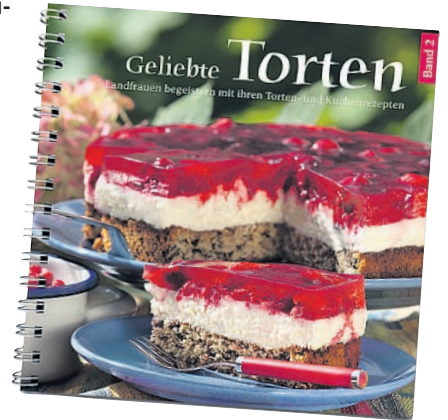




Einen schönen Nachmittag im Landwirtschaftsverlag verbrachten die Landfrauen, deren Lieblingskuchen im zweiten Band von „Geliebte Torten“ erschienen ist. Das Buch überreichten ihnen Wochenblatt-Redakteurin Mareike Puppe (hintere Reihe, Zweite von links), Fotografin Bernadette Lütke Hockenbeck (hintere Reihe, Dritte von links) und Grafikerin Susanne Wilbuer (hintere Reihe, Vierte von links).

## „Fruchtiges“ Tortenbuch

Der zweite Band von „Geliebte Torten“ ist da! Dieses Mal geben 60 Landfrauen viele Rezepte für fruchtige Torten und Kuchen preis. Vergangene Woche feierten die Hobbybäckerinnen in Münster die Buchpremiere.



Die einen kamen aus Höxter, andere vom Niederrhein, wieder andere aus dem Sauerland. Nur die Wenigsten konnten sich untereinander. Dennoch folgten 43 Landfrauen am Mittwoch vergangener Woche der Ein-

ladung des Wochenblatts in den Landwirtschaftsverlag nach Münster-Hiltrup. Schließlich hatten alle Landfrauen eins gemeinsam: Ihr liebstes Kuchen- oder Tortenrezept wurde im zweiten Band von „Geliebte Torten“ veröffentlicht.

An diesem Nachmittag bekamen sie ihr persönliches Exemplar druckfrisch überreicht. Das galt es zu feiern. Wochenblatt-Chefredakteur Dr. Karl-Heinz Tölle dankte allen Landfrauen, dass sie seinerzeit dem Wochenblatt-Aufruf ge-

folgt sind und ihr Lieblingsrezept eingeschickt haben. Denn nur dadurch konnte dieses neue Buch entstehen.

Dass Torten- und Kuchenrezepte von Landfrauen ankommen, zeigt die große Resonanz auf den ersten



Gertrud Bullermann (links) und Brigitte Voß warfen gespannt einen Blick in das neue Backbuch. Fotos: Dammann

### Hier gibt es das neue Backbuch:

Bestellen können Sie den zweiten Band „Geliebte Torten“ mit der Bestellnummer 3870 für 17,95 € plus 2,95 € Versandkosten beim Wochenblatt-Leserservice, Tel. (0 25 01) 801-301, Fax 801-351 oder im Internet unter [www.buchweltshop.de](http://www.buchweltshop.de).

Erhältlich ist das Buch auch auf den Agrar Unternehmertagen in der Halle Münsterland in Münster vom 8. bis 11. Februar am Wochenblattstand (Halle Mitte, Stand 247) sowie im Buchhandel. Die ISBN lautet 978-3-7843-5144-5. Darüber hinaus können Sie auch in den folgenden Bauernhofcafés bei einer Tasse Kaffee und einem Stückchen Torte das neue Wochenblatt-Backbuch kaufen:

**Hofcafé Johannleweling**, Lipplinger Str. 5, 33397 Rietberg-Westerwiehe, Tel. (0 52 44) 90 61 90

oder (01 70) 4 76 22 55, [www.hofcafe-johannleweling.de](http://www.hofcafe-johannleweling.de), geöffnet samstags 14 bis 19 Uhr, sonntags und feiertags von 10 bis 19 Uhr und nach Vereinbarung.

**Stoff Kommode im Café im Schafstall**, Schnatweg 11, 33775 Versmold, Tel. (0 54 23) 93 10 90, [www.cafe-schafstall.de](http://www.cafe-schafstall.de), geöffnet dienstags bis sonntags von 10 bis 18 Uhr.

**Arentz Bauernladen und Café**, Birkenallee 119, 45721 Haltern am See, Tel. (0 23 60) 465, [www.arentz-bauernladen.de](http://www.arentz-bauernladen.de), geöffnet montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr, samstags von 9 bis 17 Uhr.

**Landhof Hawig**, Weseler Straße 645, 45721 Haltern am See, Tel. (0 23 60) 9 00 87, [www.landhof-hawig.de](http://www.landhof-hawig.de), geöffnet mittwochs bis sonntags von 9 bis 18 Uhr.

**Vennekenhof**, Vennekenweg 29,



Band „Geliebte Torten“, der im Oktober 2009 erschien. Wenige Wochen nach Erscheinen zählte das Buch zu den Bestsellern. Und auch das zweite Buch ist jetzt schon gefragt. „Wir hatten bereits vor Erscheinen weit über 1000 Vorbestellungen“, erzählte Dr. Karl-Heinz Tölle.

Quadratisches Format, praktische Spiralbindung, abwaschbare Seiten – das kam schon beim ersten Buch an. Der zweite Band steht dem in nichts nach. Was die Rezepte angeht, erwarten Hobbybäcker viele fruchtige Torten und Kuchen. Ob mit Äpfeln, Himbeeren, Erdbeeren, Pfirsichen, Stachelbeeren oder Rhabarber – da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und natürlich hat auch in diesem Buch wieder jedes Rezept „ein Gesicht“. So verraten die Landfrauen neben der Backanleitung wertvolle Tipps und Kniffe rund um ihr Lieblingsrezept.

Genau wie im ersten Tortenbuch sind auch diese Rezepte alle mehrfach erprobt und somit gelingsicher. Für die großformatigen, rezeptgetreuen Fotos hat Fotografenmeisterin Bernadette Lütke Hockenbeck wieder alle Torten und Kuchen in Szene gesetzt.

Neu in diesem Buch ist ein Rezeptverzeichnis mit Schnellübersicht im hinteren Teil, das zeigt, welche Torte sich vorbereiten oder einfrieren lässt, welche bei Kindern ankommt und welche für Backanfänger geeignet ist.

Wie lecker die Torten aus dem neuen Buch sind, davon konnten sich die Landfrauen selbst überzeugen. Denn nach dem Fototermin im Foyer des Verlags ging es zum gemütlichen Kaffeetrinken in die Bauernstuben. Viele Landfrauen nutzten abschließend auch noch das Angebot, den Landwirtschaftsverlag zu besichtigen. mp

## Zwei Neuerungen auf den Rezeptseiten

Mehr als vier Jahre gab es den Lieblingskuchen der Landfrauen im Wochenblatt. Daraus entstanden sind zwei tolle Backbücher. Jetzt ist Zeit für etwas Neues. Ab sofort stellen wir Ihnen ausgewählte Backrezepte in der neuen „Wochenendkuchen-Serie“ vor. Freuen Sie sich auf leckere Torten, tolle Blechkuchen und Kleingebäck für die Kaffeetafel. Damit das Backwerk garantiert gelingt, backen wir alle Rezepte nach. Und weil immer wieder die Frage kommt, ob sich Reste einfrieren lassen, probieren wir es aus und geben zusätzlich Tipps, wie sich das Gebäck am besten auftauen lässt. Die einge-

schickten Rezepte aus der Lieblingskuchenserie bewahren wir natürlich auf. Sollte es künftig mal eine Fortsetzung der Lieblingskuchen geben, hätten die bis jetzt eingesandten Rezepte die Chance, veröffentlicht zu werden.

Neben einer neuen Kuchenserie starten wir in dieser Ausgabe auch mit einer weiteren Neuerung. Statt des Auf-die-Schnelle-Rezepts finden Sie ab sofort in jedem Wochenblatt ein Gemüse-satt-Rezept. Dahinter verbergen sich Speisen mit viel frischem Gemüse, die satt machen und zugleich unheimlich lecker schmecken.



Anette Kleine, Nicola Probst und Marion Beeke (von links) nutzten beim gemütlichen Kaffeetrinken die Gelegenheit, einige der Torten und Kuchen aus dem neuen Buch zu probieren.

**46348 Raesfeld**, Tel. (0 28 65) 447, [www.vennekenhof.de](http://www.vennekenhof.de), geöffnet dienstags bis freitags von 12 bis 19 Uhr, samstags, sonn- und feiertags von 10 bis 19 Uhr.

**Daelencafe**, Höings-Hof, Drögen Bokelt 3, **46359 Heiden**, Tel. (0 28 67) 247, [www.hoeings-hof.de](http://www.hoeings-hof.de), geöffnet samstags von 13 bis 18 Uhr, sonn- und feiertags von 11 bis 18 Uhr und nach Vereinbarung. **Krauthaus Heesenhof**, Heesenbergweg 44, **47495 Rheinberg**, Tel. (0 28 43) 31 00 oder 26 09 69, [www.krauthaus-heesenhof.de](http://www.krauthaus-heesenhof.de), geöffnet mittwochs und freitags von 14 bis 19 Uhr, donnerstags, samstags, sonn- und feiertags von 10 bis 19 Uhr.

**Auffelder Bauernhof**, Auffeld 26, **47929 Grefrath-Oedt**, Tel. (0 21 58) 52 10, [www.auffelderbauerncafe.de](http://www.auffelderbauerncafe.de), geöffnet mittwochs bis freitags von 12 bis 21 Uhr, freitags bis sonntags von 9 bis 21 Uhr.

**Bauerncafé Austermann**, Vohren 18, **48231 Warendorf**, Tel. (0 25 81) 78 58 25, [www.bauerncafe-austermann.de](http://www.bauerncafe-austermann.de), geöffnet montags bis mittwochs und freitags von 9 bis 18 Uhr, samstags und sonntags von 9 bis 20 Uhr.

**Café Hof Lohmann**, Freckenhorster Werkstätten, Gronhorst 10, **48231 Warendorf**, Tel. (0 25 81) 9 41 99 23, [www.cafe-hof-lohmann.de](http://www.cafe-hof-lohmann.de), geöffnet dienstags bis freitags von 12 bis 19 Uhr, samstags von 12 bis 20 Uhr, sonntags von 9.30 bis 20 Uhr.

**Habichtshof**, Schirl 55, **48346 Ostbevern**, Tel. (0 25 32) 79 21, [www.habichtshof.de](http://www.habichtshof.de), geöffnet freitags und samstags von 12 bis 19 Uhr, sonntags von 9 bis 19 Uhr.

**Hofcafé Schwarbeck**, Kaiserstiege 320, **48599 Gronau**, Tel. (0 26 52) 66 95, [www.landservice.de](http://www.landservice.de), geöffnet mittwochs bis samstags von 14 bis 19 Uhr, sonntags von 11 bis 19 Uhr.

**Holtkamp's Deele**, Bocktaler Str. 155, **49479 Ibbenbüren**, Tel. (0 54 51) 8 88 11, [www.holtkamp-deele.de](http://www.holtkamp-deele.de), geöffnet dienstags bis donnerstags von 14.30 bis 20 Uhr, samstags von 14 bis 20 Uhr, sonntags von 10 bis 20 Uhr.

**Obst- und Gemüsehof Löbke**, Alstedder Str. 148, **49497 Ibbenbüren**, Tel. (0 54 51) 50 58 30-0, [www.loebke.com](http://www.loebke.com), geöffnet täglich von 8 bis 19 Uhr.

**Landcafé „Am Goldbach“**, Gaster Landweg 6, **49504 Lotte-Altlotte**, Tel. (0 54 05) 9 42 56, [www.goldbach-cafe.de](http://www.goldbach-cafe.de), geöffnet montags, dienstags, samstags, sonn- und feiertags von 14 bis 18 Uhr.

**Bauerngut Schiefelbusch**, Gutscapfé, Schiefelbusch 3, **53797 Lohmar**, Tel. (0 22 05) 8 35 54, [www.bauerngut-schiefelbusch.de](http://www.bauerngut-schiefelbusch.de), geöffnet donnerstags und freitags von 8.30 bis 18 Uhr, samstags von 8.30 bis 17 Uhr, sonntags von 13

bis 18 Uhr und nach Vereinbarung. **Schultenhof**, Leveringhausen 1, **58802 Balve**, Tel. (0 23 75) 40 63, [www.schultenhof.de](http://www.schultenhof.de), geöffnet donnerstags und freitags von 14 bis 18 Uhr, samstags und sonntags von 10 bis 18 Uhr.

**Ausflugslokal Hörster Farmer**, Schmiemketal 1, **59821 Arnsberg**, Tel. (0 29 31) 35 45, [www.hoerstler-farmer.de](http://www.hoerstler-farmer.de), geöffnet samstags ab 13 Uhr, sonn- und feiertags ab 11 Uhr und nach Vereinbarung.

**Gutscapfé Rosenbogen**, Gaugreben'scher Weg 1, **59939 Olsberg-Bruchhausen**, Tel. (0 29 62) 88 08 12, [www.rosenbogen-heidrich.de](http://www.rosenbogen-heidrich.de), geöffnet freitags bis sonntags 14 bis 18 Uhr.

**Hoheleyer Hütte**, Hoheleye 2, **59955 Winterberg**, Tel. (0 27 58) 289, [www.hoheleyer-huette.de](http://www.hoheleyer-huette.de), geöffnet dienstags bis sonntags von 11 bis 18 Uhr. Im März nur samstags und sonntags geöffnet.