

Hofladen Austermann

Presseinfo 2024



„Austermann – Gurken vom Feinsten“ unter diesem Motto hat sich Familie Austermann als der größte Produzent von Einlegegurken im Münsterland etabliert.

Im Herzen des Münsterlandes bewirtschaftet das Familienunternehmen rund 100 Hektar Ackerfläche. Moderne Technik und traditionelle Handarbeit sind hier perfekt vereint. Rund 45 feste Mitarbeiter werden in der Erntezeit von bis zu 70 Saisonarbeitern unterstützt. In die Direktvermarktung sind Ursula und Robert Austermann mit dem Anbau von Spargel eingestiegen. Der landwirtschaftliche Betrieb hat jedoch eine viel längere Tradition: Er lässt sich bis ins Jahr 1365 zurückverfolgen. Heute leiten Johanna Austermann und Ehemann Swen Austermann den Betrieb in den auch Bruder Felix Austermann fest integriert ist.

Jedes Jahr erfolgt von Anfang Juli bis etwa Ende August die Gurkenernte. Dann herrscht Hochbetrieb bei den Austermanns: Täglich, an sieben Tagen in der Woche, werden die jungen Gurken von Hand gepflückt sortiert und, begleitet durch sorgfältige Handarbeit zu Einlegegurken verarbeitet. Dabei ist Qualität das oberste Ziel, denn nur einwandfreie Gurken wandern in die Einweckgläser. Ernte und Verarbeitung erfolgen innerhalb kürzester Zeit auf dem Hof der Familie.

Die erste Spezialität, die in unserem Hofladen hergestellt wurde, war der Feine Gurkentopf im Jahr 2002. Zu diesem beliebten Klassiker haben sich inzwischen viele weitere Köstlichkeiten im Glas gesellt. Neben Gurken werden auf dem Hof noch diverse andere Obst- und Gemüsesorten angebaut. So gibt es zum Beispiel seit 2016 eine eigene Apfelplantage auf dem Hof. Besonders alte und schmackhafte Apfelsorten sind hier zu finden. Auch Erdbeeren und andere Früchte werden schon seit vielen Jahren für die Direktvermarktung angebaut.

Familie Austermann stellt auch an die weiteren Gemüsesorten und Kräuter, die sie anbaut und verarbeitet, höchste Ansprüche. Von Dill über Zwiebeln bis zur Rote Bete: Qualität und Frische haben oberste Priorität. Um die traditionellen und modernen Rezepte kümmert sich die Familie persönlich.

Die Devise lautet: Jedes Produkt muss die Kunden begeistern. Das gilt auch für die Marmeladen, Gelees und Früchte im Glas, die ebenfalls aus der Hofküche stammen. Beste Zutaten und die liebevolle Verarbeitung sorgen für den erstklassigen Geschmack der Austermann-Spezialitäten. Dabei stellen wir uns und unsere Produkte immer wieder auf den Prüfstand und sind offen für Neues.

Zu einem weiteren Highlight auf unseren Anbauflächen entwickelt sich die Rote Bete. Egal ob als frisches Gemüse, als Salat, eingelegt oder als „Rote Beete Gurken“ – die Rote Bete ist vielseitig, lecker und mit ihrem hohen Vitamin-B-, Kalium-, Eisen- und vor allem Folsäuregehalt ein echtes regionales Superfood. Dabei kann sie gegart als Beilage oder roh für Salate verwendet werden.

Besonders ist auch die Verwertung der Austermannschen Hofschweine – auf kurzen Wegen, regional und nur für den Eigenbedarf produziert, werden die Schweine in Warendorf geboren, im hofeigenen Stall mit mehr als doppelt so viel Platz wie vorgeschrieben gemästet, in Warendorf-Milte geschlachtet und in der hauseigenen Fleischerei zerlegt und verarbeitet. Auch Wildprodukte kommen aus dem heimischen Jagdgebiet.