

Neuer Hofladen in Kerstenhausen

Vielfältiges Angebot in gemütlichem Ambiente

Borken-Kerstenhausen. Den Gedanken, einen Hofladen zu eröffnen, hatten die Eheleute Katrin und Volker Lux aus dem Borkener Stadtteil Kerstenhausen schon lange im Kopf. Auf dem eigenen Grundstück wird schon ein Beherbergungsbetrieb Bed & Breakfast für Radfahrer und Touristen betrieben. Arbeiten und leben unter einem Dach, das ist die Devise, die sich Familie Lux mit ihrem Betrieb erfüllen. Katrin Lux hatte den Laden gedanklich schon ganz genau eingerichtet. Nun wurde der ehemalige Schweinestall gemeinsam mit der tatkräftigen Hilfe und Unterstützung der gesamten Familie zu einem dekorativen, gemütlichen Verkaufsraum umgebaut. Historische Fliesen wurden auf dem Boden verlegt und alte Wäscheschränke von der Oma dienen zur Präsentation der Produkte. Der Hofladen „Posthof Speisekammer“ ist entstanden.

Regionale und saisonale Produkte

Die „Speisekammer“ hat ein Alleinstellungsmerkmal in der Region. Es werden Wildfleischprodukte von Reh, Hirsch und Wildschwein aus dem eigenen Jagdrevier der Familie Lux angeboten. Aber auch die Produkte aus der familieneigenen Mühle von Adolf Lux, wie Roggen-, Weizen-, Dinkelmehl, Roggenschrot und Dinkelkörner, sind im Angebot der Speisekammer. Ein Kreislauf und der Erhalt natürlicher Ressourcen entsteht. Es wird der Roggen auf den eigenen Feldern angebaut, in der Mühle zu Mehl verarbeitet und es entsteht daraus Brot. Das Brot der Bäckerei Stübing aus Homberg, die Mehl aus der Lux´schen Mühle beziehen, wird in der Speisekammer verkauft. Honig in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen sowie eine Vielzahl von Honigprodukten wie Kerzen, Seifen, Honigwein von heimischen Bienen, die ebenfalls von Adolf Lux gehalten werden, erweitern das Angebot.

Die typische Ahle Wurst aus Nordhessen und Wurstkonserven von hofeigenen Schweinen, verarbeitet von der Metzgerei Bardeleben, ergänzen die Produktauswahl. Genauso wie eine Vielzahl von Nudelvarianten, Eier, Fruchtaufstriche, Geflügel, Kartoffeln, Kürbisse, Linsen, Eis von Griesel´s Milchhof, Bonbons von Grimms Naschwerkstatt. Dazu gibt es noch dekorative und nützliche Dinge, die kreative Menschen aus der Region gebastelt, genäht oder

geschnitzt haben. Vielen Besuchern sind diese Produkte vielleicht schon bekannt aus den weihnachtlichen Vorfriedemärkten, die im vorletzten Jahr im November stattfanden. Leider konnte der Vorfriedemarkt in 2020 nicht stattfinden und so freuen sich die Aussteller, dass sie ihre Produkte präsentieren können.

Weitere Ideen

Die 39-jährige Katrin Lux, die Haushalts- und Ernährungswirtschaft studiert hat, hat noch viele weitere Ideen. „Ich hatte schon immer den Bezug zu gesunden Lebensmitteln und zu einer gesunden Ernährung und das möchte ich gern weitergeben. Sobald wir den Beherbergungsbetrieb Posthof wieder für Touristen öffnen dürfen und es die Auflagen zulassen, wollen wir im Hofladen auch Back- und Kochkurse anbieten. So können die Besucher und Gäste erleben, wie die regionalen Produkte beispielsweise in der Lux'schen Mühle zu Mehl hergestellt und gemahlen und anschließend im Hofladen zu selbstgemachtem Brot gebacken werden“, erzählt Katrin Lux.

Öffnungszeiten

Die Posthof „Speisekammer“ ist künftig immer dienstags von 15 bis 19 Uhr, freitags von 9 bis 12 Uhr und von 15 bis 18 Uhr und samstags von 10 bis 13 Uhr geöffnet. Die Homepage ist unter www.posthof-kerstenhausen.de erreichbar. Dort sind auch die aktuellen Öffnungszeiten zu finden.

Kontakt: Katrin und Volker Lux, Frankfurter Straße 4, Borken-Kerstenhausen, Tel. 05682 734497.no.

Foto: beigelegt

BU: Familie Lux hat den Hofladen, Posthof „Speisekammer“ in Borken-Kerstenhausen eröffnet. V. l. Charlotte, Katrin, Elisabeth, Catharina und Volker Lux.no.