

Birgit Kallerhoff



# Fahrradliebe & Caféglück



Beeindruckende Radtouren durch das Münsterland  
mit ausgewählten Cafés am Weg



## Vorwort

Dieses Buch ist eine Liebeserklärung an das Münsterland mit seinen vielfältigen Radwegen, seiner Geschichte und Erlebnismöglichkeiten. Und es beinhaltet das Glück der besonderen Cafés am Weg.

### **Ich bin Fotografin. Und ich fahre gern Rad.**

Wie kam es nun zu diesem Buch? Wenn ich unterwegs bin, weiß ich vorab gern, wo es gute Plätze für Kaffee und Kuchen gibt. Warum das nicht weitergeben? Die Idee nahm ihren Lauf und bereits die Planung war spannend. Was kann ich entdecken? Wo geht es heute hin? Ich sah die Cafés schon vor mir, in denen es so herrlich nach Kaffee riecht, die Gemütlichkeit einlädt, mich Gastgeber willkommen heißen und wunderbare Torten und Gebäckstücke auf die Tische zaubern. So startete ich im Lauf des Jahres zahlreiche Radtouren und Besuche von ungezählten Cafés am Weg. Bei jedem Wetter unterwegs, speicherte ich Touren ab, die gut funktionierten, löschte andere und probierte mich gefühlt durch die Kuchentheken des gesamten Münsterlandes. Mein Bike und ich wurden immer untrennbarer. Nun ist eine Auswahl von 12 Touren mit Cafés am Weg, zugegeben als subjektive Auswahl, entstanden.

Das Buch ist für jeden ein Gewinn, der neues entdecken möchte und gerne genießt. Egal ob mit einem City-, Gravel-, oder E-Bike, es ist die Übertragung der eigenen Kraft in Bewegung an der frischen Luft, die fröhlich macht. Das wohlige Gefühl und Ausstrecken der Beine nach einer ausgiebigen Tour kennt jeder Radfahrer.

Und: Ich lernte Menschen mit einer großen Portion Energie kennen, die beschwingt durch ihre eigene Kreativität und den Willen, etwas zu entwickeln, Orte des Genusses und der Gemütlichkeit geschaffen haben. Jeder auf seine Weise, alle mit besten Zutaten. Ich habe Cafés entdeckt, die nach alter Tradition backen und andere, die mit althergebrachten Rezepten neues entwickeln. Auch die Konzepte sind spannend. Es gibt Gastgeber, die zusätzlich Literatur oder Kunst anbieten, es gibt erstaunliche Innenraumgestaltungen, schöne Gärten, ein Hauch Bretagne in Münsters Innenstadt, aber auch Bauernhofcafés mit Charme.

Jede einzelne Tour startet und endet in Münster; jede hat Besonderheiten. Die kürzeste ist die Promenadentour. In Münsters Innenstadt gibt es mit den vielen Sehenswürdigkeiten, den Museen, dem Aasee und den Parks so einiges zu entdecken. Ansonsten geht es strahlenförmig in alle Richtungen, hinein in die großartige Kulisse des Münsterlandes. Burgen, Flussläufe, Höfe, Felder, Wiesen, Wälder, Moore, aber auch Architektur und Zeitgeschichte machen jede Tour abwechslungsreich und reizvoll. Nur das Fahrradfahren gibt mir die Möglichkeit, das alles so zu erleben.

Meine Routenplanung mache ich gern mit Naviki. Über den QR-Code, neben der Tourenskizze am Anfang jedes Kapitels, lässt sich die einzelne Tour, von 30 bis 70 km ist alles dabei, auf das Handy übermitteln. Die Skizzen bieten einen Überblick. Natürlich sind die Zeitangaben der Strecken reine Fahrtzeiten und individuell.

Es ist ein Lifestylebuch. So kann man vorab einiges über die Sehenswürdigkeiten und das Café am Rand des Wegs erfahren und als Vorfreude gedanklich mitnehmen. Natürlich lässt sich jede Tour kreativ verändern, das Radwegenetz im Münsterland ist bekanntermaßen perfekt ausgebaut und gut beschildert. Also, los geht's und jeden schönen Moment einatmen!

Viel Freude beim Radeln und in den Cafés.

Birgit

*Hier mein verlässlicher Routenplaner, der das Handy zum Fahrrad-Navi macht:*





## Inhalt

<b>1</b>	<b>6</b>	<b>Route Telgte</b>	<b>37 km</b>
	14	Telgter Kaffeebar und GenussRösterei	
	18	Rezept Florentiner „de luxe“	
<b>2</b>	<b>20</b>	<b>Route Warendorf</b>	<b>59 km</b>
	26	Die Kosterei	
	34	Rezept Haselnusskranz	
	35	Hofladen Austermann	
	38	Rezept Apfel-Streusel-Cookies	
<b>3</b>	<b>40</b>	<b>Route Tiergarten und Hohe Ward</b>	<b>44 km</b>
<b>4</b>	<b>50</b>	<b>Route Venner Moor</b>	<b>50 km</b>
	52	Exkaffee	
	55	Frühstücksrezepte aus dem Exkaffee	
<b>5</b>	<b>62</b>	<b>Route Merfelder Bruch</b>	<b>67 km</b>
	66	Café Adelchen	
	70	Rezept Waffeln mit Pflaumenkompott	
	72	Dülmener Wildpark	
<b>6</b>	<b>76</b>	<b>Route Havixbeck</b>	<b>55 km</b>
	84	café arte	
	86	Rezept Zitronen-Joghurt-Torte	

<b>7</b>	<b>90</b>	<b>Route Tilbeck</b>	<b>44 km</b>
	94	Tilbecks	
	97	Rezept Wiener Kirschkuchen	
<b>8</b>	<b>100</b>	<b>Route Rieselfelder</b>	<b>37 km</b>
	102	Café & Restaurant Heidekrug	
	107	Rezept Dunkelbiertorte mit Frischkäsetopping	
<b>9</b>	<b>114</b>	<b>Route Promenade</b>	<b>12 km</b>
	126	Crêperie Maison Morel	
	129	Rezept Crêpe Cœur D'Artichaut	
<b>10</b>	<b>132</b>	<b>Route Drensteinfurt</b>	<b>72 km</b>
<b>11</b>	<b>138</b>	<b>Route Lüdinghausen</b>	<b>69 km</b>
	141	Schlaun-Café	
	144	Rezept Nusstorte mit weißer Schokolade	
<b>12</b>	<b>148</b>	<b>Route Greven</b>	<b>38 km</b>
	152	Aartal Café	
	156	Rezept Vegane Himbeer-Schoko-Torte	
	<b>158</b>	<b>Verzeichnis der Sehenswürdigkeiten</b>	



Alte Pleistermühle

# Telgte



Alte Pleistermühle → Handorf → Gelmer → Fuestrup  
→ Vadrup → Telgte → Alte Pleistermühle



**Strecke**  
Steckenlänge 36,5 km  
Höhenmeter 123 m  
Fahrzeit 2:25 h  
Geschwindigkeit Ø 15 km/h



**Empfehlung:**  
**Telgter Kaffeebar und GenussRösterei**  
Markt 5 | 48291 Telgte  
[www.blackandyum.de](http://www.blackandyum.de) | [genuss@blackandyum.de](mailto:genuss@blackandyum.de)  
Öffnungszeiten: Mo – Sa 10:00 – 17:30 Uhr





## Von der Alten Pleistermühle bis Haus Langen

Start ist heute am Pleistermühlenweg. Vor und hinter der Alten Pleistermühle am Wersetimpen gibt es Wegweiser in unterschiedliche Richtungen. Mein Ziel ist Telgte und die Kaffeebar am historischen Markt. Es sieht nach Regen aus. Die Wolken halten sich jedenfalls bereit und durch sie gibt es dieses gleichmäßige Licht ohne viel Schatten. Mittlerweile bin ich auf dem Werseradweg, er verbindet die Quelle der immerhin 67 km langen Werse bei Beckum mit der Mündung in die Ems bei Gelmer.

*Immer wieder begleitet der Radweg den Fluss, ich schaue auf den sich anmutig schlängelnden Verlauf.*

Bäume, wie Wächter am Ufer, mit ihren dicken Stämmen und Ästen, die die Oberfläche beschützen und deren Spiegelungen im Wasser alles so mystisch aussehen lassen. Teilweise treffen sich die Kronen der Bäume, so lassen sie weniger Licht durch und das Wasser sieht dunkel aus. Später öffnet sich die Landschaft und gibt den Blick frei in die Ferne. Es geht in Richtung Norden auf Gelmer und Fuestrup zu. Im Frühjahr habe ich hier in der Gegend frischen Spargel gekauft. Direkt vom Feld in die Fahrradtasche und von dort aus in den Topf. Lecker!

Ich habe Zeit für Abstecher zum Haus Langen und dem Waldfriedhof Lauheide. Der geschichtsträchtige Friedhof liegt direkt an der Ems und ich empfinde ihn, besonders jetzt am frühen Morgen, als Naturschauspiel. Ruhe- und Gedenkstätten sind harmonisch und frei in das über 80 Hektar große, natürlich gewachsene Gelände eingebettet. Kurz vor Öffnung der Kaffeebar treffe ich in Telgte ein. Malerische Gassen wechseln sich mit kleinen Plätzen ab und haben großen Anteil an der Anziehungskraft dieser kleinen Stadt. Sie ist durch ihre Marienwallfahrt von Osnabrück nach Telgte bekannt. Die Wallfahrtskapelle, Fürstbischof Christoph Bernhard von Galen legte 1654 den Grundstein, ist in jedem Fall eine Besichtigung wert.



### Alte Pleistermühle

*Bis 1960 war die Mühle noch eine Wassermühle, in der Mehl gemahlen wurde. Die Werse wird seit dem Mittelalter an der Mühle aufgestaut und ist somit ein sehr langsam fließendes Flüsschen durch das nördliche Westfalen. Bei Gelmer mündet sie dann in die Ems. Direkt neben der alten Mühle liegt eine Kanustation. Die Fließgeschwindigkeit der Werse ist kaum spürbar. Daher kann sie problemlos in beiden Richtungen befahren werden und so ist es möglich, das Kanu am Startpunkt wieder abzugeben.*

A photograph of a river or stream. The water is dark and reflects the surrounding green foliage and trees. The foreground is filled with dense, vibrant green leaves and branches, some of which are slightly out of focus. The water's surface is rippled, creating a shimmering effect. The overall atmosphere is serene and natural.

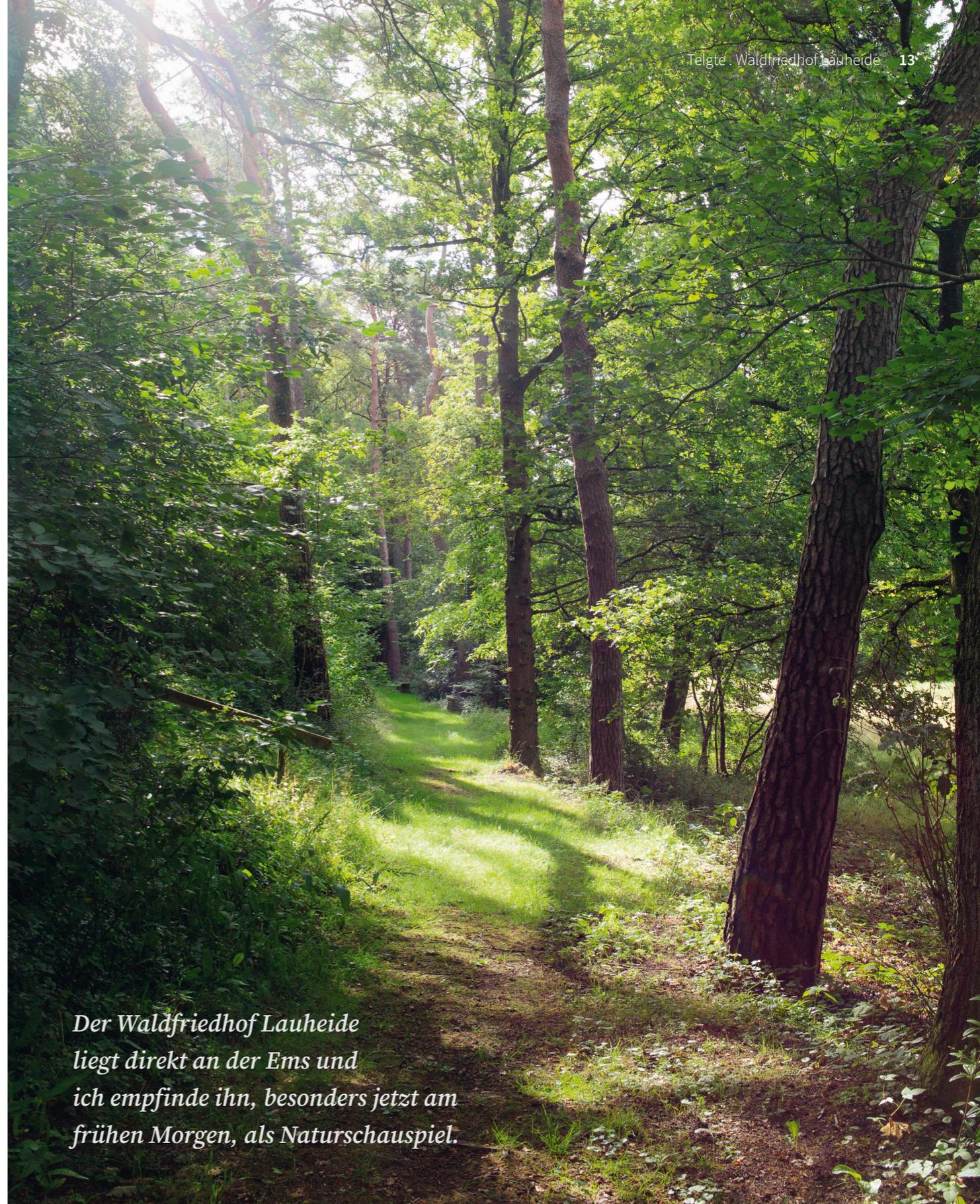
*Bäume, wie Wächter am Ufer, mit ihren dicken Stämmen und Ästen,  
die die Oberfläche beschützen und deren Spiegelungen im Wasser  
alles so mystisch aussehen lassen.*



## Haus Langen

*Das Haus Langen ist ein altes Rittergut. Umgeben von einer großen historischen Ringwallanlage mit doppeltem, teilweise sogar dreifachem Graben und einer Doppelmühle entlang der Bever, erinnert das gesamte Anwesen anmutig an vergangene Zeiten.*

*Die Entstehung der Festung wird auf das Jahr 1000 n. Chr. geschätzt. Während dieser Zeit diente der Bau als Fliehburg für die umliegenden Bauernschaften.*



*Der Waldfriedhof Lauheide liegt direkt an der Ems und ich empfinde ihn, besonders jetzt am frühen Morgen, als Naturschauspiel.*



## Die Telgter Kaffeebar



Reinhold Schmelter betreibt hier seit 2010 eine Kaffeerösterei mit integrierter Kaffeebar inmitten der historischen Altstadt. Die apricotfarbige Fassade mit ihren hellen Fensterumrandungen und den davor arrangierten kleinen Sitzgruppen, mit Blumen auf den Tischen, sieht einladend aus. Die Tür ist schon weit geöffnet und ich betrete die Kaffeebar mit Rösterei.



Das Licht scheint gemütlich warm. Es gibt eine lange Fensterfront und überall bieten kleine Tische Platz. In den Regalen steht der hier geröstete Kaffee in schön gestalteten Tüten und wartet auf Käufer. Kaffeemühlen und weitere nützliche Hilfsmittel für das Zubereiten von Kaffee sind ebenfalls zu erwerben.

Sehr präsent, aber nicht aufdringlich, steht die Röstmaschine betriebsbereit in ihrem leuchtenden Rot mitten in der Bar. Ein leichter Röstduft macht mich neugierig.



Reinhold Schmelter

Reinhold Schmelter stellt mir Heinz Scheel vor. Er ist einer der Röster und gerade aktiv bei der Arbeit. An der laufenden Maschine wird mir der gesamte Vorgang einer Trommelröstung erklärt. Um den grün-grauen Rohkaffee in die uns bekannte braune Bohne zu transformieren, muss er veredelt werden. Das geschieht durch diverse physikalische und chemische Reaktionen.

Eine echte Handwerkskunst, denn es gehört viel Geschick, Geduld, Leidenschaft und Tüftlergeist dazu, die herausragenden und herkunftsabhängigen Aromen individuell aus den unterschiedlichen Bohnen herauszuholen. So ist es z.B. ein großer Unterschied, schokoladig-nussige Kaffees aus Brasilien oder sehr fruchtige Raritäten aus Äthiopien zu rösten.



*Die Bohnen riechen direkt nach dem Rösten anders als man es erwarten könnte. Sie brauchen nun einige Tage Ruhe, bis sie sich voll entwickelt haben. Und dann ist er da, dieser besondere, betörende Duft, der Kaffeeliebhaber auf der ganzen Welt in seinen Bann zieht.*

Bohnen, die nicht den hohen Qualitätsstandards der Rösterei entsprechen, werden unmittelbar nach dem Röstvorgang von Hand aussortiert. Ich bin begeistert und tatsächlich ein wenig angesteckt von der Leidenschaft. Das Team gibt diesen ruhigen, betriebsamen und freundlichen Takt vor. Jeder Gast ist herzlich willkommen. Reinhold Schmelter kommentiert meine Gedanken:

**„Ich habe Freude daran, mit Menschen zu arbeiten, die fröhlich sind und Herzenswärme ausstrahlen. Wir lieben es, unsere Gäste zu verwöhnen. Sie stehen im Mittelpunkt. Es gibt eine spürbare Sehnsucht nach solchen Orten.“**

Mir kommen dazu Bilder von Warteschlangen und PE-Bechern in den Kopf, die einem fast wortlos in die Hand gedrückt werden. Was für ein Gegensatz. Hier fühle ich mich wohl und schiele auf die Kuchentheke mit ihrem ansprechenden Sortiment. Mein Blick bleibt heute an einem der Florentiner kleben. Das wäre also schon entschieden.



## Florentiner „de luxe“

ergeben ca 30-35 Florentiner  
bei 35-36 g = 1 gehäufter Esslöffel



Die Telgter Kaffeebar wird mit diesen köstlichen Florentinern beliefert von der:  
**Chocolaterie HK**  
Am Stadtpark 48  
48282 Emsdetten

### Zutaten

100 g Butter  
100 g Honig  
150 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
200 g Sahne zum Ablöschen  
150 g Mandeln gestiftete  
200 g Mandeln gehobelt  
200 g Mandeln fein gemahlen  
ca. 750 g Kuvertüre

### Zubereitung

Butter, Honig, Zucker und Vanillezucker in einem Topf karamellisieren. Vorsicht! Die Masse darf nicht zu dunkel werden. Mit der Sahne ablöschen. Alle Mandeln hinzufügen und umrühren. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen von ca. 35 g formen, auf ein Blech mit Backpapier verteilen und bei ca. 150 Grad 20 Minuten goldbraun backen. Einen Esslöffel aufgelöste und temperierte Kuvertüre auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, die abgekühlten Florentiner vorsichtig auflegen und andrücken. Als Dekor mit Kuvertüre verzieren.

Reinhold Schmelter gesellt sich zu mir an den Tisch und sieht mir einen Moment beim Schlürfen und genussvollen Kauen zu. Der Florentiner hat eine gute Karamellnote. Mein „Guatemala Disfrute“, welch wohlklingender Name, passt hervorragend dazu. Dann erzählt er mir von seinen Reisen nach Kenia und Nicaragua, zwei der Ursprungsländer der Bohnen. Auch Äthiopien, Burundi, Brasilien, Guatemala, Mexico, Peru und Sumatra gehören zu den Herkunftsländern der hier im Café verarbeiteten Kaffeebohnen. Sie zählen zu den besten Anbaugebieten rund um den Äquator. Nebenbei erfahre ich, dass Reinhold Schmelter auch Kaffeesommelier ist. „Besonderen Wert lege ich auf schonende und besonders aromafördernde Röstrezepte. Eher traditionelle Aromen wie Kakao, Karamell, Schokolade u/o geröstete Nüsse verschmelzen so mit floralen u/o fruchtigen Kopfnoten, sowie teilweise mit exotischen Nuancen, die an Gewürze oder Kräuter erinnern.“

„Spezialitätenkaffee ist ein faszinierendes, einzigartiges Aromauniversum voller mitreißender Überraschungen.“

Das Magazin „Feinschmecker“ hat die „Black&Yum“ Genuss-Rösterei als eine der besten Röstereien in Deutschland ausgezeichnet.

Jetzt bin ich wieder mit dem Rad unterwegs auf dem Rückweg zum Wersetimpen und denke an Hermann Löns: „Zukünftig wird es nicht mehr darauf ankommen, dass wir überall hinfahren können, sondern ob es sich lohnt, dort anzukommen.“ Also das hat sich gelohnt.

