

# Würstchen, Steaks, Eier und mehr

Grillfleischautomaten in Melle, Bad Essen und Bohmte sind 24 Stunden geöffnet

Sophie Wehmeyer

**B**eim Grillfleischautomaten oder Regiomaten spontan Fleisch und Wurst frisch einkaufen: Das geht in Melle, Bad Essen und Bohmte 24 Stunden täglich auch außerhalb der Öffnungszeiten an den Automaten der Fleischereien Lamerschmidt, Wiehenkamp, Wittler und Schoster. Eine Übersicht.

Es ist Samstag, die Nachmittagssonne scheint, und vom Nachbarn zieht der Geruch nach frisch Gegrilltem über die Hecke. Wer sich nicht spontan nebenan einladen kann, hat spätestens jetzt Lust, es dem Nachbarn gleichzutun. Doch die Fleischerei im Ort ist bereits geschlossen und das Steak vom Supermarkt ist Ihnen nicht frisch genug?

Hier kommen die Grillfleischautomaten in Melle, Bad Essen und Bohmte ins Spiel: Geld rein, Produkt auswählen, Knopf drücken und frisches Fleisch, Steak und Würstchen vom Metzger in der Nähe erhalten für den spontanen Grillabend.

**Regimat Wiehenkamp Wurstwaren in Melle:** Den Regiomaten von Wiehenkamp gibt es bereits seit 2019. Er steht mitten auf dem Hof und hat rund um die Uhr geöffnet. Direkt neben dem Automaten, in dem zusätzlich zum Grillgut verschiedene Fleischprodukte wie Aufschnitt, Mettwurst, Eintöpfe und Eingemachtes verkauft werden, gibt es einen weiteren Verkaufstand, in dem saisonales Gemüse und Kartoffeln



Jürgen Wiehenkamp hat nicht nur einen Grillfleischautomaten, sondern auch einen Regiomaten auf seinem Hof in Neuenkirchen, in denen er neben Fleisch, Steaks und Würstchen auch Salate und Grillkohle verkauft.

Fotos: Sophie Wehmeyer

er, Rostbratwürstchen, Käse-Paprika-Bratwurst), Grillpakete mariniert (Nack-, Lachs-, Hüftsteak), Steaks mariniert (Nack-, Lachs-, Pfeffer-, Krusten-, Rump-, Rinderhüftsteak), Hähnchenfilet, Hähnchenspieße, Grillkäse (vegetarisch), Kartoffelsalat, Nudelsalat. Anfahrt und Kontakt: Schiplager Weg 34, 49326 Melle, Telefon 05428 798, www.wiehenkamp.de.

**Grillautomat Fleischerei Lamerschmidt in Melle:**

ihm zufolge sonntags verkauft, da dort die meisten Fleischereien geschlossen sind. „Vor allem für die jüngeren Leute, die spontaner sind, ist der Automat das richtige Angebot“, weiß Lamerschmidt. • Öffnungszeiten: täglich 24 Stunden. Bezahlungsmöglichkeiten: Kartenzahlung, Bargeld (Münzen oder Scheine bis 20 Euro). Angebot: haus-eigene Bratwürstchen, Steaks mariniert (Nack-, Rückensteak), Hähnchen-

Grillprodukten und Grillsaucen ganzjährig Eier und Honig verkauft. Auch Marmeladen und saisonales Gemüse werden angeboten. „Im Frühjahr gibt es zum Beispiel Spargel von unserem Hof“, sagt Inhaber Uwe Schoster. Im Winter wird das Grillangebot durch Eingemachtes und Saucen ersetzt. Den Automaten gibt es seit zwei Jahren.

• Öffnungszeiten: täglich 24 Stunden. Bezahlungsmöglichkeiten: nur Bargeld (Münzen oder Scheine bis 20 Euro). Angebot: haus-eigene Bratwürstchen, Würstschnecken, Steaks mariniert (Nack-, Rückensteak), verschiedene Grillsaucen. Anfahrt und Kontakt: Nien-dersachsenstraße 3, 49152 Bad Essen, Telefon 05472 7148, www.hof-schoster.de



Am Steinbrink in Bohmte ist der erste Grillfleischautomat des Hofes Schoster nicht zu übersehen.

Foto: Karin Kemper



Die Fleischerei Wittler hat ihren Automaten mit Fleisch, Steaks und Bratwürstchen direkt vor dem Laden aufgestellt.

**Regimat Schoster in Bohmte:** Den ersten Regiomaten hat der Hof Schoster in Bohmte aufgestellt. Seit sechs Jahren gibt es die Verkaufsstelle für Fleisch und regionale Produkte unter dem bunten Holzhäuschen am Steinbrink. Wie in dem Automaten in Bad Essen werden Grillprodukten Saucen, Gemüse, Eier, Honig und Marmeladen verkauft.

• Öffnungszeiten: täglich 24 Stunden. Bezahlungsmöglichkeiten: nur Bargeld (Münzen oder Scheine bis 20 Euro). Angebot: haus-eigene Bratwürstchen, Würstschnecken, Steaks mariniert (Nack-, Rückensteak), verschiedene Grillsaucen. Anfahrt und Kontakt: Am Steinbrink 9, 49163 Bohmte, Telefon 05472 7148, www.hof-schoster.de.

ger in der Nähe erhalten für den spontanen Grillabend.

**Regiomat Wiehenkamp Wurstwaren in Melle:** Den Regiomaten von Wiehenkamp gibt es bereits seit 2019. Er steht mitten auf dem Hof und hat rund um die Uhr geöffnet. Direkt neben dem Automaten, in dem zusätzlich zum Grillgut verschiedene Fleischprodukte wie Aufschnitt, Mettwurst, Eintöpfe und Eingemachtes verkauft werden, gibt es einen weiteren Verkaufsstand, in dem saisonales Gemüse und Kartoffeln angeboten werden.

Auch Blumen zum Selbstschneiden gibt es bei Wiehenkamp. Passend zum Grillangebot, werden Salate und Grillkohle verkauft. „Wir produzieren hier alles selber und schlachten auch selbst – die Leute wissen das zu schätzen“, erklärt Inhaber Jürgen Wiehenkamp. In der Corona-Zeit sei das Angebot so gut angenommen worden, dass ein zweiter Automat aufgestellt worden sei. „Bei gutem Wetter füllen wir die Automaten sonntags teilweise zweimal am Tag nach.“ Dass der Hof etwas abgeschieden liegt, störe die Kundschaft nicht. „Die Leute kommen von weit her, um bei uns Fleisch zu kaufen.“

• **Öffnungszeiten:** täglich 24 Stunden. **Bezahlungsmöglichkeiten:** Kartenzahlung, Bargeld (Münzen oder Scheine bis 20 Euro). **Angebot:** drei Sorten Würstchen (Krakauer,

Rostbratwürstchen, Käse-Paprika-Bratwurst), Grillpakete mariniert (Nack-, Lachs-, Hüftsteak), Steaks mariniert (Nack-, Lachs-, Pfeffer-, Krusten-, Rump-, Rinderhüftsteak), Hähnchenfilet, Hähnchenspieße, Grillkäse (vegetarisch), Kartoffelsalat, Nudelsalat. **Anfahrt und Kontakt:** Schiplager Weg 34, 49326 Melle, Telefon 05428 798, [www.wiehenkamp.de](http://www.wiehenkamp.de).

**Grillautomat Fleischerei Lammerschmidt in Melle:** Neben der Fleischerei Lammerschmidt in Melle-Neuenkirchen steht ebenfalls ein rotes Holzhäuschen, in dem sich ein Grillfleischautomat befindet. Neben einer großen Auswahl an Bratwürstchen und marinierten Steaks gibt es in diesem Automaten Kartoffelsalate und Eingemachtes.

Die Fleisch-Spezialitäten sind aus eigener Produktion. „Ich bereite das Fleisch jeden Morgen selber frisch zu“, sagt die Angestellte Charline Hohnhold, die zusammen mit ihrer Kollegin Catharina Krüger für die Grillprodukte zuständig ist.

Der Automat wird regelmäßig von der ganzen Familie befüllt, damit die Kunden nicht vor leeren Regalen stehen. „Meine Frau Birgit hatte die Idee, und auch mein Sohn Wilm hilft hier mit“, sagt Inhaber Bernd Lammerschmidt. Am besten wird

ihm zufolge sonntags verkauft, da dort die meisten Fleischereien geschlossen sind. „Vor allem für die jüngeren Leute, die spontaner sind, ist der Automat das richtige Angebot“, weiß Lammerschmidt.

• **Öffnungszeiten:** täglich 24 Stunden. **Bezahlungsmöglichkeiten:** Kartenzahlung, Bargeld (Münzen oder Scheine bis 20 Euro). **Angebot:** haus-eigene Bratwürstchen, Steaks mariniert (Nack-, Rückensteak), Hähnchenbrustfilet, Spieße, wechselnde gefüllte Taschen, Kartoffelsalat. **Anfahrt und Kontakt:** Hauptstraße 27, 49326 Melle, Telefon 05428 94150, [www.lammerschmidt.de](http://www.lammerschmidt.de).

**Grillfleischautomat Fleischerei Wittler in Melle:** Der Grillfleischautomat der Fleischerei Wittler steht direkt vor dem Laden und wird ebenfalls mit eigenen Produkten befüllt. Es gibt verschiedene Variationen von Bratwürstchen, Steaks und Getränken. „Vor allem in den Sommermonaten wird der Automat gut angenommen“, sagt Mitinhaber Christian Wittler. Der Fokus liege daher ganz klar auf der Grillsaison im Sommer.

• **Öffnungszeiten:** täglich 24 Stunden. **Bezahlungsmöglichkeiten:** nur Bargeld (Münzen oder Scheine bis 20 Euro). **Angebot:** verschiedene Bratwürstchen (Käse-Krakauer, Chili-Käse-Griller, Geflügel-Bratwurst, Knoblauchbratwurst, Käsebratwurst, Kräutergriller, Rinds-Bratwurst, grobe Bratwurst, Bratwurstschnecken, Rostbratwurst, Schinkenkrakauer), Steaks mariniert, Tomaten- und Curry-Ketchup. **Anfahrt und Kontakt:** St.-Annener-Straße 96, 49326 Melle, Telefon 05428 941435, [www.wittler-wurst.de](http://www.wittler-wurst.de).

**Regiomat Schoster in Bad Essen:** Ein etwas kleinerer Regiomat, der vom Hof Schoster gestellt und befüllt wird, steht in Bad Essen an der Niedersachsenstraße, direkt gegenüber der Bushaltestelle am Rathausparkplatz. Hier werden neben

Grillprodukten und Grillsaucen ganzjährig Eier und Honig verkauft. Auch Marmeladen und saisonales Gemüse werden angeboten. „Im Frühjahr gibt es zum Beispiel Spargel von unserem Hof“, sagt Inhaber Uwe Schoster. Im Winter wird das Grillangebot durch Eingemachtes und Saucen ersetzt. Den Automaten gibt es seit zwei Jahren.

• **Öffnungszeiten:** täglich 24 Stunden. **Bezahlungsmöglichkeiten:** nur Bargeld (Münzen oder Scheine bis 20 Euro). **Angebot:** haus-eigene Bratwürstchen, Würstschnecken, Steaks mariniert (Nackensteak, Rückensteak), verschiedene Grillsaucen. **Anfahrt und Kontakt:** Niedersachsenstraße 3, 49152 Bad Essen, Telefon 05472 7148, [www.hof-schoster.de](http://www.hof-schoster.de)

**Regiomat Schoster in Bohmte:** Den ersten Regiomaten hat der Hof Schoster in Bohmte aufgestellt. Seit sechs Jahren gibt es die Verkaufsstelle für Fleisch und regionale Produkte unter dem bunten Holzhäuschen am Steinbrink. Wie in dem Automaten in Bad Essen werden Grillprodukten Saucen, Gemüse, Eier, Honig und Marmeladen verkauft.

• **Öffnungszeiten:** täglich 24 Stunden. **Bezahlungsmöglichkeiten:** nur Bargeld (Münzen oder Scheine bis 20 Euro). **Angebot:** haus-eigene Bratwürstchen, Würstschnecken, Steaks mariniert (Nackensteak, Rückensteak), verschiedene Grillsaucen. **Anfahrt und Kontakt:** Am Steinbrink 9, 49163 Bohmte, Telefon 05472 7148, [www.hof-schoster.de](http://www.hof-schoster.de).

– ANZEIGE –

## Lokales Schaufenster

# GARTENMÖBEL SSV

Sichern Sie sich jetzt langlebige und hochwertige Marken-Gartenmöbel zu Schnäppchen-Preisen. Besuchen Sie unsere 300m<sup>2</sup> große Ausstellungsfläche und lassen Sie sich Ihre Schnäppchen frei Haus liefern.

Ihr Fachhandelspartner in Melle

**Niehaus**

49324 Melle • Plettenberger Str. 5  
Tel. 05422 / 1400 • [www.niehaus-melle.de](http://www.niehaus-melle.de)

**20%**  
auf Lagerware

Einzelstücke  
bis 50 %



Bernd Lammerschmidt kümmert sich mit seiner ganzen Familie darum, dass der Grillfleischautomat regelmäßig nachgefüllt wird.