

VAN N A H M E N  
Privatkelterei seit 1917



# Landpost

AUSGABE 02 • 2025 | *Neuigkeiten aus der Privatkelterei van Nahmen*



100  
JAHRE

- *Der Duft des Herbstes*
- *Erntezeit*
- *Deutscher Nachhaltigkeitspreis*
- *Cordula - Eine, die sich kümmert*
- *Herbsttag*
- *Das van Nahmen Familienrezept*
- *Malwettbewerb 2025 – Gewinner*
- *Musik & Genuss*
- *Ausgezeichnet*

## DER DUFT *des Herbstes*

*Natur und Genuss in perfekter Harmonie*

Während die ersten Sonnenstrahlen den tiefen niederrheinischen Nebel auflösen, erfüllt ein ganz besonderer – typisch herbstlicher – Duft den Hof der Privatkelterei van Nahmen: Es ist der süße, leicht herbe Duft frisch gepresster Birnen, der sich mit dem Bouquet vollreif geernteter Äpfel mischt. Unsere Streuobstwiesenpartner aus unserer Region kommen zu uns und bringen ihre Ernte: ihre gold-gelben und leuchtend-roten Früchte. Der Herbst duftet nach ihnen, und der van Nahmen Saft wird nun frisch gekeltert. Er enthält ihr volles Aroma. Endlich Herbst!



## Mein persönlicher Gruß



Von früher Kindheit an ist der Herbst eine besondere Jahreszeit für mich. Die heißen Sommertage sind vorüber, die kalten Winternächte noch nicht zu spüren. Die Luft ist eine Mischung aus feuchtem Laub, erdigem Geruch und dem fruchtigen Duft frisch geernteter Früchte. Als Kind und Jugendlicher habe ich meinem Großvater, dann meinem Vater beim Pressen geholfen, das die Arbeit in einer Saftkeltere in dieser Jahreszeit prägt. Unsere Streuobstwiesenpartner kamen wohlgelaunt und immer für ein kleines „Quätschchen“ offen zu uns, um ihre Früchte zu liefern. Wir haben diese Früchte gelesen, zur Presse gebracht und dort zu Saft verarbeitet.

Das war vor vielen Jahren, und es ist heute immer noch so. Der Herbst ist nicht nur wegen seines bunten Laubs die goldene Jahreszeit; er ist es für uns Saftkellerer auch, weil wir nach alter handwerklicher Mostertadition das volle Aroma der leuchtenden Früchte in unseren Saft bringen – ohne lange Lieferwege und Lagerung, ohne künstliche Zusätze.

Mein persönlicher Höhepunkt ist die Annahme der Quitten im Oktober. Dann erfüllen rund 30 Kisten à 320 kg vollreifer Früchte unseren Hof mit betörendem Geruch. Der Herbst macht mich dankbar – dankbar gegenüber der Natur, deren Tiere und Pflanzen uns wieder wertvolles Obst geschenkt haben; dankbar auch gegenüber unseren Partnern, die uns die Treue halten und mit denen im persönlichen Austausch zu stehen, mir menschlich viel bedeutet. Ohne sie wäre es nicht möglich, dass unser Betrieb in diesem Jahr wiederholt für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis nominiert wurde und unsere Sparkling Juciy Tea-Produkte zu meiner besonderen Freude jüngst vom Weinjournal „Falstaff“ prämiert wurden.

Ganz herzlichen Dank,

Ihr  
Peter van Nahmen



## ERNTENZEIT

### Wann ist der perfekte Zeitpunkt?

Die Natur beschenkt uns jährlich über mehr als sechs Monate mit ihren Früchten – angefangen von Beeren und Rhabarber im Frühjahr bis hin zu späten Äpfeln und Nüssen vor Beginn des Winters. Die wichtigste Erntezeit für Äpfel, Birnen und Quitten ist die erste Herbsthälfte. Wann die Früchte ihre volle Reife erreichen, hängt von der Sorte und dem Wetter ab. Die optimale Erntezeit der meisten alten Kulturapfelsorten, die wir für unsere sortenreinen Säfte verwenden, liegt zwischen Mitte September und Ende Oktober. Dann erreichen auch die Konstantinopeler Apfelquitten und die Birnen ihre aromatische Fülle, die unsere Säfte und Saftkreationen prägt.



### MORELLEN-FEUER

Kirsche



Erntezeitpunkt:  
Juli



### Wilde PFLAUME



Erntezeitpunkt:  
Anfang August



### WILLIAMS CHRIST

Birne



Erntezeitpunkt:  
September bis  
Mitte Oktober



### APFELSAFT von Streuobstwiesen



Erntezeitpunkt:  
September und  
Oktober



### Konstantinopeler APFELQUITTE



Erntezeitpunkt:  
Mitte bis Ende  
Oktober



### Schöner von BOSKOOP



Erntezeitpunkt:  
Oktober



### Wir sind wieder nominiert!

## DEUTSCHER NACHHALTIGKEITSPREIS

Wir sind wieder dabei: Schon im vergangenen Jahr konnte sich Peter van Nahmen über die Nominierung seines „kleinen Saftladens“ für den renommierten Deutschen Nachhaltigkeitspreis freuen. Umso größer war seine Freude, als er in diesem Sommer von der neuerlichen Nominierung erfuhr. Auch bei der im Jahr 2025 zum 18. Mal stattfindenden Verleihung wird er mit seinem Familienbetrieb vertreten sein. „Allein diese wiederholte Nominierung, die nur wenigen Unternehmen zuteil wird, ist bereits eine große Ehre. Der Preis ist die höchste Auszeichnung seiner Art europaweit“, strahlte Peter van Nahmen.

Verliehen wird der Preis von der Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitspreis in Zusammenarbeit mit der Bundesregierung, dem Rat für Nachhaltige Entwicklung, kommunalen Spitzenverbänden, Wirtschaftsvereinigungen, zivilgesellschaftlichen Organisationen und Forschungseinrichtungen am 4. und 5. Dezember 2025 traditionsgemäß im Düsseldorfer Maritim Hotel. Beide von dem aus der „Sendung mit der Maus“ bekannten Ralph Caspers und von „Wetterfrosch“ Carsten Schwanke moderierten

Tage bieten zahlreiche interessante Vorträge und Diskussionsrunden rund um das Thema „nachhaltiges Wirtschaften“. Während der erste Abend vor allem dem Austausch der mehr als 1000 geladenen Gäste dient, schließt der zweite Tag mit der großen Gala. Bundestagspräsidentin Julia Klöckner eröffnet um 19.00 Uhr in Anwesenheit von EU-Umweltkommissarin Jessica Roswall das offizielle Programm der unter dem Motto „Große Bühne für die Besten“ stehenden Abendveranstaltung. Vor zahlreichen Medienvertretern und hochrangigen Persönlichkeiten aus Politik und Gesellschaft folgt dann die Verleihung der Preise für Unternehmen und bestimmte Produkte sowie der Ehrenpreise. Zwischen den Blöcken der Veranstaltung findet das inzwischen ebenso traditionelle festliche Dinner statt. Den Abschluss gestalten ein Konzert der US-Vokalgruppe Naturally 7 und die informelle Aftershow mit Musik, Begegnungen und Gesprächen.

Ziel des Nachhaltigkeitspreises ist es, Betriebe zu würdigen, die sich in besonderer Weise für Nachhaltigkeit einsetzen – ein Ziel, dem sich die Privatkeltere von Nah-

men seit Langem verschrieben hat. Seit mehreren Jahrzehnten arbeitet sie mit regionalen Obstbauern im Rahmen eines Streuobstwiesenprojekts zusammen: Für die auf naturbelassenen Streuobstwiesen angebauten Früchte alter Kulturobstsorten erhalten die Bauern ein höheres Entgelt, das Pflege und Aufforstung der Baumbestände sichert. Die Keltere kann mit dem Obst besonders genussreiche sortenreine Säfte herstellen und Saftgourmets damit versorgen. Davon profitieren auch Flora und Fauna: Landschaftsprägende Streuobstwiesen bleiben als tier- und pflanzenreiche Biosphären erhalten. Zudem trägt der „kleine Saftladen vom Niederrhein“ durch eine jährlich gemeinsam mit dem Naturschutzbund NABU Wesel durchgeführte Pflanzaktion dazu bei, dass neue Obstwiesen angelegt werden und die Artenvielfalt bereichern. Mehr als 23.000 hochstämmige Obstbäume wurden so bereits in den letzten Jahren nachgepflanzt.

## CORDULA

### Eine, die sich kümmert



Fragt man bei van Nahmen, wie lange Cordula Kleinherbers schon im Betrieb sei, dann lautet die häufigste Antwort: „Schon immer!“. Das stimmt nicht ganz, ist aber in der Tendenz richtig, denn Cordula konnte im letzten Jahr ihr 25-jähriges Betriebsjubiläum feiern. Sie zählt damit zu den Urgesteinen des Betriebs. Zuständig ist die gelernte Bürokauffrau für den Vertrieb. Sie nimmt die Bestellungen der Kunden auf und informiert die Obstbauern, wann sie ihre Früchte anliefern können. Wer nicht weiß, wen genau er bei van Nahmen ansprechen soll, der wendet sich am besten zunächst an Cordula. Sie kennt den kleinen Saftladen in- und auswendig und liebt die Vielfältigkeit ihrer Aufgaben, zu der auch die Organisation der jährlichen Pflanzaktion und die Unterstützung des Teams bei Festivals wie dem Halderen Pop zählen. Und wenn das Wetter so gut ist, wie in diesem Jahr, fährt die passionierte Radlerin am liebsten mit dem E-Bike dorthin. In Duisburg geboren, hat es Cordula über Wesel-Blumenkamp nach Hamminkeln geführt, wo sie direkt neben ihrem Arbeitsplatz lebt und sich wohl fühlt. Der Niederrhein ist ihre Heimat, für die sie sich als Mitglied der NABU-Kreisgruppe Wesel und mit viel Herzblut seit Anfang der 1980er-Jahre engagiert. Nach ihren Lieblingsäpfeln befragt, hat Cordula ein klares Votum: „Ich liebe vor allem die dunklen Säfte. Der Morellenfeuer Sauerkirchsafft und der Schwarze Johannisbeerektar sind im Sommer als Schorle herrlich erfrischend.“ Herrlich erfrischend ist auch Cordula selbst; das schätzen ihre Kolleginnen und Kollegen besonders an ihr.

## HERBSTTAG

*Rainer Maria Rilke*

Herr: es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.  
Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,  
und auf den Fluren laß die Winde los.

Befehl den letzten Früchten voll zu sein;  
gieb ihnen noch zwei südlichere Tage,  
dränge sie zur Vollendung hin und jage  
die letzte Süße in den schweren Wein.

Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines mehr.  
Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,  
wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben  
und wird in den Alleen hin und her  
unruhig wandern, wenn die Blätter treiben.

*Aus: Das Buch der Bilder*





## DAS VAN NAHMEN FAMILIENREZEPT

### Der Streuobstwiesen-Äpfelkuchen mit Verwöhngarantie

Äpfelkuchen ist etwas Köstliches. Bei den van Nahmens wird schon seit langen Jahren ein einfaches Rezept verwendet, um damit die Familie, aber auch Gäste zu verwöhnen. Die Besonderheit: Die intensive Geschmacksnote möglichst säuerlicher Äpfel von heimischen Streuobstwiesen, wie Schöner von Boskoop oder Elstar, verbindet sich mit der bitteren Süße der Mandeln. Der geringe Zusatz von Zucker macht den Kuchen zu einem leichten, fruchtigen Genusserlebnis. Sabine van Nahmens persönlicher Tipp: Den lauwarmen Kuchen mit Schlagsahne essen!

#### TRINKEMPFEHLUNG

Schöner von BOSKOOP



#### Zutaten für den Rührteig:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

#### Zutaten für die Füllung:

- 4-6 Äpfel von der heimischen Streuobstwiese (eher säuerliche Äpfel)
- 100 g gehobelte Mandeln
- 75 g Zucker
- 2 Esslöffel Sahne
- 50 g Butter

#### Zubereitung:

Zutaten für den Rührteig in ein hohes Gefäß geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Springform fetten, Teigmasse einfüllen, Boden und Ränder formen.

Äpfel schälen, in Stücke oder dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Butter mit Zucker, gehobelten Mandeln und Sahne mischen, in einem Topf schonend erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Äpfel damit abdecken.

#### Backzeit:

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160/170 °C (Heißluft) 40-50 Minuten backen.

## VAN NAHMEN IN ALLER MUNDE



### GEWONNEN!

#### Der van Nahmen Malwetbewerb

Der Sieg geht an ... Emma! Die sechsjährige Hamminkelnlerin malte das Gewinnerbild van Nahmen abermals den Dachverband des diesjährigen van Nahmen Malwetbewerbs. Ihr fröhlich-buntes Bild zum Thema „Blumenparadies Streuobstwiese“ wird nun die 1500 Flaschen der Sonderedition „BIO Apfelsaft von Streuobstwiesen“ zieren, von denen sie ein großes Paket als Preis bekommt. Ebenfalls prämiert werden Johanna (11 Jahre) und Niklas (8 Jahre) für den zweiten bzw. dritten Platz. Mit der Aktion macht die Privatkelerei unsere Jüngsten regelmäßig auf die Schönheit und Pflanzenvielfalt von Streuobstwiesen aufmerksam, die die Landschaften am Niederrhein und in Westfalen prägen. Zudem dient sie dem guten Zweck.

Mit dem Erlös aus dem Verkauf der Sonderedition in Höhe von 5.000 Euro 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 und dessen Vertreter bei der Preisübergabe anwesend sein werden.

Die Sonderedition „Blumenparadies Streuobstwiese“ ist im Hofladen und in unserem Online-Shop erhältlich: <https://www.vannahmen.de/shop/saft-nektar/>



### MUSIK & GENUSS

Lange Zeit musste gebangt werden: Wird das Wetter in diesem Jahr mitspielen? Doch die Sonne war den Musikbegeisterten wohlgesonnen. Rechtzeitig zum Beginn des 42. Haldern Pop Festivals am 7. August zeigte der Sommer seine schönste Seite. Und was gibt es Besseres als bei gutem Wetter, netter Atmosphäre, fröhlichen Menschen und cooler Musik ein erfrischendes, kühles Getränk vor sich zu haben? Wie schon im letzten Jahr reiste ein Team von elf Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nach Rees-Haldern, um an allen drei Festivaltagen durstige Genießer am Stand des „kleinen Saftladens“ mit Saftkreationen zu versorgen, während rund 70 Musiker und Bands die Stimmung anheizten. Zum Angebot gehörten Cidre und verschiedene

Landschorlen. Außerdem hatte das Team Weißer Pfirsich- und Rhabarbernektar im Gepäck, der mit Prosecco gemischt als fruchtiger Bellini bzw. Rhasecco im letzten Jahr reisenden Absatz gefunden hatte und auch dieses Jahr wieder fand.

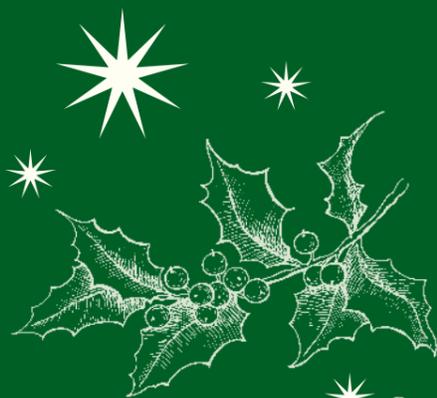
Mittlerweile ist der Familienbetrieb nicht nur beim Festival in Haldern zu einer Institution geworden. Für fruchtig-frischen Genuss hatte er schon Anfang Juli beim Mooiage Festival auf dem Gelände von Schloss Moyland gesorgt. Für den 20./21. September ist eine Teilnahme am Kürbisfest beim Hof Schäfer in Dingden zugesagt. Dorthin werden die van Nahmens wieder mit ihrem Borgward Oldtimer-LKW anreisen, der alle Blicke auf sich zieht.

### AUSGEZEICHNET

#### „Falstaff“ prämiert van Nahmen

Seit mehreren Jahren berichtet das österreichische Wein- und Gourmetmagazin „Falstaff“ von unseren Produkten. An der diesjährigen Falstaff-Alkoholfrei Trophy haben wir mit unseren drei Sparkling Juicy Tea-Kreationen teilgenommen und wurden mit hervorragenden Ergebnissen prämiert: Unser Sparkling Juicy Tea Verbene-Jasmin-Riesling erhielt 94 von 100 möglichen Punkten, dicht gefolgt von Weißer Tee-Tabiti Vanille-Quitte und Rose-Darjeeling-Rhabarber mit je 93 Punkten.





## WEIHNACHTSBASAR

*Alle Jahre wieder eröffnet van Nahmen die Adventszeit*

Mit heißem Punsch und feinen Plätzchen in die Adventszeit! Alle Jahre wieder lockt der kleine Weihnachtsbasar der Privatkelterei van Nahmen seine Gäste an.

Rund um den Hofladen duftet es nach frischem Weihnachtsgebäck und fruchtigem Glüh-Punsch.

Mit befreundeten Ausstellern aus der Region präsentieren wir Ihnen eine kleine Erlebniswelt, in der Sie Anregungen für ebenso geschmackvolle wie geschmacksintensive individuelle Geschenke erhalten. Für die bekannte Wohlfühlumgebung sorgen die LandFrauen vom Niederrhein, die Sie mit ihren Waffeln verwöhnen und Ihnen Rezepttipps für das passende Weihnachtsgebäck mit auf den Weg geben.

Stimmen Sie Ihren Körper und Geist mit einem Glas alkoholfreien Saft-Punsch sowie leckeren Finger-Food-Gerichten auf die anstehenden Genuss-Feiertage ein.

**Samstag, 22. November 2025, 10 bis 18 Uhr**

*Eintritt frei!*

Informationen zu den wechselnden Veranstaltungen in unserem Hofladen finden Sie auf [www.vanNahmen.de](http://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 Obstsaften, 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 Obstsaften 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*

19 10



Partner der

**VDP. DIE PRÄDIKATSWERINGÜTER**

