Scholjegerdes Hof

RESTAURANT
SCHWEINESTALL
FESTE FEIERN
LÜTTJE LADEN
CAFE

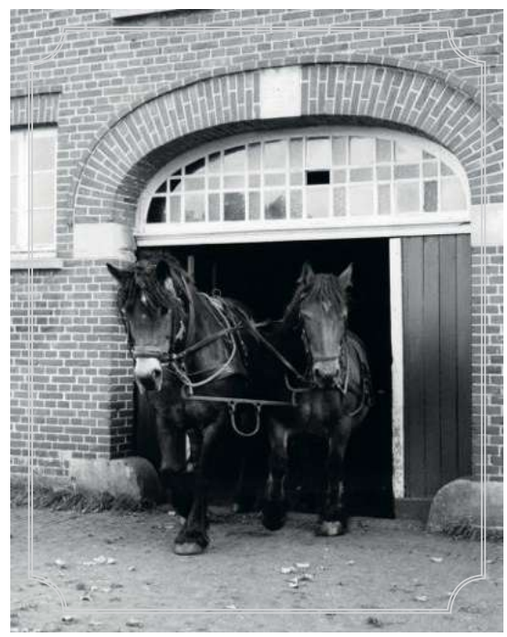
HOFZEITUNG



AUSGABE 12 / 2026

Traditionell genießen...

Herzlich willkommen auf unserem liebevoll restaurierten Scholjegerdes Hof am Ortseingang Bad Zwischenahns! Im ländlichen Ambiente der seit 1681 bestehenden und traditionsreichen Hofstelle werden Sie seit Juni 2017 mit vielen Leckereien mit regionalem, fair gehandeltem und ökologischem Hintergrund verwöhnt. Neben Frühstück, Mittagessen mit durchgehend warmer Küche und hausgebackenem Kuchen können Sie sich auf Raffiniertes wie unsere Wildburger freuen!



SO ERREICHT IHR UNS

Tel. 04403 6026220
Oldenburger Str. 43
26160 Bad Zwischenahn

ÖFFNUNGSZEITEN

Do: 11:00 – 22:30 Uhr
Fr: 11:00 – 22:30 Uhr
Sa: 11:00 – 22:30 Uhr
So: 08:30 – 22:30 Uhr

Küche von
12:00 – 20:30 Uhr



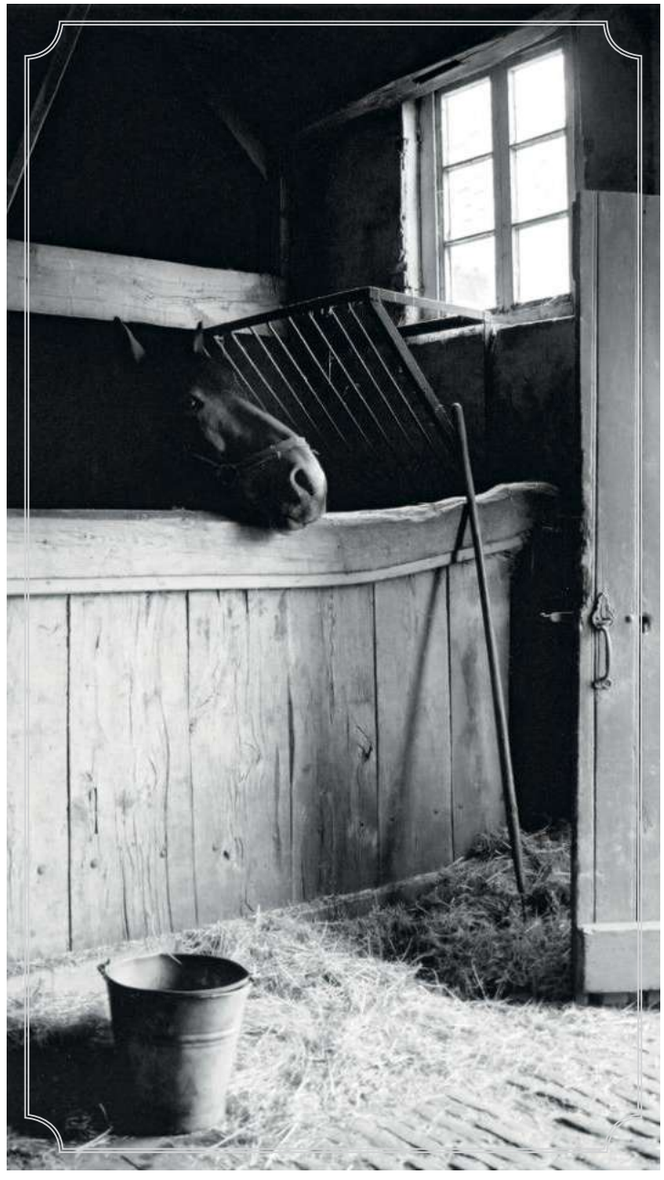


Dialog
mit unserem Partner

HOLZOFENBÄCKEREI RIPKEN

Jörg Ripken: »Backen ist für uns nicht nur ein Beruf, sondern eine Leidenschaft«. Nicht die kostengünstigste Herstellung und die Rohstoffe bestimmen das Gebäck, sondern die Qualität und Reinheit stehen an erster Stelle. Wir möchten das Traditionelle in unserem Handwerk bewahren, gleichzeitig durch ständiges Fortbilden und Weiterentwickeln dem Neuen offen begegnen.

Scholjegerdes Hof: Inspiration und Tradition haben wir dort erlebt. Immer ein offenes Ohr. Die Produkte bestechen durch ihre Qualität. Jörg Ripken lädt jeden dazu ein, sich davon selbst zu überzeugen.









COLDE-WEY EIER

Der Familienbetrieb »Hof Coldewey Ei« in Sage-Haast wird in zweiter Generation von Christine und Stephan Niehaus betrieben. Mit der Übernahme des Betriebs von Christines Eltern (Herold und Renate Coldewey) wurde viel am Hof nach aktuellen Vorschriften um- und neugebaut. So gibt es mittlerweile große helle Ställe mit Wintergärten und es kamen auch Hühner-Mobile dazu, wo die Hühner auf der Weide Gras fressen und in der Erde scharren können.

Die Gesundheit und das Wohlergehen der Hühner liegen uns sehr am Herzen. Daher wird nur hochwertiges Qualitätsfutter gefüttert und die Tiere erhalten ebenfalls ausreichende Beschäftigung durch Picksteine oder Weizenkörner in der Einstreu.

Im hofeigenen Eierladen können Kunden jederzeit vorbeikommen, um sich auf dem Hof umzuschauen und frische Eier und eine kleine Auswahl an Gemüse, Honig und Marmelade zu erwerben.

Dialog mit unserem Partner





Eeten im Schweinestall

Hausgemachte Wildsülze 20,90 Euro
Wildsülze, Remouladensauce und Hofkartoffeln

Kartoffelcremesuppe (250 ml) 9,90 Euro
mit Mettenden

Oma Anna's klare Hühnersuppe (250 ml) 9,90 Euro
mit Eierstich

Blattsalate an Himbeerdressing 19,90 Euro
mit Nüssen, Räucherlachs und Baguette

Zwei Matjesfilets 21,90 Euro
mit Apfel- Zwiebel- Schmand, gebratene Hofkartoffeln

Unser Wildburger 24,90 Euro
mit Rotkohlsalat, gebratenem Bacon und pikanter Soße, Trüffelmayonnaise
und Süßkartoffelpommes

Knuspriges Hofschnitzel 25,90 Euro
mit Rahmchampignons, Salatteller und Hofkräuterkartoffeln

Bratwurstring vom Ammerländer Edelschwein 20,90 Euro
mit gebratenem Gemüse und Süßkartoffelpommes

»Schweinestallpfanne« – Gebratenes Schweinefilet 28,90 Euro
mit Hofkräutersoße, Butterbohnen und Hofkartoffeln

Oma Anna's Liebling 27,90 Euro
Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken, Hofkartoffeln und Ackersalat

Kotelett vom Ammerländer Edelschwein 26,90 Euro
mit Speckbohnen und Hofkartoffeln

Vegetarischer Kartoffel-Gemüse-Puffer 21,90 Euro
mit gebratenem Gemüse und Kräuterquark

Vegetarische Gemüsepfanne 19,90 Euro
mit Spätzle, Hofgemüse, Hollandaise und Käse überbacken

Dessert aus dem Weckglas Pro Stück 4,10 Euro
gerne bieten wir Ihnen eine Auswahl an Minidesserts an

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis, das wir für jede Umbestellung einen Aufpreis von 1,00 Euro pro Umbestellung berechnen und das Umbestellungen nicht jederzeit möglich sind. Auch wir verwenden Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen. Eine Information bekomme Sie bei unserem Service Team.

Meerwein 53 Grad
By Michael Bruns
Solaris
Glas 0,2l 13,90 Euro
Flasche 0,75l 43,90 Euro

Herbst macht Lust und Laune

Kürbiscremesuppe
250 ml 10,90 Euro
500 ml 12,90 Euro

Hasenrückenfilet aus heimischer Jagd
Preiselbeersauce, Rotkohl, Hofkartoffeln
29,90 Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Möhrenrisotto und Ackersalat
29,90 Euro

Halbe geschmorte Bauernente
Preiselbeersauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
30,90 Euro

Ammerländer Grünkohlpfanne
mit Kasseler, Pinkel, Kochwurst und Hofkartoffeln
25,90 Euro

FRÜHSTÜCK
Sonntags von 8:30 bis 11:00 Uhr

FRÜHSTÜCK – der wichtige Start in den Tag

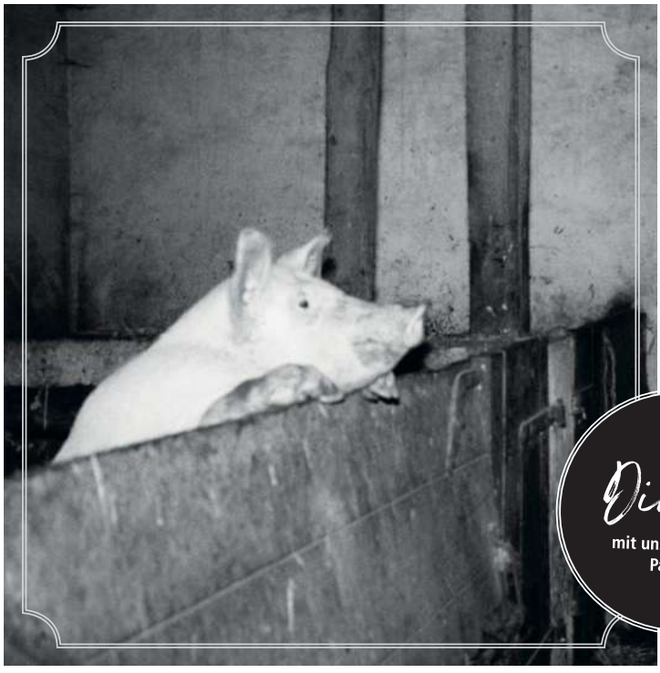
Starten Sie Ihren Tag bei einem leckeren Frühstück in unseren gemütlichen Räumlichkeiten.
Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, das keine Wünsche offen lässt – und sollte doch etwas fehlen, dann sprechen Sie uns gerne an.

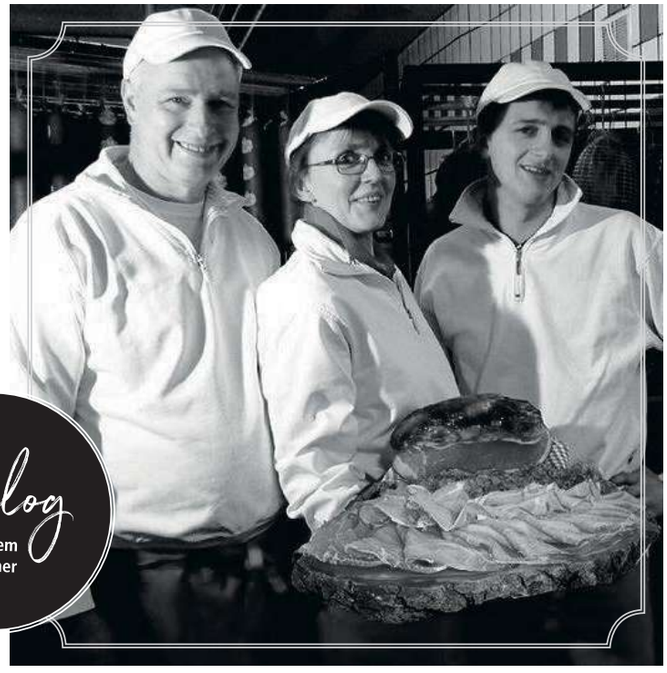
Sie finden ofenfrische Brötchen, frisch gebackenes Brot, verschiedene Wurst- und Käseauflagen, Quark, selbstgemachte Marmeladen, Honig, angemachte Salate, Eierspeisen, Speck + Würstchen, Obst, Gemüse, Müsli und vieles mehr.

Darf es dazu ein echter Ostfriesentee mit Kluntje und Sahne sein, einen Cappuccino oder eine heiße Schokolade?

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.







Dialog
mit unserem Partner

UNSER TEAM FÜR'S FLEISCH – Malte Luers & Renke Specht

Scholjegerdes Hof: Begeisterung durften wir bei unserem ersten Besuch auf Renke´s Hof erleben.

Renke Specht: Im Stall stehen Mutterkühe mit ihren Kälbern, daneben Zuchtbullen. Zum Hof von Renke Specht gehören aber nicht nur 250 Limousin-Rinder, sondern auch Ammerländer Edelschweine. So bringt Renke Specht sein Schlachtvieh zu einem Landschlachter nach Westerstede – Malte Luers!

Scholjegerdes Hof: Die Qualität und der nachhaltige Gedanke mit dem die Familie Specht ihre Arbeit macht hat uns sofort überzeugt. Wir sind froh Kunde sein zu dürfen…

und hier kommt **Malte Luers** ins Spiel: Wir schlachten selbst, das bedeutet, dass wir unsere Landwirte, deren Vieh und deren Qualität kennen. Jahrelange Geschäftsbeziehungen, die auf Vertrauen und das Fachwissen des Anderen basieren. Die Landwirte befinden sich in direkter Nähe zu unserem Schlachtbetrieb. »Stressfrei mit Ruhe und Respekt erfolgt die Schlachtung.«

Scholjegerdes Hof: Wir haben uns zum Ziel gesetzt, nicht nur die Edelteile eines Tieres zu verarbeiten, sondern im Ganzen. Dafür sind wir auf die Hilfe von Malte Luers angewiesen, der uns mit Rat und Tat immer beiseite steht.

Scholjegerdes Hof

GETRÄNKEKARTE

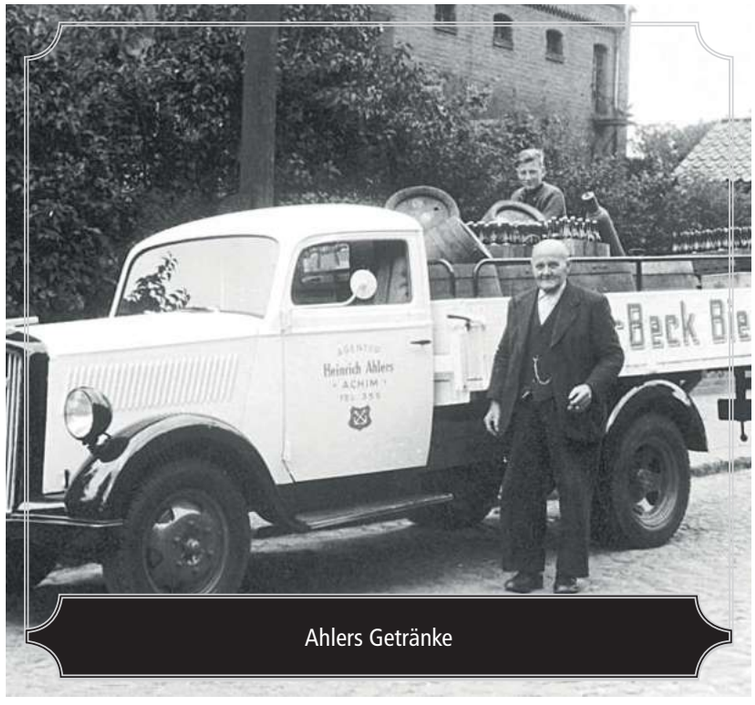


Unsere Biere vom Fass...

		0,3 l	0,5 l
Hofbier trüb[A]	vol. 5,3 %	4,00 Euro	6,00 Euro
Hofbier dunkel[A]	vol. 5,0 %	4,00 Euro	6,00 Euro
Hofbier Pils[A]	vol. 4,9 %	4,00 Euro	6,00 Euro
Bittburger Drive	vol. 0,0 %	4,00 Euro	6,00 Euro

...und unsere Flaschenbiere

		0,33 l	0,5 l
Hemelinger Malz		4,30 Euro	
Benediktiner Weißbier	vol. 5,4 %		6,00 Euro
Benediktiner Weißbier, alkoholfrei			6,00 Euro



Ahlers Getränke

BIONADE aus der Flasche

Himbeer-Pflaume	**0,33 l**	4,50 Euro
Holunderblüte	**0,33 l**	4,50 Euro
Naturtrübe Blutorange	**0,33 l**	4,50 Euro

Dialog mit unserem Partner

Die Bionade ist eine Limonade die seit mehr als 30 Jahren in der Rhön hergestellt und gebraut wird. Alle Rohstoffe sind bei uns zu 100% Bio und wir arbeiten bewusst mit durchschnittlich 30% weniger Zucker. Unsere Rezepturen sind vegan und glutenfrei. Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig und wir setzten uns für die Artenvielfalt ein. Wenn Sie mehr erfahren möchten, schauen Sie doch einmal bei uns auf der Internetseite vorbei: **www.bionade.de**

Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und Erzeugnisse daraus (A)



Auricher Süssmost

AURICHER SÄFTE	0,2 l
Apfelsaft Naturtrüb	3,80 Euro
Pink-Grapefruitsaft	3,80 Euro
Apfel-Holunder-Saft	3,80 Euro
Apfel-Mango-Saft	3,80 Euro
Orangensaft	3,80 Euro
Birnensaft	3,80 Euro
Traubensaft	3,80 Euro
Apfel-Rote-Beete-Ingwer-Saft	3,80 Euro

AURICHER SCHORLEN	0,33 l
Bio Apfelschorle Naturtrüb	4,50 Euro
Apfel-Johannisbeer Schorle	4,50 Euro
Rhabarberschorle	4,50 Euro
Apfel-Kirsch-Holunder Schorle	4,50 Euro

Dialog mit unserem Partner

Seit über 75 Jahren werden bei der Auricher Süssmost GmbH traditionelle Säfte aus Ostfriesland hergestellt. Die Familie Mennen steht hierfür mit Namen für Qualität, Bodenständigkeit und Tradition. Umweltbewusstsein und Ressourcenschonung ist dem Unternehmen eine Herzensangelegenheit.

Seit jeher achtet das Unternehmen bereits beim Einkauf der Früchte und Rohwaren auf beste Qualität, ebenso ist der Umweltschutz und die Ressourcenschonung eine Herzensangelegenheit. So werden seit 2015 alle Säfte ausschließloch vegan und ohne Gelatine geklärt.

Mineralwasser

Zurück zu den Quellen	0,33 l	0,75 l
Wasser wild	3,90 Euro	7,90 Euro
Wasser still	3,90 Euro	7,90 Euro

Dialog mit unserem Partner

»Hinter der Initiative „zurück zu den Quellen" steht mit der Auburg Quelle des Familienunternehmens Friedrich Lütvogt ein ausgezeichnetes Natürliches Mineralwasser. Unser »Wild-Wasser« spiegelt die aktive Seite des Projektes »zurück zu den Quellen« wider. Gemeint sind in diesem Falle die natürlichen Quellen, unsere Lebensgrundlagen. Mit jedem Schluck unseres »Stillen Wassers« möchten wir unseren Freundinnen und Freunden die Einzigartigkeit des wunderbaren »Elementes« im wahrsten Sinne des Wortes vor Augen halten. Aus unserer Sammlung von Wasser-Worten aller Zeiten und Länder der Welt drucken wir bedeutungsvolle Zitate auf die Flaschenetiketten.

Was kann da ein kleiner Mineralbrunnen und Direktsaft-Schorlen-Hersteller auf dem Dorfe ausrichten? Alleine sehr wenig, aber mit Erich Kästner sagen wir »es gibt nichts Gutes, außer man tut es!« und entwickeln unser Familienunternehmen zu einem Leuchtturmprojekt in Sachen Nachhaltigkeit und Artenschutz. Wir haben das größte Gründach für Biodiversität im Land errichtet und wollen damit in Zeiten von Bienen-, Schmetterlings- und Vogelsterben ein Zeichem setzen und anderen Menschen und Unternehmen Anregungen geben.

Von den Berliner Bitterlimonaden-Experten

Thomas Henry	0,2 l
Thomas Henry Bitter Lemon[3,10]	3,50 Euro
Thomas Henry Tonic Water[3,10]	3,50 Euro
Thomas Henry Ginger Ale[1]	3,50 Euro

Zu guter Letzt… die Klassiker von fritz-kola

fritz-kola[1,7,9]	**Flasche 0,33 l**	4,30 Euro
fritz-kola superzero[1,7,9]	**Flasche 0,33 l**	4,30 Euro
fritz-kola orangenlimonade[1,3]	**Flasche 0,33 l**	4,30 Euro
fritz-kola zitronenlimonade[3]	**Flasche 0,33 l**	4,30 Euro
fritz-kola mischmasch[1,9]	**Flasche 0,33 l**	4,30 Euro

Dialog mit unserem Partner

fritz-kola

»…das geht auch besser, sagten sich zwei Freunde, kratzten ein paar tausend Euro Startkapital zusammen und beschlossen 2002 in einem Studentenwohnheim in Hamburg das Projekt fritz-kola zu Gründen.«

Die Mission: Eine neue Kola, die besser als alles ist, was die großen Brausekonzerne zu bieten haben.

Scholjegerdes Hof: Wir finden das ist ihnen gelungen. Ein zurückhaltender junger Auftritt mit einem tollen Produkt. Das uns mit der Einfachheit total überzeugt hat. Bleibt so! Danke! Ein tolles Projekt, dass wir gerne unterstützen. Weiter so!

Spirituosen, Liköre und Bitteres

		2 cl
Ammerländer Weizenkorn	vol. 32 %	2,90 Euro
Malteser Kreuz Aquavit	vol. 40 %	3,50 Euro
Alter Hullmann	vol. 35 %	3,50 Euro
Jubiläums Aquavit	vol. 42 %	3,50 Euro
Asbach Uralt	vol. 38 %	3,50 Euro
Baileys	vol. 19 %	3,50 Euro
Ramazotti	vol. 30 %	3,50 Euro
Jägermeister	vol. 35 %	3,50 Euro
Fernet Branca	vol. 40 %	3,50 Euro
Alter Hofapfelschnaps	vol. 35 %	3,50 Euro

GIN		**2 cl**	**4 cl**
Tanqueray	vol. 47,3 %	5,50 Euro	8,50 Euro
Bombay Saphire	vol. 47 %	5,50 Euro	8,50 Euro
WODKA			
Russian Standard	vol. 40 %	4,50 Euro	7,50 Euro
WHISKY			
Jameson	vol. 40 %	5,50 Euro	8,50 Euro
RUM			
Bacardi	vol. 37,5 %	4,50 Euro	7,50 Euro
Havanna	vol. 40 %	4,50 Euro	7,50 Euro

Beim Longdrink (4 cl) wählen Sie zwischen unseren alkoholfreien Getränken.





Dialog mit unserem Partner

Sasse Feinbrennerei

	2 cl
MÜNSTERLÄNDER LAGERKORN vol. 32 % Roggen- und Gerstenmalz. Ausbau mind. 4 Jahre Limousin, Vorbelegung Cognac.	4,90 Euro
CIGAR SPECIAL vol. 40 % Roggen- und Gerstenmalz. Ausbau mind. 5 Jahre Limousin, Vorbelegung Cognac sowie American Oak.	6,90 Euro
KAKAO MIT NUSS LIKÖR BIO vol. 30 %	4,90 Euro
KRÄUTERWACHOLDER vol. 32 %	4,90 Euro
HIMBEERGEIST vol. 40 %	5,90 Euro
WILLIAMS EDELBRAND vol. 40 %	5,90 Euro
MILDE MARILLE vol. 40 %	5,90 Euro
SECHSER vol. 35 %	5,90 Euro
ATLANIK FINISH vol. 40 %	6,90 Euro

Sasse Feinbrennerei

Von der Feinbrennerei Sasse, welche aus dem Münsterland stammt, beziehen wir einige unserer feinen Brände wie den Lagerkorn, den Cigar Spezial, Himbeergeist, Williams Brand, Milde Marille.

Die Feinbrennerei Sasse ist ein Familienunternehmen, das seit über 300 Jahren Erfahrung und Innovation in hochwertigen alkoholischen Getränken vereint. Die Münsterländer sind der Tradition ihres Handwerks verpflichtet. Guter Geschmack und Qualität gehören hier zusammen. An den historischen, kupfernen Brennanlagen wird Handarbeit ganz wörtlich genommen und jeder Sinn beansprucht: Der kochende Brand wird im Blick behalten, dem einströmende Dampf gelauscht, die Temperaturunterschiede im Verstärker gefühlt – auf der Suche nach dem perfekten Schnitt. Heute werden die besonderen Brände regelmäßig international ausgezeichnet, die Brennerei darf sich »World Class Distillery« nennen.

Hier werden die Destillate durch ausgesuchte regionale Rohstoffe, Destillation von Hand und einer langsamen, bedachten Reifung in Barriques unter anderem aus der Region Cognac in Frankreich, in denen zuvor Cognac, Sherry, Bordeaux oder Banyuls gelagert wurde, besonders pfleglich hergestellt, wodurch weiche, warme und elegante Brände entstehen.

Dadurch ist jedes Produkt ein Unikat, da nicht jede Flasche den gleichen Geschmack aufweist, denn jede einzelne Charge hat ihre ganz eigene Note. Auch durch die Vermählung, die Kombination der Destillate aus unterschiedlichen Barriques, entsteht eine Komposition, die jedes Mal einzigartig ist.

Probieren Sie in der Winterzeit gerne den Likör mit Überraschungseffekt »Kakao mit Nuss«: Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau – Destillation von Kakaobohnen und Nüssen lässt florale Aromen entstehen und erinnert an die goldenen Zwanziger Jahre.

Grappa Marzadro

	2 cl
GRAPPA INVECCHIATA MORBIDA BARRIQUE vol. 41 %	5,50 Euro
Ein Grappa mit maximalem Grad an Weichheit. Ausgewogen im Geschmack.	
LE DICIOTTO LUNE vol. 41 %	5,50 Euro
Grappa Stravecchia, ein Sinnbild der Kultur, der Hingabe und der Kunst des Destillierens.	
OLIA DEL GARDA vol. 40 %	5,50 Euro
Grappa mit Einlage köstlicher Oliven nach einem alten Rezept vom Gardasee.	



Dialog mit unserem Partner

Marzadro – Eine Familie, eine Leidenschaft

Die Familie Marzadro lebt einen Traum: Eine Brennerei, die groß und effektiv genug ist, um alle Aufgaben unter einem Dach durchzuführen. Die Familie entschied sich trotz großer Zuwächse, weiterhin die Traditionen weiter zu leben. Es ist ein Familienunternehmen entstanden, dass sich dem Grappa verschrieben hat. Sanfte und geschmackvolle Grappen die einen Versuch wert sind.

Scholjegerdes Hof:
Der Persönliche Kontakt zu der Familie ist herzlich. Nahe am Gardasee gelegen brennt diese Familie Grappen die ihresgleichen suchen.

PROSECCO UND APPLÉRITIFS...

	0,2 l	
SASSE AMÉRIE AUS MÜNSTERLÄNDER	8,90 Euro	
Aufgefüllt mit Prosecco		
SASSE WELL PAER	7,90 Euro	
0,0 % Alkoholfrei		
APEROL SPRITZ	8,90 Euro	
	5 cl	
SHERRY »MEDIUM«	5,90 Euro	
SHERRY »DRY«	5,90 Euro	
	0,1 l	**0,75 l**
PROSECCO, FRIZZANTE LA RONCA	4,50 Euro	23,90 Euro
PRISECCO »ROTFRUCHTIG« ALKOHOLFREI	4,50 Euro	23,90 Euro
Intensives Rubinrot und ein Duft von Sauerkirsche, Johannisbeere und Holunder		

OFFENE WEISSWEINE —— SCHANKWEINE

0,2l

MÜLLER – THURGAU Q.b.A, TROCKEN, 7,50 Euro
WINZER SOMMERACH, FRANKEN
Frischer, würziger Trinkgenuss – ein unkomplizierter Sommerwein. Feiner Duft nach gelben Früchten. Im Geschmack entfaltet sich ein herrlich frisches Aroma von einer feinen Muskatwürze.

ABRIL GRAUBURGUNDER, TROCKEN, BADEN 7,50 Euro
Paradebeispiel für Kaiserstühler Burgunder. Tolle präsente Mineralität. Deutliche Früchte, Apfel, Pfirsich, Minze und Melisse. Ein heiteres, filigranes Spiel. Harmonisch trotz präsenter Säure.

RIESLING & GEWÜRZTRAMINER, TROCKEN, 8,50 Euro
AUS DEM WEINGUT STEFAN MEYER
Die Vereinigung des spritzig-fruchtigen Rieslings mit dem komplex-weichen Gewürztraminer gibt eine harmonische Cuvèe.

»FEEN UND ELFEN«, RIESLING, FRUCHTSÜSS 7,50 Euro
Aus dem Weingut Nick Köwerich. Seine zarte Süße mit verspielten Blütendüften harmoniert perfekt und wunderbar fruchtig mit einer dezenten Säure. Der Moselwein betört mit Aromen von frisch geschnittenem Gras und Zitrusfrüchten.

WEINSCHORLE 6,50 Euro

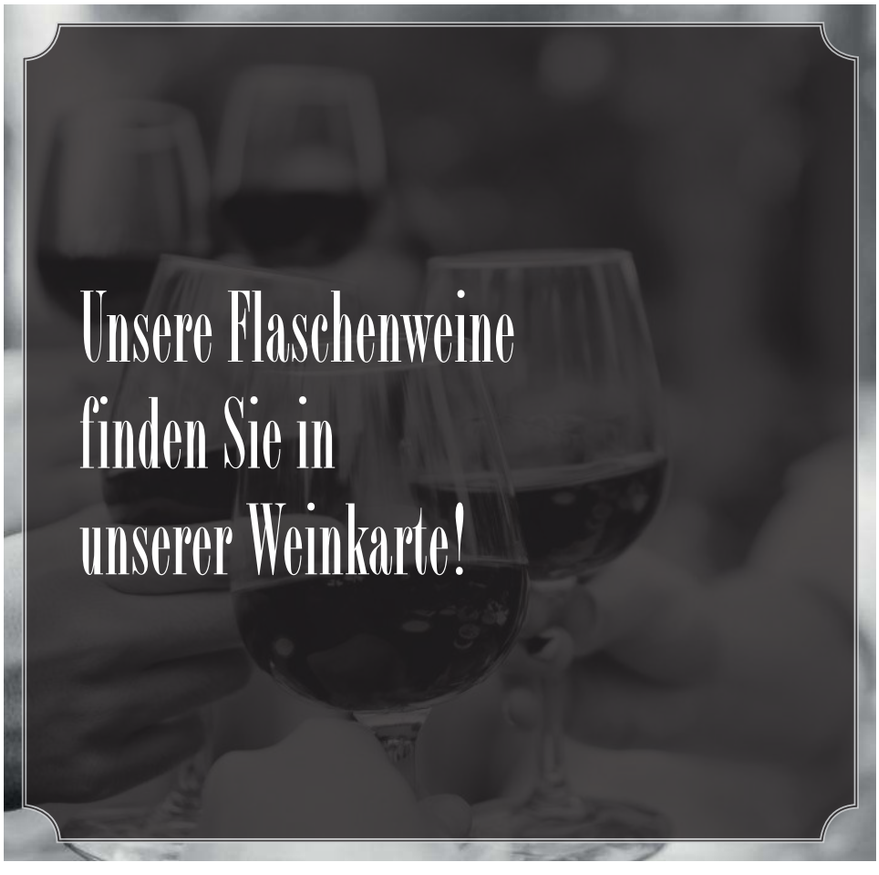




OFFENE ROSÉWEINE —— SCHANKWEINE

0,2 l

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST Q.b.A, FEINHERB 7,50 Euro
Ein Milder und beeriger Weißherbst.





OFFENE ROTWEINE —— SCHANKWEINE

0,2 l

SAMT & SEIDE, DORNFELDER 8,50 Euro
Milder Rotwein mit Duft von Johannisbeeren, sanft und weich.

MERLOT VDP »CELLIER DES VICOMTES«, TROCKEN 8,50 Euro
Unkomplizierter beeriger Merlot aus dem Languedoc – Roussillon.

Wir schenken Ihnen die aktuellen Jahrgänge unserer Winzer aus. Fragen Sie gerne unsere Servicepersonal nach dem Jahrgang.

Unsere Weine enthalten Sulfite.

Die Welt von Kaffee, Tee und Heißgetränken

Tasse Filterkaffee	3,50 Euro
Tasse Kaffe entkoffeiniert	3,50 Euro
Tasse Café Crema	3,50 Euro
Latte Macchiato	4,90 Euro
Cappuccino	4,50 Euro
Milchkaffee	4,90 Euro
Espresso	3,30 Euro
Doppelter Espresso	5,50 Euro
Becher heiße Schokolade	4,00 Euro

Unsere hausgebackenen Kuchen, Torten und frisch gebackene Stuten oder Stullen herzhaft belegt wählen Sie aus unserem Tagesangebot.

Dialog mit unserem Partner

Ollis Küsten Kaffee

Ostfriesland kann auch KAFFEE. Am Anfang der Geschichte stehen drei Freunde mit einer gemeinsamen Vision: Kaffeekultur im Land der Teetrinker aufleben zu lassen. Angetrieben aus Liebe und Leidenschaft für echte Qualität gründeten sie die Auricher Kaffeerösterei. Aus den Kinderschuhen im Hinterhof sind sie lange raus und zu einer erwachsenen Kaffeerösterei geworden. Einige der Kaffeesorten sind Fairtrade zertifiziert oder aus kontrolliert biologischem Anbau. Geliefert in Holzkisten der Lebenshilfe in wiederverwendbaren Kaffeefässern.

Scholjegerdes Hof:
Ein gewaltiges Aroma. Ein toller Kontakt. Dazu noch die nachhaltige Lieferung in einem Pfandsystem das die Lebenshilfe unterstützt. Da passt alles zusammen.



Thiele Tee ...unsere Teesorten servieren wir Ihnen im großen Teeglas

	Glas
FRÜCHTETEE FEINES FRÜCHTCHEN Fruchtig spritziger Erdbeer-Himbeer Tee.	4,10 Euro
GRÜNER TEE SENCHA MANGO Der feine Sencha entfaltet im Aufguss seinen feinherben, frischen Geschmack, der durch das fruchtige Aroma der Mango veredelt wird.	4,10 Euro
EARL GREY SCHWARZTEE Klassisch zitrusfruchtig mit dem Geschmack der Bergamotte.	4,10 Euro
KRÄUTERTEE-FEINSCHMECKER Lemongras, Zitronenmyrte, Drachenkopfmelisse, Holunderblüten, Vanillestückchen Würzig mit einem Hauch von Zitrusfrüchten.	4,10 Euro
ROOIBUSCH SAHNETOFFIE Milder Rooibuschtee mit dem weichen Aroma von Sahne und Karamell.	4,10 Euro
PFEFFERMINZTEE Frisch und wohltuend, ausgesuchte Qualität der Spitzenklasse.	4,10 Euro

Unsere hausgebackenen Kuchen, Torten und frisch gebackene Stuten oder Stullen herzhaft belegt wählen Sie aus unserem Tagesangebot.



Kännchen Ostfriesentee aus dem Hause Thiele mit Stövchen serviert.

Kanne 7,90 EUR

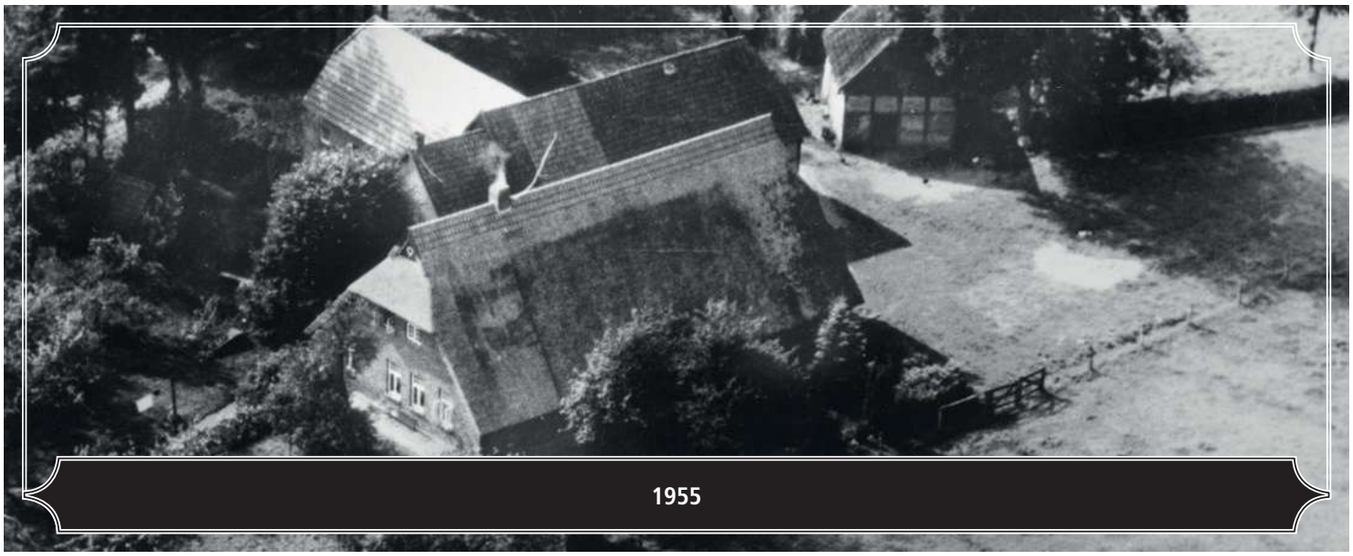
Thiele Tee

Dialog mit unserem Partner

Als regionaler Anbieter werden wir dem hohen Anspruch der Tee-Genießer gerecht, erhalten und pflegen mit unserer Kompetenz das »Nationalgetränk« in seiner Einzigartigkeit. Konsequente Qualitätstreue auf allen Ebenen unserer Produktion und unserer Aktivitäten, Solidität und Kundenorientierung bestimmen unser nachhaltiges Handeln. Ziele unseres Wirkens sind die Sicherung und der Ausbau des Unternehmens und seiner Arbeitsplätze. Typisch für die Ostfriesen ist eine besondere Lebensart, die eng mit dem traditionellen ostfriesischen Brauchtum verbunden ist. In einer Landschaft zwischen Meer und Moor, Himmel und Horizont, liegt das Land der Teetrinker, und nichts schätzt der Ostfriese mehr, als sein »lecker Koppke Tee mit Kluntje und Rohm«.

Scholjegerdes Hof: Regional und lecker... so sehen wir den Auftritt von Thiele Tee. Dazu eine professionalität die Qualität hier in den Hof zu bekommen. Wenn der Betriebsleiter täglich mehrere Tassen des Silber Broken trinkt, warum die Gäste nicht teilhaben lassen an diesem einzigartigen Genuss. Immer wieder gerne Familie Thiele.

CHRONIK 1681 – 2020



1955

Chronologische Eigentümerfolge des Kösterhofes Schumacher / Behlen / Schröder / Scholjegerdes in Kayhausen.

I. GENERATION – SCHUMACHER, GERD

Gerd Schumacher hatte von seinem Schwager, dem Hausmann Johann Schröder zu Kayhausen 1681 einen Bauplatz erblich gekauft und darauf ein Häuschen gesetzt. Er wurde darüber hinaus Briefträger und betreute auch eine Wegezollstation in unmittelbarer Nähe – an der heutigen Oldenburger Strasse/Ecke Wiefelsteder Strasse – dort, wo heute die Informationstafel steht.

II. GENERATION – SCHUMACHER, GEBKE

Gebke erbte den Hof von ihrem Vater. Anton Günther Lamken heiratete ein und wird dann Schumacher genannt. Er ist auch Inhaber der Wegezollstelle. Nach dem Tod seiner Frau heiratet Anton Günther am 13.11.1721 in Zwischenahn – Talke Wienken aus Wahnbeck. Anton Günther Schumacher verkaufte den Hof 1758 an Anton Behlen.

III. GENERATION – BEHLEN, ANTON

Anton war Köter und Schuster in Kayhausen – er war Vater von insgesamt acht Kindern aus zwei Ehen.

IV. GENERATION – SCHRÖDER, JOHANN

Johann Schröder bewirtschaftete den Hof als Heuermann schon 1765. Im Jahr 1775 wird er im Erbbuch als Löser (Käufer) bezeichnet und lässt das Hauptgebäude um 1777 erweitern (das Ständerwerk wird gebaut). Der Hof blieb eine ganze Zeit lang im Besitz der Familie Schröder und wurde durch die Erbfolgen an Gerd, Johann und zuletzt die Tochter von Johann – Gesche Schröder vererbt. Sie heiratete am 07.03.1848 Alert Hots, Sohn des Hausmanns A. Hots in Aschhausen. 1877 ging der Hof an die Erbengemeinschaft Hots über.

V. GENERATION – HOTS, JOHANN

Johann Hots war Köter, Dienstknecht, Wirt und Händler. Die Hofgröße im Jahre 1879 betrug ca.16 ha. Johann Hots verkaufte den Resthof 1879 an den Gastwirt und späteren Brauereiarbeiter Brunke Diedrich Dierks. Johann Hots verklagte Brunke Diedrich Dierks 1882 auf Herausgabe des Hofes und erhält diesen am 20.09.1882 zurück. Am 02.12.1882 verkaufte Johann Hots den Resthof mit »nur« noch ca. 6,1 ha an Eilerd Scholjegerdes aus Torsholt.

VI. GENERATION – SCHOLJEGERDES, EILERD

Eilerd war Köter, Holzhändler und Fuhrunternehmer. Er heiratete am 28.11.1884 Anna Reins, Tochter des Köters Friedrich Reins, Ohrwege. Aus dieser Ehe gehen sechs Kinder hervor. Eilerd Scholjegerdes schaffte es, zusammen mit seiner Familie, die Hofgröße wieder auf ca. 16 ha heranwachsen zu lassen. Dem jüngsten Kind Johann Gerhard Scholjegerdes wird der Hof vermacht.



Anna Reins & Eilerd Scholjegerdes (1882)



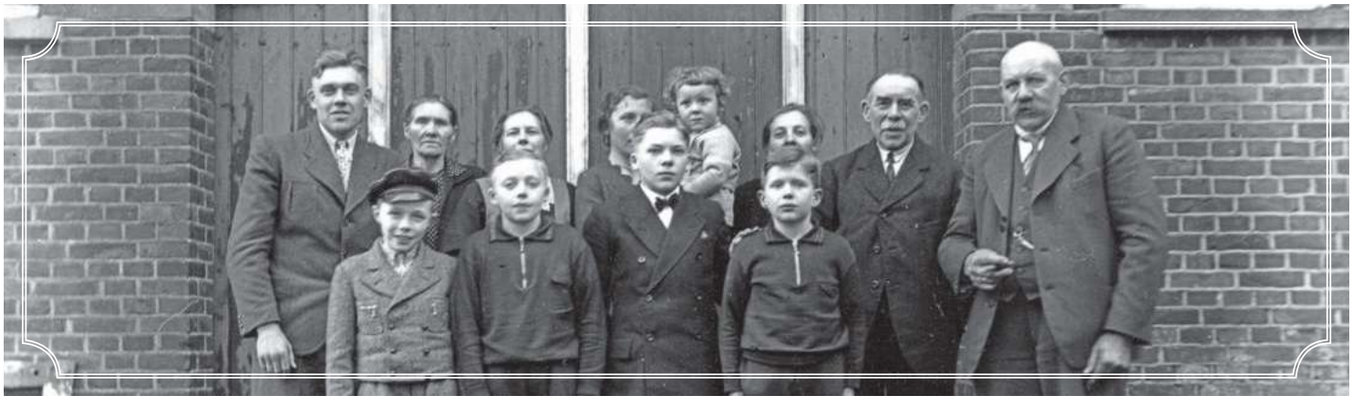
Gerhard Gerdes (Knecht), Anna Scholjegerdes, Helene Scholjegerdes mit Fritz, Johann Gerhard Scholjegerdes (v. links)



Georg, Fritz und Franz (v. links)

VII. GENERATION – SCHOLJEGERDES, JOHANN GERHARD

Aus seiner Ehe 18.05.1923 mit Helene Hollje, Achternmeer, entstehen die drei Söhne – Fritz, Franz und Georg Johann.



Fritz Konfirmation 1938: Werner Zeuch, Franz, Fritz und Georg Scholjegerdes (vordere Reihe v. li) Fritz Hollje, Margarethe Hollje geb. Caspers, Anna Zeuch geb. Hollje, Ella Hollje geb. Fangmann, Fritz Hollje, Helene Scholjegerdes geb. Hollje, Gerhard Hollje, Friedrich Fangmann

VIII. GENERATION – SCHOLJEGERDES, FRITZ

(*14.11.1923, † 02.03.2004) Fritz Scholjegerdes war Landwirt





IX. GENERATION – SCHOLJEGERDES, FRANZ

(*06.05.1925, † 05.09.2013)

Da es keine Erben gibt, entschieden sich Franz in Absprache mit Georg Johann (*24.02.1927, † 25.02.2013), den Hof dem Verein für Heimatpflege Bad Zwischenahn Heimatmuseum Ammerland e. V. zu überlassen – mit der Auflage ihn herzurichten und der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Seit 2012 ist der Verein Eigentümer der Köterei.

DIE HEUTIGE GASTRONOMIE

Benjamin Doyen-Waldecker (Geschäftsführer der TraditionsGastro-GmbH 2010–2019), der auch den Spieker erfolgreich führte, entwickelte das Konzept für die heutige Gastronomie. Die Architekturplanung übernahm das Büro Recker aus Westerstede. Die Planungen begannen im März 2014, Baubeginn war im September 2016 und die ersten Gäste wurden am 10. Juni 2017 begrüßt. Wir möchten uns an dieser Stelle ganz herzlich für die nicht ganz einfachen Recherchearbeiten und die Dokumentation der Chronik bei Herrn Klaus Harms (seine Urgroßeltern waren Eilerd und Anna Scholjegerdes geb. Reins) bedanken.

Quellen

Kirchenbücher Zwischenahn und Edewecht · Seelenregister 1790 Zwischenahn übertragen von E. Lehmann und E. Hennings · Privatarchiv K. Harms, Bad Zwischenahn · NstaOL Best.: 207Ab Nr. 43, Nr. 101, Nr. 351, Nr. 359 · NstaOL 75-25 Ab Nr. 26I · Landebibliothek Oldenburg, Oldenburgische wöchentliche Anzeigen 1758 Dendrochronologisches Gutachten Hof Scholjegerdes, Hauptgebäude Mai 1999 · Für Hilfe bei familienkundlichen Fragen, bedankt sich Klaus Harms bei Jonny Lüschen, Zetel

»Lüttje Laden« unsere Backstube auf dem Scholjegerdes Hof.

»Oma weiß wovon wir sprechen!« Es duftet herrlich nach frisch gebackenem Kuchen auf dem Hof. Unser Back-Team verwöhnt Sie mit duftendem Apfelkuchen, saftigem Käsekuchen oder einer schönen Erdbeer-Rhabarber-Baiser-Schnitte und viele weitere Sorten. Diese können Sie Zuhause oder in einem unserer Häuser wie dem Spieker und dem Scholjegerdes Hof genießen.

Ebenso besteht die Möglichkeit Kuchen vorzubestellen für einen Geburtstag, eine Konfirmation oder für den Kaffeeklatsch mit Freunden und Familie.





Aalräucherei Friedrich Bruns

Dialog mit unserem Partner

…unseren täglichen Aal gib uns heute.
…nachdem 1869 die Bahn nach Zwischenahn kam, war es möglich den leckeren Aal das ganze Jahr zu beziehen.
Ab 1900 nebelten die Aalräuchereien den Ort dermaßen ein, dass sich Bruns 1993 dazu entschloss nach Kayhausen umzusiedeln. Seit 1956 bezieht der SPIEKER schon Aal von Bruns. Und die Erfolgsgeschichte geht weiter. Historisch belegt ist, dass es nur einmal keinen Aal gab. Die Reaktion kann man eindeutig an dem obenstehenden Bild gut erkennen.Täglich frischer Aal mit einem Wochenend- Notdienst, den es wohl so nirgends gibt.

Scholjegerdes Hof: Bei so guten Referenzen liegt es nahe im Scholjegerdes Hof auch diese wunderbaren Produkte zu verarbeiten. Gebratener Aal soll es auf jeden Fall sein. Den gibt es kaum noch auf den Speisekarten.
Wir wissen um die Nachhaltigkeit der Firma Bruns, die 2019 Jung Aale im Zwischenahner Meer ausgesetzt hat. Auch durch Gebühren wird dieser Fortbestand gesichert. Wir freuen uns einen so nachhaltigen lokalen Partner an unserer Seite zu haben.