



Kulturland Genuss-Tour

FISCHERS FRITZE



Regionalen Genuss zwischen Höxter & Beverungen erradeln



auf'n Patt machen*

*OSTWESTFÄLISCH FÜR „AUFBRECHEN, SICH AUF DEN WEG BEGEBEN“, Z.B. NACH OMMA ODER NACH HAUSE HIN, ODER ÜBER LAND AUF DEM DRAHTESEL

Kulturland Kreis Höxter - Echte Originale



Fisch & mehr

Maritimes Flair im Bevertal

Schöner könnte eine Fischzuchtanlage fast nicht liegen. Hier am Flüsschen Bever, das dem Tal und dem nahen Beverungen seinen Namen gab, betreibt Familie Böckmann ihre Fischzucht mit eigener Räucherei, Bistro und Sonnenterrasse. Die Lage der gepflegten Anlage ist nicht nur landschaftlich schön, sondern auch ideal für eine natürliche und artgerechte Aufzucht

von forellenartigen Fischen. Der frische Fang kommt hier mit viel Sachverstand und Raffinesse auf den Tisch der Gäste, die auch vom Radweg aus direkt Zugang zur Anlage haben. Und nicht nur der Fisch wird hier direkt verarbeitet, auch viele der Beilagen bauen Böckmanns selbst an und ergänzen je nach Saison und Verfügbarkeit die regionalen Leckerbissen.

Genusspartner Nr. 1

Fisch & mehr



Am Block Roggenthal 3
37688 Beverungen-Roggenthal
0172 5603194



Forellenzucht Horres

Fisch aus dem Lütmarser Tal

Beim Familienunternehmen Horres wachsen in 35 Teichen Regenbogenforellen, Bachforellen und Saiblinge unter artgerechten Bedingungen in reinem Quellwasser auf. Die Fische werden frisch geschlachtet und küchenfertig vorbereitet im Hofladen angeboten. Die Forellen sind auch geräuchert erhältlich.

Auf Bestellung: Regenbogenforellen, Bachforellen und Saiblinge, geräucherter Aal, Forellen Karpfen, Fischplatten mit geräuchertem Fisch. Im Herbst findet man die Forellenzucht Horres auch auf Bauernmärkten.

(Kein Direktverzehr!)

Genusspartner Nr. 3

Forellenzucht Horres



Jätzer Mühle
37671 Höxter-Ovenhausen
05278 777



Helle Bauer

Gemüseanbau in regenerativer Landwirtschaft

Beim Helle Bauer in Godelheim wachsen Gemüse und Salate fast prächtiger als im Garten Eden. Regenerative Landwirtschaft ist hier die Devise. Das bedeutet, das beim Anbau nicht nur auf synthetische Dünger, Pflanzenschutzmittel und Gülle verzichtet wird, sondern auch die Bodenbearbeitung tabu ist, um die Bodenstruktur zu schützen und Treibhaus-

gase zurückzuhalten. Einzig die Hofhühner dürfen hier scharren, ansonsten werden die Beete nur gemulcht. Der Verkauf der Ernte erfolgt über beliebte Abo-Gemüsekisten und im hofeigenen Laden. Wer also für das Fischbrötchen noch ein paar Blatt Salat benötigt, sollte hier zu den Öffnungszeiten anhalten!

Genusspartner Nr. 2

Helle Bauer



Zur Helle 15
37671 Höxter-Godelheim
www.hellebauer.de



Bäcker Bielemeier

Echte Zutaten

Das ist 100% echt! Alle Leckereien, die bei Bäcker Bielemeier in der Auslage zu finden sind, werden ausschließlich aus natürlichen Zutaten wie Mehl, Butter, Hefe und Körnern selbst hergestellt. Auch an die Bedürfnisse der Allergiker wird gedacht und an die vielen Menschen, die sich bewusst ernähren wollen. Denn was bei Bielemeier nach Vanille schmeckt, ist auch

echte Vanille. Wo es möglich ist, wird auf regionalen Bezug geachtet und Rohstoffe entsprechend ihrer Qualität und nahen Herkunft ausgewählt. Probieren Sie doch mal das Paderborner, das Brot unserer Region mit 70% Roggenanteil, mild-säuerlichem Geschmack und der leckeren Kruste an Boden und Oberfläche. Eine geschmackvolle Alternative zum Weißmehlbrötchen!

Genusspartner Nr. 4

Bäcker Bielemeier



Im Ring 1
37671 Höxter-Bruchhausen
05275 698
www.baeckerei-bielemeier.de

Rezept-Tipp

aus dem Rezeptheft „Lieblingsrezepte der Landfrauen im Kulturland“

Fisch-Quiche (4-6 Personen)

Teig:
200 g Mehl
1 Messerspitze Salz
100 g kalte Butter
1 Ei

Belag:
250 g geräuchertes Fischfilet
1 Stange Porree
2 Möhren
2 Esslöffel Butter
75 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Guss:
2 Eier
100 ml Weißwein
200 ml Sahne

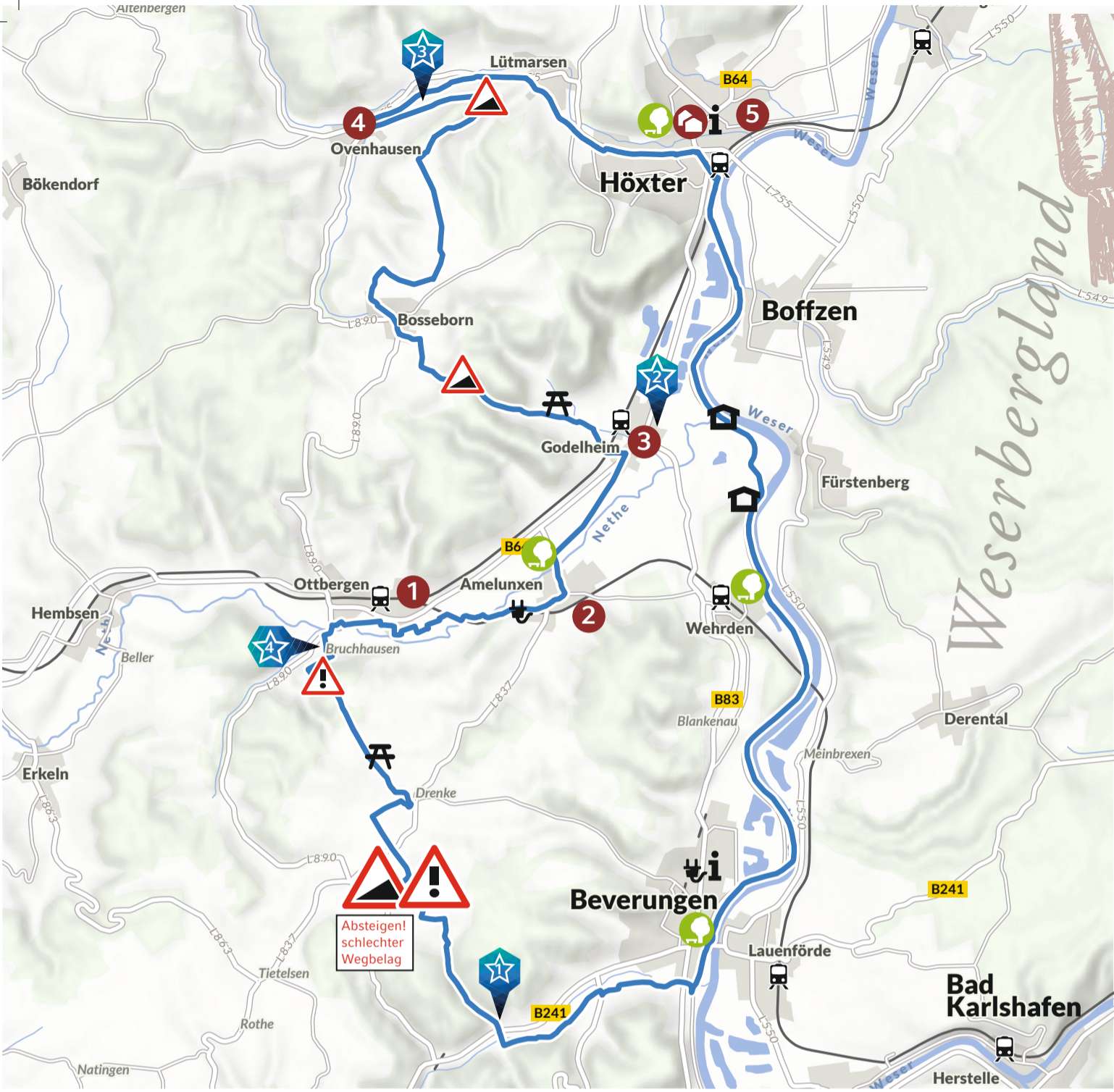
So wird's gemacht

Für den Teig das Mehl mit Salz und kalten Butterstücken zwischen den Fingern krümelig reiben. Das Ei und 1 bis 2 Esslöffel kaltes Wasser zugeben. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. Zugedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für den Belag den Porree putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und fein würfeln. Gemüse in Butter andünsten. Die Brühe zugeben und einige Minuten durchköcheln. Salzen und pfeffern. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Für den Guss die Eier mit Wein verquirlen, salzen und pfeffern. Den Teig auf etwas Mehl ausrollen. In eine gebutterte Form legen. Fischfilets in Streifen schneiden und auf dem Teigboden verteilen. Mit dem Gemüse bedecken und den Guss gleichmäßig übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad etwa 30 Minuten backen.





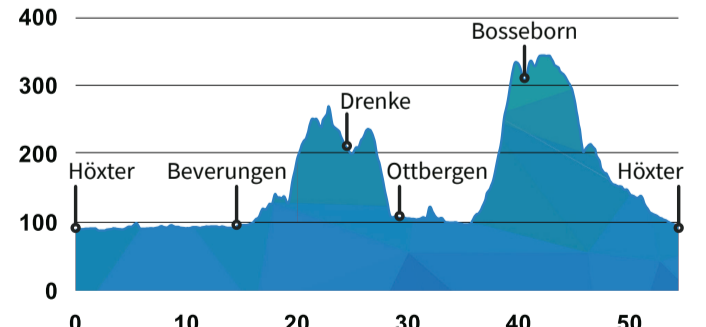
Kulturland Genuss-Tour Fischers Fritze

Das passt ja wie Fisch auf Brötchen! Oder doch lieber auf Roggenmischbrot? Die Strecke zwischen Höxter und Beverungen bringt gaumenkitzelnd zusammen, was Landwirtschaft, Backhandwerk und Fischzucht entstehen lassen. Zugegeben, es erwarten Sie auf diesen 55 km Strecke auch deutliche Höhenunterschiede mit Bergwertung. Dafür entschädigen Genuss und Horizont aber definitiv, versprochen! Landschaftsprägend ist hier der helle Muschelkalk, der mit zwei massigen Hochplateaus für die erwähnten Höhenmeter sorgt. Wenn Sie also oben erstmal wieder zu Atem kommen müssen, geben Sie ruhig Ihrem Entdeckergeist nach und erkunden Sie die Dörfer dieser Höhenlagen. Bergab geht es dann ganz locker bis zur Weser durch tiefe Mischwälder, während in den Wiesentälern die Flüsschen Bever, Nethe und Grube den Tourenverlauf bestimmen. Bei so viel Wasser kann dann auch endlich der frische Fisch nicht mehr weit sein.



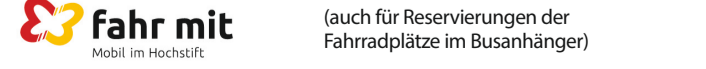
Routenfakten

Ausgeschilderte Rundtour auf gut befahrbaren Wegen mit sehr anspruchsvolleren Steigungen.
Ausdrücklich empfohlen für die E-Bike Nutzung.
Strecke: ca. 55 km
Dauer: ca. 4 Std. 45 Min.
Wegezeichen:



ÖPNV-Einstiegstipp: Bahnhof Höxter, Godelheim oder Ottbergen (Strecke Paderborn-Kreiensen) oder Ottbergen, Wehrden, Lauenförde (Strecke Göttingen-Ottbergen)
Parken: Wehrden am Fährhaus, Beverungen Stadthalle, Höxter-Bruchhausen an der Nethe

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



Legende

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

Informationen zur Tour

Diese Tour führt auf ausgeschilderten Rad- und Wirtschaftswegen durch das hügelige Weserbergland zwischen Höxter und Beverungen. Der Einstieg in die Tour und die Richtung der Befahrung sind frei wählbar. Aufgrund der teilweise anspruchsvolleren Steigungen empfehlen wir die Nutzung eines E-Bikes, alternativ sollte eine gute Fahrradfitness mitgebracht werden. Auf den steilen und unbefestigten Abschnitten wird Absteigen empfohlen. Diese Karte dient der ersten Orientierung und Zusatzinformation. Eine konkrete, gps-gestützte Streckenführung erhalten Sie über die Freizeitportale „komoot.de“ und „teutonavigator.de“.

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



Echte Originale - Pausen- und Einkehrtipps entlang der Strecke:

- 1** Gasthof Steineck
Brakeler Str. 61
37671 Höxter-Ottbergen
www.gasthof-steineck.de, T: 05275 985050
- 2** Gasthaus Kirchhoff, Restaurant Heimatliebe
Drenker Str. 1, 37688 Beverungen-Amelunxen
www.gasthaus-kirchhoff.de, T: 05275 631
- 3** Gasthaus Driehorst
Pyrmonter Str. 37, 37671 Höxter-Godelheim
www.gasthaus-driehorst.de, 05271 2301
- 4** Bäckerei Wiegerts
Hauptstr. 38, 37671 Höxter-Ovenhausen
Tel. 05278 328
- 5** Flair Hotel Höxter – Restaurant Knusperstübchen
Uferstr. 4, 37671 Höxter
www.hotel-stadt-hoexter.de, T: 05271 69790
- 6** Bäckerei Engel
Filialen Höxter: Am Markt 1, Marktstraße 23a, Ostpreußenstr. 1a, Pfennigbreite 34
Filiale Beverungen: Mühlenstraße 27 (Edeka)
www.baekerei-engel.com



Landfrauen im Kulturland Kreis Höxter

Rund 1.600 Frauen aus Stadt und Land prägen die bunte Mitgliederstruktur unseres LandFrauenverbandes im Kreis Höxter. Gut vernetzt mit anderen Organisationen und Institutionen des Kreises treten wir für die frauenspezifischen Belange in unserer Region ein. Wir erklären die moderne Landwirtschaft und sind ein geschätzter Partner bei der Freizeitgestaltung. Wir sind Ideengeber und Motor, wenn es darum geht, die Kulturlandschaft im Kreis Höxter weiterzuentwickeln und zu prägen. Für individuelle Tipps zu den Kulturland Genuss-Touren und spannende Einblicke in die Landwirtschaft stehen wir gerne beratend zur Seite.

Kontakt:
KreislandFrauenverband
Höxter-Warburg und Soest
Bohlenweg 3
33034 Brakel
Telefon: 05272 3701-224
E-Mail: katja.huebner@lwk.nrw.de
www.landwirtschaftskammer.de



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

Kartografie/Layout:
freiluftkonzepte.de
Redaktion/Gestaltung:
H. Bödcker u. I. Jansen, GfW im Kreis Höxter mbH,
Fotos: I. Jansen, K. Krajewski

