



Südliches  
Emsland  
*Natürlich hier*



# Kiek moal in

*Unsere Produkte verstehen –  
unser Land erleben*

## DAS SÜDLICHE EMSLAND LÄDT EIN

Erleben Sie das Südliche Emsland auf eine ganz neue Art! „Kiek moal in“ verbindet die faszinierende Welt der Landwirtschaft mit touristischen Highlights und zeigt Ihnen, wie eng diese Bereiche hier verwoben sind.



## KIEK MOAL IN SÜDLICHES EMSLAND

Lassen Sie sich von einem innovativen Angebot überraschen, das Wissen über die Landwirtschaft vermittelt, die Einzigartigkeit der Region betont und gleichzeitig zum Genießen einlädt.

Für Radfahrer:innen ist unser flaches Land das perfekte Ausflugsziel. Auf den vielseitigen Routen können Besucher:innen typische Höfe entdecken. In Hofläden und Cafés werden derweil regionale Spezialitäten und Produkte angeboten.

Besuchen Sie auf Ihren Radtouren die liebevoll gestalteten Hofläden und Rast-

hütten, in denen frische, regionale Köstlichkeiten verzehrt und eingekauft werden können. Oder nutzen Sie die „Regiomaten“ – kleine Automaten, die Ihnen rund um die Uhr regionale Produkte direkt vom Bauernhof anbieten.

Hinter all diesen Ideen stehen engagierte Höfe, Institutionen sowie Arbeitskreise wie der „Runde Tisch landwärts“, der Landvolk e.V. und die Landfrauenverbände. Seit Jahren arbeiten sie mit Leidenschaft daran, die regionale Landwirtschaft und die Direktvermarktung weiterzuentwickeln.

Genießen Sie die herzliche und authentische Seite des Südlichen Emslandes und erleben Sie, wie Kulturlandschaft, Tradition und Nachhaltigkeit hier gelebt werden!

## INHALT

<b>Unsere Höfe und Direktvermarkter</b>	<b>4</b>
<b>Tierhaltung: Natürlich vielfältig!</b>	<b>8</b>
<b>Gemeinsam anpacken: Solidarische Landwirtschaft</b>	<b>10</b>
<b>Legehennenhaltung: Ei, Ei, Ei!</b>	<b>12</b>
<b>„Kiek moal in“ - Radrouten</b>	<b>14</b>
<b>Schlemmen im Südlichen Emsland</b>	<b>18</b>
<b>Direktvermarktung: Vom Feld auf den Tisch</b>	<b>20</b>
<b>Saisonal ist optimal!</b>	<b>22</b>
<b>Klimaschutz und Artenschutz</b>	<b>24</b>
<b>Regional genießen</b>	<b>26</b>

## Unsere Höfe und Direktvermarkter ...



**1 Pott Stopp**  
Dalumer Str. 28  
49808 Lingen



**2 Hof Krone-Raue**  
Bramharstraße 12  
49811 Lingen  
www.hof-krone-raue.de



**3 Dinkelhof Klus**  
Bremer Str. 23  
49811 Lingen  
www.dinkelhof-klus.de



**4 Hof Wilmes**  
Bregenbeck 1  
49838 Gersten



**5 Hof Bregen-Meiners**  
Bregenbeck 3  
49838 Gersten



**6 In't Euwer  
- Landliebe in Drope**  
Zum Free 4  
49838 Gersten



**7 Hof Wiggerthale  
- Dreive in**  
Ruten 35  
49838 Langen



**8 Käsehof Hüsing**  
Kirchstraße 6  
49832 Freren



**9 Hof Teepker**  
Jagdweg 1  
49832 Freren



**10 Brüggemanns Weiderind**  
Hellweg 4  
49832 Messingen  
www.brueggemanns-weiderind.de

## ... im Überblick



### ! VERHALTEN AN DEN HÖFEN

Unsere Betriebe im Südlichen Emsland sind Arbeits- und Lebensort zugleich. Begegnen Sie den Höfen und Akteuren vor Ort daher stets mit Rücksichtnahme und Ruhe. Beachten Sie bitte die Privatsphäre der Betreiberfamilien sowie die

Arbeitsabläufe mit teils schweren Maschinen und halten sich nur in den für die Öffentlichkeit zugänglichen Bereichen auf (z. B. Hofläden, Kiek In Fenster, Infotafeln).

## Unsere Höfe und Direktvermarkter ...



11

**Heuerhof Elbergen**  
Zu den Fischerhütten 40  
48488 Emsbüren



12

**Hof Hopmann**  
Auf dem Diek 11  
48488 Emsbüren



13

**Enking's Mühlencafé**  
Mühlenstraße 36  
48488 Emsbüren



14

**Hof Everinghoff**  
Am Dorfgraben 7a  
48480 Schapen



15

**Biolandhof Vaal**  
Borkener Str. 12  
48480 Schapen



16

**Hof Hoffrogge**  
Moorstraße 4  
48480 Spelle  
[www.biohof-spelle.de/hof-hoffrogge](http://www.biohof-spelle.de/hof-hoffrogge)



17

**Hof Löcken**  
Bönnestraße 10  
48480 Spelle-Venhaus



18

**Mehringer Heide**  
Mehring 19b  
48488 Emsbüren



19

**Grüner's Limousin**  
Lönsweg 2  
48488 Emsbüren



20

**Hof.echt**  
Koberg 53  
48499 Salzbergen



21

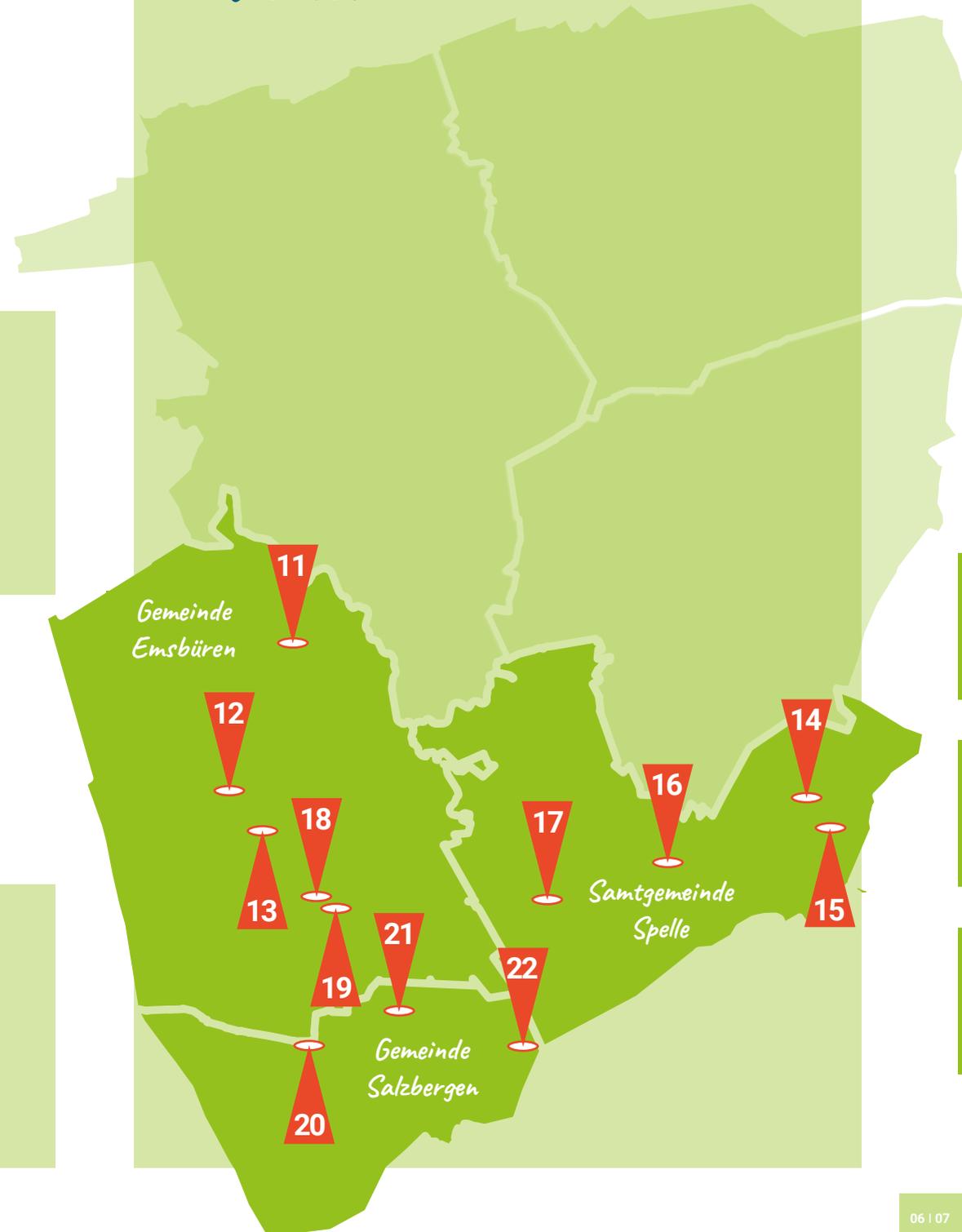
**Huelmann's Eierschöppken**  
Eschstraße 1  
48499 Salzbergen-Bexten



22

**Gut Holsterfeld**  
Feldstraße 30  
48499 Salzbergen

## ... im Überblick



Wissensvermittlung



Hofladen 24/7



Hofladen begrenzte  
Öffnungszeiten



Übernachtung

# Tierhaltung: Natürlich vielfältig!



Unsere Landwirt:innen im Südlichen Emsland sind auf verschiedene Formen der Tierhaltung spezialisiert.

Schauen Sie selbst hinter die Kulissen: Erleben Sie hautnah, woher die Produkte kommen, die Sie im Supermarkt kaufen.

Die Bandbreite in den Betrieben ist so vielfältig wie die Landwirtschaft selbst. Entdecken Sie im Südlichen Emsland alle fünf Haltungsformen in der Fleischproduktion: von 1. Stall, 2. Stall+Platz, 3. Frischluftstall, 4. Auslauf/Weide bis hin zu 5. Bio. Welche Haltungsform kommt bei Ihnen auf den Tisch?



Erfahren Sie am Beispiel von Brüggemanns Weiderind, was Mutterkuhhaltung bedeutet. Die Kälber werden nach der Geburt nicht von den Muttertieren getrennt, sondern dürfen mit ihnen in einer Herde aufwachsen.

## WEIDETIERHALTUNG

Auf einer Radtour durch das Südliche Emsland können Sie Nutztiere in der Landschaft erleben. Entlang der Ems weiden beispielsweise die Rinder des Hofes Pott in den Emsauen, während die Tiere von Grüner's Limousin bei der Emsfähre MehrLi in Emsbüren grasen. Ein besonderes Highlight sind die imposanten Hochlandrinder von Brüggemanns Weiderind, die ganzjährig mit ihren Kälbern draußen auf den Wiesen stehen.



### KIEK IN!

Im wahrsten Sinne des Wortes in den Stall „reingucken“ können Sie zum Beispiel beim Hof Teepker in Freren. Dort wurde eine „Kiek in Box“ eröffnet. Besucher:innen können durch ein großes Fenster direkt in den Hähnchenstall blicken. Es gibt Infotafeln und Monitore, auf denen Videos aus den Mastabschnitten gezeigt werden. Oder fahren Sie zum zweiten Standort des Betriebes nach Handrup und erhaschen einen Einblick in den Schweinestall.

- 1 Hof Pott
- 5 Hof Bregen-Meiners
- 9 Hof Teepker
- 10 Brüggemanns Weiderind
- 19 Grüner's Limousin





# Gemeinsam anpacken SoLaWi

11 Heuerhof Elbergen

16 Hof Hoffrogge

## SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

Der Duft von frischem Heu, das zufriedene Scharren der Hühner und das Gefühl, im Rhythmus der Natur zu leben - der Besuch auf einem SoLaWi-Hof ist eine Erfahrung mit allen Sinnen. Erleben Sie hautnah, wie Tiere artgerecht leben und wie Gemüseanbau im Einklang mit der Natur funktioniert.

Auch im Südlichen Emsland haben wir Betriebe, die Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) betreiben: zum Beispiel den Heuerhof Elbergen in Emsbüren oder den Hof Hoffrogge in Spelle.

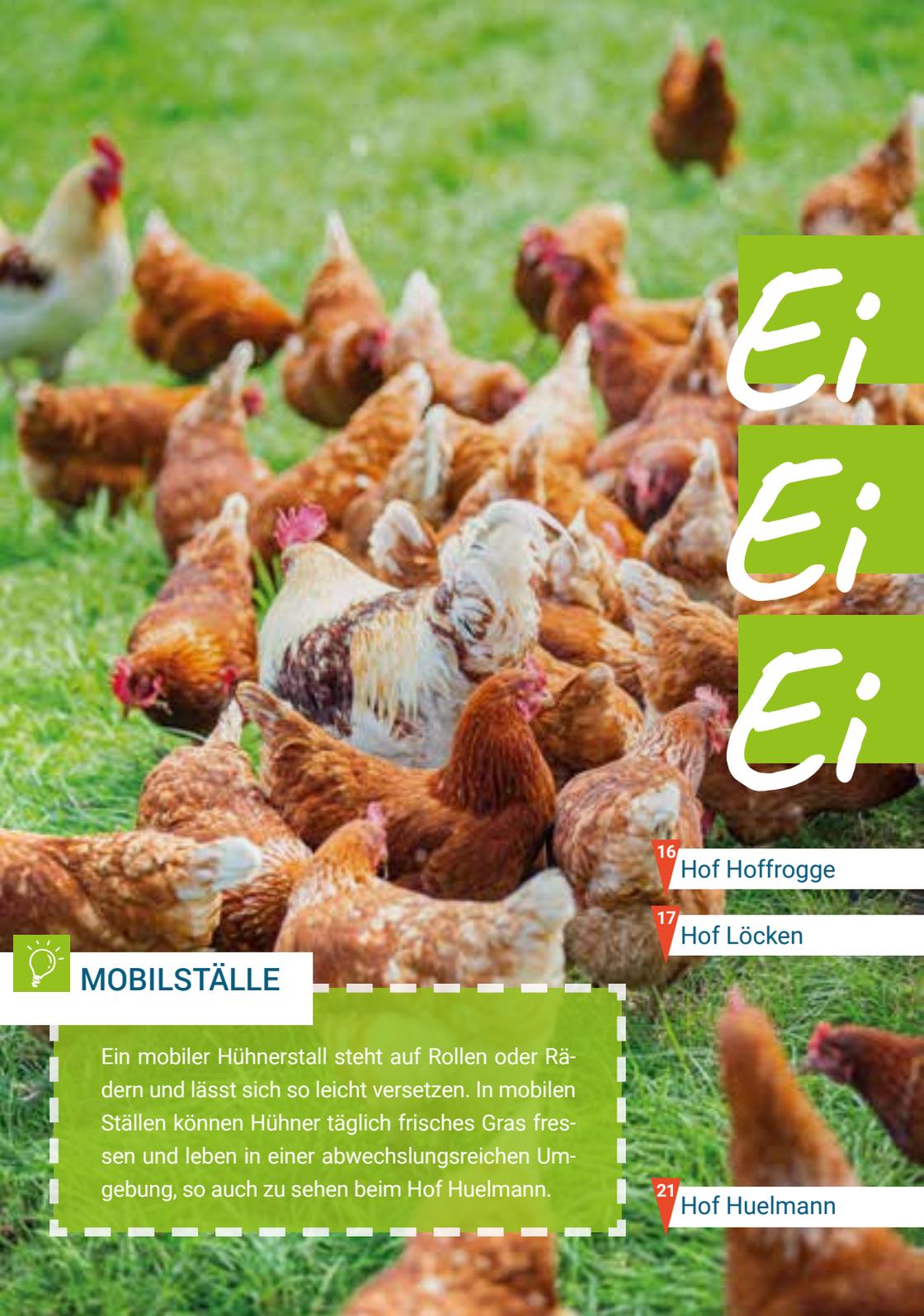
In der Solidarischen Landwirtschaft arbeiten Verbraucher:innen und Landwirt:innen eng zusammen. Die Mitglieder der SoLaWi finanzieren gemeinsam die Arbeit der Landwirt:innen und die Kosten für die Ernte.

Im Gegenzug werden später die Erträge unter den Mitgliedern geteilt: zum Beispiel buntes Gemüse, regionale Kräuter, frische Eier, hochwertiges Weidefleisch oder handgemachter Käse.

Es ist ein besonderer Kreislauf, der nicht nur für frische, biologische Lebensmittel sorgt, sondern auch für ein tiefes Bewusstsein darüber, woher unsere Nahrung kommt.

In den liebevoll gestalteten Hofläden können Sie darüber hinaus besondere Produkte genießen, die in der Region ökologisch hergestellt wurden – zum Beispiel Bio-Pasta-Spezialitäten.





## LEGEHENNENHALTUNG

Braun, Blau, Grün, Weiß oder sogar Rosa – Hühnereier können sehr unterschiedliche Farben haben! Auch die Haltung der Legehennen im Südlichen Emsland ist sehr vielfältig.

Auf unseren Höfen gibt es Freiland-, Boden- oder Bio-Haltung. Dabei hat jede Form ihre Besonderheiten. Lernen Sie, was die Nummern bedeuten, die auf die Eier gedruckt werden.

Bei der Freilandhaltung können die Hennen täglich ins Freie. Dort scharren sie im Boden, picken Gras und genießen die frische Luft. Die Bodenhaltung bietet den Hühnern Platz im Stall, wo sie herumlaufen, kratzen und ihre Eier in Nestern legen können.



Bei der Bio-Haltung haben die Hühner Auslauf im Freien und werden nur mit Bio-Futter versorgt. Hier legen die Tiere ihre Eier in natürlichen Nestern und können sich frei bewegen.

Besuchen Sie einen unserer Höfe, wie beispielsweise den Hof Huelmann, den Hof Löcken oder den Hof Hoffrogge und treffen Sie auf engagierte Landwirt:innen, die zeigen, wie sie für das Wohl ihrer Hühner sorgen.



16 Hof Hoffrogge

17 Hof Löcken

21 Hof Huelmann



### MOBILSTÄLLE

Ein mobiler Hühnerstall steht auf Rollen oder Rädern und lässt sich so leicht versetzen. In mobilen Ställen können Hühner täglich frisches Gras fressen und leben in einer abwechslungsreichen Umgebung, so auch zu sehen beim Hof Huelmann.



### WUSSTEN SIE SCHON?

Die Farbe des Dotters sagt nichts über die Qualität der Eier aus. Die Färbung hängt vor allem von der Ernährung der Henne ab. Tiere, die Futter mit viel Ca-

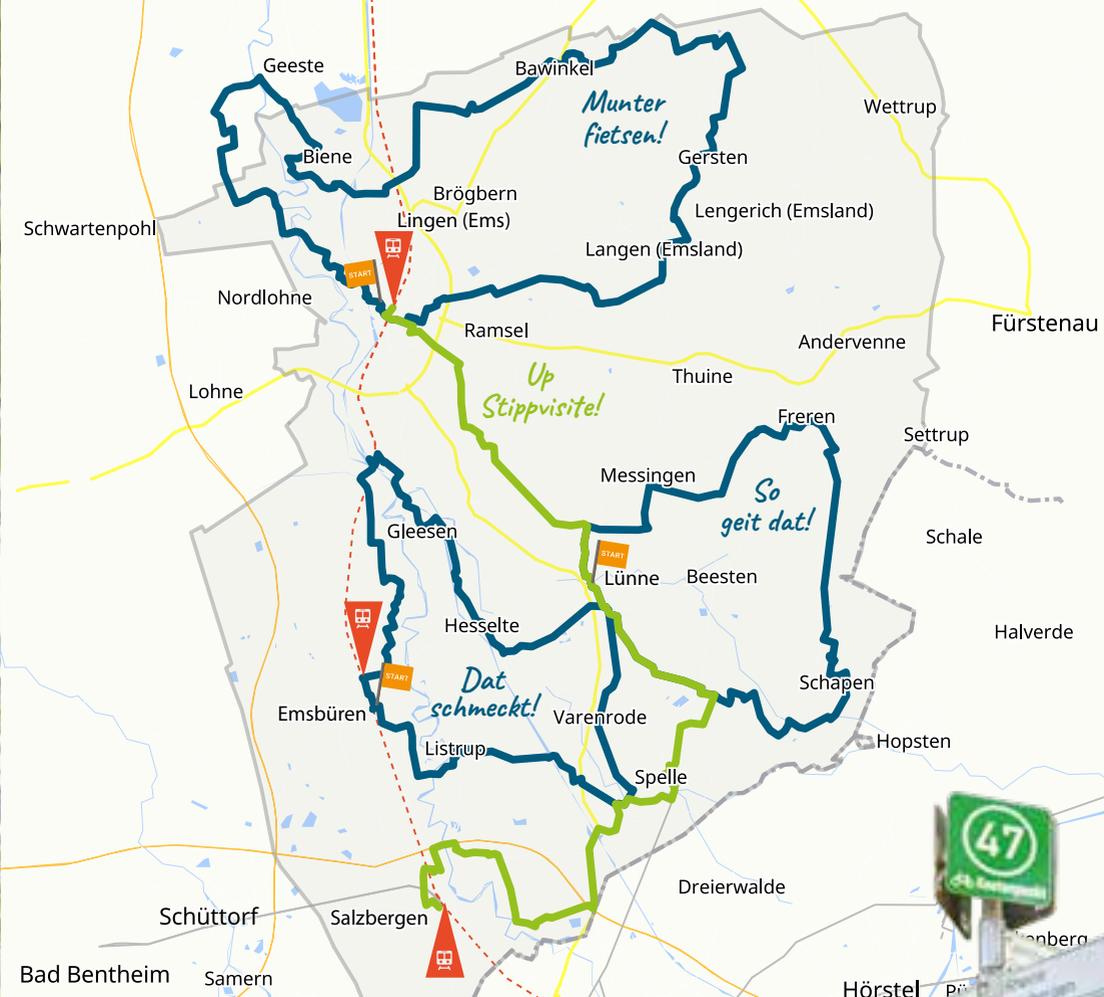
rotinoiden verspeisen, legen Eier mit tiefgelbem bis orangenem Dotter. Carotinoide sind zum Beispiel in Paprika oder grünem Blattgemüse.

# Kiek moal in Radrouten



## LANDWIRTSCHAFTLICHER BEGEGNUNGSVERKEHR:

Viele unserer Routen führen über Wirtschaftswege, die von unseren Landwirten phasenweise täglich mit schwerem Gerät befahren werden müssen. Auf diese Weise sehen Sie auf Ihren Touren bereits viel vom klassischen Tagesgeschäft unserer Betriebe. Bitte nehmen Sie Rücksicht und fahren entsprechend vorsichtig.



## KNOTENPUNKTSYSTEM

Im Südlichen Emsland sind die Radwege nach dem Fahrradknotenpunktsystem ausgeschildert. Das Radeln nach Zahlen ermöglicht individuelle, flexible und spontane Routenplanungen. Lassen Sie sich von unseren Kiek moal in Tourenvorschlägen inspirieren. So erleben Sie alle Highlights auf einen Blick. Die Zahlenkombinationen zu den Touren liefern wir Ihnen dabei gleich mit. Die Routen lassen sich außerdem flexibel miteinander kombinieren.



## Munter fietsen!

Genießen Sie das Zusammenspiel von Radfahren, Einkaufen und Entspannen auf unserem Rundkurs rund um die Stadt Lingen und die Samtgemeinde Lengerich!

**Strecke:** 69 km

**Start- u. Endpunkt:** KP 1  
(Tourist-Information Lingen)

**Knotenpunkte:** 01 » 54 » 96 » 23 » 08 » 33 » 99 » 05 » 78 » 26 » 97 » 55 » 35 » 68 » 98 » 05 » 19 » 03 » 07 » 27 » 66 » 14 » 81 » 95 » 26 » 41 » 27 » 85 » 62 » 37 » 52 » 36 » 06 » 97 » 54 » 78 » 80 » 35 » 85 » 44 » 04 » 59 » 98 » 10 » 19 » 02 » 94 » 01

**Besonderheiten:** Hof Wiggerthale (Dreivein) • In't Euwer – Landliebe in Drope • Hof Wilmes • Hof Bregen-Meiners • Hof Krone-Raue, Diekamps Fietsenstop • Hof Pott



## Up Stippvisite!

Kommen Sie auf eine „Stippvisite“ ins Südliche Emsland, erleben Sie die Vielfalt unserer Landwirtschaft und nehmen Sie spannende Eindrücke mit nach Hause.

**Strecke:** 47 km

**Start- u. Endpunkt:** KP 66 (Ortskern Salzbergen) / KP 77 (Bahnhof Lingen)

**Knotenpunkte:** 66 » 94 » 57 » 82 » 24 » 18 » 93 » 76 » 18 » 47 » 89 » 63 » 15 » 95 » 62 » 53 » 74 » 38 » 10 » 83 » 59 » 22 » 75 » 46 » 73 » 11 » 57 » 19 » 60 » 30 » 47 » 45 » 70 » 23 » 96 » 54 » 77

**Besonderheiten:** Hof.echt • Huelmann's Eierschöpfken • Gut Holsterfeld • KRONE Museum • Speller Landgang • Hof Hoffrogge, Landhaus Brauerei Borchert • Brüggemanns Weiderind • Kramerladen des Christophorus-Werkes

## Dat schmeckt!

Dat schmeckt – diese Tour präsentiert Ihnen das Südliche Emsland von seiner kulinarischen Seite. Nutzen Sie die idyllisch gelegenen Pausenplätze zwischen den Gemeinden Emsbüren und der Samtgemeinde Spelle und genießen die typisch regionalen Produkte.

**Strecke:** 50 km

**Start- u. Endpunkt:** KP 05  
(Nähe Enking's Mühle)

**Knotenpunkte:** 05 » 77 » 64 » 71 » 26 » 95 » 60 » 27 » 73 » 39 » 88 » 32 » 18 » 47 » 71 » 69 » 86 » 50 » 83 » 59 » 22 » 48 » 43 » 61 » 31 » 55 » 04 » 53 » 86 » 69 » 93 » 42 » 56 » 85 » 14 » 38 » 82 » 43 » 47 » 51 » 79 » 05

**Besonderheiten:** Enking's Mühlencafé • Mehringer Heide • Grüner's Limousin • Bienenlehrhaus an der Sägemühle Venhaus, Hof Löcken • Café Seensucht Blauer See • Querdels Hofcafé • Heuerhof Elbergen • Hof Hopmann



## So geht dat!

Landwirtschaft sehen und verstehen – hier zeigen wir Ihnen die landwirtschaftlichen Produktionsweisen in unserer Region. Entlang der Route gibt es eine große Vielfalt an Betrieben und Weidetieren zu entdecken.

**Strecke:** 41 km

**Start- u. Endpunkt:** KP 75  
(Nähe Landhaus Brauerei Borchert)

**Knotenpunkte:** 75 » 22 » 59 » 83 » 10 » 80 » 25 » 50 » 17 » 09 » 67 » 91 » 28 » 75 » 65 » 58 » 33 » 36 » 81 » 54 » 11 » 73 » 46 » 75

**Besonderheiten:** Landhaus Brauerei Borchert • Biolandhof Vaal • Hof Everinghoff • Hof Teepker „Kiek-in-Box“ • Käsehof Hüsing • Brüggemanns Weiderind

# Schlemmen im Südlichen Emsland

2 Hof Krone-Raue

3 Dinkelhof Klus

8 Käsehof Hüsing

10 Brüggemanns  
Weiderind

12 Hof Hopmann

15 Biohof Vaal

20 Hof.echt

22 Gut Holsterfeld

Lust auf eine kulinarische Reise? Unsere Höfe im Südlichen Emsland haben einiges zu bieten. Probieren Sie direkt vor Ort delikate Wurstspezialitäten, handgemachte Marmeladen oder köstliche Gewürzgurken.

Der Dinkelhof Klus ist beispielsweise ein Dinkel-Pionier im Emsland. Die Landwirt:innen verwenden eine sehr gut verträgliche Demeter-Sorte, die bedarfsgerecht gedüngt wird. Im Hofladen können Sie selbst hergestellte Backmischungen und Mehlsorten einkaufen.

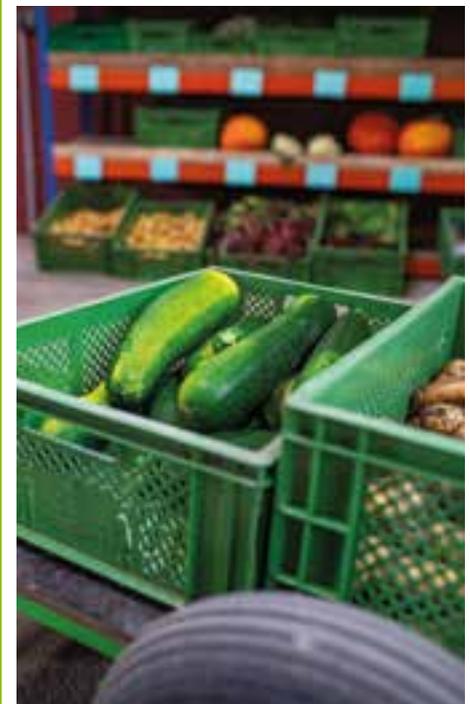
Auch der Hof Krone-Raue in Lingen ist ein spannendes Ausflugsziel. Je nach Jahreszeit blühen hier Streuobstwiesen – den frisch gepressten Apfelsaft aus den Früchten kann man direkt im Hofladen kaufen. Darüber hinaus gibt es den Emslandkorb mit Spezialitäten aus der gesamten Region.

Oder besuchen Sie das Gut Holsterfeld in Salzbergen und erleben Sie den Geschmack des Frühlings! Hier dreht sich alles um leckeren Spargel und süße Erdbeeren. Im gemütlichen Hofladen finden Sie, was Sie für ein köstliches Spargeessen benötigen – von regionalen Zutaten bis hin zu hausgemachten Leckereien.

Deftiger wird es bei Brüggemanns Weiderind: Der Landwirt ist bekannt für seine hochwertige Rindfleischproduktion. Der Betrieb hält Hochlandrinder, die das ganze Jahr mit ihren Kälbern auf den Wiesen grasen. Neben exquisitem Fleisch können Sie im Hofladen auch Salami, Bratwürste, Rouladen oder Schmorbraten kaufen.

Der Bioland-Hof Vaal in Schapen steht für echten Bio-Genuss und Gemeinschaftserleben. Er befindet sich auf einem historischen Töddenhof aus dem 17. Jahrhundert. Es wird ganzjährig frisches Obst und Gemüse angebaut – von Tomaten und Gurken bis hin zu Spargel und Rhabarber. Bis zu 25 Menschen mit Behinderungen arbeiten hier und tragen mit Herz und Leidenschaft zur Produktion bei.

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt des Südlichen Emslands mit hausgemachten Produkten und nehmen Sie ein Stück Landleben mit nach Hause. Die Hofläden und Direktvermarkter freuen sich auf Ihren Besuch! Schauen Sie auf die Übersichtskarten und finden Sie den Betrieb in Ihrer Nähe!



# Vom Feld auf den Tisch



## REGIONALE GASTRONOMIE

Regionale Produkte können Sie bei uns nicht nur einkaufen, sondern auch direkt verkosten. Enking's Mühlencafé bietet neben seinem traditionellen Pumpernickel, das noch vor Ort gebacken wird, auch eine Pumpernickel-Torte nach altem Familienrezept und verschiedene Kaffee- und Tee-Spezialitäten an. Im Bauernhofcafé In't Hürhus Mehringer Heide finden Familien nicht nur ein attraktives Ausflugsziel – hier können sich die Gäste auch kulinarisch verwöhnen lassen. Sei es mit der bekannten Stachelbeertorte oder dem Eis aus eigener Produktion!

- 1 Hof Pott
- 6 In't Euwer
- 7 Hof Wiggerthale
- 9 Hof Teeper
- 13 Enking's Mühle
- 17 Hof Löcken
- 20 Hof.echt
- 18 Mehringer Heide



Wenn Sie Produkte direkt vom Hof kaufen, profitieren nicht nur Sie von den besonders hochwertigen Produkten, sondern viele mehr.

Klimafreundlicher und unabhängiger: Durch die Direktvermarktung erzielen die Landwirt:innen faire Preise, stärken ihre Unabhängigkeit und arbeiten klimafreundlicher, weil es keine langen Transportwege zu Zwischenhändlern gibt. Die Direktvermarktung unterstützt die regionale Wirtschaft, fördert eine nachhaltige Landwirtschaft und schafft einen gewinnbringenden Ansatz für alle Beteiligten.

Mehr Frische, besserer Geschmack sowie weniger Ressourcenverbrauch und Verpackungsmüll sind einige der Vorteile. Wer

direkt vor Ort einkauft, trägt aktiv zum Erhalt kleiner Betriebe bei. Zudem erfahren Kunden genau, woher die Produkte kommen und wie sie hergestellt werden.

Alles Gründe, warum die Direktvermarktung für Betriebe an Bedeutung gewinnt und es beispielsweise zunehmend mehr Regiomaten gibt. Das alles gilt natürlich auch für unsere Direktvermarkter im Südlichen Emsland.

Verbinden Sie den Besuch der Hofläden mit einer unserer Radrouten – eine wunderbare Gelegenheit, regionale Produkte zu entdecken, die Natur zu genießen und die Höfe kennenzulernen, die hinter den Lebensmitteln stehen.





- 1 Hof Pott
- 5 Hof Bregen-Meiners
- 11 Heuerhof Elbergen
- 14 Hof Everinghoff
- 15 Hof Vaal
- 16 Hof Hoffrogge

Saisonal  
ist  
optimal!

## Saisonkalender

Obst und Gemüse	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
🍏 Äpfel												
🍏 Birnen												
🍓 Erdbeeren												
🍷 Rhabarber												
🍷 Spargel												
🍠 Kartoffeln												
🍠 Kürbisse												
🌽 Mais												
🍷 Zwiebeln												

Natürlich und gesund: Wer saisonal isst, richtet seinen Speiseplan nach den natürlichen Reifezeiten der Lebensmittel aus – und genau dann liefern sie die meisten Nährstoffe und die besten Aromen.

Saisonal genießen bedeutet, mehr Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe zu sich zu nehmen. Kürzere Transportwege tragen dazu bei, dass die Produkte schneller auf den Teller kommen - auch das zugunsten eines höheren Nährstoffgehaltes.



Im Frühling unterstützen frische Kräuter und grüne Salate bei der Entgiftung. Insbesondere bittere Pflanzen aktivieren die Leber und helfen Giftstoffe auszuleiten, die sich in den dunklen Wintermonaten ansammeln können. Der harntreibende Spargel unterstützt im Frühjahr ebenfalls dabei. Außerdem versorgt er Sie mit Vitamin C, E und Folsäure.

Im Sommer braucht der Körper bei hohen Temperaturen viel Flüssigkeit, die er durch saftige Beeren, Gurken oder Melonen gut aufnehmen kann. Reife Tomaten versorgen Sie in den Sommermonaten außerdem mit Lycopin, das die Zellen vor freien Radikalen schützt.

Im Winter sind wiederum Kohlsorten eine wichtige Nährstoffquelle. Ein gutes Beispiel ist der Wirsing: Er ist reich an Ballaststoffen, Folsäure und Vitamin C. Im Winter hat er den höchsten Nährstoffgehalt und ist besonders aromatisch.

Keine Frage: Wer sich von den Jahreszeiten kulinarisch inspirieren lässt, nutzt das Beste aus der Natur.

# Klimaschutz und Artenschutz



## BLÜHSTREIFEN

Auf Ihrer Radtour entdecken Sie immer wieder Felder, die eingerahmt sind von einer bunten Blumenvielfalt. Diese Blühflächen sorgen mit ihren Blüten und Samen nicht nur für Nahrung für Insekten und Vögel. Im Winter bieten die Stängel und Halme Deckung für Feldvögel, Hasen und anderes Niederwild. Auch Insekten finden hier optimale Voraussetzungen für die Überwinterung ihrer Eier, Larven und Puppen.

- 1 Hof Pott
- 4 Hof Wilmes
- 5 Hof Bregen-Meiners
- 11 Heuerhof Elbergen
- 14 Hof Everinghoff
- 16 Hof Hoffrogge
- 17 Hof Löcken

## GANZ SCHÖN ENERGISCH

Landwirte produzieren nicht nur Lebensmittel, sondern engagieren sich auch in anderen Tätigkeitsfeldern. So produzieren Sie zum Beispiel auch Energie! Wenn Sie durch unsere Region fahren, werden Sie verteilt in der Landschaft – häufig an Höfen – Biogasanlagen sehen. Hier werden organische Stoffe wie Gülle, Mist oder Pflanzenreste zu wertvoller Energie umgewandelt. Dabei wird nicht nur Strom erzeugt. Die Restwärme wird in den eigenen Stallungen verwendet oder auch in Fernwärmenetze eingespeist.

Gärreste, die in der Produktion entstehen, werden als Dünger auf den Feldern genutzt. Das verringert den Einsatz künstlicher Düngemittel.

Auch Photovoltaikanlagen sorgen für die Produktion erneuerbarer Energie. Auf den Dächern der Scheunen und Ställe wandeln beispielsweise Solarpanels Sonnenlicht in grüne Energie um. Der Strom wird vom Betrieb häufig selbst genutzt oder eingespeist.

So tragen landwirtschaftliche Betriebe zur Energiewende bei, indem erneuerbare Energien bewusst ausgebaut werden. Gleichzeitig sind sie für die Höfe eine zusätzliche Einkommensquelle.

## WUSSTEN SIE SCHON?



Unsere Landwirt:innen unterstützen auch den Artenschutz – beispielsweise Schwalben, indem sie auf ihren Höfen Nistmöglichkeiten bieten. Die Scheunen und Stallungen sind für die Vögel ideale Nistplätze. Rund um den Hof finden sie außerdem reichhaltige Insektennahrung. So schützen und fördern unsere Höfe die Schwalbenpopulation im Südlichen Emsland.





Lecker  
regional  
genießen



## MOAHLTIED!

Bodenständig, natürlich und gut bäuerlich – so beschreiben die Südlichen Emsländer ihre Küche. Diese kulinarischen Attribute stehen in enger Verbindung mit der Historie der Region und natürlich auch mit den verfügbaren Lebensmitteln. Ein leckerer Klassiker, der auch heute mit regionalen Produkten zubereitet werden kann, ist der Dinkelpfannkuchen – gerne in Kombination mit frischem Apfelmus. Die im Rezept markierten Zutaten können Sie bei unseren Direktvermarktern einkaufen. Suchen Sie den Hofladen in Ihrer Nähe und los geht's – Moahl tied!

### DINKELPFANNKUCHEN

REZEPT FÜR ETWA 7 STÜCK

#### ZUTATEN

**250 g Dinkelmehl**

2 Prisen Salz

1 Pck. Vanillezucker

**375 ml Milch**

125 ml Natürliches Mineralwasser  
mit Kohlensäure

**4 Eier** (Größe M)

#### ZUBEREITUNG

Geben Sie das Dinkelmehl mit Salz und Vanillezucker in eine Rührschüssel. Milch und Wasser langsam mit einem Schneebesen unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Eier hinzugeben und unterrühren. Den Teig 20-30 Min. ruhen lassen.

In einer beschichteten Pfanne ein wenig Fett erhitzen. Mit einer Kelle eine Portion Teig in die Pfanne geben und anschließend schwenken, sodass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Den Dinkelpfannkuchen wenige Minuten bei mittlerer Hitze backen, bis der Teig auf der Oberfläche nicht mehr flüssig ist und sich der Rand goldgelb verfärbt. Wenden Sie ihn und lassen den Pfannkuchen zu Ende backen.

### APFELMUS

#### ZUTATEN

**1 kg Äpfel** - säuerliche Sorten wie z.B. Boskop, Elstar oder Braeburn

1/2 TL Zitronensaft

1/2 TL Zimt

20 g Butter

2 EL brauner Zucker

**125 ml Apfelsaft**

#### ZUBEREITUNG

Schälen und entkernen Sie die Äpfel und schneiden diese in etwa 3 cm große Stücke. Anschließend vermengen Sie die Äpfel mit Zimt und Zitronensaft. Die Butter zerlassen Sie mit dem braunen Zucker bei mittlerer Hitze in einem großen Topf, bis es karamellisiert.

Geben Sie die Apfelstücke dazu und löschen diese mit dem Apfelsaft ab. Bei halb geöffnetem Deckel lassen Sie den Inhalt etwa 20 min. köcheln, bis die Äpfel weich sind. Abschließend wird die Apfelmasse fein püriert.



## IMPRESSUM

**Herausgeberin** | Samtgemeinde Spelle | Hauptstraße 43 | 48480 Spelle  
Kooperationsprojekt unter Beteiligung der SG Freren | SG Lengerich  
Gemeinde Emsbüren | Gemeinde Salzbergen | Stadt Lingen (Ems)

### **Konzeption, Gestaltung und Textbearbeitung**

pro-t-in GmbH, Lingen (Ems)

**Kartografienachweis** | Printmaps.net / OSM Contributors

**Fotos** | MedienAtelier Emsland, Brüggemanns Weiderind,  
LAG Südliches Emsland



**Niedersachsen**

Facebook



Instagram



Website



*Ihr Ansprechpartner vor Ort*

### **Südliches Emsland**

📍 Hauptstraße 43 • 48480 Spelle

☎ 05977 937-362

✉ info@suedlichesemsland.de

🌐 www.suedlichesemsland.de



**Südliches  
Emsland**  
*Natürlich hier*