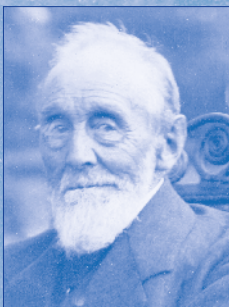




Holtkamp's Deele



Ihr Bauernhof-Café



Gerhard Schildwächter
* 27.04.1846 † 09.05.1931



Maria Luise Mersch
* 10.01.1859 † 07.06.1921



Heinrich Holtkamp
* 21.12.1829 † 12.09.1917



Anna Schürmann
* 15.07.1852 † 12.04.1927



**Heinrich August Holtkamp
und Klara Mathilde Schildwächter,
Hochzeit 06.09.1920**

Hofgeschichte

Unser Hof trägt eine sehr wechselvolle Geschichte. Im Jahre 1605 wurde er, wie viele andere in dieser Grafschaft, das erste Mal vermessen, aufgezeichnet und somit schriftlich festgehalten.

Der Hof hieß damals „Paschenmersch“. Im münsterländischen Raum war es üblich, dass bei Einheirat eines Mannes, dieser den Namen des Hofes annahm. In unserer Hofgeschichte galt diese Regel offenbar nicht. Der Name Paschenmersch hielt sich „nur“ bis zum Jahre 1749. Von da an bis 1881 war der Hofname „Mersch“.

Im Jahre 1818 wurde die Hofstelle wegen Verfall neu aufgebaut. Schon 10 Jahre später brannte sie unglücklicherweise durch einen Blitzeinschlag ab. Dieses erzählt eine Giebelinschrift, die beim Wiederaufbau angebracht wurde:



Wir haben nicht gebaut aus Pracht,
sondern die Not hat uns dazu gebracht.
Das vorherige Haus ist, wie allen bekannt,
am 10. April 1828 abgebrannt.
Wo es durch einen Gewitterschlag
in vollen Flammen ausbrach
und verzehrte in ganz grimmiger Glut
Haus, Stall, Vieh und alles Gut.
Nachdem es war erst 10 Jahre gebaut,
wurde es innerhalb ein paar Stunden in Asche beschaut.
Vor solchen Schaden laß uns der Herr behüten
und beschützen bis in alle Ewigkeit.

Johann Gerhard Mersch und Anna Catharina Otten
05. Oktober Anno 1828

Gerhard Schildwächter war wie viele andere in seiner Zeit aus Existenzgründen nach Amerika ausgewandert. Nach einigen Jahren kehrte er, finanziell gut gestellt, in seine Heimat zurück. Am 04.10.1881 heiratete er Maria Luise Mersch, Enkeltochter des Johann Gerhard Mersch. So änderte sich der Hofname.



Der einzige Sohn aus dieser Ehe fiel im ersten Weltkrieg, so dass der Vater aus Trauer um seinen Sohn August ein Hofkreuz errichten ließ. Dieses steht heute noch und trägt die Inschrift:

Gestern noch auf stolzen Rossen,
heute durch die Brust geschossen,
Morgen in das kühle Grab.

Zur Erinnerung an meinen Sohn
gefallen im 1. Weltkrieg 1914 - 18
gew. G. Schildwächter

**Hofkreuz nach der Errichtung
mit Bauherr Gerhard Schildwächter, 1918**



Wiederum wechselte der Hofname, denn die Jüngste der sechs Töchter des Gerhard Schildwächters, Mathilde, heiratete August Holtkamp. Beide bewirtschafteten den Hof bis zum 04. April 1945. An diesem Tag wurde die Hofstelle unter Panzerbeschuß der englischen Armee genommen - hinter den Hofmauern hielten sich deutsche Offiziersanwärter versteckt. Der Hof brannte ab - auf der heutigen Giebelinschrift steht dieses geschrieben:



Durch feindlichen Panzerbeschuß
versank Haus, Hof, Stall und Vieh
und alles Gut in Feuersglut am 4. April 1945.
Mit Gottes Beistand und guter Menschen Hilfe
haben wir den Hof wieder aufgebaut.
Wohl Dem der auf den Herrn vertraut.

August Holtkamp
Mathilde Holtkamp, geb. Schildwächter
Anno 1949

Den neu errichteten Hof erbt Sohn Franz-Josef Holtkamp, nachdem er 1949 aus russischer Gefangenschaft heimkehrte. Er heiratete Hildegard Bögel. Aus dieser Ehe entstammen drei Kinder, von denen Ludger Holtkamp gemeinsam mit seiner Frau Hannelore, geb. Potthoff, den Hof 1993 übernahm und seither bewirtschaftet. 1995 wurde die ehemalige Tenne, wo früher Vieh und Futter untergebracht war, umgebaut und dient seither als Bauernhof-Café.

Es ist wohl die wunderbare Umgebung und das schöne Tecklenburger Land, das unsere Vorfahren ermutigt hat, trotz aller widrigen Umstände hierzubleiben.

Erleben auch Sie den Reiz dieser Landschaft und genießen Sie die Gastfreundschaft und die außergewöhnliche Atmosphäre unseres Bauernhof-Cafés.

Wir heißen Sie herzlich Willkommen.

Ihre Familie Holtkamp



Im 2. Weltkrieg gefallen: Johannes und Heinrich, rechts Franz-Josef Holtkamp, Hoferbe 1949



Speisen

Bäuerlich-deftige Hochzeitssuppe 4,90 €
mit viel Einlage und einer Scheibe Brot mit Butter

Strammer Max 10,80 €
hausgebackenes Brot (zwei Scheiben) mit Knochenschinken
und zwei Spiegeleiern

Kleiner Max 7,60 €
hausgebackenes Brot (1,5 Scheiben) mit Knochenschinken
und einem Spiegelei

Bockwurst mit Kartoffelsalat aus eigener Herstellung 4,50 €

Riesenbockwurst mit Kartoffelsalat aus eigener Herstellung 6,00 €

große Portion **Kartoffelsalat mit einem Spiegelei** 4,40 €

Kalte Speisen

Alle unsere Wurstwaren kommen aus unserer **eigenen Fleischerei Niemeyer** in Laggenbeck. Wir gehören zu den wenigen Fleischern, die ihre Tiere noch **selber schlachten**. Die Tiere kommen aus unserer eigenen Aufzucht oder aus der Aufzucht von Nachbarbetrieben. Der Tierhalter selber begleitet seine Tiere zu unserem familiären Schlachthof. Dort werden sie **tiergerecht** und **stressfrei** geschlachtet. Dieses wirkt sich positiv auf das Fleisch und somit auf die **in handarbeit** hergestellten **Wurstwaren** aus.

Hausgebackenes Brot (1,5 Scheiben) belegt mit:

- **Käse** (Edamer, Leerdamer und Gouda) 6,80 €
- **rohem Knochenschinken** 6,80 €
- **gekochtem Schinken** 6,80 €
- **Mettwurst** 6,80 €
- **Sülze mit Remoulade** 6,80 €
- **Plockwurst** 6,50 €
- **Leberwurst** 6,50 €
- **Blutwurst** 6,50 €

Vegetarische Bauernstulle (1 Scheibe) mit Kopfsalat, Käse, Gurke, Remoulade, Ei, Tomate 7,50 €

Platten

Hausgebackenes Brot (2 Scheiben) belegt mit:

Käseplatte mit Edamer, Leerdamer und Gouda 9,00 €

Wurstplatte mit Leberwurst, Sülze, Blut- und Plockwurst 8,00 €

Schinkenplatte mit hausgemachtem Knochenschinken 9,00 €

Schinkenplatte mit gekochtem Schinken 9,00 €

Hausplatte mit hausgemachtem Knochenschinken, Leberwurst, Blutwurst, Plockwurst und Kartoffelsalat 9,80 €

Westfälische Bratenplatte
mit kaltem Braten und warmer Sauce 9,50 €
und zwei Spiegeleiern 10,80 €

Bunte Bauernplatte für zwei Personen 17,50 €
mit hausgebackenem Brot, ausgewählten Wurstsorten
sowie Schinken, Käse und eine kl. Portion Kartoffelsalat



Für unsere kleinen Gäste

Schmetterlingsbrot, hausgebackenes Brot mit Plockwurst **4,60 €**

Windmühlenbrot, hausgebackenes Brot mit Käse **4,60 €**



Bärenbrot, hausgebackenes Brot mit Leberwurst **4,60 €**

Mikadobrot, hausgebackenes Brot mit Nutella **4,60 €**

Alle unsere Wurstwaren werden nach hauseigenen Rezepten hergestellt und liegen zum Mitnehmen an unserer Kühltheke für Sie bereit.

Kuchen

Sie finden eine reichhaltige Auswahl an frischen, selbstgebackenen Kuchen – an unserer Kuchentheke.

Waffeln

Frisch **gebackene Waffeln** mit Puderzucker

2,50 €

plus Sahne

1,00 €

plus Kirschen

1,20 €

plus Vanilleeis

1,20 €

mit allem

5,50 €

Frühstücksbuffet

Sonntags gibt es von 10.00 bis 12.30 Uhr ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit warmen und kalten Speisen sowie Getränken:

Rührei, Bacon (Frühstücksspeck), Currywurst, frische Bratwurst, gekochte Eier, Leberbrot, Wurstebrot sowie Salat, Rohkost mit Dipp, hausgebackenes, frisches Bauern-, Vollkorn-, Nuß- und Korinthenbrot, Brötchen, Wurst-, Schinken- und Käseplatte, Geflügelwurst, Müsli, Trockenobst, Obstsalat, verschiedene Marmeladen und Nuß-Nougat-Creme, Pflaumenmus, Honig, Quark, Milch, frischer Kaffee und Tee, Trink-Schokolade, Orangen-, Multi- und Apfelsaft so wie Nachspeise.

Um Voranmeldung wird gebeten.

Pro Person

16,90 €

Kinder pro Lebensjahr (bis einschließlich 14. Lebensjahr)

1,00 €



Zusatzstoffe:

Die Zusatzstoffe und Allergene sind in einer internen Liste einzusehen. Fragen Sie uns gerne danach.



Warme Getränke

Kaffee

Aromatischer, bekömmlicher Filterkaffee und Kaffeespezialitäten vom **Joliente** Kaffee und Lebensfreude



Joliente Kaffee unterstützt die Arbeit von GOOD HOPE CENTRE e.V.
(Straßen- und Waisenkindhilfe in Tansania)



Tasse Kaffee	2,20 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Tasse Kaffee Hag	2,20 €
Kännchen Kaffee Hag	4,00 €

Pott Kaffee	2,80 €
Tasse Kaffee-Cream	2,40 €
Milchkaffee	3,30 €
Chokoccino	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Espresso (doppelter)	3,50 €
Latte Macchiato	3,10 €
Trinkschokolade mit Sahne	2,90 €

Tee

Hochwertiger und aromatischer Tee im Glas oder im Kännchen siehe **Tee Karte**

Heiße Zitrone	2,80 €
Grog	3,80 €
Glühwein mit Schuß	3,20 € 4,50 €

Kalte Getränke

Coca Cola	0,3 l	2,80 €
Coca Cola light	0,3 l	2,80 €
Fanta	0,3 l	2,80 €
Sprite	0,3 l	2,80 €
Brause	0,3 l	2,50 €
Auburg Quelle, Mineralwasser	0,25 l	2,30 €
Stilles Wasser	0,25 l	2,30 €
Orangensaft	0,25 l	2,90 €
Traubensaft	0,25 l	3,10 €
Apfelsaft	0,25 l	2,90 €
Apfelschorle	0,25 l 0,5 l	2,80 € 4,90 €
Rhabarberschorle Landlust	0,33 l	3,30 €
Holunderschorle Landlust	0,33 l	3,30 €
Weinschorle	0,25 l	3,90 €
Bitter Lemon	0,25 l	3,10 €



Biere

Veltins vom Fass	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
Grevensteiner vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,60 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,90 €
Diebels-Alt (Flasche)	0,33 l	2,90 €
Altbier mit Schuß	0,3 l	3,20 €
Altbier-Bowle	0,3 l	3,80 €
Maisels Weizenbier hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Malzbier	0,33 l	2,80 €

Spirituosen

Korn	2 cl	1,40 €
Wacholder	2 cl	1,20 €
Pfiffi-Kuss	2 cl	1,20 €
Alter Tecklenburger Weinbrand	2 cl	2,40 €
Asbach Uralt	2 cl	2,40 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Fernet	2 cl	2,20 €
Ramazzotti	2 cl	2,40 €
Ramazzotti auf Eis	4 cl	4,70 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,30 €
Malteser Jubiläums Aquavit	2 cl	2,60 €
Sandemann Sherry	4 cl	2,90 €
Baileys	2 cl	2,20 €
Baileys auf Eis	2 cl	2,20 €
	4 cl	4,20 €

andere Spirituosen auf Anfrage.



Zum Mitnehmen

Für den Fall, dass Sie an unserer Hofgeschichte sowie Wegbeschreibung und Informationen interessiert sind, liegen an der Verkaufstheke kostenlose Broschüren aus.

Feierlichkeiten

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Feierlichkeiten wie Empfänge, Geburtstage, Hochzeiten und ähnliches unsere Räumlichkeiten mit Bewirtung zur Verfügung. Sprechen Sie uns darauf an.

Bei unserem Speisebuffet legen wir großen Wert auf Natürlichkeit und Qualität der Waren und der Herstellung. Wir benutzen weitgehend natürliche Gewürze ohne Geschmacksverstärker. Das Schweine- und Rindfleisch beziehen wir aus unserer eigenen Fleischerei Niemeyer in Laggenbeck.

Sie genießen bei uns somit frische und hochwertige Fleischprodukte.

Geschenk-Gutscheine

Die originelle Geschenkidee: Verschenken Sie einen Besuch in unserem Café, zum Beispiel zum Frühstücksbuffet oder einen Gutschein zum Sonntagnachmittags-Kaffee. Lassen Sie sich und Ihre Liebsten von uns verwöhnen.

Fragen Sie unsere Bedienung.

Zur Information

Ihr Wohl liegt uns sehr am Herzen. Deshalb stellen wir viele der angebotenen Speisen für unsere Gäste nach alten westfälischen Rezepten her. So wird frisches Brot, im Münsterland nennen wir es „Stuten“, in unserer Backstube nach alter Tradition gebacken.

Die Wurstsorten sind typisch für das Münsterland und werden nach überlieferten Rezepten hergestellt.

Unser Knochenschinken reift noch ganz natürlich. Er wird wie zu alten Zeiten mindestens acht Monate abgehangen. Das gibt ihm einen besonders kernigen Geschmack und ist eine echte münsterländische Delikatesse.

Sie können alle unsere beliebten Wurstwaren und den hausgemachten Schinken frisch verpackt (auch geschnitten) zum Mitnehmen an unserer Kühltheke erhalten.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Donnerstag	14.30 bis 20.00 Uhr
Samstag	14.00 bis 20.00 Uhr
Sonn- und Feiertage	10.00 bis 20.00 Uhr
Montags ist Ruhetag.	

Samstags morgens und abends sowie Freitags ist unser Café geschlossenen Gesellschaften vorbehalten.



**Holtkamp's
Deelee**

Hannelore und Ludger Holtkamp

Bocketaler Str. 155, 49479 Ibbenbüren-Laggenbeck
Telefon 0 54 51 / 8 88 11, Fax 0 54 51 / 97 28 48
www.holtkamps-deele.de