



Landpost

AUSGABE 01 • 2025 | *Neuigkeiten aus der Privatkelterei van Nahmen*



100
JAHRE

- *Prickelnd ins Frühjahr!*
- *van Nahmen Saftwissen für Profis*
- *Starke Partner*
- *Steffen - ein gutes Stück van Nahmen-Geschichte*
- *Die blühende Streuobstwiese*
- *Henning Buchmanns Genussabend*
- *Malwettbewerb 2025*
- *Heimat-Podcast*
- *Die Quitte – Symbol der Liebe*

PRICKELND *ins Frühjahr!*

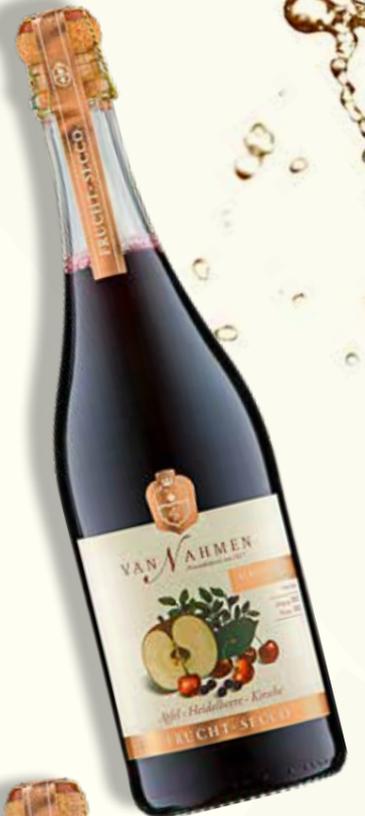
0% Alkohol liegt voll im Trend. Alkoholfreie Getränke finden zunehmend Anhänger auch unter anspruchsvollen Genießern. „Viel Geschmack statt viel Promille“ ist hip und gesund. Mit den Kompositionen aus unseren Reihen Sparkling Juicy Tea und Frucht-Secco bieten wir attraktive Alternativen zu alkoholischen Getränken. Frisch, fruchtig und perlprickelnd ist das Motto für 2025. Wenn die Tage länger und wärmer werden, wenn sich die Anlässe zum geselligen Beisammensein mehren, eignen sich die gekühlten van Nahmen Saftkreationen hervorragend, um auf einen besonderen Anlass anzustoßen oder an einem Frühlingsabend die Vorboten des Sommers mit einem Fruchtgenuss zu krönen.

0%

ALKOHOL

*Gekühlt erfrischen
die Saft-Tea-Kreationen
der Juicy Tea-Reihe*

*Ab und zu etwas Besonderes
genießen – der van Nahmen
Frucht-Secco mit 100% Frucht!*





Mein persönlicher Gruß



Wir leben in turbulenten Zeiten. Fast täglich erreichen uns Nachrichten, die uns beunruhigen. Wir müssen uns mit diesen Dingen beschäftigen, aber wir sollten uns nicht von ihnen verunsichern lassen. Als Familienmensch wie auch als Saftkelterer finde ich meinen persönlichen Ruhepunkt, wenn ich in meiner nieder-rheinischen Heimat, in der ich verwurzelt bin, auf das Wiederkehrende und auf das Wachsende schaue.

Das Frühjahr steht an: Die ersten Blätter sprießen an den Bäumen, bald folgt das weiße und rosafarbene Blütenmeer, dann die Reife der bunten Früchte. Meine tägliche Arbeit, die viel mit dem Gang der Jahreszeiten und den Abläufen in der Natur zu tun hat, erfüllt mich mit Dankbarkeit. Ich bin dankbar für die Zuversicht, mit der mich der Blick auf das stetige Werden der Natur erfüllt. Zwar sehe ich mit unseren Obstbauern dem Frühjahr auch mit einer gewissen Spannung entgegen: Werden späte Fröste, größere Regen- oder Dürreperioden dem Gedeihen unserer Früchte schaden? Doch haben mich die letzten Jahre gelehrt, dass sich schlechte Jahre immer mit guten abwechseln.

Mein berufliches wie persönliches Credo stammt von niemand anderem als Martin Luther, der bekannte: „Wenn ich wüsste, dass morgen die Welt unterginge, würde ich heute noch ein Apfelbäumchen pflanzen“. Die Bäume, die wir heute pflanzen, überdauern uns. In rund 25 Jahren werden sie ihren vollen Ertrag bringen. Und noch in 100 Jahren erfreuen sich unsere Kinder und Enkel an ihren Blüten und Früchten. Genießen wir also, was die Natur uns lehrt und bietet und bewahren wir es für die Generationen, die uns folgen.

Ihr
Peter van Nahmen

WAS IST WAS? van Nahmen Saftwissen für Profis



Laut gesetzlicher Vorgabe muss der Fruchtgehalt in Fruchtnektaren zwischen 25% und 50% liegen. van Nahmen übertrifft diese Mindestanforderungen jedoch deutlich.

DIREKTSAFT

FRUCHTNEKTAR

Direktsäfte und Fruchtnektare – Doch wo ist der Unterschied? Ganz einfach, er liegt im Anteil des Fruchtgehaltes und der Verarbeitung des Obstes:

DIREKTSAFT besteht zu 100% aus dem Saft frisch gepresster Früchte ohne Konzentrat oder Zusätze. Die Früchte werden in ihrem natürlichen Zustand verarbeitet, sodass der Direktsaft den unverfälschten, vollen Geschmack der jeweiligen Obstsorte bewahrt. Die Obstkelerei van Nahmen legt bei der Herstellung ihrer sortenreinen Direktsäfte besonderen Wert auf vollreife, qualitativ hochwertige Früchte, um deren typischen Geschmack optimal zur Geltung zu bringen.

Ein besonderes Merkmal der van Nahmen Direktsäfte ist, dass sie – ähnlich wie Wein – von Jahr zu Jahr im Geschmack variieren. Natürliche Faktoren wie Sonneneinstrahlung, Niederschläge und die allgemeine Witterung beeinflussen den Geschmack der Früchte. Deshalb kann es vorkommen, dass ein Jahrgang mehr Süße oder Säure aufweist, als ein anderer. Diese natürlichen Schwankungen tragen zur Vielfalt und Authentizität der Säfte bei und bieten den Liebhabern jedes Jahr ein neues, unverwechselbares Geschmackserlebnis. Doch eines bleibt stets unverändert: der Fruchtgehalt von 100%.

Nicht alle Früchte eignen sich aufgrund ihrer natürlichen Säure, Viskosität oder anderer Eigenschaften für die Herstellung von Direktsäften. Manche Früchte sind zu dickflüssig oder zu sauer, um in reiner Form genießbar zu sein.

Hier kommt der **FRUCHTNEKTAR** ins Spiel. Um den Geschmack dieser Früchte abzumildern und die Konsistenz zu verbessern, werden Zucker und Wasser hinzugefügt. Laut gesetzlicher Vorgabe muss der Fruchtgehalt in Fruchtnektaren zwischen 25% und 50% liegen. van Nahmen übertrifft diese Mindestanforderungen jedoch deutlich. Die Privatkelerei legt besonderen Wert auf einen hohen Fruchtgehalt, um den intensiven Geschmack und die Typizität der Früchte zu bewahren. So enthält der Konstantinopeler Apfelquittennektar etwa 85% Fruchtgehalt, und der Frambozen Rhabarbernektar kommt auf 70% statt der gesetzlich vorgegebenen 30%.

Bei van Nahmen orientiert man sich nicht an gesetzlichen Mindeststandards, sondern an einem hohen eigenen Qualitätsanspruch. Der pure, unverfälschte Geschmack der Frucht steht immer im Mittelpunkt – ein Genuss, der weit über das gesetzlich Vorgeschriebene hinausgeht.



©VDP by Peter Brandt

STARKE PARTNER van Nahmen: Seit zehn Jahren Partner des Verbandes deutscher Prädikatsweingüter



Seit zehn Jahren ist die Privatkelerei van Nahmen Partner des VDP. „Das ist eine besondere Auszeichnung“, freut sich Geschäftsführer Peter van Nahmen. Denn der Zusammenschluss, der heute aus über 200 Weingütern besteht, umfasst die Elite der deutschen Weinproduzenten. Dass der „kleine Saftladen“ in dieser Riege mitvertreten ist, ist für van Nahmen eine große Ehre. Der Verband steht nicht nur für höchste Qualität in der Genussmittelbranche, sondern hat sich seit vielen Jahren auch dem Thema „Nachhaltigkeit“ verschrieben, das Peter van Nahmen in besonderem Maße am Herzen liegt. In einem für den VDP produzierten Podcast hat er darum über seine Hilfestellungen

informiert, mit denen er Streuobstwiesenbesitzern aus seiner Region unterstützt. Im Rahmen einer jährlich gemeinsam mit dem Naturschutzbund NABU durchgeführten Pflanzaktion fördert sein Betrieb die Neuanlage und Pflege von Streuobstwiesen. „Es war mir eine große Freude, den Winzerinnen und Winzern des VDP unsere Initiativen vorzustellen und Ideen für eine nachhaltige Bewirtschaftung von Anbauflächen zu liefern“, bekennt van Nahmen. Denn Nachhaltigkeit, wie der VDP und er sie versteht, ergibt sich aus einer mehrfachen Win-Situation: Der Anbau hoch qualitativer Früchte – gleichgültig ob Äpfel oder Trauben – liefert die Grundlage für das Keltern exquisiter Getränke. Das kommt Bauern, Kelterern und Genießern zugute. „Wichtig ist mir, dass auch die Natur profitiert“, unterstreicht van Nahmen sein Credo. „Denn der Erhalt von Weinbergen und Streuobstwiesen ist ein Erhalt von landschaftsprägenden Biotopen mit hoher Artenvielfalt.“

Auf dem Weg zu diesem Ziel hat der Hamminkeler Familienbetrieb mit dem VDP einen starken Partner gefunden, der in eine breite Öffentlichkeit hinein wirkt. Der in zehn Regionalverbänden organisierte VDP veranstaltet Weinverkostungen und ist mit Produkten seiner Mitglieder auf den maßgeblichen deutschen Messen wie der ProWein vertreten. Seit der Gründung des Verbandes im Jahr 1910 beliefern seine Mitglieder Weinhändler und führende Gastronomiebetriebe mit ihren Spitzenprodukten.



STEFFEN Ein gutes Stück van Nahmen- Geschichte

Steffen Herden verbringt viel Zeit am Telefon: Als Logistikleiter und Zuständiger für den Einkauf frischen Obstes sorgt er dafür, dass die bestmögliche Ware genau zum richtigen Zeitpunkt am gewünschten Ort ankommt. Ohne sein organisatorisches Geschick käme der Ablauf des Betriebs vermutlich schnell ins Stottern. Umso besser, dass der „kleine Saftladen“ seit Langem auf ihn und seine Erfahrung zählen kann. Direkt nach dem Abitur im Jahr 1986 kam der gebürtige Bislicher in den Betrieb, absolvierte hier seine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann, war dann im Verkauf und Marketing tätig und übernahm nach seiner Weiterqualifikation zum Fachkaufmann für Marketing Ende der 1990er-Jahre seinen heutigen Aufgabenbereich. Daneben betreut er noch langjährige Geschäftskunden und kümmert sich um die jüngeren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Betrieb. „Das macht mir besonderen Spaß“, erklärt Steffen. „Die jungen Leute hauen richtig rein und sind unsere Zukunft!“ Der passionierte Motorradfahrer, der lange Jahre Fußballvereine unserer Region als Trainer betreute, genießt die Vielschichtigkeit seiner Tätigkeit und die Zusammenarbeit mit Kollegen und Kunden, wie er offen bekennt. Schwerer fällt ihm die Antwort auf die Frage, was sein Lieblingssaft sei. Den Sauerkirschsft „Morellenfeuer“ trinkt er sehr gern, aber als Verantwortlicher für den Einkauf von Frischware liebt er alle anderen Säfte nicht weniger. Klar! Denn wer wüsste besser als Steffen Bescheid, wieviel Gutes im van Nahmen-Saft steckt.

DIE BLÜHENDE Streuobstwiese



Apfel

Die gestielten Blüten der Apfelbäume stehen einzeln oder in doldigen schirmrispigen Blütenständen. Häufig duften sie. Die fünf freien Kronblätter sind weiß, rosa oder rot.



Quitte

Die Quitte blüht nur in einem kurzen Zeitraum im Mai und Juni. Es gibt sowohl selbstfruchtbare als auch selbstunfruchtbare Sorten.



Brombeere

Von der Brombeere gibt es zahlreiche Wildformen. In Mitteleuropa gehört die zur Familie der Rosengewächse zählende Brombeere zu den ältesten Obstarten.



Kirsche

Die Zuchtformen der Kirsche verdanken wir, wie so vieles, den Römern. Generell unterscheidet man zwischen Süß- und Sauerkirsche sowie einer Mischung aus beidem. Im Frühling verwandeln sie Streuobstwiesen in ein Meer aus weißen und rosa Blüten.



Birne

Die stark riechenden Blüten der Birne stehen in wenigblütigen, doldentraubigen Blütenständen zusammen. Blütezeit ist je nach Sorte April und Mai. Die Früchte sind zwischen Juli und Oktober pflückreif.



Scharfer Hahnenfuß

Die auch als Butterblume bezeichnete Staude aus der Familie der Hahnenfußgewächse fällt besonders ins Auge, weil sie von Weidetieren meist nicht gefressen wird – das liegt an einem enthaltenen scharf schmeckenden Gift.



Himbeere

Die Himbeere ist die vermutlich bekannteste und beliebteste Beere. Himbeeren sind bereits ab Anfang Juni und damit vor den meisten anderen Beersorten reif. Im Gegensatz zu anderen Beeren gibt es sie in verschiedenen Farben.



Gewöhnlicher Hornklee

Hornklee ist eine heimische Wildstaude, die weit verbreitet ist. Die Pflanze wächst hauptsächlich auf Wiesen und Halbtrockenrasen, ist aber auch an Weg- und Waldrändern sowie auf Waldlichtungen zu finden.



Schafgarbe

Die Schafgarbe kann von 6 bis 80 cm hoch wachsen. Meist duftet die Pflanze aromatisch.



Pflaume

Die Pflaumen wurden vermutlich durch Alexander den Großen nach seinen Kriegszügen mit in die Heimat gebracht. Dass Pflaumen und Zwetschgen systematisch in Mitteleuropa angebaut wurden, soll das Verdienst Karls des Großen gewesen sein.



Wiesen-Storchschnabel

Der Wiesen-Storchschnabel, auch Blaues Schnabelkraut genannt, hat sein Hauptvorkommen auf nährstoffreichen, meist kalkhaltigen Frischwiesen und -weiden.



Großer Wiesenknopf

Der Große Wiesenknopf ist eine gruppenbildende Staude. Er wird zwischen 30 und 120 cm hoch und besitzt aufrechte Stängel, an deren Ende die kleinen Blütenköpfchen sitzen.



Wiesen-Salbei

Ein Pflanzensexemplar kann mehrere Jahre alt werden. Seine Blätter und seine ätherischen Öle wirken transpirationshemmend.



Wiesen-Glockenblume

Die Wiesen-Glockenblume ist eine meist zweijährig wachsende Art. Nach der Blüte stirbt sie ab. Die kurzlebige Staude sorgt durch Selbstausaat für ihr Fortbestehen.



Gewöhnlicher Glatthafer

Arrhenatherum elatius bevorzugt als Wiesengras sonnige, warme Standorte mit leicht feuchten Böden. An nassen Standorten gedeiht das Gras nicht.



Wiesenschaumkraut

Das Wiesenschaumkraut wächst auf nährstoffreichen Feuchtwiesen. Von April bis Juni entwickelt die Pflanze unzählige kleine weiße und rosafarbene Blüten. Im Volksmund kennt man sie auch als Muttertagblume.



Margerite

Die Margerite kann bis zu 60 cm Höhe erreichen. Ihre Blütezeit reicht von Mai bis September.



Löwenzahn

Der Löwenzahn, auch Pusteblume genannt, ist eine gelb blühende Pflanze, die eine Wuchshöhe von 10 bis 30 cm erreicht und in allen Teilen einen weißen Milchsaft enthält.



Spitzwegerich

Der Spitzwegerich ist eine Heilpflanze, die Wuchshöhen von 5 bis 50 cm erreicht, manchmal bis zu 90 cm. Ihre Blütezeit reicht von Mai bis September.



Lupine

In Mitteleuropa trifft man am häufigsten die Vielblättrige Lupine (Lupinus polyphyllus) an. Lupinen-Arten gibt es als Gemüsepflanze, Futterpflanze, Zierpflanze und Wildpflanze.



Wiesenklee

Der Wiesenklee, auch Rotklee genannt, ist eine wichtige Futterpflanze und wird von Hummeln besucht. Sie erreicht Wuchshöhen von 15 bis 80 cm.



Verwöhngarantie beim Hofkoch aus Leidenschaft HENNING BUCHMANN'S GENUSSABEND

Die Liebhaber „wilder Gerichte“ hatten schon lange dem Abend entgegen gefiebert. Am 19. Februar 2025 war es dann endlich so weit: Unser Hofkoch aus Leidenschaft, Henning Buchmann, stand in der van Nahmen Hofküche bereit, um seine Gäste mit Gerichten aus dem Fleisch einheimischen Wilds und dazu gereichtem, jahreszeitlich typischem Gemüse zu verwöhnen. Seinen Menüplan eröffnete der Chefkoch mit Gebratener Bräuner Rote Bete mit Estragon, Kirschvinaigrette und Heidemilchkäse und einer fruchtig-cremigen Suppe von Esskastanien und Birnen. Derart genussvoll eingestimmt, erwartete seinen Gästekreises der Hauptgang: schonend zubereitetes zartes

Wild mit einer Cassis-Reduktion, dazu Petersilienwurzel, Rosenkohl und Trauben. Überhaupt stand sein Abend in mehrfacher Hinsicht ganz unter dem Motto „fruchtig-wild“. Denn Henning Buchmann hatte gemeinsam mit Geschäftsführer Peter van Nahmen erlesene sortenreine Säfte als geeignete Speisenbegleiter im Sinne eines gelungenen Food Pairings für seine Gerichte ausgesucht und unsere Fruchtsäfte für die Zubereitung seiner Speisen eingesetzt. Außerdem hatte er sich für die Gäste der Hofküchentafel eine besondere Fruchtdelectable als krönenden Abschluss des Abends ausgedacht. Buchmanns einzigartige Apfeltarte mit erfrischendem Boskoop-Sorbet ließ keine Wünsche mehr offen. Authentizität, Qualität, Regionalität, Kreativität und Zuverlässigkeit – das sind die Werte, die Henning Buchmann mit seiner Küche vertritt und mit denen er die Gäste unserer Hofküche schon seit mehreren Jahren überzeugt. Sein selbst erklärtes Ziel

ist es, „Menschen entspannte, schöne und genussreiche Momente zu bieten“. Die Auswahl der Zutaten und die Kreation exquisiter „Chef Menüs“ sind hierfür ebenso wichtig wie die fröhlich-lockere Atmosphäre, die der Rheinländer an seiner Tafel zu schaffen versteht. Wir freuen uns daher mit Ihnen, dass unser Maître im Rahmen der van Nahmen Veranstaltungsreihe „Buchmann kocht“ weitere Abende mit Genussgarantie bei uns anbieten wird. Die Planungen laufen, die Menüfolge bleibt aber vorerst geheim. Schauen Sie bei Gelegenheit auf unserer Homepage nach und lassen Sie sich überraschen! Am besten melden Sie sich direkt zu unserem Newsletter an, um keine neuen Termine zu verpassen.



VAN NAHMEN IN ALLER MUNDE



MALWETTBEWERB

Zum wiederholten Mal findet auch in diesem Jahr der van Nahmen Malwettbewerb statt. Wie immer sind Kindergarten- und Schulkinder aufgerufen, sich mit bunten Bildern an der Aktion zu beteiligen, die 2025 unter dem Motto „Blumenparadies Streuobstwiese“ steht. Lasst Eurer Fantasie freien Lauf und nutzt die ganze Farbpalette Eures Malkastens. Denn in diesem Jahr soll das Bild, das im Sommer das Etikett der Sonderedition unseres BIO Apfelsaft von Streuobstwiesen zieren wird, besonders bunt sein. Die besten Kunstwerke werden mit Saftpaketen prämiert. Mit der

Aktion möchte die Privatkelterei unsere Jüngsten auf die Schönheit und Pflanzenvielfalt von Streuobstwiesen aufmerksam machen, die die Landschaften am Niederrhein und in Westfalen prägen. Zudem dient sie dem guten Zweck. Mit dem Erlös aus dem Verkauf der Sonderedition unterstützt van Nahmen abermals den Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V., der sich auch um Kinder in den Krankenhäusern unserer Region kümmert.

Weitere Informationen:
www.vannahmen.de/aktuelles/malwettbewerb



HEIMAT-PODCAST

Seit letztem Jahr betreiben Kathrin Peters und Birgit Eschbach den Podcast „Freiraum Niederrhein – So gut. So weit.“ In ihrer zweiten Folge über regionale, nachhaltige Kulinarik stand den Beiden Peter van Nahmen als Experte zur Seite. Der Geschäftsführer des „kleinen Saftladens“ gab einen Überblick über die mehr als einhundertjährige Firmengeschichte und betonte die Bedeutung der über 350 regionalen Streuobstwiesenpartner. Er lobte Kunden, die regionalen Saft kaufen. Ihre Entscheidung kommt Allen zugute, denn Obstbauern können so entlohnt werden, dass sie rentabel wirtschaften. Alte Obstwiesen als wichtige, landschaftsprägende Biotop werden erhalten, wovon Alle profitieren. Alte Apfelsorten, wie die „Rote Sternreute“, werden bewahrt. Ihr

einzigartiger Geschmack kann im Saft gesen werden. Der klassische Weihnachtsapfel ist eben „nicht einfach nur ein Apfel – er trägt und transportiert Emotionen“. Tradition muss immer mit Innovation gepaart sein. Kunden legen Wert auf hochwertige alkoholfreie Getränke, die die gehobene Gastronomie für ein gelungenes Food Pairing mit ihren Spitzenmenüs kombiniert. Nach einem Ausflugstipp gefragt, empfiehlt Peter van Nahmen Bootstouren auf der Lippe und einen Besuch des Arboretums Grenzenlust in Wesel. Beruf und Leidenschaft finden hier offensichtlich zusammen.



DIE QUITTE Das Symbol für Liebe

Roh essen kann man die meisten Sorten nicht. Aber ansonsten ist die Quitte ein Multitalent unter den Obstarten. Verköcht ergibt sie köstliche Marmelade, gemostet herrlich goldenen Saft. Ihre Samen wurden früher für Heilcremes verwendet und ganze Früchte als Armomaspender in den Wäschschrank gelegt. Und ein bisschen mysteriös ist die Quitte auch: Nicht zuletzt wegen ihrer besonderen Form galt sie schon im Altertum als Symbol für Fruchtbarkeit, Liebe und dauerhaftes Glück.



HOFLADEN VERANSTALTUNGEN

Wenn Sie zu den Ersten gehören möchten, die von unseren Veranstaltungen erfahren, abonnieren Sie gerne unseren Newsletter! Wir freuen uns, Sie auf unserem Hof und in unserer Hofküche willkommen heißen zu dürfen!

21. Mai 2025: Das Kochduett- Stangenweise Genuss
Genießen Sie ein live gekochtes 4-Gänge-Menü inkl. alkoholfreier Speisebegleitung!

11. Juni 2025: Die Landfrauen - fruchtig und süß!
Genießen Sie köstliche Kreationen aus der Backstube der Hamminkelner Landfrauen!

Offene Obstsaftverkostung

Von April bis Dezember laden wir Sie jeweils am zweiten Samstag herzlich zu unserer offenen Obstsaftverkostung ein. Der Eintritt ist frei!
Termine 2025: 12. April, 10. Mai, 14. Juni, 12. Juli, 09. August, 13. September, 11. Oktober, 08. November und 13. Dezember
jeweils von 10 bis 13 Uhr

Informationen zu den wechselnden Veranstaltungen in unserem Hofladen
finden Sie auf www.vanNahmen.de

OBSTSÄFTE MIT HERKUNFT

Ein Versprechen, für das unsere Familie mit ihrem Namen bürgt

Die Verarbeitung von Obst hat in unserer Familie eine lange Tradition. Unser Unternehmen wurde 1917 als rheinische Apfelkrautfabrik gegründet. Im Jahr 1930 begannen wir mit der Herstellung von Obstsäften, zunächst als Lohnmosterei. Noch heute lassen Obstwiesenbesitzer aus dem Rheinland und aus dem angrenzenden Münsterland ihre Äpfel in unserem Betrieb zu Saft vermosten.

Wir halten in 4. Generation an bewährter handwerklicher Mostertradition fest, indem wir Saft aus allen heimischen Früchten selbst keltern. Denn nur so lässt sich eine Produktion von der reifen Frucht bis zum feinsten Saft garantieren. Unsere hauseigenen Qualitätsansprüche liegen dabei weit über den Anforderungen des Gesetzgebers. Und dieses Bestreben zahlt sich aus: Unsere Obstsäfte werden jährlich von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) prämiert.

Ja,

ICH WILL ...

... nichts mehr verpassen.

Gehören Sie zu den Ersten, die von aufregenden neuen Kreationen, besonderen Ereignissen und vielem mehr erfahren.



*Anmeldung zu
unserem Newsletter*



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

