

EINKAUFSTIPPS

Land Leute



WIR VERSORGEN

...

Aller
Fuhse
Aue



Europäische Kommission
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung
des ländlichen Raums
HIER INVESTIERT EUROPA IN DIE LÄNDLICHEN GEBIETE



WIR VERSORGEN...

... Sie mit regionalen Produkten und Spezialitäten!

„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt?“ Dieses bekannte Zitat von Johann Wolfgang von Goethe kann ohne Bedenken auch auf die Produktion von Nahrungsmitteln angewendet werden. Angesichts von Klimawandel, Bodenbelastungen und der mit der Corona-Krise ans Tageslicht kommenden Verhältnisse etwa in der industriellen Wurst- und Fleischproduktion schauen Verbraucher*innen zunehmend kritisch auf die Herkunft ihres täglich Brots und wenden sich regional erzeugten Produkten zu.

Wir möchten Ihnen mit dieser Broschüre Menschen aus der LEADER-Region „Aller-Fuhse-Aue“ vorstellen, die sich mit viel Enthusiasmus der Produktion von Lebensmitteln widmen und die individuelle Verkaufsstätten jenseits der uniformen Discounter bieten. Typische Produkte für die Region sind Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln und Zwiebeln. Aber es gibt noch viel mehr zu entdecken. Hätten Sie gedacht, dass hier Knoblauch angebaut wird? Und wussten Sie, dass es nicht nur Wein-Sommeliers gibt, sondern auch Fisch-Sommeliers? Einer dieser ausgewiesenen Experten ist in Großmoor ansässig. Auch sind in der LEADER-Region „Aller-Fuhse-Aue“ gleich drei Brauereien beheimatet. Es gibt also viel zu entdecken - lassen Sie sich überraschen!

Aller
Fuhse
Aue

Aller
Fuhse
Aue

LandLeute

- | | | | |
|----|-------------------------------|----|-------------------------------------|
| 4 | BAUER STOLZE | 18 | HOF MILLEFLORI |
| 6 | BURCHARD ÖKOLOGISCHER LANDBAU | 20 | HOF SEVERLOH |
| 8 | FISCH SCHMIDT | 22 | HOF SOLTAU / LANDMARKT EICKLINGEN |
| 10 | GÄRTNEREI KLAGES | 24 | IMKEREI & KERZENMANUFAKTUR VOIGTHOF |
| 12 | HEIDEKNOBLAUCH | 26 | UNSER DORFLADEN |
| 14 | HOF HEIDMANN | 28 | WEERHUUS PRIVATBRAUEREI |
| 16 | HOFLADEN KNOOP | | |

Lernen Sie die Produzenten Face-to-Face auf den nächsten Seiten kennen. Nutzen Sie das nächste Wochenende, um einen neuen Hofladen zu besuchen oder kaufen Sie Ihre Milch zukünftig an einer der Milchtankstellen in der Region!

- 30 WEITERE ANBIETER IN DER REGION
- 32 LEADER-REGION „ALLER-FUHSE-AUE“
- 34 IMPRESSUM & LANDKARTE





BAUER STOLZE

Familiär, regional, transparent

„Vor über 30 Jahren, lange bevor das Thema ‚Bio‘ in aller Munde war, haben wir uns entschieden, auf rein biologischen Landbau umzustellen“, erzählt Hendrik Stolze. Eine Entscheidung, hinter der der gelernte Landwirt heute mehr denn je steht. „Seit einiger Zeit beobachten wir einen zunehmenden gesellschaftlichen Wandel hinsichtlich der Wertschätzung von Lebensmitteln, welcher uns sehr freut.“ Auf den Äckern des Bioland Betriebs wachsen Kartoffeln und Gemüse, unter komplettem Verzicht von chemischen und synthetischen Düngemitteln, was sich nicht zuletzt auch im Geschmack der Ackerfrüchte zeigt. Bekannt ist Bauer Stolze für seine hervorragenden Fleisch- und Wurstwaren. „Wir schlachten und verarbeiten ausschließlich eigene Tiere, auch das Futter stammt aus eigenem Anbau, somit können wir unseren Kunden 100% Transparenz garantieren.“ Dabei hat die artgerechte Haltung der Tiere höchste Priorität. „Jeder Stall ist tageslichtdurchflutet und mit Stroh ausgelegt, zusätzlich haben alle Tiere einen großen, ergänzenden Auslauf. Somit haben unsere Tiere sogar noch mehr Platz, als es die ökologischen Kriterien vorsehen. Das ist das, was wir unter ‚Tierwohl‘ verstehen.“



Was:

Fleisch- und Wurstwaren, Gemüse, Obst, Produkte aus der Hofküche, Eier

Wo:

An der Kapelle 5
31311 Uetze OT Schwüblingsen

Wann:

Hofverkauf: freitags 11-18 Uhr
Diverse Wochenmärkte:
mittwochs bis samstags

Wer:

Bauer Stolze - Bioland
Telefon: 05175 - 21 40
info@bauerstolze.de
Instagram: bauer_stolze_bioland

www.bauerstolze.de



BURCHARD ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Naturbelassen

Erfreut inspiziert Johannes Burchard einen Heidelbeerstrauch. „Eine Zwerghummel!“ Eine von neun Hummelarten, die auf dem Heidelbeerbefeld unterwegs sind; Indiz dafür, dass hier die kleinen blauen Früchte in nahezu unberührter Natur reifen. Unberührt heißt vor allem: keinerlei Einsatz von Chemie. „Wir jäten Unkraut, wir vernichten es nicht mit Gift.“ Johannes Burchard, Regionalgruppenleiter im Öko-Anbauverband Gää, ist entschiedener Gegner von Herbiziden, Insektiziden etc. „Die gehören grundsätzlich nicht in Lebensmittel. Selbst minimalster Einsatz zum Beispiel von Glyphosat lässt sich in Früchten nachweisen.“

Seit 1984 baut er Heidelbeeren an, war damit Vorreiter in der Region. Auf neun Hektar Anbaufläche produziert der engagierte Landwirt bis zu 80 Tonnen Heidelbeeren, die vor allem über die Handelskette *Tegut* bis nach Süddeutschland vertrieben werden - und auch in hiesigen Geschäften erhältlich sind, etwa im benachbarten Dorfladen. Verpackt übrigens in Pappschälchen mit kompostierbarem Plastikdeckel: Ware in Bio-Qualität durch und durch!



Was:

Heidebeeren (diverse Sorten), Eier, Gemüse (Vollsortiment)

Wo:

Diverse Märkte
(Burgdorf, Celle, u.a.)
Regionaler Einzelhandel

Wann:

montags bis samstags 12-18 Uhr

Wer:

Burchard ökologischer Landbau
29352 Adelheidsdorf OT Großmoor
Telefon: 05085 - 62 05
Burchard-oekolandbau@t-online.de

www.bio-mit-gesicht.de/b2283.html



FISCH SCHMIDT

Frisch und handverlesen

„Ein solches Medieninteresse hätte ich niemals erwartet.“ Axel Schmidt ist immer noch überrascht, welches Echo seine Ausbildung zum Fischsommelier vor zwei Jahren ausgelöst hat. Zeitungsberichte, diverse TV-Stationen vor Ort. „Ich habe das nur aus reinem Interesse gemacht.“ Eine Neugier, die den gelernten Bergmann bereits 1997 veranlasste, in verschiedenen Bereichen zum Thema Fisch zu hospitieren, von einer Räucherei bis hin zum Veterinäramt.

Das profunde Wissen, das sich Axel Schmidt im Laufe der Jahre angeeignet hat, findet Niederschlag in seinem Fischhandel. Beste Qualität und feinste Spezialitäten aus eigener Produktion sorgen dafür, dass rund 3.000 Kunden pro Woche bedient werden möchten. „Wir verarbeiten dazu bis zu 1,5 Tonnen Fisch und jedes Stück ist handverarbeitet. Gräten z.B. gibt es in unserer Ware nicht.“ Ein Aufwand, der seinen Preis hat. „Natürlich!“ sagt der Fisch-Botschafter selbstbewusst. „Wenn Discounter Fisch zu Schleuderpreisen anbieten, muss man sich selbst fragen, wie qualitativ ein solcher Fisch sein kann.“

Was:

Fisch-Spezialitäten, Schalen- und Krustentiere, Salate

Wo:

ausschließlich diverse Verkaufswagen an verschiedenen Standorten (siehe Homepage)

Wann:

dienstags bis freitags

Wer:

Fisch Schmidt
29352 Adelheidsdorf OT Großmoor
Telefon: 05085 - 71 26
fischhandel-schmidt@t-online.de

www.fisch-schmidt.de





GÄRTNEREI KLAGES

Saisonale Gemüse in Bio-Qualität

Die Region Uetze gehört zu den größten Zwiebelanbaugebieten bundesweit. „Natürlich produzieren auch wir Zwiebeln“, sagt Rahel Klages, Tochter von Anke und Thomas Klages, die ihre Gärtnerei 1993 als Bioland Betrieb gegründet haben. Die 22-Jährige verdeutlicht aber sogleich, dass das Knollengewächs nur einen Teil des Angebots ausmacht. „Wir bauen über 50 verschiedene Kulturen auf 16 Hektar Fläche an, verteilt über das ganze Jahr.“ Ein Blick auf den Saisonkalender der Firmenhomepage verrät im Detail, wann was wächst. Der Januar etwa wartet u.a. mit gleich fünf Kohlsorten auf, die, wie alle Produkte, auf Märkten und im Hofladen direkt an Endverbraucher*innen gehen. Frische ist da garantiert. „Als Bioland Betrieb setzen wir keinerlei Pflanzenschutzmittel ein. Das bedeutet, dass wir sehr viel Handarbeit leisten“, erzählt Rahel Klages, während sie Zucchini-Beete inspiziert und mit routinierten Handgriffen Pflanzenpflege betreibt - und dabei interessante Details verrät. „Wussten Sie, dass man Zucchini-Blüten essen kann? Sind echt lecker.“ Stimmt!



Was:

Zwiebeln, Zucchini u.v.m.

Wo:

Hofladen
Dorfstraße 1
31311 Uetze OT Katensen
Diverse Wochenmärkte

Wann:

ganzjährig
Hofverkauf freitags 15-18 Uhr

Wer:

Bio-Gärtnerei Familie Klages
Telefon: 05173 - 2 44 94
at.klages@t-online.de

www.familie-klages.de





HEIDEKNOBLAUCH

Dufte Knolle

„Ich bin immer neugierig, auch wollte ich meinen Betrieb breiter aufstellen. Und als ich dann einen Artikel über das Thema gelesen habe ...“, der Langlinger Landwirt Jonas Rantze erklärt wie selbstverständlich, was auf den ersten Blick ein wenig exotisch anmutet: Knoblauchanbau in der norddeutschen Tiefebene. 2017 war Start, ein Jahr später stieß Carsten Warnecke dazu. „Der Anbau ist sehr personalintensiv, erfordert gerade bei der Ernte extrem viel Handarbeit. Es gibt keine Maschinen, die uns entlasten können. Das ist für einen Betrieb alleine nicht zu schaffen.“

Nun also bewirtschaften zwei Familienbetriebe insgesamt zwei Hektar Knoblauchanbaufläche. „Wir möchten das Thema nachhaltig aufbauen und unseren Knoblauch aktiv vermarkten. Der Handel ist da noch skeptisch, was gleichbleibende Qualität betrifft. Mit Preisen von Importware können wir nicht mithalten. Dafür bieten wir ein regionales Produkt, das tagfrisch erhältlich ist“, sagt Jonas Rantze und nimmt in einem Nebensatz letzte verbleibende Zweifel an der Heide-Tauglichkeit des Lauchgewächses. „Knoblauch ist winterfest bis Minus 20 Grad.“



Was:

Knoblauch

Wo:

diverse EDEKA-Märkte
(u.a. Ankermann, Kramer)

Wann:

Mai bis August

Wer:

Heideknoblauch GbR
Am Mühlenfeld 4
29386 Dedelstorf
Telefon: 0172 - 632 28 77
info@heideknoblauch.de

www.heideknoblauch.de



HOF HEIDMANN

Milch tanken

Stefanie Heidmann steht im großen luftigen Kuhstall und kann sich ein Lachen nicht verkneifen. „Nein, unsere Kühe haben keine Namen. Bei 130 Tieren wäre das sehr unübersichtlich, wenn man etwa einem Azubi sagt ‚Hol mal die Rosi!‘ Da ist die Kennzeichnung im Ohr viel praktikabler.“ Wenn auch das liebe Vieh keine Namen hat, so geht es doch auf dem Hof Heidmann angenehm familiär zu. Die Kinder helfen gerne mit, die Azubis sind ins Hofleben integriert. Neben den Kühen fühlen sich hier rund 450 Hühner in Freilandhaltung wohl. „Ich bin mit Landwirtschaft groß geworden, habe immer mit angepackt“, sagt Stefanie Heidmann. Nach einem Reitunfall 2015 musste sie jedoch kürzer treten. „Aber so gar nichts mehr machen? Das ging nicht. So entstand die Idee der Milchtankstelle.“ In Sichtweite zum Hof und den Milchlieferantinnen steht ein kleines Häuschen, das neben gefilterter und gekühlter Rohmilch zum Selberzapfen auch einen Regiomat beherbergt, bestückt u.a. mit regional erzeugten Wurstwaren und Salaten. „Und natürlich auch mit Eiern von unseren Hühnern!“




Was:
Milch, Eier, Nudeln, regionale Produkte

Wo:
Seelhop 29 (von B214 erreichbar, Abzweig Wathlingen)
29358 Eicklingen

Wann:
rund um die Uhr

Wer:
Hof Heidmann
Telefon: 05144 - 49 00 05

www.hof-heidmann.de





HOFLADEN KNOOP

Bio mit Bringdienst

„Der Hof hat schon einiges erlebt.“ Bianca Knoop, die mit Ehemann Christian das Altenceller Gehöft in 8. Generation führt, könnte einiges erzählen. Ein besonderes Kapitel hat Hof Knoop 2017 mit der Umstellung auf Bio-Landwirtschaft aufgeschlagen. „Das macht man nicht mal eben so“, unterstreicht Bianca Knoop die Ernsthaftigkeit dieses Angehens. „Mein Mann hat sich vorab sehr intensiv mit dem Thema befasst. Erst dann haben wir diesen Schritt gewagt.“

Auch den sich ändernden klimatischen Bedingungen haben sich die Knoops gestellt. „Wir bauen besonders Ölfrüchte wie Leinsamen, Sonnenblumen oder auch Schwarzkümmel an, die mit vergleichsweise wenig Wasser auskommen. Dazu u.a. Paprika, Kürbis und Tomaten. Auch bieten wir Eier aus eigener Hühnerhaltung.“ Vermarktet werden die Produkte im eigenen Geschäft. „Unser Hofladen bietet ein Bio-Vollsortiment, dazu gehören z.B. auch Kosmetika. Was wir selbst nicht produzieren, nehmen wir, vorwiegend aus der Region, hinzu.“ Auch im Angebot: Rindenmulch, Hackschnitzel und Feuerholz. Besonderer Service: der mittwöchliche Bringdienst!




Was:
Kartoffeln, Öle, Gemüse, Eier, Hähnchen
u.a. - ausgesuchtes Bio-Sortiment

Wo:
Kalandstr. 16
29227 Celle OT Altencelle

Wann:
Mo. + Do. + Fr. 8-18 Uhr
Sa. 8-14 Uhr

Wer:
Hof Knoop
Telefon: 05141 - 8 57 08
knoop-celle@t-online.de

www.hof-knoop-trendgemüse.de





HOF MILLEFLORI

Paradiesisch schön

„Mich treibt meine Bestimmung an, MilleFlori ist mein Leben!“, sagt Patricia Mordaß, angesprochen auf ihre weitläufige Gärtnerei. Schon die ersten Schritte hinein lässt Besucher*innen oft Ausrufe des Erstaunens und des Entzückens tätigen. Schier überwältigend ist das Meer an Pflanzen und Objekten, eingebettet in Fachwerkbauten und Gewächshaus, von denen aus ein langer Pfad vorbei an Beeten, Kunst und Nischen mit Sitzgelegenheiten hin zu etlichen Folientunneln führt. „Manche Leute kommen nur zum Verweilen hierher“, erzählt die Hüterin dieser besonderen Oase. „Mir ist wichtig, dass Leute sich wohlfühlen, sich inspirieren lassen. Sie müssen gar nichts kaufen.“

Bekannt ist Hof MilleFlori vor allem für das schier unglaubliche Tomaten-Angebot. 190 Arten sind zu haben; Tomaten in unzähligen Varianten: rot, blau, gelb, dünnhäutig, dickpellig, im Geschmack von herzhaft bis süß. Auch die Auswahl unterschiedlicher Kräuter ist beeindruckend. Wer den Blick schweifen lässt, sieht große Freiflächen. „Gelände zum Gestalten“, lacht Patricia Mordaß. „Ich weiß auch schon, wie das mal aussehen wird.“



Was:

Tomaten, Salatpflanzen,
Gewürz-, Heil- und Duftkräuter,
Stauden, Pflanzen der Saison

Wo:

Lauenhorst 23
29364 Langlingen OT Wiedenrode

Wann:

montags bis samstags 10-18 Uhr

Wer:

Hof MilleFlori
Telefon: 0176 - 32 30 15 66
info@hof-milleflori.de

www.hof-milleflori.de



HOF SEVERLOH

Auf das Huhn gekommen

„Dann komm mal mit!“, lächelt Sina Severloh dem dreijährigen Mädchen zu, das mit großen Augen nach den Küken gefragt hat. Augen, die noch mehr glänzen, als sich die Stalltür öffnet, hinter der etliche Dutzend flauschiger Gesellen tapsig erste Gehversuche machen. 700 Hühner beherbergt der Hof Severloh; neben Eiern produziert der Familienbetrieb Speisekartoffeln sowie Tomaten, Gurken – und das große „Herbstvergnügen“ Kürbis!

„Wir sind zwar ein konventioneller Betrieb, schauen aber gerne im Bio-Bereich, welche Dinge dort auch bei uns umsetzbar sind“, erläutert Sina Severloh, Landwirtschaftsmeisterin und studierte Agrarwissenschaftlerin, die ihre Bachelorarbeit in Brasilien zum Thema Sojaanbau geschrieben hat. Im eigenen Hofladen werden alle selbst produzierten Lebensmittel angeboten, ergänzt um Obst und Gemüse aus der Region. „Wir sind ein Familienbetrieb und sind Bauern durch und durch“, sagt die junge Landwirtin und fügt lachend hinzu: „Den wichtigsten Job hier hat meine Oma: Sie kocht für uns alle. Ohne sie würde der Betrieb nicht mehr laufen.“



Was:

Kartoffeln, Eier, Gemüse, Saisonales, Fruchtaufstriche, Bauernhofeis u.v.m.

Wo:

Dorfstraße 50
29342 Wienhausen OT Oppershausen

Wann:

mittwochs bis freitags 8-18 Uhr
samstags 10-13 Uhr
Selbstbedienung tägl. 7.30 - 20 Uhr
(reduziertes Sortiment)

Wer:

Hof Severloh
Telefon: 05149 - 300
info@hof-severloh.de

www.hof-severloh.de





HOF SOLTAU LANDMARKT EICKLINGEN

Der Spargelmeister

„Ich habe das Metier von der Pike auf gelernt und führe fort, was schon Generationen vor mir getan haben. Seit 100 Jahren wird hier Spargel angebaut“, sagt Landwirt Peter Soltau. Was im ersten Moment auf einen beschaulichen Familienbetrieb hindeutet, erweist sich bei näherer Betrachtung als ein stattliches Wirtschaftsunternehmen. Bis zu 1000 Tonnen Spargel erntet der Hof Soltau pro Jahr. Eigentlich ist Spargel ein „schwieriges“ Gemüse; er kann weder gelagert noch anderweitig verarbeitet und somit nur über einen begrenzten Zeitraum vermarktet werden. „Angesichts eines zunehmend schwerer werdenden Geschäfts stand die Frage nach einem weiteren Standbein im Raum“, so Peter Soltau. „Wir haben 2008 auf die Heidelbeere gesetzt. Sie folgt im Anbau auf Spargel, so können wir Synergieeffekte nutzen.“

Seit 2010 wird der Hof Soltau mit dem „Landmarkt“ auch an der B214 in Eicklingen sichtbar. Er offeriert vornehmlich Leckeres diverser Kooperationspartner aus der Region sowie aus eigener Fertigung wie etwa die wundervolle Heidelbeer-Konfitüre, „nach einem Rezept von *Oma Anne*, meiner Mutter.“



Was:

Spargel, Heidelbeeren, Erdbeeren, Gemüse, Backwaren, Fisch, Wein, Bauernhofeis u.v.a.

Wo:

Landmarkt
Braunschweiger Str. 28
29358 Eicklingen
div. mobile Verkaufsstände in der Region

Wann:

montags bis freitags 8-18 Uhr
samstags und sonntags 8-17 Uhr
rund um die Uhr: Verkaufsautomat
(reduziertes Sortiment)

Wer:

Hof Soltau GmbH & Co. KG
Höfnerwinkel 15
29358 Eicklingen
Telefon: 05144 - 49 50 60
info@hof-soltau.de

www.hof-soltau.de



IMKEREI VOIGTHOF

Das große Summen

Vorsichtig öffnet Geraldine Voigt einen Bienenstock und greift zum Smoker, unverzichtbares Utensil in der Imkerei. „Damit stellt man Bienen ruhig“, klärt die Bienenwirtschafterin auf und zieht eine Wabe heraus, die Honig-Keimzelle. Ihr Lächeln signalisiert: alle Bienen an Bord. Fast alle, denn im angrenzenden Rapsfeld ist das Summen unüberhörbar. Zusammen mit ihrem Mann Johann Friedrich betreibt Geraldine die Imkerei Voigthof in Paulmannshavekost; auf 500 qm Betriebsfläche werden jährlich mehrere tausend Kilo Honig produziert.

„Wir sind beide Imker durch und durch. Ein wundervoller, aber auch ein sehr arbeitsintensiver Beruf, der ohne Idealismus kaum zu schaffen ist.“ Der Voigthof beherbergt 70 Bienenvölker, die in ganz Deutschland im Einsatz sind. „Eine ziemliche Materialschlacht, ein Bienenstock wiegt bis zu 100 Kilo“, so Geraldine Voigt und antwortet auf die Frage nach einem Erfolgsrezept augenzwinkernd: „Jeder Imker hat seine Heiligkeit, die er nicht verrät.“ Vor einem aber bewahren weder Smoker noch Heiligkeit: Bienenstiche. „Pro Jahr ein paar Hundert, das gehört nun mal dazu.“



Was:

Honig (über ein Dutzend Sorten);
Bienenwachs-Kerzen

Wo:

diverse EDEKA-Märkte,
online-Shop (siehe Homepage)

Wann:

ganzjährig

Wer:

Imkerei & Kerzenmanufaktur Voigthof
Paulmannshavekost 2B
29358 Eicklingen
Telefon: 05149 - 9 20 71
info@voigthof.de

www.voigthof.de





UNSER DORFLADEN

Von Allen, für Alle

Der Arbeitskreis „Unser Dorf hat Zukunft“ brachte es 2011 zutage: Dem etwas abgelegenen Adelheidsdorfer Ortsteil Großmoor fehlte vor allem eine Einkaufsmöglichkeit. Die Gemeinde wurde ein Jahr später in das niedersächsische Förderprogramm „Dorfentwicklung“ aufgenommen, mit Winfried Winter als Sprecher. „Wir haben dann eine Umfrage zum Thema ‚Dorfladen‘ gemacht und den Erfolg an die finanzielle Beteiligung der Bürger geknüpft.“ Mit großem Erfolg; als Träger des Dorfladens wurde 2014 schließlich ein „wirtschaftlicher Verein“ gegründet, Teilhaber können jederzeit ausscheiden oder aufgenommen werden.

Das Angebot des Dorfladens umfasst sowohl gängige Markenartikel als auch regional erzeugte Produkte wie etwa Heidelbeeren aus Großmoor oder Erbeeren aus Paulmannshavekost. „Unsere Kunden kommen vorwiegend aus dem Ort, aber auch aus der Nachbarschaft, weil sie hier persönlicher einkaufen können. Das Café wird zudem gerne von Radausflüglern besucht“, erzählt Winfried Winter und ermutigt zum Nachahmen, „jedoch nur, wenn Bürger es wirklich wollen. Ein Dorfladen ist ein Gemeinschaftsprojekt.“



Was:

Produkte regionaler Erzeuger,
Markenartikel, Café

Wo:

Hauptstraße 150
29352 Adelheidsdorf OT Großmoor

Wann:

Mo. bis Fr. 7-13 / 15-18 Uhr
Sa. 7-12 Uhr
So. 8-10 Uhr

Wer:

Unser Dorfladen
Telefon: 05085 - 981 65 20
wir@dorfladentreff.de

www.dorfladentreff.de






WEERHUUS PRIVATBRAUEREI

Die Bier-Spezialisten

„So viel kann Hopfen pro Tag wachsen!“ Frederik Göing sitzt vor dem „Wetterhäuschen“ und markiert mit den Zeigefingern eine Strecke von ungefähr einem halben Meter. Ein Detail unter vielen, die der Geschäftsführer der Weerhuus Privatbrauerei in Wathlingen zu erzählen weiß. Zusammen mit den Brüdern Sebastian und Bart Pröve betreibt er seit 2018 diese Bier-Manufaktur. „Wir hatten den Eindruck, alle üblichen Biere schmecken mehr oder weniger gleich und kamen so auf die Idee, unser eigenes Bier zu brauen“, erzählt Frederik Göing.

Zunächst in privater Sphäre tüftelten die drei mit Hopfen, Malz und Co. Schließlich war so viel Expertise und Selbstvertrauen da, dass der große Schritt folgte: die eigene Brauerei. Mittels Crowdfunding wurde ein 200 Liter Kessel finanziert, und mit viel Engagement in kurzer Zeit ein fester Kundenstamm aufgebaut. Mit Zwickel, Pale Ale und Lager sind derzeit drei Sorten Bier im Angebot. Und der Name Weerhuus? „Das ist die plattdeutsche Bezeichnung für Wetterhäuschen, unserem ‚Ideentreffpunkt‘ seit Urzeiten. Hier haben wir auch unser Bier erfunden.“

Was:
Bier-Spezialitäten

Wo:
diverse EDEKA-Märkte, Landmarkt u.a.
Online-Shop (siehe Homepage),
Brauerei vor Ort

Wann:
ganzjährig

Wer:
Weerhuus Privatbrauerei
Dallmanns Twetge 2
29339 Wathlingen
Telefon: 0177 - 780 02 32
bier@weerhuus.de

www.weerhuus.de



WEITERE ANBIETER IN DER REGION

Altencelle:

- Hennings Kartoffeldiele, Alte Dorfstraße 10, 29227 Celle | Tel. 05141 / 84 343
- Imkerei Güldenpfennig, Schwarzer Weg 14, 29227 Celle | Tel. 05141 / 88 22 87
- Hof Ebeling, Sattelhofweg 1, 29227 Celle | Tel. 05141 / 84 557
- Fischräucherei Eiklint, Eiklint 1a, 29227 Celle | Tel. 05141 / 83164

Samtgemeinde Flotwedel:

Bröckel:

- H.-Heinrich Meinecke, Hauptstr. 95, 29356 Bröckel | Tel. 05144 / 64 13
- Landgenuss Bröckel, Im Alten Busch 1, 29356 Bröckel | www.landgenuss-broeckel.de

Eicklingen:

- Erdbeerhof Cammann, Paulmannshavekost 9, 29358 Eicklingen | Tel. 05149 / 580
- Familie Meyer, Dorfstraße 19, 29348 Eicklingen | Tel. 05144 / 43 28

Langlingen:

- Spargelhof Hacke, Am Feldhaus 9, 29364 Langlingen | www.spargelhof-hacke.de
- Schlachtereier Bock & Schultze, Hauptstraße 48, 29364 Langlingen | Tel. 05082 / 214
- Scheller's Hofladen, Heinrichstraße 2, 29364 Langlingen | Tel. 05082 / 264

Nordburg:

- Spargelhof Santelmann, Burgstraße 20, 29342 Wienhausen | www.spargelhof-santelmann.de

Wienhausen:

- BioLaden Wienhausen, Lageweg 9, 29342 Wienhausen | www.bioladen-wienhausen.de
- Brauerei Mühlengrund, Mühlenstraße 1, 29342 Wienhausen | www.braugasthausmuehlengrund.de

Samtgemeinde Wathlingen:

Adelheidsdorf:

- Hof Boldt, Hauptstraße 149, 29352 Adelheidsdorf (Großmoor) | Tel. 05085 / 347
- Biolandbetrieb Kudammhof, Kurfürstendamm 46, 29352 Adelheidsdorf | www.kudammhof.de

Nienhagen:

- Erdbeer- und Spargelland Lienau, Dorfstraße 44, 29336 Nienhagen | www.erdbeeren-spargel-lienau.de
- Hofladen Leinemann, Twegte 2, 29336 Nienhagen | www.leinemanns-hofladen.de
- Fleischerei Wolter, Dorfstr. 51, 29336 Nienhagen | Tel. 05144 / 2632

Wathlingen:

- Bauernmarkt Eggelmann, Hinter der Schmiede 10, 29339 Wathlingen | Tel. 05144 / 13 52
- Kesselhut's Hofladen, Am Thie 4, 29339 Wathlingen | Tel. 05144 / 59 60

Gemeinde Uetze:

Dollbergen:

- Imkerei Dieter Adomeit, Siekskamp 7, 31311 Dollbergen | Tel. 05177 / 417

Eltze:

- Hofladen Claus, Peiner Str. 30, 31311 Uetze | Tel. 05173 / 469
- Henning Hellemann, Am Mühlenfeld 16, 31311 Uetze | Tel. 0177 / 60 54 780

Hänigsen:

- Fleischerei Hoppe, Steindamm 26, 31311 Hänigsen | www.fleischerei-hoppe.de
- Feldmann's Bauernladen, Alte Bahnhofstraße 9, 31311 Uetze-Hänigsen | www.feldmanns-bauernladen.de

Krätze:

- Bogler's Brauerei, Am Tiefen Moor 4, 31311 Krätze | www.boglers.com

Obershagen:

- Milch-Hof Osterwiese, Osterwiese 2, 31311 Obershagen | www.milch-hof-osterwiese.de

Schwüblingsen:

- Hof Buchholz, Torstraße 1, 31311 Uetze | www.hof-buchholz.org
- Hof Fricke, Meierhofstraße 5, 31311 Uetze | www.hof-fricke.de
- MitMachHof, Meierhofstraße 9, 31311 Uetze | www.unsermitmachhof.de

Uetze:

- Bode Milchtankstelle, Dammstraße 11, 31311 Uetze | Tel. 0151 / 61 25 12 31
- Familie Göttling, Seeweg 23, 31311 Uetze | www.die-goettings.de
- Seefisch Feinkost | www.seefisch-feinkost.de
- Rosemarie Böhnke, Dammstraße 13, 31311 Uetze | Tel. 05173 / 92 23 50

Neben diesen Anbietern gibt es in der LEADER-Region zahlreiche weitere Produzenten, die ihre Waren (Eier, Kartoffeln, Zwiebeln etc.) über eine Selbstbedienungskiste anbieten.

Weitere Informationen wie Öffnungszeiten oder Produkte zu allen Anbietern erhalten Sie unter www.aller-fuhse-aue.de/hoflaeden

LEADER-REGION „ALLER-FUHSE-AUE“

Wir stellen uns vor:

Die Region „Aller-Fuhse-Aue“ trägt seit April 2015 offiziell den Namenszusatz „LEADER“, benannt nach der gleichnamigen Fördermethode der Europäischen Union (EU). Schon 1991 wurde diese Methode auf europäischer Ebene eingeführt. Sie ist gekennzeichnet durch das aktive Einbeziehen der Menschen vor Ort über die Entscheidungen der Mittelvergabe. Die EU möchte damit Bewohner*innen einer LEADER-Region motivieren, sich für ihre Region zu engagieren. Ausgangspunkt dieser Praxis war die Vorstellung aufseiten der EU, dass die Menschen vor Ort am besten wissen, wo die Stärken und Schwächen ihrer Region liegen und wofür Fördermittel am sinnvollsten eingesetzt werden können.

Niedersachsens LEADER-Regionen erhalten in der jetzigen Förderperiode jeweils bis zu 2,8 Millionen Fördermittel von der EU. Der zentrale Gedanke der LEADER-Region „Aller-Fuhse-Aue“ ist es, neue Kommunikationsstrukturen aufzubauen, sich miteinander zu vernetzen und in den Austausch mit anderen europäischen Regionen zu gelangen. Ziel ist es, die Lebensqualität in der Region zu steigern und das Regionalbewusstsein und das Miteinander zu stärken.

Aller
Fuhse
Aue

Aller
Fuhse
Aue

Zur LEADER-Region „Aller-Fuhse-Aue“ gehören die Gemeinde Uetze, die Samtgemeinden Flotwedel und Wathlingen sowie der Stadtteil Altencelle der Stadt Celle. Das Motto der LEADER-Region ist „Mitmachen. Mehr wissen. Mehr tun!“

In derzeit fünf Handlungsfeldern werden Projekte entwickelt und mit EU-Fördermitteln umgesetzt.

- Naherholung, Kultur und Tourismus
- Miteinander der Generationen
- Wirtschaftsentwicklung und Landwirtschaft
- Identitätsbildung
- Energie und Umwelt

Die LEADER-Region „Aller-Fuhse-Aue“ lebt vom Mitmachen. Nur durch das ehrenamtliche Engagement der regionalen Akteure kann es gelingen, solche Magazine – wie das vorliegende – zu entwickeln und zu veröffentlichen. Wer sich aktiv einbringen möchte, ist herzlich willkommen. Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten sich einzubringen: als Mitglied in der Lokalen Aktionsgruppe (LAG), die über die Verteilung der Fördermittel entscheidet; in einer thematischen Projektgruppe oder als Projektträger. Die LEADER-Region wird durch ein professionelles LEADER-Management unterstützt. Die Kontaktdaten finden Sie im Infokasten auf Seite 34.



LAGEPLAN

Alle LandLeute auf einen Blick 🗺️

Alle in dieser Broschüre vorgestellten LandLeute finden Sie auf der Übersichtskarte. Lassen Sie sich inspirieren, gehen Sie auf Entdeckungsreise in der Region „Aller-Fuhse-Aue“. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Impressum

Herausgeberin:

Lokale Aktionsgruppe
LEADER-Region „Aller-Fuhse-Aue“

Projektträgerin:

Samtgemeinde Flotwedel
Am Alten Bahnhof 3
29342 Wienhausen

Nds. Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

ELER-Verwaltungsbehörde
Calenberger Straße 2
30169 Hannover

Fotos* & Texte:

Jens-Christian Schulze | www.oraculum.de

*Ausnahmen:
S. 5 oben © Bauer Stolz
S. 6 oben © Heidelbergerin/pixabay.com

Grafikdesign & Illustrationen:

Jana Kämmerling | www.janakaemmerling.de

Stand: Juli 2020

1. Auflage

Wer:

Regionalmanagement „Aller-Fuhse-Aue“
Gudrun Viehweg

Wo:

Amtshof Eicklingen
Planungsgesellschaft mbH & Co. KG
Mühlenweg 60
29358 Eicklingen

Kontakt:

E-Mail: info@amtshof-eicklingen.de
Tel: +49 (0) 5149 - 18 60 81
Fax: +49 (0) 5149 - 18 60 89

www.amtshof-eicklingen.de





www.aller-fuhse-aue.de