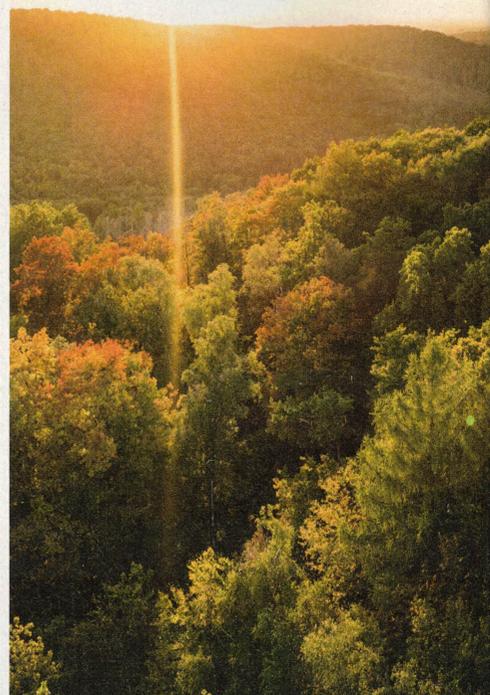




Genussreise Teutoburger Wald und Bielefeld

Wo Tradition und Wandel zusammenpassen



Er gilt als der längste Höhenzug Deutschlands: Der Teutoburger Wald erstreckt sich vom Tecklenburger Land über Osnabrück und Bielefeld bis über Detmold hinaus. Sein östlicher Teil liegt in der Region Ostwestfalen-Lippe. **Eva-Maria Pfeiffer** hat hier Menschen, Betriebe und Höfe besucht, die bei allen Unterschieden eines vereint: die Verbundenheit mit der Region.



Gegensätze prägen die Region Ostwestfalen-Lippe: Südlich des Teutoburger Waldes, rund um Gütersloh bis hin nach Paderborn, zeigt sich die Landschaft eher flach und fahrradtauglich. Hier erstreckt sich auch die Senne, eine Heidelandschaft mit vielen Naturschutzgebieten. Nördlich des Teuto – wie der Höhenzug auch gerne genannt wird – im Lippischen lädt das hügelige Land dagegen eher zum Wandern ein. Gegensätze prägen auch die Menschen in der Region, die in etwa dem Regierungsbezirk Detmold entspricht. Dieser entstand, weil das ehemalige Fürstentum Lippe 1947 ins Bundesland Nordrhein-Westfalen eingegliedert wurde. Damit hat ein Verwaltungsakt etwas zusammengeführt, was bis heute nicht so richtig zusammenpasst: das preußisch geprägte Westfalen und die Region Lippe, die immer noch stolz ist auf ihre fürstlich regierte Vergangenheit, die 1918 endete. Bei einem Besuch in Detmold mit sei-

nem Residenzschloss und der sehenswerten historischen Altstadt bekommen Gäste ein Gespür für die lippischen Eigenheiten.

Wer sich nach dem Stadtrundgang ein lokales Bier gönnen will, hat die Qual der Wahl. Fest in Frauenhand ist die 1863 gegründete Privatbrauerei Strate, die von Renate, Friederike und Simone Strate geführt wird. Die Brauerei, die in einem neogotischen Gebäude mit denkmalgeschützter Fassade untergebracht ist, wurde immer wieder für ihre Produktqualität ausgezeichnet; viele der Bierspezialitäten gibt es in der klassischen Bügelflasche zu kaufen. Das moderne Gegenstück zur alteingesessenen Brauerei wird von der Familie Liebhart geleitet. Der Name ist eigentlich mehr mit Bio-Schokolade, -Gebäck und Fruchtriegeln verbunden, die von der mittelständischen Liebhart-Holding in Detmold produziert werden. Wie und warum das Bier dazu gekommen ist, erklärt Chefin Vivien Liebhart lachend so: »Mein Mann Frank hat während des Studiums in Berlin seine Liebe zum

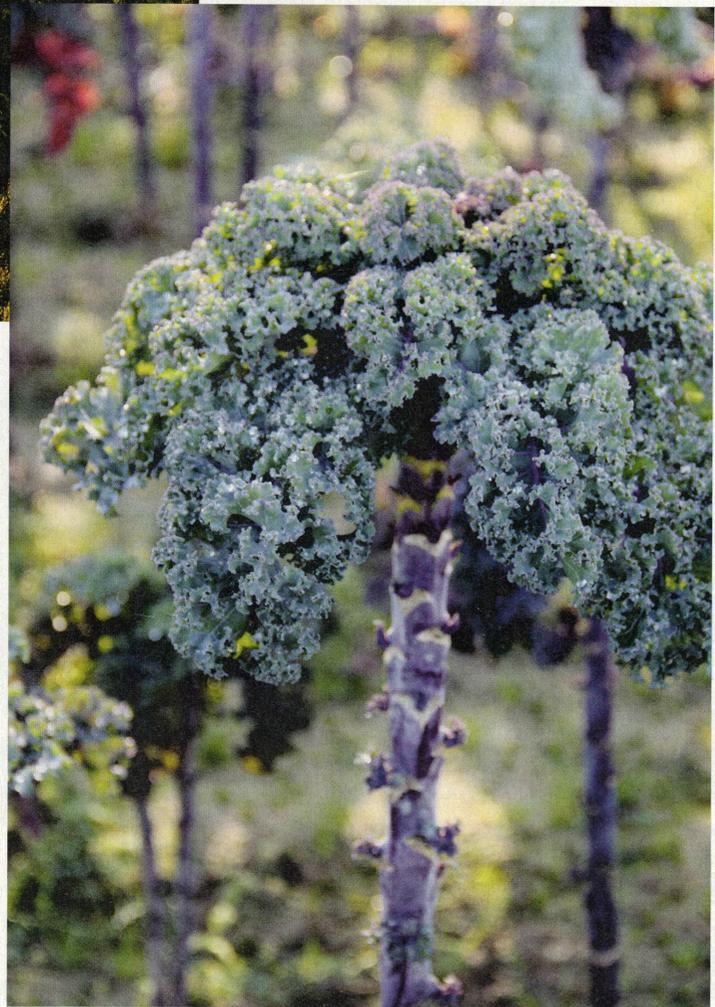


Frauensache: Die Privatbrauerei Strate in Detmold wird von Renate, Friederike und Simone Strate geführt.



Deftiger Grünkohl gehört hier zum Winter, vielleicht sogar aus der Lippischen Palme, einem Arche-Passagier. Und dazu ein Bio-Bier von Frank und Vivien Liebhart?

Bier und zu mir entdeckt!« Zuerst verwirklichten die beiden ihren Biertraum 2003 in einem Fachwerkdorf, das in der Nähe des Firmengeländes aufgebaut wurde. Neben dem Verkauf von Riegeln und Gebäcken kam ein Sudhaus für die Gasthausbrauerei dazu. »Die Leute wollten aber auch gerne ihr Bier mit nach Hause nehmen. Und als dann 2004 die Räume einer Küchenmöbelfabrik frei wurden, haben wir als Start-Up im Unternehmen begonnen, dort Bier zu brauen – in Bioqualität.« Eine Selbstverständlichkeit für die Liebharts, die aus dem Reformhausbereich kommen und schon immer auf hohe Rohstoffqualität geachtet haben. Aber: »2005 ein Bio-bier in Lippe auf den Markt zu bringen, war nicht einfach«, sagt Vivien Liebhart. »Doch schließlich hat unsere handwerkliche Qualität überzeugt.«



Fotos: Teutoburger Wald Tourismus, Privatbrauerei Strate, Liebhart Brauerei, Westfälisch genießen, LWL Westfalen-Lippe

Pickert und Grünkohl verbinden Westfalen und Lippe

Bei allen Gegensätzen zwischen Westfalen und Lippern ist der Pickert aber so etwas wie eine Nationalspeise der Region, jedoch mit lokalen Feinheiten: In Westfalen kommt der Teig aus Kartoffeln, Mehl, Eiern, Milch, frischer Hefe, Salz und Zucker in einer Kastenform in den Ofen, im Lippischen wird er als runder Pfan-

nenkuchen ausgebacken – mit oder ohne Rosinen, mit Butter, Leberwurst, Rübensirup oder Pflaumemus. Auch der Grünkohl erfreut sich sowohl in Westfalen als auch in Lippe großer Beliebtheit. Eine besonders hochstämmige Variante, die bis zu 1,60 Meter hoch wird, zählt zu den Passagieren der Arche des Geschmacks, nämlich die »Lippische Palme«. Für den gewerblichen Gemüseanbau ist die alte Sorte wegen des erheblichen Arbeitsaufwandes und der geringen Erträge uninteressant. Dass es die Lippische Palme noch gibt, ist unter anderem dem LWL-Freilichtmuseum Detmold zu verdanken, das sich um die Vermehrung der Samen bemüht. Holger Lemke bringt die eher milde und süßliche Grünkohl-sorten gerne in seinem Restaurant auf den Tisch. Wer in der idyllisch gelegenen Windmühle Fissenknick einkehrt, ist mit dem regionalen, jahreszeitlich wechselnden Menü gut beraten. »Wir achten darauf, dass die Produkte möglichst aus der Nähe kommen, am liebsten auch in Bio-Qualität«, erklärt Lemke seine Küchenphilosophie. »Im Herbst sind es verschiedene Kartoffelsorten, zum Beispiel die rote Amalie oder die blaue Anneliese, und Kürbisse.« Den kulinarisch-regionalen Genuss perfektioniert als Sommelière die Tochter des Hauses, Anna-Kathrina Lemke.

Und noch ein weiterer Passagier der Arche des Geschmacks von Slow Food kommt aus Ostwestfalen, genauer aus der Lipperegion zwischen Paderborn und Lippstadt: Die Lippegans ist eine anspruchslose, wenig krankheitsanfällige und wetterfeste Weidengans. Die Rettung der einst so beliebten Rasse gelang quasi in letzter Minute, eigentlich galt sie schon als ausgestorben. Heute engagieren sich ausschließlich Hobbyzüchter*innen für das Geflügel, unter anderem Gert Dirkwinkel, Leiter des Slow Food Conviviums Südlicher Teutoburger Wald. Etwa 45 Exemplare führen bei ihm ein glückliches Gänseleben, bevor sie dann am Jahresende verspeist werden.

Der Nieheimer Käse ist ein weiterer Arche-Passagier aus Westfalen, genauer gesagt aus dem Kreis Höxter. Der Sauermilchkäse wird nur noch in Menne's Nieheimer Schaukäserei hergestellt. Die kleinen, jeweils 35 Gramm schweren Käselaike werden mit der Zeit immer fester und härter, sie können dann sogar gerieben werden. Einfach mal probieren – am besten auf einer anderen, allerdings deutlich bekannteren westfälischen Spezialität, dem Pumpnickel. Traditionell wird das Roggenbrot viele Stunden bei einer niedrigen Temperatur von etwa 100 Grad schonend gegart. Mit dem Unternehmen Mestemacher residiert in Gütersloh



Der Pickert ist so etwas wie das Nationalgericht der Region, auch wenn er in Westfalen anders zubereitet wird als im Lippischen. Ganz im Westfälischen verwurzelt ist dagegen der Nieheimer Käse, ein weiterer Arche-Passagier.



eine der größten Pumpnickelbäckereien. Das verpackte Brot gibt es auch in Bio-Qualität. Andere setzen auf die rein handwerkliche Herstellung – etwa Bäckermeister Martin Fortmeier in Verl-Österwiehe. Der junge Mann hat vor einigen Jahren Rezept und Vorgehensweise von einer der traditionsreichsten Bäckereien der Region übernommen.

Traditionen pflegen oder eigene Wege gehen?

Andere dagegen wollen ihre eigenen Wege gehen, zum Beispiel auf dem am Rand von Bielefeld gelegenen Gut Wilhelmsdorf. Seit





Tiergerecht: Die Kälbchen auf Gut Wilhelmsdorf dürfen auf dem Hof aufwachsen, weil sich Friederike Hagselmann, Caroline Barth, Maïke Schumacher und Jan Hoyer für eine andere Kälberaufzucht einsetzen. Und die Lippegans lebt auf der Weide, bis sie schließlich auf dem Teller landet.



1998 wird auf dem Bioland-Betrieb die Milch von ca. 280 Kühen gemolken, in der eigenen Hofmolkerei verarbeitet und lokal vermarktet. Inzwischen stehen vier junge Leute in den Startlöchern, um den Betrieb einmal zu übernehmen, darunter die Ökotrophologin Caroline Barth, die auch bei der Slow Food Youth aktiv ist. »Wir wollen Landwirtschaft ein wenig anders machen und praktizieren hier eine tiergerechte, kuhgebundene Kälberaufzucht«, sagt sie. In der üblichen Haltung wird das Kalb in der Regel von der Mutter getrennt, mit der Flasche aufgezogen und häufig dann verkauft. Die Wilhelmsdorfer Kälber jedoch werden nicht nur von



**Entspannt an den Winter denken:
Zu Weihnachten Wolle schenken!**



Winterdecken ab 189,- €

Stöbern Sie im Shop.Eickernmuehle.de
oder informieren Sie sich unter 0 52 61-8 80 44

Nur bei uns, nur solange der Vorrat reicht!



Milchschafhof
Christian Hüls
Betriebsgemeinschaft
Hassensbröde
Korfo Ebert



REGIONAL plus
Fair für Mensch & Natur



Lippequalität



Breit aufgestellt: Wiebke Brinkmann-Roitsch bietet neben Backkursen und Urlaub im Bauwagen inzwischen Bio-Gemüse für Ernteteiler an. Auch Müller Bernd Nagel-Held beschränkt sich längst nicht mehr auf sein Kerngeschäft.



einer Ammenkuh gesäugt, sondern dürfen auch auf dem Hof aufwachsen. »Sie dienen zum Teil der eigenen Nachzucht für die Milcherzeugung. Aber auch die Fleischerzeugung nimmt bei uns an Bedeutung zu«, so Caroline Barth. Rind- und Kalbfleisch vermarktet das Gut selbst regional. Auch Biokisten liefert Gut Wilhelmsdorf an Betriebe, Schulen und Privatleute, in der Bielefelder Innenstadt werden sie sogar per Lastenfahrrad verteilt.

Ebenfalls in der Nähe von Bielefeld liegt am Ortseingang von Hoberge-Uerentrupp ein Refugium für alte Apfelsorten: das Obst-Arboretum. Auf zwei Hektar züchtet und pflegt Hans-Joachim Bannier mit seinem Team etwa 400 alte Obstsorten, darunter viele Äpfel, wie sie im Supermarkt nicht mehr zu finden sind: die Rote Sternrenette, der Finkenwerder Prinzenapfel, Weiße Winterglockenapfel oder Cox Orange. Jeden Freitag von 12 bis 19 Uhr können die Sorten im Hofladen auf der Dornberger Str. 197 gekostet und gekauft werden.

Ein Besuch im Obst-Arboretum lässt sich wunderbar mit einer Wanderung auf dem Teuto verbinden, dessen über 150 Kilometer langer Hermannsweg als einer der schönsten Höhenwege Deutschlands gilt und auf der Strecke von Rheine im Münsterland bis nach Horn-Bad Meinberg eben auch über Bielefeld führt. Zum Einkeh-

ren bietet sich in der Universitätsstadt die genossenschaftlich geführte »Haltestulle« in der ehemaligen Bäckerei Voss an: Nach dem überraschenden Tod des Bäckers schien es, als ob das Viertel einen Treffpunkt verliert. Doch es fand sich eine bunt zusammengewürfelte Gruppe Menschen, die nun ein Café betreibt mit regionalen Bio-Backwaren (deutlich mehr als nur Stullen) und direkt gehandeltem Kaffee. Eine empfehlenswerte Adresse ist auch das »Numa« in der Obernstraße. Vom Ambiente eher edle Kneipe, überzeugt es beim Essen durch einen außergewöhnlichen Mix aus mediterranen und asiatischen Speisen. Besitzer Lars Redemann sucht sich dafür gezielt regionale Lieferanten, darunter zum Beispiel auch das Gut Wilhelmsdorf.

Wenn neue Ideen gefragt sind

Manchmal zwingen aber auch äußere Umstände dazu, sich immer mal wieder neu zu erfinden. Ein Beispiel dafür ist der Biohof Brinkmann in Lage, der einen interessanten Wandel hinter sich hat: von der Rindermast über den Kartoffelanbau hin zu einem Mischbetrieb, der sich unter anderem dem Anbau alter Getreidesorten wie Einkorn, Emmer, Dinkel, Waldstauden- und Lichtkornroggen widmete, Urlaub im restaurierten Bauwagen ebenso anbietet wie

Fotos: Eva-Maria Pfeiffer, Biohof Brinkmann

Backkurse mit Sauerteig in der hofeigenen Backstube. Doch extreme Regenmengen mit einer anschließenden Sturzflut, die den Hof im Mai überrollte, ruinierten viele Pläne und den geschmackvoll gestalteten Hofladen. Wiebke Brinkmann-Roitsch, die den Betrieb in dritter Generation mit ihren Geschwistern leitet, musste umdenken und anpassen. Vom Urgetreide- und Kartoffelanbau wird sich der Brinkmann-Hof verabschieden. Dennoch geht es weiter, nicht nur mit dem Backen und den Urlaubsangeboten. »Im Sinne der Solidarischen Landwirtschaft Ackervielfalt werden im Marketgarden-Prinzip viele Sorten Bio-Gemüse für die Ernteteiler erzeugt«, so Brinkmann-Roitsch. »Dazu kommt unser Agroforst mit Beerensträuchern, Trauben und Obstbäumen.«

Auch Bernd Nagel-Held, Müller und Inhaber der Eickernmühle Lemgo, beschränkt sich längst nicht mehr nur auf sein Kerngeschäft, sondern entwickelt verstärkt neue Produkte aus regionaler und ökologischer Herkunft. Nach Schafwolldecken und -kissen, Kohl- und Leberwurst sowie Wodka und Likören aus heimischem Weizen und Beeren ist nun die Lippische Nudel seine

neueste »Erfindung«. Nagel-Held hat nämlich errechnet, dass jedes Kilo Nudeln aus Hartweizen viele Tausende Kilometer hinter sich hat, da das Getreide aus Ländern wie Kasachstan, Kanada und Italien importiert und transportiert werden muss. Zusammen mit seinem Sohn Johannes nutzte er die Corona-Pandemie, um Neues auszutüfteln. Mit einer Nudelmachine und Säcken voll Dunst und Grieß aus der Eickernmühle bastelte der Junior an einer regionalen Nudel-Variante. Es brauchte etliche Versuche, doch schließlich hat es geklappt und inzwischen ist die Pasta aus Weichweizen oder Dinkel auf dem Markt. Hergestellt wird sie vom Bäcker Michael Korf in der Bäckerei Strate Lemgo. »Da hat er so einen bröseligen Teig, gibt den in die Nudelmachine und plötzlich kommen unten wirklich tolle Nudeln raus.« Nagel-Held ist immer noch begeistert. Jetzt können die Lipper also ihre eigenen Nudeln essen, eine Sorte sogar in Form der lippischen Rose.

Eigentlich sei es mit der Regionalität doch ganz einfach, sagt der engagierte Mann: »Wer weiter denkt, kauft näher ein und nutzt das, was hier wächst.« ●

Wir bringen Sie

AUF DEN GESCHMACK

Von urig rustikal bis elegant und fein – bei uns können Sie sich drinnen und draußen wohlfühlen und unbeschwert genießen.



MUSEUMSHOF
LENGO



Feiern Sie bei uns:

ZU ZWEIT, MIT FREUNDEN ODER MIT DER GANZEN FAMILIE.

Mi. – Fr.: 17:30 – 22:00 Uhr . Sa. – So.: 12:00 – 22:00 Uhr . Mo. + Di.: Ruhetag (an Feiertagen geöffnet)

Buschkampstraße 75 . 33659 Bielefeld . Telefon +49 (0) 521 492800 . www.museumshof-senne.de

