

Aster`s Holunderhof
Willkommen im neuen Hofcafé
Ländliches Idyll trifft Geschmack!



In Westerland, ein kleines Dörflein südlich der Isar, gibt es seit über 150 Jahren den Asterhof. Ein echter Geheimtipp, ob für Feinschmecker, Radfahrer oder Wanderer, ist ab sofort das **Hofcafé**. Martina und Franz Aster bewirten Gäste mit hausgemachten Kuchen und Torten, reichen Kaffeespezialitäten und ausgewählte Teesorten. Knurrt der Magen, gibt es für Hungerige Brotzeitplatten, Wurstsalate, saisonale Salakvariationen oder, wer`s deftig mag, Currywurst mit Pommes und eine Halbe Bier. Holunderschorle, schwarz oder weiß, ein Gläschen Hugo machen Lust auf Asters Dreh- und Angelpunkt:

Alleskönner Holunder.

Das **Hofcafé** in Westerland, Marktgemeynde Wallersdorf, hat **jeden zweiten und vierten Sonntag im Monat, von 13 bis 19 Uhr geöffnet** bei schönem Wetter „Biergartenbetrieb bis 20.00 Uhr“. Auch an **bestimmten Feiertagen** wird geöffnet sein (wird rechtzeitig auch unter www.Asters-Holunderhof.de bekannt gegeben). Nach Vereinbarung kann das liebevolle Café für Familienfeiern, Geburtstage, Vereinsfeste, Versammlungen

oder Betriebsfeiern gebucht werden.

Für Vorträge werden Beamer und kostenloses WLAN bereitgehalten. Rund 50 Personen finden in den hellen, freundlichen Räumlichkeiten Platz. Tiefe Fenster erlauben einen Blick auf die Südseite des Hofes und bei sonnigem Wetter lädt der Biergarten zum Verweilen ein. Der Aster-Hof liegt auf einer Höhe von 365 Metern und bietet einen idyllischen Blick in das Isartal und den Bayerischen Wald. Parkplätze sind ausreichend vorhanden, die Toiletten barrierefrei zu erreichen. Radfahrer mit E-Bike können dann auch kostenlos ihren Akku an der Stromaufladestation, (PV-Anlage auf dem Dach), wieder „betanken“.



Martinas Landfrauenküche und ihre eigenen Rezepte wecken den Gusto auf das vielschichtige Sortiment Holunder. **Im Hofladen, donnerstags und freitags geöffnet von 8 bis 18 Uhr**, sind die Regale gefüllt mit Spezialitäten: Sirup, Fruchttafstriche, Senf, verschiedene Fruchtliköre mit Holunder, Himbeere, Brombeere, Heidelbeere, Johannesbeere, Walnuss oder Quitte, Teesorten. Alle Produkte und deren Zutaten stammen aus der hauseigenen Plantage, dem Obstgarten oder aus der Region und sind chemisch nicht behandelt. Ein Griff in die rustikal geflammten Kistchen lohnt sich, denn neben den Holunder-Erzeugnissen bieten die Asters hausgemachte Nudeln, Honig, Eier, Essiggurken sowie Obst und Gemüse von Landwirten aus der Region an. Wer für den heimischen

Familientisch frische, saisonale und gesunde Lebensmittel einkaufen will, kann sich im Hofladen geschickt bevorraten.

In den vergangenen sechs Monaten haben die Asters den ehemaligen Schweinestall umgebaut und zu einem geruhlichen Plätzchen romantischen Landlebens verwandelt. Auf 120 Quadratmetern entstanden Hofcafé und Hofladen, Küche, Toiletten, Kühl- und Lagerräume. Ein Ausflug zum Aster-Hof lohnt sich doppelt: Die landschaftlich reizvolle Lage und im Hofcafé, mit seiner anheimelnden, modernen und feinen Ausstattung fühlen sich Dörfler und Städter, Rentner und junge Familien gleichermaßen wohl.

Lebensregel Handarbeit

Ein kurzer Fußweg von 300 Metern und Besucher können, nach vorheriger Vereinbarung, eine Holunterplantage besichtigen. Insgesamt bewirtschaftet die Familie drei Plantagen auf einer Gesamtfläche von 1,3 Hektar. Handarbeit und nahezu ökologische Bewirtschaftungsform laut die Lebensregel auf dem Feld, denn ein Arbeitseinsatz mit Maschinen ist fast nicht möglich. Das Landwirtschaftsjahr beginnt für die Holunder-bauern Ende Februar. Die Stauden müssen zu Bäumen gezogen, ausgeschnitten oder verjüngt werden. Handwerkliches Geschick und Geduld braucht es Mitte Mai, wenn rund 100 Kilogramm Blüten gepflückt und in Körben nach Hause transportiert werden. In der hofeigenen Küche verarbeitet Martina Aster die Ernte zu Sirup, Tee oder Likör. Die Beerenlese beginnt Mitte August. Knapp 2.000 Flaschen