



Landpost



100
JAHRE

AUSGABE 01 • 2026 | Neuigkeiten aus der Privatkelterei van Nahmen

- *van Nahmens Raritäten*
- *Natur und Kultur im perfekten Einklang*
- *David – Voller Einsatz für besten Saft*
- *Gelebter Landschaftsschutz*
- *Ein Event mit Genussgarantie*
- *In wolkigen Höhen*
- *Ausgezeichnet – Bundesehrenpreis der DLG*
- *Der Fruchtbare: Preis-Leistungs-Sieger*

van Nahmens

RARITÄTEN



Rote Sternrenette



Kaiser Wilhelm



Wilde Pflaume

Von den weltweit rund 40.000 existierenden Obstsorten hat jede ihren ganz eigenen Geschmack. Die sortenreinen Säfte von van Nahmen sind aus Früchten alter Kultursorten hergestellt, von denen viele auf den Streuobstwiesen am Niederrhein und in Westfalen zu finden sind. Die spezifische Typizität und der jeweils individuelle Charakter der Sorten prägt unsere Produkte und garantiert Genießern eine geschmackliche Vielfalt.



Rote STERNRENETTE

Die Rote Sternrenette ist eine alte Kulturapfelsorte, die auf Streuobstwiesen zu finden ist. Der dunkelrote Apfel gilt als „klassischer Weihnachtsapfel“.

Die hochstämmigen Bäume zeichnen eine robuste Krone aus. Sie brauchen lange Zeit, bis sie hohe Erträge liefern. Ihre angenehme Säure und dezente Süße verleiht der Roten Sternrenette eine Anmutung von frischem Weißwein. Der sortenreine Saft ist ein vielschichtiger und raffinierter Speisenbegleiter, den man pur aus einem großen Bordeauxglas genießen sollte. Als alkoholfreie Variante ersetzt er trockenen Weißwein und passt perfekt etwa zu Fischgerichten und gebratener Putenbrust mit gedünstetem Gemüse. Aber auch zu vegetarischen Gerichten wie in Sesam gewälzten Falafel mit Minze-Salat ist der Direktsaft ein Genuss.



Kaiser WILHELM

Die Apfelsorte wurde Ende des 19. Jahrhunderts als Zufallssämling im Bergischen Land entdeckt und zu Ehren des deutschen Kaisers Wilhelm I. benannt. Sie ist heute eine echte Rarität.

Der Kaiser Wilhelm wurde ursprünglich als Tafelapfel angebaut. In den 1950er Jahren nahezu ausgestorben, wird die Sorte heute auf einzelnen Streuobstwiesen wieder kultiviert. Der Apfel besticht durch seinen einzigartigen, süßlich-fruchtigen Geschmack und einen zarten Hauch von Himbeere. Die Aromen sind zart-duftig mit Nuancen von Limetten und weißen Blüten. Der sortenreine Kaiser Wilhelm-Saft zeichnet sich durch eine perfekte Balance von harmonischer Süße und einer milden, aber erfrischenden Säure aus: ein betörendes Geschmackserlebnis, das nicht nur Liebhaber seltener Apfelsorten begeistert!



Wilde PFLAUME

Die Wilde Pflaume ist eine jahrhundertealte Pflaumensorte, die für ihre tiefblaue Farbe und ihren intensiven, süßen Geschmack bekannt ist.

Diese exquisite Sorte ist vom Aussterben bedroht. Nur noch wenige Bauern pflegen die wurzelechten Bäume an den Hängen der norditalienischen Gebirgsregion Piemont. Der Saft hat eine brillante granatrote Farbe. Ungeschwenkt dominieren Fruchtaromen von reifen Brombeeren, dunklen Trauben und Pflaumen. Geschwenkt kommen Noten von Marzipan und Vanille hinzu. Mit seiner feinen Süße und Fruchtigkeit passt er zu Gerichten mit Tomatensauce wie Lasagne und Spaghetti Bolognese. Aber auch bei Schmorgerichten wie Ossobuco mit Gremolata oder einfach zu Back-Camembert mit Preiselbeeren und Salatbukett ist er eine bestens geeignete Alternative zu halbtrockenem Rotwein.

Mein persönlicher Gruß



„In den kleinsten Dingen zeigt die Natur ihre allergrößten Wunder“, hat der berühmte schwedische Naturforscher Carl von Linné gesagt. Für mich ist dieses Gefühl unlöslich mit dem Frühling als Jahreszeit verbunden: Die Blumen sprießen langsam, die Bäume bilden zaghaft neue Blätter, erste Blüten sind die Versprechen auf wundervolle Früchte. Der Frühling ist die Jahreszeit, die die Natur mit neuem Leben erfüllt. Unsere Streuobstwiesen laden uns als blühende Landschaften zum Erleben und Verweilen ein. Dieses Frühlingsgefühl teile ich mit den Streuobstwiesenpartnern, die unseren Familienbetrieb mit ihren Früchten beliefern und die mir über lange Jahre zu Partnern und Freunden geworden sind. Sie pflegen die alten Kulturobstsorten, aus denen unsere Säfte und Saftkreationen hergestellt werden. Der Geschmack des Sommers, der in jeder Flasche unseres Safts enthalten ist, hat seinen Ursprung im Frühling. Dafür bin ich jedes Jahr aufs Neue dankbar. In diesem Frühjahr richten wir unseren Blick besonders auf die junge Streuobstwiese, die wir Ende letzten Jahres im Hamminkelter Stadtteil Ringenberg angelegt haben. Sie ist eine der größten Neuanlagen am gesamten Niederrhein und ein Vermächtnis an kommende Generationen. Im Sommer werden wir wieder bei großen Veranstaltungen unserer Region für den guten Geschmack sorgen, so bei den exquisiten Festivals der Reihe musik:landschaft westfalen. Eine besondere Ehre und Freude ist es für mich, dass sich alle Sommerurlauber, die sich mit dem Luft hansa Allegris auf die Reise begeben, mit einer erfrischenden Saftkreation aus unserem Haus auf 10.000 Metern Höhe auf ihre Erholung vorbereiten können. Im Frühling erwacht das, was uns im Sommer erfreut. Ich lade Sie herzlich ein, diese Freude mit mir zu teilen.

Peter van Nahmen

... mehr van Nahmen Raritäten



RUBINETTE

Die Rubinette ist eine aromatische Kreuzung aus den Sorten Cox Orange und Golden Delicious.

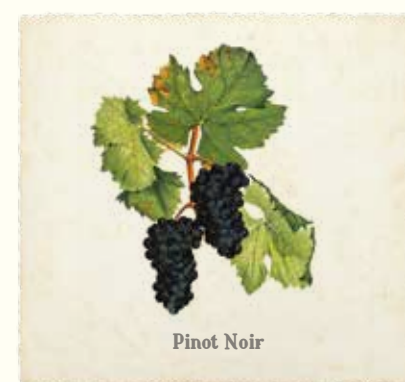
Der intensive Geschmack entfaltet sich in unserer Flasche ausgezeichnet, da die Äpfel bis zur vollständigen Reife am Baum verbleiben. Das Aroma mit Noten von Nussbutter und Kräutern macht den Saft der Rubinette zum idealen Speisenbegleiter für Schweinebraten oder asiatische Speisen, aber auch für feine Pastagerichte wie Kürbis-Ricotta-Ravioli mit Salbei-Butter und alle Menüs, die mit Sahnesaucen serviert werden.



WALD-HEIDELBEERE

Unsere wild wachsenden BIO-Wald-Heidelbeeren zeichnen sich durch ihren hohen Gehalt an Anthocyanen aus, was ihnen ein erhöhtes anti-oxidatives Potenzial verleiht.

Der Saft hat eine purpurne Farbe mit schwarzem Kern und eine erhöhte Viskosität. Seine frische Säure und eine dezente Süße lassen ihn wie einen kräftigen und trockenen Rotwein wirken. In der Spitzengastronomie wird er pur als ausgezeichnete Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten wie Rehrücken und Gänsebraten genossen.



PINOT NOIR

Die Traube gehört zu den edelsten und ältesten angebauten Rebsorten, deren Typizität wir durch ein besonderes Herstellungsverfahren vollständig im purpurfarbenen Saft erhalten.

Wegen seines süßen Aromas und seiner charakteristischen leichten Säurestruktur eignet sich der Pinot Noir-Saft hervorragend als Grundlage für Schorlen und passt in dieser Form perfekt zu gegrilltem, dunklem Fleisch. Ein Geheimtipp ist sein Genuss zum Klassikergericht Tournedos Rossini, gebratenem Rinderfilet mit Gänseleber und schwarzem Trüffel.



COX ORANGE

Cox Orange-Direktsaft überzeugt durch sein intensives blumiges Bukett, das für Liebhaber aromatischer Äpfel ein besonderer Genuss ist.

Charakteristisch sind feine Noten von Ananas, Mandarine, Banane, reifer Birne und Vanille. Am Gaumen ist er moderat fruchtsüß und verfügt über einen kräftigen Körper. Mit seiner Cremigkeit kommt er optimal in einem Burgunderglas zur Geltung, wird aber auch 1:1 mit stillem Wasser genossen. Der Saft passt zu Gerichten mit feinen Sahnesaucen wie Spaghetti Carbonara oder Pilzrahmsuppe mit Semmelknödel.



van Nahmen &
musik:landschaft westfalen

NATUR UND KULTUR IN PERFEKTEM EINKLANG



Festliche Klänge in stilvollem Ambiente: Das ist das Konzept der musik:landschaft westfalen. Seit dem Jahr 2009 laden die Veranstalter zu Konzerten mit klassischer wie auch anspruchsvoller moderner Musik an charmannten und ungewöhnlichen Aufführungsorten ein.

Zwischen Anfang März und Ende August dieses Jahres bieten Schlösser, Parks und herrschaftliche Gutshöfe unserer Region international hochrangigen Interpreten eine Bühne. Insgesamt 19 Konzerte sind angesetzt. Bereits im März wird der Jazz-Musiker Chris Hopkins sein Publikum auf Schloss

Diepenbrock in Bocholt zum Swingen bringen. Im Juni folgt ein Klassik-Konzert im Park Arboretum Grenzenlust in Hamminkeln. Und am 21. August 2026 verzaubert Götz Alsmann & Band ihre große Fangemeinde auf Schloss Nordkirchen.

Unterhaltung der Spitzenklasse erfordert eine entsprechende Gastronomie. Seit vielen Jahren versorgt daher die Privatkellerei van Nahmen Kulturliebhaber bei den sommerlichen Events mit erfrischenden Getränken wie der Landschorle und den Saftkreationen aus der Frucht-Secco-Linie. Das Angebot des „kleinen Saftladens“ ist inzwischen fester Bestandteil des Veranstaltungskonzepts.

Für Peter van Nahmen ist das Zelebrieren einer besonderen musikalischen Kultur auch ein Sinnbild für unsere Haltung zu Kulturlandschaften: „So wie die musik:landschaft

westfalen unser kulturelles Erbe pflegt, um es zu genießen, stehen wir in unserem Familienbetrieb für die Pflege unserer Natur ein, die wir zur Freude künftiger Generationen erhalten möchten.“ Die Saftkellerei aus Hamminkeln setzt sich seit vielen Jahren mit Pflanzaktionen und im Rahmen des Streuobstwiesenprojekts, das Obstbauern für den Anbau alter Kulturobstsorten zusätzlich entlohnt und deren Arbeit so wirtschaftlich attraktiv macht, für den Erhalt und die Aufforstung alter Streuobstwiesen ein. Dies ist ein gutes Stück heimatlicher Natur- und Landschaftspflege. „Das Gefühl, etwas Erhabenes zu erleben, empfinden Musikliebhaber an reizvollen Orten ebenso wie Naturliebhaber in einer artenreichen, ursprünglichen Landschaft“. Das Festival musik:landschaft westfalen wird als Musikfest gefeiert, das in diese Landschaft passt.



Das aktuelle Programm der
musik:landschaft-westfalen.de



DAVID Voller Einsatz für besten Saft

Nun schon in seinem vierten Jahr ist David Terhardt fester Bestandteil des van Nahmen-Teams. Im August 2022 trat er in der Hamminkelter Privatkellerei seine Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik an, die er drei Jahre später erfolgreich abschloss. „Warum einen Ort verlassen, an dem GENUSS groß geschrieben wird?“, dachte er sich danach und blieb – zur Freude seiner Kolleginnen und Kollegen wie auch der Geschäftsführung.

David's Tätigkeitsschwerpunkt lag zunächst in der Abfüllung, doch bald schon wechselte er in den so genannten Ansatzraum. Das ist der Ort, an dem die van Nahmen Landschorlen und die Saftkreationen wie der Sparkling Juicy Tea komponiert werden. Wer seinen nächsten festlichen Anlass mit einem Glas gekühlten Frucht-Secco begeht, darf auf David mit anstoßen: Die Zubereitung gehört in seinen Zuständigkeitsbereich. Kein Wunder also, dass der gebürtige Hamminkelter eine Saftkreation als sein Lieblingsgetränk auserkoren hat: Am besten schmeckt ihm der Sparkling Juicy Tea Verbe-ne-Jasmin-Riesling, und am Schönsten ist es für den Familienmenschen, ein Glas davon im Kreis seiner Lieben zu genießen. Fragt man David nach seinen Hobbies, dann muss er kurz nachdenken: „Fitness. Aber mehr noch Arbeiten. Ich mache das echt gerne.“

GELEBTER LANDSCHAFTSSCHUTZ

van Nahmens neue Streuobstwiese

Zugegebenermaßen hätte das Wetter schöner sein können, als sich im November und Dezember 2025 das Team der Obstkelterei van Nahmen im Hamminkelner Stadtteil Ringenberg einfand, um eine neue Streuobstwiese anzulegen. Auf rund 25.000 Quadratmetern konnten mit Unterstützung zahlreicher Helferinnen und Helfer und großer Hilfsbereitschaft von Anwohnerinnen und Anwohnern an drei Tagen 192 junge Bäume gepflanzt werden. Dabei wurden vor allem Jungbäume alter Kulturobstsorten wie Rote Sternrenette und Kaiser Wilhelm in die Erde gebracht. Die Ringenberger Streuobstwiese, die bald ein Rückzugsgebiet für bedrohte Tier- und Pflanzenarten werden wird, zählt nun zu den größten Neuanlagen ihrer Art am gesamten Niederrhein. Der Erfolg der Aktion, die anerkennende Resonanz in der regionalen Presse fand, überwältigte auch Geschäftsführer Peter van Nahmen, der allen Beteiligten dankte: „Gemeinsam haben wir ein Projekt realisiert, das unsere Landschaft langfristig bereichert, das ein Geschenk an unsere Kinder und Enkel ist und das wir in dieser Form nur mit so viel Unterstützung stemmen konnten.“

Wenn es um Natur und Landschaft geht, geben sie alles! Das van Nahmen-Team wurde bei der Pflanzaktion in Ringenberg von Helfern und Anwohnern tatkräftig unterstützt.





Wissens-Durst wörtlich: Mit einem Glas gekühltem Saft lässt sich die Streuobstwiese noch besser erkunden.



Die van Nahmen Juicy Masterclass EIN EVENT MIT GENUSSGARANTIE

Am 25. September 2025 konnte sich das niederrheinische Städtchen Hamminkeln über internationalen Besuch freuen. Anlass war die „Juicy Masterclass“, die die Privatkelterei van Nahmen gemeinsam mit ihrem langjährigen Partner, dem niederländischen Weinimporteur VINITES, organisiert hatte. Die unter dem Motto „Meet the Maker“ stehende Veranstaltung diente dazu, Journalisten, besonders aus unserem Nachbarland, mit der Herkunft der Früchte und dem von van Nahmen gepflegten traditionellen Mosterhandwerk bekannt zu machen.

Nach dem Empfang mit einem Glas prickelnden Frucht-Seccos Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere geleitete Peter van Nahmen seine Gäste durch die Produktionsanlagen und über die firmeneigene Streuobstwiese seines Familienunternehmens. Dabei überzeugte er mit seiner Philosophie nachhaltigen Wirtschaftens, der der

Betrieb seit vielen Jahren folgt: Streuobstwiesen werden geschützt und können wirtschaftlich genutzt werden, wodurch der Bestand alter Kulturobstsorten gepflegt wird. Die Früchte werden sortenrein gekeltert, sodass deren geschmackliche Typizität im Saft erhalten bleibt. Obstbauern, Kelterer, Saftliebhaber und vor allem die Natur gehören so zu den Gewinnern.

Ein gemeinsames Essen mit Saftverkostung in der familiären Atmosphäre der van Nahmen Hofküche rundete das Treffen ab. Bei der Veranstaltung lernten Geschäftspartner und Journalisten alkoholfreie Alternativen zu exquisiten Speisenbegleitern kennen.



Im Betrieb läuft alles wie am Schnürchen, selbst der Motor des Oldtimers; ein Glas Frucht-Secco zaubert ein Lächeln in jedes Gesicht.

Lesen Sie mehr im
niederländischen Magazin Winelife:
<https://www.winelife.nl/del Speisen/alkoholfrei-mit-charme/>



VAN NAHMEN IN ALLER MUNDE



IN WOLKIGEN HÖHEN AUSGEZEICHNET

Lufthansa Allegris heißt ein Angebot, mit dem die deutsche Airline ihre Gäste seit Mitte 2024 verwöhnt. Auf Langstreckenflügen erwartet die Reisenden ein ausgewähltes Komfort-Paket, in dem eine Versorgung mit Getränken der Spitzenklasse nicht fehlen darf. Seit einigen Monaten zählen hierzu auch exklusive Säfte und Saftkreationen aus dem van Nahmen-Sortiment. Wer auf 10.000 Metern Höhe alkoholfrei genießen möchte und keine Lust hat, zum gewohnten Tomatensaft mit einer Prise Pfeffer zu greifen, der kann sich nun bei der Lufthansa ein Glas gekühlten Frucht-Secco Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere oder sortenreinen Apfelsaft Schöner von Boskoop reichen lassen. Dass die Fluglinie für ihr

exklusives Allegris-Angebot in der First und Business Class auf Produkte der Privatkelterei vom Niederrhein zurückgreift, weil sie die Qualität der nach alter Mostertradition hergestellten Säfte und Saftkreationen schätzt, ist eine besondere Ehre für uns. „Alegria“ bedeutet in den romanischen Sprachen „Glück“ und „Freude“. Wir wünschen allen Fluggästen, die wir mit unseren Säften beglücken können, viel Freude auf ihrer Reise!

Große Freude bei der Obstkelterei van Nahmen: Das Familienunternehmen aus Hamminkeln wurde vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat mit dem Bundesehrenpreis für Fruchtgetränke 2025 ausgezeichnet. Die Ehrung gilt als die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft und wird jährlich an Unternehmen verliehen, die in den Qualitätsprüfungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft die besten Gesamtergebnisse erzielen. Die Auszeichnung ist für die Obstkelterei van Nahmen eine besondere Bestätigung der gleichbleibend hohen Produktqualität sowie des großen Engagements des gesamten Teams.

In Berlin nahm Patrick Feldmann den Preis stellvertretend für das Unternehmen entgegen. Feldmann ist seit dem 1. August 2008 bei van Nahmen tätig und hat dort bereits seine Ausbildung zum Fruchtsafttechniker absolviert. „Patrick hat den Preis mit voller Berechtigung entgegengenommen – er steht stellvertretend für die Qualität und Leidenschaft, mit der unser gesamtes Team tagtäglich arbeitet“, betonte Peter van Nahmen. „Das Streben nach bester Qualität ist für uns jeden Tag Ansporn und Verpflichtung zugleich.“



DER FRUCHTIGE Preis-Leistungs-Sieger der Süddeutschen Zeitung

Die Münchner Sommelière Julia Kolbeck hat Schaumgetränke auf Fruchtsaft- und Teebasis getestet. Preis-Leistungs-Sieger wurde der van Nahmen Sparkling Juicy Tea Verbene-Jasmin-Riesling. Die Begründung: »Duftet nach Kräutern und hat etwas Frisches, Kühles und Minziges. Auch Gerbstoffe nehme ich am Gaumen wahr. Könnte für Grüntee sprechen, laut Etikett wurde aber Jasmintee verwendet. Nicht zu süß und relativ lang im Abgang. Schönes, schäumendes Aperitif-Getränk.«



MALWETTBEWERB 2026

Auch in diesem Jahr findet der van Nahmen Malwettbewerb statt. Kindergarten- und Schulkinder sind aufgerufen, sich mit ihren Bildern an der Aktion zu beteiligen, die 2026 unter dem Motto „Alles blüht und summt auf meiner Streuobstwiese“ steht. Das Gewinner-Bild wird das Etikett der Sonderedition unseres BIO-Apfelsafts von Streuobstwiesen zieren. Die besten Kunstwerke werden mit Saftpaketen prämiert. Mit dem 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.



Weitere Informationen: www.vannahmen.de/aktuelles/malwettbewerb



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 Saft aus allen heimischen Früchten selbst keltern. Denn nur so lässt sich eine Produktion von der reifen Frucht bis zum feinsten Saft garantieren. Unsere hauseigenen Qualitätsansprüche liegen dabei weit über den Anforderungen des Gesetzgebers. Und dieses Bestreben zahlt sich aus: Unsere Obstsäfte werden jährlich von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) prämiert.

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*

