

Austermann

Presseinfo 2025



Das Familienunternehmen Austermann in Warendorf steht seit Generationen für hochwertige, feine Landspezialitäten, moderne Landwirtschaft, echte Handarbeit und ein klares Bekenntnis zur Region. Als familiengeführter Betrieb verbinden wir traditionelle Werte mit modernen Ansprüchen an Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz – und sind damit ein zuverlässiger Partner für den Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Feinkostanbieter.

Im Herzen des Münsterlandes bewirtschaftet die Familie rund 100 Hektar Ackerfläche. Moderne Technik und traditionelle Handarbeit sind hier perfekt vereint. Rund 60 feste Mitarbeiter werden in der Erntezeit von bis zu 70 Saisonarbeitern unterstützt. Ursula und Robert Austermann sind 1992 in die Direktvermarktung 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 kreiert und verkauft wurde, war der Feine Gurkentopf im Jahr 1999. Zu diesem beliebten Klassiker haben sich inzwischen viele weitere Köstlichkeiten im Glas hinzugesellt. Neben über 30 verschiedenen Gurkensorten werden auch diverse andere Feinkostspezialitäten hergestellt. Das Sortiment umfasst eingelegtes Gemüse, Senf Saucen, Grillsauce, Pestos, Nussmischungen, Dips, Marmeladen, Wurstwaren und Fertiggerichte.

An alle Produkte, die angebaut und verarbeitet werden, stellt die Familie höchste Ansprüche. Von Gurken, Dill über Zwiebeln bis zur Rote Bete: Qualität und Frische haben oberste Priorität. Um traditionelle wie moderne 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.

Bei Fragen sprechen Sie uns gerne jederzeit an.