



# Kulturland Genuss-Tour

## BIO BÖRDE

Ideal für E-Bikes  
\*\*\* mittelschwere Tour \* 46 km \*\*\*



Regionalen Genuss zwischen Warburg, Willebadessen & Borgentreich erradeln



# Schmachtlappen\*

\*OSTWESTFÄLISCH FÜR „DÜNNE, SCHMALE MENSCHEN MIT WENIG KRAFT“. DIESEN WIRD AUF DEM LAND GEHOLFEN UND MIT WOHLSCHECKENDEN LECKEREIEN FÜR ORDENTLICH KALORIENZUFUHR GESORGT, BIS SIE PROPPENVOLL SIND.

Kulturland Kreis Höxter - Echte Originale



### Bio Landhof Engemann - Hofladen Eissen

Bio ist gut. Bio aus der Region noch etwas besser

Der BiolandHof Engemann im „Bio-Dorf“ Eissen am Rande der Warburger Börde steht ganz im Zeichen des nachhaltigen Anbaus. Die Brüder Andreas und Klaus Engemann bewirtschafteten seit 1988 ihren Hof nach Biolandrichtlinien, also nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus. Im Einklang mit der Natur wird in der fruchtbaren Börde neben Getreide auch

Obst und Gemüse angebaut und vermarktet. Als absoluter Kundenliebling gilt das Beerenobst des Hofes, besonders Erdbeeren und Himbeeren sind im Sommer beliebt. Viele machen das Selbstpflücken der Beeren zu einem Familienausflug. Der Hofladen bietet zahlreiche weitere Bioprodukte an und Bio-Kisten im Abo runden das Sortiment ab.

Genusspartner Nr. 1

#### Bio Landhof Engemann



📍 Zum Südholz 11  
34439 Willebadessen

🏠 [www.engemann-bio.de](http://www.engemann-bio.de)

Mo – Fr: 9-12 Uhr & 15-18 Uhr  
Mittwoch Nachmittag geschlossen  
Samstag: 8-12 Uhr



### Bio Bier aus der Börde

Warburger Brauerei Kohlschein

Die Warburger Brauerei liegt im Diemeltal unterhalb der Warburger Börde und ihrer Landmarke, dem Desenberg. Die 1721 gegründete Brauerei gehört zu den ältesten in NRW. In streng handwerklicher Tradition werden verschiedene ober- und untergärige Bierspezialitäten und klassische Brauereimonaden hergestellt. Besonders viel Wert legt die von den Cou-

sins Michael und Franz-Axel Kohlschein geführte Brauerei auf die Nachhaltigkeit und Regionalität ihrer Arbeit. So entstammt das Brauwasser aus eigenen Brunnen, große Teile der Braugerste werden vor Ort angebaut und ein Wasserkraftwerk liefert ganzjährig erneuerbare Energie. Im Sommer lädt der Brauereibergarten zum Verweilen ein.

Genusspartner Nr. 3

#### Warburger Bauerei GmbH



📍 Kuhlemühle  
34414 Warburg  
☎ 05641 9000 - 0

🏠 [www.warburger-brauerei.de](http://www.warburger-brauerei.de)  
Brauerei: Mo. - Do. 7:30 - 16:30 Uhr, Fr. 7:30 - 13 Uhr, Sa. 9:00 - 11:30 Uhr, Besichtigungen nach Absprache für Gruppen möglich, **Biergarten**: saisonal geöffnet, [www.biergarten-kuhlemuehle.de](http://www.biergarten-kuhlemuehle.de) / 0172 5649730



### Biohof Jacobi

Bio aus Überzeugung

Seitdem Julius Jacobi den Betrieb 2020 vom Vater übernommen hat, weht ein frischer Wind auf dem Biohof Jacobi. Gemeinsam mit ihren Mitarbeitern bewirtschaftet die Familie einen abwechslungsreichen Betrieb mit 50 Milchkühen. Ein Teil der Milch wird in der hofeigenen Käseerei

verarbeitet und im Hofladen verkauft. Besonderheit des Betriebs ist die Vermehrung von Bio-Saatgut. Aktuell gehen sie mit der Umstellung der Kälberaufzucht an Ammen und das behalten der Milchviehhüllen, mit der anschließenden Direktvermarktung von Fleisch, neue Wege.

Genusspartner Nr. 2

#### Biohof Jacobi



📍 Mühltentor 28  
34434 Körbecke  
(Borgentreich)  
☎ 05643 1669

🏠 [www.biohof-jacobi.de](http://www.biohof-jacobi.de)

Hofladen Öffnungszeiten:  
Do. und Fr. 15-19 Uhr



### Warburger Wochenmärkte

Frische aus der Region

Alt- und Neustadt von Warburg sind wahre kleine Schmuckstücke, die schon für sich lohnenswerte Ziele sind. Findet dann noch einer der drei Wochenmärkte statt, sind Sie zur richtigen Zeit am richtigen Ort: leckere, regionaltypische Produkte vor der Kulisse der alten Hansestadt - die perfekte Kombination!

In unregelmäßigen Abständen finden in Warburg auch Feierabendmärkte in den späteren Nachmittagsstunden statt. Anders als beim normalen Wochenmarkt sind hierbei auch ein Unterhaltungsprogramm und vielfältige Informationen über Regionalität, Nachhaltigkeit und gesundes Leben dabei.

Genusspartner Nr. 4

#### Warburger Wochenmärkte



Auf dem Marktplatz der Neustadt findet der Wochenmarkt **dienstags** und **freitags** von **8-12 Uhr** statt. Der Altstadt Marktplatz wird **mittwochs** von **14-18 Uhr** mit Angeboten aus der Region belebt. Termine unter [www.warburg.de](http://www.warburg.de)

## Umdenken erlaubt!

Ökologischer Landbau hat schon lange nichts mehr mit Nischendasein und Öko-Nostalgie zu tun. Der Anteil an Bio-Lebensmitteln steigt kontinuierlich und hat sogar Einzug in die Regale der Discounter gehalten. Für viele Landwirte und ihre Tiere bedeutet das ökologische Wirtschaften eine bessere Zukunft, eine gerechtere Entlohnung und für die Landschaft eine nachhaltigere Bewirtschaftung. Auch für die Verbraucher bieten ökologisch erzeugte Lebensmittel viele Vorteile.

Die Einführung des Bio-Siegels war ein erster bedeutender Schritt zur Entwicklung des Bio-Marktes. Vorverpackte Bio-Lebensmittel aus der EU, welche die strengen Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen, müssen seit dem 1. Juli 2010 verpflichtend mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden. Zusätzlich zum verpflichtenden EU-Bio-Logo können die Hersteller ihre Bio-Waren mit dem deutschen Bio-Siegel und den Zeichen der privaten Verbände und Handelsmarken kennzeichnen. Die Vielfalt dieser Marken macht es aber gar nicht so einfach, sich am Regal zu orientieren. Im Kreis Höxter finden sich vor allem die nachfolgenden vier Anbauverbände, deren Wirtschaftsweise sich in einigen Punkten unterscheidet, deren Standards aber alle über den Normen des EU Bio Siegels liegen. Und natürlich gilt: Bio ist gut, regionales Bio ist noch besser!



### Bio-Siegel im Überblick: Bioland

5443 Biobauern, 922 Lebensmittel-Hersteller: Bioland ist nach eigenen Angaben der bedeutendste ökologische Anbauverband in Deutschland. Bioland gibt es bereits seit 1976 und das System basiert auf einem geschlossenen Betriebskreislauf. Die Kriterien des Bio-Labels gehen über die EG-Öko-Verordnung hinaus.



### Bio-Siegel im Überblick: Biokreis

unterstützt Erzeuger und Verarbeiter bei der Produktion und Vermarktung von Bio-Lebensmitteln und fördert den ökologischen Landbau. Die Anforderungen der Biokreis-Richtlinien liegen weit über den gesetzlichen Anforderungen der EU-Öko-Verordnung. Dabei setzt der Verband auf regionale Strukturen und Marktpartnerschaften zwischen den Mitgliedergruppen.



### Bio-Siegel im Überblick: Naturland

Ein Bio-Siegel mit hohen Standards für die Erzeugung und Verarbeitung: Die Kriterien für Naturland-Waren (seit 1982) gehen über die EG-Öko-Verordnung für Bio-Label hinaus. Detaillierte Richtlinien begleiten die Produkte vom Anbau bis zu ihrem Weg in den Handel. Das Naturland-Siegel kennzeichnet neben Lebensmitteln auch Holzprodukte und Textilien.

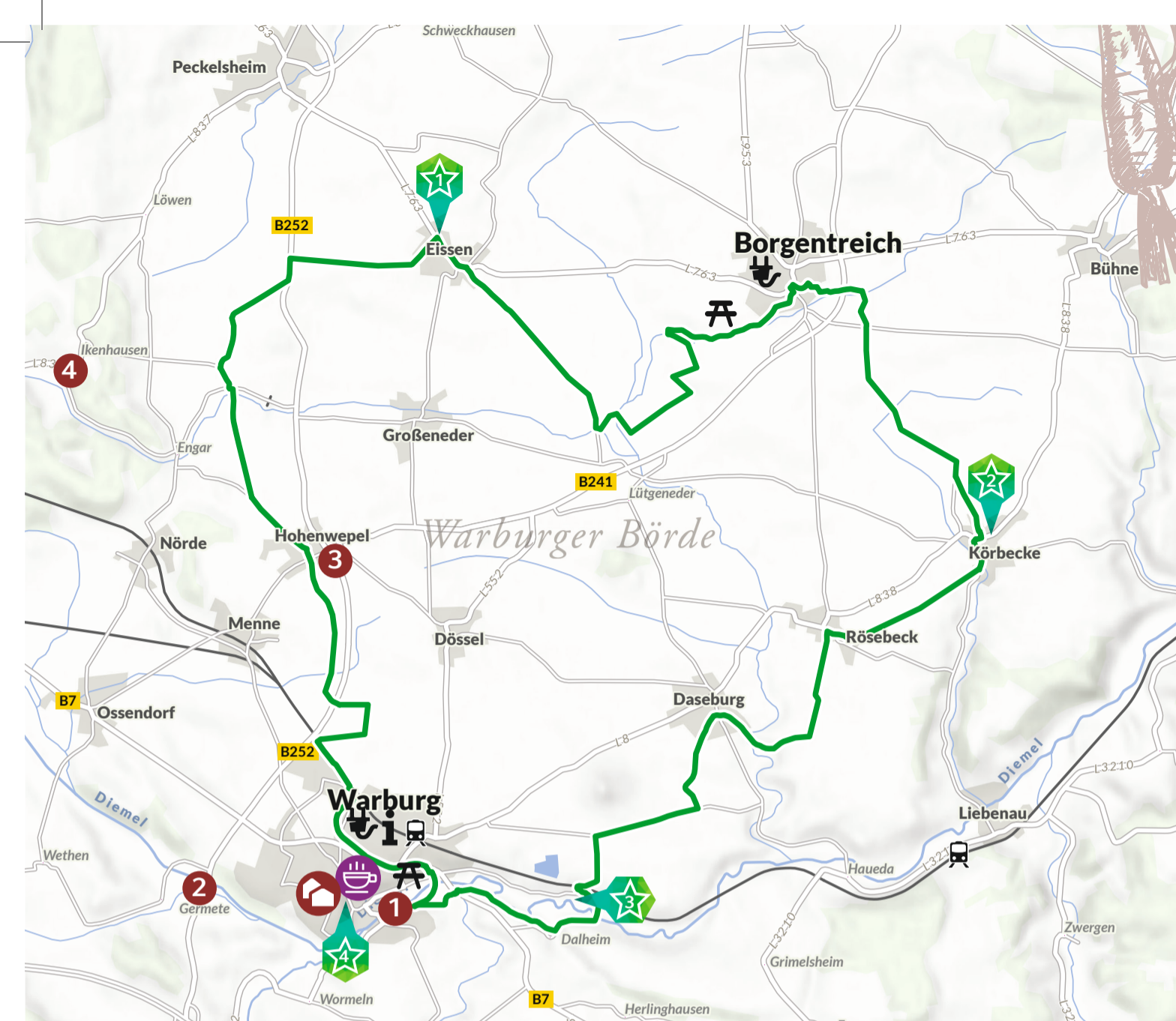


### Bio-Siegel im Überblick: Demeter

Seit 1924 arbeitet Demeter nach den Kriterien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft und geht mit den Vorschriften über die gesetzlichen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung hinaus. Es gilt ein hoher ökologischer Standard bei Erzeugung und Verarbeitung der Produkte.







## Kulturland Genuss-Tour Bio-Börde

Einmal Bio zum Durchradeln, bitte! Die Tour durch die Warburger Börde führt auf 46 Kilometern über die fruchtbarsten Böden der Region, die in weiten Teilen mit Biostandard bewirtschaftet werden. Und das kann sich schmecken lassen. Ob Zwiebeln, Kartoffeln, Chicorée, Pilze, Erdbeeren, Bier oder Käse – was hier auf den Tisch kommt, lässt nicht nur den sowieso schon wortkargen Ostwestfalen genießend verstummen. Allerdings – dieses Klischee passt in Warburg nicht ganz, denn hier wird es bei den Feierabendmärkten auch gern gesellig: An mehreren Terminen von Frühling bis Herbst werden bei Livemusik regionale und internationale Köstlichkeiten „auf die Hand“ angeboten – mit nachhaltigem Gesamtkonzept, versteht sich. Die weiten Äcker und Felder zwischen Warburg, Borgentreich und Willebadessen werden kaum durch Wälder unterbrochen und sorgen für entspanntes Radeln, bei dem der Horizont immer im Blick ist. Heraus ragt nur der Desenberg: Der stille Vulkan mit der Burgruine ist stets ein landschaftlicher Begleiter auf der Tour, der aus allen Richtungen Orientierung und erstaunliche Ansichten bietet.



### Öko-Modellregion Kreis Höxter Bio aus der Heimat

„Bio aus der Heimat“ steht nicht nur für regionale und hochwertige Produkte aus dem Kreis Höxter. Dahinter verbergen sich ein aktiver Umwelt- und Ressourcenschutz, mehr Tierwohl, eine höhere Artenvielfalt, mehr Nachhaltigkeit, der Verzicht auf Gentechnik und Chemikalien und viel Transparenz vor Ort. Mit dem Kauf von regionalen Bio-Produkten können Sie daher nicht nur sich und Ihrer Umwelt etwas Gutes tun, sondern tragen gleichzeitig zur Existenzsicherung landwirtschaftlicher Betriebe bei und fördern die zukunftsgerichtete Entwicklung unserer Heimat.

#### Ökolandbau live erleben

Der Kreis Höxter gehört zu den ersten drei Öko-Modellregionen in NRW. Die landesweite Nachhaltigkeitsstrategie beabsichtigt, bis 2030 mehr als 20 % der landwirtschaftlichen Fläche ökologisch zu bearbeiten. Ziel ist es, vor allem die in den Regionen vorhandenen Potenziale zu erschließen und gemeinsam mit engagierten Akteuren vorhandene Strukturen zu erweitern oder neu aufzubauen. Gerade hier in der Warburger Börde hat man die Zeichen der Zeit schon früh erkannt. Somit wirtschaften heute schon überdurchschnittlich viele Betriebe im Bio-Standard. Einige der Echten Originale der Bio-Bewegung können Sie auf der Bio-Börde Tour kennenlernen!

Mehr zur Öko-Modellregion Kulturland Kreis Höxter und zur Landesinitiative finden Sie hier:

[www.oekolandbau.nrw.de](http://www.oekolandbau.nrw.de)

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen



ÖKO  
MODELL  
REGIONEN NRW

Logo: MULNV NRW

#### 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. Bötdeker u. I. Jansen, GfW im  
Kreis Höxter mbH,  
**Fotos:** I. Jansen, K. Krajewski

#### Routenfakten

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

Strecke: ca. 46 km

Dauer: ca. 3 Std. 45 Min.

Wegezeichen:

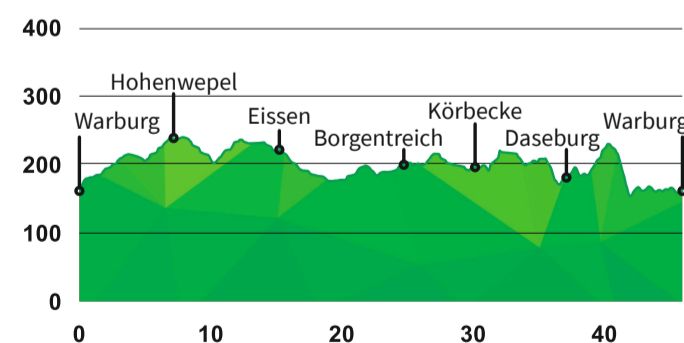
#### Legende

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

#### Informationen zur Tour

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

**TourenTipp:** Die Kulturland Genuss-Tour „Bio Börde“ 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](http://www.kloster-garten-route.de).



ÖPNV Einstiegstipp:  
ÖPNV-Einstieg: Warburg Bahnhof (Strecke Paderborn-Kassel)  
Parken: Borgentreich am Freibad, Warburg Schützenplatz

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



(auch für Reservierungen der Fahrradplätze im Busanhänger)





# Kulturland Genuss-Tour

## FEINE FRÜCHTE

\*\*\* Ideal für E-Bikes \*\*\*  
anspruchsvolle Tour • 55 km \*\*\*



Regionalen Genuss zwischen  
Bad Driburg & Brakel erradeln



# juckeln\*

\*OSTWESTFÄLISCH FÜR „GEMÜTLICH DURCH DIE GEGEND FAHREN“. DAS GEGENTEIL WÄRE PEESEN, ABER DAS SOLLTEN SIE AUF DEN LANDGENUSSTOUREN NUN WIRKLICH NICHT.

Kulturland Kreis Höxter - Echte Originale



### Bad Driburger Naturparkquelle

Genuss. Regional verwurzelt.

Was 1781 begann, führt Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff mit seiner Unternehmensgruppe, zu der auch die Bad Driburger Naturparkquellen zählen, heute in der siebten Generation fort. Der regionale Mineralbrunnen bietet neben seinen naturreinen Mineralwässern auch einen leichten Aperitivo (3% Alkoholgehalt) und eine Vielzahl verschiedener

Erfrischungsgetränke, welche allesamt mit dem V-Label zertifiziert sind. Gerade für eine Erkundung unserer schönen Natur, ob zu Fuß oder mit dem Fahrrad, bietet sich das regionale Mineralwasser oder das isotonische „Sport Aktiv“ an. Gut zu wissen: Der Brunnenbetrieb vertreibt alle Getränke zu 100% Mehrweg.

Genusspartner Nr. 1

#### Bad Driburger Naturparkquellen GmbH & Co. KG



Gräfin-Margarete-Allee 1  
33014 Bad Driburg  
05253 95 - 2740  
www.bad-driburger.de



### Edles aus der Landdestillerie

Edelobstbrennerei Bellersen

Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Quitten und andere Obstsorten schmecken nicht nur gut als Saft oder im Kuchen. Im 700-Seelen Dorf Bellersen werden sie zu hochwertigem Feindestillat verarbeitet. Das mehrfach prämierte Parade-Produkt und Echtes Original der Landmanufaktur ist der Bellerser Apfelbrand. Wenn die Ernte ruft, ist das gan-

ze Dorf auf den Beinen und in den Bäumen der alten Streuobstwiesen. Gleich vier gestandene Brennmeister engagieren sich ehrenamtlich in der Edelobstbrennerei des Heimat- und Verkehrsvereins, jeder für sich ein Original. Sie sorgen mit viel Erfahrung, und unter dem strengen Blick der Zollbeamten, für einen optimalen Verarbeitungsprozess.

Genusspartner Nr. 4

#### Edelobstbrennerei Bellersen



Edelobstbrennerei im Heimat- & Verkehrsverein Bellersen  
Im Hohlen Graben 8  
33034 Brakel-Bellersen  
05276 9848710  
www.edelobstbrennerei-bellersen.de



### Bauer Peine

Regionale Hofladen-Spezialitäten

Im idyllischen Bad Driburger Ortsteil Pömben liegt der Hof von Familie Peine. Landwirtschaftliche Tradition, Tierzucht aus Leidenschaft und stets der Blick auf neue Möglichkeiten in der Direktvermarktung formen den Betrieb von „Bauer Peine“. Bei einem Besuch auf dem Hof sehen Sie die quirligen Schweine im Strohstall heran-

wachsen. Ziegen, Enten, Gänse und Hühner einiger, bereits sehr selten gewordenen Rassen bereichern das Hofbild und lassen sich je nach Witterung im „Vorbeiradeln“ beobachten. Der Köstlichkeiten-Automat am Hof lädt zu einer Pause im schönen Bergdorf ein.

Genusspartner Nr. 2

#### Bauer Peine



Hof in Pömben  
Nieheimer Str. 6  
33014 Bad Driburg  
Pömben  
05274 509  
Köstlichkeiten-Automat direkt am Hof:  
Wurst-Spezialitäten, Grillgut, süße und deftige Snacks, Bad Driburger Erfrischungsgetränke ... jederzeit am Automaten erhältlich!



### Schlossbrauerei Rheder

Beste Zutaten aus der Region

Fernab vom Mainstream zeichnet sich der besondere Geschmack der Biere aus Rheder durch seinen speziellen Charakter aus. Dieser Geschmack und die Frische sind dem Können unseres Braumeisters sowie den verwendeten Zutaten zu verdanken: Die hochwertige Braugerste wächst auf schlosseigenem Grund, das Wasser stammt

aus dem angrenzenden Naturschutzgebiet Sieseberg und zusammen mit ausgesuchtem, bayerischem Hopfen erreicht unser Bier Spitzenqualität. Die regelmäßigen Brauereifeste und der Landschaftspark erfreuen sich großer Beliebtheit. Die Parkscheune am Weidenpalais beherbergt in den Sommermonaten ein Café und Biergarten.

Genusspartner Nr. 5

#### Gräflisch von Mengersen'sche Dampfbrauerei

Rheder GmbH & Co.KG



Nethetalstraße 10  
33034 Brakel-Rheder  
05272 39230  
www.schlossbrauerei-rheder.de  
Öffnungszeiten des Café & Biergarten  
Do.-Fr. 17-21 Uhr, Sa. 14-18 Uhr  
So. 12-19 Uhr, Führungen auf Anfrage



### Imkerei Hensel

Bienenhonig aus eigener Ernte

Aus Freude an der Natur, aus Begeisterung für ihre Vielfalt und aus Liebe zu den Bienen haben wir die Imkerei zu unserem Lebensinhalt gemacht. Unser Einsatz hat uns im Laufe von 50 Jahren zu einer der großen Imkereien Deutschlands werden lassen. Fünf ausgebildete Imker des Familienbetriebes und Aus-

zubildende bemühen sich mit ganzer Sorgfalt, die gesunden und wohlschmeckenden Produkte der Bienen in höchster Qualität anzubieten. Durch die Größe unserer Imkerei und durch „Wandern“ mit unseren Bienenvölkern in die schönsten Regionen Deutschlands haben wir eine außergewöhnliche Sortenvielfalt für Sie.

Genusspartner Nr. 3

#### Imkerei Hensel



Im Hohlen Graben 12  
33034 Brakel-Bellersen  
05276 8792  
www.imkereihensel.de



### Obermühle Beine

Hofladen & Angelteiche

Im Ösetal liegt die Obermühle eingebettet in einer typischen Mittelgebirgslandschaft aus Wäldern, Wiesen und Feldern. 1980 wurde mit dem Aufbau der Forellenzucht, der Angelteiche sowie der Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte begonnen. Zwei unserer ganzjährig geöffneten Angelteiche sind befischbar, ein großer mit ca. 5000 m<sup>2</sup> Wasserfläche und ein kleiner

mit ca. 500 m<sup>2</sup> Wasserfläche. Der Besatz der Angelteiche erfolgt ausschließlich über die eigene Forellenzucht. Der Verkauf von frischen oder auch geräucherten Forellen erfolgt über unseren Hofladen. Hier bieten wir weitere Produkte vom Wild, Hühnern und Gänsen sowie Bio-Fleisch von Pinzgauer Rindern aus Weidehaltung an.

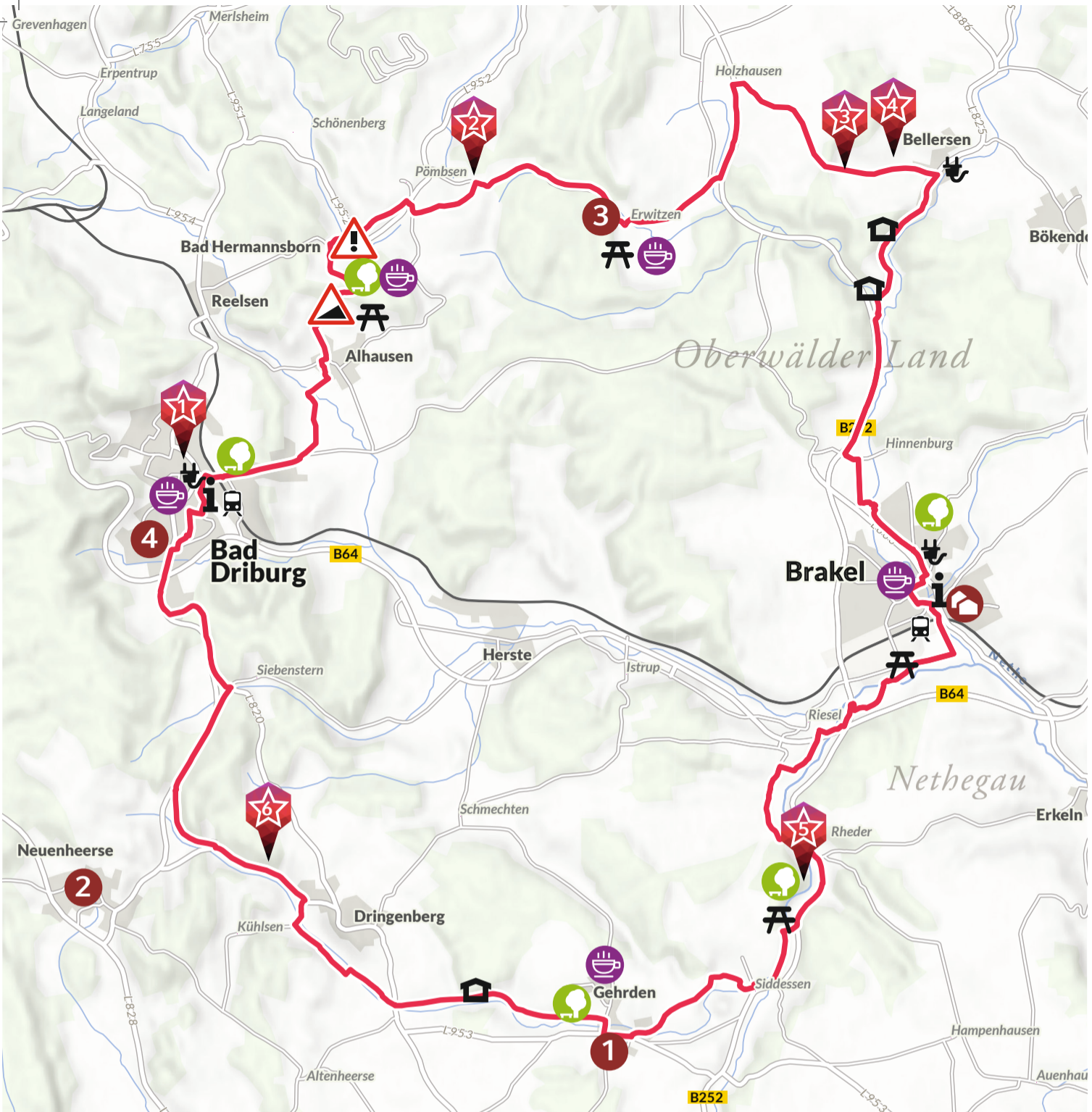
Genusspartner Nr. 6

#### Obermühle Beine



Obermühle 1  
33014 Bad Driburg-Dringenberg  
05259 546  
www.obermuehle-beine.de  
Öffnungszeiten Hofladen:  
Mo. - Fr. 9-18Uhr  
Sa. 9-13 Uhr





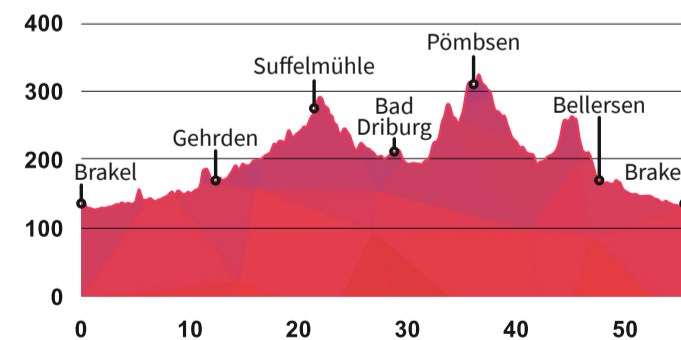
### Routenfakten

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

Strecke: ca. 55 km

Dauer: ca. 4:30 Std.

Wegezeichen:



ÖPNV Einstiegstipp: Bad Driburg oder Brakel Bahnhof (Strecke Paderborn-Höxter)

Parken: P&R Bahnhof Brakel, Tourist-Info Bad Driburg

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



(auch für Reservierungen der Fahrradplätze im Busanhänger)

### Legende

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

### Informationen zur Tour

Diese Tour führt auf ausgeschilderten Rad- und Wirtschaftswegen durch das hügelige Oberwälder Land und den Nethegau zwischen Bad Driburg und Brakel. Der Einstieg in die Tour und die Richtung der Befahrung sind frei wählbar. Aufgrund der teilweise anspruchsvolleren Steigungen empfehlen wir die Nutzung eines E-Bikes, alternativ sollte eine gute Fahrradfitness mitgebracht werden. Diese Karte dient der ersten Orientierung und Zusatzinformation. Eine konkrete, gps-gestützte Streckenführung erhalten Sie über die Freizeitportale „komoot.de“ und „teutonavigator.de“.

**TourenTipp:** Die Kulturland Genuss-Tour „Feine Früchte“ 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](http://www.kloster-garten-route.de).



## Kulturland Genuss-Tour Feine Früchte

Wer am Ende dieser Tour zwischen Bad Driburg und Brakel nicht die Fahrradtaschen voller regionaler Leckereien hat, muss falsch abgebogen sein: Schinken und Honig gehören hier ebenso zu den Spezialitäten wie Forelle und Streuobst. Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Quitten können Sie allerdings nicht nur auf herrlichen Obstböden und Torten genießen, sondern auch in erlesenen Bränden. Wer eher für ein Bierchen zu haben ist, kommt mit der regionalen Braukunst ebenfalls auf seine Kosten.

Auf 55 Kilometern radeln Sie also durch diese vollgepackte, regionale „Speisekammer“. Die Landschaft ist ebenso vielfältig wie die Produkte, die sie hervorbringt: Rund um Brakel begegnen Ihnen Äcker und Felder, die den Blick und das Herz weit werden lassen. Je näher Sie Bad Driburg kommen, umso waldiger und bergiger wird es. Entlang der Flüsschen Aa und Brucht führt die Strecke durch lichte Buchenwälder. Die Nethe, die im Bad Driburger Ortsteil Neuenheerse entspringt, schlängelt sich mit ihren vielen Seitenärmchen durch ihr Auen besäumtes Tal. Also nur keinen Stress beim Ausschuchen des perfekten Picknickplatzes. Hinter der nächsten Biegung wird es nur noch schöner.

Echte Originale -  
Pausen- und Einkehrtipps  
entlang der Strecke:



**1** Hotel-Restaurant Schloß Gehrden GmbH  
Schlossstraße 6  
33034 Brakel-Gehrden  
T: 05648 96320-0  
[www.schloss-gehrden.de](http://www.schloss-gehrden.de)

**2** Landgasthaus Ikenmeyer  
Paderborner Straße 25  
33014 Bad Driburg-Neuenheerse  
T: 05259 770  
[www.ikenmeyer.de](http://www.ikenmeyer.de)

**3** Landgasthaus Nolte  
Erwitzen 14, 33039 Nieheim-Erwitzen  
T: 05274 696  
[www.landgasthaus-nolte.de](http://www.landgasthaus-nolte.de)

**4** Bäckerei Goeken backen GmbH & Co. KG  
Am Siedlerplatz 11  
33014 Bad Driburg  
[www.goeken-backen.de](http://www.goeken-backen.de)  
Weitere Filialen in der Stadt Bad Driburg:  
- Lange Str. 114  
- Am Siedlerplatz 2  
Filiale in der Stadt Brakel:  
- Am Thy 30



## Landfrauen im Kulturland Kreis Höxter

Rund 1.600 Frauen aus Stadt und Land prägen die bunte Mitgliederstruktur des 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](mailto:katja.huebner@lwk.nrw.de)  
[www.landwirtschaftskammer.de](http://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](mailto:info@kulturland.org)

**Kartografie/Layout:**  
freiluftkonzepte.de  
**Redaktion/Gestaltung:**  
H. Böddeker u. I. Jansen, GfW im  
Kreis Höxter mbH,  
**Fotos:** I. Jansen, F. Grawe, Bad  
Driburger Naturparkquellen/  
BRAUN media TEAM







# 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  
[www.fisch-mehr.de](http://www.fisch-mehr.de)



### 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](http://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](http://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.







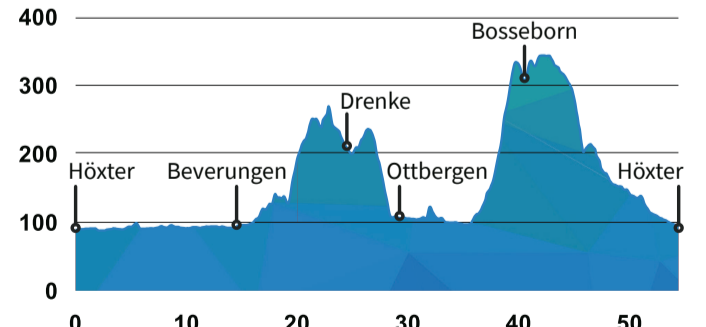
### Kulturland Genuss-Tour Fischers Fritze

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.



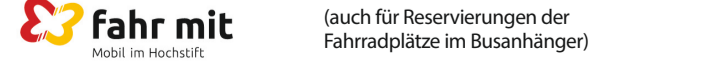
#### Routenfakten

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](http://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](http://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](http://www.gasthof-steineck.de), T: 05275 985050
- 2** Gasthaus Kirchhoff, Restaurant Heimatliebe  
Drenker Str. 1, 37688 Beverungen-Amelunxen  
[www.gasthaus-kirchhoff.de](http://www.gasthaus-kirchhoff.de), T: 05275 631
- 3** Gasthaus Driehorst  
Pyrmonter Str. 37, 37671 Höxter-Godelheim  
[www.gasthaus-driehorst.de](http://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](http://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](http://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](mailto:katja.huebner@lwk.nrw.de)  
[www.landwirtschaftskammer.de](http://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](mailto:info@kulturland.org)

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





# Kulturland Genuss-Tour

WILDES WESTFALEN



Regionalen Genuss zwischen Nieheim, Steinheim & Marienmünster erradeln



## Dönekens\*

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

Kulturland Kreis Höxter - Echte Originale



### Lenas Laden im Klosterkrug Wilde Spezialitäten

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

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

Genusspartner Nr. 1

#### Lenas Laden im Klosterkrug



Abtei 1  
37696 Marienmünster  
05276 9895-0

www.hotel-klosterkrug.com



### Backhaus Oeynhausen Rastplatz

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

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

Genusspartner Nr. 4

#### Rastplatz Oeynhausen



Ecke Zur Tweete/Am Kirchplatz  
33039 Nieheim-Oeynhausen

Tisch und Bank, Infotafel Backhaus  
Der Platz ist frei zugänglich



### Nieheimer Bürgerbrauzunft Wild-lebendige Bierkultur

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

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

Genusspartner Nr. 2

#### Bürgerbrauzunft Nieheim e.V.



Westfälisches Biermuseum  
Lange Straße 5  
33039 Nieheim

www.nieheimer-bier.de



### Wassererlebnisdorf Vinsebeck Rastplatz am Heubach

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

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

Genusspartner Nr. 5

#### Rastplatz Vinsebeck



Am Heubach  
Hornsche Str.,  
Ortsmitte Vinsebeck

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



### Schaukäserei Menne Geschmackvolles Erlebnis

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

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

Genusspartner Nr. 3

#### Menne's Nieheimer Schaukäserei



Hospitalstraße 22  
33039 Nieheim  
05274 472

www.dieschaukaeserei.de



### hof \*GENUSS Hofladen & Beerengehege

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

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

Genusspartner Nr. 6

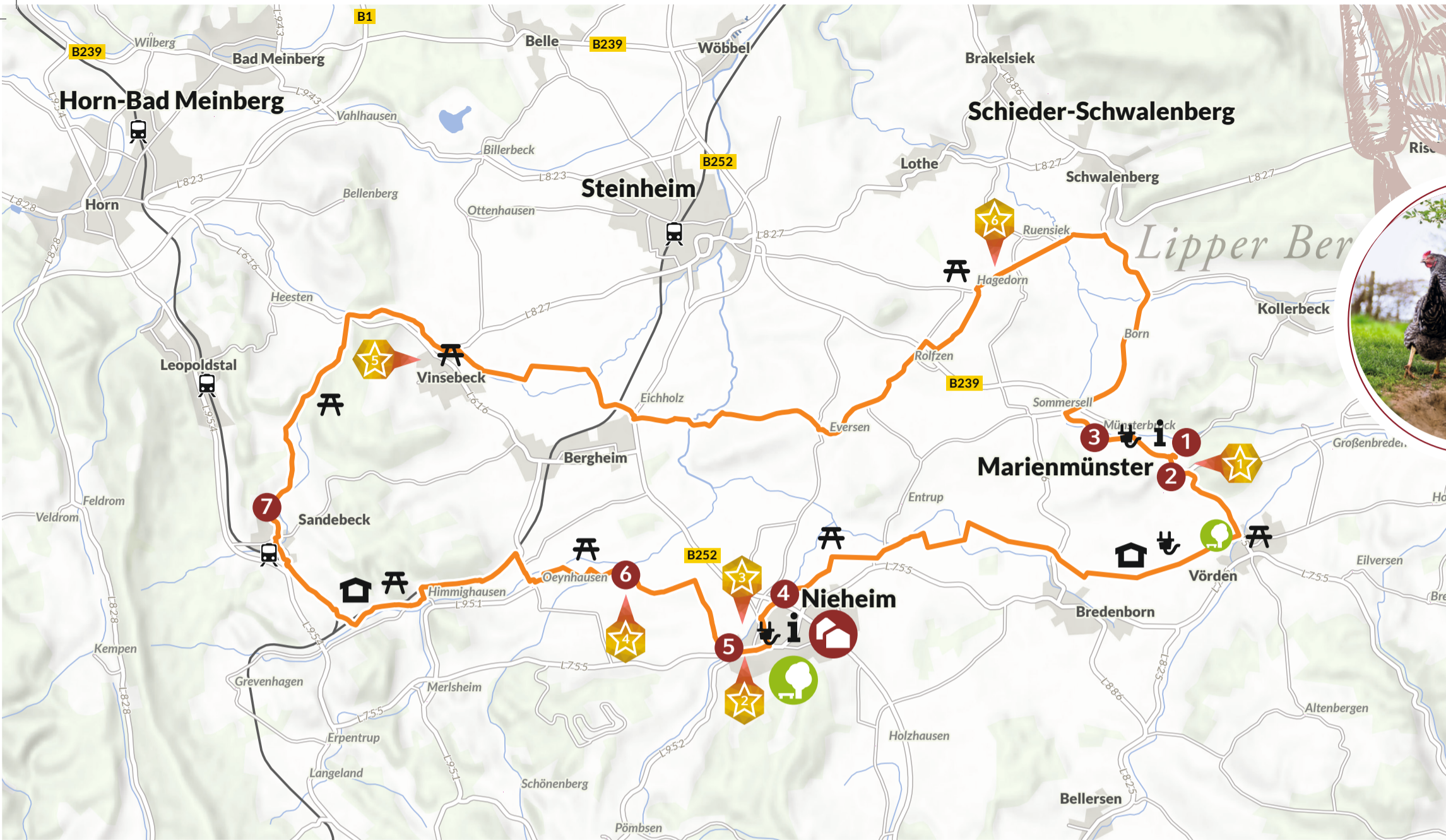
#### hof \*GENUSS



Birte Brand  
Hagedorn 2  
32839 Steinheim-Hagedorn

0178 4410833  
www.facebook.com/hofGENUSS.Hagedorn





### Kulturland Genuss-Tour Wildes Westfalen

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

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

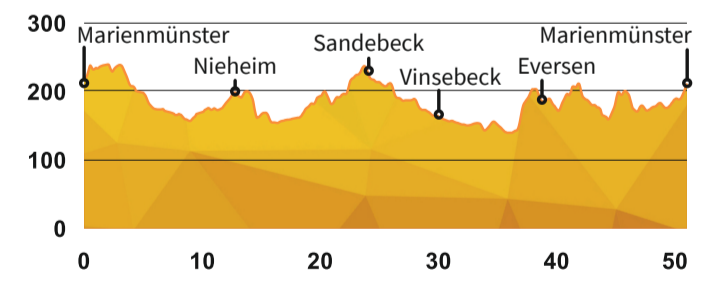
#### Routenfakten

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

Strecke: ca. 51 km

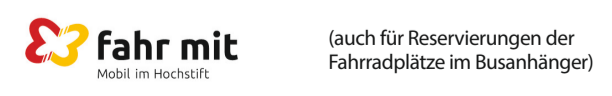
Dauer: ca. 4 Std.

Wegezeichen:



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

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



#### Legende

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

#### Informationen zur Tour

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

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



#### Echte Originale - Pausen- und Einkehrtipps entlang der Strecke:

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



#### Heimatapfel

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

**Impressum**  
Kulturland Kreis Höxter  
c/o GfW im Kreis Höxter mbH  
Corveyer Allee 7  
37671 Höxter  
05271 9743 23  
[info@kulturland.org](mailto:info@kulturland.org)

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

