränkehandel erhältlich.

Genusspartner Nr. 5

Rastplatz Vinsebeck



Am Heubach
Hornsche Str.,
Ortsmitte Vinsebeck

*Der Platz befindet sich aktuell in der Entstehung. Die Fertigstellung ist im Laufe des Jahres 2022 zu erwarten.



Schaukäserei Menne Geschmackvolles Erlebnis

In den alten Hofgebäuden des Betriebes von Landwirt Thomas Menne ist 1996 eine moderne Hofkäserei entstanden, in der seitdem die Milch der eigenen 130 Milchkühe zu vielfältigen Käsespezialitäten verarbeitet wird. In der angegliederten Schaukäserei kann im Rahmen einer Führung (auf Anmeldung) der Produktionsprozess einer Käseherstellung hautnah mit-

verfolgt werden. Fachkundige Käsemacher zeigen den Besuchern die einzelnen Stationen der Käseproduktion. Im Hofladen von Menne's Nieheimer Schaukäserei gibt es den leckeren selbstgemachten Käse natürlich auch zu verkosten. Mit vielen weiteren regionalen Spezialitäten ist der Hofladen ein lohnender Zwischenstopp, um den Vorrat für das nächste Picknick aufzufüllen.

Genusspartner Nr. 3

Menne's Nieheimer Schaukäserei



Hospitalstraße 22
33039 Nieheim
05274 472

www.dieschaukaeserei.de



hof *GENUSS Hofladen & Beerengehege

Dieser Hofladen ist viel mehr als Kartoffeln und Apfelsaft: Mit ausgefallenen Produkten und pfliffigen Accessoires begeistert Birte Brand ihre Kundschaft im 100 Seelen Dörfchen Hagedorn. Gleich daneben, im großen Bauerngarten, ist angrenzend an den weitläufigen Hühnerhof und die prächtigen Gemüsebeete auch das 'Beerengehege' eingerichtet. Himbeeren, Johannisbeeren und

weitere Köstlichkeiten werden hier gut gepflegt, um aus den geschmackvollen Früchten die vielfältigen Fruchtaufstriche für den Hofladen herzustellen. Honig, Likör und Obstbrände, Essig und Öl sowie Kräutermischungen und Salze ergänzen das lukullische Angebot. Nach dem Besuch dieser Hofladen-Boutique sind die Gepäcktaschen garantiert voller!

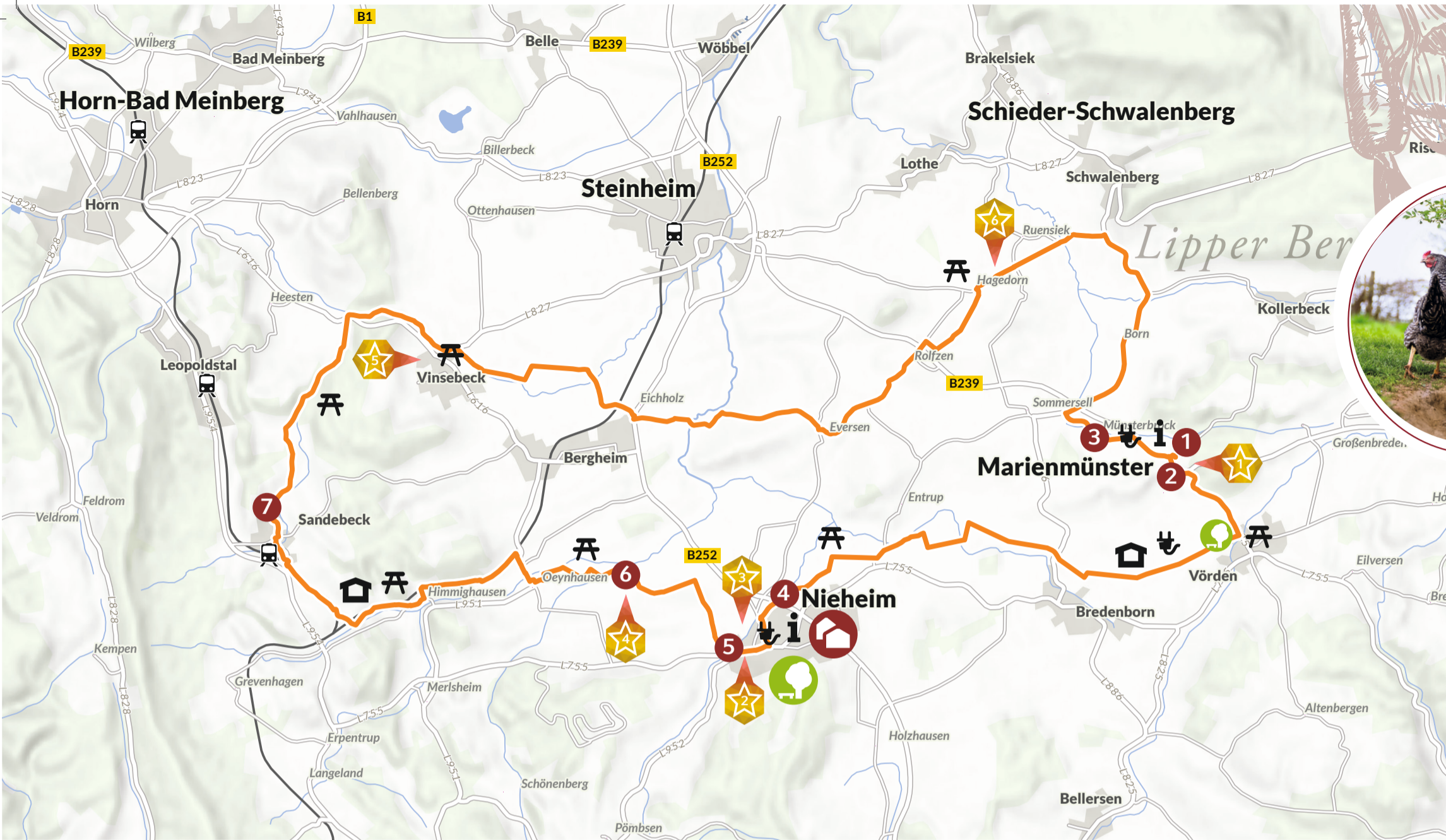
Genusspartner Nr. 6

hof *GENUSS



Birte Brand
Hagedorn 2
32839 Steinheim-Hagedorn

0178 4410833
www.facebook.com/hofGENUSS.Hagedorn



**Kulturland Genuss-Tour
Wildes
Westfalen**

Wildkräuter, Waldfrüchte und Wasserbüffel: Auf der LandGenuss-Tour „Wildes Westfalen“ begegnet Ihnen vor allem die ungezähmte Seite der Region. Zwischen den Städtchen Steinheim, Nieheim und Marienmünster pirscht sich diese Route genüsslich an regionale Produkte aus Jagd, Forst und nachhaltiger Landwirtschaft. So finden sich u.a. Wildschwein-Burger und Rehrücken auf den Speisekarten der lokalen Gastronomien und frisches Brot, Pfefferbeißer und Fruchtaufstriche ergänzen das Picknick. Nicht zu vergessen die Köstlichkeiten aus der Käsestadt Nieheim! Der typische „Nieheimer Käse“ – ein fettarmer, eiweißreicher Sauermilchkäse – ist mittlerweile mit geografischer Angabe durch die EU geschützt. Ziemlich verlockend, bei dieser Vielfalt einige wilde Geschmackskombinationen auszuprobieren...!

Landschaftlich erwartet Sie auf den 51 Kilometern ebenfalls einige Abwechslung: Es geht quer durch die Steinheimer Börde, vorbei an Streuobstwiesen und Äckern, durch sanfte Täler und echte Dörfer. Ob beim Vorbeiradeln an Beerengehagen, Büffelherden und Hanffeldern oder dem ersten Bissen in eine herzhaft Wegzehrung: Die westfälische Wildnis ist definitiv eine Erkundungstour wert!

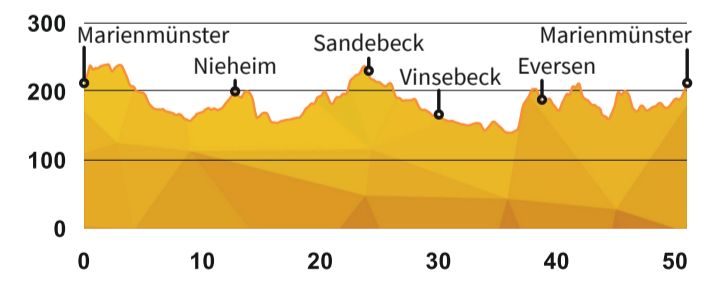
Routenfakten

Ausgeschilderte Rundtour auf gut befahrbaren Wegen mit mäßigen bis anspruchsvolleren Steigungen. Ausdrücklich empfohlen für die E-Bike Nutzung.

Strecke: ca. 51 km

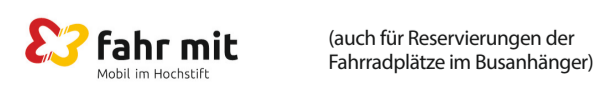
Dauer: ca. 4 Std.

Wegezeichen:



ÖPNV Einstiegstipp:
Sandebeck Bahnhof (Strecke Paderborn-Detmold-Herford)
Parken:
Besucherparkplatz Abtei Marienmünster, Nieheim Lehmkuhle

Mit Bus & Bahn sicher und bequem zum Wandern und Radfahren!
Infos unter www.fahr-mit.de und 05251 / 29 30 400



Legende

- Genusspartner
- Echte Originale
- Tourist-Info
- Rastplatz
- Schutzhütte
- Ladestation
- Park/Gartenanlage
- historischer Ortskern

Informationen zur Tour

Diese Tour führt auf ausgeschilderten Rad- und Wirtschaftswegen durch die Steinheimer Börde im Einzugsbereich der Emmer. Der Einstieg in die Tour und die Richtung der Befahrung sind frei wählbar. Aufgrund der teilweise anspruchsvolleren Steigungen empfehlen wir die Nutzung eines E-Bikes, alternativ sollte eine gute Fahrradfitness mitgebracht werden. Diese Karte dient der ersten Orientierung und Zusatzinformation. Eine konkrete, gps-gestützte Streckenführung erhalten Sie über die Freizeitportale „komoot.de“ und „teutonavigator.de“.

TourenTipp: Die Kulturland Genuss-Tour „Wildes Westfalen“ ist eine von vier Rundtouren, die die Strecke der „Kloster-Garten-Route“ im Kreis Höxter ergänzen. Durch die Kombination mit Abschnitten der Kloster-Garten-Route können die Touren individuell verkürzt oder ergänzt werden. Weitere Informationen zu dieser Mehrtagesroute unter: www.kloster-garten-route.de.



Echte Originale - Pausen- und Einkehrtipps entlang der Strecke:



- 1** Hotel-Restaurant Klosterkrug
Abtei 1, 37696 Marienmünster
T: 05276 98950 www.hotel-klosterkrug.com
- 2** Fleischerei Hecker
Amtsstr. 2 37696 Marienmünster
T: 05276 200 www.fleischerei-hecker.com
- 3** Gasthof Weber
Marktstraße 2, 37696 Marienmünster
T: 05276 98960 www.gasthof-weber.de
- 4** Bäckerei und Konditorei Rieks
Schäferstraße 30, 33039 Nieheim
T: 05274 486
- 5** Bäckerei Krome
Café Filiale Marktstr. 25, 33039 Nieheim
www.kromes-backstube.de
- 6** Gasthaus Klocke
Trift 2, 33039 Nieheim-Oeynhausen
T: 05274 325, www.gasthaus-klocke.de
- 7** Hotel-Restaurant Germanenhof
Teutoburger-Wald-Straße 29, 32839 Steinheim-Sandebeck
T: 05238 98900, www.germanenhof.de

Heimatapfel

Die Schorle „Heimatapfel“ der Graf Metternich-Quellen ist die perfekte Erfrischung für diese Tour. Rein aus Streuobst und Mineralwasser hergestellt bringt sie den unverwechselbaren Geschmack der wild zusammengewürfelten Streuobstsorten an den Gaumen – nicht zu süß und ehrlich frisch. Und mit dem Genuss verbindet sich noch ein sehr gutes Gefühl, denn von jeder Flasche Heimatapfel fließen Spenden in den Erhalt regionaler Streuobstbestände. Die Schorle ist in regionalen REWE-Märkten und der Landgastronomie erhältlich.

Impressum
Kulturland Kreis Höxter
c/o GfW im Kreis Höxter mbH
Corveyer Allee 7
37671 Höxter
05271 9743 23
info@kulturland.org

Kartografie/Layout:
freiluftkonzepte.de
Redaktion/Gestaltung:
H. Böddeker u. I. Jansen, GfW im Kreis Höxter mbH.
Fotos: I. Jansen, U.Tölle, H. Wilfert, Bürgerbrauunf Nieheim

