

HALLO

DAS MAGAZIN



AUCH ONLINE

Immer aktuell, online und mobil lesbar auf

www.hallo-borken.de



FRISCH VOM LAND

Auf Einkaufstour bei Direktvermarktern und in heimischen Hofläden

Seiten 8 – 95

AM 12. MAI IST TAG DER PFLEGE

Den Umbruch im Gesundheitswesen mitgestalten

Seite 15 – 17

SONNENBRILLEN - DIE TRENDS FÜR 2021

Farbig, auffällig und gern auch oversized

Seite 32 – 23

05.2021

KURZE WEGE, GROßER GENUSS

HALLO-Redakteur Ewald Kremer war auf einer ländlichen Einkaufstour

Hofläden und Direktvermarkter gewinnen in Zeiten der Corona Pandemie an Beliebtheit. Die Anzahl der Besucher ist überschaubar und es gibt keine Drängerei. Sie eignen sich in erlebnisarmen Zeiten auch als alternatives Ausflugsziel. Zudem wird die globale Vernetzung kritischer gesehen und es wächst das Bewusstsein für nachhaltige, saisonale und regionale Produkte. Allein rund um Borken gibt es weit mehr als 20 Hofläden. Außerdem arbeiten hier immer mehr Landwirte mit kleinen Verkaufshütten und Automaten. Die HALLO-Redaktion hat eine kleine Einkaufstour unternommen und das Angebot studiert.

Winziger SB-Hofladen zum Auftakt

Auf einer Wiese an der Marbecker Straße steht seit kurzem eine winzige Gartenhütte. „SB-Hofladen“ steht daran. Ich mag diese Art der Eigenironie. Drinnen werden Eier aus Freilandhaltung angeboten. 30 Cent kostet das Stück, 36 die etwas größeren Exemplare, die man selbst aus einem Kühlschrank nehmen kann. Bezahlt wird auf Vertrauensbasis, Wechselgeldkasse inklusive. Auch Kartoffeln aus Heiden sowie Zwiebeln kann man hier bekommen. Die Eier werden gleich nebenan in einem mobilen Hühnerstall gelegt. Freilauf gibt es für die Hühner wegen der grassierenden Vogelgrippe derzeit nicht. Aber das Prinzip ist erkennbar.

Viel läuft auf Vertrauensbasis



Einige Kilometer weiter ist ein Kartoffelproduzent etwas weniger vertrauensselig. Hier wird man beim Besuch des Selbstbedienungs-Hofladens gefilmt. „Einer von Hundert ist schon mal unehrlich“, sagt der Hofbesitzer, eine Anzeige hat er auch schon mal gestellt. „Da ging es um 21 Euro“, sagt der Landwirt. Kartoffeln habe man schon immer in Direktvermarktung angeboten, so mein Gesprächspartner. Früher konnte man klingeln und wurde bedient. Jetzt werden die Kartoffeln in einer geräumigen Holzhütte angeboten. Gleich vier verschiedene Sorten sind im Angebot, dazu Eier, Birnen,

Zwiebeln, Apfelsaft, Schwarzbrot und Honig von einem Nachbarhof. Einkaufen kann man rund um die Uhr. Kasse und Wechselgeld gibt es auch hier, außerdem kann man mit Karte und Handy bezahlen. Werbung wird auf Facebook gemacht. Moderner geht es nicht.

Stopp an der Milchtankstelle

Der nächste Halt wird bei einer Milchtankstelle eingelegt. Rohmilch kann man heute kaum noch bekommen, hier gibt es sie zum Selbstabfüllen. Einen Euro kostet der Liter. Die

Flasche kann man selbst mitbringen, ich ziehe für einen weiteren Euro eine Glasflasche mit Schraubverschluss aus dem nebenstehenden Automaten. Geld einwerfen, Klappe öffnen, die Flasche mit Links unter die Tülle halten, mit rechts den Startknopf drücken – gelingt auf Anhieb. Schon rinnt die sahnigweiße Pracht aus dem Hahn. Die unbehandelte Milch hat einen Fettgehalt von mindestens 3,8 Prozent, hält gut gekühlt etwa drei bis vier Tage und sollte vor dem Verzehr auf mindestens 70° C erhitzt werden. Das entnehme ich einem Schild an der Tankstelle.

Neben Rohmilch gibt es hier auch Kakao, Joghurt und Käse in verschiedenen Variationen aus dem Automaten. Bei der Bedienung stelle ich mich etwas trottelig an. Eine junge Mutter mit Kind hilft freundlicherweise. „Die Wahl Taste nach dem Bezahlen noch einmal drücken“, sagt sie. Sie kommt häufig hier her, um etwas einzukaufen, aber auch um ihrer Tochter die Kühe zu zeigen, die gleich nebenan im Offenstall stehen.



Ackerfrischer Spargel

Ich bräuchte noch Spargel. In der Nähe von Heiden werde ich fündig. „Frisch gestochen, beste Qualität vom eigenen Feld“, heißt es auf Tafel. Drinnen werde ich freundlich bedient. Zwei Qualitäten sind an diesem Nachmittag noch zu haben, auch fertig geschält gibt es das Edelgemüse. Ich wähle die dickeren Stangen, ungeschält zu 13 Euro das Kilo. Wir haben Frühsaison, somit ist der Preis in Ordnung. Die angebotene Fertig-Hollandaise lehne ich freundlich ab. Den Spargel soll es später pur geben, aus den Schalen wird ein Cremesüppchen gekocht.



Wurstwaren, Aufschnitt, Eier, Milchprodukte, frisches Brot, Feinkost in Bioqualität, Marmeladen, Honig, eingewecktes Obst und Gemüse... Nicht alles stammt aus eigenem Anbau. Die Saison begrenzt auch die Auswahl. Pastinaken, Kartoffeln und Porree aber stammen vom Hof. Die Preise liegen geschätzt 20 Prozent höher als bei einem Einkauf im Supermarkt. Aber das ist es den Kundinnen und Kunden hier wert.

Kaum Abstriche beim Sortiment

Die letzte Etappe führt mich in einen echten Hofladen. Die Betreiber sind Bioland-Bauern. Hier ist die Auswahl nahezu unbegrenzt. Fleisch,



MEIN FAZIT

Wer will, kann seinen gesamten Lebensmittelbedarf bei heimischen Anbietern decken. Mittlerweile finden sich zahlreiche Anbieter in der Region, die zudem eng miteinander vernetzt sind und auch Produkte ihrer Partner anbieten. Das erhöht die Auswahl für den Kunden. Viele Bauern haben ihre Angebote so platziert, dass auch vorbeikommende Fahrradfahrer oder Ausflügler gerne mal hineinschauen. Viele Kunden kommen aber auch gezielt, so berichten mir zwei Anbieter.

Automaten sind nicht jedermanns Sache, haben aber den Vorteil, dass sie rund um die Uhr besucht werden können. Wer wegen Kartoffeln, Spargel, Käse und Co. nicht von Hof zu Hof fahren möchte, der sollte direkt einen größeren Hofladen ansteuern. Die Sortimente hier sind riesig. Wer auch im Dezember Spargel und im Juni frischen Grünkohl essen möchte, der ist hier allerdings falsch.

Zu den Preisen: Bei den Direkterzeugern zahlt man zum Teil weniger als im Supermarkt. Bei Bioqualität muss man aber stets etwas tiefer in die Tasche greifen. *(krr)*



VERWURZELT IN BORKEN – FÜR DIE REGION

WIR BRINGEN GENUSS IN IHR LEBEN

- Hofladen mit frischem Obst und Gemüse
- Eier von Freilandhühnern
- lecker Eingemachtes für die schnelle Küche
- fruchtige Marmeladen
- Präsentkörbe zum verschenken
- Kräutertöpfe
- Lieferung von Firmenobst
- Lieferung von Obst und Gemüse nach Hause



WIR BRINGEN FARBE IN IHR LEBEN

- frische Schnittblumen
- langlebige Topfpflanzen
- blühende Gartenpflanzen
- Gemüsepflanzen und Kräuter
- Dekorationsartikel und Geschenke
- Event- und Hochzeitsfloristik
- Trauerschmuck
- Lieferservice



Dülmener Weg 65-67 · 46325 Borken

Telefon 02861 34 65

www.blumenhausboedder.de



Natürlicher Genuss aus Marbeck!

HOF KREIERHOFF

Kartoffeln
Erdbeeren
Spargel
Eier
Eingemachtes

Engelradingstraße 6 · 46325 Borken · Telefon 02861 23 37



Wir haben **REGIONALE & SAISONALE PRODUKTE** im Sortiment

Gemüse & mehr im Angebot der Jahreszeit

Biohof Overkämping

Biohofladen mit regionalen Produkten

Regionalität ist uns wichtig. Daher haben wir regionale Produkte zu unseren eigenen Produkten mit ins Angebot genommen.

Zum festen Sortiment gehören:

- saisonales eigenes Gemüse & Kartoffeln
- eigenes Bio-Hähnchenfleisch & Bio-Suppenhühner
- eigene Bio-Eier
- Bruderhahn-Produkte
- Bio-Eis, Säfte, Liköre, Honig u.v.m.

VERKAUFS-AUTOMAT
Unseren Kunden steht auch ein kleines Verkaufshäuschen mit einem Automaten zur Verfügung.

Hier können Sie 24 Stunden frische Eier kaufen.

Öffnungszeiten des Hofladens:
Do. 13.30 - 19.00 · Fr. 9.00 - 12.00 + 13.30 - 18.00 · Sa. 9.00 - 12.00

Wochteresch 12 · 46414 Rhede · Tel. 0 28 72-23 80 od. 0171-34 26 820
www.biohof-overkaemping.de



Hof Börger

Qualität und Frische aus dem Hofladen!

Kartoffeln
Eier
Geflügel
Obst & Gemüse

Hof Börger
Börgerweg 4
46325 Borken-Weseke
Tel.: 0 28 62 / 4 22 42
Fax: 0 28 62 / 4 22 43
HMBorger@t-online.de
www.hofboerger.de

WAS SPRICHT FÜR DEN DIREKTVERMARKTER?

1. Regionale Lebensmittel einzukaufen bedeutet, dass die Ware nur sehr kurze Transportwege zurücklegen muss, bevor sie im Regal steht. Dabei entstehen sehr viel weniger klimaschädliche CO²-Emissionen, als sie der Lebensmitteltransport mit Schiff oder Flugzeug auf langen Strecken verursacht.
2. Im Hofladen sind viele Waren unverpackt oder werden in Pfandsystemen angeboten. Das vermeidet unnötigen Plastikmüll.
3. Manche Hofläden verkaufen alte Sorten von heimischem Obst und Gemüse, die nicht mehr im großen Umfang produziert werden. Andere züchten besondere Nutztierassen, die eher auf Robustheit und Qualität als auf schnelles Wachstum und Masse gezüchtet wurden. Das trägt zum Erhalt der Vielfalt bei.
4. Der Einkauf in der Region hilft, regionale Wertschöpfungsketten zu sichern. Der Landwirt hat häufig mehr im Portemonnaie. Das nimmt etwas von dem Kostendruck, der zu heutiger Form der Agrarindustrie geführt hat.
5. Einkaufen im Hofladen ist ein ganz anderes Erlebnis als der hektische Gang zum Supermarkt um die Ecke. Nicht selten gibt es direkten Kontakt zur Erzeuger-Familie. Man kann sich austauschen, Lob und Kritik äußern und bekommt Tipps zur Lebensmittellagerung sowie leckere Rezepte zum Produkt.
6. Besonders für Kinder kann der Besuch im Hofladen spannend sein. Sie lernen, woher die Lebensmittel stammen, die auf ihren Tellern landen, und wie sie wachsen und geerntet werden.

IHR WEG ZUM HOFLADEN

„Landservice, die echten Landerlebnisse in NRW“, so lautet der Titel einer Broschürenreihe der Landwirtschaftskammer NRW. Darunter ist auch Verzeichnis von Hofläden, Direkterzeugern, Ferienhöfen und Landcafés aus dem Kreis Borken samt einiger Nachbarn auf Coesfelder Gebiet. Dazu gibt es ausführliche Porträts. Die Broschüre kann unter www.landwirtschaftskammer.de/verbraucher/service/landservice/landerlebnisse-borken-coesfelder-nachbarschaft.pdf kostenlos heruntergeladen werden.



Weitere Verzeichnisse für das Einkaufen auf dem Land gibt es unter www.landservice.de & www.mein-bauernhof.de.