

Regionaler Einkaufsführer

Naturpark Lüneburger Heide



Naturpark
Lüneburger Heide

Genuss aus der Heide - Ein Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

für den Kauf von regional erzeugten Produkten gibt es viele gute Gründe:

- Qualität durch Frische und Vertrauen,
- Einkommen für heimische Betriebe,
- Stärkung von klein- und mittelständischen Strukturen,
- Erhalt der Kulturlandschaft und Unterstützung der Landschaftspflege,
- Klimaschutz durch kurze Wege und
- Stärkung der regionalen Identität durch authentische Produkte.

Wir freuen uns daher, Ihnen die 2. Auflage unseres regionalen Einkaufsführers präsentieren zu können. Sie werden feststellen, dass unser Naturpark reich an heimischen Lebensmitteln und Spezialitäten ist. Heidehonig, Heidekartoffeln, Heidespargel, Heidschnucken- und Buchweizengerichte sind wohl die bekanntesten Spezialitäten der Region. Darüber hinaus gibt es aber noch eine Reihe an weiteren regionalen Produkten.

Gehen Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch den Naturpark Lüneburger Heide und nutzen Sie die Angebote unserer heimischen Betriebe. Sie erhalten durch den Kauf von Lebensmitteln regionaler Hersteller unsere einzigartige Kulturlandschaft und Arbeitsplätze in der Region. Sie bieten damit unserem ländlichen Raum Perspektiven und sich selbst mehr Lebensqualität.

Unsere Betriebe freuen sich schon auf Ihren Besuch!

Ihr Naturpark Lüneburger Heide



Hans-Heinrich Höper
(Vorsitzender)



Herkunft unserer Produkte - der Naturpark

Unsere heimischen Produkte entstehen in einer Jahrtausend alten und einmaligen Kulturlandschaft, die durch Heide, Wälder, Moore, Felder und Wiesen charakterisiert wird. Die Kulturlandschaft ist zwar durch Menschenhand entstanden und damit nicht unberührt, aber sie ist schon lange in großen Teilen unter Schutz gestellt. Sie bildet einen Lebensraum für viele seltene Pflanzen und Tiere. Sie ist gleichzeitig ein wichtiger Erholungsraum für die Menschen, die schon lange unsere Heimat besuchen. Sie ist die Grundlage für gesunde, hochwertige und ursprüngliche Produkte.



Gut, dass Pastor Bode aus Egestorf am Anfang des 20. Jahrhunderts den Verein Naturschutzpark davon überzeugen konnte, Flächen am Wilseder Berg zu kaufen, um die Heide zu schützen. Mit dem Flächenkauf war der Grundstein für den heutigen Naturpark Lüneburger Heide mit seinen vielen Schutzgebieten gelegt. Ein wichtiger Teil des Naturparks bildet die Landwirtschaft, der es bei Zunahme des Wettbewerbs in einer globalisierten Welt gelungen ist, sich nach und nach weitere Einkommensquellen zu erschließen. Die Landwirte nutzen alternative Energien, sie verkaufen in Hofläden ihre Produkte, bieten unseren Gästen durch Ferien auf dem Bauernhof besondere Erlebnisse und leisten durch gezielte Angebote für Schulklassen und Reisegruppen einen wichtigen Beitrag zur Umweltbildung.

Näheres: www.naturpark-lueneburger-heide.de

Erläuterung:

● Norden ● Osten ● Süden ● Westen

Die Nummern entsprechen den Seitenzahlen, auf denen der Betrieb vorgestellt wird.

■ Naturschutzgebiet ■ Naturpark

15 außerhalb der Karte, Seevetal



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	S. 2	Der Osten	S. 34/35
Der Naturpark	S. 3	„Mein Hofladen“	S. 36
Karte	S. 4/5	Hofladen Köhler	S. 37
Inhaltsverzeichnis	S. 6-8	Landgasthaus Tödter	S. 38
Naturpark-Spezialitäten	S. 9	Landschlachtere Albers	S. 39
Plattdeutsches Wörterbuch	S. 10	Heidefeinkost	S. 40
Oorntiet <i>Erntekalender</i>	S. 11	Anzeige / Naturpark Info	S. 41
		Heidschnucke <i>Beschreibung</i>	S. 42/43
Der Norden	S. 12/13	Wassermühle Heiligenthal	S. 44
Cassens Hofladen	S. 14	Niemeyer's Heidehof	S. 45
Wübbenhof	S. 15	Mein Honig - Imkerei Stöckmann	S. 46
Eickhoff's Hofladen	S. 16	Café im Speicher	S. 47
Heidelbeeren Cordes	S. 17	Bauernhofeis Hof Lübberstedt	S. 48
Kröger Fisch	S. 18	Schenck's Hotel und Gasthaus	S. 49
Forell <i>Produktbeschreibung</i>	S. 19		
VNP Heidekarpfen	S. 20	Der Süden	S. 50/51
Forellenzucht Benecke & Wichmann	S. 21	Spindler's Spargelhof & Markt Frischdienst	S. 52
Imkerei Brandt	S. 22	Lahde's Hofladen	S. 53
Heidhonnich <i>Produktbeschreibung</i>	S. 23	Landschlachtere Hermann Meyer	S. 54
Hof Dallmann	S. 24	Soltauer Baumschulen	S. 55
Heide-ErlebnisZentrum	S. 25	Hof Tütsberg	S. 56
Ringhotel Sellhorn	S. 26	Hof Bockelmann	S. 57
Schröders Bauerndiele	S. 27	Milchhalle und Museumsladen Wilsede	S. 58
Wiegels Heidekartoffeln	S. 28	Die Chilimanufaktur	S. 59
Hofladen und Bäckerei Wörme	S. 29		
Haidkantüffel <i>Produktbeschreibung</i>	S. 30/31		
Bauernhof Menke	S. 32		
Mein Café	S. 33		

Inhaltsverzeichnis

Der Westen	S. 60/61
Schäferhof Neuenkirchen	S. 62
Verein „Regionale Esskultur“	S. 63
Hofladen Rolf & Christina Baden	S. 64
Heideschlachter Dehning	S. 65
Lünzener Käseschmiede	S. 66
Kees <i>Produktbeschreibung</i>	S. 67
Hotel Ramster	S. 68
Hotel Schäferhof	S. 69
Der Schnuckenhof	S. 70
Hof Barrl	S. 71
Schomershof in Brochdorf	S. 72
Anjas Marmeladeninsel	S. 73
Erdbeertraum <i>Rezept</i>	S. 74
Wochenmärkte	S. 75
Heide-Pils	S. 76
Mitglied werden im NPLH	S. 77
Impressum/Bildnachweis	S. 78
Sponsoren	S. 79

Naturpark-Spezialitäten – Natürlich genießen. Naturparke stärken!

Der Naturpark Lüneburger Heide ist einer von über 100 Naturparken in Deutschland. Diese haben es sich zum Ziel gesetzt, die Vermarktung regionaler Produkte zu unterstützen. Im Naturparke-Spezialitäten-Shop haben Sie die Möglichkeit, Produkte und Spezialitäten aus den verschiedensten Regionen kennenzulernen. Das Besondere ist, Sie können sich kulinarisch gleichzeitig in mehreren Naturparken bewegen. So gestalten Sie sich Ihre kulinarische Reise nach Ihrem eigenen Geschmack.

Ein Teil des Verkaufserlöses geht an den Verband Deutscher Naturparke (VDN). Damit unterstützen Sie die den Erhalt der vielfältigen Kulturlandschaften und schöner Erlebnis- und Erholungsräume. Außerdem fördern Sie eine nachhaltige Landwirtschaft in den Naturparken in Deutschland und haben mit dem Erwerb von regionalen Spezialitäten die Gewähr von gesunden und hochwertigen Nahrungsmitteln mit einer nachvollziehbaren Herkunft. Genießen Sie die Naturparke mit allen Sinnen!



 **HEIMAT FÜR GENUSSVERSTÄRKER**
NATÜRLICH NATURPARKE!

Heimat ist weit mehr als Frühlingsputz nach Jahreszeit.
Heimat ist, woher wir stammen, was uns unmittelbar umgibt.
Natur und Landschaft, Geschichte und Kultur sind unsere Wurzeln.
Entdecken Sie Heimat neu –
Genießen Sie Produkte aus Naturparken! www.naturparke.de

Näheres: www.naturpark-spezialitaeten.de

Lütt Nakixel – Kleines plattdeutsches Wörterbuch

In de Lünborger Heid warrt Platt snackt...
...und da die Sprache wie das Essen und Trinken eine Region prägt, sollte das Heidjer-Platt in diesem Einkaufsführer nicht fehlen.

Bäckeree	- Bäckerei
Bookwetenpannkoken	- Buchweizenpannkuchen
Drinken	- Trinken
Eten	- Essen
Fischeree	- Fischerei
Forell	- Forelle
Frisch vun'n Buernhoff	- Frisch vom Bauernhof
Heidhonnich	- Heidehonig
Ies	- Eis
Kaffe un Koken	- Kaffee und Kuchen
Kees	- Käse
Kantüffeln	- Kartoffeln
Landschopspleger	- Landschaftspfleger
Lang to un lat die dat smecken	- Lang zu und Lass Dir das schmecken
Molkeree	- Molkerei
Mosteree	- Mosterei
Oorntiet	- Erntezeit
Planten	- Pflanzen
Slachter	- Schlachter
Slachtere	- Fleischerei
Streioftwischen	- Streuobstwiesen

Oorntiet

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Blattsalate				🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	
Feldsalat	🍷	🍷	🍷	🍷					🍷	🍷	🍷	🍷
Gurke			🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷		
Kürbis						🍷	🍷	🍷	🍷	🍷		
Tomate					🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷		
Grünkohl	🍷	🍷									🍷	🍷
Brokkoli				🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷		
Spargel			🍷	🍷	🍷							
Kartoffel/Möhre					🍷	🍷	🍷	🍷	🍷			
Lauch	🍷	🍷	🍷	🍷		🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
Erdbeere				🍷	🍷	🍷						
Blaubeere						🍷	🍷	🍷				
Himbeere					🍷	🍷	🍷	🍷				
Apfel							🍷	🍷	🍷	🍷		
Süßkirsche						🍷	🍷	🍷	🍷			
Pflaume						🍷	🍷					

🍷 frisch vom Feld 🍷 aus dem Gewächshaus

Den Mai ohne ein Spargelessen auszurichten? Den Juni erleben, ohne sich in gebückter Haltung durch ein Erdbeerfeld zu schlängeln? Den Juli ohne Kirschflecken auf dem Hemd?

Kaum vorstellbar. Und doch leben wir in einer Zeit, in der Supermärkte Erdbeeren schon im März anbieten, wenn nicht gar das ganze Jahr.

Unsere aufgeführten Hofläden setzen auch auf Saisonalität. Sie können sich bei Ihnen durch die Jahreszeiten schmecken. Damit Sie wissen, was Sie wann besonders frisch bekommen können, haben wir für Sie einen Ernte-kalender mit den leckersten Saisonwaren herausgearbeitet.

Einnorden am Wilseder Berg - Der Norden

Der Wilseder Berg bildet das Herz der Lüneburger Heide. Wenn Sie die 169 Meter hochgeklettert sind, breitet sich die ausschweifende Heidelandschaft zu ihren Füßen aus. Und man beginnt zu ahnen, warum Pastor Bode diese Landschaft schützen wollte und Hermann Löns, ein berühmter Heidedichter, einst sagte „Die Natur ist unser Jungbrunnen. (..) Fördern wir sie, so fördern wir uns, morden wir sie, so begehen wir Selbstmord.“

Ohne die Menschen wäre die Lüneburger Heide heute ein dichter Wald. Die Heidebauernwirtschaft, deren Grundlage die Heidschnuckenhaltung war, verhinderte ein Aufkommen von großen Waldbeständen. Aus der Heidebauernwirtschaft entwickelte sich über die Jahrhunderte eine vielfältige Landwirtschaft.

Die Früchte dieser Arbeit können Sie heute durch diesen Einkaufsführer erleben. Dabei gibt es nicht nur Hofläden

zu entdecken, auch Schlachter, Molkereien, Imkereien und Bäckereien lassen sich in der Lüneburger Heide finden. Sie haben keine Lust selber zu kochen oder wissen nicht wie Sie die Heidespezialitäten zubereiten sollen? Lassen Sie sich von unseren Restaurants und Cafés verwöhnen.

Wir stehen also nun auf dem Wilseder Berg und blicken gen Norden. Dabei blicken wir gen Handeloh, Undeloh und Wesel, Jesteburg und Buchholz sowie die an der Grenze des Naturparks liegenden Orte Dohren, Seevetal und Wulfsen. Hier finden sich sieben Hofläden, davon einer mit Bio-Zertifikat, mit allerlei Köstlichkeiten der Region von der Heidekartoffel bis zum Spargel. Außerdem mehrere Fischzuchtbetriebe, eine Imkerei, die den leckeren Heidehonig produziert, und eine Molkerei, die noch Milch frisch von der Kuh (Vorzugsmilch) anbietet.





Cassens Hofladen

Direkt vom Hof: Bio-Heidespargel, Bio-Heidekartoffeln, Freiland-Eier, Marmeladen

Regionale Spezialitäten: Heidschnucken- und Wildspezialitäten, Heidehonig, Obst und Gemüse

Cassenshof – Land und lecker nach Herzenslust

Am Rande der Lüneburger Heide liegt der idyllische Cassenshof, den Familie Voß in der 14. Generation bewirtschaftet. Gelebte Tradition und modernes landwirtschaftliches Know-how sorgen für nachhaltig erzeugte, hochwertige Lebensmittel. Der Bio-Heidespargel und die Bio-Heidekartoffeln stehen für Genuss pur. Ein glückliches Leben führen die Freilandhühner auf dem Cassenshof.

Der freundliche Hofladen mit seinem familiären, natürlichen Ambiente bietet alles, was das Herz begehrt. Hier finden Sie frische, regionale, saisonale und hochwertige Vielfalt, Schönes für Haus und Garten. Bei schönem Wetter lädt der gemütliche Kaffegarten zum Verweilen ein.

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 8 bis 18 Uhr

Adresse: Im Seevegrund 2, 21256 Inzmühlen

Telefon: 04188 - 656

Näheres: www.cassenshof.de



Wübbenhof

Direkt vom Hof: Bohnen, Kürbisse, Eier und in der Weihnachtszeit: Weihnachtsbäume

Spezialitäten aus der Region: Heidehonig, Spargel, Heidekartoffel, Käse und Heidelbeeren

„Sei schlauer, kauf beim Bauer“, so lautet das Prinzip des Hofladens Wübbenhof. Etwas außerhalb des Naturparks gelegen vertritt der Hof die Philosophie, dass es frisch vom Bauernhof immer noch am Besten schmeckt. Sämtliche Frischware, die das Ehepaar Voß nicht selbst anbaut, erntet und veredelt, beziehen sie aus kleinen, traditionell produzierenden Betrieben der näheren Umgebung.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 9 bis 19 Uhr

Samstag: 8 bis 16 Uhr

Sonntag: 9 bis 14 Uhr

Adresse: Wübbenhof 9, 21218 Seevetal-Helmstorf

Telefon: 04105 - 2890

Näheres: www.wuebbenhof.de



Eickhoff's Hofladen

Direkt vom Hof:

Wurst, Schinken aus eigener Herstellung, Spargel, Heidekartoffel

Regionale Spezialitäten:

Heidehonig, Käse, Heidel- und Preiselbeeren

Am Rande des Naturparks liegt das kleine Örtchen Sprötze, das von vielfältigen Landschaften - wie dem wunderschönen Brunsberg und dem Lohbergenwald - umgeben ist. Mitten im Dorf liegt der lauschige Hofladen der Eickhoffs, in dem Sie überwiegend die Erzeugnisse aus der Landwirtschaft des Hofes finden werden.

Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch bis Freitag: 8 bis 18 Uhr

Samstag: 7 bis 12.30 Uhr

Adresse: Niedersachsenstraße 11, 21244 Buchholz-Sprötze

Telefon: 04186 - 8899200



Heidelbeeren Cordes

Der Geschmack ist bei den Heidelbeeren von Christian Cordes Trumpf. Das garantieren Reka, Puru, Nelson und Elizabeth. Dies sind nicht die Namen der emsigen Helfer, die noch per Hand pflücken, sondern die aromatischen Sorten, die in der Lüneburger Heide wachsen. Die Anbauflächen liegen größtenteils mitten im Naturschutzgebiet Lüneburger Heide. Dies funktioniert dank der engen Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Naturschutz.



Öffnungszeiten:

Juli bis September

Adresse:

Selbst-Pflück-Felder mit Ständen:

Wesel: Wehlener Weg, 21274 Undeloh-Wesel

Behringen: Kreuzung Ortsausgang Richtung Oberhaverbeck

Außerdem in Edeka-Märkten der Region sowie im Hofladen Menke in Hanstedt.

Telefon: 04189 - 8839

Kröger Fisch

Aus eigener Herstellung:

Forelle und Spezialitäten aus der Forelle

In Wörme, am Rande des Naturschutzgebietes Lüneburger Heide, tummeln sich in fast 100 Teichen unzählige Forellen, die von klein auf herangezüchtet werden.

Nicht nur, dass Sie lebende Forellen bis an Ihren Teich geliefert bekommen, auch im Hofladen direkt neben der Forellenzucht erhalten Sie frische Forellenspezialitäten. Die Fischzucht wurde auch durch das Gütesiegel „Kontrollierte Fischproduktion“ und das EG-Siegel „Gesunde Fische“ ausgezeichnet.

Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch bis Freitag: 9 bis 18 Uhr

Dienstag: 9 bis 12 Uhr

Samstag: 9 bis 12 Uhr & 17 bis 18 Uhr

Adresse: Zu den Fischteichen 5, 21256 Handeloh-Wörme

Telefon: 04187 - 6264

Näheres: www.kroeger-forelle.de



Forell

Sind Sie das letzte Mal, als Sie Lust auf Fisch hatten, auch wieder bei den Fischstäbchen gelandet? Wir vergessen häufig, dass Fische auch in unseren Gewässern schwimmen. Und das, obwohl gerade die Hochseefischerei mit ihren großen Schleppnetzen und hohen Fangquoten in Verruf geraten ist.



Ein Grund mehr, den Geschmack heimischer Fische zu entdecken. Forellen und auch Karpfen bieten eine leckere Abwechslung auf dem Teller. Die Forelle gehört sogar zur Familie der Lachse. Wie die Lachse färben sich auch die Forellen zur Laichzeit in den schillerndsten Farben. Zum Beispiel die Regenbogenforelle, deren pinker Streifen in der Laichzeit nahezu leuchtet.

Wenn Sie allerdings von der Forelle blau hören, ist damit eine Zubereitungsart gemeint. Denn die in Brühe und Essig gekochte Forelle nimmt eine leicht bläuliche Färbung an und wird dadurch besonders zart. Auch die Forelle nach Müllerinnen Art oder einfach vom Grill ist ein wahrer Genuss.

VNP Heidekarpfen

Aus eigener Herstellung:

Karpfen und Schleie aus den Holmer Teichen, küchenfertig

Erst kürzlich hat der Verein Naturschutzpark die Holmer Teiche angepachtet, um eine Bewirtschaftungsweise fortzuführen, an die sich über die Zeit verschiedene Lebensgemeinschaften von Pflanzen und Tieren angepasst haben. Das Gebiet zeichnet sich durch eine hohe Strukturvielfalt mit offenen Wasserflächen, ausgedehnten Röhrichtbeständen, Groß- und Kleinseggenriedern, Feuchtgebüschchen, Erlen- und Birkenbrüchen, bodensauren Eichenmischwäldern und einem kleineren Heidemoor aus. In den Wintermonaten von November bis Januar können Sie Karpfen und Schleie aus den Holmer Teichen bestellen. Sie bekommen diese frisch und küchenfertig!



Öffnungszeiten:

Anfang November bis Ende Januar

Vorbestellung und Besatzfischverkauf:

VNP-Teichwirtschaft Holm

Fischzuchtmeister Thomas Sander

Telefon: 04187 - 291007

Mobil: 0160 - 9379073

mail: Karpfen-sander@freenet.de

Verkauf bei Benecke & Wichmann S. 21

Forellenzucht Benecke & Wichmann

Aus eigener Produktion:

frische und geräucherte Forellen und Lachsforellen

Regionale Spezialitäten:

Karpfen und Schleie aus den Holmer Teichen

„Wir setzen voll auf Frische!“ - so lautet das Motto der Forellenzucht Benecke & Wichmann in Wörme. Hier wachsen die Fische in Naturteichen mit klarem Heidewasser. Forellen und Lachsforellen sind hier jederzeit, sowie in der Saison Karpfen und Schleie, fangfrisch erhältlich. Geräuchert werden die Fische in der eigenen Räucherei. Der Betrieb stellt Ihnen gerne Fischplatten nach Ihren Wünschen für Ihre eigene Feier zusammen. Ihre Bestellung wird gerne 3-4 Tage vor dem gewünschten Liefertermin entgegengenommen. Die Anlieferung erfolgt in einem modernen Kühlfahrzeug.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 9 bis 17 Uhr

Samstag: 9 bis 13 Uhr

und nach Vereinbarung

Adresse: Zu den Fischteichen 3, 21256 Handeloh-Wörme

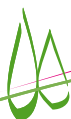
Telefon: 04187 - 6572

Imkerei Brandt

Aus eigener Herstellung:

Heidehonig, Rapshonig, Sommerhonig, Waldhonig, Blütenhonig, Lindenhonig, Honiglikör

In Quarrendorf betreibt die Familie Brandt eine Imkerei. Hier werden naturbelassene Honigspezialitäten aus der Region angeboten. Brandt's stehen damit in der alten Tradition der Bienenhaltung in der Heide. Besonderen Wert legt Imker Brandt auf die schonende Behandlung und spezielle Verarbeitung des Honigs. So werden Blütenhonige wie z.B. Raps-, Sommer- oder Lindenhonig ausschließlich in ausgesprochen cremiger, stets streichfähiger Konsistenz verkauft, so dass der Honig aus brandtscher Produktion bereits viele Fans hat. Auch der flüssige Wald- und Blütenhonig und natürlich der Heidehonig sind sehr begehrt. Wer Honig gerne in einer anderen Form kennen lernen möchte, ist in der Imkerei Brandt ebenfalls richtig, denn hier wird das Naturprodukt auch zu wohlschmeckenden Likören, dem *Quarrendorfer Bärenfang* und dem Honig-Mokkalikör *Schwarze Biene* veredelt. Selbstverständlich können alle Produkte probiert werden.



Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag:

8 bis 18 Uhr mit telefonischer Anmeldung

Telefon: 04184 - 897023

Adresse: Flütenkamp 17, 21271 Hanstedt-Quarrendorf

Näheres: www.imkerei-brandt.de



Heidhonnich



Die Heidjer waren im ganzen Land für ihre Heidebienenhaltung bekannt. Der sehr intensive, aromatische Heidehonig wird aber erst am Ende der Saison, also im August und September geerntet und das auch nur, wenn das Wetter entsprechend und die Blüte des Heidekrauts gut entwickelt ist.



Hierfür werden die Bienen in das große Naturschutzgebiet der Lüneburger Heide transportiert. Der geleeartige Heidehonig erinnert auch geschmacklich an den Blütenduft der *Calluna Vulgaris* (Besenheide) und ist aufgrund seiner Konsistenz nur schwierig aus den Waben zu zentrifugieren. Von daher wird er zuvor mit einem speziellen Lösegerät in den Waben geschmeidig gemacht (gestippt).

Bevor es mit den Bienen in die Heide geht, ist in vielen Imkereien die meiste Arbeit aber bereits geleistet und das Gros des Honigs schon „in der Tonne“, denn Blüten und Waldhonige tragen die Bienen zwischen Mai und Juli ein. Hierzu gehören z.B. der sehr beliebte Rapshonig, Sommerhonig, Lindenhonig oder Wald- und Blütenhonig. Aber auch speziellere Sorten sind je nach Trachtlage im Angebot.

Hof Dallmann

Aus eigener Herstellung:

Vorzugsmilch (eine Milch, die lediglich gefiltert und nicht erhitzt wird, wodurch Vitamine und natürlicher Fettgehalt erhalten bleiben), Käse aus eigener Produktion (z.B. Nordheider, pikanter Bergkäse), weitere Milchprodukte

Würden Sie die wichtigsten Angestellten des Hofes Dallmann fragen, was den Hof ausmacht, würden die wohl mit einem zufriedenen „Muh“ antworten. Denn die artgerechte Haltung und Fütterung der 90 Milchkühe macht den Unterschied.

Jeden Mittwoch von 9.30 bis 11.30 Uhr nach vorheriger Anmeldung bietet der Hof einen Einblick in seine Produktionsweise.

Öffnungszeiten:

Zu jeder Zeit nach vorheriger

Anmeldung unter: 04182 – 6426 oder Sie lassen es sich liefern. Ja, liefern, denn der Hof Dallmann liefert, wie früher, Ihnen die Milch direkt vor die Haustür.

Adresse: Am Mühlenbach 5, 21217 Dohren-Nordheide
Näheres und Online-Shop: www.hofdallmann.de



Heide-ErlebnisZentrum des Vereins Naturschutzpark e.V. (VNP)

Aus eigener Produktion:

*Buchweizen-Schmandschnitte mit Buchweizen aus dem Kerngebiet des Naturparks und weitere Kuchen
Regionale Spezialitäten: Heidschnuckenwurst, Heidehonig, Buchweizen, Heidekartoffel*

An der Pforte zum Kerngebiet des Naturparks können Sie in der Ausstellung des Heide-ErlebnisZentrums den Schlüssel zur Heide finden. Eingerahmt von Besenheide wird Ihnen bei freiem Eintritt von alten Heidebauern, Schäfern und Imkern erzählt, wie aus einem dichtem Wald eine blühende Heidelandschaft entstehen konnte.

Nach dieser geistigen Nahrung haben Sie sicherlich ein großes Loch im Magen. Im angeschlossenen Café können Sie nach Herzenslust regional Schlemmen.



Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 10 bis 17 Uhr

Adresse: Wilseder Str. 23, 21274 Undeloh

Telefon: 04189 - 818648

Näheres: www.heide-erlebniszentrum.de



Ringhotel Sellhorn

Regionale Spezialitäten: Wild aus den umliegenden Jagdrevieren, Heidschnucke, Spargel, Kartoffeln

Aus der damaligen Dorfschänke entstand in den letzten Jahren ein modernes Landhotel mit viel Komfort. Seine Gastronomie bietet Kontrastprogramm. In heimeligen Stuben, gemütlicher Alter Gaststube (für Raucher), eleganten Speiseräumen oder am knisternden Kaminfeuer findet jeder Gast seinen Lieblingsplatz. Euro Toques-Küchenchef Jörn Sommer und sein Team kochen gehoben bürgerlich, heimatlich, aber nie ohne Ausflüge in die Welt der Feinschmecker. Die Jahreszeit bestimmt sein Handwerk – von Wild aus den umliegenden Revieren und Geflügel über Spargel und Matjes. Die Produkte bezieht er überwiegend aus der Region. Seit einigen Jahren gehört das Sellhorn dem Verein zur Förderung der Regionalen Esskultur an.

Adresse: Winsener Straße 23, 21271 Hanstedt/Nordheide

Telefon: 04184 - 8010

Fax: 04184 - 801333

mail: info@hotel-sellhorn.de

Näheres: www.hotel-sellhorn.de



Schröders Bauerndiele

täglich frische Backwaren, Heidekartoffeln, breites Sortiment an Obst und Gemüse der Saison, Wurstspezialitäten, Landeier, hausgemachter Fruchtaufstrich, Säfte, Heidehonig, verschiedene Milchprodukte, Tierfutter und noch vieles mehr

Den Hofladen Schröders Bauerndiele finden Sie in der Dorfmitte von Asendorf. Hier hat Einkaufen auf dem Bauernhof noch Tradition, denn der Hofladen wird schon in dritter Generation von der Familie Schröder geführt. Vorwiegend werden hier eigene und regionale Produkte, direkt von Betrieben, deren Produktionsweise der Familie bekannt ist, angeboten.

Ein weiteres Angebot des Hofladens: Genießen Sie im Anschluss an Ihren Einkauf doch auch Kaffee und selbstgebackenen Kuchen!

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: 7 bis 18 Uhr

Sonntag und Feiertags: 8 bis 18 Uhr

Montag: geschlossen, dann Selbstbedienung auf dem Hof

Adresse: Hinnerkstrasse 2, 21271 Asendorf

Telefon: 04183 - 5333

mail: bauerndiele@aol.com



Wiegels Heidekartoffeln

*Aus eigenem Anbau:
Heidekartoffeln - goldgelb und lecker*

In Wulfsen, idyllisch gelegen direkt an der Aue, befindet sich der Kartoffelhof der Familie Wiegels. Auf den fruchtbaren Heideböden zwischen Eggestorf und Wulfsen baut die Familie Wiegels bereits in dritter Generation im Einklang mit der Natur geschmackvolle Kartoffeln an. Diese werden das ganze Jahr auf dem Hof und auf Wochenmärkten in Hamburg Mitte angeboten. Der Betrieb ist durch QS-Gap zertifiziert.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 8 bis 18 Uhr

Samstag: 8 bis 12 Uhr

Adresse: An der Aue 6, 21445 Wulfsen

Telefon: 04173 - 8264



Hofladen und Bäckerei Wörme

Direkt vom Hof: Brot und Backwaren aus dem Holzbackofen, Heidekartoffeln, Fleisch und Wurstwaren, Freiland – Eier, saisonales Gemüse

Der seit 1947 biologisch-dynamisch bewirtschaftete Hof liegt ca. 40 km südlich von Hamburg am Rande der Nordheide inmitten eines alten Eichenwaldes. Der Hof wurde 1991 an einen gemeinnützigen Verein übertragen und wird gemeinsam von einer Betriebsgemeinschaft bewirtschaftet. Eine vielseitige Landwirtschaft, Gemüsebau mit eigener Pflanzenanzucht. Direktvermarktung über Marktstände und Hofladen und das Brot aus der hofeigenen Backstube sind mittlerweile bis nach Hamburg bekannt. Im Hofladen erwartet Sie ein umfangreiches Angebot an biologischen Produkten und Erzeugnissen aus der Landwirtschaft. Im Sommer lädt die schöne parkähnliche Hofstelle zum Spaziergehen ein.



Öffnungszeiten:

Freitag: 9 bis 18 Uhr

Samstag: 9 bis 13 Uhr

Adresse: Im Dorf 2, 21256 Handeloh - Wörme

Telefon: 04187 - 900461

Fax: 04187 - 3475

Näheres: www.hofwoerme.de



Heidespezialität mit besonderem Status

Der Kartoffelanbau hat in der Lüneburger Heide eine lange Tradition. Die Region ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts das bekannteste und größte Kartoffelanbaugesamt Deutschlands. 2010 wurden die „Lüneburger Heidekartoffeln“ von der Europäischen Kommission als „geschützte geografische Angabe“ eingetragen und genießen somit europaweiten Schutz. Die Lüneburger Heidekartoffeln haben damit einen vergleichbaren Herkunftsschutz wie die Lüneburger Heidschnucke.

Heidekartoffeln, die das Herkunftszeichen der EU tragen dürfen, müssen in den Landkreisen Celle, Gifhorn, Harburg, Lüchow-Dannenberg, Lüneburg (ausgenommen Amt Neuhaus), Uelzen und dem Heidekreis oder im Gebiet der Stadt Visselhövede im Landkreis Rotenburg (Wümme) angebaut werden. Außerdem erfüllen sie die Qualitätseigenschaften der Handelsklasse „Extra“ und entsprechen den Kocheigenschaften „vorwiegend festkochend“ oder „festkochend“. Lüneburger Heidekartoffeln haben immer eine helle, glatte Schale mit flachen Augen und gelbes Fleisch. Unter der Bezeichnung können verschiedene Sorten, wie „Belana“, „Gloria“, „Prinzess“ oder auch „Linda“ vermarktet werden. Alle sind sie wundervoll gelb im Aussehen, fest in der Beschaffenheit und herzhaft im Geschmack. Heidekartoffeln haben bei Verbrauchern eine überregionale Bedeutung als schmackhafte regionale Spezialität.



Weitere Informationen:

Schutzgemeinschaft Lüneburger Heidekartoffeln e. V.
 Johannsenstr. 10
 Werner Detmering
 30159 Hannover
 Tel.: 0511/34879-64
www.lueburger-heidekartoffel.de

Lüneburger Heidekartoffeln genießen den Schutz der Europäischen Union.



Bauernhof Menke

Idyllisch am Ortsrand von Hanstedt gelegen finden Sie den Bauernhof Menke mit dem dazugehörigen Hofladen. Hier werden neben den eigenen Freilandeiern viele Produkte der Region angeboten, wie Kartoffeln („Heideknolle“), Blaubeeren („Heidebeere“), Äpfel, Honig und Holzofenbrot. Außerdem gibt es ein umfangreiches Sortiment mit Gemüse, Milchprodukten und Getränken.

Im eigenen Hofgarten können Sie bei schönem Wetter Kaffeespezialitäten genießen und Bauernhof-Eis schlemmen. Ihre Kinder können schaukeln, wippen und die Hühner beobachten. Von April bis September lädt ein Blumenfeld zum Selberpflücken ein. Im Sommer erfreut ein Maislabyrinth die ganze Familie.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 8.30 bis 12.30 Uhr & 14 bis 18 Uhr

Samstag: 8.30 bis 13 Uhr

Adresse: Oheweg 2, 21271 Hanstedt

Telefon: 04184 - 7116

mail: bestesvomlande@web.de

Näheres: www.bauernhof-menke.de



Mein Café

Barrierefreies Café mit reichhaltigem Frühstücksangebot, warmen und kalten Mittagssnacks, sowie hausgebackenen Kuchen und Torten bei umfangreicher Tee- und Kaffeeauswahl. Auch wer den Abend bei einem Glas Wein oder Bier und hausgemachten Dips ausklingen lassen möchte, ist hier sehr herzlich Willkommen!

Mein Café in Hanstedt ist ein schönes Plätzchen zum Verweilen für Durchreisende oder Einheimische der Region Lüneburger Heide. Bei schönem Wetter bieten die beiden großzügigen Ost- und Südterrassen zahlreiche Sitzgelegenheiten. Parkplätze direkt vor der Haustür und die Senioren- wie Rollstuhlfahrer gerechten Zugänge (keine Stufen und großes Behinderten WC) sind hier als Besonderheit zu erwähnen.

Der Einstieg in die Natur zu Fuß, per Fahrrad oder sogar per Kutsche ist in unmittelbarer Nähe des Cafés möglich. Viele Wanderwege der Lüneburger Heide sind von hier nicht weit.

... als feste Veranstaltung findet jeden letzten Sonntag im Monat das beliebte Tortenprobierbuffet statt: Kaffee und Torten satt. Für weitere Veranstaltungen, besuchen Sie doch unsere Internetseite!

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 8 bis 18 Uhr (länger nach Absprache)

Adresse: Harburger Str. 9, 21271 Hanstedt

Telefon: 04184 – 8504914

mail: kontakt@mein-cafe-hanstedt.de

Näheres: www.mein-cafe-hanstedt.de



Gen Sonnenaufgang - Osten

Wir versetzen uns wieder auf den Wilseder Berg im Herzen des Naturparks. Wir blicken gen Osten in Richtung der Salzstadt Lüneburg mit ihrer historischen Altstadt. Wir stellen uns vor, dass wir uns vom Wilseder Berg aus auf eine Wanderung in Richtung Lüneburg begeben. Dabei packen wir in Egestorf bei einer Landschlachtereie hausgemachte Wurst in den Rucksack, um unterwegs picknicken zu können. In zwei Hofläden unterwegs füllen wir unseren Rucksack immer wieder auf. Wir haben Gelegenheit, in drei Hotels und Landgasthäusern der Regionalen Esskultur zu übernachten

und uns in einem Café bei selbstgemachtem Kuchen und gemütlichem Ambiente zu stärken oder beim nächsten Mal mit fruchtigem oder sahnigem, aber auf jeden Fall unvergleichlich leckerem Bauernhofeis abzukühlen. In Lüneburg angekommen stellen wir fest, dass wir unterwegs vergessen haben, ein Produkt zu probieren oder in ausreichender Menge zu kaufen. Aber zum Glück haben wir ja unterwegs in Salzhausen den Online-Shop „heide-feinkost.de“ kennen gelernt. Hier klicken wir uns einfach rein und erhalten die regionalen Produkte problemlos geliefert.



„Mein Hofladen“

Direkt vom Hof: Wurstwaren von den hauseigenen Schweinen, Heidekartoffel, Präsentkörbe

Regionale Spezialitäten: Umfangreiches Honigprogramm (Heidehonig), Heidschnucke

Der Name Salzhausen mag trügen. Denn Salz kommt in der Geschichte des Ortes nur am Rande vor. Die Ortschaft wandelte sich von Solthinghusen zu Salzhausen und wuchs durch die Einheit von Kirche, Gericht und Verwaltung zu einem zentralen Ort der Region.

Natürlich ist Salz trotzdem ein zentraler Bestandteil der regionalen Küche geworden und findet sich auch in den Wurstwaren der Familie Petersen wieder. Sie zeigt Ihnen auch gern den Hof und berät Sie zu den zahlreichen regionalen Produkten. Der gemütliche Hofladen findet sich am westlichen Rand von Salzhausen in der Ortschaft Oelstorf.



Öffnungszeiten:

Wir stehen unseren Kunden mit der ganzen Familie und immer, wenn einer von uns auf dem Hof ist, zur Verfügung.

Adresse: Oelstorfer Landstr. 8 (hinten auf dem Hof)
21376 Salzhausen

Telefon: 04172 - 7791

Hofladen Köhler

Direkt vom Hof: Eier, Kartoffeln, Spargel, Kürbis

Regionale Spezialitäten: Spargel und Heidehonig

In ihrem Hofladen bietet Familie Köhler frische Eier aus eigener Bodenhaltung und ein umfangreiches Sortiment an Kartoffeln, Spargel und Kürbissen aus eigenem Anbau an. Außerdem finden Sie eine große Auswahl an Saisongemüse, Obst, Spezialitäten, Wurstwaren, Fruchtaufstrichen, Blumen, Säften und Wein.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 8 bis 18 Uhr

Samstag: 8 bis 14 Uhr

Spargelsaison: Montag bis Sonntag: 8 bis 18 Uhr

Adresse: Stadtweg 1, 21391 Dachtmissen

Telefon: 04135 – 7825

e-mail: mail@hofladen-koehler.de

Näheres: www.hof-koehler.de



Landgasthaus Tödter

Aus eigener Herstellung:

Spirituosen, Heidschnucken, Forellen

Regionale Spezialitäten:

Heidehonig, Spargel, Buchweizen, Heidekartoffel, Wild, Käse, Heidel- und Preiselbeeren, Getreide

Idyllisch im schönen Luhetal liegt das Landgasthaus Tödter der Familie Rund. Das Restaurant mit Wintergarten und Heidjer Hus bietet Ihnen Frisches aus der Region und viele leckere Heidespezialitäten. Bei schönem Wetter werden Ihnen diese auch gerne im Garten serviert. Das Landgasthaus ist Mitglied im Verein „Regionale Esskultur“, der nicht nur regionale Produkte, sondern auch regionales Flair groß schreibt. Übrigens ist im Landgasthaus Tödter das Kochen noch Chefsache!



Öffnungszeiten:

Freitag bis Mittwoch: 7 bis 22 Uhr

warme Küche 12 bis 14 Uhr & 18 bis 21 Uhr

Donnerstag: Ruhetag

Betriebsferien: 23.12. bis Anfang Februar; Vor- und Nachsaison nachmittags geschlossen

Adresse: Salzhausener Str. 11, 21385 Oldendorf/Luhe

Telefon: 04132 - 289

Näheres: www.landgasthaus-toedter.de

Landschlachtereie Albers

Aus eigener Herstellung:

Konserven, Schinken, Mettwurst und weitere Wurstwaren aus Heidschnucke, Wild, Schwein, Rind, Wilseder Rote

Weitere Regionale Spezialitäten:

Heidehonig, Spargel

Egestorf ist ein bedeutsamer Ort für den Naturschutz. Von hier aus wirkte der Heidepastor Bode, der sich als Erster für den Schutz der Heide einsetzte.

Diese Heideflächen müssen gepflegt werden und dies geschieht bis heute mit großen Heidschnuckenherden. Die große Zufriedenheit der Heidschnucken merkt man am fettarmen Fleisch, welches gerade für Wildliebhaber ein Genuss ist. Spezialisiert auf die Zubereitung ist schon seit Generationen die Landschlachtereie Albers.



Öffnungszeiten:

Montag: 7 bis 12.30 Uhr

im August und September auch 14.30 bis 18 Uhr

Dienstag bis Freitag: 7 bis 12.30 Uhr & 14.30 bis 18 Uhr

Samstag: 7 bis 13 Uhr

Adresse: Lübberstedter Str. 24, 21272 Egestorf

Telefon: 04175 - 432

Heide - Feinkost

Regionale Spezialitäten:

Heidschnucke (Wurst), Heidehonig, Spargel, Heidekartoffel, Wild, Spirituosen, Konfitüre, Süßwaren

Sie wollen es mal ganz bequem haben und - egal zu welcher Uhrzeit - regionale Produkte aus dem Naturpark Lüneburger Heide von zuhause aus bestellen und geliefert bekommen? Dann wenden Sie sich an den Online-Shop „Heide-Feinkost“ in Salzhausen, der ein breites Warensortiment für Sie bereit hält. Genießen Sie nicht nur im Urlaub, sondern auch zuhause die authentischen, meist handwerklich hergestellten und lokalen Produkte aus dem Naturpark.



Heide-Feinkost.de
So schmeckt die Heide.

Jetzt online bestellen -
Leckereien aus der Heide:
www.heide-feinkost.de

Fleisch & Wurst · Gebäck & Süßes · Konfitüre & Honig
Wein & Spirituosen · Präsente · und vieles mehr

aktiv markt Düver · Alte Baumschule 2 · 21376 Salzhausen · Tel.: 04172 7474

Öffnungszeiten:

Online Shop rund um die Uhr

oder im aktiv markt Düver

Montag bis Samstag: 8 bis 20 Uhr

Alte Baumschule 2, 21376 Salzhausen

Telefon: 04172 - 7474

Näheres: www.heide-feinkost.de



„Lüneburger Heide“-RINGE

Sterling Silver 925
Damenring € 119,- Herrenring € 129,-
Exklusiv bei:

FLINDT JEWELIER
Winsener Str. 4
Salzhausen
Tel.: 0 41 72 / 87 94
www.juwelier-flindt.de



Falls Sie schon immer mal überlegt haben wie Sie Ihren Restaurantbesuch mit einem Ausflug in die Heide verbinden könnten, haben wir auf unserer Internetseite genügend Informationen für Sie bereit gestellt!

Schnuckliger Landschaftspleger

Steckbrief:

Name: Heidschnucke (*Ovis ammon f. aries*)

Größe: Schulterhöhe 50-60 cm

Gewicht: 45 bis 60 kg

Lebenserwartung: 15 Jahre

Futter: Gräser, Heidekraut, Wollgras

Produkte: Fleisch, für Heidjerknipp, Heidschnuckenrücken, Heidschnuckenragout, Bratwurst, Wurst und vieles mehr



Kulturlandschaft, sondern auch den Mittagstisch. Das Heidschnuckenfleisch wurde zur Spezialität einer ganzen Region.

In der Blütezeit der Heidehöfe, Mitte des 19. Jahrhunderts, lieferte das kleine, robuste Schaf Wolle, Dünger und Fleisch für die Region. Doch der Konkurrenzdruck durch „einfachere“ Materialien, wie der Baumwolle, war zu groß. Heutzutage ist der Hauptberuf der Heidschnucke Landschaftsgärtner. Ohne sie würde die Lüneburger Heide nicht mehr im tiefsten Violett strahlen. Das Bild eines Schäfers, der mit seiner schnuckeligen Herde durch die blühende Heide zieht, wird wohl auf ewig mit dieser Landschaft verbunden sein.

Auch das wildbretartige Fleisch der Schnucke landet wieder auf vielen Tellern und das nicht nur, weil es kalorienarm ist.

Einst war die Landschaft, die sich heute Lüneburger Heide nennt, bestanden von einem dichten Eichenwald. Doch bereits 3.000 v. Chr. begann der Mensch mit seinen Schafen durch das Gebiet zu ziehen. Diese verbissen sich nur allzu gerne am saftigen Grün der aufstrebenden Jungeichen. Die intensive Beweidung förderte die stetige Auslichtung der Wälder und damit die Ausbreitung weitschweifender offener Flächen, in der sich eine beweidungsresistente Pflanzenart ansiedelte, die Besenheide. Es entwickelte sich eine besonders widerstandsfähige Schafart, die gut mit dem sandigen Boden und den nährstoffarmen Pflanzen zurechtkam, die grau gehörnte Heidschnucke. Die Beweidung mit der Heidschnucke prägte nicht nur die



Wassermühle Heiligenthal

Spezialitäten:

Hausgemachte Wurstwaren, Bratkartoffeln

Regionale Spezialitäten:

Heidschnucke, Spargel, Heidekartoffel, Wild, Heidelbeeren, Eier, Rind, Schwein, Flieder

Das Hotel und Restaurant „Wassermühle Heiligenthal“ ist aus dem kleinen Ort gleichen Namens nicht wegzudenken. Die historischen und liebevoll restaurierten Gebäude prägen diesen Ort und bieten den Gästen ein besonderes Ambiente. Als Mitglied im Verein „Regionale Esskultur“ garantiert das Restaurant die Verwendung regionaler Produkte und führt auf der Speisekarte eine Reihe regionaler Spezialitäten. Diese können Sie im Sommer direkt am Mühlenteich genießen.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 17 bis 22 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertag: 6.30 bis 22 Uhr

Frühstück: Montag bis Sonntag: 6.30 bis 11 Uhr

Adresse: Hauptstraße 10, 21394 Heiligenthal

Telefon: 04135 - 82250

Näheres: www.wassermuehle-heiligenthal.de



Niemeyer's Heidehof

Aus eigener Herstellung: Pralinen (wie Haidegeist, Haidekuss und Sanddorn)

Regionale Spezialitäten: Heidschnucke, Spargel, Heidekartoffel, Wild, Heidel- oder Preiselbeeren, Eier

Das Hotel und Restaurant „Niemeyer's Heidehof“ in Garlstorf kann mit einer ganz besonderen Spezialität aufwarten: selbstgemachte Pralinen. Aber auch andere Spezialitäten aus der Region wie Heidschnucken- und Fischgerichte hält der Koch für Sie bereit. Für qualitativ hochwertige regionale Spezialitäten wurde Niemeyers Heidehof sogar 2011 vom DEHOGA ausgezeichnet. Lassen Sie sich bei schönem Wetter auf der Terrasse verführen und probieren Sie unbedingt von den hausgemachten Pralinen.

Verkauft werden die Pralinen nur im Winter ab dem 11.11.

Öffnungszeiten:

Freitag bis Mittwoch: ab 17 Uhr

Sonntag & Feiertags: auch 12 bis 14 Uhr

Donnerstag: Ruhetag

Betriebsferien eine Woche vor Ostern und in den Herbstferien

Adresse: Winsener Landstr. 4, 21376 Garlstorf

Telefon: 04172 - 7127

Näheres: www.niemeyers-heidehof.de



Mein Honig - Imkerei Stöckmann

Heidehonig, Lindenhonig, Blütenhonig, Waldhonig, Sommertracht mit Heide, Kornblumenhonig, Akazienhonig, Rapshonig, KleeHonig

Die Herstellung von Honig und anderen Produkten aus der Bienenwelt hat in unserer Berufsimkerei eine lange Tradition. Was 1922 mit Karl Stöckmann Senior und einer Korb-Heideimkerei begann, ist heute in der dritten Generation zu einem erfolgreichen und qualitätsbewussten Unternehmen mit über 700 Bienenvölkern geworden. 90 Jahre Berufserfahrung, eine qualifizierte Ausbildung und der kompetente Umgang mit Bienen, machen Stöckmann-Honig zu unverwechselbaren Naturprodukten.

Vom Transport der Bienen in die blütenreichsten Gebiete, direkt am Fuße des Wilseder Berges, über die Honiggewinnung bis hin zur Abfüllung und Vermarktung wird hier alles selbst ausgeführt, um eine hohe Qualität und Sortenvielfalt der Honigprodukte dauerhaft zu gewährleisten. Lassen Sie sich von diesen Produkten begeistern!

Hofladen Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 9 bis 12.30 Uhr & 14 bis 18 Uhr

Samstag: 9 bis 12.30 Uhr

Adresse: Hauptstraße 71, 21376 Gödenstorf

Telefon: 04172 - 6368

mail: stoeckmann@meinhonig.de

Näheres: www.meinhonig.de



Café im Speicher

Aus eigener Herstellung:

Hausgebackene Torten, Etzener Kartoffelsuppe, Apfelkuchen, frisch zubereitete Forellen u. Kartoffelgerichte
Regionale Spezialitäten:

Spargel, Heidekartoffeln, Forellen, Saiblinge, Wild, Heidel- und Preiselbeeren

Stachelbeerbaiser- und Buchweizentorte sind neben selbstgebackenen Blechkuchen die großen Renner im „Café im Speicher“. In liebevoll restaurierten und detailreich eingerichteten Räumen werden hier seit über 25 Jahren Gäste mit tollen Kuchen, fantasievollen Torten und leckeren Gerichten aus der Region verwöhnt. Natürlich bietet das Café auch einen Mittagstisch - die Forellen sind bekannt - ob gedünstet, gebraten oder geräuchert. Und auch die leckeren Wildgerichte mit Wild aus eigener Jagd sollten Sie probieren.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag: 11.30 bis 18 Uhr

Montag: Ruhetag (außer an Feiertagen)

Betriebsferien: Mitte November bis Ende März

Adresse: Hofweg 1-10, 21385 Amelinghausen/Etzen

Telefon: 04132 - 8888

Näheres: www.cafe-im-speicher.info





Bauernhofeis Hof Lübberstedt

Direkt vom Hof: Eis und Milch aus eigener Herstellung

Regionale Spezialitäten:

Sahneeis aus eigenen oder regionalen Früchten wie z.B.: Heidehonigeis, Sorbets aus Heidebeeren, Bürgermeisterbirnen, Holunder, Äpfel quer durch den Garten, Himbeere, Johannisbeere, Stachelbeere, Erdbeere

Familie Lübberstedt bewirtschaftet einen Milchviehbetrieb mit 75 Milchkühen, eigener Nachzucht und Bullenmast. Aus der hofeigenen Milch und überwiegend regionalen Früchten wird das Bauernhofeis hergestellt, das im Eislädchen im Sommer als Kugeleis verkauft wird. Das ganze Jahr über gibt es das Bauernhofeis zum Mitnehmen in 500 ml, 1 Liter und 2,5 Liter Verpackungen für zu Hause oder auf Bestellung sogar Eisgebäck. Im Garten sind Sitzgelegenheiten vorhanden und wenn man Glück hat, kann man durch die großen Fenster sogar bei der Eisproduktion zusehen. Wir beliefern auch gerne Hofläden, Hofcafés und Gastronomie.

Jetzt neu auf Bestellung: Eisgebäck = Törtchen, Baumstamm und Torten von 16,18 und 20 cm Ø.

Öffnungszeiten:

Eis essen auf dem Hof:

April bis Oktober: Donnerstag bis Sonntag: 14 bis 19 Uhr (Gruppen auf Anmeldung)

Eis zum Mitnehmen für zu Hause:

Ganzjährig: Mittwoch bis Samstag: 14 bis 18 Uhr

Adresse: Am Waldbad 10, 21376 Salzhausen

Telefon: 04172 - 961435

mail: hof.luebberstedt@t-online.de



Schenck's Hotel und Gasthaus

Spezialitäten:

Gerichte vom Bunten Bentheimer Schwein, Sauerfleisch, Schmalz, Buchweizen, verschiedene Kartoffelsorten, Torten und Kuchen hausgebacken

Regionale Spezialitäten:

Original Heidschnucke, Heidespargel, Blaubeeren, Voelkel Säfte, Bockumer Bio - Käse, Wild aus eigener Jagd, hausgemachte Marmeladen

Seit 1819 sorgt sich Schenck's Hotel und Gasthaus nun schon um Ihr Wohlbefinden und bietet einen rundum erholsamen, gastlichen Aufenthalt in der gemütlichen Schankstube oder in den behaglichen Hotelzimmern. Kulinarische Highlights des Restaurants sind saisonale Köstlichkeiten, frisch und authentisch zubereitet. Als Mitglied der „Regionalen Esskultur“ werden nur hochwertige Produkte aus weitestgehend biologischem Anbau und artgerechter Tierhaltung verwendet.

Für besondere Veranstaltungen stehen 4 verschiedene Räume von 10 bis 250 Personen zur Verfügung.

Öffnungszeiten:

Restaurant:

täglich: 11.30 bis 21.30 Uhr

aktuelle Öffnungszeiten auf unserer Homepage

Hotel: täglich, Reservierung wird empfohlen

Adresse: Lüneburger Straße 48, 21385 Amelinghausen

Telefon: 04132 - 314-0

Fax: 04132 - 314-98

mail: info@schencks.de

Näheres: www.schencks.de



Middag - Süden

Wir stehen wieder auf dem Wilseder Berg und drehen uns in Richtung Süden. Am „Fuße des Berges“ liegt das autofreie Dorf Wilsede, das nur zu Fuß, per Rad oder per Kutsche erreicht werden kann. Insbesondere zur Heideblüte im August und September ist hier ein buntes Treiben. Die regionalen Produkte wie Buchweizenwaffeln und Heidschnuckenbratwurst finden in der Milchhalle mit angegliedertem Museumsladen reißenden Absatz. Wenn wir den

Blick über Wilsede hinweg schweifen lassen, sehen wir in Richtung Bispingen, Behringen, Nieder- und Oberhaverbeck, Heber und Soltau. In diesen Orten finden wir neben zwei Hofläden eine Chili-Manufaktur und eine Marmeladeninsel. Natürlich fehlen auch die Landschlachtereien sowie Restaurants und Cafés der Regionalen Esskultur nicht. Auf den nächsten Seiten erfahren Sie mehr darüber.



Spindler's Spargelhof und Markt Frischdienst

Direkt vom Hof: Spargel, Erdbeeren, Heidelbeeren, Heidekartoffeln, Kürbisse, Eier, Hühner, Gänse, Enten
Spezialitäten aus der Region: Heidschnucke, Heidehonig, Wild, Cranberries

Am südlichen Rand des Naturparks nahe dem Städtchen Soltau, das Sie vielleicht eher von einem großen Freizeitpark kennen, liegt der Hof von Familie Spindler im Dörfchen Dannhorn. Die Spargelzeit wird durch ein Hoffest am letzten Sonntag im April eingeläutet (in diesem Jahr ist es z.B. der 22.04.). Während dieser Zeit können auch Spargelführungen und Spargelessen gebucht werden. Von mittwochs bis samstags finden Sie die Erzeugnisse auf den Wochenmärkten in Soltau, Schneverdingen, Walsrode, Fallingbommel und Visselhövede.

Öffnungszeiten:

Vom 20.4. bis 30.6.
 Sonntag: 9 bis 13 Uhr
Außerhalb der Saison
 Freitag: 9 bis 17 Uhr

Adresse: Dannhorn 9, 29614 Soltau

Telefon: 05191 - 2223

Näheres: www.spindlershof.de



Lahde's Hofladen

Direkt vom Hof:

Heidekartoffel, Spargel, Schinken, Hausmacherwurst

Spezialitäten aus der Region:

Heidschnucke, Heidehonig, Buchweizen, Wild, Käse, Obst und Gemüse

Im Süden des Heideortes Schneverdingen liegt das kleine Dorf Heber zwischen Naturschutzgebiet und Pietzmoor. Für das leibliche Wohl sorgt hier Lahde's Hofladen, in dem Sie regionale Köstlichkeiten kaufen können, auch direkt vom Hof. Dieser zeigt, wie Landwirtschaft heute funktioniert. Hier werden Sie noch persönlich von der Familie bedient.

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 8 bis 18.30 Uhr
 Januar und Februar am Sonntag geschlossen

Adresse: Schneverdinger Str. 17
 29640 Schneverdingen-Heber

Telefon: 05199 - 229

Fax: 05199 - 985984



Landschlachtereie Hermann Meyer

Aus eigener Herstellung:

Spezialitäten rund um die Heidschnucke und Wild

Behringen ist ein kleines Dorf am südwestlichen Rand des Naturschutzgebietes Lüneburger Heide. Von hier aus können Sie auf zahlreichen Wanderwegen die Heide erforschen. Ihren Pfad durch die Heide werden immer wieder Heidschnucken kreuzen. Das wildbretartige Fleisch der Heidschnucken verarbeitet die Landschlachtereie Hermann Meyer schon seit Generationen zu köstlicher Hausmacherwurst und anderen Delikatessen.

Öffnungszeiten:

Montag & Samstag: 6 bis 12 Uhr

Dienstag bis Freitag: 6 bis 12.30 Uhr & 14.30 bis 18 Uhr

Adresse: Haverbecker Str. 24, 29646 Bispingen/Behringen

Telefon: 05194 - 1215

Näheres: www.landschlachtereie-hermann-meyer.de



Soltauer Baumschulen

Aus eigener Herstellung: Besenheide (auch Wildheide), Sommer- und Winterheide, Kiefern, Wacholder, Lärchen und andere Nadelgehölze (Zierformen), Rhododendren, Japanische Ahorn und andere Baumschulpflanzen

Seit 1925 produziert die Baumschule Nielsen in Soltau winterharte Gartenpflanzen.

Es wird Wert auf eigene Anzucht gelegt.

Der Verkauf erfolgt direkt im Betrieb und über unseren Internet-Shop.



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 8 bis 12 Uhr & 13 bis 18 Uhr

Samstag: 8 bis 14 Uhr

Adresse: Wiedinger Weg 12, 29614 Soltau

Telefon: 05191 - 3450

Näheres: www.baumschule-nielsen.de



Hof Tütsberg

Aus eigener Produktion:
Buchweizen und Champagner-Roggen
Spezialitäten aus der Region:
Heidschnucken, Wild, Haidmärker Roggenkorn

„Lebendig ländlich“ lautet das Motto des Hofes Tütsberg mit seinem Hotel und Restaurant und das ist er auch. Der jahrhunderte alte Gutshof liegt mitten im Naturschutzgebiet Lüneburger Heide und punktet durch unberührte Natur und absolute Stille. Hier ist die Romantik aus „Grün ist die Heide“ noch zu finden, jedoch in einem modernen und gemütlichen Ambiente. Heidschnuckenfleisch von der VNP-eigenen Herde und Bio-Weine lassen die Gourmetherzen in dem Restaurant der Regionalen Esskultur höher schlagen. Hautnah können Sie die Landwirtschaft drum rum durch persönliche Führungen (nach Absprache), die Tütsberger Erlebnispunkte — der Infopfad zum ökologischen Landbau — und natürlich die Heidschnuckenherde erleben, die ab 10 Uhr auf die Heidefläche zieht. Eine kleine Auswahl der hofeigenen Produkte wie Buchweizenmehl können Sie an der Rezeption erwerben.



Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 12 bis 21 Uhr

Adresse: Hof Tütsberg, 29640 Schneverdingen/Heber

Telefon: 05199 - 900

Näheres: www.hotel-hof-tuetsberg.de



Hof Bockelmann

Aus eigener Herstellung: Buchweizentorte, Brot mit Wurst aus eigener Herstellung, hausgemachter Eintopf „Oma's Hausrezept“, hausgemachte Speisen
Spezialitäten aus der Region:
Heidehonig, Buchweizen und Heidelbeeren

Schon seit 10 Generationen wird auf Hof Bockelmann Landwirtschaft betrieben, mit Ackerbau, Viehzucht und Waldwirtschaft - ein noch echter Familienbetrieb, der heute noch in mehreren Generationen auf dem Hof lebt und arbeitet. Kinder können auf unserem Hof noch Schweine, Ziegen und Katzen finden. Direkt an großen Heide- und Waldgebieten im Naturpark, also nur von „Natur pur“ umgeben, bietet der Hof Bockelmann und das Haus Heidetal diverse Übernachtungsmöglichkeiten. Genießen Sie auch in unserem Hofcafé im alten Bauernhaus oder dem gemütlichen dazugehörigen Cafégarten, mitten im Grünen, unsere leckeren ausschließlich selbstgebackene Kuchen und Torten in großer Auswahl sowie kleine Gerichte laut Karte. Starten sie danach ihre Tour durchs Naturschutzgebiet oder kommen sie nach einer Wanderung bei uns vorbei! Gruppen bitten wir um vorherige Anmeldung.

Öffnungszeiten (Änderungen vorbehalten):

Mitte Januar bis Mitte März: nur an den Wochenenden

Mitte März bis Mitte Juli, 15.10. bis 31.10.: Ruhetage:

Montag und Dienstag (15.7. bis 15.10. ohne Ruhetage)

November bis Mitte Januar: geschlossen

Adresse: Oberhaverbeck 1, 29646 Bispingen

Telefon: 05198 - 987334

Näheres: www.hof-bockelmann.de & www.heidetal.info



Milchhalle und Museumsladen Wilsede

Spezialitäten aus der Region:

Heidschnucke, Heidehonig, Buchweizen, Heidekartoffel, Heidel- und Preiselbeeren

Am Fuße des Wilseder Berges liegt Wilsede inmitten des Naturschutzgebietes. Was den besonderen Reiz ausmacht ist, dass keine PKWs die einzigartige Ruhe stören. Das können Sie in der Milchhalle Wilsede bei einem leckeren Stück Buchweizen-Schmand-Schnitte genießen. Gleich nebenan finden Sie den Museumsladen mit schönen Dingen nicht nur aus der Heide. Falls Sie auf der Wanderung keine Souvenirs transportieren wollen, kann man den Kauf auch in Undeloh im Heide-Erlebnis-Zentrum nachholen.

Öffnungszeiten:

April bis Oktober: täglich 10 bis 17 Uhr

November bis März: Samstag & Sonntag: 12 bis 16 Uhr

Adresse: Wilsede 10, 29646 Bispingen



Die Chili-Manufaktur

Aus eigener Anzucht und Herstellung:

Chili-Brotaufstrich, -Saucen, -Relish, -Öl, -Senf

Weitere Spezialität: Blüten von Gartenstauden und Sommerblumen zum Selberschneiden.

In dem kleinen Dorf Dannhorn bei Soltau ist die Chili Manufaktur zu Hause. Sie ist ein kleiner Familienbetrieb, der seinen Chili in reiner Handarbeit anbaut und verarbeitet. Die Produkte können sie auf dem Hof, bequem im Internetshop oder in der Saison auf dem Soltauer Wochenmarkt kaufen.

Der Stauden- und Ziergarten kann, ab Zierlauchblüte bis zum Frost, besucht werden. Es gibt dort kleine Sitzcken, die zum Verweilen einladen.



Öffnungszeiten:

Chiliverkauf:

Montag bis Samstag: 13 bis 19 Uhr

Der Stauden- und Ziergarten kann täglich von Ende Mai bis Oktober besucht werden.

Adresse: Dannhorn 5, 29614 Soltau

Telefon/Fax: 05191 - 18223

Näheres: www.die-chilli-manufaktur.de

Gen Sonnenuntergang - Westen

Wir haben uns auf dem Wilseder Berg einmal fast herumgedreht und unseren Blick damit einmal über den gesamten Naturpark Lüneburger Heide schweifen lassen. Wir schauen nun noch in Richtung Westen auf die Orte Schneverdingen und Neuenkirchen. In Neuenkirchen, wo die größte Schnuckenherde der Heide ihr Zuhause hat, ist der Schäferhof Neuenkirchen ansässig. Er unterhält die Schnuckenherde und betreibt einen Hofladen mit vielen

heimischen Produkten. Auch einen weiteren Hofladen und einen Selbstbedienungsstand finden Sie im Schnucken-dorf. In Schneverdingen ist die Palette an regionalen Produkten ebenfalls durch eine Landschlachtereie, eine Käseschmiede und Restaurants der Regionalen Esskultur breit. Leckere Mitbringsel für ihre Daheimgebliebenen finden sie auch im Schomershof. Von hausgemachten Marmeladen über Gelees bis hin zu Likören, ist alles dabei.



Schäferhof Neuenkirchen

Aus eigener Schlachtung: Heidschnuckenfleisch (frisch oder tiefgekühlt)

Von den eigenen Heidschnucken, hergestellt von einem Schlachter/Metzger: Wurst- und Fleischkonserven: z.B. Leberwurst, Sülze, gekochte Mettwurst; Gulasch (Fertiggericht), Heidschnucken-Mini-Salami, Bratwurst, Stangen-Knipp; Heidetypisches: Schäfertrunk (Kräuterlikör), Heidehonig, Heidelbeer-Wildfruchtwein und kleine Geschenkartikel

Beim Verein Schäferhof Neuenkirchen erhalten Sie frisches oder tiefgekühltes Heidschnuckenfleisch nur aus eigener Schlachtung. Wurst- und Fleischkonserven und andere Heidschnucken-Artikel werden durch eine Schlachtereier von den eigenen Tieren hergestellt. Kraftfutter und Kunstdünger sind den Heidschnucken fremd. Die Heidschnucken fressen in der Heide oder auf den Weiden.

Seit 1976 pflegt der von Bürgern gegründete, gemeinnützige Verein Schäferhof Heide- und Moorflächen mit seinen Heidschnucken. Insgesamt stehen dem Verein ca. 120 ha Heide und Moor zur Verfügung. Er ist Eigentümer der Heidschnuckenherde und hat den Schäfer und seine Frau (Vermarktung) angestellt. Zusätzlich anfallende Arbeiten werden je nach Möglichkeit von Vereinsmitgliedern und Freunden tatkräftig und ehrenamtlich geleistet.

Öffnungszeiten: *Mitte April bis Ende Oktober:* ab 17 Uhr Heidschnucken-Produkte sind das ganze Jahr über erhältlich

Adresse: Falshorner Str. 71, 29643 Neuenkirchen

Telefon: 05195 - 1067

Näheres: www.schaeferhof-neuenkirchen.de



Lang to un lat die dat smecken – der Verein Regionale Esskultur

Essen und Trinken sind ein wichtiger Bestandteil der regionalen Kultur und Identität. Auch die regionale Esskultur macht die Besonderheiten von Regionen aus. Neben den regionaltypischen Gerichten und Rezepten umfasst sie auch das kulturelle Umfeld, wie z.B. Feste, Dekorationen und Rituale. Wer das regionaltypische Essen probiert, lernt mehr über die Region und ihre Traditionen. Um das kulinarische Erbe in der Lüneburger Heide zu bewahren, hat sich der Verein zur Förderung der Regionalen Esskultur gegründet. Er ist Teil der europaweiten Initiative „Culinary Heritage“. Ihm gehören Restaurants, Cafés, Hofläden und Produzenten an.

Ein Besuch der Restaurants und Cafés, die diesem Netzwerk angehören, kann hier nur empfohlen werden. Sie verbinden auf besondere Art und Weise gutes regionaltypisches Essen mit heimischer Atmosphäre. Sie kochen nach überlieferten Rezepten und verwenden Qualitätsprodukte aus der Region. Auch die Hofläden halten besondere Produkte wie hausgemachte Marmelade, Heidehonig und frischen Käse bereit. Die Betriebe des Netzwerkes sind an einem Schild mit blauem Hintergrund und weißer Kochmütze zu erkennen.

Näheres: www.regionale-esskultur.de



Hofladen Rolf und Christina Baden

Aus eigener Herstellung:

Hausmacherwurst (Knipp), Hausgemachte Brotaufstriche, Eier, Gewürzgurken, Heidekartoffel, Spargel, Eier aus eigener Freilandhaltung, bratfertige Hähnchen

Regionale Spezialitäten:

Heidschnucke, Heidehonig, Getreide

Zur Gemeinde Neuenkirchen gehört der ruhige und gemütliche Heideort Brochdorf mit seinen heidetypischen Bauernhöfen. Mitten in Brochdorf befindet sich der Hofladen von Rolf und Christina Baden. Informationsschilder und ein Kartoffelhäuschen an der Straße weisen darauf hin. Hausmacherwurst und selbst gefertigte Brotaufstriche zählen ebenso zur Produktpalette wie Eier, Honig, Kartoffeln oder Spargel aus der Heide. Die Öffnungszeiten des Ladens sind äußerst großzügig.

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 8 bis 20 Uhr

Adresse: Rotenburgerstr. 26, 29643 Neuenkirchen

Telefon: 05195 - 695



Heideschlachter Dehning

Aus eigener Herstellung: Dehning Heidemett und weitere Spezialitäten aus der Heideregion

„Frische Qualität nach Heidjer Art“ – dafür steht die Firma Ernst Dehning GmbH aus Schneverdingen. Seit 100 Jahren arbeitet das Familienunternehmen nach handwerklicher Tradition im Einklang mit der Natur. Es verwöhnt seine Kunden mit unverwechselbaren und sorgfältig hergestellten Heidjer Fleisch- und Wurstspezialitäten. Die Produkte werden nach eigenen, traditionellen Rezepturen hergestellt. Ein zertifiziertes Kontrollsystem und sorgfältig ausgesuchte Zutaten ergeben einen hohen Qualitätsstandard. Überzeugen Sie sich selbst von dem hervorragenden Geschmack, dem appetitlichen Geruch und dem frischen Aussehen der Produkte.



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 8 bis 18 Uhr

Samstag: 7 bis 13 Uhr

Adresse: Bergstr. 2, 29640 Schneverdingen

Telefon: 05193 - 9811-0

Fax: 05193 - 9811-90

Näheres: www.dehning.de



Lünzener Käseschmiede

Aus eigener Herstellung:

Schnittkäse in verschiedenen Sorten und sonstige Milchprodukte

Neu! Leckeres Eis aus eigener Herstellung

Regionale Spezialitäten: Heidehonig

Im kleinen Örtchen Lünzen, einem Ortsteil der Stadt Schneverdingen, befindet sich die Molkerei „Käseschmiede“. Hier ist nicht nur der richtig, der gerne frische und regional erzeugte Molkereiprodukte mag, sondern auch derjenige, der mehr über die handwerklich hergestellten Produkte erfahren möchte. Im Molkereiladen und Besuchercenter in Lünzen gibt es immer was zu sehen, zu probieren und zu kaufen. Das Beantworten von Fragen ist in der kleinen Privatmolkerei selbstverständlich. Die Käseschmiede steht für ehrliche Produkte – ohne Schnörkel, aber mit viel Geschmack.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 9 bis 18 Uhr

Samstag: 9 bis 13 Uhr

November bis Januar ist Montags geschlossen.

Eisverkauf

auch Samstag & Sonntag 11 bis 18 Uhr

Adresse: Alte Landstraße 11a, 29640 Schneverdingen-Lünzen

Telefon: 05193 - 972459

Näheres: www.kaeseschmiede.de



Kees

Käse hat eigentlich einen eher schlechten Beigeschmack. So sprechen sicherlich auch Sie von „Käsefüßen“ oder haben etwas als „Käse“ abgetan. Eigentlich überraschend, dass er trotzdem von allen gemocht wird. Aber mal ehrlich, können Sie einem cremigen Camembert oder einem rahmig-milden Gouda widerstehen?



Dabei ist der Käse ein Zufallsprodukt. Vor Jahrhunderten wurde Milch erwärmt, damit sie sauer wurde und am Ende, mit viel Glück, gerann. Das Lab zur Käseproduktion entdeckte man erst viel später. Das in Kalbsmägen enthaltene Enzymgemisch sorgt dafür, dass Eiweiß gerinnt und macht damit die flüssige Milch zum festen Käse. Ein jeder kennt Französischen, Italienischen, Niederländischen oder Schweizer Käse, auch Deutscher Käse, wie der Harzer Roller, ist in einigen Regionen berühmt. Doch echter Käse aus der Lüneburger Heide? Lassen Sie sich von unseren Anbietern überraschen, vielleicht wartet schon Ihre nächste Liebessorte, wie Schmiedekäse im nächsten Hofladen oder der nächsten Molkerei auf Sie.

Hotel Ramster

Spezialitäten:

Gebratene Heidschnuckenkeule, Heidibratwurst

Regionale Spezialitäten: Heidschnucke, Heidehonig, Spargel, Buchweizen, Heidekartoffel, Wild, Käse, Forelle, Getreide, Heidel- und Preiselbeeren

Im Hotel Ramster in Schneverdingen können Sie regionale Spezialitäten charmant genießen. Seit Jahren steht der Name Ramster für exzellente Küche in der Lüneburger Heide. Kreativität und Tradition machen die regionale und saisonale Küche zum Erlebnis. Das Hotel ist Mitglied im Verein Regionale Esskultur, deshalb stehen auch viele Schnucken-, Wild- und Fischgerichte auf der Speisekarte, die aus regionalen Produkten und Zutaten für Sie zubereitet werden. Bei schönem Wetter werden die Gerichte natürlich auch gerne auf der Terrasse serviert.

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 12 bis 14 Uhr & 18 bis 21 Uhr

Adresse: Heberer Straße 16, 29640 Schneverdingen

Telefon: 05193 - 6888

Näheres: www.hotel-ramster.de



Hotel Schäferhof

Spezialitäten:

Heidschnucke, Wildspezialitäten, Heidehonigparfait

Regionale Spezialitäten:

Heidehonig, Spargel, Buchweizen, Heidekartoffel, Wild, Forelle, Heidel- und Preiselbeeren

Auch das Café des Hotels Schäferhof ist Mitglied im Verein Regionale Esskultur und steht damit für regionale Spezialitäten und ein besonderes Ambiente. Umgeben von Heide und Moor liegt es in absoluter Ruhe in unmittelbarer Nähe zum Naturschutzgebiet Lüneburger Heide und zur Stadt Schneverdingen. Es bietet saisonale Köstlichkeiten und kulinarische Klassiker wie den Schnuckenbraten. Über die Region hinaus bekannt ist der Schäferhof für seine ausgezeichneten Torten.

Öffnungszeiten:

01.03. bis 15.01. Küche: 11.30 bis 14.30 Uhr & ab 18 Uhr

Café: 11.30 bis 18 Uhr

Adresse: Heberer Straße 100, 29640 Schneverdingen

Telefon: 05193 - 3547

Näheres: www.hotel-schaeferhof.com





Der Schnuckenhof

Im kleinen Heidedorf Wesseloh liegt der Schnuckenhof, ein reiner Familienbetrieb und doch einer der vielseitigsten Höfe der Region: Heidschnucken-Schäfferei, Imkerei, Pension, Hofcafé + Restaurant und Hof- und Dorfladen. Und nebenher gehören auch noch ein paar Schweine, Geflügel, Kaninchen, Hunde und Katzen dazu.

Im Café gibt es selbstgebackene Kuchen, Torten oder Waffeln, im Restaurant dominieren Heidschnucken-Gerichte die Karte. Besondere Attraktionen sind die Themenabende wie „Schnucke am Spieß“ oder „Schlachteköst“.

Wer mehr über Schnucken, Bienen oder Heide erfahren möchte, nimmt an einer der zahlreichen Schnuckentouren teil. Alle Termine finden Sie auf der Homepage oder auf Anfrage. Für Gruppen gibt es alle Veranstaltungen auch zum Wunschtermin.

Öffnungszeiten:

Hof- und Dorfladen:

Montag bis Freitag: 7 bis 11 Uhr & 16 bis 18 Uhr

Samstag: 7 bis 12 Uhr

Hofcafé:

Montag bis Samstag: 14.30 bis 18 Uhr

Restaurant:

Montag, Freitag & Samstag: 17 bis 22 Uhr und nach Vereinbarung

Adresse: Wesseloh Str. 44a, 29640 Schneverdingen OT Wesseloh

Telefon: 04265 - 8274

mail: info@schnuckenhof-wesseloh.de

Näheres: www.schnuckenhof-wesseloh.de



Hof Barrl

Im Hof Barrl können Sie in einem familiär geführten Betrieb regionale Esskultur genießen. Umgeben vom Naturchutzgebiet der Lüneburger Heide liegt der Hof verkehrsgünstig zwischen Heber und Wintermoor.

Hier werden Ihnen saisonale Köstlichkeiten und Klassiker der Heide, wie ein Rehkeulensteak aus der hiesigen Jagd oder dem Heidschnuckenlammbraten geboten. Dazu wird das Hausbier, gebraut nach den Rezepten des alten Heidehofes Barrl, empfohlen. Nicht zu vergessen ist auch die hausgemachte Buchweizentorte. Schauen Sie doch auf Hof Barrl vorbei und lassen Sie Ihren Besuch zu einem Erlebnis werden!



Öffnungszeiten:

Sommer: Montag: 11 bis 15 Uhr

Dienstag: Ruhetag

Mittwoch bis Sonntag: 11 bis 21 Uhr

durchgehend warme Küche

November bis März:

Montag & Dienstag: Ruhetag

Adresse: Barrl 1, 29640 Schneverdingen

Telefon: 05198 - 351

mail: info@hofbarrl.de

Näheres: www.hofbarrl.de

Schomershof in Brochdorf

*Aus eigener Herstellung:
Hausgemachte Marmeladen, Gelees und Liköre,
Süßes und mehr vom Schomershof*

Bei der Herstellung der Produkte werden möglichst Früchte aus dem eigenen Garten verwendet. Eine Spezialität sind aber die Produkte, die aus „wilden Früchten“ hergestellt werden. An Waldrändern und Hecken sammelt Christa Niemeyer die Zutaten für die leckeren süßen Brotaufstriche. Probieren Sie doch einmal Vogelbeer-Birnen-Gelee oder Schlehe mit Apfel! Auch der Likör aus dem schwarzen Holunder ist äußerst lecker. Selbstverständlich werden keine Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet. Auf Bestellung kann auch selbst zubereiteter Eierlikör aus frischen Eiern der eigenen Hühner erworben werden (ganz lecker über Vanilleeis!).

Auch die Gäste der Pension „Schomershof“ in der kleinen Ortschaft Brochdorf profitieren von der Vielfalt auf dem Frühstückstisch. Die Marmeladen, Gelees und Liköre sind außerdem ein beliebtes Urlaubsmitbringsel.



Öffnungszeiten:

zur Zeit nur telefonisch

Adresse: Rotenburger Straße 30, 29643 Neuenkirchen

Telefon: 05195 - 2583

Näheres: www.schomershof.de

www.hausgemachte-marmelade.de

Wochenmärkte im Naturpark Lüneburger Heide

Auf den Wochenmärkten im Naturpark Lüneburger Heide erhalten Sie frische und regionale Produkte. „Klasse statt Masse“ lautet das Motto der Marktbesucher. Mit dem Besuch der Wochenmärkte unterstützen Sie regionale Betriebe und tragen dazu bei, dass Ortskerne und zentrale Plätze lebendig bleiben.

Munster

wann: Dienstag und Samstag, 8 bis 13 Uhr

wo: Fußgängerzone

Soltau

wann: Mittwoch und Samstag, 7 bis 12.30 Uhr

wo: Innenstadt, Georges-Lemoine-Platz

Salzhausen

wann: Freitag, 13 bis 18 Uhr

wo: am Rathaus

Schneverdingen

wann: Donnerstag, 8 bis 12 Uhr

wo: Parkplatz hinter dem Rathaus

Jesteburg

wann: Mittwoch, 14 bis 18 Uhr

wo: Kirchweg

Lüneburg

Mittwoch und Samstag, 7 bis 13 Uhr; Marktplatz

Donnerstag, 8 - 13 Uhr; Thorner Platz OT Kreideberg

Freitag, 9.30 - 15.30 Uhr; St. Stephanusplatz OT Kaltenmoor

Hanstedt

wann: Freitag, 14 bis 18 Uhr

wo: Platz Alter Geidenhof

Anjas Marmeladeninsel

Direkt vom Hof:

Heidekartoffeln, Eier von freilaufenden Hühnern, Hausmacherwurst und hausgemachte Marmelade

In dem kleinen Heidedorf Insel, in der Nähe von Schneverdingen, befindet sich der Hofladen der Familie Wesseloh. Neben Eiern, Kartoffeln und saisonalem Gemüse aus eigenem Anbau, können Sie hier auch aus über 30 Sorten Marmelade auswählen. Außerdem erhalten Sie hausgemachte Wurst und die allseits beliebte Hochzeitssuppe, die natürlich auch selbst hergestellt wird.

Nach vorheriger Absprache ist selbstverständlich eine Hofbesichtigung incl. Stallführung möglich.

Öffnungszeiten: 6 bis 21 Uhr (Selbstbedienung)

Adresse: Dannenbusch 8, 29640 Insel

Telefon: 05193 - 4633

Fax: 05193 - 800471

Näheres: www.Anjas-MarmeladenInsel.de



Rezept Erdbeertraum

900 g Erdbeeren (vorbereitet)

50 g weiße Schokolade

½ Vanilleschote

1 Paket Gelierzucker 2:1

Die Erdbeeren, das Mark der Vanilleschote und den Gelierzucker in einem Kochtopf mischen. Das Ganze erhitzen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ständig rühren damit nichts anbrennt. Inzwischen die Schokolade reiben und zum Schluss zu den Erdbeeren geben. Nochmals kräftig durchrühren, damit sich die Schokolade auflöst.



Anschließend noch heiß in Gläser füllen. Ergibt ca. 6 Gläser à 200 ml.

Das Rezept wurde freundlich zur Verfügung gestellt durch Anjas Marmeladeninsel.

Heide-Pils - Ein Bier für die Heide!

Es war für Sie noch nie so leicht, etwas für den Erhalt einer der schönsten Kulturlandschaften Deutschlands zu tun! Sie müssen nur ein Bier trinken: das Heide-Pils.

Das in Niedersachsen gebraute herrlich erfrischende, mild hopfige Pils ist frisch gezapft ein Hochgenuss für alle Wanderer, Radfahrer, Reiter und alle anderen Entdecker der Naturschönheiten im Naturpark Lüneburger Heide. Und das Schöne dabei: von jedem Erlös eines verkauften Bieres fließt ein Teil des Geldes in Projekte des Naturparks Lüneburger Heide zur Pflege der Heidelandschaft oder zur Qualitätsverbesserung der touristischen Infrastruktur.

Seit Juli 2010 besteht nun diese Kooperation zwischen der Domkellerei Bardowick und dem Naturpark Lüneburger Heide. Das Bier können Sie in verschiedenen Gaststätten innerhalb des Naturparks genießen oder in Fässern bei der Domkellerei Bardowick kaufen. Seit März 2011 gibt es das Bier auch in Flaschen bei den Hol-ab-Märkten zu kaufen. Welche Projekte wir durch den Erlös des Bieres unterstützen, erfahren Sie unter:

www.naturpark-lueneburger-heide.de

Partner:

Domkellerei Bardowick / www.domkellerei.com
Getränke Ahlers / www.ahlers-getraenke.de



Mitglied werden im Naturpark

Der Naturpark Lüneburger Heide ist als gemeinnütziger Verein organisiert. Er engagiert sich für eine nachhaltige Regionalentwicklung durch:

- die Förderung des landschaftsbezogenen, naturverträglichen Tourismus,
- den Erhalt und die Entwicklung der Kulturlandschaft,
- die Vermarktung regionaler Produkte,
- und vieles andere mehr.

Der Naturpark verbindet Menschen und Institutionen in der Region zur gemeinsamen Lösung von Problemen.

Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung bei der Umsetzung unserer Ziele! Mischen Sie sich ein, arbeiten Sie aktiv mit und werden Sie Mitglied im Naturpark Lüneburger Heide!

Mitgliedsbeiträge für

Natürliche Personen	50,00 € / Jahr
Juristische Personen	250,00 € / Jahr

Weitere Informationen erhalten Sie in der Naturpark-Geschäftsstelle (siehe Impressum).

Ein **Beitrittsformular** finden Sie unter:

www.naturpark-lueneburger-heide.de/der-naturpark/der-traegerverein.html

Impressum

2. Auflage, April 2012

Naturparkregion Lüneburger Heide e.V.
c/o Landkreis Harburg
Schlossplatz 6, 21423 Winsen (Luhe)
Tel: 04171 | 693139
Fax: 04171 | 687139
Mail: info@naturpark-lueneburger-heide.de

Vertretungsberechtigter Vorstand:
Hans-Heinrich Höper, Vorsitzender
Helma Spöring, stellv. Vorsitzende
Jürgen Krumböhmer, stellv. Vorsitzender

Unterstützt durch:
Regionalmanagement Naturparkregion Lüneburger Heide
Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Bezirksstelle Uelzen
Wilhelm-Seedorf-Straße 1-3
29525 Uelzen





Inhaltliche Bearbeitung: Julia Radoske
Grafik: Stefanie Schael | www.frauschael.de

Bildnachweis

Die Fotos auf den Seiten der Betriebe sind von dem jeweiligen Betrieb.

Titelbild: Lünzener Käseschmiede (Eis)
Lüneburger Heide GmbH (S.3)
Verband Deutscher Naturparke (S. 9)
Kröger Fisch (S. 17)
fotolia.de (S. 61)
Lünzener Käseschmiede (S. 69)
Alle übrigen Fotos: Naturpark Lüneburger Heide

Wir danken unseren Sponsoren

-  Sparkasse Soltau
-  Sparkasse Harburg-Buxtehude (siehe Rückseite)
-  Domkellerei Bardowick
-  EWE





Sparkasse



Neue Beratungszeiten
Montag bis Freitag von
8.00 - 20.00 Uhr

Mehr Zeit für Beratung.
Jetzt von acht bis acht.



Aus Nähe wächst Vertrauen



Sparkasse
Harburg-Buxtehude

Jetzt neu bei unserer Sparkasse: Beratungszeiten einmal rund um die Uhr! Ab sofort ist Ihr Sparkassen-Berater von acht bis acht für Sie da. Vereinbaren Sie einfach einen Termin in Ihrer Geschäftsstelle oder unter 040 76691-600. Ganz wie und wann Sie wollen. Wir beraten Sie gern.