

Landpost

100
JAHRE

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Der Duft des Sommers: Morellenfeuer</i> • <i>Fit und gesund: Saft</i> • <i>René – Punktgenau auf den Geschmack</i> • <i>Genussvolle Begleiter zu Speisen</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gepriüfte Qualität seit Jahrzehnten</i> • <i>Genuss an Bord</i> • <i>Alles blüht – Malwettbewerb 2026</i> • <i>Ein Kennzeichen findet sein Fahrzeug</i> |
|--|---|

Der Duft des Sommers
MORELLENFEUER



Aroma saftig-reifer Sauerkirschen mit Noten von Marzipan, einem Hauch von mediterranen Kräutern, Zartbitterschokolade und schwarzem Pfeffer. Am besten wird der Kirschsafft pur genossen, kann aber auch im Verhältnis 2:1 mit stillem Wasser gemischt werden. Er ist eine Alternative zu Rotweinsorten wie dem Bordeaux oder dem Chianti Classico.

<i>Rind, Lamm</i>	•
<i>Pilze</i>	•
<i>Wild, Ente & Gans</i>	•

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Trocken, fruchtig und mit strukturiertem Gerbstoff kann das Morellenfeuer zu kräftigen Fleischgerichten wie mediterran gewürztem Lamm, zum Sauerbraten, aber auch zur Weihnachtsgans mit Rotkraut und Bratapfel gereicht werden.



Trinktemperatur
14 – 16 °C

Fortsetzung auf Seite 2



Mein persönlicher Gruß

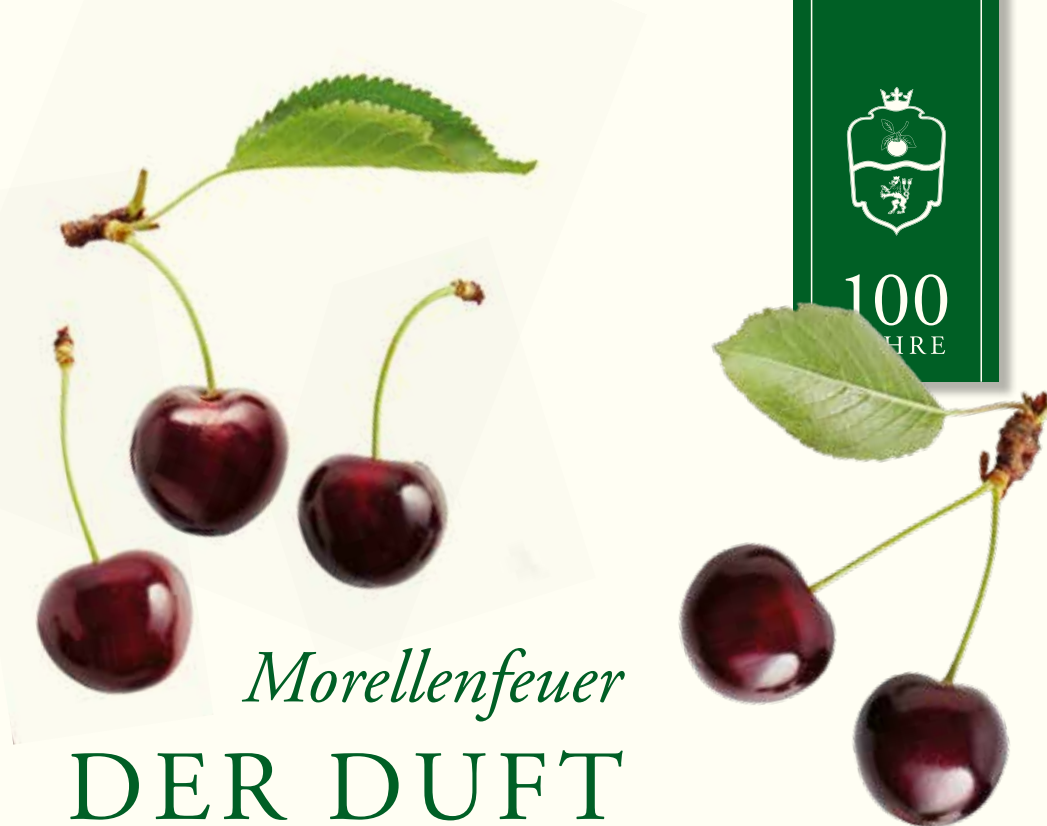


Üblicherweise beginnt die Erntezeit einer meiner Lieblingsapfelsorten, der Roten Sternrenette, erst im September und kann sich bis Ende des Monats erstrecken. Dieses Jahr war das anders: Bereits am 24. August belieferten uns unsere Streuobstwiesenpartner mit den ersten Exemplaren des „Klassischen Weihnachtsapfels“. Grund für den frühen Erntebeginn waren die vielen Sonnenstunden, die hohen Temperaturen und der mangelnde Niederschlag, die diesen Sommer prägten.

Der Unterschied zu anderen Erntejahren ist an den Früchten deutlich zu erkennen, die viel kleiner ausfallen, als wir es gewohnt sind. Das ist eine gute Nachricht für alle Apfelsaftgourmets. Denn durch den geringeren Wassergehalt haben die Äpfel ein deutlich intensiveres Aroma. Das haben mir auch unsere ersten Pressungen bestätigt: Der sortenreine Saft war von ausgezeichneter Qualität! Die für die Rote Sternrenette charakteristische Typizität erhält in diesem Jahr eine ganz besondere Ausprägung. Wir dürfen uns daher auf alle Apfelsorten mit späteren Erntezeiten freuen. Auch bei ihnen werden wir einen außergewöhnlich ausgeprägten Geschmack erleben können.

Dieser Sommer war sehr heiß. Nun ist es an der Zeit, ihn mit einem Glas kühler Saftschorle ausklingen zu lassen und dann langsam dem Jahresende entgegenzublicken. Wenn alle Früchte gepresst und ihr Saft in Flaschen gefüllt ist, freue ich mich, mit Ihnen Ende November auf unserem Weihnachtsbasar bei uns auf dem Hof mit einem Glühpunsch Winterapfel mit Sahne nach dem Spezialrezept meiner Frau Sabine auf das zurückliegende Genussjahr anstoßen zu können.

*Ihr
Peter van Nahmen*



Morellenfeuer DER DUFT DES SOMMERS



Fruchtig und aromatisch: Der Geschmack des Sommers im Glas



Die Ernte der empfindlichen Früchte erfordert viel Erfahrung



Tiefrot und saftig: nur vollreife, sorgfältig ausgewählte Früchte werden zu Morellenfeuer Sauerkirchsaffekt verarbeitet

Anfang Juli beginnt die Erntezeit der Sauerkirchsaffekt Morellenfeuer. In dieser Zeit erreichen die Früchte ihren perfekten Reifegrad und werden mit viel Sorgfalt geerntet.

Das van Nahmen-Team durfte die diesjährige Ernte bei unserem Partnerbetrieb begleiten und dabei erleben, wie viel Leidenschaft, Erfahrung und Handarbeit in jeder einzelnen Frucht steckt. Zwischen leuchtend roten Kirschen, gefüllten Erntekörben und dem Duft des Sommers wurde schnell klar: Gute Qualität beginnt am Baum! Der Prunus cerasus, wie der botanische Name der Morellenfeuer-Kirsche lautet, gehört zur Familie der Weichselkirschen und wurde in den 1960er-Jahren aus einer Kreuzung zwischen der „Ostheimer Weichsel“ und der „Frühesten der Mark“ gezogen. Seine Blüten sind ein Paradies für Bienen, Hummeln und andere nützliche Insektenarten. Die Früchte der bis zu vier Meter hohen Bäume sind knackig und saftig. Kein Wunder also, dass ein kleiner Teil der Kirschen es nicht bis in den Erntekorb schaffen, sondern in den Mündern des van Nahmen-Teams verschwand, das sich schon auf die Ernte im nächsten Jahr freut.



van Nahmen
Morellenfeuer in
unserem Online-Shop



FIT UND GESUND: SAFT Die WDR-Servicezeit zu Besuch bei van Nahmen

Ende April erhielt die Privatkellerei van Nahmen Besuch vom WDR-Fernsehen. Ein Team des Verbrauchermagazins „Servicezeit“ informierte sich vor Ort über die Vielfalt und die Herstellung von Obst-säften. Denn Deutschland ist weltweiter Spitzenreiter beim Genuss von Fruchtsäften, und Nordrhein-Westfalen ist neben Baden-Württemberg das Bundesland, in dem am meisten Saft gekeltert wird.

Inhaber Peter van Nahmen führte die Journalisten und Kameralente durch den Betrieb. Dabei zeigte er ihnen die Saftpresse und die Abfüllanlage und erläuterte die einzelnen Schritte von der Anlieferung der Früchte bis zum fertigen Saft. Vor dem Pressen wird das Obst sorgfältig von Hand sortiert: Nur einwandfreie Früchte gelangen in die Presse. Aussortiertes Obst wird an Landwirte in der Umgebung weitergegeben und kann dort als Futter für Kühe verwendet werden.



Das Interesse des WDR Teams galt dabei vor allem den sortenreinen Direktsäften, denn das Motto des Beitrags, der am 12. Mai 2026 im Rahmen des Verbrauchermagazins „Servicezeit“ ausgestrahlt wurde, lautete „Fit und Gesund: Saft“. In dem Beitrag wurden die Unterschiede zwischen Direktsaft, Muttersaft und Nektar erläutert. WDR-Ernährungsexpertin Alexandra Zaiser wies darauf hin, dass naturtrüber Saft aufgrund seines Polyphenolgehalts antioxidativ wirken kann. Beim abschließenden Besuch einer nahegelegenen Streuobstwiese erläuterte Peter van Nahmen dem WDR-Team, dass in Apfelsaft von Streuobstwiesen über 60 verschiedene



Apfelsorten enthalten sein können. Sie prägen den Geschmack des Safts. Streuobstwiesen tragen zur Vielfalt der Kulturlandschaft bei und bieten bis zu 1.500 verschiedenen Tierarten einen wertvollen Lebensraum. Ihr Erhalt ist daher seit vielen Jahren ein zentraler Bestandteil der Firmenphilosophie von van Nahmen. Die Folge der WDR-Servicezeit mit dem Interview mit Peter van Nahmen ist in der ARD-Mediathek verfügbar; der Beitrag über die Säfte folgt ab Minute 15:15.

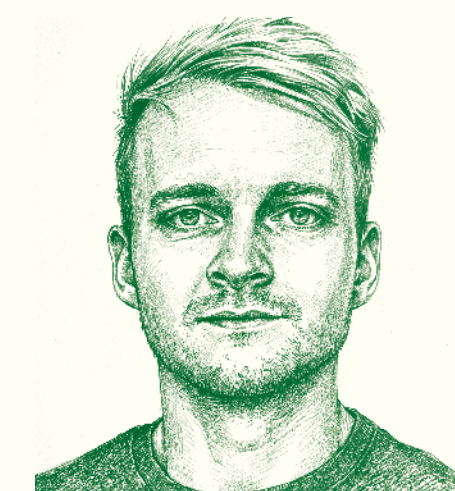
Hier können Sie
sich den Film online
ansehen



VAN NAHMEN
Privatkellerei seit 1917



RENÉ Punktgenau auf den Geschmack



Das Wort „Ausmischung“ sagt zunächst nur Fachleuten etwas. Dahinter verbirgt sich ein Verfahren, das Erfahrung und Geschick erfordert. René Koch ist einer der Experten für das Ausmischen der van Nahmen Saftkreationen wie dem Frucht-Secco. Zu seinen Aufgaben gehört es, deren Zusammensetzung je nach Rezept präzise zu kombinieren. René bereitet die Getränke so vor, dass sie punktgenau auf den Geschmack der Saftgenießerinnen und -genießer abgestimmt in Flaschen abgefüllt werden können.

Seine Ausbildung als Fachkraft für Fruchtsafttechnik erhielt René von 2023 bis 2025 bei van Nahmen. Zuvor hatte er bereits zwei Jahre im Lager der Privatkellerei gearbeitet, die ihm in dieser Zeit ans Herz wuchs. René ist 26 Jahre alt und kommt ursprünglich aus Dinslaken. Die Aussicht, in einem renommierten Mostbetrieb zu arbeiten, zog den passionierten Safttrinker nach Hammin-ken. Sein besonderes Interesse für Technik gab René, der in seiner Freizeit gern durch die niederrheinische Landschaft wandert und immer auf der Suche nach einem kühlen Badesee ist, den Impuls, seinen Beruf zu erlernen. Das familiäre Betriebsklima und die netten Kolleginnen und Kollegen waren Gründe für ihn, im kleinen Saftladen zu bleiben. Der Beruf hat für René einen großen Vorteil: Als Fruchtsafttechniker in der Ausmischung ist er für die Herstellung seines besonderen Lieblingssafts selber zuständig – und das ist der rubinrote „Heimische Multi“, der seit dieser Saison das van Nahmen-Sortiment bereichert.

Genussvolle BEGLEITER zu Speisen



Welcher Saft passt zu Ihrem Menü? Entdecken Sie die ausführlichen Expertisen von Romana Echensperger (Master of Wine) auf den Produktseiten in unserem Onlineshop.

Schöner von BOSKOOP Apfel	RIESLING Traube	PINOT NOIR Traube	KONSTANTI-NOPELER Apfelquitte	FRAMBOZEN Rhabarber	MORELLEN-FEUER Sauerkirsche	STROMBERGER Pflaume	WILLIAMS CHRIST Birne	SPARKLING JUICY TEA Verbene-Jasmin-Riesling	SPARKLING JUICY TEA Rose-Darjeeling-Rhabarber	FRUCHT-SECCO Apfel-Quitte	FRUCHT-SECCO Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere
Backhähnchen	Schwein	Steak	Fisch	Sushi	Wild	Grillen	Käse	vegetarische Currys	Fisch	Appetizer	Appetizer
Meerwasser-fisch	Kalb	Wild	Krusten-tiere	Salate	Weihnachts-gans	Mediterrane Küche	Deutsche Klassiker	Huhn	Meeres-früchte	Käse	Serrano Schinken
Eintöpfe	Pasta	Schmorgerichte	Huhn	Pasta	Pilzgerichte	Lasagne	Kalb	Asiatische Küche	Mediterrane Küche	Kuchen	Frucht-desserts



Wilhelm van Nahmen (II.)
bei der Geschmacksprobe



Seit über 70 Jahren dabei! GEPRÜFTE QUALITÄT SEIT JAHRZEHNTE

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft – kurz DLG – feierte im vergangenen Jahr ihr 140-jähriges Bestehen. Für ein Fachpublikum sind ihre Tagungen und Messen wichtige Ereignisse, um sich über Perspektiven für die Landwirtschaft kundig zu machen.

Einer breiten Öffentlichkeit bekannt ist die DLG vor allem durch die in ihren Testzentren durchgeführten Qualitätsprüfungen landwirtschaftlicher Produkte und die jährlich gekürten Preisträger, die die Medaille „DLG-geprüfte Qualität“ erhalten. Nur die besten Produkte verdienen diese Auszeichnung, die Verbraucherinnen und Verbrauchern, die Wert auf besondere Qualität legen, eine verlässliche Kauforientierung bietet.

In der Kategorie „Frucht- und Erfrischungsgetränke“ wurden im Jahr 2026 zahlreiche van Nahmen-Säfte wegen „überzeugender Produktqualität“ mit der Medaille „DLG-geprüfte Qualität“ prämiert. Das ist eine Leistung, auf die wir stolz sind, denn die Palette der ausgezeichneten Säfte ist breit: Sie umfasst Obst- und Gemüsesäfte, Direktsäfte und Nektare sowie Saftkompositionen wie z. B. den Apfel-Holunderbeersaft. Die Prämierung unterstreicht das hohe Qualitätsniveau der Säfte sowie die konsequente Ausrichtung der Privatkelterei auf geprüfte Qualität und Transparenz.

Die Auszeichnung von van Nahmen-Produkten durch die DLG hat Tradition. Anfang der 1950er Jahre wurden die Qualitätsprüfungen initiiert. Seit 1953 nimmt die Privatkelterei aus Hamminkeln an ihnen teil. „Sie ist damit von der ersten Stunde an dabei, ein eindrucksvoller Beleg für ein konsequent gelebtes Qualitätsverständnis“, sagt Thomas Burkhardt, Projektleiter im DLG-Testzentrum Lebensmittel, das in jedem Jahr über 23.000 Produkte aus dem Lebensmittelbereich prüft. Dieses Lob nimmt Geschäftsführer Peter van Nahmen gern an, der großen Wert auf Tradition in seinem Familienbetrieb legt. „Schon mein Großvater hat an den DLG-Qualitätsprüfungen teilgenommen – damals vor allem als wichtige Referenz, um einzuordnen, wo wir mit unseren Produkten stehen und wo wir uns verbessern können. Diese Rolle hat die DLG für uns bis heute: Wir nutzen die Ergebnisse konsequent als Orientierung für unsere Qualitätsarbeit und kommunizieren sie gezielt, um besonders hohe Produktqualitäten im Wettbewerbsumfeld sichtbar zu machen – verbunden mit dem positiven Image der DLG.“

„Die Auszeichnung ‚DLG-geprüfte Qualität‘ steht für eine unabhängige, wissenschaftlich fundierte Bewertung auf hohem fachlichen Niveau. Unsere neutralen Prüfverfahren machen Qualität transparent“, ergänzt Burkhardt. Denn die von unabhängigen Experten am DLG-Testzentrum Lebensmittel durchgeführten Tests gewährleisteten Objektivität,

Transparenz und Verlässlichkeit. Sie umfassen sensorische, chemische, physikalische und mikrobiologische Analysen sowie eine Überprüfung der Deklarationsgenauigkeit. In all diesen Kategorien überzeugen die van Nahmen-Säfte seit vielen Jahren. Die Auszeichnungen sind für die Kelterei ein Beleg dafür, dass sich ihr Festhalten an den Traditionen des Mosterhandwerks und eine an den Werten Natürlichkeit sowie Umwelt- und Landschaftspflege orientierte Firmenphilosophie bewährt hat.



VAN NAHMEN IN ALLER MUNDE



GENUSS AN BORD

Kulinarik auf Hoher See – natürlich mit van Nahmen-Säften
Zum 20. Mal feierte die Kreuzschiffahrtsgesellschaft Hapag Lloyd Cruises im August 2026 unter dem Motto *Kurs auf 20 Sterne* ihr Gourmetfestival *EUROPA's Beste* an Bord der MS EUROPA im Hamburger Hafen, und van Nahmen war dabei. Hapag Lloyd Cruises steht wie kaum eine andere Kreuzfahrtlinie für Genussreisen mit höchster Verwöhngarantie. Nun hat das Hamburger Unternehmen die Säfte der Privatkelterei van Nahmen gewählt, um sie als perfekte Speisebegleiter für seine Gerichte der internationalen Spitzenküche auf der EUROPA zu servieren. Das kleine Luxus-schiff mit Platz für maximal 400 Gäste

bietet mit seiner mehrfach ausgezeichneten Kulinarik den idealen Rahmen für dieses Ereignis. Nachdem die Saftkelterei bereits 2024 als Partner der Lufthansa Allegris in luftige Höhen aufgestiegen ist, stechen wir nun in See und senden ein Ahoi vom Niederrhein.

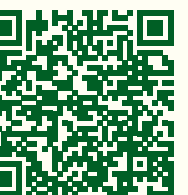


Der van Nahmen Malwettbewerb Kinderkunst mit Tradition

Der traditionelle van Nahmen Malwettbewerb stand 2026 unter dem Motto „Alles blüht und summt auf meiner Streuobstwiese“. Das Gewinnerbild des Wettbewerbs zielt 1200 Flaschen einer Sonderedition *Bio-Appelsaft von Streuobstwiesen*, und in diesem Jahr gewonnen hat die 8-jährige Hanna aus Hamburg. Sie erhält im Rahmen einer Betriebsführung in Hamminkeln ein großes Paket des Safts mit ihrem farbenfrohen Etikett. Ebenfalls prämiert wurden Arne (9 Jahre) und Amalia (9 Jahre) als Zweit- und Drittplatzierte. Mit der Aktion macht die Privatkelterei unsere Jüngsten regelmäßig

auf die Schönheit und Pflanzenvielfalt von Streuobstwiesen aufmerksam, die unsere Heimat prägen. Zudem dient sie einem guten Zweck. Mit dem vollständigen Erlös aus dem Verkauf der Sonderedition unterstützt van Nahmen den Dachverband *Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V.*, der sich auch um Kinder in den Krankenhäusern unserer Region kümmert.

Die Sonderedition
„Alles blüht und summt
auf meiner Streuobst-
wiese“ ist im Hofladen
und in unserem
Online-Shop erhältlich



EIN KENNZEICHEN findet sein Fahrzeug

Als ein Nachbar Sabine und Peter van Nahmen darauf aufmerksam machte, dass das Kennzeichen „WES VN 1 H“ verfügbar sei, stand die Entscheidung sofort fest. Schließlich gibt es wohl kaum ein Fahrzeug im Kreis Wesel, zu dem dieses Kennzeichen besser passt, als zu ihrem Borgward – jenem Modell, mit dem Peter van Nahmens Großvater Wilhelm 1935 die automobilen Familiengeschichte begründete.





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 Glühpunsch. 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 Wohlfühlatmosphäre 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 *Glühpunsch Winterapfel mit Sahne* auf die anstehenden Genuss-Feiertage ein.

Samstag, 21. November 2026, 10 bis 18 Uhr

Eintritt frei!

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 möglichst alle heimischen Früchte selbst keltern. So begleiten wir jede Frucht mit Erfahrung und Leidenschaft bis zum fertigen Saft. Die sorgfältige Auswahl der Früchte und ihre schonende Verarbeitung prägen unseren hohen handwerklichen Qualitätsanspruch seit über 100 Jahren.

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*

