

Beste lezer,

De augurkspecialiteiten van de boerderij zijn voor kenners een begrip. Eerst was het voor de familie Austermann slechts een hobby om de lekkere augurken in de inheemse boerderijkeuken in te maken. Vandaag de dag worden de specialiteiten zowel in de eigen boerderijwinkel als in andere boerderijwinkels en ook in supermarkten en fijnkostwinkels in Duitsland, Nederland, Frankrijk en Oostenrijk aangeboden.

Het bedrijf exploiteert meer dan 100 hectare akkeroppervlakte. Het landbouwbedrijf kent een lange traditie en gaat terug tot het jaar 1365. Vandaag de dag worden moderne techniek en traditionele handenarbeid perfect verenigd. Onder leiding van Johanna en Swen Austermann worden er ongeveer 40 vaste medewerkers voor onze klanten tewerkgesteld. Tijdens de oogst van de augurken vanaf begin juli worden ze door niet minder dan 80 seizoenarbeiders ondersteund.

De familie Austermann stelt ook de hoogste eisen aan de andere groentesoorten en kruiden die zij teelt en verwerkt. Van dille over uien tot de rode biet: kwaliteit en versheid hebben de hoogste prioriteit. Voor de traditionele en moderne recepten zorgt de familie persoonlijk. Het devies luidt: elk product moet de klant enthousiast maken. De beste ingrediënten en de liefdevolle verwerking zorgen voor de uitstekende smaak van de Austermann-specialiteiten.

De familie Austermann



Gelieve ons te contacteren

Hofladen Austermann GmbH & Co.KG

Neuwarendorf 24
48231 Warendorf
Deutschland
0049 2581 61941

www.boerderijwinkel-austermann.nl
info@boerderijwinkel-austermann.nl*

**Wij beantwoorden uw mail van maandag t/m vrijdag*

Meer informatie

over onze boerderijwinkel:

[https://www.muensterland.com/nl/toerisme/
onderwerpen/avontuurlijke-regio/
boerderijwinkels/austermann/](https://www.muensterland.com/nl/toerisme/onderwerpen/avontuurlijke-regio/boerderijwinkels/austermann/)



Onze bedrijfsvakanties
begint altijd met Kerstmis
en duurt twee weken.



Zelfgemaakte specialiteiten



Probeer onze
ingemaakte lekkernijen
voor uw boerderijwinkel

De teelt

De eenjarige augurkenplant vormt lange, van ranken voorziene scheuten, waaraan er handvormige bladeren zitten.

Uit de bladassen groeien er aanvankelijk gele, vijfbladerige mannelijke bloesems die voor de bestuiving dienen. Iets later groeien hier de aan hun vruchtbeginsels herkenbare vrouwelijke bloesems. Daaruit ontwikkelen zich later de vruchten.

„Tussen zaai en oogst is er slechts een periode van zes weken – de augurk is een zeer snel vruchtje.“



De oogst

Op de velden van de boerderij Austermann beginnen de voor het oogsten ingezette hulpkrachten begin juli reeds met het plukken van de in te maken augurken. De vruchten hebben nu een lengte van ca. 6 cm en worden elke tweede dag geoogst. Laat men de augurken groter groeien, dan komen er geen vruchten meer aan de plant. Hier wordt door de voor het oogsten ingezette hulpkrachten het zwaarste lichamelijke werk verricht.

„Voor de oogst en verwerking van de augurken zorgen wij binnen de 24 uur – dat is pas echt versheid.“



De verwerking

De typische smaak van de ruwe augurk is echt neutraal. Afhankelijk van recept en inmaakvariant groeit de vrucht, fijngemaakt of in haar geheel, tot een echte smaakbeleving voor de zintuigen uit. Er worden alleen verse ingrediënten uit bijna uitsluitend eigen teelt, zoals bv. dille en zilveruitjes, gebruikt. Het vullen van de glazen potten wordt door hulpkrachten uitgevoerd, het nat wordt uitsluitend door leden van de familie aangemaakt.

„De allerbeste kwaliteit van de grondstoffen garandeert ook een uitmuntend product.“

