

24 km von HOF zu HOF

Region:	keine Auswahl	Start:	Stadtplatz Burgwedel
Länge:	24,05 km	Ziel:	Stadtplatz Burgwedel

Beschreibung

ADFC-Sondertour „von Hof zu Hof“

Start: 10:00 Uhr vom Stadtplatz vor dem Rathaus Burgwedel

Freitag, 12. Juni 2026 und Samstag, 13. Juni 2026

GBW via Alter Postweg, Gartenstraße und Trakehner Weg über den Kraunskamp und Pastorentriefft auf Dorfstraße IKB zu der Doppelstation

(1) „Biolandhof Hemme“ und **(2)** „Spirituosenmanufaktur Könecke & Sohn“

Die Hauptstraße führt uns zu IFB, weiter vorbei an der Heisterholz Mühle, auf geteertem Radweg nach Thönse zur **(3)** „Milchtankstelle“.

Wir nutzen dann den schönen Radweg nach Engensen und besuchen dort den **(4)** „Engenser Bauernladen.“

Ganz neu, ebenfalls in Engensen finden wir **(5)** „Engenser Hof-Bräu“ mit der Möglichkeit uns bei einem Getränk zu erfrischen.

Von Engensen radeln wir dann über Wettmar nach Kleinburgwedel zum Hof **(6)** „Kreuzkamp Genuss“.

Von Kleinburgwedel geht es dann wieder zurück nach GBW.



Tourenleitung:

Herbert Bastian

Telefon: +49 172 1828351

E-Mail: h.bastian@adfc-hannover.de

Internet: <https://burgwedel.adfc.de/aktuelles>

24 km von HOF zu HOF

Infos zu den Stationen

STATION (1) BIOLANDHOF HEMME UND (2) SPIRITUOSENMANUFAKTUR KÖNECKE & SOHN

Auf dem Hof dreht sich alles um nachhaltige Landwirtschaft. Die Mutterkuhherde der vom Aussterben bedrohten Rasse „Altdeutsches schwarzbuntes Niederungsgrind“ wird artgerecht nach den Biolandrichtlinien gehalten. Die Produkte des Biolandhofes (Rindfleisch von Färsen und Ochsen) werden im Laden der Spirituosenmanufaktur H. Könecke & Sohn angeboten. Es können sowohl ganze Fleischpakete auf Bestellung als auch Einzelteile fertig verpackt vor Ort erworben werden. Kürbisse und Kartoffeln aus eigenem Anbau und Eier vom Kudammhof ergänzen das Biosortiment.

Katrin und Bernhard Hemme betreiben die Spirituosenmanufaktur in der 6. Generation. Ob Kartoffelschnaps, Weizenkorn mit Wacholder oder Kümmel sowie Kirsch-, Walnuss-, Rhabarber- oder Quittenlikör: Die Auswahl ist groß und kann direkt vor Ort auch gekostet werden. Für den Korn wird reines Weizenfeindestillat verwendet. Mittlerweile findet der Brennvorgang zur Herstellung des Reinalkohols in einer auswärtigen Gemeinschaftsbrennerei statt, aber die Verarbeitung zu Korn und Likör erfolgt weiterhin im eigenen Betrieb. Hier sind auch die landwirtschaftlichen Erzeugnisse vom Biolandhof Hemme erhältlich.

STATION (3) MILCHTANKSTELLE THÖNSE

Auf dem Milchviehbetrieb der Familie Büchtmann kann an Lebensmittelautomaten rund um die Uhr eingekauft werden. Die "Milchtankstelle" bietet frische, gekühlte Rohmilch mit natürlichem Fettgehalt an. Das Abzapfen ist einfach, Abfüllflaschen sind vorhanden. Im zweiten Automaten ist Hartkäse aus der hofeigenen Milch ein Highlight. Dafür verarbeitet eine mobile Hofkäserei die Milch direkt vor Ort. Der Hartkäse reift am Standort der Käserei weitere 6 Wochen zu einem aromatischen Käse, bevor er als Natur, Kräuter- und Bockshornkleekease am Hof angeboten wird. Die weiteren landwirtschaftlichen Erzeugnisse im Automaten stammen aus der Nachbarschaft oder der Region Hannover: Kartoffeln, Eier, Honig, Wurstwaren und Dosensuppen von der Landschlachtereie Dettmers aus der Wedemark. Interessierte können jederzeit einen Blick in den Milchviehstall oder auf die Kälber werfen.



STATION (4) ENGENSER BAUERNLADEN

Der Engenser Bauernladen wird von Familie Krull betrieben. Ihr Hof befindet sich in Burgdorf-Otze und ist auf Ackerbau und Gemüseanbau spezialisiert. In den Sommermonaten sind besonders Wachs- und Buschbohnen sowie Schmorgrüben und Kohlrabi beliebt, im späteren Jahresverlauf Kürbisse. Ganzjährig werden eigene Kartoffeln vermarktet. Gemüse aus anderen Teilen der Region wie z. B. Tomaten aus Wettbergen oder Kohlsorten aus Hemmingen ergänzen das Sortiment. Die Wurstwaren kommen aus einem Nachbarort.



24 km von HOF zu HOF

STATION (5) ENGENSER HOF-BRÄU



kenkō
Natural · Handcrafted · Refreshing

BY ENGENSER HOF-BRÄU

Natürlich, Handgefertigt & Erfrischend

Im

Engenser Hof-Bräu

Unser Kombucha



KENKO
Original BIO



KENKO
Ingwer BIO

STATION (6) KREUZKAMP GENUSS

Unter dem Motto „Qualität ohne Umwege“ bietet der Hof Kreuzkamp Rindfleisch der französischen Rasse „Limousin“ von eigenen Tieren an. Von April bis November befinden sich Mutterkühe, Färsen und Ochsen auf naheliegenden Weiden. Durch die geringe Entfernung zum Schlachtbetrieb sind kurze Transportwege garantiert. Die Bestellung erfolgt online und wird in der Region Hannover vom Hof nach Hause geliefert. Wer seinen Einkauf oder die Abholung mit einem Besuch verbinden möchte, ist im kleinen Hofladen herzlich willkommen.



24 km von HOF zu HOF

Region: keine Auswahl
Länge: 24,05 km

Start: Stadtplatz Burgwedel
Ziel: Stadtplatz Burgwedel

