

Direkt von hier!

HUGO

KOST'
NIX

Besuch auf dem Biohof

Hof Meyers



Jakobs
Café & Rösterei

Milchhof
Teigeler

Saison
Obst & Gemüse

Hugo

Wir sind von hier!



Lust auf selbst gemachtes Eis im Hofladen, saftiges Fleisch vom Weiderind und eine Hühnerpatenschaft? Appetit auf leckeren Saft direkt vom Obstbaum, Likör nach altem Geheimrezept oder sensationellem Joghurt und Ziegenkäse? Die kleinen Manufakturen und Spezialisten, die mit Liebe ihre besonderen, hochwertigen Produkte hier in der Region herstellen, warten auf Sie!

Unsere Heimat rund ums Steinhuder Meer liegt uns am Herzen. Hier kennen wir uns aus und wissen genau, wo die echten Profis zu finden sind. Dort, wo das Einkaufen zum Erlebnis wird: Die Hofläden, Bio-Produzenten, Direktvermarkter und Dorfläden. Wir lieben die Auswahl an frischem Obst und Gemüse, den Duft und das tolle Gefühl bei jedem Einkauf vor Ort.

Mit unserem neuen „Frisch und direkt von hier“- Magazin HUGO zeigen wir Einheimischen, Besuchern und Urlaubern die schönsten Verkaufsstellen der Region. Die echten Geheimtipps, die manchmal schwer zu finden sind. Wir berichten über kreative Menschen und Ideen, stellen hochwertige Produkte vor und schauen hinter die Kulissen. Wir machen Lust auf „Direkt von hier“!

Wo Einkaufen zum Erlebnis wird:
Die Geheimtipps der Region rund ums Steinhuder Meer!

**Wir wohnen hier, wir leben hier,
wir arbeiten hier und wir kaufen hier ein.**



Wunderschöner Mohn



**Jakobs
Café & Rösterei**



Milchhof Teigeler
Mit den Kühen per „Du“



**Meyers
Saisonkalender**

KONTOR3 Magazine – aus Liebe zu unserer Region.

**Wir machen Werbung – seit vielen Jahren
und aus Erfahrung gut.**

Vor allem lieben wir es, unsere Region und unsere Kunden bekannt zu machen, wie beim Wunstorfer Wirtschafts Wochenende, den „99 Ausflugstipps rund ums Steinhuder Meer“ oder unserem erfolgreichen touristischen Magazin „Steinhuder Meer Zeit“ mit redaktionellen Beiträgen und Anzeigen.

Einen ganz neuen Weg geht unser frisch geschlüpfter HUGO – ohne Anzeigen werden die Leser in doppelseitigen Porträts umfassend über regionale Profis und Direkthersteller informiert.

**Lassen Sie sich diese Möglichkeit, sich selbst
und Ihre Produkte in diesem hochwertigen
und ansprechenden Rahmen zu präsentieren,
nicht entgehen!**



Ein Fenster zur Milch



Milchhof Teigeler setzt auf Nähe und Nachhaltigkeit

Mal eben etwas Milch besorgen gehen. Das ist auf dem Milchhof Teigeler in Altenhagen kein Problem. Der Hof Teigeler, das sind Martin & Sandra mit Jesse und Jasper sowie Ursula & Karlheinz Teigeler. Also ein Familienbetrieb über mehrere Generationen.

Frisch gezapft

Rund um die Uhr hat Sandra's Milchhütte geöffnet. Einfach Geld in den Automaten einwerfen, die Rohmilch frisch abzapfen und genießen. So einfach ist das. Die schwarzbunten Mädels füllen täglich die moderne Milch-Tankstelle auf. In der eigenen Hofmolkerei werden neben frischer Rohmilch auch Joghurt, Quark, Frischkäse und weitere Spezialitäten hergestellt.

Entlang der Milchstraße

Das begeistert Jung und Alt, denn der Hof ist immer einen Ausflug mit der gesamten Familie wert. Nicht nur, weil es dort Milch, Butter und Frischkäse direkt vom Erzeuger gibt, sondern weil man das Hofleben hautnah sowie Tier und Mensch bei der Arbeit erleben kann. Besucher sind eingeladen, hinter die Kulissen des Betriebes zu schauen. Stall, Kälberdorf und Weide dürfen die Besucher in Augenschein nehmen. Entlang der Milchstraße lernt man nicht nur die vierbeinigen Milchproduzenten kennen. An zehn Stationen erfahren die Besucher alles Wichtige zu den Themen Milchproduktion, Tierhaltung, Melken und Direktvermarktung.



Sandra's Milchhütte

Mit Verantwortung

Der Milchhof geht mit Tieren und Ressourcen verantwortungsbewusst um. Nachhaltigkeit und Tierwohl stehen im Mittelpunkt. Auf Gentechnik wird verzichtet. 200 Kühe werden täglich zweimal gemolken. Das Futter für die Kühe erwirtschaftet der Hof ebenfalls zum Großteil selbst.

Aus der Region

Der Hof liefert seine Milch an die bekannte Molkerei in Rehburg, die jeden zweiten Tag mit einem großen Milchtankwagen anrückt. So entstehen aus der Milch vor Ort bekannte Produkte wie Leckermäulchen, Fontana oder Nesquick-Kakao. Es werden aber auch viele andere Dinge wie Dessertcremes, Kondensmilch, Babynahrung und Saucen aus der Milch vom Hof Teigeler in Altenhagen hergestellt. *Text: André Tautenhahn*



Die Molkerei hat ein großes Fenster extra für Zuschauer.

© Countrypixel - stock.adobe.com

Zahlen, Daten, Fakten

200 Kühe sorgen für leckere und gesunde Milch

25 Kälber werden vor Ort großgezogen

wöchentlich etwa **450 Liter Milch**

Der Familienbetrieb bewirtschaftet zudem **30 Hektar Ackerland** und **45 Hektar Grünland**

sechs Angestellte in Voll- und Teilzeit



Sandra's Milchhütte
Meierbruchweg
31558 Hagenburg
Tel. 05033 980884
www.sandras-milchhuette.de



Wegbeschreibung:
(Ortsausgang Hagenburg >
Richtung Wunstorf (Wunstorfer Straße, B441)
rechts in den Feldweg hinter dem Aldi-Markt)





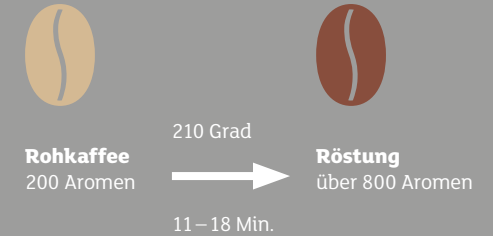
Jakobs Café & Rösterei

Die Faszination der Kaffeearomen

© iStock.com/RomoloTavani




Warum wird Kaffee geröstet?

Rohkaffee verfügt nur über zirka 200 Aromen. Erst durch das Rösten bei maximal 210 Grad Celsius und einer Röstzeit von 11 bis 18 Minuten erhält der Kaffee seine feinen Geschmacksnoten mit über 800 Aromen. Damit besitzt Kaffee doppelt so viele Aromen wie Wein. Und einen guten Wein, den genießt man doch auch.



Perfekt Zubereitet

Denn auch auf die Zubereitung zu Hause kommt es an. Die ideale Kaffeemenge beim Filterkaffee besteht zum Beispiel bei 6 Gramm Kaffee auf 100 ml Wasser. Beim Brühvorgang sollte die Wassertemperatur zwischen 92 und 96 Grad Celsius liegen. Zuvor sollten die Bohnen bei mittlerer Stufe gemahlen werden. Wenn der Brühvorgang zwischen zwei und vier Minuten dauert, ist dieser Mahlgrad genau richtig.

-  6 Gramm Kaffee / bei mittlerer Stufe gemahlen
-  100 ml Wasser
-  Wassertemperatur 92 bis 96 °C



Mit Gefühl geröstet

Bereits beim Einkauf des Rohkaffees achtet Familie Jakob darauf, nur hochwertige Ware zu beziehen. Vor Ort wird der Kaffee schonend bei niedrigen Temperaturen über einen langen Zeitraum geröstet. Unter dem Einfluss von Hitze laufen beim Kaffeerösten feine chemische Reaktionen im Inneren der Kaffeebohnen ab, die dazu führen, dass der Kaffee sein unverwechselbares Aroma und die typische braune Färbung erhält. Die Länge und Temperatur des Röstvorgangs beeinflussen dabei entscheidend das „Röstprofil“ und somit Geschmack, Aromen und Verträglichkeit des Kaffees.

Bei Jakobs Café & Rösterei werden die Rohkaffeesorten für die Röstkaffeemischungen alle einzeln geröstet und erst anschließend zu der jeweiligen Kaffeesorte gemischt. Dadurch wird ein gleichmäßiges Röstbild sichergestellt.

Für die einen ist Kaffee ein Wachmacher. Ein Werkzeug am Morgen, um auf Touren zu kommen. Das Koffein stimuliert den Kreislauf. Der Puls steigt. Die Arbeit kann beginnen. Für die anderen ist Kaffee eine Leidenschaft. Das Herz schlägt schneller, aber nicht wegen der vermehrten Ausschüttung von Stresshormonen wie Cortisol und Adrenalin, sondern wegen des Geschmacks. Denn mehr als 800 Aromen, die der Kaffee bietet, stehen für Vielschichtigkeit und Facettenreichtum. Sie herauszukitzeln, ist eine Kunst. Jakobs Café & Rösterei versteht dieses Handwerk. In der Steinhuder Manufaktur weiß man, auf die Röstung kommt es an.

Auf die Herkunft kommt es an

Je nach Anbauland bringt die Kaffeebohne ihre eigene Grundcharakteristik mit. Kommt sie aus Zentralafrika, ist sie meist fruchtig, wohingegen Südamerika ein eher erdiges und nussiges Bouquet verspricht. So gibt es Röstkaffees, die kräftig schmecken und einen Hauch von Nuss- oder Schokoladenaroma transportieren, während andere wiederum blumig leicht sind oder spritzige Zitrusnoten entfalten. Für seine feinen Geschmacksnoten und seine Bekömmlichkeit sorgt jedoch der Röster mit seiner Arbeit. Das ist echtes Handwerk, klar, doch für den perfekten Geschmack sorgt am Ende der Kunde selbst.



Genuss auch für zu Hause

Von mittlerweile über einem Dutzend Zubereitungsarten, die es auf dem Kaffeemarkt gibt, bereiten die Jakobs aus Steinhude ihre Kaffees mit den Filtermethoden zu, bei denen die Aromavielfalt und der Geschmack am besten zur Geltung kommen.

Das kann man im hauseigenen Café am besten testen. Der Gast hat die Wahl zwischen der Zubereitung mit Hario V60 Filter, der Frenchpress, der Bayreuther Kanne oder der Chemex Kanne. Alle von Jakobs Café & Rösterei im Verkauf erhältlichen Kaffeesorten werden auch im Ausschank zubereitet. Sie tragen ortstypische Namen wie Auswanderer Kaffee, Käptn's Mischung, Rotbart's privater Espresso oder Smutjes Geheimrezept. So erleben Sie genussvolle Momente im Café oder bei Ihnen zu Hause. *Text: André Tautenhahn*

Jakobs Café & Rösterei
An der Friedenseiche 12
31515 Wunstorf – Steinhude
Tel. 05033 5355
www.jakobs-cafe.de



Sie bekommen von uns:

- **Einen Besuch von einem unserer Redakteure, der für Ihren Beitrag Bilder und Texte erstellt.** Mit diesen Texten gestalten wir Ihre Doppelseite und lassen Ihnen diese zur Korrektur / Freigabe zukommen.
- Wenn wir alle Beiträge zusammen haben, werden mindestens **5.000 HUGO Magazine** gedruckt.
- Jeder Inserent erhält von uns **100 bis 150 Freixemplare** für die Eigenwerbung und zur Verteilung über den eigenen Kundenkreis, denn zufriedene Kunden sind die besten Werbeträger!
- Die restlichen Exemplare werden unter anderem **über die SMT Steinhude (Tourist-Information) verteilt.**
- Außerdem wird bei **Facebook** und in der **Steinhuder Meer Zeit** mit einer Auflage von 20.000 Exemplaren über HUGO und seine Inhalte berichtet.
- Jedes Porträt enthält einen **QR-Code** mit der **Verlinkung zur Website** oder zum **Routenplaner.**
- Die **Doppelseite** kostet in der ersten Ausgabe nach Erscheinen **inklusive Bericht, Fotos, Verteilung und Berichterstattung nur 600,00 EUR** (zzgl. MwSt.).
- **Sie wollen bei HUGOs ersten eigenen Schritten unbedingt dabei sein? Dann rufen Sie uns schnell an oder schreiben Sie uns eine Mail!**

*Mit herzlichen Grüßen aus Wunstorf
Manfred Henze*

K3

KONTOR3 GmbH | Nelkenstraße 3 | 31515 Wunstorf
Tel. 0 50 31 / 95 52 - 32 | www.kontor3.de | info@kontor3.de