

Rückblick - Traditionelles Struwen-Essen auf Hof Plümpe

Viele Beckumer, Sünninghausener und Oelder hat es am Karfreitag zum Hof Plümpe gezogen. Hier gab es für Familien ein wundervolles Programm.



Die Kinder konnten Schafe und kleine Lämmer streicheln, auf Pferden reiten oder sich auf der Strohburg austoben. Für diejenigen, die es ruhiger mögen, war genügend Zeit, um im Stall die Kühe zu füttern. Der Hof, welcher u.a. durch den Wochenmarkt und sein legendäres Rosinenbrot bekannt ist, war in den leckeren Duft von Struwen, Reibeplätzchen und frischem Brot gehüllt.



Die lange Schlange am Struven-Stand zeugte davon, wie begehrt diese bei den Leuten waren. Wer die Geduld aufbrachte, wurde mit einem leckeren traditionellen Karfreitagsschmaus aus Hefeteig, Zimt, Zucker und Rosinen belohnt. Dieser wurde gleich in mehreren heißen gusseisernen Pfannen zubereitet. ([Hier geht es zum Rezept für unsere Leser.](#)) Die zahlreichen Gäste saßen in der Scheune oder nutzten die Stehtische. In der Markt-Scheune waren ebenfalls genügend Möglichkeiten, um eine Pause zu machen.



Wem Struwen und Reibeplätzchen nicht lagen, der konnte sich auf frisch gemachte Berliner freuen. Viele Kinder vergnügten sich damit, Stockbrot zu machen, während andere rutschten oder schaukelten. Zum Ende des Tages sahen wir immer mehr Gäste mit noch frischen Brotlaiben die Brotstube verlassen. Das besondere an diesem Brot ist, dass es in einem Holzofen hergestellt wird und besonders aromatisch schmeckt. Das Abendbrot war also bei vielen gesichert.



Kosten & Co.

Wie oben erwähnt, waren die Speisen frisch zubereitet worden. Wir selber probierten einen noch lauwarmen Berliner. Ein einfach toller Geschmack war das.



Die Struwen schmeckten aus den gusseisernen Pfannen laut Berichten anderer Besucher ebenfalls sehr lecker. Außen leicht kross und innen einfach Mhhhhh.

Die Preise erwiesen sich bei dem gesamten Fest als wirklich familienfreundlich.

Alle, die nicht dabei sein konnten oder dieses Hoffest noch nicht kennen, sollten es sich fürs kommende Jahr im Kalender vormerken.

Hof Plümpe



Im Flyer heißt es: „Hier läuft die Ware nicht vom Band, hier schafft man noch mit Herz und Hand.“, ist unsere gelebte Philosophie, die sich auf dem gesamten Hof widerspiegelt.

In der Hofbäckerei werden in der zweiten Generation Backwaren im Holzsteinofen gebacken.

Bauern-, Vollkorn-, Rosinen-, Dinkelvollkornbrot und Roggenkruste sind nur einige der Sorten, die wir hier aufzählen möchten.



Zur Winterzeit können ebenso viele verschiedene Sorten an Plätzchen erworben werden oder auch Weihnachtsbäume und Kaminholz.



Die Marktscheune bietet Platz für 40 - 120 Personen und kann für Veranstaltungen, Feiern oder auch Kindergeburtstage genutzt werden.

Öffnungszeiten

Auf dem Hof: Mittwoch - Samstag von 15.00 - 18.00 Uhr

Freitagvormittag auf dem Wochenmarkt in Oelde und Mittwoch- und Samstagvormittag auf dem Wochenmarkt in Beckum.

Adresse / Kontakt



Holter 7

59269 Beckum

www.hof-plümpe.de

02521 / 186 23

