



Kulturland Genuss-Tour

BIO BÖRDE

Ideal für E-Bikes
*** mittelschwere Tour * 46 km ***



Regionalen Genuss zwischen Warburg, Willebadessen & Borgentreich erradeln



Schmachtlappen*

*OSTWESTFÄLISCH FÜR „DÜNNE, SCHMALE MENSCHEN MIT WENIG KRAFT“. DIESEN WIRD AUF DEM LAND GEHOLFEN UND MIT WOHLSCHECKENDEN LECKEREIEN FÜR ORDENTLICH KALORIENZUFUHR GESORGT, BIS SIE PROPPENVOLL SIND.

Kulturland Kreis Höxter - Echte Originale



Bio Landhof Engemann - Hofladen Eissen

Bio ist gut. Bio aus der Region noch etwas besser

Der BiolandHof Engemann im „Bio-Dorf“ Eissen am Rande der Warburger Börde steht ganz im Zeichen des nachhaltigen Anbaus. Die Brüder Andreas und Klaus Engemann bewirtschafteten seit 1988 ihren Hof nach Biolandrichtlinien, also nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus. Im Einklang mit der Natur wird in der fruchtbaren Börde neben Getreide auch

Obst und Gemüse angebaut und vermarktet. Als absoluter Kundenliebling gilt das Beerenobst des Hofes, besonders Erdbeeren und Himbeeren sind im Sommer beliebt. Viele machen das Selbstpflücken der Beeren zu einem Familienausflug. Der Hofladen bietet zahlreiche weitere Bioprodukte an und Bio-Kisten im Abo runden das Sortiment ab.

Genusspartner Nr. 1

Bio Landhof Engemann



📍 Zum Südholz 11
34439 Willebadessen

🏠 www.engemann-bio.de

Mo – Fr: 9-12 Uhr & 15-18 Uhr
Mittwoch Nachmittag geschlossen
Samstag: 8-12 Uhr



Bio Bier aus der Börde

Warburger Brauerei Kohlschein

Die Warburger Brauerei liegt im Diemeltal unterhalb der Warburger Börde und ihrer Landmarke, dem Desenberg. Die 1721 gegründete Brauerei gehört zu den ältesten in NRW. In streng handwerklicher Tradition werden verschiedene ober- und untergärige Bierspezialitäten und klassische Brauereimonaden hergestellt. Besonders viel Wert legt die von den Cou-

sins Michael und Franz-Axel Kohlschein geführte Brauerei auf die Nachhaltigkeit und Regionalität ihrer Arbeit. So entstammt das Brauwasser aus eigenen Brunnen, große Teile der Braugerste werden vor Ort angebaut und ein Wasserkraftwerk liefert ganzjährig erneuerbare Energie. Im Sommer lädt der Brauereibergarten zum Verweilen ein.

Genusspartner Nr. 3

Warburger Bauerei GmbH



📍 Kuhlemühle
34414 Warburg
☎ 05641 9000 - 0

🏠 www.warburger-brauerei.de
Brauerei: Mo. - Do. 7:30 - 16:30 Uhr, Fr. 7:30 - 13 Uhr, Sa. 9:00 - 11:30 Uhr, Besichtigungen nach Absprache für Gruppen möglich, Biergarten: saisonal geöffnet, www.biergarten-kuhlemuehle.de / 0172 5649730



Biohof Jacobi

Bio aus Überzeugung

Seitdem Julius Jacobi den Betrieb 2020 vom Vater übernommen hat, weht ein frischer Wind auf dem Biohof Jacobi. Gemeinsam mit ihren Mitarbeitern bewirtschaftet die Familie einen abwechslungsreichen Betrieb mit 50 Milchkühen. Ein Teil der Milch wird in der hofeigenen Käseerei

verarbeitet und im Hofladen verkauft. Besonderheit des Betriebs ist die Vermehrung von Bio-Saatgut. Aktuell gehen sie mit der Umstellung der Kälberaufzucht an Ammen und das behalten der Milchviehhüllen, mit der anschließenden Direktvermarktung von Fleisch, neue Wege.

Genusspartner Nr. 2

Biohof Jacobi



📍 Mühltentor 28
34434 Körbecke
(Borgentreich)
☎ 05643 1669

🏠 www.biohof-jacobi.de

Hofladen Öffnungszeiten:
Do. und Fr. 15-19 Uhr



Warburger Wochenmärkte

Frische aus der Region

Alt- und Neustadt von Warburg sind wahre kleine Schmuckstücke, die schon für sich lohnenswerte Ziele sind. Findet dann noch einer der drei Wochenmärkte statt, sind Sie zur richtigen Zeit am richtigen Ort: leckere, regionaltypische Produkte vor der Kulisse der alten Hansestadt - die perfekte Kombination!

In unregelmäßigen Abständen finden in Warburg auch Feierabendmärkte in den späteren Nachmittagsstunden statt. Anders als beim normalen Wochenmarkt sind hierbei auch ein Unterhaltungsprogramm und vielfältige Informationen über Regionalität, Nachhaltigkeit und gesundes Leben dabei.

Genusspartner Nr. 4

Warburger Wochenmärkte



Auf dem Marktplatz der Neustadt findet der Wochenmarkt **dienstags** und **freitags** von **8-12 Uhr** statt. Der Altstadt Marktplatz wird **mittwochs** von **14-18 Uhr** mit Angeboten aus der Region belebt. Termine unter www.warburg.de

Umdenken erlaubt!

Ökologischer Landbau hat schon lange nichts mehr mit Nischendasein und Öko-Nostalgie zu tun. Der Anteil an Bio-Lebensmitteln steigt kontinuierlich und hat sogar Einzug in die Regale der Discounter gehalten. Für viele Landwirte und ihre Tiere bedeutet das ökologische Wirtschaften eine bessere Zukunft, eine gerechtere Entlohnung und für die Landschaft eine nachhaltigere Bewirtschaftung. Auch für die Verbraucher bieten ökologisch erzeugte Lebensmittel viele Vorteile.

Die Einführung des Bio-Siegels war ein erster bedeutender Schritt zur Entwicklung des Bio-Marktes. Vorverpackte Bio-Lebensmittel aus der EU, welche die strengen Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen, müssen seit dem 1. Juli 2010 verpflichtend mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden. Zusätzlich zum verpflichtenden EU-Bio-Logo können die Hersteller ihre Bio-Waren mit dem deutschen Bio-Siegel und den Zeichen der privaten Verbände und Handelsmarken kennzeichnen. Die Vielfalt dieser Marken macht es aber gar nicht so einfach, sich am Regal zu orientieren. Im Kreis Höxter finden sich vor allem die nachfolgenden vier Anbauverbände, deren Wirtschaftsweise sich in einigen Punkten unterscheidet, deren Standards aber alle über den Normen des EU Bio Siegels liegen. Und natürlich gilt: Bio ist gut, regionales Bio ist noch besser!



Bio-Siegel im Überblick: Bioland

5443 Biobauern, 922 Lebensmittel-Hersteller: Bioland ist nach eigenen Angaben der bedeutendste ökologische Anbauverband in Deutschland. Bioland gibt es bereits seit 1976 und das System basiert auf einem geschlossenen Betriebskreislauf. Die Kriterien des Bio-Labels gehen über die EG-Öko-Verordnung hinaus.



Bio-Siegel im Überblick: Biokreis

unterstützt Erzeuger und Verarbeiter bei der Produktion und Vermarktung von Bio-Lebensmitteln und fördert den ökologischen Landbau. Die Anforderungen der Biokreis-Richtlinien liegen weit über den gesetzlichen Anforderungen der EU-Öko-Verordnung. Dabei setzt der Verband auf regionale Strukturen und Marktpartnerschaften zwischen den Mitgliedergruppen.



Bio-Siegel im Überblick: Naturland

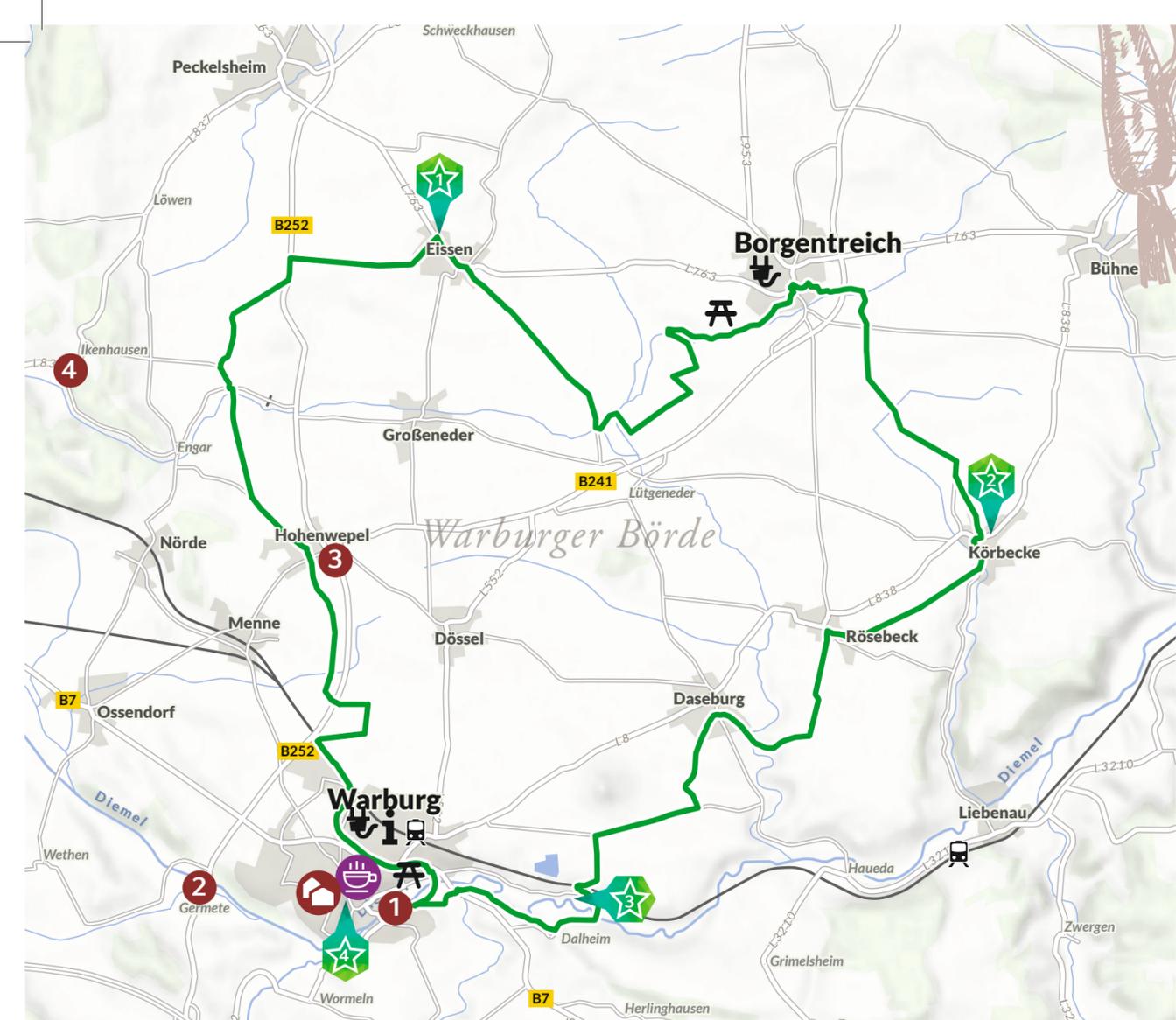
Ein Bio-Siegel mit hohen Standards für die Erzeugung und Verarbeitung: Die Kriterien für Naturland-Waren (seit 1982) gehen über die EG-Öko-Verordnung für Bio-Label hinaus. Detaillierte Richtlinien begleiten die Produkte vom Anbau bis zu ihrem Weg in den Handel. Das Naturland-Siegel kennzeichnet neben Lebensmitteln auch Holzprodukte und Textilien.



Bio-Siegel im Überblick: Demeter

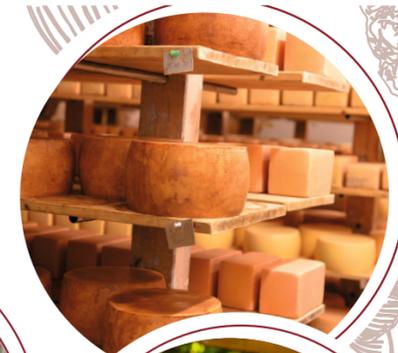
Seit 1924 arbeitet Demeter nach den Kriterien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft und geht mit den Vorschriften über die gesetzlichen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung hinaus. Es gilt ein hoher ökologischer Standard bei Erzeugung und Verarbeitung der Produkte.





Kulturland Genuss-Tour Bio-Börde

Einmal Bio zum Durchradeln, bitte! Die Tour durch die Warburger Börde führt auf 46 Kilometern über die fruchtbarsten Böden der Region, die in weiten Teilen mit Biostandard bewirtschaftet werden. Und das kann sich schmecken lassen. Ob Zwiebeln, Kartoffeln, Chicorée, Pilze, Erdbeeren, Bier oder Käse – was hier auf den Tisch kommt, lässt nicht nur den sowieso schon wortkargen Ostwestfalen genießend verstummen. Allerdings – dieses Klischee passt in Warburg nicht ganz, denn hier wird es bei den Feierabendmärkten auch gern gesellig: An mehreren Terminen von Frühling bis Herbst werden bei Livemusik regionale und internationale Köstlichkeiten „auf die Hand“ angeboten – mit nachhaltigem Gesamtkonzept, versteht sich. Die weiten Äcker und Felder zwischen Warburg, Borgentreich und Willebadessen werden kaum durch Wälder unterbrochen und sorgen für entspanntes Radeln, bei dem der Horizont immer im Blick ist. Heraus ragt nur der Desenberg: Der stille Vulkan mit der Burgruine ist stets ein landschaftlicher Begleiter auf der Tour, der aus allen Richtungen Orientierung und erstaunliche Ansichten bietet.



Öko-Modellregion Kreis Höxter Bio aus der Heimat

„Bio aus der Heimat“ steht nicht nur für regionale und hochwertige Produkte aus dem Kreis Höxter. Dahinter verbergen sich ein aktiver Umwelt- und Ressourcenschutz, mehr Tierwohl, eine höhere Artenvielfalt, mehr Nachhaltigkeit, der Verzicht auf Gentechnik und Chemikalien und viel Transparenz vor Ort. Mit dem Kauf von regionalen Bio-Produkten können Sie daher nicht nur sich und Ihrer Umwelt etwas Gutes tun, sondern tragen gleichzeitig zur Existenzsicherung landwirtschaftlicher Betriebe bei und fördern die zukunftsgerichtete Entwicklung unserer Heimat.

Ökolandbau live erleben

Der Kreis Höxter gehört zu den ersten drei Öko-Modellregionen in NRW. Die landesweite Nachhaltigkeitsstrategie beabsichtigt, bis 2030 mehr als 20 % der landwirtschaftlichen Fläche ökologisch zu bearbeiten. Ziel ist es, vor allem die in den Regionen vorhandenen Potenziale zu erschließen und gemeinsam mit engagierten Akteuren vorhandene Strukturen zu erweitern oder neu aufzubauen. Gerade hier in der Warburger Börde hat man die Zeichen der Zeit schon früh erkannt. Somit wirtschaften heute schon überdurchschnittlich viele Betriebe im Bio-Standard. Einige der Echten Originale der Bio-Bewegung können Sie auf der Bio-Börde Tour kennenlernen!

Mehr zur Öko-Modellregion Kulturland Kreis Höxter und zur Landesinitiative finden Sie hier:

www.oekolandbau.nrw.de

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen



ÖKO
MODELL
REGIONEN NRW

Logo: MULNV NRW

Impressum

Kulturland Kreis Höxter
c/o GfW im Kreis Höxter mbH
Corveyer Allee 7
37671 Höxter
05271 9743 23
info@kulturland.org

Kartografie/Layout:
freiluftkonzepte.de
Redaktion/Gestaltung:
H. Bötdeker u. I. Jansen, GfW im
Kreis Höxter mbH,
Fotos: I. Jansen, K. Krajewski

Routenfakten

Ausgeschilderte Rundtour auf gut befahrbaren Wegen mit mäßigen bis anspruchsvolleren Steigungen. Ausdrücklich empfohlen für die E-Bike Nutzung.

Strecke: ca. 46 km

Dauer: ca. 3 Std. 45 Min.

Wegezeichen:

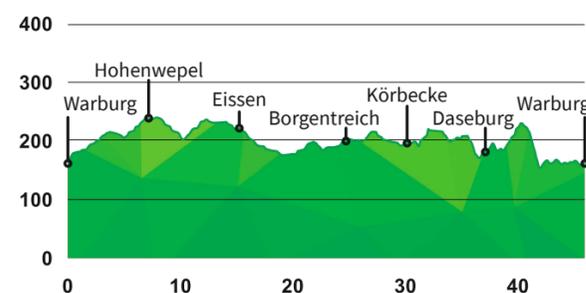
Legende

- Genusspunkt
- Echte Originale
- Tourist-Info
- Rastplatz
- Ladestation
- Park/Gartenanlage
- historischer Ortskern
- Einkehrmöglichkeit
- Schutzhütte

Informationen zur Tour

Diese Tour führt auf ausgeschilderten Rad- und Wirtschaftswegen durch die Warburger Börde. Der Einstieg in die Tour und die Richtung der Befahrung sind frei wählbar. Aufgrund der teilweise anspruchsvolleren Steigungen empfehlen wir die Nutzung eines E-Bikes, alternativ sollte eine gute Fahrradfitness mitgebracht werden. Diese Karte dient der ersten Orientierung und Zusatzinformation. Eine konkrete, gps-gestützte Streckenführung erhalten Sie über die Freizeitportale „komoot.de“ und „teutonavigator.de“.

TourenTipp: Die Kulturland Genuss-Tour „Bio Börde“ ist eine von vier Rundtouren, die die Strecke der „Kloster-Garten-Route“ im Kreis Höxter ergänzen. Durch die Kombination mit Abschnitten der Kloster-Garten-Route können die Touren individuell verkürzt oder ergänzt werden. Weitere Informationen zu dieser Mehrtagesroute unter: www.kloster-garten-route.de.



ÖPNV Einstiegstipp:
ÖPNV-Einstieg: Warburg Bahnhof (Strecke Paderborn-Kassel)
Parken: Borgentreich am Freibad, Warburg Schützenplatz

Mit Bus & Bahn sicher und bequem zum Wandern und Radfahren!
Infos unter www.fahr-mit.de und 05251 / 29 30 400



(auch für Reservierungen der Fahrradplätze im Busanhänger)

