

RESTAURANTS . CAFÉS . GEHEIME REZEPTE .



Reichshof

SCHMECKT



WWW.FERIENLAND-REICHSHOF.DE





KUR- & TOURISTINFO REICHSHOF

🏠 Reichshofstraße 30
51580 Reichshof-Eckenhagen

☎ 02265-470

🖨 02265-356

✉ kurverwaltung@reichshof.de

🌐 www.ferienland-reichshof.de

NACHHALTIGKEIT

Um unser ökologisches Denken zu unterstreichen, haben wir bei der Produktion dieser Broschüre auf ressourcenschonende Materialien und eine emissionsarme Produktion gesetzt.

- 🌿 klimaneutral produziert
- ♻️ 100%iges Recyclingpapier
- 🌱 Druckfarben auf Basis nachwachsender Rohstoffe (Pflanzenölbasis)
- 🌬️ produziert mit 100% Ökostrom aus regenerativen Quellen



LIEBE GÄSTE,

wie das Bergische Land mit seiner abwechslungsreichen Natur und den überraschenden Ausblicken, so stellt sich auch die kulinarische Landschaft des Ferienland Reichshof dar. Basierend auf erntefrischen Produkten begrüßen Sie unsere Gastgeber mit einer ausgezeichneten Küche, gespickt mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten. Bergische Spezialitäten sind weithin berühmt. Wer schätzt nicht den Duft frisch gebackener Waffeln mit heißen Kirschen oder den Genuss einer Bergischen Kaffeetafel „met allem dröm un’ dran“ nach einem abwechslungsreichen Tag in der Natur?

Unsere Gastgeber laden Sie ein, im Lokal einzukehren und zu genießen. Fühlen Sie sich wohl in rustikalen Fachwerkhäusern und gemütlichen Jausenstationen, auf sonnigen Terrassen oder in edlem Ambiente.

Für den Genuss Zuhause stellen unsere Gastronome Ihnen in dieser Broschüre eine Reihe leckerer Rezepte vor, die entweder typisch für das Bergische Land sind oder dem jeweiligen Haus seinen gewissen Schlift verpassen. Allerhand Leckereien sind dabei, die darauf warten, ausprobiert zu werden.

Wir wünschen viel Freude beim Zubereiten!

EIN GUTES

Essen
IST
Balsam
FÜR DIE SEELE.



ADRESSEN UND GEHEIME REZEPTE

- 4 Ballebäuschen..... Sauerbraten aus der Rehkeule
- 8 Bauernhofmuseum Himbeertraum
- 12 Culina Mea..... Dreifarbige Paprikasuppe
- 16 Gießelmann Zwiebel-Nuss-Dinkelbrot
- 20 KaffeePause..... Waldmeister-Erdbeer-Torte
- 24 Konradshof Dinkelplätzchen mit Thymian
- 28 Lindenstübchen Baklavas
- 32 Mühlencafé Jaeger..... Windbeutel-Torte
- 36 Panoramahütte am Blockhaus..... Kaiserschmarrn
- 40 Pfeffermühle..... Schoko-Souffle
- 44 Pferdehof Hacke..... Bergische Kaffeetafel
- 48 Kur & Touristinfo..... Bergisches Kartoffelbrot
- 52 Naturpark Bergisches Land..... Bergische Potthucke
- 58 druckreif..... Omas Bergische Puffertsplätzchen



BALLEBÄUSCHEN

Restaurant und Brotzeitstube!

Das familiär geführte Restaurant im Grünen, mit behaglichem Ambiente und romantischer Gartenterrasse sowie einem rustikalen Gartenbereich liegt idyllisch direkt am Bergischen Panoramasteig.

Die Küche im Ballebäuschen legt Wert auf frische, saisonale und regionale Produkte, wie z.B. Wild aus dem angrenzenden Naturschutzgebiet Silberkuhle-Puhlbruch. Aber auch klassische Gerichte und Genüsse der gehobenen Gastronomie finden sich auf der Speisekarte.

Frei nach dem Motto:
„Himmel und Erde liegen im Bergischen immer noch besonders nahe beieinander, aber die ganze Welt hat kulinarisch gesehen dazwischen Platz“.

Bei vielen Stammgästen, die dem Haus seit Jahren die Treue halten, aber auch bei Geschäftsleuten, Urlaubern, Tagesausflüglern gleichermaßen beliebt, hat sich das Ballebäuschen

zu einer der Spitzenadressen in der Region gekocht und freut sich großer Beliebtheit. Das spiegelt sich in vielen auch überregionalen Restaurantführern wieder.

Zusätzlich zu dem Angebot im Restaurant gibt es in „Ballebäuschens Brotzeit“, dem AusRUHort für Wanderer, Radfahrer, Reiter und Biker, Bergische Brotzeit-Spezialitäten. Direkt an „Ballebäuschens Brotzeit“ befindet sich ein rustikaler Gartenbereich, ein Parkplatz für Fahrräder und eine Haltestation für Pferde mit Wasserstelle.

Lust auf Genuss heißt hier Gaumenfreuden zwischen Tradition und wunderschöner Natur. – Das Ballebäuschen ist mehr als ein Restaurant – es ist AusGEHort und AusRUHort für alle.

Woher der Restaurantname Ballebäuschen kommt, fragen Sie sich? Ballebäuschen ist ein Symbol für Gemütlichkeit, Lebensfreude und Wohlbefinden. Ballebäuschen gab es nicht jeden Tag und zwischendurch, sondern dieses Gebäck gab es nur, wenn man mit der Familie oder Freunden heimelig zusammen saß. Früher



gab es Ballebäuschen – auch Bomböschchen genannt – in fast jedem bergischen Haushalt. Heute sind sie leider fast in Vergessenheit geraten. Ein Rezept zu der „Omi aller Muffin-Backwaren“ finden Sie auf der Internetseite.

KÜCHENZEITEN

Freitag 18:00 bis 22:00 Uhr

Samstag 12:00 bis 15:00 Uhr

und 18:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag 12:00 bis 21:00 Uhr

An Feiertagen gelten die Sonntagsöffnungszeiten.

Für Gesellschaften und Gruppen öffnen wir auch gerne nach Vereinbarung außerhalb dieser Öffnungszeiten.

KONTAKT

🏠 Restaurant Ballebäuschen
Hasseler Straße 10
51580 Reichshof-Hespert

☎ 02265-9394

🌐 www.ballebaeuschen.de



Ballebäuschens **RESTAURANT** Ballebäuschens **BRÖTZEIT**



Sauerbraten

AUS DER REHKEULE

ZUTATEN

Eine Rehkeule ohne Knochen, ohne Haxe, von Haut und Sehnen befreit

Für die Marinade:

- 1 – 2 Fl. Rotwein (am besten den Rotwein, den man auch zum Essen trinkt)
- 0,1l weißer Balsamico
- 6 Schalotten in feine Würfel geschnitten
- 1 dicke Möhre in feine Würfel geschnitten
- 1 kleines Stück Sellerie in feine Würfel geschnitten
- Sauerbratengewürz: Lorbeerblatt, Senfkörner, Piment, Wacholder, weiße Pfefferkörner und etwas Nelke
- 1 Sternanis
- 10 Zweige Thymian
- eine gute Prise Zucker
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zusammen aufkochen lassen. Den lauwarmen Sud über das sauber getupfte Fleisch gießen, mit einem Topfdeckel abschließen und 5 bis 7 Tage ziehen lassen.

Den Sud über ein Sieb abgießen und das Fleisch trocken tupfen. Gemüse trocken rubbeln. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig von allen Seiten anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen. Die eingelegten Gemüse und Schalotten im Bratensatz kräftig dunkel rösten. – Vorsichtig, nicht verbrennen lassen, sonst wird die Soße bitter. Zum Schluss zwei Esslöffel rotes Johannisbeergelee dazu geben und ebenfalls glacieren lassen.

Jetzt ein Glas Apfelkraut zu dem Ansatz geben, gut durchrühren und den Ansatz mit der Marinade aufgießen.

Drei Scheiben dunkles Schwarzbrot klein bröseln und zum Binden mit kochen lassen. Das angebratene Fleisch in den Topf geben und bei fast geschlossenem Deckel ca. zwei Stunden garen.

Fleisch warm stellen, Soße durch ein feines Sieb passieren und nachschmecken. Das Fleisch aufschneiden auf eine Platte setzen und mit Soße übergießen.

Als Beilage eignen sich Semmelaufauf, Rotkohl, Klöße, Kartoffelpüree, Spitzkohl, karamellierte Apfelspalten oder auch sehr lecker Himmel und Erde mit knusprig gebratenen Schalotten garniert.

BAUERNHOFMUSEUM in Eckenhagen

Das Museum stellt das Leben der einheimischen Bevölkerung der letzten 200 Jahre dar. Anschaulich werden rund 4.000 Ausstellungsstücke aus früherer Zeit gezeigt und lassen Erinnerungen daran wach werden, wie das Leben auf dem Bauernhof einst gewesen sein muss.

„Die liebevolle Einrichtung vermittelt den Besuchern den Eindruck, dass die ‚Bauersleut‘ gerade aus dem Haus zur Feldarbeit gingen oder im nächsten Augenblick zurückkommen könnten.“

Im Haupthaus sind Wohnstube und Küche nach historischem Vorbild eingerichtet; ein Backhaus und eine Schusterwerkstatt lassen altes Handwerk wieder lebendig werden. In der Museumsstube ist Platz für bis zu 50 Personen. Hier wird durch liebevollen Einsatz und authentische Dekoration eine heimelig gesellige Atmosphäre geschaffen, die zu einer Einkehr im Anschluss an die Museumsführung einlädt.

Brot backen und Kappes einmachen, haben lange Tradition im Bauernhofmuseum. An zwei Wochenenden im Jahr lädt der Heimatverein Eckenhagen ein, um in großer Runde zu speisen. Im Frühling findet das Brotbackfest statt. Fleißige Helfer backen hierzu im Vorhinein unzählige Laibe Brot, kochen Marmelade ein und brennen Schnaps. Am dritten Märzwochenende wird groß gefeiert, gespeist und auch verkauft; denn so lange der Vorrat reicht, können sich Besucher auch für den Eigenbedarf eindecken. Aber Obacht – die Waren sind begehrt & schnell gegriffen.

Gleiches gilt für den Herbst. Schon Monate vor dem Volkstrauertags-Wochenende bereitet der „Kappesmeister“ den Weißkohl vor. In Streifen Raspeln, vermengen und in Salz einlegen – so lagert dieser über Wochen in den braunen Fässern, um zum Fest als deftiges Sauerkraut verspeist und verkauft zu werden.



Den Bund für's Leben schließen, das geht ebenfalls hier. Im historischen Ambiente des ‚Backes‘ können Sie sich das Ja-Wort geben und gemeinsam mit Ihren Lieben den wohl schönsten Tag Ihres Lebens feiern.

ÖFFNUNGSZEITEN

Die Museumstüren sind von April bis November sonntags von 13:30 bis 17:00 Uhr geöffnet. Gruppen können auf Anfrage auch unter der Woche vorbeischauen.

Zu den Öffnungszeiten werden in der Heimatstube Kaffee und hausgemachte Kuchen angeboten.

EINTRITT

Eintritt kostenlos
Gruppenführung 1,50 EUR pro Person

KONTAKT

🏠 Bauernhofmuseum Eckenhagen
Reichshofstraße 20
51580 Reichshof-Eckenhagen

☎ 02265-8214
(Werner Valperz, 1. Vorsitzender)

🌐 www.heimatverein-reichshof-eckenhagen.de



Himbeer-Traum

ZUTATEN

Für den Rührteig:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Zitronenaroma
- 4 Eigelb
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Milch

Für die Eiweißmasse:

- 4 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 200 g Mandelblättchen

Für die Füllung:

- 400 g Himbeeren vom Strauch oder tiefgekühlt
- 1 Päckchen Tortenguss
- 1 Becher Sahne
- 20 g Zucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 75 g Joghurt

Puderrucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

Für den Rührteig Butter und Zucker schaumig rühren. Vanillezucker, Salz, Zitronenaroma und Eigelb unterrühren bis eine cremige Masse entsteht. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Zwei Springformen (je 26 cm) einfetten, den Teig teilen und in die Formen verteilen. Eiweiß und Zucker steif schlagen auf die beiden Böden streichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Bei 160 °C Umluft ca. 20 Minuten backen, anschließend ohne Form ganz abkühlen lassen.

Den Tortenguss mit Himbeersaft oder Apfelsaft nach Anweisung kochen. Die Himbeeren unterrühren und etwas abkühlen lassen, danach die Himbeermasse auf einen Tortenboden geben. Sahne, Zucker und Sahnesteif schlagen und den Joghurt vorsichtig unterheben. Die Sahnemischung auf die Himbeeren streichen und den zweiten Boden darauf legen, mit Puderrucker bestäuben.

Kühl stellen und genießen.

CULINA MEA

Wenn Essen zum Erlebnis wird.

Mit Culina Mea (lat. „Meine Küche“) wird Essen wieder zum Erlebnis und die Verköstigung Ihrer Gäste zum genussvollen Bestandteil Ihrer Feierlichkeit.

Kein Catering „von der Stange“, sondern Live-Cooking mit Leidenschaft – immer abgestimmt auf Ihre Wünsche, Ihre Veranstaltung oder das Motto Ihres Events. Ob private Geburtstagsfeier, rauschende Hochzeit, Firmenevent oder Weihnachtsfeier – ob zu Hause in Ihren vier Wänden, in angemieteten Räumlichkeiten, im Zelt, in Ihrem Unternehmen oder in freier Natur: Mit Culina Mea wird Essen wieder zum Erlebnis für Ihre Gäste.

Serviert wird keine abgehobene Sterneküche, sondern bodenständiges und qualitativ hochwertiges Essen mit dem gewissen Extra, das schmeckt! Von „Bernis Special-Currywurst“, selbstgemachten Bandnudeln in Parmesanmilch oder herzhaften Brotzeiten mit Südtiroler Spezialitäten, über bayrische Leberkäs-Burger oder saftige Steaks aus dem Beefer mit mediterranen Bratkartoffeln und Kräuterdipp, bis

zum festlichen 5-Gänge-Menü mit besonderen Köstlichkeiten und einer perfekt abgestimmten Weinkarte. Auf Wunsch natürlich mit einem professionellen Serviceteam und allem Equipment, was Sie für Ihre perfekte Feier benötigen. Alle Speisen sind fast ausschließlich hausgemacht, werden immer frisch vor Ort zubereitet und Ihren Gästen ganz persönlich serviert. Kein stundenlanges Warmhalten, kein Verlust an Qualität und Geschmack, kein unästhetisches Aussehen der Speisen. Das Team ist während der gesamten Veranstaltung vor Ort und kümmert sich im Hintergrund um das Wohlergehen der Gäste.

Bei allen Gerichten legen die Gastgeber besonderen Wert auf die Qualität der angebotenen Speisen und verwenden – soweit möglich – ausschließlich regionale Produkte, deren Hersteller und Produzenten persönlich bekannt sind. Dabei wird stets auf die Schonung von Umwelt und Ressourcen, ausgesuchte Zutaten, wenige und allergenfreie Zusatzstoffe sowie natürlich auf eine einwandfreie Hygiene geachtet.



ÖFFNUNGSZEITEN

Das Catering-Unternehmen bietet individuelle Termine an - wann immer die Gäste sie brauchen.

KONTAKT

 Culina Mea
Bernhard Junge
Lehmelsweiher 7
51580 Reichshof-Berghausen

 02261-500520

 02261-959068

 info@culina-mea.de

 www.culina-mea.de



DREIFARBIGE

Paprika- suppe



ZUTATEN

Für 4 Personen

- 3 Schalotten
- je 800 g rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
- 3 EL Olivenöl
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- Zucker
- 1,2 l Geflügelbrühe
- 600 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Schalotten einzeln fein würfeln. Die Paprikasorten entkernen, putzen und getrennt nach Farben grob schneiden. Jede Sorte mit einer gewürfelten Schalotte in Olivenöl andünsten, jeweils 1 Thymian- und Rosmarinweig zufügen und mit einer Prise Zucker bestreuen. Den Zucker karamellisieren lassen, mit je 40 ml gut gewürzter Geflügelbrühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen.

Den Topfinhalt mit einem Küchenmixer ganz fein pürieren und durch ein Sieb jeweils in einen sauberen Topf passieren. Jede Suppe mit 200 ml Sahne verfeinern, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun haben Sie drei köstliche Suppen in unterschiedlichen Farben.

ANRICHTEN

Sie benötigen drei Messbecher und eine dritte helfende Hand. Halten Sie die drei gefüllten Messbecher über einen großen tiefen Teller, zählen Sie bis drei und gießen gleichzeitig die Flüssigkeiten hinein. Mit einem Holzspieß können Sie jetzt noch fantasievolle Muster auf der Oberfläche ziehen.

Für ein perfektes Ergebnis muss die Konsistenz der Suppen gleich sein. Prüfen Sie deren Beschaffenheit auf einem kleinen Teller: die Suppen dürfen nicht ineinander verlaufen. Sollte eine Suppe verlaufen, fügen Sie ein Stück gekochte, durchgepresste Kartoffel hinzu – die Kartoffelstärke bindet auf natürliche Weise – und pürieren Sie das Ganze noch einmal.



BÄCKEREI GIEßELMANN

Nicht nur einfach eine Bäckerei.

Ralf Gießelmann ist Bäckermeister, Konditor und Kaffeeröster. In seiner Backstube stellt er mit seinem Team viele Köstlichkeiten her, über feine Kuchen und Tortenträume zu knusprigen Brötchen und leckeren Broten. Ralf Gießelmann: „Brote sind für mich kleine Kunstwerke. Die Kunst besteht nicht nur darin, die kleinen Köstlichkeiten gut und lecker aussehen zu lassen, sondern vor allem auch; sie lecker und bekömmlich mit besten Zutaten herzustellen“. Als Bäckermeister hat Ralf Gießelmann sehr hohe Ansprüche. Um diesen noch besser gerecht werden zu können, hat er die intensive Ausbildung zum Brot-Sommelier durchlaufen. Von der nationalen und internationalen Brotkultur über die Schulung sensorischer Fähigkeiten bis hin zur Beschäftigung mit besonderen Getreidesorten; alles wird in der Ausbildung intensiv bearbeitet. Besonders die alten Getreidesorten haben es Ralf Gießelmann angetan. Einkorn und Emmer zählen zu den Vorläufern des Dinkel und sind sehr bekömmlich. Der Bäcker setzt sich für den Erhalt dieser Ursorten ein und lässt Einkorn extra von einem regionalen Bauern

anbauen, um es für seine Brotkreationen verarbeiten zu können.

Brot ist in unserer Gesellschaft mittlerweile zu einem Massen- und Billigprodukt geworden und als Dickmacher verschrien. Das sieht Ralf Gießelmann anders! Er möchte, dass Menschen wieder Lust am Brot bekommen. Für ihn ist Brot weit mehr als eine Beilage, es ist ein gleichwertiger Bestandteil eines Menüs, genau wie Wein. Zu allen Sommelier-Kreationen gibt es die perfekte Verzehr-Empfehlung. Die Sommelier-Baguettes sind eine besondere Leidenschaft des Brot-Sommeliers. Es macht ihm Spaß, Dinge auszuprobieren, mit nur einer Nuance einen Teig zu variieren und so immer neue Köstlichkeiten zu erfinden, wie zum Beispiel das Schoko-Chili-Kirsch-Baguette, das Käse-Jalapeno-Baguette oder das Erdbeer-Parmesan-Baguette. Jeden Monat entstehen neue kleine Kunstwerke, die jede Mahlzeit zu einem Geschmacks-Erlebnis machen. Ein besonders leckeres Brot ist das Dinkelnussbrot, welches auf der folgenden Seite vorgestellt und nachgebacken werden kann.



Eine weitere Leidenschaft Gießelmanns ist die Liebe zum Kaffee. Seit 2010 röstet er seinen Kaffee selber, weil er nur so die gesamte Produktions-Kette vom Wareneinkauf bis zur Verarbeitung in der Hand hat, um besten Kaffee zu schaffen. In den Produktionsräumen in Bergneustadt kann man Ralf Gießelmann beim Brotseminar oder Kaffeeabend als leidenschaftlichen Verfechter des Genusses erleben. Weitere Infos findet man auf der Internetseite.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 6:00 bis 18:30 Uhr

Samstag 6:00 bis 17:00 Uhr

Sonntag 7:00 bis 17:00 Uhr

KONTAKT

🏠 Bäckerei Gießelmann
Rodener Platz 4
51580 Reichshof-Eckenhagen

☎ 02265-9899931

✉ info@giesselmanns.de

🌐 www.giesselmanns.de

Gießelmann

RALF
GIEßELMANN
BROT
SOMMELIER

ZWIEBEL-
NUSS-

Dinkelbrot



ZUTATEN

Für ein Brot von ca. 500 g

Für das Quellstück:

- 75 g Dinkelflocken
- 50 g Macadamia-Nüsse gerieben
- 15 g Sonnenblumenkerne
- 10 g Kartoffelflocken (Kartoffelpüreepulver geht auch)
- 15 g Honig
- 1 ½ TL Salz
- 180 ml Wasser

Für den Teig

- 1 Quellstück (siehe oben)
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 25 g Apfelessig
- 5 g frische Hefe
- 1 Zwiebel (ca. 40 g)
- ca. 35 ml Wasser
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- etwas Butter zum Andünsten der Zwiebeln und Einfetten der Kastenform



ZUBEREITUNG

Für das Quellstück die Macadamia-Nüsse im Mörser oder Küchenmixer zermahlen, mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, mit einem Löffel oder der Hand gut vermengen und mindestens 6 Stunden, am besten, über Nacht, abgedeckt stehen lassen.

Die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden, mit etwas Butter andünsten, mit einer Prise Salz und Pfeffer ganz leicht würzen und abkühlen lassen. Das Quellstück, mit Dinkelmehl, Apfelessig, den gedünsteten Zwiebeln und der Hefe in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät mit Knethaken ca. 10 Minuten im langsamsten Gang durchkneten. Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen. Die Hände oder den Teig mit etwas Wasser benetzen und den Teig etwas langrollen, auf Länge der Kastenform. Die Kastenform mit Butter einfetten, den Teig in die Form geben und solange ruhen lassen, bis der Teig bis knapp unter den Rand der Kastenform in die Höhe gegangen ist. Mit etwas Wasser abstreichen oder einsprühen, so reißt die Kruste nicht so schnell auf und im vorgeheizten Backofen bei 230 °C Ober-Unterhitze in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 200 °C reduzieren und das Brot je nach gewünschter Kruste 45 bis 50 Minuten ausbacken.

Wer mag, kann das Brot bevor es in den Backofen kommt, in circa 10 g gemahlener Macadamianuss wälzen und/oder etwas fein geriebenen Parmesan (ca. 1 EL) darüber geben, für eine besonders würzige Kruste.

Das Brot passt gut zu süß und herzhaft, wie z.B. Butter, Erdbeermarmelade, Leberwurst, Schinken und Käse.

Lassen Sie es sich schmecken!

KAFFEEPAUSE

Genießen ist eine Kunst ...

- Die Kaffeepause lädt dazu ein,
- von Zeit zu Zeit eine Rast einzulegen und sich einen Augenblick der Ruhe zu gönnen
 - den Augenblick als etwas Wundervolles zu sehen
 - sich die Zeit zu nehmen, um zu leben und zu genießen.

Wer in Eckenhagen auf der Suche nach einem leckeren Stück selbstgebackenem Kuchen ist, der sollte in der Kaffeepause Rast machen. Das kleine Café mit gemütlicher Kaminecke unterhalb der Evangelischen Barockkirche mit Außenterrasse bietet hausgemachte Mittagssnacks, reichhaltiges Frühstück sowie ein umfangreiches Tortenangebot. Platz ist für insgesamt 25 Personen; auch kleinere Geburtstagsfeiern oder ähnliches können hier in harmonischem Ambiente gefeiert werden.

Auf selbst hergestellte Speisen wird hier großen Wert gelegt; für die Herstellung der Torten und Kuchen werden vorwiegend Produkte aus der heimischen Region verwendet. Täglich wechselnde Angebote richten sich zu meist nach der Saisonalität der Früchte. Beim Kauf der Lebensmittel achtet man auf kurze Lieferwege, um deren Frische zu erhalten.

Und vor allem die Liebe zum Detail ist in jedem Winkel des behaglichen Gastraumes zu spüren und zu sehen. Denn ein – je nach Jahreszeit – wechselndes Sortiment an Geschenk- und Dekorationsartikeln macht es fast unumgänglich, das Lokal mit leeren Händen zu verlassen.

Die wohnlich eingerichtete Ferienwohnung im Obergeschoss des alten Fachwerkgebäudes rundet das besondere Angebot ab. Es ist die perfekte Kombination: in der geräumigen 74 m²-Wohnung übernachten und im Café frühstücken.



ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag und Samstag 10:00 bis 17:00 Uhr

Sonntag 14:00 bis 17:00 Uhr

KONTAKT

🏠 Kaffeepause
Reichshofstraße 25
51580 Reichshof-Eckenhagen

☎ 02265-9814660

🌐 www.reichshof-kaffeepause.de



**KAFFEE
PAUSE**
GENIESSEN IST EINE KUNST...



Waldmeister- Erdbeertorte



ZUTATEN

Für den Biskuitteig:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 75 g Mehl

Für den Boden:

- 100 g Löffelbiskuit
- 100 g Butterkekse
- 100 g Butter

Für die Füllung:

- 1 Päckchen Götterspeise Waldmeister
- 150 ml kaltes Wasser
- 200 g Frischkäse
- 20 g Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 500 g Schlagsahne

Für die Fertigstellung:

- Erdbeermarmelade
- Tortenguss
- Erdbeeren

ZUBEREITUNG

Für den Biskuitteig Eier mit Zucker schaumig rühren. Vanillepuddingpulver mit Mehl mischen und vorsichtig unter die Ei-Schaum-Masse heben. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Heißluft backen; aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten kühlen, dann auf den Kopf drehen.

Für den knusprigen Boden alle Zutaten kleinraspeln in die Form geben und festdrücken. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 160 °C backen.

Für die Füllung Götterspeise mit kaltem Wasser quellen lassen, dann erhitzen (NICHT kochen!!!) bis sich alles gelöst hat. Abkühlen lassen auf Körpertemperatur.

Inzwischen Frischkäse mit Zitronensaft und Zucker vermischen. Die abgekühlte Götterspeise gut unterrühren und die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Knusperboden mit Erdbeermarmelade bestreichen und Biskuitboden drauflegen. Frischkäse-Sahne-Waldmeister-Masse auf den Boden verteilen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach ganze Erdbeeren oder in Scheiben geschnittene Erdbeeren auf die Creme geben und mit Tortenguss „befestigen“.

Guten Appetit!

KONRADSHOF

Gesundheit kann so lecker sein.

In der Nähe des Kurorts Eckenhagen liegt der 1561 erstmals öffentlich erwähnte Konradshof im Naturpark Bergisches Land. Außer der familiär geführten Frühstückspension finden Sie hier den Gesundheitsgarten mit alten Gemüsesorten, verschiedensten Kräutern und einigen Schaubeeeten mit Apotheke- und Heilkräutern. Deren Ursprünge liegen in den Klostergärten, der Volksheilkunde und Überlieferungen aus alten Zeiten. Auf der Wiese wachsen Kräuter immer wieder wechselnd nach eigenem Gusto.

Regelmäßig finden hier Führungen zum Thema Wild- und Heilkräuter statt. Des Weiteren gibt es über das Jahr verteilt Workshops zu den verschiedensten Aspekten rund um essbare Wildkräuter und Heilpflanzen der Volksheilkunde und Möglichkeiten ihrer Zubereitung.

Getreu dem Motto „Gesundheit kann so lecker sein“ können zu Gruppenveranstaltungen ab fünf Personen Verkostungen rund um die Kräuter bestellt werden. Bei entsprechendem Wetter genießen Sie die Kräuterleckereien gemütlich mitten im Gesundheitsgarten.

Das Konradshofer Hausbrot wird genau wie die Kuchen und Plätzchen ohne Weizen gebacken. Auf dem Konradshof kommen Dinkel und Roggen zum Einsatz, ergänzt mit Einkorn und Emmer. Außerdem Spezialmehle wie z.B. Leinmehl, Kokosmehl, Flohsamen und andere. Auch flüssig sind Kräuter ein Genuss. Ob als Tee, Auszug oder Limonade und ein hausgemachter Likör zum Abschluss ist auch nicht zu verachten.

Für einen leckeren Kräuterschnaps werden Kräuter, Blüten, Blätter und Wurzeln aus der besten Erntezeit verarbeitet.

Kostenlose Parkplätze am Haus machen das Ankommen bequem und eine Terrasse in der Nachmittagssonne lädt zum Verweilen ein.



FÜHRUNGEN

Die Führungen dauern 1,5 Stunden, mit Verkostung etwas länger. Bei den Workshops ist ein Zeitrahmen von vier Stunden vorgesehen.

Für Geburtstage und andere Anlässe erstellen wir gerne einen Geschenkgutschein nach Ihren Wünschen.

Termine und nähere Informationen der Führungen und Workshops finden Sie im Flyer und auf der Internetseite.

Individuelle Gruppentermine sind auch für andere Tage vereinbar.

KONTAKT

🏠 Frühstückspension Konradshof
Elke Frisch
Konradshofer Straße 1
51580 Reichshof

☎ 0170-3432744

✉ fritschelke@web.de

🌐 www.konradshof-pension.de



Dinkelplätzchen

MIT
THYMIAN



ZUTATEN

- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 5 Triebe Thymian
- 60 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 1 Ei
- ca. 200 g Dinkelmehl

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

ZUBEREITUNG

Zuerst die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und sehr fein schneiden. Butter schaumig rühren. Zucker und Salz zugeben, rühren bis sich beides aufgelöst hat. Ei, Thymian, Zitronensaft und -schale unterrühren. Dinkelmehl unterkneten, je nach Saft der Zitrone kann die Mehlmenge variieren. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

Je nach Konsistenz des Teiges entweder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech legen und etwas flach drücken (saftiger) oder dünn ausrollen und in Rauten schneiden (knuspriger).

Die Backzeit beträgt 10 bis 15 Minuten und richtet sich nach dem Ofen sowie der gewünschten Bräune (nicht zu dunkel werden lassen!).



LINDENSTÜBCHEN

Deutsch-Griechisches Restaurant

Inmitten einer malerischen Kulisse liegt das Restaurant Lindenstübchen im alten Ortskern von Eckenhagen. Umgeben von der Evangelischen Barockkirche sowie dem alturprünglichen Schulgebäude des Dorfes ist das denkmalgeschützte Fachwerkhaus schon von außen ein wahrer Blickfang. Die Linden vor der Eingangstüre gaben dem Gasthaus einst seinen Namen.

In der altertümlichen Gaststube begrüßt die Familie Koromilas seine Gäste herzlich und familiär. So ist das Lindenstübchen eine beliebte Adresse für ein gemütliches Abendessen, das Bier zum Feierabend oder den gemeinsamen Kegelabend.

Gekocht wird überwiegend griechisch. Von den bekannt vielseitigen Vorspeisen über traditionelle Lamm- und Fischgerichte bis zum klassischen Gyrosteller ist alles dabei; aber auch gut bürgerlich deutsche Küche ist vertreten. Auf der gemütlichen Außenterrasse lässt es sich auch im Sommer herrlich speisen. Im Herzen des Heilklimatischen Kurorts lädt das Lindenstübchen zum Schlemmen, Feiern oder Verweilen ein.

So ist in Eckenhagen 2011 eine deutsch-griechische Freundschaft entstanden, die stetig anhält. Vor allem Tradition und Herzlichkeit zeichnen die Gaststätte aus. So ist das gemütliche Lokal aus dem Ort nicht mehr wegzudenken. Gäste von nah und fern sind herzlich eingeladen, sich in urigem Ambiente verköstigen zu lassen!



LINDENSTÜBCHEN

DEUTSCH-GRIECHISCHES RESTAURANT

KÜCHENZEITEN

Montag, Dienstag, Donnerstag,
Freitag und Samstag 17:30 bis 21:30 Uhr
Sonntag 12:00 bis 14:30
und 17:30 bis 21:30 Uhr
Mittwoch Ruhetag (außer an Feiertagen)

KONTAKT

Restaurant Lindenstübchen
Kirchbergstraße 3
51580 Reichshof-Eckenhagen

02265-230

www.lindenstuebchen.de



Baklavas

MIT
MANDELN



ZUTATEN

- ½ kg Baklavas- oder Strudelteig
- 2 Tassen fein gemahlene Mandeln
- 1 ½ Tassen frische Butterkekse
- ½ Tasse Zucker
- 1 EL Zimt

Für den Sirup:

- 3 Tassen Zucker
- 1 Tasse Honig
- 2 Tassen Wasser
- grob gemahlener Zimt



ZUBEREITUNG

In einer Schüssel die gemahlene Mandeln, Zucker und Zimt vermischen. Eine kleine Reine oder Springform mit Butter bestreichen und einige mit Butter bepinselte Teigblätter übereinander in die Form legen. Etwas Nussfüllung darauf verteilen und anschließend auch das übrige Material in gleichmäßigen Schichten darüber geben. Den Abschluss bildet eine Schicht aus Baklavas-Teig (etwas mehr diesmal, ca. 6 bis 8 Blätter, alle mit Butter bestrichen).

Mit einem scharfen Messer die Deckschicht in Rhomben schneiden und mit etwas Wasser besprengen. Bei Mittelhitze ca. 1 Stunde im Ofen backen. Inzwischen den Sirup auf folgende Weise zubereiten: in einem Topf den Honig mit den Gewürzen und dem Wasser ca. 15 Minuten kräftig kochen lassen. Das Gebäck aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit dem siedend heißen Sirup begießen. Nun das Gebäck den vorgeritzten Linien nach in rhombenförmigen Stücken schneiden.

MÜHLENCAFÉ JAEGER

*Gemütliche Atmosphäre bei hausgemachten Köstlichkeiten
im charmantem Mühlenambiente*

Ein Jeder möchte nach einem längeren Spaziergang in einer urig-gemütlichen Gastronomie einkehren und sich nach den bergischen Anstiegen eine erholsame Pause gönnen. Nach einem Besuch des Aussichtspunktes „Krombacher Insel“ an der Wiehltalsperre oder während einer Wanderung auf dem Bergischen Panoramasteig lohnt es sich, im rustikalen Mühlencafé Jaeger in Nespen zu rasten – denn hier liegt das Ziel der 8. Etappe des Fernwanderweges.

Das Mühlencafé wurde 2014 eröffnet und wird gemeinsam mit der dreistöckigen Mühle durch die Familie Jaeger betrieben, welche vor allem für ihr zuckersüßes Kuchenangebot bekannt ist. Für Gruppen wird das Angebot um Frühstück & Eintöpfe, die traditionsbehafte Bergische Kaffeetafel und bei gutem Wetter auch um vielseitige Grillbuffets erweitert. Gespeist wird in der bäuerlich hergerichteten Stube.

Gleich im Nebengebäude steht die alte Getreidemühle. Diese wurde 1749 erstmals erwähnt und ursprünglich über ein Mühlrad durch einen ca. 8.000 Meter langen Mühlgraben mit Wasser angetrieben. Die gesamte Antriebs-, Säuberungs- und Mahltechnik ist vollständig erhalten und einige Geräte werden über einen Elektromotor zu Vorführungen angetrieben.

Es bietet sich also an, nach einem leckeren Stück Windbeutelorte die altherwürdige Mühle zu besichtigen und einzutauchen in die einstige Mahlkunst des traditionsreichen Handwerks.

Gut gestärkt und mit neuem Wissen kann die Wanderung auf dem Bergischen Panoramasteig anschließend weitergehen.



ÖFFNUNGSZEITEN

Samstag, Sonn- und Feiertage
11:00 bis 17:00 Uhr

Für Gruppen ab zehn Personen gelten
individuelle Öffnungszeiten auf Anfrage.

KONTAKT

 Mühlencafé Jaeger
Birgit Jaeger
Im Ufer 1
51580 Reichshof Nespen

 02297-1332



Historische Mühle Nespen

Direkt am Bergischen Panoramasteig
und 500 m von der berühmten
Krombacher Insel (Wiehltalsperre)
gelegen.



Windbeutel-Torte



ZUTATEN

Für den Bisquitboden:

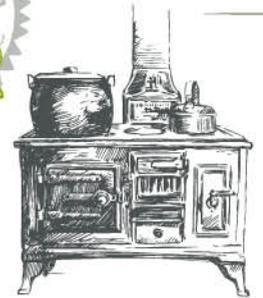
- 50 g Mehl
- 50 g Stärke
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 2 TL Backpulver
- ca. 250 g Windbeutel tiefgefroren (nach eigenem Rezept oder gekauft)

Für die Crème:

- 400 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 500 g Schmand
- 8 EL Gelierzucker

Für die Rote Grütze:

- 250 g gemischte Beeren
- 1 EL Zucker
- 90 ml Kirschsafft
- ½ EL Speisestärke



ZUBEREITUNG

Eier und Zucker in einer Schüssel verrühren. Mehl und Backpulver langsam dazugeben. Anschließend Stärke und Salz hinzufügen. Das Gemisch vermengen, bis eine homogene Teigmasse entsteht. Den Bisquitboden bei 175 °C ca. 30 bis 35 Minuten backen.

Schlagsahne, Vanillezucker und Sahnesteif verrühren. In einem separaten Behälter den Schmand mit dem Gelierzucker verrühren und die Sahne unterheben. Den Boden mit einem Tortenrand umlegen. 1/3 der Crème auf den Boden geben. Darauf die gefrorenen Windbeutel verteilen und darauf die restliche Crème verteilen. Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Beerenmischung mit dem Zucker und dem Kirschsafft (bis auf 3 EL) in einen Topf geben und zum Köcheln bringen. Währenddessen die Speisestärke mit dem restlichen Kirschsafft verrühren und anschließend in den Topf hinzugeben. Nach ca. einminütigem Köcheln vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Zum Servieren wird die Rote Grütze auf der Torte verstrichen und anschließend der Tortenrand entfernt.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!

PANORAMAHÜTTE AM BLOCKHAUS

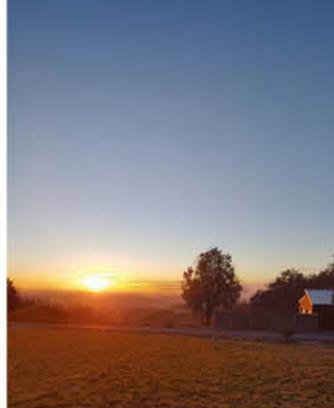
Einer der schönsten Wanderwege um Eckenhagen führt in die Branscheider Wacholderheide. Wer hier auch noch die letzten Höhenmeter zum 500 Meter hoch gelegenen Blockhaus zurücklegt, der sollte unbedingt in der gemütlichen Panoramahütte einkehren.

Tagsüber Anlaufstätte und Erholung für Wanderer, Radfahrer und Naturbegeisterte, serviert der Hüttenwirt wechselnde, herzhaft, regionale und überregionale Köstlichkeiten, süße Leckereien aus der Backstube und ausgefallene Kleinigkeiten für zwischendurch. Man sitzt, wie in Berghütten üblich, ungezwungen und gesellig mit anderen Gästen an großen Tischen und lässt am warmen Kaminfeuer die Seele baumeln. Bei schönem Wetter ist neben der Bewirtung in der urigen Holzhütte auch die Außengastronomie mit kleinem Biergarten und dem atemberaubenden Weitblick geöffnet, der bis ins Siebengebirge und in die Eifel reicht. Abends erlebt man die Magie dieses besonderen Ortes bei einem der schönsten Sonnenuntergänge im Bergischen Land. Besondere kulinarische Themenabende

sorgen vor allem in den Sommermonaten für Urlaubsstimmung pur.

Aber nicht nur bei Sonnenschein ist die Panoramahütte am Blockhaus ein Geheimtipp. Auch in der kalten Jahreszeit nutzen Schneebegeisterte die Gelegenheit, um im überregional bekannten Skigebiet den Schritten auszupacken. Wer hier nicht im Anschluss auf eine heiße Tasse Kakao oder den legendären „Hüttenraum“ aus warmen Bratapfelkür mit Vanilleeis vorbeischaut, verpasst etwas.

Sucht man einen außergewöhnlichen Ort für eine kleine Geburtstagsfeier, Hochzeit, Firmenevent, Versammlung oder Seminar, so ist die Panoramahütte mit ihrer gemütlichen Atmosphäre auch hierfür der perfekte Ort!



ÖFFNUNGSZEITEN

Die Panoramahütte ist jeweils samstags und sonntags sowie bei schönem Wetter (vor allem im Sommer) auch in der Woche geöffnet.

Aktuelle und besondere Öffnungszeiten erfährt man auf der Homepage sowie bei Facebook und Instagram.

Bei extrem schlechtem Wetter (z.B. Sturm oder Dauerregen) bleibt die Panoramahütte geschlossen.

KONTAKT

📍 Panoramahütte am Blockhaus
Blockhaus 2
51580 Reichshof-Blockhaus



☎ 0170-3523808

✉ info@panoramahuetten-am-blockhaus.de

🌐 www.panoramahuetten-am-blockhaus.de

PANORAMAHÜTTE
AM BLOCKHAUS



ZUTATEN

Für 4 Personen

- 5 Freilandeier
- 600 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl
- 60 g Butter
- Puderzucker zum Bestreuen
- 4 EL Preiselbeer-Aufstrich
- 4 EL Apfelmus



ZUBEREITUNG

Die Eier, die Milch und das Salz in ein Gefäß geben und kräftig mit einem Schneebesen schaumig rühren. Anschließend das Mehl hinzufügen und gut rühren.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, dann den Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Immer wieder wenden bis alles leicht angebraten ist. Anschließend in kleine Stücke zerreißen.

Auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Preiselbeeren und Apfelmus servieren.

PFEFFERMÜHLE

Das Steakhaus

Liebe Gäste,

seit dem Jahr 2000 betreibt die Familie Krossa dieses kleine & schöne Lokal in Reichshof-Müllerheide. Ebenso lange bilden sie übrigens auch schon junge Menschen zum Koch oder im Restaurantfach aus.

Ob Sie sich in dem liebevoll eingerichteten Lokal oder im Sommer auf der sonnigen Terrasse kulinarisch verwöhnen lassen möchten – die erstklassige Fleischqualität, die professionelle Zubereitung sowie aufmerksamer & freundlicher Service machen Ihren Aufenthalt zu einem Genuss!

Auf einem speziellen Grill – dem Herzstück des Hauses – grillt der Küchenchef in erster Linie hochwertige argentinische Rumpsteaks und Filets. Aber auch Rindfleisch aus Irland oder das köstliche und perfekt marmorierte US-Beef sind sehr begehrt. Seit einiger Zeit wird außerdem ein Dryager verwendet, in dem das Fleisch von jungen deutschen Rindern (Simmertaler Färsen) eigens reift. Probieren Sie doch bei Ihrem nächsten Besuch ein Dry-age Steak!

Erleben Sie stilvolles Ambiente in Kombination mit gehobener deutsch – europäischer Küche, internationalen Weinen und freundlichem Service.



ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag bis Samstag ab 17:00 Uhr
die Küche ist bis 22:00 Uhr geöffnet

Sonn- & Feiertag ab 12:00 Uhr
die Küche ist bis 20:00 Uhr geöffnet

KONTAKT

 Pfeffermühle
Am Meilenstein 2
51580 Reichshof-Müllerheide

 02265-981700

 www.restaurant-pfeffermuehle.de



Pfeffermühle
Das Steakhaus



Schoko-Souffle

MIT
FLÜSSIGEM
KERN



ZUTATEN

Für 5 Personen

- 125 g Butter
- 125 g Zartbitterkuvertüre
- 3 Eigelb
- 2 ganze Eier
- 65 g Zucker
- 25 g Mehl



ZUBEREITUNG

Zuerst zerkleinern Sie die Zartbitterkuvertüre und schmelzen diese langsam in einem geeigneten (Metall-) Behälter/Schüssel über dem Wasserbad. Achten Sie darauf, dass das Wasserbad nicht zu heiß wird oder kocht; das könnte der Kuvertüre und somit dem Ergebnis schaden. Bringen Sie die Butter auf Zimmertemperatur. Mixen Sie nun die Eier, die Eigelbe und den Zucker zusammen. Anschließend geben Sie das Mehl und die weiche Butter dazu. Ist die Masse gut vermischt, geben Sie die geschmolzene Kuvertüre unter ständigen Rühren in den Teig.

Damit das Soufflé nach dem Backen nicht in den Förmchen kleben bleibt, buttern und mehlieren Sie diese vorher aus. Tipp: Anstelle von Metall- oder Kunststofförmchen können Sie auch dickwandige Kaffeetassen verwenden. Verteilen Sie nun den Teig in die 5 Förmchen und backen Sie diese im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Stufe bei 210 °C Umluft für (je nach Ofen) 10 bis 13 Minuten.

Sie könnten das Soufflé mit Sahne und Vanilleeiscreme auf einem Eierlikörspiegel anrichten oder für Schokofreunde mit Schokoladeneis und Schokoladensauce servieren.

Viel Spaß beim Genuss!

PFERDEHOF HACKE

Schon über 40 Jahre ist der Pferdehof Hacke ein beliebtes Ausflugsziel und seit jeher bekannt für seine Planwagenfahrten durch das Bergische Land. Über Stock und Stein geht es im Wagen - gezogen von zwei Pferden - raus aus dem Örtchen Ohlhagen, hinein in die bergische Natur. Vorbei an auf Weideflächen grasenden Rindern und uralten Bauernhöfen wird eine nostalgische Rundfahrt mit Weitblick geboten. Frische Luft, gute Laune und eine tolle Umgebung machen die Planwagenfahrt zu einem Erlebnis. Rund 60 Personen finden in den Wagen Platz; in geselliger Runde erfährt man plaudernd allerhand Wissenswertes über Land & Leute.

Im Anschluss daran darf die Einkehr auf dem Hof nicht fehlen. Denn die Familie verwöhnt ihre Gäste mit Leidenschaft und allerhand Leckereien. So ist die Bergische Kaffeetafel hier nicht wegzudenken. Besonders Gruppen kommen in den Genuss des traditionell bergischen Highlights. Welche Speisen Bestandteil der Kaffeetafel sind, erfahren Sie auf der nächsten Seite. Aber auch die Kuchenauswahl kann sich sehen lassen. Bei Voranmeldung

widmet sich der Familienbetrieb voll und ganz den Wünschen der Gäste – ob Grillbuffet, bürgerliches Gedeck mit Spießbraten oder das klassische Schnitzel; was möglich ist, wird auch umgesetzt. Wenn der Pferdehof seine Türen öffnet, geht kein Besucher hungrig nach Hause.

Der Pferdehof Hacke lädt Sie ein, Ihre Feste auf dem Gelände zu feiern. Individuelle Vorstellungen und Wünsche werden auch hier berücksichtigt. Es wird deutlich – ihren Besitzern ist vor allem die Zufriedenheit seiner Gäste wichtig. In rustikalem Ambiente und guter Gesellschaft wird die private Feier hier zu einem heimeligen Erlebnis. Durch jahrelangen Familienbesitz sind hier alte Überlieferungen auch heute noch lebendig. Diese können Sie in geselliger Runde und bei einer leckeren Bergischen Waffel mit heißen Kirschen erleben. Dafür ist der Pferdehof Hacke in der gesamten Region bekannt – ein Besuch lohnt sich allemal



UNSER TIPP

Eine Planwagenfahrt durch die bergische Region mit anschließendem Genuss der Bergischen Kaffeetafel – Anmeldung erforderlich.

ÖFFNUNGSZEITEN

auf Anfrage

KONTAKT

 Pferdehof Hacke
Auf den Nußerlen 1
51580 Reichshof-Ohlhagen

 Tel.: 02261-77613

 www.pferdehof-hacke.de

PFERDEHOF HACKE

Bergische Kaffeetafel

KOFFIEDRENKEN
MET ALLEM DRÖM ON DRAN



BESTANDTEILE DER KAFFEETAFEL

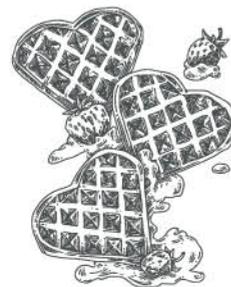
- mit Butter bestrichenes Korinthenweißbrot, Schwarzbrot oder Pumpernickel, Hefebrot
- süßer Brotaufstrich: Honig, Apfel-, Birnen- und Rübenkraut
- herzhaftes Wurst- und Käsewaren
- Milchreis mit Zimt und Zucker, Quark, Apfelkompott, Rote Grütze
- Kuchen und Gebäck, Bergische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne
- Kaffee aus der Dröppelminna

OBERSTES GEBOT

Reich und üppig gedeckt muss der Tisch sein! Die Geselligkeit steht im Vordergrund und der Verzehr in gemütlicher Atmosphäre zieht sich gut und gerne über zwei bis drei Stunden hin. Häufiger Nachschlag ist hier unbedingt erwünscht!

ZUTATEN FÜR BERGISCHE WAFFELN

- 125 g weiche Butter
- 250 g Mehl
- 75g Zucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 ml Buttermilch oder Joghurt



KUR- & TOURISTINFO REICHSHOF

Wälder. Wiesen. Weitblick.

Inmitten von sanften Hügeln, idyllischen Bachläufen, Talsperren, bunten Wäldern und einer frischen, gesunden Luft liegt das Ferienland Reichshof, im Naturpark Bergisches Land, wo Heimat Wurzeln hat. Nicht weit von den Großstädten an Rhein und Ruhr entfernt, bietet Reichshof Familien, Wanderfreunden, Naturliebhabern, Sportbegeisterten und Ruhesuchenden genau das, was ihr Herz begehrt.

Egal, ob Sie Ihren Urlaub, einen Tagesausflug oder einen Kuraufenthalt planen – wir, die MitarbeiterInnen der Kur- & Touristinfo Reichshof, sind Ihnen dabei sehr gerne behilflich, beantworten Fragen rund um Ihren Aufenthalt oder geben Wandertipps und Hinweise zur Region.

Die 106 Ortschaften unserer Feriengemeinde laden immer wieder zu einer Erkundungstour durch romantische Fachwerkdörfer ein. Gastfreundlichkeit und Komfort bieten unsere Hotels, Pensionen und Ferienwohnungen, abgerundet durch eine „ausgezeichnete“ Küche, mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag und 9:00 bis 12:00 Uhr
14:00 bis 17:00 Uhr

Samstag: 9:00 bis 12:00 Uhr

In den NRW Ferien
(Ostern, Sommer, Herbst / außer an Feiertagen)
zusätzlich Sonntag 14:00 bis 17:00 Uhr

KONTAKT

🏠 Kur- & Touristinfo Reichshof
Reichshofstraße 30
51580 Reichshof

☎ 02265-470

✉ kurverwaltung@reichshof.de

🌐 www.ferienland-reichshof.de

BERGISCHES

Kartoffelbrot



ZUTATEN

- 8 große Kartoffeln
- 500 g Dinkelmehl 630
- 1 Päckchen frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 125 ml Milch
- 2 EL Butter
- 1 TL Salz



ZUBEREITUNG

Das Dinkelmehl in eine große Schüssel geben, in einer Mulde den Zucker sowie die Hefe hinein bröseln, mit lauwarmen Milch mischen und kräftig durchkneten. Den Teig nun in der zugedeckten Schüssel ca. 30 Minuten gehen lassen.

Die Kartoffeln waschen, zur Hälfte roh raspeln und die andere Hälfte wie Pellkartoffeln zubereiten. Nun werden die gepellten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse gedrückt oder zerstampft. Anschließend die Kartoffeln, Salz und Butter zum Teig geben und noch einmal durchkneten. Dann den Teig in eine gefettete Kastenform geben und noch einmal an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Gebacken wird das Brot zunächst für 15 Minuten bei 190 °C (Ober-/Unterhitze), dann wird es der Länge nach eingeschnitten und weitere 45 Minuten bei 175 °C gebacken. Da jeder Backofen anders heizt, wird eine Stäbchenprobe empfohlen.

Und jetzt heißt es genießen mit Butter und leckerer Erdbeermarmelade oder herzhaft mit Wurst und Käse.

NATURPARK BERGISCHES LAND

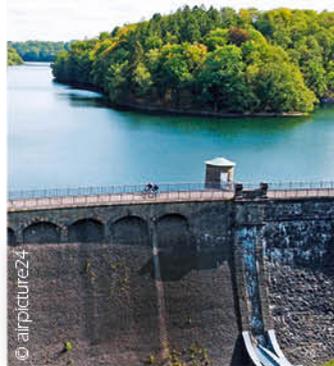
Wo Heimat Wurzeln hat!

Der Naturpark Bergisches Land erstreckt sich auf einer Größe von 2.027 km² zwischen Wupper und Sieg, vom Sauerland bis vor die Tore Kölns. Er zählt zu den 10 größten Naturparks in Deutschland und ist Heimat für über 715.000 Menschen, sowie für viele seltene und regional typische Pflanzen und Tiere.

Zwischen zahlreichen grünen Hügeln wartet der Naturpark mit einer vielseitigen Kulturlandschaft, geprägt von Land- und Forstwirtschaft, aber auch von einer der ältesten Industrieregionen Deutschlands, auf. Das häufige Auf und Ab der Landschaft, die vielen Fluss- und Bachtäler und die zahlreichen Höhenzüge ergeben eine kleinräumige, artenreiche Naturlandschaft in unmittelbarer Nähe zu den Ballungsräumen Köln/Bonn im Westen sowie dem Ruhrgebiet im Norden.



Ein besonderes Juwel stellt die in Europa einzigartige Dichte von 17 Talsperren dar. Zu den weiteren Sehenswürdigkeiten gehören beispielsweise die Müngstener Brücke (höchste Eisenbahnbrücke Europas), Schloss Burg (größte wiederhergestellte Burganlage der Region und ehemaliger Herrsersitz der Grafen von Berg und Namensgeber des Bergischen Landes), der Altenberger Dom, Schloss Homburg (Wahrzeichen des Oberbergischen Kreises), der Baumwipfelpfad Panarbora, sowie zahlreiche Museen, Freilichtmuseen, Fachwerkdörfer und Städtchen.



© airpicture24



© Kaufmann, Carolin-Lauer



© Andreas Kurze



Wo Heimat Wurzeln hat!



KONTAKT

🏠 Zweckverband
Naturpark Bergisches Land
Moltkestraße 26
51643 Gummersbach

☎ 02261-91631-00

🌐 www.naturparkbergischesland.de



BERGISCHE Potthucke



ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 3 Eier
- 1/8 l Sahne
- 1/8 l Saure Sahne
- 3 – 4 EL Haferflocken
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Für die Kasten- oder
Auflaufform:

- 1 EL Butter
- 10 Scheiben
durchwachsender Speck
- 2 – 4 Mettwürste

ZUBEREITUNG

Dauer: ca. 100 Minuten (inkl. 60 Minuten Backzeit)
Schwierigkeitsgrad: einfach

Kartoffeln schälen, raspeln und ausdrücken. Die Zwiebel schneiden und gemeinsam mit den Eiern, der Sahne und den Haferflocken in eine Schüssel geben und die Masse gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Eine Auflaufform mit der Butter ausfetten und dem Speck auslegen. Die Kartoffelmasse einfüllen und die Mettwürste in die Mitte der Masse drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für ca. eine Stunde backen.

Anschließend kann die Potthucke in Scheiben geschnitten serviert werden oder noch einmal in der Pfanne mit Butter von beiden Seiten goldgelb angebraten werden.

Gut zu wissen: Potthucke ist ein traditionelles Kartoffelgericht der Bergischen Küche. Es heißt wörtlich übersetzt „das – was im Topf hockt“, da sich dieses Gericht leicht am Boden festbackt. Es gibt etliche Varianten, so geben einige Köche gekochte und rohe Kartoffeln in das Gericht. Dazu schmecken Apfelmus oder ein frischer Salat.



IMPRESSIONEN

Reichshofer Natur-Genuss



KONTAKT

 druckreif
Die! Agentur im Grünen.
Eckenhagener Str. 78
51580 Reichshof-Oberagger

 02265-981563

 info@druckreif-medien.de

 www.druckreif-medien.de

OMAS
BERGISCHE

Pufferts- plätzchen



ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 300 ml Milch
- 2 Eier
- 2 Prisen Salz
- 1 gehäufter EL Zucker
- Rosinen
- Öl für die Pfanne

ZUBEREITUNG

Die Milch leicht erwärmen und in eine große Tasse geben. Nun die Hefe zerbröseln, in die warme Milch geben und den Zucker hinzufügen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine „Kuhle“ drücken und die Hefemilch sowie die Eier dazugeben. Dann alles mischen bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Die Rosinen untermischen und den Teig zugedeckt an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen.

Danach den Teig noch einmal durchrühren.

Mit zwei Esslöffeln portionieren und die Hefepätzchen in der Pfanne goldbraun ausbacken.

Die Puffertöpfchen sind ein typisch bergisches Gericht und werden traditionell auf einer Scheibe Schwarzbrot gegessen. Wer keine Rosinen mag, kann diese auch weglassen oder durch Apfelstückchen ersetzen.

KEIN
Genuss
IST VORRÜBERGEHEND.

DER EINDRUCK,
DEN ER HINTERLÄSST,
ist bleibend.
(GOETHE)

