

# Einkaufen wie bei Tante Emma

Auf dem **Gut zur Linden** fühlt sich die ganze Familie wohl. Während Eltern Fleisch, Obst und Gemüse bei Familie **Bröcker** kaufen, spielt der Nachwuchs auf dem Hof. Die Spezialitäten: Plätzchen, Nudeln und Bier aus Dinkel.

VON MANFRED MÜSCHENIG

**HAAN/WUPPERTAL** Nein, das ist wirklich keine sonst nicht mehr nutzbare kleine Abstellkammer, was Irmgard und Karl Bröcker auf dem Gut zur Linden zum Hofladen umfunktioniert haben. Sie haben sich auf ihrem Hof vielmehr einen richtig schmucken Tante-Emma-Laden geschaffen – mit dem umfassenden Angebot, das der Kunde auch in solch einem Geschäft erwartet. Und während die Mutti sich im Laden mit Fleisch, Obst und Gemüse eindeckt, können die Kleinen draußen schaukeln oder im Sandkasten spielen.

## Hof in der 16. Generation

Natürlich stehen die Artikel aus der eigenen landwirtschaftlichen Produktion im Vordergrund, allen voran die diversen Produkte aus Dinkel. Diesen Urweizen hat Kreislandwirt Karl Bröcker nämlich vor einiger Zeit für sich wieder entdeckt und engagiert sich auch im Kollegenkreis für den Anbau. „Der Ertrag ist zwar nur halb so hoch wie beim Weizen, dafür stecken im Dinkel aber viel mehr Ballaststoffe und Mi-



Klar, im Winter gibt es auf dem Gut zur Linden reichlich Kohl. Inhaberin **Irmgard Bröcker** und Mitarbeiterin **Kathrin Glatter** zwischen leckerem Wintergemüse.

RP-FOTO: ANJA TINTER

neralien“, betont Bröcker, dessen Hof früher zu Haan gehörte, seit der kommunalen Neugliederung aber 50 Meter hinter der Ortsgrenze auf Wuppertaler Gebiet liegt. Die meisten der bearbeiteten Flächen gehören indes immer noch zu Gruitenern.

Nein, es sind auch keine übrig gebliebenen Weihnachtsplätzchen, die in der Auslage zwischen Gänseeiern und Dinkelnudeln platziert sind, es handelt sich um „Oma Rüttgers Dinkelspritzgebäck“, und das gebe es das ganze Jahr über, nicht nur zu den Feiertagen, hebt Irmgard Bröcker hervor. Das Dinkelbier ist allerdings nicht selbst ge-

braut, räumt sie ein, das werde schon zugekauft, ist aber, um das Angebot komplett zu machen, ebenfalls erhältlich. Und sogar kleine Kissen mit Dinkelfüllung sind zu haben. „Eignen sich sehr gut als Wärmflasche“, verrät Irmgard Bröcker.

## Selbstgemachten Eierlikör

Weitere Spezialitäten sind selbstgemachte Fruchtaufstriche, je nach Jahreszeit dominiert das Obst der Saison – im Moment Holunder. Immer im Angebot ist selbstgemachter Eierlikör, sowohl als leckerer Drink als auch in Pralinenform. Das

Gut zur Linden beschäftigt sich mit Ackerbau, Rinder- und Bullenmast sowie Holzvermarktung aus dem Osterholz. Neben Dinkel wird vor allem Futtergetreide für das eigene Vieh angebaut. Pro Tag werden hier etwa fünf Tonnen Futter benötigt. Der Betrieb, nun schon in der 16. Generation in Familienbesitz, gewährt Besuchern, insbesondere Kindergärten und Schulklassen; gerne auch Einblicke in die Stallungen, um vor allem dem Nachwuchs die Landwirtschaft wieder näher zu bringen. Dazu dient auch das Hoffest, zu dem wieder am 3. Oktober eingeladen wird.

## INFO

### Wo und wann?

**Ort** Gut zur Linden, Gruitener Straße 308, Wuppertal-Vowhinkel.

**Zeit** Der Hofladen ist geöffnet donnerstags und freitags 9 bis 13 und 15 bis 18.30 Uhr sowie samstags von 8 bis 14 Uhr.