

Hausgemachte Spezialitäten





Hausgemachte Spezialitäten

INHALTSVERZEICHNIS

ÜBER UNS	4
NEUE PRODUKTE	5
GURKENSPEZIALITÄTEN	6
GEMÜSE- UND OBSTSPEZIALITÄTEN	12
SALATE	14
OBST IN ROTWEIN	16
SENFSAUCEN / RELISCH	18
PESTOS	20
GRILLSAUCEN	22
NUSSMISCHUNGEN / MÜSLI	24
FRUCHTAUFSTRICHE	26
GELEES	28
WURSTSPEZIALITÄTEN	30
FERTIGGERICHTE	32
FERTIGGERICHTE VEGAN/VEGETARISCH	34

Liebe Leserin, lieber Leser,

unser familiengeführtes Unternehmen, mitten im Herzen des Münsterlandes und spezialisiert auf die Herstellung von Feinkostprodukten, ist insbesondere Gurkenkennern ein Begriff.

Die erste Spezialität, die wir auf unserem Hof hergestellt haben, war der Feine Gurkentopf im Jahr 2002. Zu diesem beliebten Klassiker haben sich inzwischen viele weitere Köstlichkeiten im Glas gesellt.

Auf über 100 Hektar Ackerfläche vereinen wir moderne Technik und Handarbeit. Die Ernte und Verarbeitung der Produkte erfolgen in der Produktion innerhalb von 24 Stunden, immer mit dem Ziel, Qualität und Frische an oberster Stelle zu haben.

Unser Sortiment haben wir in den letzten Jahren kontinuierlich in unserer hofeigenen Küche erweitert und bieten neben unseren Gurken viele weitere Spezialitäten, wie z.B. Marmeladen, Senf, Saucen, Pestos, Grillsaucen, Nussmischungen, Wurstspezialitäten und Fertiggerichte aus der Hofmanufaktur an.

Entdecken Sie die bunte Vielfalt der mehr als 150 Austermann-Spezialitäten in dieser Broschüre.

Eine genussvolle Zeit wünscht Ihnen

Familie Austermann



Neu im Sortiment

„Gutes bewahren, Neues entwickeln“ – Nach diesem Motto sucht unsere Familie zusammen – mit unserem qualifizierten Team aus Köchen, Metzgern, Ökotrophologen und Lebensmittelprofis stets nach neuen Ideen, um unsere landwirtschaftlichen Rohstoffe in Feinkostprodukte zu verwandeln. Unsere neuen Produkte sind das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und Leidenschaft für hochwertige Zutaten. Sie wurden entwickelt, um Ihre Kunden zu begeistern und Ihrem Feinkostangebot eine einzigartige Note zu verleihen. Verpassen Sie nicht die

Gelegenheit, diese feinen Delikatessen in Ihr Sortiment aufzunehmen und Ihre Kunden zu begeistern.

Schauen Sie auch in unsere aktuelle Bestellliste, denn ganz neu ab Herbst können auch fertige Präsentboxen mit EAN-Code bei uns bestellt werden. Besonders interessant für die Feiertage. Warten Sie nicht länger – lassen Sie sich von unserem Katalog inspirieren und bestellen Sie noch heute unsere neuesten Produkte! Wir beraten Sie gerne zu unseren Produktneuheiten. Sprechen Sie uns gerne an!

WARENDORFER GEWÜRZGURKEN

Hergestellt aus unseren erlesenen, knackigen Gurken und einer geheimen Mischung aus aromatischen Gewürzen, sind unsere Gewürzgurken ein wahrer klassischer Gaumenschmaus. Jeder Bissen ist eine Explosion von Geschmack und Frische. Perfekt für Kunden, denen der Feine Gurkentopf zu süß ist.

ERDBEERGURKEN

Die Verbindung von süßem Erdbeersaft und erfrischenden Gurken in einer eingelegten Köstlichkeit ist ein wahrer Genuss für die Sinne. Dieses einzigartige Geschmackserlebnis bietet eine harmonische Balance zwischen Süße und Frische und passt hervorragend zu Käseplatten oder Salaten.

SÜSSER GURKENSALAT

Unser süßer Gurkensalat ist eine perfekte Mischung aus saftigen Gurkenstückchen, Zwiebeln und einem süßen Essigsud. Dieser Salat verleiht jedem Gericht einen erfrischenden und delikaten Twist, sei es zu gegrilltem Fleisch oder als Beilage zu Fisch.

EINGELEGTE MÖHREN

Unsere eingelegten Möhren sind ein zartes Vergnügen, das perfekt als Snack, Beilage oder als köstliche Zutat in Salaten und Sandwiches dient. Die leichte Würze und der knackige Biss machen sie zu einem geschätzten Favoriten. Eine weitere neue Sorte sind unsere Ingwermöhren mit einer leichten Ingwernote.

MÜSLI

Neu sind des Weiteren unsere zwei Müslisorten. Eine schokoladige und eine fruchtige Variante erweitern unser Sortiment.

Gurkenspezialitäten

„Mein Herzstück – der Feine Gurkentopf;
damit hat alles begonnen!“

Ursula Austermann



DER GURKENTOPF



Der klassische Sud ohne Süßungsmittel.

FEINER GURKENTOPF



Der klassische Sud gibt den Gurken einen köstlichen Geschmack – auch im kleinen Einweckglas für den Singlehaushalt.

FEINER GURKENTOPF

Gurkengröße III
(große Gurken)



Etwas größere Gurken im delikaten klassischen Sud.

FEINER GURKENTOPF

mit Fruchtzucker



Der Gurken-Klassiker vom Hof Austermann – speziell zubereitet für Diabetiker.

GURKENHAPPEN

mit Paprika



Geschälte, in Scheiben geschnittene Gurken sind delikat eingelegt und mit frischer Paprika verfeinert.

GURKENSCHNITTEN



Eingelegte Gurkenscheiben – einfach praktisch.

GURKENSTICKS



Senkrecht geviertelte Gurken eingelegt im klassischen Sud.

GURKENSTÜCKCHEN



Perfekt zum Verfeinern von Kartoffelsalat (ohne Sichtgewürze).

GURKENZUNGEN



Perfekt geschnitten für das Pausenbrot.

SAURER GURKENTOPF



Mit frischem Basilikum verfeinerte eingelegte Gurken – ohne Zucker.

SILBERSTICKS



Sticks kombiniert mit edlen Silberzwiebeln.

WARENDORFER
GEWÜRZGURKEN



Klassisch eingelegte, gewürzte Gurken.
Weniger süß als der feine Gurkentopf.

Gurkenspezialitäten

„Gesund und lecker:
Unser neues Produkt – Erdbeergurken!“

Johanna Austermann



ANANASGURKEN



In jedem Einweckglas gesellt sich zu den Gurken eine frische Ananasscheibe und sorgt für eine fruchtige Geschmacksrichtung.

BÄRLAUCHGURKEN



Köstlicher getrockneter Bärlauch verleiht dieser Gurkenspezialität einen milden Knoblauchgeschmack.

ERDBEERGURKEN



Eine kreative Komposition aus würzigen Gurken mit der leichten Süße der Erdbeere.

FEUERTOPF



Gurken mit Habanero – der feurige Chili liefert die Extraportion Schärfe.

GURKEN MEDITERRAN



Ganze frische Cocktailtomaten und Basilikum passen wunderbar zu Gurken – ein Mix für den mediterranen Genuss.

KNOBLAUCHGURKEN



Durch Zugabe von zwei ganzen Knoblauchzehen erhalten die eingelegten Gurken eine herrlich mediterrane Note.

KURKUMAGURKEN



Eingelegte Gurkenscheiben sind raffiniert verfeinert mit Kurkuma, Zwiebeln und Paprika. Eine Geschmacksrichtung, die es zu entdecken lohnt.

PAPRIKAGURKEN



FrISChe rote Paprika vereint mit Gurken – eine farbenfrohe Gaumenfreude.

PFEFFERGURKEN



Bunte Pfefferkörner geben den eingelegten Gurken eine milde Schärfe, die den Gaumen kitzelt.

ROTE BETE GURKEN



Gurken mit Rote Bete – die gesunde Rote Bete färbt die Gurken pink und sorgt für ein einmaliges Geschmackserlebnis.

SALZGURKEN



Gurken in einer traditionellen Salzlake ohne Zucker.

SCHARFE FRÜCHTCHEN



Gurken verfeinert mit ganzer, frischer Chilischote – so schmecken eingelegte Gurken köstlich scharf.

WINTERGURKEN



Eine winterliche Geschmacksrichtung mit Sternanis. Nicht nur zum Weihnachtsbraten ein Genuss.

Gurkenspezialitäten

„Ein Leben ohne Gurken
kann ich mir nicht mehr vorstellen!“

Robert Austermann



SCHNIBBELGURKEN



Die süßsauren Schnibbelgurken passen vorzüglich zu Brotmahlzeiten.

SCHNIBBELGURKEN PIKANT



Die pikante Variante der Schnibbelgurken hat eine milde Schärfe, die durch Zugabe von Pfefferkörnern entsteht.

SENFURKEN



Gurken und Senf sind eine köstliche Kombination für jeden Senfliebhaber. Auf heißem Weg geht die Gurke eine Verbindung mit dem Senf ein.

ZUCKERGURKEN



Auf heißem Weg eingelegt – der pure Genuss. Die Gurken sind geschält, in kleine Stücke geschnitten und mit Gewürzen verfeinert.

Gemüse- und Obstspezialitäten

„Unsere Silberzwiebeln gehören für mich zu jedem Grillabend dazu.“

Swen Austermann



APFELMUS



Das Apfelmus ist aus den Äpfeln des Hofes Austermann, die auf Feldern nahe Warendorf angebaut werden, in Spitzenqualität gefertigt.

EINGELEGTE MÖHREN



Knackig frische Möhrenscheiben in einem würzigen Sud eingekocht.

EINGELEGTE PAPRIKA



Rote Paprika in pikantem Sud – ideal auch zu Fondue und Raclette.

INGWER MÖHREN



Eingelegte Möhrenscheiben mit einer milden, frischen Schärfe der Ingwerknolle.

KÜRBIS



Süßsauer eingelegter, mild gewürzter Kürbis der Sorte „Roter Zentner“.

PARTY EIER



6 Eier

Die eingelegten gekochten Hühnereier sind ein schmackhafter Snack und gehören einfach auf jedes Partybuffet.

RHABARBERKOMPOTT



Passt perfekt zu Eis, Joghurt, Milchreis oder zur westfälischen Stippmilch.

ROTE BETE



Süßsauer eingelegte Rote Bete Scheiben, mit Zwiebeln verfeinert.

ROTE GRÜTZE



Klassische Rote Grütze mit rotem Früchten vom Hof Austermann.

SILBERZWIEBELN



Die kleinen Silberzwiebeln sind ein großer Genuss.

SÜSSKIRSCHEN



Frisch vom Baum direkt ins Glas – unsere süßen Kirschen!

Salate

„Probieren Sie den süßen Gurkensalat auf ihrem Sandwich!“

Felix Austermann



GURKENSALAT



Was wäre ein Gurkensalat ohne Dill? Genau wie die Gurken stammt auch der Dill aus eigenem Anbau. Ein köstlicher, leichter Genuss.

MÖHRENSALAT
MIT APFEL



Aus eigenen Möhren wird diese Spezialität zusammen mit frischen Äpfeln eingelegt. Bei jedem Grillfest der absolute Renner.

ROTE BETE SALAT



So schmeckt gesunde Rote Bete besonders gut. Die Rote Bete aus eigenem Anbau ist geraspelt und mit Zwiebeln und westfälischen Äpfeln eingelegt.

SOMMERSALAT



Knackige Sommerfrische im Glas: Weißkohl, Spitzkohl, Paprika und Möhren sind geraspelt und lecker gewürzt. Schmeckt natürlich auch im Winter.

SÜSSER
GURKENSALAT



Gurkensalat mal anders – fein geraspelt und süßlich eingekocht.

Obst in Rotwein

„Am besten schmecken die
Balsamico Pflaumen mit Vanilleeis!“

Svenja Budde; Auszubildende

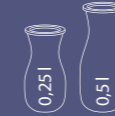


*BROMBEEREN
IN ROTWEIN*



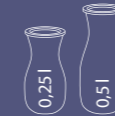
Der Rotwein unterstreicht das köstliche Aroma der frisch verarbeiteten Brombeeren.

*HIMBEEREN
IN ROTWEIN*



Eine wahre Gaumenfreude für Feinschmecker und die Krönung vieler Nachspeisen.

*PFLAUMEN
IN ROTWEIN*



Die saftigen in Rotwein eingelegten Pflaumen sind heiß und kalt ein Hochgenuss.

*BALSAMICO
PFLAUMEN*



Erstklassiger Balsamico verleiht den Pflaumen eine feine Würze.

Senfsaucen/Relish

„Dill-Senf-Sauce empfehle ich zu gegrilltem Hähnchenfleisch!“

Heike Altefrohe; langjährige Mitarbeiterin



DILL-SENF-SAUCE



Eine fein abgestimmte Harmonie von Dill und Senf. Die beliebte Sauce eignet sich ideal zum Garnieren von gekochten Eiern, passt traumhaft zu Fisch und ist auch auf Käse ein Genuss.

HONIG-SENF-SAUCE



Diese süße Senfsauce gehört zu einem bayrischen Frühstück einfach dazu. Sie schmeckt auch köstlich zu Käse und wird gerne als Dip verwendet.

RACHENFEUER



Der Name hält, was er verspricht: Rachenfeuer ist eine scharfe Senfsauce mit Chili. Sie gibt gegrilltem Fleisch, Fisch und Eiern einen besonderen Pfiff.

GURKEN RELISH



Als leichter Aufstrich zum Brot ist das Gurken Relish ideal oder als verfeinernde Zutat ebenso gut geeignet.

Pestos

„Ich liebe das Tomatenpesto zu Nudeln!“

Thomas Klemp; verantwortlich für den Versand



BASILIKUMPESTO



Basilikum aus eigenem Anbau wird direkt nach der Ernte verarbeitet. Mandeln und Parmesan sorgen für ein erstklassiges Pesto.

BÄRLAUCHPESTO



Bärlauch aus Westfalen und beste Zutaten geben dem Pesto einen köstlichen Geschmack – herrlich als Sauce und Brotaufstrich, zu Nudeln oder auch zum Nackensteak.

RUCOLAPESTO



Das Pesto aus frischem Rucola und besten Zutaten schmeckt sehr lecker. Es eignet sich auch toll als Würzsauce für Salate.

TOMATENPESTO



Aus sonnengetrockneten Tomaten wird das Pesto mit besten Zutaten verfeinert. Perfekt über Nudeln oder zum Verfeinern von mediterranen Gerichten.

Grillsaucen

„Unser klassischer hausgemachter Ketchup mild darf beim Grillen nicht fehlen!“

Fabian Reth; Koch und Metzger



BACON MALZ SAUCE



Eine milde Sauce auf Malzbierbasis mit einer feinen Bacon-Note.

BARBECUE SAUCE



Lecker, hausgemacht, mit einer gewissen Schärfe und angenehmen Rauch-Aroma.

CRANBERRY GRILLSAUCE



Fruchtig vielseitig. Ob zu Wild, Lamm oder zur Käseplatte – sie ist immer ein Genuss.

CURRY MANGO CHILI SAUCE



Aromatisch fruchtig, mit leichter Schärfe veredelt diese Sauce nicht nur jedes Geflügelgericht.

ERDBEER KETCHUP



Fruchtig mild und trotzdem ein richtiger Ketchup. Was will man mehr?

KETCHUP
mild



Klassisch milder Ketchup. Vielseitig und beliebt auf jedem Grillabend.

KETCHUP
scharf



Unser Tomatenketchup für alle, die es etwas schärfer mögen.

KÜRBIS KETCHUP



Aus eigenen Kürbissen hergestellt, ist dieser Ketchup geschmacklich und farblich ein Highlight auf jeder Tafel.

SWEET CHILI SAUCE



Süß und Scharf, verleiht sie auch fernöstlichen Gerichten den letzten Pfiff.

Nussmischungen / Müsli

„Die Warendorfer Nussmischung gehört zu einem geselligen Abend unter Freunden einfach dazu!“

Rita Lienkamp; Küchen-Mitarbeiterin



AUSTERMANN'S FRÜHSTÜCKSGLÜCK



Lecker fruchtig und gesund. Nicht nur zum Frühstück ein Genuss!

AUSTERMANN'S NUSSMISCHUNG



Die etwas schärfere Nussmischung mit Wasabi und Macadamianüssen.

AUSTERMANN'S SCHOKOMÜSLI



Ein lecker ausgewogenes Müsli mit hohem Schokoanteil.

JOHANNAS NUSSMISCHUNG



Eine klassisch milde Nussmischung.

NUSS KNABBER MIX



Eine Mischung kräftiger, geschmackvoller Nussorten.

WARENDORFER NUSSMISCHUNG



Die fruchtige Sommernussmischung mit Cranberry und Bananen.

Fruchtaufstriche

„Probieren Sie meine neue Lieblingsorte
Erdbeer Schokolade Fruchtaufstrich!“

Anne Di-Pierro Matz; Küchen-Mitarbeiterin



APRIKOSEN FRUCHTAUFSTRICH



HIMBEER FRUCHTAUFSTRICH



BLAUBEER FRUCHTAUFSTRICH



HIMBEER MARACUJA FRUCHTAUFSTRICH



BROMBEER FRUCHTAUFSTRICH



KIWI BIRNEN FRUCHTAUFSTRICH



ERD-BA-RHA FRUCHTAUFSTRICH

Erdbeer-Banane-Rhabarber



KÜRBIS CHILI FRUCHTAUFSTRICH



ERDBEER BROMBEER FRUCHTAUFSTRICH



KÜRBIS WALNUSS FRUCHTAUFSTRICH



ERDBEER FRUCHTAUFSTRICH



MANGO MARACUJA FRUCHTAUFSTRICH



ERDBEER HIMBEER FRUCHTAUFSTRICH



PFIRSICH FRUCHTAUFSTRICH



ERDBEER KIRSCH FRUCHTAUFSTRICH



PFLAUMEN FRUCHTAUFSTRICH



ERDBEER MARZIPAN FRUCHTAUFSTRICH



PFLAUMEN WALNUSS FRUCHTAUFSTRICH



ERDBEER RHABARBER FRUCHTAUFSTRICH



PFLAUMEN WINTERZAUBER
FRUCHTAUFSTRICH



ERDBEER SCHOKOLADE FRUCHTAUFSTRICH



SAUERKIRSCH FRUCHTAUFSTRICH



FRÜCHTETRAUM FRUCHTAUFSTRICH



STACHELBEER BIRNEN FRUCHTAUFSTRICH



Gelees

„Das Apfel Holunderblüten Gelee
ist ein Gedicht!“

Maria Schulte: Büro-Mitarbeiterin



APFEL AMARETTO GELEE



APFEL GELEE



APFEL HOLUNDERBLÜTEN GELEE



ERDBEER GELEE



HOLUNDER APFEL GELEE



JOHANNISBEER CASSIS GELEE



MANDARINEN LIMETTEN GELEE



QUITTEN ORANGEN GELEE



QUITTEN VANILLE GELEE



SCHWARZER JOHANNISBEER GELEE



Wurstspezialitäten

„Am liebsten mag ich unsere feine Leberwurst auf einer Scheibe frischem Landbrot.“

Kai Rothues; Fleischermeister



APFEL PREISELBEER
LEBERWURST



Die fruchtigen Zutaten runden den herzhaften Geschmack der Leberwurst wunderbar ab.

APFEL ZWIEBEL
LEBERWURST



Besonders würzig abgeschmeckte Leberwurst.

BÄRLAUCH
LEBERWURST



Mit Bärlauch gewürzte Leberwurst bringt Abwechslung aufs Brot.

BLUTWURST



Leckere Blutwurst für original westfälischen Genuss.

EISBEIN METTWURST



Eine leckere Kombination aus unserem gekochtem Mett und schmackhaftem Aspik.

EISBEIN SÜLZE



Schmackhaftes Schweinefleisch in Aspik.

GRIEBENSCHMALZ



Einfach köstlich auf frischem, selbst gebackenem Brot.

GURKENLEBERWURST



Leberwurst mit kleingeschnittenen Gurken aus eigenem Anbau.

LEBERWURST FEIN



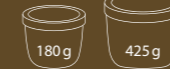
Streichzarte feine Leberwurst – einfach herrlich.

LEBERWURST GROB



Sehr würzige grobe Leberwurst – schmeckt toll.

METTWURST
GEKOCHT



Lecker abgeschmecktes gekochtes Mett aus Schweinefleisch.

Fertiggerichte

„Hühnerfrikassee mit Reis
schmeckt spitze!“

Anja Beerenbrink; Hofladen-Mitarbeiterin



BOLOGNESE



CHILI CON CARNE



CURRYGESCHNETZELTES



CURRYWURST



ERSENSUPPE



FRIKADELLEN



GRÜNKOHL



GRÜNKOHL

Mit 2 Mettenden



GULASCHSUPPE



GYROSSUPPE



HÜHNERFRIKASSEE



HÜHNERSUPPE



KÄSESUPPE



KÖNIGSBERGER KLOPSE



LINSENSUPPE



MÖHRENEINTOPF



PULLED PORK



RINDERBRATEN MIT SAUCE



RINDERGULASCH



RINDERROULADEN

2 Stück



RINDFLEISCHSUPPE



RINDFLEISCH MIT ZWIEBELSAUCE



SAUERBRATEN MIT SAUCE



SCHNIBBELBOHNENTOPF



SCHWEINEGESCHNETZELTES
ZÜRICHER ART



WILDGULASCH



Fertiggerichte vegan/vegetarisch

„Kürbissuppe kann ich
in jeder Jahreszeit essen!“

Sabine Schwichtenhövel; Hofladen-Mitarbeiterin



CHILI SIN CARNE
(vegan)



Leckeres Chili nach Hausmacherart in der veganen Variante.

GEMÜSEEINTOPF
(vegan)



Unser veganer Gemüseeintopf ist nicht nur lecker, sondern auch gesund!

KÜRBISSUPPE
(vegan)



Aus eigenen Kürbissen wird diese feine Suppe hergestellt.

ROTKOHL
(vegan)



Würzig abgestimmt. Eine klassische Beilage z.B. zu Wildgerichten.

SAUERKRAUT
(vegan)



Sauerkraut pur und lecker, ganz traditionell gestampft.

**SÜSSKARTOFFEL
THAI CURRY**
(vegan)



Ein leckeres, mildes Curry aus Austermanns hofeigenen Süßkartoffeln.

Hausgemachte Spezialitäten



Hofladen Austermann GmbH & Co. KG

Neuwarendorf 24 · 48231 Warendorf

Telefon: 02581.61941 · www.hofladen-austermann.de

Ansprechpartner

Sie erreichen uns telefonisch oder per

E-Mail unter info@hofladen-austermann.de

Gerne senden wir Ihnen unsere aktuelle Bestellliste per E-Mail zu. Sie finden die Bestellliste ebenfalls auf unserer Homepage im Bereich Händler.

Besuchen Sie uns gerne auch auf Facebook oder Instagram.

*Unsere Betriebsferien
beginnen immer Weihnachten
und dauern zwei Wochen.*

