



# landservice

Die echten Landerlebnisse in NRW!



## Kreis Soest

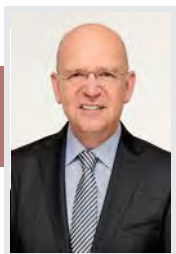
- im Herzen von Westfalen -

**Echt.**

**Näher.**

**Dran!**

## Die echten Landerlebnisse im Kreis Soest!



**L**andservice ist die Marke, die in NRW die Fülle an landwirtschaftlichen Produkten und Dienstleistungen unter einem Dach bündelt.

Dieser Angebotsvielfalt begegnen Sie hier im Kreis Soest. Im Umfeld leben und arbeiten 121 landwirtschaftliche Familien, die die Kulturlandschaft und den wertvollen Bördeboden ertragreich nutzen.

Die Landwirte bauen für Sie Obst, Gemüse oder Kartoffeln an, betreiben Viehhaltung, um Eier, Fleisch oder Milchprodukte direkt zu vermarkten.

Gleichzeitig sind Sie bei Ihren Landausflügen der Natur ganz nah. Zum Weihnachtsbaumschlagen geht's in die Tannenschonung oder die Suche nach schönen Gartenpflanzen führt direkt zur Staudengärtnerei.

**A**usflügler, Radfahrer und Pferdeliebhaber sind ebenso begeistert. Denn die Bauernhofgastromomen, Ferienhofanbieter und die Reitstallbetreiber bieten ihren Freizeitgästen tolle Aufenthalte auf den Höfen. Erholung für Groß und Klein ist garantiert.

**N**achhaltiges Handeln ist den Betriebsleiter\*innen wichtig. Daher endet jedes Betriebsportrait mit dem Satz: „Nachhaltigkeit leben wir so!“ Sie erfahren also, wie sich die Betriebsleiter\*innen im Hinblick auf das ökologische, ökonomische und soziale Handeln engagieren.

**D**ie Landwirtschaftskammer NRW begleitet die Entwicklung der Betriebe und unterstützt mit diesem handlichen Taschenbuch den Verbraucher-Erzeuger-Dialog. So führt Sie dieser Wegweiser direkt zu den Höfen im Kreis Soest. Dort gewinnen Sie echte Einblicke in das landwirtschaftliche Alltagsleben. Bei Ihren Besuchen wünsche ich Ihnen erfahrungsreiche Begegnungen.

Karl Werring  
Präsident

Was ist Nachhaltigkeit?

4

Zeichenerklärung

5

Übersichtskarte

6

Höfe stellen sich vor

7

Höfeliste

128

# Was ist Nachhaltigkeit?



Jeder, der diese Broschüre zur Hand nimmt, liest bei den Betriebsportraits diesen Satz: „**Nachhaltigkeit leben wir so!**“  
Hier schildern die Betriebsleiter\*innen, was sie im Sinne der Nachhaltigkeit mit Überzeugung tun.

Der Begriff Nachhaltigkeit beschreibt das betriebliche Engagement mit Blick auf das wirtschaftliche, ökologische und soziale Handeln. Dabei soll die Balance zwischen den drei Säulen Umwelt, Wirtschaft und Soziales hergestellt werden, damit wir auch zukünftig in einer Welt leben können, die uns Wohlstand, ein ausgewogenes soziales Miteinander und den Zugang zu natürlichen Ressourcen ermöglicht.

In dieser Broschüre stellen die Betriebsleiter\*innen den persönlichen Beitrag zum nachhaltigen Wirtschaften vor, der im Betriebsalltag tatsächlich sichtbar ist. Sie lesen über die regionale Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Vermarktern, sodass regionale Wirtschaftskreisläufe gestärkt und Transportwege verkürzt werden. Darüber hinaus engagieren sich Landservice-Betriebe für energiesparende Maßnahmen, für Restevermeidung und für die Gesunderhaltung von Mensch und Tier. Ebenso stoßen Sie auf viele interessante Veranstaltungen. Dort wird wertvolles Wissen über die Landwirtschaft und die landwirtschaftlich erzeugten Produkte weitergegeben.

In diesem Taschenbuch ist das Thema Nachhaltigkeit mit konkreten Inhalten gefüllt. Denn die authentischen Aussagen der Betriebsleiter\*innen verdeutlichen, dass man viele verschiedene Dinge tun kann, um mit den vorhandenen Ressourcen bewusst und nachhaltig umzugehen. Große, wie auch kleinste Ansätze führen im Sinne der Nachhaltigkeit voran.

Das Register an jeder Broschürenseite zeigt Ihnen auf einen Blick, wo Sie Ihr gewünschtes Landerlebnis im Kreis Soest finden.



Landfrische Produkte



Ferienhöfe



Bauernhofcafés



Feiern / Tagen /  
Partyservice



Landerlebnisse für Kinder



Reiter & Pferde



Veranstaltungen

## Besondere Merkmale / Qualitätszeichen



Dieser Landservice-Hof darf seine Produkte mit dem EU-Bio-Logo kennzeichnen, weil gemäß der EU-Verordnung für biologische Landwirtschaft produziert wird.



Mitglied bei der Fördergemeinschaft "Einkaufen auf dem Bauernhof"



Mitglied bei "Demeter e. V."



„KAT - Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e. V.“



Mitglied bei "BioLand - Verband für organisch-biologischen Landbau e. V."



Dieser Landservice-Hof wurde von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) als Demonstrationsbetrieb für ökologischen Landbau ausgewählt.



Mitglied bei "Naturland - Verband für ökologischen Landbau e. V."



Die Unterkunft ist nach den Qualitätskriterien des Deutschen Tourismusverbandes e. V. (DTV) klassifiziert.



„Anerkannter Obstbaufachbetrieb Westfalen-Lippe“



Durch die "Deutsche Reiterliche Vereinigung" (FN) geprüfter Betrieb.



GLOBALGAP ist eine privatwirtschaftliche Organisation, die weltweit freiwillige Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten setzt.

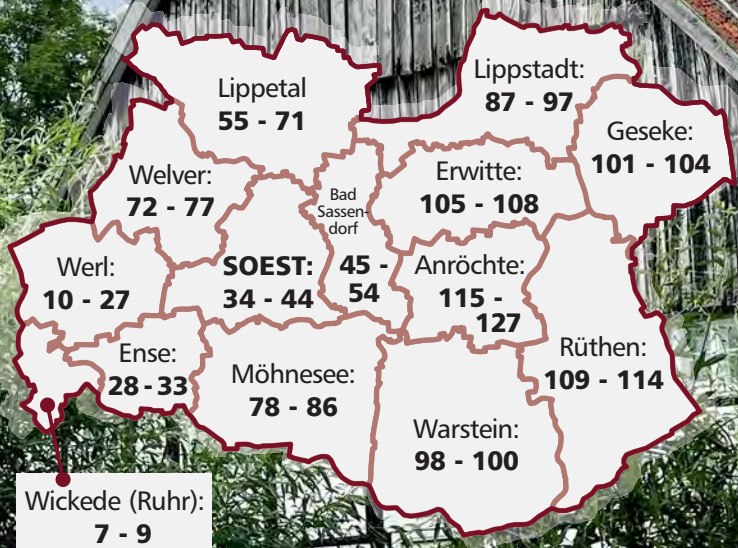


Auszeichnung "Schwalbenfreundliches Haus" durch Naturschutzbund Deutschland (NABU) - Landesverband NRW e. V.



Dieser Landservice-Hof ist Systempartner. Das QS-Prüfzeichen steht für das QS-Prüfsystem für Lebensmittel.

# Übersichtskarte - Landerlebnisse im Kreis Soest!



# Landservice-Höfe im Kreis Soest!

	SEITE
<u>Reitschule Arndt</u>	7
<u>Fischhof Baumüller</u>	8
<u>Hühnerhof Luig</u>	9
<u>Bauernhof Mensing</u>	10
<u>Tomaten Stemann</u>	11
<u>Haus Borg</u>	12
<u>Kartoffelhof Heinrich Düser</u>	13
<u>Familie Kortmann</u>	14
<u>Philipp's Freilanddeele</u>	15
<u>Scheer und mehr - Der BauerNladen</u>	16
<u>Das Landcafé</u>	17
<u>Kartoffelhof Peukmann</u>	18
<u>Hof Griewel</u>	19
<u>Stutes Gemüseliste</u>	20
<u>Viertmanns Obst- und Gemüseanbau</u>	21
<u>Hellweg Molkerei GmbH</u>	22
<u>Hof Boehmer</u>	23
<u>Markt &amp; Mehr</u>	24
<u>Rienhoff's frische Eier</u>	25
<u>Sauerkraut GmbH Hufelschulte</u>	26
<u>Gemüsehof Nieder</u>	27
<u>Schäferei Brinkmann</u>	28
<u>Hof Schulte</u>	29
<u>Hofladen Schumacher</u>	30
<u>Hof Münstermann</u>	31
<u>Imkerei Frieling</u>	32
<u>Hof Lenze</u>	33
<u>Gemüsehof Eickhoff</u>	34
<u>Hochstift Blumen</u>	35
<u>Hofladen Behrens-Witteborg</u>	36
<u>Kartoffelhof Schulze</u>	37
<u>Soester Wieseneier</u>	38
<u>Hof Schulte Märter</u>	39
<u>Team Ponyschule Soest</u>	40
<u>Oevel's Milchhütte "Ostöner Linde"</u>	41
<u>Alpakas am Hellweg</u>	42
<u>Gärtnerhof Röllingsen GbR &amp; Eschenhof</u>	43
<u>Milchhof Schulze</u>	44
<u>Rumkerhof</u>	45
<u>Freiland Galloways</u>	46

	SEITE
<u>Obst- und Gemüseanbau Hoffmeier</u>	47
<u>Gemüsebau Rickert</u>	48
<u>Blume Serkshof - Bio</u>	49
<u>Hofladen König</u>	50
<u>Hof Sauer</u>	51
<u>Eierverkauf Haus Düsse</u>	52
<u>Five Star Ranch</u>	53
<u>Pferdepension usw</u>	54
<u>Hof Thiemann</u>	55
<u>Geflügelhof Eickhölder</u>	56
<u>Hof Pöpsel &amp; Blumenwerkstatt</u>	57
<u>Wildfleisch direkt vom Jäger</u>	58
<u>Stratbücker's Gasthaus   Restaurant</u>	59
<u>Hofschlachtereie Wilczek</u>	60
<u>Hof Deimel</u>	61
<u>Metzgerei Kleeschulte</u>	62
<u>Hof Albersmeier</u>	63
<u>Der kleine Bioladen Möhrchen</u>	64
<u>Limousin-Hof Hahues</u>	65
<u>Tante Malchen</u>	66
<u>Tigges Scheune</u>	67
<u>Lippetaler Spargelhof</u>	68
<u>Hof Cräsing</u>	69
<u>Land-Café Gut Humbrechtling</u>	70
<u>Hoffleischerei Kramer</u>	71
<u>Naturland Hof Balks-Dreckmann</u>	72
<u>Obsthof Korn</u>	73
<u>Bioland-Hof Holtschulte</u>	74
<u>Osthofs Deelee</u>	75
<u>Milchhof Vedder</u>	76
<u>Sternschnuppenhof</u>	77
<u>Rohen Hof</u>	78
<u>Gut Wulfshof</u>	79
<u>Pension Thiele</u>	80
<u>Erdbeeren-Alteköster</u>	81
<u>Obstplantagen   Obstbaumschulen Abel</u>	82
<u>Thing-Hof</u>	83
<u>Gasthof &amp; Pension Schulte</u>	84
<u>Bauernhof Aßmann</u>	85
<u>Bauernhof Herberg</u>	86



## Landservice-Höfe im Kreis Soest!

	SEITE
<u>Bio-Weihnachtsbäume Henneken</u>	87
<u>Heidehof Röllgen</u>	88
<u>Hof Schültken</u>	89
<u>Schäfermeiers Campingparadies u. Kaffeescheune</u>	90
<u>Hof in den Kämpen</u>	91
<u>Hof Hönemann</u>	92
<u>Früchtehof Kolkmann</u>	93
<u>Hof Kückmann-Kemper</u>	94
<u>Ruhr Gemüse - Obst - Naturkost</u>	95
<u>Garfelner Wiesenglück</u>	96
<u>Hof Sudhoff</u>	97
<u>Biolandhof Kroll-Fiedler</u>	98
<u>Hirschberg Regionales</u>	99
<u>Der Bio Hofladen Gutshof Warstein</u>	100
<u>Bauer Engels</u>	101
<u>Pferdeschule Ehringhausen</u>	102
<u>Geseker Wiesenei</u>	103
<u>Birkenhof - Der Kartoffelhof</u>	104
<u>Bauer Luigs</u>	105
<u>Biohof Böckum</u>	106
<u>Eventbauernhof Sprikeltrix</u>	107
<u>Stöcker Stauden</u>	108
<u>Gut Körtlinghausen</u>	109
<u>Ferienhäuser Dohle</u>	110
<u>Erlebnishof Hesse</u>	111
<u>Meister Ziegenhof by Katja</u>	112
<u>Damhirschhof Happe</u>	113
<u>Meister Strohschwein</u>	114
<u>Hof Mues GmbH</u>	115
<u>Hof Finkeldei</u>	116
<u>Gemüsehof Jäker</u>	117
<u>Aktivstall Springob</u>	118
<u>Hof Jaeger</u>	119
<u>Nadelholzkulturen Dünnebacke-Strugholtz GbR</u>	120
<u>Milchtankstelle Deimel</u>	121
<u>Hof Gut Eggeringhausen</u>	122
<u>Bauernhof Sommer-Waneke</u>	123
<u>Arche-Hof Böner</u>	124
<u>Hof Budde-Kemper</u>	125
<u>Bernd Löer Edelpilze</u>	126
<u>Familie Schröder</u>	127




**WICKEDE (RUHR)**


## Reitschule Arndt


In der Reitschule Arndt dreht sich alles ums Pferd. Hier können Kinder und Erwachsene den Umgang mit dem Pferd erlernen. Neben dem Reitunterricht können Kinder bei uns auch ihre Ferien erleben. Mit einem bunten Programm aus Reiten, Basteln und Bewegung, verbringen sie eine ganz besondere Woche. Auf dem Hof leben rund 90 Pferde für die Zucht und Ausbildung. Außerdem bei uns: Rindfleisch aus eigener Produktion.


### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Hof leben Menschen und Pferde gemeinsam in natürlicher Umgebung. Kinder lernen bei uns auf spielerische Weise den richtigen Umgang mit dem Pferd. Wir beziehen außergewöhnliche Pferde mit ein, z. B. ein Dülmener Wildpferd.“

 Rindfleisch aus Weidewirtschaft auf Anfrage; Zuchtkaninchen auf Anfrage.

 Versammlungen im Reiterstübchen mit Verpflichtung.

 Ferienprogramm je eine Woche, Mo.-Fr.: 10:00 - 16:00 Uhr mit Reit- und Bastelprogramm. Kindergeburtstage rund ums Pferd. Pferdeführerschein & Reitlizenzen.

 Reitschule, Pferdezucht, Pferdeausbildung: 90 Pferdeboxen, Reithalle (20 x 40 m), Reitplatz (40 x 60 m), 17 Zuchtstuten, Reitunterricht auf Schulpferden.

 Reitturniere 2x im Jahr.



Reitschule Arndt  
Fam. Arndt  
Wickeder Str. 16  
58739 Wickede-Wiehagen  
Tel.: 02377 2318  
Mobil: 0171 2179711  
reitschule-arndt@t-online.de  
www.reitverein-birkenbaum.de


ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-So.: 09:00 - 21:00 Uhr





**WICKEDE (RUHR)**


## Fischhof Baumüller


Mit über 50 Jahren Erfahrung in der Vermarktung und Veredelung von Speisefischen ist der Fischhof Baumüller zu einer festen Adresse für Fischliebhaber geworden. Am Hof gelangen Forelle und Co. frisch und noch warm aus dem Rauch direkt in den Verkauf. An den zahlreichen Marktständen in der Region sind ebenfalls Frischfisch, Räucherware und Marinaden erhältlich. Die Fisch-Stube lädt für Veranstaltungen ein; der Fisch-Park lässt Anglerherzen höherschlagen.

 Frischfisch wie Forelle, Lachsforelle, Saibling, Aal, Lachs und saisonal Karpfen; Räucherfisch wie Forelle, Lachsforelle, Stremellachs, Aal, Räucherlachs, Graved Lachs; Seefische und Marinaden.

 Teilnahme am Reise- und Genussführer „Landvergnügen“ (Wohnmobil-Stellplätze).

 Fisch to go im Hofladen und auf den Märkten, Partyservice mit Fischplatten oder -buffets.

 Veranstaltungen bis zu 75 Personen in der Fisch-Stube. Catering auf Festen/Märkten.

 Fisch-Park für Angler mit Fischereischein.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Fischhof haben wir immer wieder Kontakt zu Kunden, die keine Fischesser sind. Uns ist wichtig, dass Kunden das schmackhafte und gesunde Produkt ‚Fisch‘ wahrnehmen und als Lebensmittel besonders schätzen. Beim Verkauf geben wir den Kunden Tipps und Hintergrundinfos. Außerdem achten wir auf eine tadellose Qualität unserer Produkte.“

Fischhof Baumüller  
 Fam. Baumüller  
 Scheda 3  
 58739 Wickede-Wiehagen  
 Tel.: 02377 2371  
 info@fischhof.de  
 www.fischhof.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Fisch-Park  
 Winterzeit (nach Allerheiligen):  
 06:00 - 18:00 Uhr  
 Sommerzeit (nach Ostern):  
 06:00 - 19:00 Uhr

Hofladen  
 Mo.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr  
 Sa.: 09:00 - 16:00 Uhr  
 So.: 10:00 - 12:30 Uhr  
 15:00 - 18:00 Uhr

Auf verschiedenen Märkten  
 in der Region: s. Webseite



**WICKEDE (RUHR)**

## Hühnerhof Luig

Auf dem Hühnerhof Luig packt die ganze Familie mit an. Mit drei Generationen ist man für schmackhafte Eier im Einsatz. Auf den Märkten in Wickede und Werl sind die Eier vom Hof beliebt, ebenso an der 2020 neu errichteten „Eierhütte“ am Hof. Der Lieferservice liefert die Eier rund um Wickede (Ruhr) und Waltringen bequem bis vor die Haustür. Auf speziellen Märkten in der Region erfährt man, wie vielseitig ein Ei ist. Denn der „Eierburger“ von Hühnerhof Luig begeistert.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf den Märkten haben wir direkten Kontakt zum Verbraucher. Viele wissen nicht, wie die moderne Landwirtschaft aussieht. Wenn es gewünscht ist, erzählen wir unseren Kunden, wie unsere Tiere gehalten werden und wie unsere Landwirtschaft aussieht. Direkt am Hof bringen wir Infoschilder über unsere Landwirtschaft an.“

🍷 Eier aus Boden- und Freilandhaltung vom eigenen Hof. Eierlikör mit hofeigenen Eiern und ganzjährig bunte, gekochte Eier.

Außerdem Kartoffeln und Honig von Berufskollegen.

🍷 Eierburger auf Bauernmärkten in der Region.



Hühnerhof Luig  
Heinz-Bernd Luig  
Vollenberg 5a  
58739 Wickede-Wiehagen  
Tel.: 02377 910540  
Mobil: 0174 3120510  
b.luig@t-online.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Luigs Eierhütte

Täglich geöffnet

Wochenmärkte

Wickede (Ruhr): Do. 08:00 - 13:00 Uhr

Werl: Fr. 08:00 - 13:00 Uhr

und auf verschiedenen Bauernmärkten in der Region

Lieferservice im Raum Wickede (Ruhr) und Waltringen - nach Absprache



## Bauernhof Mensing

1985 wurde auf dem Hof Mensing mit der Direktvermarktung gestartet. Zunächst mit dem Kartoffelverkauf aus einem Wagen an der Straße. Mit den Jahren wurde das Hofsortiment ausgeweitet. In der Saison gehören Erdbeeren und Himbeeren zum Sortiment, die auch vor Ort gepflückt werden können. Süßkirschen, Pflaumen, Äpfel und Buntmöhren runden das eigene Sortiment ab - ergänzt um ausgewählte Produkte aus der Region.

🍎 Das Hofladensortiment besteht aus hofeigenen Kartoffeln und vor allem saisonalen Produkten, wie Erdbeeren und Himbeeren (auch Selbstpflücke), Süßkirschen, Pflaumen, Äpfel, Bundmöhren, Fruchtaufstriche. Weitere Produkte, wie Gemüse, Eier, Hausmacher Wurstwaren, werden von regionalen Höfen zugekauft. In der Spargelzeit gibt es Spargel vom Niederrhein, frisch vor Ort geschält.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind über die Jahre gewachsen, so dass es ohne Mitarbeiter:innen nicht mehr geht. Deswegen achten wir stets auf ein gutes und faires Miteinander. Viele Mitarbeiter:innen sind seit Jahren bei uns. Sind sie z. B. mit dem Studium fertig und im festen Job, hören sie sich im Bekanntenkreis um. So sind schon viele neue Mitarbeiter:innen auf unseren Hof gekommen.“

Bauernhof Mensing  
Dieter Mensing  
Wickeder Str. 55  
59457 Werl  
Tel.: 02922 2217  
info@erdbeerhof-mensing.de  
www.erdbeerhof-mensing.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr  
Sa.: 09:00 - 18:30 Uhr  
So.: 09:00 - 14:00 Uhr

### Verkaufsstände i. d. Erdbeerzeit

- Am Möbel Turflon in Werl
- An der B1 zwischen Mawicke u. Ostönnen
- In Neheim - Raiffeisenmarkt u. A. T. U.
- An der B63 zwischen Werl und Wickede

Tomaten  
Stemann



## Tomaten Stemann

Von der Viehhaltung zum Gemüseanbau bis hin zum Aromagärtner - diese Familiengeschichte ist einmalig. Sie gehört zu Familie Stemann in Werl. Mit vier Generationen leben und arbeiten sie am Betriebsstandort im Bergstraßer Weg. Hier bauen sie Gurken, Paprika und 13 Sorten Tomaten an. Neben Klassikern wie Strauch- und Cocktailtomaten gehören der bunte Sommermix und die großen Ochsenherztomaten dazu.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bauen unsere Kulturen in Gewächshäusern an. So können wir knappe Ressourcen sparsam nutzen. Über die Dachflächen fangen wir z. B. Wasser auf, welches wir für die Bewässerung verwenden. Außerdem setzen wir Nützlinge und Hummeln ein. Die Hummeln bestäuben die Blüten und die Nützlinge fressen Schädlinge.“

🍷 13 verschiedene Tomatensorten, wie Strauchtomaten, Cherrytomaten (rot, gelb u. orange), Cocktailtomaten u. Ochsenherztomaten.

Mini- u. Schlangengurken, gelbe und rote Blockpaprika u. rote Spitzpaprika.



Tomaten Stemann  
Fam. Stemann  
Bergstraßer Weg 45  
59457 Werl  
Tel.: 02922 2714  
tomaten.stemann@t-online.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

April bis Dezember

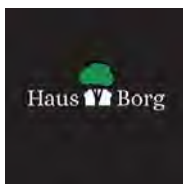
Mo.-Do.: 09:00 - 18:00 Uhr

Fr.: 08:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr

Außerdem in Supermärkten, Hofläden u. bei Marktbeschickern in der Region.





## Haus Borg

Die Kartoffeln von Haus Borg wachsen in guten Börde-Böden. Den tonigen Böden in Budberg verdanken sie den einzigartigen Geschmack. Besonders aromatisch und nahrhaft, vitamin- und mineralstoffreich sind die Kartoffeln,

wenn sie erst kurz vor dem Kochen geschält werden. Die vielseitige Knolle lässt sich prima zu Salat, Gnocchi, Puffer, gefüllten Teigtaschen oder Suppe verarbeiten.

🍷 Festkochende, vorwiegend festkochende und mehligkochende Kartoffeln.

Besonders große Kartoffeln, die „Borger Riesen“ und kleine Kartoffeln, die „Borger Zwerge“.

Kürbisse und Zuckerrübensirup.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

"Jeder im Haus Borg Team mag Kartoffeln, natürlich! Wir haben unsere jeweiligen Lieblingsrezepte zusammen gekocht und gegessen, dabei sind die Fotos und Rezepte von unseren Etiketten entstanden. Das Arbeitsklima und der Spaß an der Arbeit ist dadurch noch besser geworden."

Haus Borg  
Katharina Kammer  
Haus Borg 1  
59457 Werl  
Tel.: 0152 21947305  
mail@haus-borg.de  
www.haus-borg.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Verkaufsstand  
bei Möbel Turflon in Werl;  
außerdem in verschiedenen  
Supermärkten und  
Restaurants der Region:  
s. Webseite.



## Kartoffelhof Heinrich Düser

Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Düser aus Werl-Büderich ist auf den Kartoffelanbau spezialisiert. Der sandige Lehmboden der Soester Börde gibt den Kartoffeln einen guten Geschmack. Moderne Ernte- und Lagertechnik sichern das ganze Jahr über gleichbleibend gute Qualität. Die leckeren Kartoffeln gibt es auf dem Hof sowie in Supermärkten der Region. Die Auslieferung der Kartoffeln erfolgt mit eigenen Fahrzeugen auf kurzem Weg direkt in die Märkte.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Großteil unserer Kartoffeln vermarkten wir direkt über den Supermarkt. Wenn wir die Ware anliefern, gehört ein Gang zum Kartoffelregal dazu. So bekommen wir einen Überblick über die Präsentation und die Qualität. In Gesprächen mit den Abteilungsleiterinnen und -leitern vertiefen wir das Wissen über unsere Produktion, die Sorten und die Eigenschaften.“

🍷 Verschiedene Sorten Kartoffeln wie Musica, Anais, Glorietta, Annabelle, Belana u. Soraya mit unterschiedlichen Kocheigenschaften (fest- und vorwiegend festkochend) in den Gebindegrößen: 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 12,5 kg und 25 kg.



Kartoffelhof  
Heinrich Düser  
In der Linde 4  
59457 Werl-Büderich  
Tel.: 02922 5392  
Mobil.: 0175 6906988  
h. dueser@werlcom.biz

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ab-Hof-Verkauf  
Mo. - Sa.

In unterschiedlichen  
Supermärkten i. d. Region.





WERL

## Familie Kortmann

Der Betrieb der Familie Kortmann liegt mitten in Werl-Büderich. Seit Jahren ist der Hof eine bekannte Adresse für Eier und Kartoffeln, direkt vom Erzeuger. Viele Kunden kommen z. B. von weit her, um die mehligkochenden Kartoffeln zu kaufen. Die ganze Familie Kortmann ist für die Vermarktung im Einsatz. Bernhard Kortmann ist für die Tiere zuständig, seine Frau für die Eiervermarktung und den Hofladen. Sohn Simon übernimmt die Kartoffelvermarktung.

🍷 Hofeigene Kartoffeln (festkochend, vorwiegend festkochend und mehligkochend) in 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, und 25 kg-Gebinden.

Eier aus hofeigener Bodenhaltung. Eierlikör, Kartoffellikör, Wurstwaren im Glas, Honig und eingelegte Gurken.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Lebensmittel sind kostbar. Deswegen vermeiden wir Überschüsse. Frühkartoffeln werden bei uns täglich frisch gerodet. So können wir sicher sein, dass sie immer erstklassiger Qualität sind. Vor einiger Zeit haben wir uns einen Etikettendrucker angeschafft. So können wir passgenau die Etiketten bedrucken und benötigen kein Lager an fertigen Etiketten.“

Familie Kortmann  
Kunibertstr. 30  
59457 Werl-Büderich  
Tel.: 02922 5166  
kortmann-kolberg@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr



## Philipp's Freilanddeele

Als gelernter Landwirt hat Philipp Lör den Hof seiner Großeltern übernommen. Seit 2018 versorgt er Büderich und Umgebung rund um die Uhr am Verkaufsautomaten mit frischen Eiern und weiteren Produkten. Seit 2019 öffnen freitags und samstags die Tore der Freilanddeele. Hier kann aus einer größeren Auswahl an Fleisch und regionalen Produkten ausgewählt werden. Alles stammt aus eigener Produktion oder von Bekannten, die ähnliche Haltungsansprüche haben.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für mich bedeutet Nachhaltigkeit vor allem die artgerechte Tierhaltung. Unsere Hühner, Schweine und Hähnchen werden alle in Freilandhaltung gehalten. Die Hühner und Hähnchen sind in mobilen Ställen untergebracht. Sie haben mehr Platz zur Verfügung und immer frisches Gras. Unser Leitbild lautet ‚Mit gutem Gewissen genießen.‘“

🍎 Eier aus mobiler Freilandhaltung, Nudeln aus den eigenen Eiern, Suppenhühner u. Hähnchen, Hühnerfrikassee u. Hühnersuppe, Grillfleisch in der Saison von den eigenen Freiland-Schweinen sowie Fleisch (frisch bzw. tiefgekühlt), Hausmacher Wurstwaren, saisonal Wild, Obst aus der Streuobstwiese u. Apfelsaft. Regionale Zukaufprodukte: Rindfleisch, Milch, Honig, kleine Gemüseauswahl u. Kartoffeln. Ein Großteil ist in den Warenautomaten erhältlich, die Fleischprodukte vor allem im Hofladen.

Philipp's Freilanddeele  
Philipp Lör  
Büdericher Bundesstr. 35  
59457 Werl-Büderich  
Mobil: 0177 8602760  
info@freilanddeele.de  
www.freilanddeele.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Verkaufsautomaten  
24 Stunden, 7 Tage die Woche

Hofladen/Freilanddeele  
Fr.: 15:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr





## Scheer und mehr - Der BauerNladen

Seit fast 100 Jahren befindet sich der seit dem 12. Jahrhundert existierende Hof „Haus Westrich“ in Familienbesitz. Ende des 20. Jahrhunderts kam die Direktvermarktung an der alten Handelsstraße B1 hinzu. 5 Jahre später folgte die Eröffnung des Landcafés.

Im Bauernladen werden gute und leckere Produkte aus eigener Produktion sowie der Region angeboten. Neben dem Ackerbau bewirtschaftet der Betrieb rund 10 ha Grünland. Hierauf weiden eine kleine Ammenkuhherde und Pferde.

„In unserem Gemüseanbau setzen wir besonders auf alte Sorten. Bei Überproduktion verwenden wir die Reste als Tierfutter und setzen so die Ressourcen optimal ein. Des Weiteren verwenden wir über Photovoltaik erzeugten und in Batterien gespeicherten Strom als Energiegrundlage.“

🍎 Gemüse, Obst, Kartoffeln, Kürbis, eingemachte Leckereien, Rind-, Geflügel- und Wildfleisch, Sommerblumen frisch vom Feld.

🐾 Vermietung von Pferdeboxen, Reitplatz (20x40m), Reithalle (20x40m) und Weidegang.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

Scheer und mehr -  
Der BauerNladen  
Reinhard Scheer  
Am jüdischen Friedhof 1  
59457 Werl  
Tel.: 02922 911219  
scheerreinhard@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mi.-So.: 10:00 - 17:00 Uhr





## Das Landcafé

Seit Juli 2021 firmiert das ehemalige Landcafé Scheer nun als „Das Landcafé“ mit der Inhaberin Susanne Schrempf. Hier können Sie täglich frische Speisen und Getränke genießen - warm, kalt, herzhaft oder süß. Vom Frühstück bis zum herzhaften Nachmittagsnack gibt es alles, was das Herz begehrt. Nach einer Rad- oder Motorradtour zum Möhnesee eignet sich das Café perfekt für eine Stärkung. Gerne richten wir individuellen Feiern aus.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserer Küche verwenden wir größtenteils Produkte aus dem Hofladen nebenan. Wir setzen bei allem auf frische und selbstgemachte Produkte.“

 Frühstück, selbstgebackene Kuchen und Torten, herzhaftes Köstlichkeiten, wie Flammkuchen oder westfälische Wurstplatten. 60 Innen- und 50 Außensitzplätze.

 Hochzeiten, Geburtstage, Konfirmationen, Kommunionen, Weihnachtsfeiern und andere Feiern auf Anfrage.



Das Landcafé  
Susanne Schrempf  
Am jüdischen Friedhof 1  
59457 Werl-Büderich  
Mobil: 0170 5803920  
s-schrempf@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo. & Di.: Ruhetag  
Mi.-So.: 10:00 - 18:00 Uhr



**WERL**

## Kartoffelhof Peukmann

Der Kartoffelhof-Peukmann liegt am Rande von Werl-Büderich. Bereits in der 3. Generation baut Familie Peukmann Speisekartoffeln auf den Bördeböden rund um den Hof an. Seit einiger Zeit können Kunden am Hof die Kartoffeln an der Kartoffelkiste kaufen. Man kann bequem mit dem Auto vorfahren, die passende Gebindegröße - 2,5 kg, 5 kg oder 10 kg - auswählen, bezahlen und einladen.

🍷 Kartoffeln unterschiedlicher Sorten: Belana, Allians und Marabel.

Im Herbst hofeigene Zwiebeln.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Um Kartoffeln erstklassiger Qualität anbieten zu können, achten wir auf modernste und bodenschonende Technik. Zum Beispiel verwenden wir eine All-in-one-Pflanzmaschine. Hiermit wird der Boden gelockert, der Damm aufgebaut und die Kartoffeln mittig in die Dämme gepflanzt. So vermeiden wir unnötige Überfahrten und erhalten eine gute Qualität.“

Kartoffelhof Peukmann  
Christoph Peukmann  
Büdericher Salzweg 15  
59457 Werl-Büderich  
Tel.: 02922 878524  
Fax: 02922 878525  
info@kartoffelhof-peukmann.de  
www.kartoffelhof-peukmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Kartoffelkiste am Hof  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche




## Hof Griewel

Der Bördebauer Matthias Schulte baut auf den fruchtbaren Böden der Soester Börde ein wahres „Superfood“ der Region an. Er hat sich auf den Anbau von Speisekartoffeln spezialisiert. Dieses vielseitige, vitaminreiche „Superfood“ ist in Küchen oft der heimliche Star. Als Beilage gehört sie zu vielen Gerichten dazu. Aber auch als Solospieler ist sie sehr beliebt, z. B. als Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen - einfach lecker!

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Ackerbauer liegt meine volle Aufmerksamkeit auf den Böden. Nur wer mit ihnen achtsam umgeht, kann dauerhaft ernten. Bodenerhaltende Maßnahmen, wie der Anbau von Zwischenfrüchten und der Flächentausch mit Kollegen für eine breitere Fruchtfolge, sind mir ebenso wichtig, wie der folgenbewusste Umgang mit Dünge- und Pflanzenschutzmitteln.“

 Speisekartoffeln verschiedener Sorten wie Belana, Annabelle und Wega:  
2,5 kg, 5 kg und 10 kg.



Hof Griewel  
Matthias Schulte  
In der Linde 7  
59457 Werl-Büderich  
Mobil: 0151 17312891  
post@hof-griewel.de  
www.hof-griewel.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Verkauf in Supermärkten  
der Region, wie beim Rewe  
in Werl und Lippetal-Herzfeld.



## Stutes Gemüsebox

Hier gibt es 24 Stunden am Tag wahres Superfood! Seit 2021 sind in der Gemüsebox von Familie Stute in der Straße „Am Feldrain 20“ regionale, feldfrische Vitaminbomben erhältlich. Bereits seit vier Generationen wird Gemüse an der Hofstelle im Kuhweg

15 in Werl-Büderich konventionell angebaut. Das Sortiment aus Blumenkohl, Brokkoli, Spitzkohl und Staudensellerie stammt zu 100 % aus eigenem Anbau. Der Kühlschrank ist verkehrsgünstig gelegen.

🍏 Hofeigene Produkte: Spitzkohl, Blumenkohl, Brokkoli und Staudensellerie.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Gemüse ist handmade. Mit einer speziellen Maschine pflanzen wir jede einzelne Gemüsepflanze in unseren Boden. In der Wachstumsphase gehen wir durch die Reihen, legen Vlies aus, hacken Unkraut und decken z. B. den Blumenkohl gegen zu starke Sonneneinstrahlung mit den eigenen Blättern ab. Geerntet wird ebenfalls mit der Hand.“

Stutes Gemüsebox  
Fam. Stute  
Am Feldrain 20  
59457 Werl-Büderich  
Mobil: 0175 4110668

ÖFFNUNGSZEITEN  
Anfang/Mitte Juni - Nov.  
(wetterabhängig)  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche



## Viertmanns Obst- & Gemüseanbau

Auf Viertmanns Hof wächst auf 15 ha frisches Obst und Gemüse. Genießen Sie Kürbisse, Einlegegurken, Grünspargel, Beeren und gebundene Feldblumensträuße - entweder im Mühlenfeldmarkt, auf den Wochenmärkten in Hamm oder direkt ab Hof.

Eine Besonderheit sind die prachtvollen Artischockenblüten, die liebevoll in die Feldblumensträuße eingearbeitet werden.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Hof wird in der 3. Generation mit viel Leidenschaft für Lebensmittel bewirtschaftet. Wir kooperieren mit regionalen Produzenten, z. B. werden unsere Beeren regional zu Konfitüre verarbeitet.“

🍎 Gemüse und Obst: Einlegegurken, Kürbisse, Grünspargel, schwarze Johannisbeere, Brombeeren, Kräuter, Käse, Wurst, Präsentkörbe, Geschenke und Feldblumensträuße.



Viertmanns  
Obst- & Gemüseanbau  
Fam. Viertmann  
Im Oberdorf 6  
59457 Werl-Hillbeck  
Tel.: 02922 4389  
Mobil: 0175 8767797  
p-viertmann@t-online.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Einlegegurken ab Hof: Juli & August

Mühlenfeldmarkt (Werl, Werler Straße 75)  
Täglich geöffnet

#### Wochenmärkte

Hamm-Rhynern: Fr. vormittags

Hamm-Süden: Fr. vormittags

Hamm-Mitte: Di., Do., Sa. vormittags

Hamm-Werries: Sa. vormittags

Obstpost (Obst- und Gemüsebox)

Auslieferung Di. und Do.





## Hellweg Molkerei GmbH

Seit 2020 ist die frische Milch der Hellweg-Molkerei aus Werl-Holtum auf dem Hof und in den Supermärkten zwischen Erwitte und Dortmund zu finden. Christoph Kloke kennt die Besonderheiten seiner Milch: „Da wir die Milch nur pasteurisieren,

schmeckt sie besonders frisch und vollmundig. Sie hat einen natürlichen Fettgehalt von ca. 3,8 %. Außerdem ist uns der Nachhaltigkeitsgedanke wichtig. Unsere Milch ist nur in Glas-Mehrwegflaschen erhältlich.“

🍏 Pasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt von 3,8 - 4,2 %.

Am Hof außerdem Eier, Kartoffeln und Eis aus der Region.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind für kurze Wege. Deswegen haben wir für uns beschlossen, dass es die Milch unserer ‚Hellweg-Molkerei‘ nur in einem Radius von 25-30 km um unseren Betrieb in Werl-Holtum zu kaufen gibt. Somit haben wir den Begriff ‚Regionalität‘ für unseren Betrieb ganz individuell definiert.“

Hellweg Molkerei GmbH  
Christoph Heinrich Kloke  
Twittenstr. 2  
59457 Werl-Holtum  
Tel.: 0160 4426921  
info@hellweg-molkerei.de  
www.hellweg-molkerei.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Verkaufshütte am Hof  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche

Im Umkreis von 25-30 km von Werl-Holtum in 40 Verkaufsstellen wie EDEKA- und REWE-Märkte



## Hof Boehmer

Der Familienbetrieb Boehmer aus Werl-Mawicke hat sich auf den Gemüseanbau spezialisiert. Mit drei Generationen ist man für frisches Gemüse aus der Region im Einsatz. In der Saison wird morgens frisch geerntet. Durch die kurzen Wege ist die Ware oft am gleichen oder spätestens am nächsten Tag auf dem Markt oder im Supermarkt erhältlich. Auf dem Hof kann die tagesfrische Ernte in Selbstbedienung gekauft werden.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir schnitzen 8 Wochen vor der Kürbisernte Namen und Grübe in einige Kürbisse. Diese Schnitte vernarben und sind deutlich sichtbar. Die Kürbisse verschenken wir nach der Ernte an Freunde, Bekannte, Kunden sowie Berufskollegen, die unsere Ware verkaufen. Hiermit bedanken wir uns für lange Freundschaft und eine gute Zusammenarbeit.“

🍎 Gemüse aus eigenem Anbau: Rot- und Weißkohl, Kohlrabi, Blumenkohl, Broccoli, Rote Beete, Grünkohl auch fertig geschnitten, Rosenkohl, Steckrüben, Sellerie, Porree, Zier- und Speisekürbisse u. v. m.



Hof Boehmer  
Benedikt Boehmer  
Ostlandstr. 35a  
59457 Werl-Mawicke  
Tel.: 02928 8395693  
Mobil: 0176 20548421  
benedikt@boehmer-mawicke.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mai bis Weihnachten  
Gantztägig Selbstbedienung  
am Hof

In den Supermärkten  
in der Region

In Hofläden u. an Markt-  
ständen von Berufskollegen





**WERL**

# Markt & Mehr

Die Weihnachtszeit ist eine der schönsten Zeiten im Jahr. Für gemütliche Stunden zu Hause gibt es bei Markus Kappen Kaminholz aus heimischen Wäldern und den Traum-Weihnachtsbaum, frisch aus den eigenen Schonungen. Der Verkaufsstand am Hellweg, direkt an der Werler Landstr. in Ostönnen, öffnet zur Erdbeer- u. Spargelsaison und zum Advent. Die Regiomaten versorgen Kunden rund um die Uhr mit frischen Produkten aus der Region.

• Weihnachtsbäume (Nordmann u. Blaufichte) aus den eigenen Schonungen, Dekobäume und Schnittgrün.  
Kaminholz: Laubholz aus heimischen Wäldern, Lieferung möglich.

Verkaufsstand am Hellweg in Ostönnen: Saisonaler Verkauf von Spargel (gratis Schälen vor Ort), Erdbeeren, Grünkohl, Winterobst und Weihnachtsbäumen. Ergänzt durch saisonale u. regionale Produkte.

Regiomat am Hellweg: Saisonal variierendes Sortiment aus Grillfleisch, Milch u. Milchprodukten, Hausmacher Wurst, Freilandeiern, Kartoffeln, Spargel, Grünkohl, u. v. m.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns Regionalität: wir pflegen einen intensiven Kontakt zu regionalen Partnern. Wir sind in der Umgebung gut vernetzt. Dieses hilft uns bei der Vermarktung unserer eigenen Produkte ebenso, wie bei der Beschaffung von Produkten unserer Berufskollegen. Wir gehen offen auf andere zu und werden hierfür belohnt.“

Markt & Mehr  
Markus Kappen  
Hubertus-Schützenstr. 62  
59457 Werl-Mawicke  
Mobil: 0171 6450232  
info@kappen-mawicke.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

Verkaufsort am Hellweg  
(Ostönnen, Werler Landstr. 313 b):  
Regiomat: 24 Stunden, 7 Tage d. Woche  
Verkaufsstand: Ende März - Mitte Juli  
Mo.-Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr  
Sa. u. So.: 08:00 - 18:00 Uhr  
Mitte Nov. - 23.12.: tgl.: 10:00 - 18:00 Uhr  
mit Weihnachtsbaumverkauf  
Weihnachtsbaumverkauf aus der Schonung:  
im Advent tägl. 10:00 - 18:00 Uhr  
Wewer-Scheidungen  
Werl-Westönnen - An Luigs Weiden  
Unna - Iserlohner Str. 123  
Wochenmarkt: Arnsberg-Altstadt Do. u. Sa.



## Rienhoff's frische Eier

Schon an der Hofeinfahrt weiß man Bescheid. Hier ist man richtig bei „Rienhoff's frische Eier“. Bei der Fahrt auf den Hof fällt der Blick direkt in den Verkaufsraum. In Selbstbedienung kann sich der Kunde die frischen Eier für das abendliche Spiegelei kaufen. Andere Kunden schätzen die täglichen Öffnungszeiten und kommen sonntagsmorgens für ein frisches Frühstücksei vorbei - ein echter Genuss!

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir führen unseren Betrieb im Nebenerwerb. Für uns bedeutet Nachhaltigkeit, dass die aktive Landwirtschaft einen Beitrag zum Erhalt des Hofes beiträgt. Wir haben viele alte Gebäude, die wir erhalten möchten. Somit leistet auch der Eierverkauf einen Teil zum Fortbestehen unserer Hofanlage bei.“

🍏 Eier aus Freilandhaltung.

Äpfel und Pflaumen in der Saison von der hofeigenen Streuobstwiese.

Zierkürbisse in der Saison.



Rienhoff's frische Eier  
Fam. Rienhoff  
Ostlandstr. 33  
59457 Werl-Mawicke  
Tel.: 02928 201  
Mobil: 0152 56199810

ÖFFNUNGSZEITEN  
Selbstbedienung  
Täglich: 08:00 - 20:00 Uhr



## Sauerkraut GmbH Hufelschulte

Der Name „Hufelschulte“ steht für leckeres Sauerkraut aus der Soester Börde. Der Weißkohl von den eigenen Feldern wird auf dem Hof in Westönnen nach alter Kunst zu Sauerkraut vergoren. Hierzu wird der geschnittene Weißkohl lediglich mit Salz in einem Gärbehälter verschlossen. Der in Weißkohl vorkommende Zucker wird durch Milchsäurebakterien zu Milchsäure vergoren. So entsteht das typische Sauerkraut mit angenehm saurem Geschmack.

🍏 Westönnener Sauerkraut im 500 g Beutel, gekocht mit Speck und Zwiebeln im 500 g Beutel;  
ab Hof im 2 kg Eimer.

📍 Verkaufsstand auf Bauernmärkten:  
Düsser Bauernmarkt (2. Septembersonntag),  
Bauernmarkt in Möhnesee-Körbecke (3. Oktober) u. in Werl (1. Oktobersonntag - Erntedank).

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bauen den Weißkohl für unsere Sauerkrautproduktion selber an. Alle Kohlfelder liegen maximal 2,5 km von unserem Hof entfernt. So haben wir kurze Wege vom Feld bis zur Weiterverarbeitung. Im Anbau setzen wir vor allem auf die mechanische Pflege. Mit dem Striegel und der Hacke beseitigen wir Unkraut. So verzichten wir auf Herbizide.“

Sauerkraut GmbH  
Hufelschulte  
Heinz-Bernd u. Thomas  
Hufelschulte  
Weststr. 50  
59457 Werl-Westönnen  
Tel.: 02922 2014  
Fax: 02922 862153  
info@sauerkraut-hufelschulte.de  
www.sauerkraut-hufelschulte.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-Fr.: 07:30 - 12:00 Uhr  
13:00 - 16:30 Uhr  
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr

Bei anderen Direktvermarktern und in verschiedenen Supermärkten in der Region.



WERL

## Gemüsehof Nieder

Der Gemüsehof Nieder liegt direkt an der B1 in Westönnen. Im damaligen Stall wurde der Hofladen eingerichtet. Hier ist seit über vier Jahrzehnten das frische Gemüse erhältlich, das rund um den Hof angebaut wird. Die schönste Zeit im Jahr ist der Herbst. Dann finden Kunden die frische Ernte im Hofladen: die neuen Kartoffeln, verschiedene Sorten Kopfkohl und prächtige Kürbisse. Auf den Wiesen laufen die Weihnachtsgänse.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Familienbetrieb produzieren wir Kartoffeln und Gemüse für die Kunden vor Ort. Wir pflanzen, pflegen und ernten sie mit der Familie. Schon beim Anbau machen wir uns Gedanken um die Vermarktung. Mit den Jahren haben wir Erfahrungen gesammelt, wie viel in unserem Hofladen nachgefragt wird. Jedes Jahr passen wir die Mengen an.“

🍷 Kartoffeln und saisonales Gemüse aus eigenem Anbau: Gurken, Bohnen, Erbsen, Porree, Kürbisse (Speise-, Schnitz- und Zierkürbisse), Rot-, Weiß- und Spitzkohl, Wirsing, Rosenkohl, Stielmus, Feldsalat, Petersilie usw.

Weihnachtsgänse aus Freilandhaltung auf Vorbestellung. Ergänzt wird das Sortiment durch ausgewählte, regionale Produkte.



Gemüsehof Nieder  
Friedrich Nieder  
Westönnener Bundesstr. 32  
59457 Werl-Westönnen  
Tel.: 02922 2030  
Mobil: 0170 9323470  
post@gemuesehof-nieder.de  
www.gemuesehof-nieder.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr



ENSE

## Schäferei Brinkmann

Direkt am Haarstrang liegt die Schäferei Brinkmann. Bereits in der 3. Generation ist Ernst Georg Brinkmann mit seinen schwarzköpfigen Fleischwollschafen als Landschaftspfleger auf den Wiesen und Feldern unterwegs. Im Herbst ist Lammzeit. Dann geht es zurück in den Stall. Hier

werden die Schafe mit hofeigenem Futter gefüttert, bis es Ende April wieder auf die saftigen Wiesen geht. Im Hofladen gibt es das Schaf- und Lammfleisch und in der Wollstube die Felle und Wollprodukte.

🍎 Schaf- und Lammfleisch vom schwarzköpfigen Fleischwollschaf: Keule, Gulasch, Haxen, Hüfte, Schulter, Leber, Lammspieße, Koteletts und Würstchen.

Schafmilchseife, Honigseife und Honig. Unterschiedliche Wollprodukte: Von Schweißwolle bis zum fertigen Wollknäul. Schaf- und Lammfelle medizinisch gegerbt, Ober-/Unterbetten, Kopfkissen, Bekleidung etc.

📅 Hofführungen für Gruppen gerne nach telefonischer Absprache.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Vor allem unsere Neukunden sind erstaunt, welche gesundheitlichen Wirkungen Schaffell- und Schafwollprodukte haben. An sich haben sie eine zirkulierende Wirkung - warm im Winter und kühl im Sommer. Wir haben Kunden die nutzen z. B. unsere naturbelassene Heilwolle mit natürlichen Lanolin, um wunde Hautstellen und Ohrenscherzen zu lindern.“

Schäferei Brinkmann  
Ernst Georg Brinkmann  
Bittinger Haarweg 10  
59469 Ense-Bittingen  
Tel.: 02928 621

mail@schaeferei-ernst-brinkmann.de  
www.schaeferei-ernst-brinkmann.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Hofladen u. Wollstube  
Mo.-Sa.: 14:00 - 17:00 Uhr  
- am besten nach  
telefonischer Absprache.

Auf verschiedenen Bauern-, Herbst- und Wintermärkten in der Region.



## Hof Schulte

Kurz vor Weihnachten ist eine der schönsten Zeiten auf dem Hof Schulte in Ense-Höingen. In gemütlicher Atmosphäre können Familien, Freunde und Kollegen in aller Ruhe und Geselligkeit den eigenen Weihnachtsbaum aussuchen. Fleischgenießer kommen seit einiger Zeit ebenfalls auf ihre Kosten. Das Rindfleisch der eigenen Galloways ist ein besonderer Genuss. Es ist aromatisch, mager und leicht nussig. Lecker zubereitet schmeckt es nicht nur als klassischer Weihnachtsbraten.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser landwirtschaftlicher Betrieb war schon immer breit aufgestellt. Neben dem Ackerbau und der Tierhaltung haben wir uns für den Einstieg in erneuerbare Energien entschieden. Auch in Zukunft wollen wir unsere Vielseitigkeit beibehalten. Mit der nächsten Generation in den Startlöchern und vielen Ideen schauen wir optimistisch in unsere betriebliche Zukunft.“

Hof Schulte  
Fam. Schulte  
An der Lied 2  
59469 Ense-Höingen  
Mobil: 0157 34289368

🍎 Gemischte Rindfleischpakete auf Vorbestellung.

Verschiedene Sorten Weihnachtsbäume wie Nordmantanne, Edeltanne und Felsentanne frisch aus der eigenen Schonung geschlagen.

🍷 Glühwein, Punsch und Waffeln an den verkaufsoffenen Adventswochenenden.



ÖFFNUNGSZEITEN  
Fleischpakete  
auf Vorbestellung.

Weihnachtsbaumverkauf  
Ab 14 Tage vor Heiligabend  
täglich von 09:00 - 18:00 Uhr






**ENSE**

## Hofladen Schumacher

Rund um die Uhr, sieben Tage die Woche, können am Verkaufsautomaten von Johannes Schumacher die hofeigenen Kartoffeln und Eier aus Mobilstallhaltung gekauft werden. Die nächste Generation bringt frischen Wind auf den Hof. Mit neuen Ideen und viel Engagement wird der Betrieb für die Zukunft aufgestellt. Vor allem die Kunden dürfen sich freuen. Im neu eröffneten Hofladen wird das eigene Sortiment durch regionale Produkte von Berufskollegen ergänzt.



 **Hofeigene Produkte:** Eier aus mobiler Freilandhaltung, Suppenhühner, Kartoffeln, Honig aus eigener Imkerei, Honiglikör, Kerzen, Eierlikör, Nudeln mit den eigenen Eiern.

Produkte aus der Region: Je nach Saison Grillfleisch, wie Steaks und Würstchen oder Wurstwaren, wie Mettwurst, Wintergemüse, Zwiebeln.

### **Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Als nächste Generation haben wir uns für unterschiedliche Betriebszweige entschieden, um das Risiko zu verteilen: durch den Einstieg in die Hühnerhaltung, den Kartoffelanbau, erneuerbare Energien und die Direktvermarktung. Mit Beibehaltung von Ackerbau und Schweinehaltung sind wir hinsichtlich Wetter- und Marktschwankungen sicherer aufgestellt.“

Hofladen Schumacher  
Johannes Schumacher  
Bahnhofstr. 48  
59469 Ense-Niederense  
Tel.: 02938 2931  
Mobil: 0170 8026092  
schumacher-ense@web.de

 hofladen.schumacher  


**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Verkaufsautomat  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche

Hofladen  
NEU eröffnet im Herbst  
2021: Öffnungszeiten auf  
Facebook!

Hof  
Münstermann  
Oberense



## Hof Münstermann

Wenn der Bulli vom Hof Münstermann vorfährt, gibt es wieder die leckeren Eier und frische Produkte aus der Region. Die Kunden schätzen, den Haustür-Service, denn bequemer kann man nicht einkaufen. Absoluter Renner sind die hofeigenen Eier. Die Geschmacksgarantie: Die Hühner werden mit dem hofeigenen Weizen gefüttert, welcher in der alten Hofmühle mit bestem, gentechnikfreiem Mais zusammen zu Hühnerfutter vermahlen wird. Diese Sorgfalt schmeckt man im Ei.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir dämmen unnötige Verpackungen ein. Für die Äpfel haben wir extra Pfand-Baumwolltaschen mit unserem Hoflogo anfertigen lassen. Die Kunden geben uns die Beutel wieder, sodass wir sie immer wieder neu füllen können. Das spart enorme Mengen an Verpackungsmüll ein. Außerdem begrüßen wir zahlreiche Kunden mit dem eigenen Korb.“

🍏 Hofeigene Eier, zu Ostern auch gekocht und gefärbt. Regionale Produkte je nach Saison: Äpfel, Birnen und Erdbeeren (Obsthof Korn), Strauchtomaten (Bauer Stemann), Kartoffeln (Hof Bussmann) und Honig (Imkerei Frieling).



Hof Münstermann  
Fam. Münstermann  
Bremer Str. 14  
59469 Ense-Oberense  
Tel.: 02938 4079  
hof-muenstermann@gmx.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofverkauf

Mo.-Fr.: ganztägig

Sa.: vormittags

Verkaufstouren - 14-tägig - n. Absprache

Mo.: Niederense

Di.: Ense-Bremen und -Parsit

Do.: Ense-Höingen u. Hochsauerlandkreis

Fr.: Hochsauerlandkreis

Wochenmarkt in Neheim

Mi. u. Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr



## Imkerei Frieling

Als damals die eigene Honiglieferrantinn aus Altersgründen aufhörte, kam Friedrich Frieling zu seinen ersten fünf Bienenvölkern. Grundlagen kannte er aus einem Imkerkurs an der Fachhochschule. Diese frischte er bei einem Lehrgang auf. Heute hat er an die 100 Völker und ist rund um Ense-Sieveringen bei seinen Bienen zu sehen. Im Mai wird der erste Honig geerntet und zu Hause geschleudert.

🍏 Honig aus eigener Imkerei: Frühtracht, Sommerblüte und Sommertracht, Rapshonig in 250 g und 500 g Mehrweggläsern.

Von befreundeten Imkern: Wald- und Akazienhonig.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Landwirtschaft und die Imkerei profitieren voneinander. Man kann fast sagen, ohne das Eine kann das Andere nicht funktionieren. Kulturen, wie z. B. Obstbäume und Raps bieten den Bienen Nahrung. Andererseits bestäubt die Biene: Immer, wenn sie von einer zur nächsten Blüte fliegt, um Pollen und Nektar zu sammeln, bestäubt sie diese mit Pollen.“

Imkerei Frieling  
Friedrich Frieling  
Teichstr. 4  
59469 Ense-Sieveringen  
Mobil: 0151 63419814  
imkerei-frieling@web.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Ab Haustür

Täglich

Außerdem bei:

EDEKA Wortmann, Niederense; Regionale Direktvermarkter: Obsthof Korn, Baumschule Abel, Hof Münstermann



**ENSE**

# Zuchtstall Schäfers

2022  
NEU IM  
HEFT!

Seit 30 Jahren ist die Pferdepension der Schwerpunkt des Zuchtstall Schäfers. Heiner u. Silke Schäfers sind täglich für Pferd und Reiter im Dienst und optimieren den Betrieb weiter. Heute ist er eine beliebte Adresse für Turnier- sowie Freizeitreiter. Die Reithallen, Reitplätze, Longierzirkel und Führanlage bieten viel Raum fürs Hobby und Training. Die idyllische Lage ist herrlich für Ausritte.

📍 60 Pensionsboxen, davon 20 Paddockboxen; 2 Reithallen (18 x 40 m u. 20 x 50 m) mit automatischen Bewässerungsanlagen, großer Springplatz (30 x 70 m), beleuchteter Dressurplatz (20 x 40 m), überdachte Führanlage, 3 Sattelkammern, beheiztes Reiterstübchen, Anhängerparkplatz, 18 Weiden verschiedener Größe, Reitunterricht (Springen u. Dressur), professioneller Beritt, Longierzirkel, Weide- und Führmaschinenservice, Solarium.

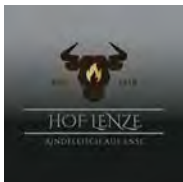
## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Wohl der uns anvertrauten Pferde steht immer an erster Stelle. Durch die kurzen Wege zwischen Stallungen und unserem Wohnhaus, sind wir rund um die Uhr ansprechbar und allzeit aufmerksam. Das Futter und Stroh ernten wir größtenteils auf unseren eigenen Flächen. So sind wir von der Qualität überzeugt.“

Silke Schäfers  
Soester Str. 6  
59469 Ense-Sieveringen  
Tel.: 02928 318  
Mobil: 0170 7376980  
info@zuchtstall-schaefers.de  
www.zuchtstall-schaefers.de

BESICHTIGUNG  
Nach Vereinbarung





## Hof Lenze

Wer auf der Suche nach schmackhaften Rindfleisch mit Herkunft ist, wird auf dem Hof Lenze in Ense-Waltringen fündig. Die Herde von rund 50 Rindern grasst den Großteil des Jahres im Wasserschutzgebiet direkt an der Ruhr. In der Nähe vom Haus Füchten bewegen sie sich frei auf den großzügigen Flächen. Im Winter werden sie auf dem Hof mit hofeigenem Futter gefüttert. So entsteht echter Fleischgenuss ohne Bratverlust.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltig ist für uns die ganzheitliche Vermarktung. Online können unsere Kunden das Fleisch bestellen. Erst wenn das gesamte Tier vorbestellt ist, legen wir einen Schlachtttermin final fest. So sind wir sicher, dass wir es bestmöglich verwertet haben. Zusätzlich bieten wir das Herz, die Leber und die Bäckchen an.“

🍏 Rindfleischpakete und Einzelteile wie Rouladen, Hackfleisch, Roastbeef, Braten, Steakhüfte, Tafelspitz, Gulasch, Suppenfleisch, Suppenknochen usw.



Hof Lenze  
Thorsten Lenze  
Talstr. 4  
59469 Ense-Waltringen  
Tel.: 02938 9776648  
rindfleisch@hof-lenze.de  
www.hof-lenze.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Fleischverkauf  
auf Vorbestellung  
im Online-Shop.



## Gemüsehof Eickhoff

Jedes Jahr lässt sich Beata Eickhoff ein neues Motiv für das 30.000 m<sup>2</sup> große Maislabyrinth einfallen. Doch eins ist immer gewiss: Die Suche nach den vier Stationen ist knifflig und bedeutet puren Spaß. Nach der erfolgreichen Suche kann man sich bei einer leckeren Waffel und einem kühlen Getränk stärken, ehe es in die Spielscheune oder auf die Strohburg geht. Ganzjährig sind im Hofladen frische Eier und saisonale Produkte aus der Region erhältlich.

🍎 Neben den hofeigenen Produkten wie Freilandeier, Suppenhühner und Kürbisse sind zahlreiche heimische Produkte von Betrieben aus der Region im Hofladen zu finden. Weihnachtsbäume, Schnittgrün u. Adventskränze zu Weihnachten.

🍷 Wenn Maislabyrinth geöffnet: Waffeln, Eis, warme u. kalte Getränke.

🎡 Maislabyrinth, Spielscheune, Streichelzoo, Kinderfahrzeuge usw.

👶 Kindergeburtstage, Klassenausflüge, Gruppenveranstaltungen für Groß & Klein nach Absprache im Maislabyrinth.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Bei uns ist jeder willkommen. Ob Groß oder Klein, ob auf Rollen oder zu Fuß, für alle ermöglichen wir eine unbeschwerte Zeit auf unserem Hof. Auch Kinderwagen und Rollstühle schaffen den Weg durch unser Maislabyrinth. Für die ganz Kleinen bieten wir durch unsere Hofkarte und zahlreichen Möglichkeiten (Streicheltiere, Spielscheune usw.) eine schöne Zeit.“

Gemüsehof Eickhoff  
Beata Eickhoff  
Weslarner Weg 98  
59494 Soest  
Tel.: 02921 53098  
info@gemuesehof-eickhoff.de  
www.gemuesehof-eickhoff.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### HOFLADEN

April bis Oktober

Mo.-Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr | 13:30 - 18:00 Uhr  
So. u. feiertags: 10:30 - 15:30 Uhr

Nov. bis Anfang April

Mo.-Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr | 13:30 - 18:00 Uhr  
Sa. 09:00 - 14:00 Uhr | So. u. feiertags geschlossen  
Betriebsurlaub: 1. u. 2. Sommerferienwoche

#### MAISLABYRINTH UND HOFCAFÉ

Ab Mitte/Ende Juli bis Mitte/Ende Oktober

Mo.-Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr | 13:30 - 18:00 Uhr

So.: 10:00 - 17:00 Uhr


und nach Vereinbarung (auch abends)



**SOEST**

# Hochstift Blumen

Diese bunte Blütenvielfalt zieht alle Blick auf sich! An etlichen Standorten im Kreis Soest pflanzt Benedikt Roeren-Wiemers mehr als 100 Tulpen- und über 60 Gladiolensorten und viele weitere Blumen zum Selberschneiden an. Das Schneiden ist ganz einfach: Messer gibt es an der Kasse. Dann geht's sauberen Fußes über die Graswege zu den Beeten. Die gewünschten Blumen werden abgeschnitten, das Geld in die Kasse eingeworfen und das Messer zurückgehängt. Fertig!

 Blumen zum Selberschneiden: z. B. Narzissen (März-April), Tulpen (April-Mai), Iris (Mai), Pfingstrosen (Mai-Juni), Lilien (Juni-Juli), Sonnenblumen (Juni-Nov.), Gladiolen (Juli-Okt.), und Dahlien (Juli-Okt.).

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Blumen sind ein regionales Produkt. Sie wachsen vor Ort, wo die Kunden sie selber schneiden können. Unser Qualitätsanspruch ist hoch: Unsere Kunden sollen möglichst lange die frischen Blumen auf den Feldern schneiden können. Deswegen achten wir auf gutes Pflanzgut, eine intensive Betreuung der Felder und regelmäßige Sortimentserweiterungen.“

Hochstift Blumen  
im Kreis Soest  
Benedikt Roeren-Wiemers  
Lange Str. 14  
33165 Lichtenau  
info@hochstift-blumen.de  
www.hochstift-blumen.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
März - November  
Gantztägig

### Blumenfeld-Standorte

S. Webseite, i. d. R. in Bad Sassendorf, Erwitte, Langeneicke, Lippstadt/Erwitte, Bad Waldliesborn, Geseke, Haarweg, Overhagen, 2 x in Soest, Weckinghausen und Wippringsen.





## Hofladen Berens-Witteborg

Mitten in Ampen, aber dennoch ruhig und idyllisch, liegt der Betrieb der Familie Berens-Witteborg. Seit 2019 können die leckeren Hofprodukte und ausgewählte, regionale Produkte im Hofladen gekauft werden. Der Verkaufsautomat hat täglich 24 Stunden geöffnet. Besonders im Herbst lohnt sich der Weg zum Hof. Dann erstrahlt er im leuchtenden Kürbisorange. Hier finden Sie Ihren Halloweenkürbis und mehr!

🍎 Eier aus Freilandhaltung, Zier-, Schnitz- und Speisekürbisse, Kartoffeln (z. B. Bamberger Hörnchen, Rote Emmalie und Linda), Hähnchen und Suppenhühner. Fruchtaufstriche, Currywurst im Glas, Spargel. Spezialitäten aus der Region: Grillfleisch, Milch, Käse, Bauernhof-Eis, Honig, Eingemachtes und Eingelegtes wie Suppen und Gurken. Regionales u. saisonales Gemüse, u. v. m.

🍷 In Vorbereitung: Gastronomie am Wochenende - Trauerkaffee, Kuchen, Getränke und Waffeln.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Es ist immer wieder schön zu sehen, wie viele unterschiedliche Vogelarten wir auf dem Hof haben. An vielen Bäumen haben wir Meisenkästen angebracht. Einmal war unser Gartenpavillon durch Meisen besetzt. Da haben wir mit der Nutzung gewartet, bis der Nachwuchs das Nest verlassen hat.“

Hofladen Berens-Witteborg  
Christoph Berens-Witteborg  
Schwefer Str. 5  
59494 Soest-Ampen  
Tel.: 02921 60134  
Mobil: 0151 14034412  
svenja-zw@hotmail.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Verkaufsautomat  
24 Stunden, 7 Tage die Woche  
Hofladen  
Do. u. Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr  
Kürbiszeit (Mitte Sept. - Ende Okt.)  
Täglich von 10:00 - 12:00 Uhr u.  
14:00 - 18:00 Uhr, Mi. geschlossen






**SOEST**

## Kartoffelhof Schulze

Der Kartoffelhof Schulze in Soest-Deiringsen wird bereits in der vierten Generation als Familienbetrieb geführt. Was vor über 40 Jahren in Arnsberg auf dem Markt angefangen hat, wird heute in Wippringsen weitergeführt. Kunden erhalten am Verkaufstand in Wippringsen und direkt am Hof die tagesfrischen Freilandeier und Kartoffeln vom eigenen Hof. Highlights sind in jedem Jahr die Gänse und Enten, die den Sommer über auf den Wiesen rund um den Hof laufen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit Jahrzehnten arbeiten wir mit drei Höfen aus der Region zusammen. Von ihnen beziehen wir das Obst und Gemüse in der Saison. Über die Jahre hat sich eine stabile Geschäftsbeziehung entwickelt, von der auch unsere Kunden profitieren. Unsere Kunden wissen genau, woher unsere Produkte stammen und erfreuen sich daran.“

 Vermarktung der hofeigenen Freilandeier, Kartoffeln unterschiedlicher Sorten (z. B. Annabelle, Belana, Solara, Regina usw.).

Martins- und Weihnachtsgänse und Enten aus Freilandhaltung auf Vorbestellung.

Zukauf von saisonalem Obst und Gemüse aus der Region.



Kartoffelhof Schulze  
Wilhelm Schulze  
Walternweg 3  
59494 Soest-Deiringsen  
Tel.: 02921 60470  
Mobil: 0176 47520607  
wilhelm.schulze@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Selbstbedienung ab Hof  
24 Stunden, 7 Tage die Woche

Verkaufsstand an Rombergs  
Mühle in Wippringsen  
an der B229 (April - Oktober)  
Sa. u. So.: 09:00 - 18:00 Uhr



## Soester Wieseneier

Das Soester Wiesenei ist frisch, regional und lecker. Die Eier stammen aus mobiler Freilandhaltung. Untergebracht in fahrbaren Mobilien haben die Hühner 365 Tage im Jahr Zugang zu Grünfutter. Kleine Unterstände schützen sie vor Sonne und Wind. Die

Eidotter sind durch die Gräser und Kräuter kräftig gelb und die Eier von hervorragendem Geschmack. Die Soester Wieseneier schmecken gekocht, gebraten oder im „Soester Eierlikör“ bzw. in den „Soester Nudeln“.

🍏 Eier aus mobiler Freilandhaltung in 6er, 10er und 1 kg Verpackungen, Eierlikör und Nudeln.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vor drei Jahren haben wir nach einer Möglichkeit gesucht, unseren Nebenerwerbsbetrieb aufrecht zu erhalten. Nach ausführlicher Recherche stand für uns die Entscheidung fest: wir steigen in die mobile Legehennenhaltung ein. So haben wir einen Weg gefunden, die Landwirtschaft weiterzuführen und unsere vorhandenen Flächen zu nutzen.“

Soester Wieseneier  
Fam. Strumann  
Heinkenweg 2  
59494 Soest-Deiringen  
Tel.: 02921/55 990 90  
info@soester-wieseneier.de  
www.soester-wieseneier.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Vermarktung über Supermärkte und Bäckereien in Soest, Bad Sassendorf u. Niederense.

Ebenso erhalten Sie Ihre frischen Eier in unserem kleinen Verkaufshäuschen in Deiringen. Gerne begrüßen wir Sie auch als Kunden unserer Eiertour.




## Hof Schulte-Märter

Der Hof Schulte Märter in Soest ist die „Grundschule für Pferde“. Hier werden Pferde von der Geburt über die Ausbildung bis hin zum ausgebildeten Pferd begleitet. Pferdeliebhaber können hier ihr eigenes Fohlen ausbilden lassen oder bereits vollausgebildete Pferde für sich entdecken. Bei der Zucht achten wir genau auf die passenden Gene und die Charaktere der Pferde. Wir unterstützen bei der Turniervorbereitung und einem hohen Leistungsniveau.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein echter Familienbetrieb. Bei uns arbeiten Jung und Alt Hand in Hand zusammen und jeder packt mit an. Uns verbindet die Liebe zum Pferd und zur Landwirtschaft.“

 Pferdezucht und -ausbildung, 10 Pensionspferdeboxen, Reithalle (20 m x 40 m), Reithalle (20 m x 50 m), Reitplatz (22 m x 50 m), Springplatz, Longierzirkel Ø18 m, Fütteranlage und weitläufige Wiesen.



Hof Schulte-Märter  
Hendrik Schulte-Märter  
u. Gretel Schulze-Buxloh  
Brunnenstr. 12  
59494 Soest-Lendringsen  
Mobil: 0151 12893123  
hendrik-schulte-maerter@t-online.de  
www.schulte-maerter.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung



## Team Ponyschule Soest

Familie Neuhaus hat den großelterlichen Hof wieder mit Leben gefüllt. Anja Neuhaus, gelernte Erzieherin, belegte eine dreijährige Ausbildung zur Tiererlebnispädagogin nach Team Pony Concept und führt seitdem das Team der Ponyschule Soest

nach dem gleichnamigen Gruppenunterrichtskonzept. Der Hof mit alten Obstbäumen, fernab von vielbefahrenen Straßen, bietet eine optimale Kulisse.

- ☀ Kindergeburtstage.
- 🐾 Tiererlebnispädagogik am Pony: Wöchentliche Mini-Kurse für Kinder von 3 bis 9 Jahren. In einer Kleingruppe, bestehend aus einer ausgebildeten Pädagogin, 4 Kindern und einem Pony, lernen die Kinder alles rund ums Pony. Im Fokus steht die spielerische Übermittlung von Wissen, ohne Leistungsdruck. Im Team wird Achtsamkeit, Wertschätzung für die Natur und Lebewesen sowie Respekt gelernt.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Hof und das Team Pony Concept vereint unsere ökologischen und sozialen Werte. Uns ist es wichtig, dass unsere Kinder und die Kinder in unserer Ponyschule den Umgang miteinander, mit Tieren - wie den Ponys - und der Natur lernen. Die Flächen um unseren Hof pflegen unsere Ponys, zukünftig evtl. auch Mastrinder und wir machen Heu.“

Team Ponyschule Soest  
Anja Neuhaus  
Höhberg 21  
59494 Soest-Ostönnen  
Mobil: 0176 21190767  
teamponyschulesoest@gmail.com  
www.teamponyschulesoest.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung |  
Anfragen gerne per Mail.



## Oevel's Milchkütte „Ostöner Linde“

Zu unserem Betrieb gehört schon immer die Milchviehhaltung. Vom Frühjahr bis in den Herbst grasst die Herde auf den Wiesen rund um den Hof. Seit 2019 kann 7 Tage die Woche, rund um die Uhr, die frische Rohmilch gezapft werden. Der Warenautomat wartet gefüllt mit den hofeigenen Kartoffeln, Eiern, Grillfleisch, Honig, regionalem Obst und Gemüse auf hungrige Kunden. Freitags gibt es die eigenen Kartoffeln, Gemüse usw. im Kaiser-Otto-Weg in Soest am Marktstand.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir als landwirtschaftlicher Betrieb wirtschaften schon immer nachhaltig. Vieles ist selbstverständlich für uns. So sind wir ein Familienbetrieb, der von einer zur nächsten Generation übergeben wird. Wir erhalten durch Pflege unsere Streuobstwiese und nehmen an der App ‚Too Good To Go‘ teil, um möglichst Überschüsse zu vermeiden.“

🍏 Frische Rohmilch der eigenen Kühe zum Selbstzapfen, hofeigene Kartoffeln und Obst von der Streuobstwiese. Honig, Eier, Grillfleisch, Obst und Gemüse wie Spargel und Erdbeeren aus der Region.

Samstags,  
15:00 - 18:00 Uhr:  
Gemischte Gemüse-  
kisten.

Kartoffelschnaps, Hofkräuter und „Hofmilch“, ein Vanillelikör, nach hofeigenen Rezepten hergestellt (nur ab Haustür).



Oevel's Milchkütte  
„Ostöner Linde“ u.  
Bauer Oevel's Kartoffeln  
Fam. Oevel  
Lindweg 66  
59494 Soest-Ostönnen  
Tel.: 02928 720

oevel-linde66@outlook.de

  Landwirtschaftlicher  
Betrieb Oevel

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Milchkütte

24 Stunden, 7 Tage die Woche

#### Marktstand

Soest (im Kaiser-Otto-Weg)

Fr.: 09:00 - 16:00 Uhr

Arnsberg (Hüstenerstr.)

Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr



**SOEST**

## Alpakas am Hellweg

2013 sind bei den Alpakas am Hellweg die ersten Alpaka-Stuten eingezogen. Seitdem wächst die Herde. Aktuell leben 13 Alpakas auf dem Hof. Auch das Angebot rund um die Alpakas ist seither gewachsen. Bei den Alpakawanderungen können Sie nicht nur die Tiere hautnah erleben, sondern auch viel über die Tiere erfahren. Eine schöne Erinnerung bleibt: Ein Stück Seife oder warme Socken aus Alpakawolle.

🍏 Produkte teilweise aus eigener Alpakawolle: Seifen, Strickwolle, Bettwaren, Socken, Schals, Mützen, Erstlingssocken und -Handschuhe, Sofadecken.

😊 Individuell gestaltete Angebote für Kinder- und Jugendgruppen sowie Kindergärten.

📅 Alpakawanderung mit unterschiedlicher Gruppengröße. Für die aktuellen Termine schauen Sie gerne auf unsere Webseite.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet ursprünglich ‚langanhaltende Wirkung‘. Das macht die Arbeit mit und um Alpakas aus. Wir halten sie so, dass ihr Charakter als Distanz-Flucht- und Herdentier erhalten bleibt. Auch das Vlies ist langlebig. Wir nutzen es als Betteninlets und Strickwolle. Vliesreste werden für die Seifenproduktion verwendet. Damit decken wir das Bedürfnis des Menschen nach Naturprodukten.“

Alpakas am Hellweg  
Julianne Weber  
Sievinger Kirchweg 11  
59494 Soest-Ostönnen  
Mobil: 0151 70860705  
info@alpakas-am-hellweg.de  
www.alpakas-am-hellweg.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung

Für Anfragen:  
Mo.-Sa.: 14:30 - 19:00 Uhr



## Gärtnerhof Röllingsen GbR & Eschenhof

Seit 1992 wird auf dem Gärtnerhof Röllingsen Gemüse biologisch-dynamisch produziert. Die Hofgemeinschaft, bestehend aus 20 Personen, packt wöchentlich 800 Gemüse-Abokisten und verteilt sie an feste Abnehmer an zahlreiche Ausgabestellen im Kreis Soest und Umgebung. Auch ab Hof sind das umfangreiche Gemüsesortiment und frische Eier des Rassegeflügels Marans ebenfalls erhältlich.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Demeter-Betrieb streben wir einen geschlossenen Betriebskreislauf an. Durch die Kooperation mit dem tierhaltenden Eschenhof können wir als Pflanzenbaubetrieb tierischen Mist als Dünger verwenden. Außerdem ermöglicht uns die Kooperation eine wechselseitige Nutzung von Flächen und die Erweiterung unserer Produktpalette um Eier und Fleisch.“

🍏 Über 60 verschiedene Kulturen an saisonalem Gemüse, hauptsächlich aus eigenem Anbau (Freiland und Gewächshaus). Im Winter: Winter- und Lagergemüse.

Eier und Rindfleischpakete vom Limousinrind.

Kochbuch „Jahreszeiten schmecken“.

📅 Regelmäßige Hofbegehungen für Kunden und Interessierte, Führungen für Gruppen nach Vereinbarung.



Gärtnerhof Röllingsen GbR  
& Eschenhof  
Himstedt-Tillmanns-Fraune  
Am Eichenkamp 3  
59494 Soest-Röllingsen  
Tel.: 02928 1717  
info@gaertnerhof-roellingsen.de  
www.gaertnerhof-roellingsen.de  
www.eschenhof-roellingsen.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Ab Hof Verkauf

Di. u. Fr.: 15:00 - 18:00 Uhr

#### Abo-Kisten

Nach Anmeldung im  
Kreis Soest, z. T. HSK

#### Wochenmarkt in Meschede

Di. u. Fr.: 07:00 - 12:30 Uhr





## Milchhof Schulze

Auf dem Milchhof Schulze steht das Wohl der Tiere im Vordergrund. Die Hühner können täglich raus in den geschützten Auslauf. Die Schweine toben im Stroh. Neben den Kälbern und den Rindern haben auch die Kühe zusätzlich zu Liegeboxen eine Strohliegefläche.

Je nach Wetterlage können sie raus auf die Weide. Vor Ort sind die Rohmilch, die Eier und das Fleisch der Schweine und Rinder sowie Suppenhühner am Automaten bzw. auf Vorbestellung erhältlich.

🍏 Rohmilch, Eier.

Suppenhühner, Rind- und Schweinefleisch auf Vorbestellung.

Grillfleisch und Wurstwaren, wie grobe und feine Leberwurst, Blutwurst, Salami, Pfefferbeißer und Mettwurst vom Schwein (z. T. auch im Verkaufsautomaten) und Kartoffeln.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Milchviehhaltung ist ein Job rund um die Uhr. Unsere ganze Familie ist täglich für unsere Tiere im Einsatz. Ob tagsüber im Stall beim Rundgang und Füttern, auf dem Acker bei der Pflege oder Ernte von hochwertigem Futter oder auch nachts, wenn ein Kalb geboren wird. ‚Wir leben Landwirtschaft und das jeden Tag, 365 Tage im Jahr.‘“

Milchhof Schulze  
Fam. Schulze  
Willinghepper Str. 6  
59494 Soest-Thöningsen  
Tel.: 02921 80733  
Mobil: 0151 51537819  
milchhof-schulze@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Waren- und Milchautomat  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche

Frischfleisch - auf Vorbestellung  
Abholzeiten i. d. R.  
08:00 - 10:00 Uhr u.  
16:00 - 19:00 Uhr






**BAD SASSENDORF**


# Rumkerhof


Im Jahr 1999 entstand auf dem Rumkerhof der Campingplatz. Unser Platz verbindet den Tourismus, die Ruhe und die Landwirtschaft. Neben den Stellplätzen finden unsere Gäste auch Ziegen, Pferde, Katzen und Kaninchen - der perfekte Mix aus Erholung und Erlebnis. Auch für Radfahrer bietet die Umgebung mit der Soester Börde viele Möglichkeiten zum Entdecken. Der Kurpark u. das Thermalbad schaffen eine Atmosphäre zum Entspannen.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für unser Waschhaus nutzen wir ein Blockheizkraftwerk und für unseren Garten Brauchwasser, damit wir die natürlichen Ressourcen einsparen können. Bei unseren Planungen für die Zukunft beziehen wir die nächste Generation mit ein, damit sie mitbestimmen kann, wie unser Betrieb weitergeführt wird.“

 Regionale Produkte und Brötchenservice für Campinggäste.

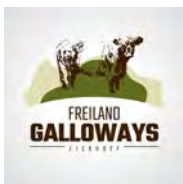
 90 Campingstellplätze mit Stromversorgung, durch Hecken getrennt, teilweise in fester Vermietung. Frischwasser an zentralen Stellen.

 Raum für kleine Feiern für unsere Campinggäste.



Rumkerhof  
Christian Trockels  
Weslarner Str. 30  
59505 Bad Sassendorf  
Tel.: 02921 53118  
email@rumkerhof.de  
www.kurcamping-rumkerhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung



**BAD SASSENDORF**

## Freiland Galloways

2014 starteten Christian und Theresa Eickhoff mit drei Rindern. Heute haben sie eine stattliche Mutterkuhherde. Ihre Freilandgalloways halten sie naturnah auf den Grünlandflächen in Bettinghausen. Nur von Januar bis März werden sie im Stall auf Stroh untergebracht. Galloways haben die genetische Veranlagung, Gras in eine erstklassige Fleischqualität umzusetzen. Seit 2018 sind das Fleisch sowie regionale Produkte im eigenen Hofladen erhältlich.

🍏 Rindfleisch vom Galloway: Einzelteile vakuumiert gekühlt bzw. gefroren, Salami, Bratwurst, Rinderwurst, Burgerpatties, Corned Beef und Brühe; Schlachtrhythmus: alle 2 bis 4 Wochen, aktueller Schlachtermin auf der Webseite. Vorbestellungen sind gerne möglich.

Wein von einer Winzerfamilie aus Rheinhessen und regionale Produkte.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist es ein Anliegen, die Hofstelle zu nutzen und mit Leben zu füllen. So sind die Galloways in die Ställe eingezogen und der Hofladen ist entstanden. Rund um den Hof haben wir alte Obst- und Laubbäume gepflanzt. Diese halten das alte Hofbild aufrecht und versorgen uns, die Wildtiere und unsere Galloways mit Obst.“

Freiland Galloways  
Eickhoff u. Müller GbR  
Lange Str. 2  
59505 Bad Sassendorf-  
Bettinghausen  
Mobil: 0173 5892644  
info@freiland-galloways.de  
www.freiland-galloways.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mi.: 15:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr



**BAD SASSENDORF**

## Obst- und Gemüseanbau Hoffmeier

Ingo Hoffmeier hat das Marktgen schon in die Wiege gelegt bekommen. Seine Eltern haben das Marktgeschäft aufgebaut. Zunächst wurde die Ware zugekauft, später z. T. selber angebaut. Heute baut er mit seiner Familie Grobgemüse und eine wachsende Anzahl an Obst an. Hierzu zählen Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschen und Himbeeren. Dienstags und freitags vormittags wird für den Markt in Ahlen gepackt.

🍏 Eigene Produkte: Kartoffeln (frühe Sorten und Lagerware) und Gemüse wie Porree, Sellerie, Weiß-, Rot- u. Spitzkohl, Wirsing, Brokkoli, Kohlrabi, Grünkohl, glatte u. krause Petersilie. Obst: Äpfel (Elstar, RubINETTE, Wellant u. Boskoop), Birnen (Gute Luise u. Conference), Kirschen, Zwetschen und Himbeeren. Ergänzt durch hauptsächlich regionales und saisonales Obst und Gemüse.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bringen möglichst wenig Spritzmittel aus. Denn durch die Ausbringung schwächen wir das Leben rund um die Kultur herum. Für uns ist z. B. die Verwendung von Netzen und die mechanische Unkrautbekämpfung, wie mit der Rollhacke, die nachhaltigere Alternative. Oft ist sie arbeitsintensiver, aber diese Mehrarbeit nehmen wir mit gutem Gewissen in Kauf.“

Obst- und Gemüseanbau  
Ingo Hoffmeier  
Zur Dornheide 32  
59505 Bad Sassendorf-  
Bettinghausen  
Tel.: 02945 200325  
i.hoffmeier@t-online.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Ab Hof

Di. u. Fr.: ca. 08:00 - 11:00 Uhr

#### Wochenmarkt Ahlen

Mi. u. Sa.: 07:00 - 13:00 Uhr





**BAD SASSENDORF**

## Gemüsebau Rickert

Das Motto „Regional-Saisonal-Frisch“ lockt die Kunden an den Marktstand von Melanie Rickert. Gemeinsam mit ihrem jungen Team vermarktet sie ihr Gemüse aus eigenem Anbau ergänzt durch Produkte von regionalen Produzenten. Sie ist mit dem

Gemüseanbau und dem Marktgeschäft groß geworden. Sie kennt den Anbau von der Pike auf. Als Hauswirtschaftsmeisterin liefert sie ihren Kunden gute Tipps und Rezeptideen.

🍏 Gemüse aus eigenem Anbau: Grünkohl, lila Grünkohl, Gelbe u. Rote Beete, Ringelbeete, Buschbohnen, Freilandtomaten, Spinat, Porree, Feldsalat, Zucchini, Gurken, verschiedene Kürbissorten, Sellerie, Feldsalat, Möhren, Petersilienwurzel, Schwarzwurzeln, Pastinaken, Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie usw. Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Nektarinen von den eigenen Bäumen. Zukauf von regionalen Produzenten: Eier, Kartoffeln u. Obst.

📅 Teilnahme an der Bettinghauser Landpartie.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir achten auf einen vielseitigen Anbau. Neben Klassikern bauen wir spezielle Sorten an, wie lila Grünkohl und gelbe Beete. Vor einiger Zeit haben wir über 30 verschiedene Obstbäume am Feldrand gepflanzt. Neben alten Birnensorten haben wir Mirabellen, Pfirsich- und Nektarinenbäume gepflanzt. Sie sind optisch schön und für den Erhalt wichtig.“

Gemüsebau Rickert  
Melanie Rickert  
Lange Str. 32  
59505 Bad Sassendorf-  
Bettinghausen  
gemuesebau-rickert@web.de  
Tel.: 02945 202773  
Mobil: 0170 9669878  
📍 Rickert Gemüsebau

### ÖFFNUNGSZEITEN

Hofverkauf  
Donnerstags u. nach tel. Vereinbarung  
Freitagsnachmittag:  
Abholung von Gemüseboxen auf  
Vorbestellung (Inhalt/Größe auf Wunsch)  
Wochenmärkte  
Bad Sassendorf (Jahnplatz):  
Di. nachmittags u. Fr. vormittags  
Belecke (Wilkeplatz): Mi. vormittags  
Dortmund (Hansaplatz): Mi. u. Sa.



**BAD SASSENDORF**


## Blume Serkshof - Bio


Der Serkshof der Fam. Blume wird seit 1987 ökologisch bewirtschaftet. Heute führt Paul Blume den vielseitigen Naturland-Betrieb. Die Hühner und Schweine gehören ebenso wie der Ackerbau mit 15 Kulturen zum Hof. Neben Getreide und Leguminosen für die Tiere werden Kartoffeln und Gemüse angebaut. Vor einiger Zeit ist die Alte Vogtei auf den Hof eingezogen. Donata Koerner produziert variationsreiche Spezialitäten aus den Hofprodukten wie Konserven und Eiskuchen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns ist ‚Nachhaltigkeit‘ keine Modererscheinung, sondern wird täglich mit Achtsamkeit gelebt. Unser Betrieb wird von einer Generation auf die nächste übergeben. Damit die nächste Generation etwas Erhaltenswertes bekommt, gehört nachhaltiges Handeln bei uns zur Erziehung dazu. Angefangen bei der Müllvermeidung bis zur vielfältigen Fruchtfolge.“

 Eier, Kartoffeln, Gemüse, Rhabarber, Apfelsaft aus extensiven Obstbaumwiesen. Fleisch vom Schwein, Rind, Lamm u. Wild: frisch auf Vorbestellung, ansonsten tiefgefroren, Wurstwaren u. Schmalz. Hühnerprodukte wie Suppen, Fleisch, Wurst. Alte Vogtei: Suppen, Fruchtaufstriche, Gemüse- u. Fleischkonserven (z. T. mit Rindfleisch von der Arbeitsgemeinschaft Biologischer Umweltschutz), Liköre, Spezialität: handgerollte Eiskuchen u. verschiedene Leckereien.

 Bio-Catering über die Alte Vogtei bis 150 Personen.

 Teilnahme an den Öko-Aktionstagen NRW, jährlicher Hoftag.



Blume Serkshof - Bio  
Paul Blume  
Sauerstr. 19  
59505 Bad Sassendorf-Lohne  
Tel.: 02921 51340  
Fax: 02921 53610  
info@blume-serkshof.de  
www.blume-serkshof.de  
Alte Vogtei - auf dem Serkshof Blume

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Mo.-Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr  
13:00 - 16:00 Uhr  
Abholung nach Vereinbarung.  
Wochenmarkt Bad Sassendorf  
Di.: 13:00 - 18:00 Uhr  
Produkte in Bio-Läden u.  
Supermärkten im Umkreis



**GLOBALG.A.P.**



49



## Hofladen König

Wie werden Kartoffeln angebaut? Wie wird aus Gras Heu? Woher kommt das Frühstücksei? - Antworten auf diese Fragen gibt es auf dem Hof König in Neuengeseke. Als Lernort Bauernhof gibt Familie König Einblicke in die Landwirtschaft.

Gemeinsam werden die Tiere besucht, über den Ackerbau gesprochen und Wissenswertes zur Landwirtschaft vermittelt. Die hofeigenen Produkte wie Eier, Kartoffeln, Aufstriche usw. gibt es in Selbstbedienung und im Hofladen zu kaufen.

🍏 Produkte vom eigenen Hof: verschiedene Sorten Kartoffeln, Eier aus Freilandhaltung, Fruchtaufstriche, Eingelegetes bzw. Einkochtes, Mehl, saisonal Nüsse, Imker-Honig usw.

☺ Lernort Bauernhof: Kindergartengruppen und Schulklassen laden wir ein mit uns unseren Hof und die Landwirtschaft allgemein zu entdecken.

📄 Betriebsbesichtigung für interessierte Gruppen gerne nach vorheriger Vereinbarung.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir stehen intern und extern für eine transparente Landwirtschaft. Intern bedeutet das z. B., dass wir eigenes Getreide in unserer Mahl- und Mischanlage zu Futter für unsere Schweine verarbeiten. Nach außen hin zeigen wir interessierten Gruppen, wie es in der heutigen Landwirtschaft aussieht. Gerne nehmen wir Sie mit auf eine Reise über unseren Hof.“


Hofladen König  
Fam. König  
Zum Kämpchen 3  
59505 Bad Sassendorf-  
Neuengeseke  
Tel.: 02927 212  
Mobil: 0151 17221479


ÖFFNUNGSZEITEN  
Selbstbedienungsschrank  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche  
Hofladen  
Mo.-Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr




## Hof Sauer

Hendrik Sauer hat 2003 seine erste eigene Weihnachtsbaumkultur angelegt. Vor Jahren kamen die Schonungen eines Nachbarn dazu. In der Adventszeit wird der gesamte Innenhof als Ausstellungsfläche genutzt und die prachtvollen Bäume aufgestellt. An den Wochenenden öffnet die Remise. Hier kann bei Glühwein, Grünkohl oder Bratwurst in weihnachtlicher Stimmung geplauscht werden.

 Weihnachtsbäume (Nordmann, Blaufichte und Nobilis-Tanne) in unterschiedlichen Größen, Topfbäume und Schnittgrün. Außerdem: Belieferung von Gartencentern und anderen Direktvermarktern.

 An den letzten beiden Wochenenden vor Weihnachten Glühwein u. Getränke, Grünkohl, Bratwurst und Pommes Frites.

 Ausrichtung von Firmenevents in der Weihnachtszeit.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Boden in unseren Kulturen wird rund 10 Jahre nicht bewegt. Dadurch verändert sich die Bodenstruktur positiv und das Bodenleben steigt. Wir haben viele Erdhummeln-, -wespen und Ameisen. Diese bieten den Rebhühnern und Fasanen in unseren Kulturen eine gute Nahrungsgrundlage. Die dichten Bäume und die Untersaaten bieten weiteren Tieren Schutz.“

Hof Sauer  
Hendrik Sauer  
Am Eichweg 7  
59505 Bad Sassendorf-  
Opmünden  
Tel.: 02921 76596  
Mobil: 0170 4620046  
info@hof-sauer.de  
www.hof-sauer.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Auswahl der Bäume ab Nov.  
nach tel. Vereinbarung.

Verkauf in der Adventszeit  
ab Hof:  
Mo.-Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr  
Sa. u. So.: 09:00 - 18:00 Uhr





**BAD SASSENDORF**

## Eierverkauf Haus Düsse

Wo „Dein Düsse-Ei“ drauf steht, ist auch „Dein Düsse-Ei“ drin. Jeden Donnerstag öffnet die Tür zum Eierverkauf. Bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vom Geflügelbereich auf Haus Düsse, dem Versuchs- und Bildungszentrum der

Landwirtschaftskammer NRW in Bad Sassendorf-Ostinghausen, gibt es die leckeren Düsse-Eier. Dazu Informationen rund um die Fütterung, die Haltungssysteme und die unterschiedlichen Genetiken.

🍏 Eier von unterschiedlichen Genetiken, überwiegend aus Bodenhaltung. Bunte und gekochte Eier zu Ostern.



**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Als Versuchs- und Bildungszentrum untersuchen wir aktuelle Versuchsfragestellungen. Beispielsweise beschäftigen wir uns seit längerem mit der bedarfsgerechten Fütterung. Wie kann eine nährstoffangepasste aber dennoch bedarfsgerechte Fütterung aussehen, damit Stickstoffausscheidungen durch die Legehennen reduziert werden?“

Landwirtschaftskammer  
NRW  
Versuchs- und  
Bildungszentrum  
Landwirtschaft Haus Düsse  
Haus Düsse  
59505 Bad Sassendorf-  
Ostinghausen  
Tel.: 02945 989-181

**ÖFFNUNGSZEITEN**

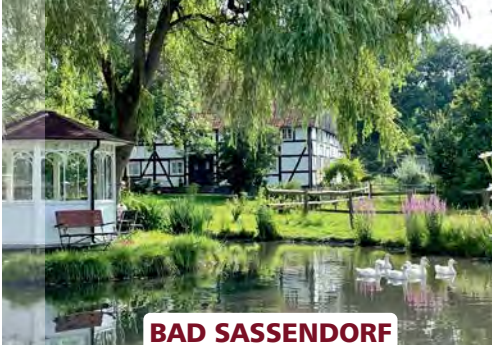
Eierverkauf

Do.: 09:00 - 12:00 Uhr

Verkaufsautomat

Während der Geschäftszeiten wird der Eierverkauf um einen Verkaufsautomaten vor der Cafeteria ergänzt.






**BAD SASSENDORF**


## Five Star Ranch


Wer die Five Star Ranch in Bad Sassendorf betritt, der taucht in eine ganz besondere Westernwelt ein. Mit Westernstiefeln und auf Maultieren werden hier die Pferde auf die Weiden geleitet. Von der Westernreitschule über die Ferienwohnungen bis hin zum gemütlichen Abend im Saloon entführt Sie alles in die Welt des Wilden Westens. Auch viele der 65 Pferde sind echte Westernpferde: Quater Horses.


### Nachhaltigkeit leben wir so:


„Auf unserem Hof leben viele Tiere, die immer seltener werden: Störche mit Küken, Lippegänse und Hühner der Rasse westfälische Totleger. Auch die Nutzung alter Möbel ist Teil unseres Nachhaltigkeitskonzeptes.“

 Texasmöbel - besondere, rustikale Westernmöbel.

 Drei Ferienwohnungen für 4 Pers. (50 m<sup>2</sup>) und zwei Ferienwohnungen für 2 Pers. (30 m<sup>2</sup>) mit Vollpension im Saloon.

 Firmenevents und Familienfeiern für bis zu 30 Personen auf Anfrage.

 Westernreitschule, Pensionspferdehaltung mit Vollverpflegung u. Training, Ausbildungs- u. Zuchtbetrieb. Reithalle (20 x 40 m), Reitplatz (40 x 80 m), Longierzirkel, großzügige Weiden, Außenställe.

 Abwechslungsreiche Kurse und Termine. Aktuelle Termine: siehe Webseite



Five Star Ranch  
John u. Diana Royer  
Ahseweg 18  
Zufahrt über Schöneberger Str. 9  
59505 Bad Sassendorf-  
Ostinghausen  
Mobil: 0172 6272556  
info@fivestarc.com  
www.fivestarc.com

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung



## Pferdepension usw

Die Pferdehaltung ist eine lange Tradition auf unserem Hof in Weslarn. Aus dem Zuchtbetrieb wurde nach und nach der Pensionsbetrieb aufgebaut. Mit dem Rundum-sorglos-Paket fühlen sich Pferd und Reiter wohl. Für die Pferde gibt es einen täglichen Weidegang in getrennten Gruppen und für die Reiter gesellige Abende im Reiterstübchen. Bei uns ist jeder willkommen: Dressur-, Spring- und Westernreiter sowie Kutschfahrer.

📍 49 Boxen inkl. Paddockboxen (3 x 4 m) auf Stroh, Reithalle (20 x 64 m), Longierhalle (17 x 17 m), Außenplatz (50 x 68 m), Führanlage Ø17 m, Weiden mit Tränke, täglicher Weidegang / Bewegung, Baukastensystem, Reitunterricht mit eigenem Pferd möglich, individuelle Gestaltungswünsche auf Anfrage.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns steht das Tierwohl und das Wohl der Reiter an oberster Stelle. Der tägliche Weidegang und die Bewegung der Pferde sind uns sehr wichtig. Aber auch eine gute Stallgemeinschaft trägt bei uns zur Nachhaltigkeit bei, da jeder so sein kann, wie er ist.“

Pferdepension usw  
Kai Schulte  
Dorfstr. 6  
59505 Bad Sassendorf-  
Weslarn  
Tel.: 02921 52234  
info@pferdepension-usw.de  
www.pferdepension-usw.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-Sa.:  
07:30 Uhr - 22:00 Uhr  
So.:  
07:30 Uhr - 21:30 Uhr



LIPPETAL

## Hof Thiemann

Hier gibt es „Simmentaler Beef aus den Lippeauen“! Auf rund 18 Hektar Weideflächen im Naturschutzgebiet direkt an der Lippe grasen die Mutterkuhherde vom Hof Thiemann. Den Winter verbringen sie im Stall auf Stroh. Das Fleisch gibt es in gemischten Paketen auf Vorbestellung. Frische Eier sind täglich in Selbstbedienung erhältlich. Masthähnchen gibt es im Sommer und Wildfleisch, frisch und als Patties, Bratwurst, Steaks u. Mettwurst auf Vorbestellung.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Erst wenn ca. 90 % einer Färsen vorbestellt sind, vereinbaren wir einen Termin mit unserem Metzger aus dem Nachbarort. Durch die gemischten Fleischpakete können wir sicher sein, dass nahezu das gesamte Tier vermarktet wird. Durch die Tierhaltung halten wir unseren landwirtschaftlichen Betrieb aufrecht und nutzen unsere Gebäude und Flächen selber.“

🍎 Bauernhofeier, saisonal Masthähnchen, Suppenhühner. Rindfleisch von der Färsen: Simmentaler Beef aus den Lippeauen in gemischten Paketen (ca. 6,5 kg u. 10 kg) jeweils anteilig mit Braten, Hackfleisch, Gulasch, Rouladen, Steaks, Suppenfleisch und Grillfleisch in der Saison. Einzelteile wie Filet, Brisket, Leber, Zunge usw. zusätzlich zum Paket erhältlich. Alle Einzelteile sind küchenfertig vakuumiert. Wildfleisch: Frischfleisch, Patties, Bratwurst, Mettwurst und Holzfällersteak vom Reh und Wildschwein, saisonal Damwild, Hase, Fasan und Gans.

Hof Thiemann  
Stefan Thiemann  
Bauernstr. 7  
59510 Lippetal-Heintrop  
Mobil: 0170 5544719  
hofthiemann@web.de  
www.hof-thiemann.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Eier-Selbstbedienung  
24 Stunden, 7 Tage die Woche

Fleisch auf Vorbestellung  
bzw. nach Vereinbarung.





## Geflügelhof Eickhölter

Der Geflügelhof Eickhölter ist vielseitig aufgestellt. Das Hauptgeschäft ist der Verkauf von Lebendgeflügel an zahlreichen Raiffeisenmärkten. Seit Ostern 2019 sind die hofeigenen Freilandeier, Nudeln, Honig und Wurstwaren in Selbstbedienung am Hof in Herzfeld erhältlich. Frisches Hähnchenfleisch gibt es vier Mal im Jahr; Puten, Enten und Gänse passend zu Weihnachten, ebenso wie die Weihnachtsbäume aus dem eigenem Anbau.

„Wir möchten das Bewusstsein für das Lebewesen ‚Tier‘ schärfen. Unseren Lebendtier-Kunden geben wir Informationen und Erfahrungswerte zur Haltung an die Hand. Unser Schlachtgeflügel und die Legehennen laufen zwischen unseren Weihnachtsbäumen. Das Schlachtgeflügel wird nur mit Mais und Weizen gefüttert und bekommt kein Mastfutter.“

🍏 Selbstbedienung: Eier aus eigener Freilandhaltung, Honig, Nudeln, Kartoffeln, Wurstwaren in Gläsern u. Grillfleisch i. d. Saison. Schlachtgeflügel auf Vorbestellung: Freilandhähnchen (an 4 Terminen frisch, ansonsten tiefgefroren); zu Weihnachten Enten, Gänse und Puten. Weihnachtsbäume: Nordmantannen und Edeltannen auch zum Selberschlagen. Lebendtierversand: Legereife Junghennen verschiedener Rassen, Mulardenenten, Flugenten, Pekingenten, Wildenten, Mast-Gänse, Masthähnchen, Grünleger, Marans, Perlhühner, Legewachtel usw.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

Geflügelhof Eickhölter  
Andre Eickhölter  
Heienkamp 2  
59510 Lippetal-Herzfeld  
Mobil: 0171 6529756  
andre.eickhoelter@web.de  
www.gefluegelhof-eickhoeelter.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Selbstbedienung

24 Stunden, 7 Tage die Woche

#### Lebendgeflügel

In regelmäßigen Abständen an Raiffeisenmärkten, Tourenplan s. Webseite

#### Weihnachtsbaumverkauf

Sa. vor dem 1. Advent und täglich ab 2 Wochen vor Weihnachten:  
09:00 - 17:00 Uhr



**LIPPETAL**

## Hof Pöpsel & Blumenwerkstatt

Die Milchkühe von Egbert und Hedwig Pöpsel liefern täglich die frische Milch für den Rohmilchautomaten in Kesseler. Sie werden auf der Weide gehalten und mit GVO-freien Futtermitteln gefüttert.

In ihrer Blumenwerkstatt bietet die gelernte Floristin Hedwig Pöpsel blumige Dekorationen, Sträuße und vieles mehr nach Ihrem Geschmack an. Die saisonalen Ausstellungen liefern schöne Dekorationen für das Zuhause.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Betrieb besteht seit über 300 Jahren. Heute sind wir mit 3 Generationen Tag für Tag für unsere Tiere im Einsatz. Mit unseren Milchautomaten können wir den Kunden hier vor Ort das Produkt ‚Milch‘ näherbringen. So vereinen wir unsere Familientradition mit der Moderne. Wir suchen das offene Gespräch mit den Verbrauchern hier vor Ort.“

🍎 Frische Rohmilch, Glasflaschen sind vor Ort erhältlich, Freiland-eier der hofeigenen Hühner, Nudeln, Fruchtaufstriche, Speise- und Zierkürbisse, Wurstwaren von Berufskollegen.

Blumenwerkstatt: Blumige Dekorationen, Geschenksträuße, Tischdeko, Hochzeitsfloristik, Trauerschmuck, Kränze, Handsträuße und mehr, Grabpflege.

📖 Sonderausstellungen in der Blumenwerkstatt im Frühjahr, Herbst und zum Advent.



Hof Pöpsel &  
Blumenwerkstatt  
Fam. Egbert u. Hedwig  
Pöpsel  
Kesseler Str. 5  
59510 Lippetal-Kesseler  
Tel.: 02923 8087  
Mobil: 0175 6166529

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Milchautomat

Täglich: 08:00 - 22:00 Uhr

#### Blumenwerkstatt

Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr

15:00 - 18:00 Uhr

und nach Vereinbarung,  
Ausstellungen mit individuellen  
Sonderöffnungszeiten.



**LIPPETAL**

## Wildfleisch direkt vom Jäger

Auf dem Hof Rünker leben drei Generationen, zwei davon sind aktive Jäger. Gemeinsam kümmert man sich um die zwei Reviere nahe Lippstadt und Nordhessen. Das selbst erlegte Rehwild und die Wildschweine werden nach Kundenwunsch auf dem Hof zerlegt, portioniert und vakuumiert. Kunden schätzen die Tipps und Rezeptideen vom Profi. Im Winter gibt es Wild-Klassiker und im Sommer marinierte Braten, Bratwürstchen und Burgerpatties für den Grill.

🍎 Rehwild und Wildschwein nur aus eigener Jagd: Ganzes Tier in der Decke, Rücken mit u. ohne Knochen, Keule mit u. ohne Knochen, Filet, Gulasch, Hackfleisch.

Leberkäse, Wildbratwurst, Burgerpatties, Wildsalami und Heidefrühstück werden hergestellt durch einen regionalen, auf Wild spezialisierten, Fleischermeister.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Wildfleisch stammt aus unseren eigenen Revieren. Die Wildtiere werden nur durch uns in freier Wildbahn erlegt. Somit erleiden sie weder Schlachtstress, noch werden sie lebend transportiert. Anschließend werden sie in unseren, speziell hierfür eingerichteten Räumlichkeiten, auf Wunsch unserer Kunden portioniert.“

Wildfleisch  
direkt vom Jäger  
Dietmar Rünker  
Heienkamp 10  
59510 Lippetal-Herzfeld  
Tel.: 02923 1709  
Mobil 1: 0172 2371999  
Mobil 2: 0152 25680429

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach telefonischer  
Vereinbarung.






## Stratbücker's Gasthaus | Restaurant

Stratbücker's Restaurant ist bekannt für Gastfreundlichkeit, guten Service und die feine kreative Küche mit westfälischen Wurzeln. Alle 6 bis 8 Wochen wechselt die saisonale Speisekarte und wird mit qualitativ hochwertigen Produkten aus der Region gefüllt. Besonderheit ist das Rindfleisch aus der eigenen Glanrinderzucht. Seit 2011 wird die vom Aussterben bedrohte Rasse gezüchtet. Das feinfaserige, marmorierte Fleisch gibt es auf der Karte, bei Feiern und als Dosengold.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Dank unserer eigenen Rinderzucht wissen wir, wo unser Rindfleisch herkommt. Wir haben eine besondere Verbindung zum Tier und nachher zum Produkt Fleisch. Mit unserem Restaurant, dem Festsaal und unseren Dosen sind wir breit aufgestellt. So können wir das ganze Tier verarbeiten, was für uns zum respektvollen Umgang mit den Tieren dazugehört.“

-  **Dosengold:** Rindfleischprodukte vom eigenen Glanrind wie Rinderroulade, Sauerbraten, Rindergulasch, Zwiebelfleisch und Rinderwurst. Außerdem Hühnerfrikassee, Königsberger Klopse, Wildgulasch, Schmortomate, Rehessenz, Eintöpfe, Suppen u. v. m.
-  **À-la-carte-Restaurant** mit feiner, kreativer Küche mit westfälischen Wurzeln.
-  **Festsaal** für 30-150 Personen mit direktem Zugang zum Garten.



Stratbücker's Gasthaus |  
Restaurant  
Fam. Stratbücker  
Diestedder Str. 7  
59510 Lippetal-Herzfeld  
Tel.: 02923 9729101  
stratbueckers-restaurant@t-online.de  
www.stratbueckers-restaurant.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-So.: ab 17:00 Uhr  
So./Feiertage: 12:00 - 14:00 Uhr  
Mo.: Ruhetag

Verkauf Dosen  
zusätzlich:


Di.-Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr




# Hofschlachtere Wilczek

Die Hofschlachtere Wilczek liegt am Rande von Herzfeld. Auf dem Weg dorthin sieht man die Ammenkuhherde, die Gänse, Enten und Puten auf den Wiesen grasen. Direkt vor Ort werden sie in der eigenen Hofschlachtere ohne Transportweg und Stress

geschlachtet. Im Hofladen am Hof gibt es das frische Fleisch sowie die hausgemachten Wurstwaren. Auf Partys ist das Schwein am Spieß ein besonderer Hingucker. Für bis zu 130 Personen gibt es das Rundum-Sorglos-Paket.

 Fleischpakete von den eigenen Limousin-Rindern ganzjährig alle 8 bis 10 Wochen, Enten, Gänse und Puten aus Freilandhaltung (auf Vorbestellung im Winter), Hähnchen, Schweinefleisch vom Strohschwein, Grillfleisch, Hausmacher Wurstwaren.

Lohnschlachtung von Schweinen, Geflügel, Schafen und Rindern (zukünftig Schlachtung mit Rinderschlachtmobil möglich).

 Grillstände für private und öffentliche Feste, Fingerfood und warmes Essen, Schwein am Spieß (bis 70 kg) für bis zu 130 Pers.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Da wir selber schlachten und wursten wissen wir, was drin ist. Wir haben uns gegen fertige Gewürzmischungen entschieden: es kommen weder Glutamat noch Laktose in unsere Produkte. Für jedes Produkt stellen wir eine individuelle Mischung zusammen. Somit können auch Allergiker unsere Produkte essen und sie überzeugen im Geschmack.“

Hofschlachtere Wilczek  
E. u. F. Wilczek  
Beckumer Str. 45  
59510 Lippetal-Herzfeld  
Tel.: 02923 384  
hofschlachtere-wilczek@t-online.de

 Hofschlachtere E.&F. Wilczek

## ÖFFNUNGSZEITEN

Do. u. Fr.: 08:00 - 13:00 Uhr  
16:00 - 18:30 Uhr  
Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr






LIPPETAL

## Hof Deimel

Der Hof Deimel in Lippetal-Hovestadt ist die richtige Adresse für leckere Kartoffeln und ausgewählte, regionale Produkte. Im Frühjahr 2021 wurde der Hofladen sowie das Sortiment erweitert. Die Parkplätze direkt vor der Tür, der ebenerdige Eintritt, aber auch der Kundenservice erleichtern vielen Kunden das Einkaufen. Neben der Spargel- und Erdbeersaison ist in jedem Jahr die frische Kartoffelernte besonders beliebt.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Heute werden viel zu viele Ressourcen verschwendet, wie z. B. Verpackungen. Wir verwenden vor allem Papierverpackungen und unterstützen Pfand- und Mehrwegverpackungen. Kunden bringen uns die Gläser und Verpackungen wieder und wir geben sie zur erneuten Befüllung an die Produzenten zurück.“

 Kartoffeln aus eigenem Anbau, festkochend und mehligkochend in verschiedenen Gebindegrößen. Erweitertes, saisonales Sortiment aus vorwiegend regionalen Produkten, z. T. in Bioqualität, wie Eier, Gemüse, Obst, Spargel (Spargelschälmaschine vor Ort), Erdbeeren, Gelee, Eingelegtes, Wurstwaren, Nudeln, Honig, Zuckerrübensirup, Fertiggerichte, Wein von drei verschiedenen Winzern, Zier- und Speisekürbisse u. v. m.

Weihnachtsbaumverkauf im Advent.

Hof Deimel  
Heinz u. Lucas Deimel  
Schloßstr. 26  
59510 Lippetal-Hovestadt  
Tel.: 02923 420

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 08:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr



LIPPETAL

## Metzgerei Kleeschulte

Ein Teil vom Schweine- und Rindfleisch, das in den Filialen und auf den Wochenmarktständen der Metzgerei Kleeschulte verkauft wird, stammt von den eigenen Tieren. Die Rinder der Rassen Charolais und Limousin werden in Mutterkuhhaltung gehalten. Neben Frischfleisch gibt es schmackhafte Hausmacher Wurstwaren und in der Saison ein umfangreiches Grillsortiment. Neben dem Verkauf wird die Lohnschlachtung für Tierhalter immer beliebter.

🍎 Frischfleisch vom Rind, Schwein, Geflügel und Wild in der Saison, Hausmacher Wurstwaren, saisonal umfangreiches Grillsortiment.

Lohnschlachtung von Rindern und Schweinen, inklusive Zerlegen, Verwurstungen u. Verpacken in haushaltsübliche Mengen.

Außerdem Wildverarbeitung zu Steaks u. Wurstwaren.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Tierhalter und durch unsere jahrelange Erfahrung als Metzger wissen wir, wie wir mit den Tieren umzugehen haben. Nur wenn der Umgang mit dem Tier gut ist, überzeugt das Fleisch im Geschmack. Auch die kurzen Wege, von der Schlachtung bis zum Verkauf, sichern Qualität und bedeuten für uns im Team Arbeitserleichterung.“

Metzgerei Kleeschulte  
Fam. Kleeschulte  
Brückenstr. 1  
59510 Lippetal-Hovestadt  
Tel.: 02923 484  
partyservice@fleischerei-kleeschulte.de  
www.fleischerei-kleeschulte.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Filialen in Hovestadt,  
Herzfeld u. Oestinghausen:  
Öffnungszeiten s. Webseite  
Wochenmärkte  
Soest, Di., Do. u. Sa.:  
07:15 - 13:00 Uhr  
Bad Sassendorf, Fr.:  
07:15 - 13:00 Uhr




LIPPETAL

## Hof Albersmeier


Er war konventioneller Landwirt und sie eine überzeugte Grünen-Wählerin. Gemeinsam haben Klaus und Marianne Albersmeier ihre innovativen Ideen kombiniert und den Hof in den letzten Jahren fit für die Zukunft gemacht. Heute halten sie Strohschweine mit Außenauslauf und betreiben regenerative Landwirtschaft. Eine eigene Iberico-Herde liefert einzigartigen Fleischgenuss. Ab Juli 2022 können Gäste der Ferienwohnungen den Hofalltag kennenlernen.


### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist bewusst, dass unser tägliches Handeln einen Fußabdruck hinterlässt, ob bei Tierwohl, Klimaschutz, Biodiversität oder regenerativer Landwirtschaft. Wir haben Freude daran, im Alltag Umweltaspekte im Blick zu behalten und in der Praxis positiv umzusetzen. Unser Motto: ‚Machen ist wie wollen, nur krasser‘ oder ‚Zukunft ist jetzt‘.“

 Fleisch vom Iberico-Schwein: Frischfleisch wie Kotelett, Dicke Rippe, Spare ribs, Hackfleisch, die Iberico-Spezialität „Secreto“ usw. Weitere Produkte wie Leberkäse, Hamburgerpatties, Würste und Schinken, Schmalz im Glas in versch. Sorten. Lammfleisch und Wurst von den eigenen Nolana-Schafen.

Steppdecken hergestellt aus den Fasern der eigenen Alpakas. Bezugstoff aus feinsten Bio-Baumwolle.

 Partnerhof von staybetter.farm. Ab Juli 2022 zwei Ferienwohnungen für 1-6 Gäste.

 Führungen nach vorheriger Vereinbarung.




Hof Albersmeier  
Klaus u. Marianne  
Albersmeier  
Hüttinghauser Weg 10  
59510 Lippetal-Hüttinghausen  
Tel.: 02921 55333  
Mobil: 0171 8778658  
Fax: 02921 55499  
mariannealbersmeier@huettinghausen.de  
www.hof-albersmeier.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Fleischverkauf  
auf Vorbestellung:  
Telefonisch oder  
per WhatsApp.



## Der kleine Bioladen Möhrchen

Angefangen hat es im Möhrchen ausschließlich mit den eigenen Produkten der Genossenschaft. Das vielseitige Gemüsesortiment steht auch heute noch im Vordergrund - frisch angeliefert wird es fast direkt vom Anhänger an die Kunden vermarktet. Mit den Jahren wurde das Sortiment auf Grundlage der Kundenwünsche erweitert. 2021 eröffnete der neue Laden. Heute gehören Milchprodukte, Fleisch, Obst, Trockenprodukte, Getränke u. v. m. zum Sortiment dazu.

 Gemüse der Genossenschaft: Möhren, Kartoffeln, Zucchini, Fenchel, Brokkoli, Staudensellerie, Pastinaken, Petersilienwurzel, Hokkaidokürbis, Zwiebeln, Rot-, Weiß- und Spitzkohl. Ergänzung durch ausschließlich biologische Produkte: Rind-, Schweine-, Kalb-, Lamm-, Wild-, Puten- und Hähnchenfleisch frisch auf Vorbestellung bzw. Einzelteile tiefgefroren i. d. R. von Biofleisch NRW in Bergkamen. Obst, Eier, Di. & Do. frisches Brot, Milch und Milchprodukte, Fertige Suppen, Trockenprodukte, Getränke u. v. m.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Das persönliche Gespräch ist das A und O. Wir sind offen und ehrlich und stehen unseren Kunden mit Rat und Tat zur Seite. Wir geben Tipps und Rezeptideen mit an die Hand und bringen auch mal neue Kochideen ein. So haben wir neulich noch Kunden aufgezeichnet, wie sie das Frischfleisch am besten schneiden oder erzählt, wie man Stielmus zubereiten kann.“

Der kleine Bioladen Möhrchen  
Genossenschaft der  
Öko-Bauern eG  
Gewerbegebiet Rommersch 13  
59510 Lippetal-Lippborg  
Tel.: 02527 930219  
Mobil: 0170 4711484  
h.koehler@oeko-genossenschaft.de  
www.genossenschaft-der-oeko-  
bauern.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Di. u. Mi.: 09:00 - 14:00 Uhr  
Do. u. Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr

### Lieferdienst

Do.: ca. 20 km im Umkreis



LIPPETAL

## Limousin-Hof Hahues

Wir bieten erstklassiges Rindfleisch unserer hoferzogenen Tiere. Auf den Weiden und im Stall bleiben sie bis zu einem Alter von 18 bis 24 Monaten. Hier haben sie viel frische Luft und Bewegung, was für eine gute Fleischqualität sehr wichtig ist. Dann werden sie nur 10 Minuten lang zum Schlachter gefahren. Hier hängt das Fleisch 14 Tage lang ab und kann reifen. Wir verkaufen ausschließlich das Fleisch unserer weiblichen Tiere. Es ist besonders zart, saftig und marmoriert.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Fleisch stammt nur von unseren eigenen Tieren. Sie werden bei uns geboren, aufgezogen und ganz in der Nähe geschlachtet und dann bei uns am Hof verkauft. Wir halten unsere Mutterkuhherde auf den Wiesen rund um unseren Hof. Unsere Kunden können kommen und sehen, wie die Tiere gehalten werden. Sie sehen, wo Ihr Fleisch herkommt.“

🍎 Fleisch der eigenen Limousinherde: Rinderviertel oder -achtel in haushaltsüblichen Mengen (i. d. R. 500 g) portioniert, verpackt (auch vakuumverpackt) und etikettiert.



Limousin-Hof Hahues  
Christoph u. Stefanie  
Hahues  
Löchtenknapp 3  
59510 Lippetal-Lippborg  
Mobil: 0151 52513656  
hahues-assen@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung  
regelmäßig von  
September bis Mai/Juni.



**LIPPETAL**


## Tante Malchen


Idyllisch und mitten im Wald gelegen, finden Sie „Tante Malchen“. Ehemals war es eine Jagdhütte und ein beliebtes Ausflugsziel, das jetzt zum Verweilen und Genießen einlädt. Heute gibt es hier zahlreiche, eigene Produkte im Hofladen und besondere

Köstlichkeiten im Landcafé - vor allem die belgischen Waffeln sind eine Besonderheit.


Genießen Sie das Rundum-Paket, z. B. mit einem leckeren Frühstück, einem Mittagstisch und einem Besuch im Hofladen.

„Uns sind regionale, frische Produkte sehr wichtig. Wir stellen vieles selbst her und arbeiten mit regionalen Produzenten zusammen. Auch der Tierschutz und das Tierwohl liegen uns am Herzen. Auf unserem Betrieb wird alles nach Bioland-Richtlinien produziert.“

 Wildfleisch, Rindfleisch, Hähnchen, Eier, Spargel, Kartoffeln aus eigener Produktion mit Bioland-Zertifizierung. Dekoartikel, Konfitüre, Käse von regionalen Herstellern.

 Frühstück mit allem, was das Herz begehrt, selbstgebackene Torten, Mittagstisch z. B. mit eigenproduziertem Fleisch.

Unsere Spezialität ist die belgische Waffel - vorzugsweise mit einer Kugel Eis aus regionaler Herstellung.

 Geschlossene Gesellschaften wie Hochzeiten und Kommunionen mit bis zu 30 Pers. n. Absprache.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

Tante Malchen  
Dolberger Str. 89  
59510 Lippetal-Lippborg  
Tel.: 02388 3653  
info@tantemalchen.de  
www.tantemalchen.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofladen

Mi.-So.: 10:30 -17:00 Uhr  
Mo., Di.: geschlossen

#### Landcafé

Mi.-So.: 09:00 - 18:00 Uhr  
Mo., Di.: geschlossen




LIPPETAL


## Tigges Scheune


In Tigges Scheune werden landwirtschaftliche Produkte und ein erlebnisreiches Hofcafé vereint. Sie können unsere zahlreichen, regionalen Produkte auch bei einzigartigen Buffets genießen. Gäste können Gerichte wie früher bei Oma erleben. Auch für Feiern, wie Hochzeiten und Geburtstage bietet Tigges Scheune eine traumhafte Location. Für eine Übernachtungsmöglichkeit nach der Feier sorgt eine traditionell eingerichtete Ferienwohnung.


### Nachhaltigkeit leben wir so:


„Uns liegen Tradition und die Weitergabe von Wissen besonders am Herzen. Bei uns werden größtenteils ursprüngliche, regionale Produkte verwendet. Auch Natur und Akzeptanz werden großgeschrieben. Es kann jeder so sein, wie er ist - egal ob Mensch oder Tier.“

 Gemüse, Obst, Wurst, Käse, Honig, Konfitüren, Speiseeis von regionalen Anbietern.

 Eine Ferienwohnung für 2 Personen (46 m<sup>2</sup>), mit Außenterrasse, vollausgestatteter Küche.

 Selbstgebackener Kuchen und Torten, rustikales Frühstücksbuffet, bergische Kaffeetafel und westfälisches Abendbrot.

 Festlichkeiten sind mit bis zu 100 Personen möglich. Es wird ein selbstgemachtes Buffet mit regionalen Spezialitäten angeboten.

 Abwechslungsreiche Themenbuffets: Neujahrsempfang, Forellengrillen an Karfreitag, Osterfrühstück mit Eiersuche, Spanferkelgrillen, Weihnachtsfrühstück.



Tigges Scheune  
Maria Schnittker-Sticht  
Dolberger Str. 70  
59510 Lippetal-Lippborg  
Tel.: 02527 6993141  
Mobil: 0152 05423349  
info@tigges-scheune.de  
www.tigges-scheune.de

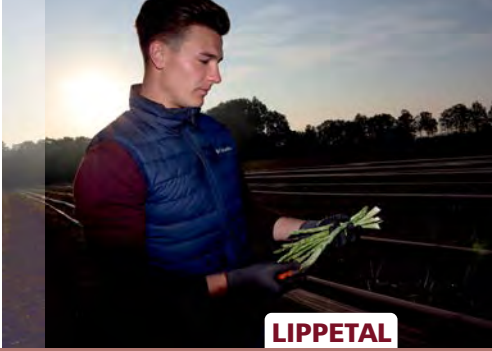
### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo., Di.: geschlossen  
Mi.-Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr  
Sa., So.: 10:00 - 18:00 Uhr  
sowie nach Vereinbarung

Lippetaler Spargelhof



Dieckmann-Großhundorf



LIPPETAL

## Lippetaler Spargelhof

Vor rund 35 Jahren hat Wilhelm Dieckmann-Großhundorf aus Kalifornien 20 Grünspargelpflanzen mit in die Heimat gebracht. Die ersten Anbauversuche missglückten. Doch kurze Zeit später konnte er den ersten Lippetaler Grünspargel ernten.

Heute unterstützt ein buntes Team unterschiedlicher Herkunft die Familie bei der Ernte und Vermarktung. Das Miteinander wird groß geschrieben.

🍏 Hofeigener Grünspargel ergänzt durch ein kleines, ausgewähltes Sortiment an Bleichspargel aus dem Münsterland, Kartoffeln und Sauce Hollandaise.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir achten auch in unseren monotonen Kulturen, wie Grünspargel, auf ein intaktes Bodenleben. Zwischen den Reihen setzen wir auf Begrünung und auf dem Vorgewende auf Blühstreifen. Somit halten wir das Wasser auf den Flächen und bieten Insekten usw. einen Lebensraum. Außerdem ist es gut für die Bodenfruchtbarkeit und gegen Erosion.“

Lippetaler Spargelhof  
Fam. Dieckmann-  
Großhundorf

Deilweg 1  
59510 Lippetal-  
Niederbauer

Tel.: 02923 7220  
dieckmann.friedrich@t-online.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

In der Spargelsaison

Mo.-Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 15:00 Uhr

So.: 09:00 - 13:00 Uhr





LIPPETAL

## Hof Cräsing

Spaß und Interesse an Tieren hatte Daniel Cräsing schon immer. Als dann die ersten sechs Hühner auf den Hof einzogen, war schnell klar, dass es hierbei nicht bleibt. Heute kümmert er sich um rund 200 Hennen. Die Eier verkauft er zusammen mit seiner Familie in Nordwald und den umliegenden Dörfern. Auf der freitägigen Eiertour werden die Eier zu den Kunden ausgeliefert. Seit einiger Zeit gibt es außerdem leckere Hähnchen und passend zu Weihnachten Enten.

🍏 Eier aus Freilandhaltung, auf Vorbestellung: Hähnchen und zu Weihnachten Enten.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für mich steht das Wohl meiner Tiere an erster Stelle. Deswegen haben sie einen großen Auslauf und einen geräumigen, hellen und gut belüfteten Stall. Heu und Gras fülle ich in Körbe, Strohballen und ein Sandbad sorgen für Beschäftigung. Außerdem habe ich Hähne mit dabei. Unsere Erfahrungen zeigen, dass die gesamte Herde so ruhiger und zufriedener ist.“

Hof Cräsing  
Daniel Cräsing  
Steinweg 27  
59510 Lippetal-Nordwald  
Tel.: 02923 659575

ÖFFNUNGSZEITEN  
Eiertour nach Vereinbarung  
Freitags in Nordwald,  
Hovestadt, Herzfeld  
und Oestinghausen







LIPPETAL


## Land-Café Gut Humbrechting

Genießen Sie in bäuerlicher Atmosphäre ein großes, selbstgebackenes Stück Kuchen und eine duftende Tasse Kaffee. Mit 100 Sitzplätzen im Café und 100 Sitzplätzen auf der Terrasse mit wunderschönem Ausblick ist genug Platz auch für Ihre Feier oder

Gruppe. Bei uns können sich alle wohlfühlen. Die Einrichtung ist behindertengerecht ausgestattet und auch für Kinder gibt es viele Spielmöglichkeiten.

 Täglich frische Kuchen und Torten sowie herzhaftere Spezialitäten, wie Schnittchen, Pfannkuchen oder andere Kleinigkeiten. Frühstück auf Anmeldung am Samstag und Sonntag. Am Sonntag Mittagstisch „Futtern wie bei Muttern“.

 Feiern, wie Geburtstage, Jubiläen, Konfirmationen und Kommunionen mit bis zu 100 Personen auf Anfrage.

 Themenbuffets an festen Terminen.

Schauen Sie für die Termine gerne auf unsere Homepage.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir führen unseren Betrieb frühzeitig in die nächste Generation und arbeiten in mehreren Generationen zusammen. Auch der Zusammenhalt in unserem Team liegt uns sehr am Herzen.“

Land-Café  
Gut Humbrechting  
Fam. Schulte-Barendorf  
Humbrechting 1  
59510 Lippetal-Schöneberg  
Tel.: 02923 1475  
[info@landcafe-gut-humbrechting.de](mailto:info@landcafe-gut-humbrechting.de)  
[www.landcafe-gut-humbrechting.de](http://www.landcafe-gut-humbrechting.de)

ÖFFNUNGSZEITEN  
Di.- Fr.: 14:00 - 19:00 Uhr  
Sa.: 09:30 - 12:00 Uhr  
14:00 - 19:00 Uhr  
So.: 09:30 - 19:00 Uhr  
Mo.: Ruhetag  
November - Februar  
Mo. u. Di.: Ruhetag




LIPPETAL


## Hoffleischerei Kramer

Hinter der Tür „Wurstkueche“ in Wiltrop ist das Reich von Thomas Kramer. Direkt neben seiner Haustür verwurstet er vorwiegend seine eigenen Schweine und Rinder. Er ist beides: Landwirt und Metzger und das 365 Tage im Jahr. Sein Sortiment erstreckt sich über Frisch-, Grillfleisch und Wurstwaren - hergestellt nach alten Familienrezepten. Highlight ist das jährlich stattfindende Hoffest am 1. Mai. Hier gibt es neben anderen Attraktionen das eigene Fleisch am Grillstand.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Fleisch stammt vorwiegend von unseren eigenen Tieren. Wir zerlegen, wursten und verkaufen das Fleisch hier vor Ort. Die Rezepte unserer Hausmacher Wurstwaren stammen von meinem Vater. Sie haben bei uns Tradition. Unsere Schweine halten wir auf Stroh und unsere Rinder auf der Weide. Unsere Kunden können sehen, wo unser Fleisch herkommt.“

 Frischfleisch vom Schwein, Hausmacher Wurstwaren wie Leber- und Blutwurst, gekochter Schinken, Mett- und Bratwurst, Gourmetwurst mit Spinat, Käse und Kochschinken, mariniertes Grillfleisch, Grillwurst, Frischfleisch vom Rind, Grillhähnchen, verschiedene Salate.

 Jährliches Hoffest am 1. Mai mit eigenem Grillstand, Oldtimertreckertreff, verschiedenen Ständen, Getränken, Waffeln u. Kuchen.

Hoffleischerei Kramer  
Thomas Kramer  
Wiltrop 20  
59510 Lippetal-Wiltrop  
Tel.: 02527 8727

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-Fr.: 14:00 - 19:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr





## Naturland Hof Balks-Dreckmann

Vor über 30 Jahren entschied sich Familie Balks-Dreckmann für die Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung. Mit den Jahren haben sie sich neben dem Ackerbau auf den Kartoffel-, Möhren, Zwiebel- und Kürbisanbau spezialisiert. Seit 2012

führen Vater und Sohn den Betrieb gemeinsam. Sie kümmern sich um den Anbauplan, die Umsetzung von der Saat bis zur Ernte und die Vermarktung.

🍷 Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln u. Kürbisse.

📖 Hofführungen auf Anfrage möglich.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Bio-Anbau ist arbeitsintensiv. Das Unkraut muss mechanisch beseitigt werden. So fallen z. B. bei der Möhre bis zu acht Arbeitsschritte an. Das könnten wir ohne unsere Mitarbeiter gar nicht schaffen. Wir sagen immer ‚Es ist ein Geben und Nehmen‘. Wir sorgen uns um unsere Mitarbeiter und wissen sie zu schätzen. Sie kommen gerne zum Arbeiten zu uns.“

Naturland Hof  
Balks-Dreckmann  
Fam. Balks-Dreckmann  
Hellweg 54  
59514 Welver-Dinker  
Tel.: 02384 1442  
Fax: 02384 530040  
f.dreckmann@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-Sa.: 08:00 - 18:00 Uhr



## Obsthof Korn

Seit 1989 sorgt der Obsthof Korn für saisonales und heimisches Obst aus der Soester Börde. Dank der zahlreichen Apfel-, Birnen-, Pflaumen-, Zwetschen-, Kirschen- und Beeren-Sorten ist für jedermann etwas dabei. Frisch gepflückt und geerntet sind die Früchte im Hofladen in Welver-Einecke, an den Verkaufsständen oder bei ausgewählten Marktbesuchern erhältlich. Oder man pflückt sich die Portion „Frische“ auf dem Hof.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei unserem Obst und Gemüse legen wir Wert auf einen verpackungsarmen Einkauf. Wir suchen das Gespräch mit dem Kunden und schlagen vor, die eigenen Körbe und Taschen mitzubringen. Die Bepreisung zusätzlicher Papier- und Kunststofftüten war ein voller Erfolg. Der Großteil der zuvor verwendeten Tüten konnten wir reduzieren.“

🍓 Aus eigenem Anbau: Erdbeeren (Anfang Mai – Ende Sept.), Äpfel (ganzjährig), Birnen, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Pflaumen und Zwetschen, Mirabellen und Sauerkirschen. Äpfel, Zwetschen, Erdbeeren, Sauerkirschen und Johannisbeeren auch zum Selberpflücken. Fruchtaufstriche, Saft, Sirup und Essig aus den eigenen Früchten. Ergänzung durch regionale Produkte: Gemüse, Honig, Wurstwaren, Milch und Milchprodukte, Eis, Brot, Hähnchen, Kaffee, Eingezeichnetes, Plätzchen, Convenience-Produkte, Säfte und Liköre.



Obsthof Korn  
Bianka u. Arne Korn  
Auf der Höhe 2  
59514 Welver-Einecke  
Tel.: 02384 3826  
obsthof-korn@t-online.de  
www.obsthof-korn.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofladen

Mo.-Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr

In der Beerenzeit (Mitte Mai - Ende Juli)

Mo.-So.: 08:00 - 19:00 Uhr

Verkaufsstände (Mai - August)

in Lippetal-Oestinghausen  
und Raum Hamm; Rewe Stolper in Soest





**WELVER**

## Bioland-Hof Holtschulte

Auf dem Bioland-Hof Holtschulte in Welper kann man Obst und Gemüse beim Wachsen zuschauen. Bei einer Besichtigung können Sie erfahren, wo Ihre Lebensmittel herkommen. Die frischen Produkte sind auf den Wochenmärkten in

Hamm und Welper, als Abokiste oder auf Anfrage vor Ort erhältlich. Die Abokisten können auf Wunsch mit zahlreichen anderen regionalen Bio-Produkten erweitert werden.

🍎 Tomaten, Salate, Gurken, Paprika, Auberginen, Kräuter u. v. m. aus eigenem Bio-Anbau. Abokisten: mit Obst und Gemüse aus Eigenanbau und Bioprodukten von regionalen Anbietern. Bestellungen online oder telefonisch. Auslieferung Di. und Mi.

📅 Besichtigungen und Hofführungen z. B. für Kindergärten oder Gruppen auf Anfrage.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind seit 1987 Bioland-Betrieb und arbeiten mit zahlreichen Bio-Betrieben zusammen. Unsere Blühflächen sind ein Paradies für Bienen.“

Bioland-Hof Holtschulte  
Hubertus Holtschulte  
Osterfeld 4  
59514 Welper-Illingen  
Mobil: 0160 94951195  
holtschulte@t-online.de  
www.bioland-holtschulte.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung

Wochenmärkte  
Welper: Fr.: 07:30 - 12:30 Uhr  
Hamm (an der Pauluskirche):  
Di.: 07:00 - 13:00 Uhr  
Do.: 07:00 - 13:00 Uhr  
Sa.: 07:00 - 13:30 Uhr



Osthofs Deelee



## Osthofs Deelee

Vor 22 Jahren wurde das alte Stallgebäude zu einer Feierscheune umgebaut. Heute können Sie Ihre individuell gestaltete Feier bei uns ausrichten - egal ob Geburtstag, Hochzeit oder Jubiläum. Nach Ihrer Feier können Sie den Morgen in den Ferienwohnungen mit schönem Ausblick genießen. Für die Kleinen starten im Jahr 2022 Kindergeburtstage mit dem besonderen Landerlebnis.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Erhalt ländlicher Strukturen und Traditionen wird bei uns gelebt. In unserer Scheune werden Dorffeste gefeiert. Auch die Förderung regionaler Kooperationen liegt uns sehr am Herzen. So veranstalten wir mit regionalen Produzenten und Unternehmen einen Abendmarkt für Berufstätige.“

🏠 Zwei Ferienwohnungen für 2-3 Pers. (75 m<sup>2</sup>) mit Küche und Garten.

🎂 Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Betriebsfeiern, Tagungen und andere Feiern. Räumlichkeiten für bis zu 130 Personen. Getränke werden gestellt, Service möglich, auf Anfrage Mithilfe bei der Organisation.

🎈 Kindergeburtstage mit Rundum-sorglos-Paket, Ponyreiten, Kuchen oder Stockbrot.

📅 Frühstücksbuffet an festgelegten Terminen.



Osthofs Deelee  
Fam. Osthoff-Dahlhoff  
Recklinger Str. 1  
59514 Welver-Recklingsen  
Mobil: 0160 94708199  
osthofs-deelee@gmx.de  
www.osthofs-deelee.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung



## Milchhof Vedder

Vor 15 Jahren entstand aus der Liebe zum Eis ein neues Betriebskonzept auf dem Milchhof Vedder. Seitdem wird die hofeigene Milch zu Bauernhof-Eis veredelt. Susanne Vedder kommt immer wieder auf neue Kreationen. Dabei achtet sie stets auf beste Zutaten.

Ganz neu im Sortiment ist die Sorte Herrencreme. Neben dem Eis sind individuelle Eistorten, die frische Rohmilch, Weich- und Schnittkäse, Freilandeier, Weidehähnchen und weitere regionale Produkte erhältlich.

„Unsere Tiere sind uns wichtig. Nicht nur, weil sie mit ihrer Milch die Basis für unsere Produkte liefern. Man kann fast sagen, dass sie Teil unserer Familie sind. Wir achten auf ihr Wohl. Unsere Milchkühe und die weibliche Nachzucht bekommen nur gentechnikfreies, hofeigenes Futter, haben Weidegang und einen Strohstall.“

🍏 Bauernhofeis aus der hofeigenen Milch in zahlreichen Sorten u. Verpackungsgrößen. Neben Milcheis auch Sorbets, Joghurteis u. Diabetikereis. Außerdem Rohmilch am Automaten, Vanille- und Schokomilch, Joghurt, Butter und Eier aus hofeigener Freilandhaltung. Weich- und Schnittkäse aus der hofeigenen Milch, Freilandhähnchen, Kartoffeln, Honig, Eingemachtes, Grillfleisch u. Würstchen vom Landmetzger aus der Region; Gutscheine.

🐎 Eiswagen oder Eistruhe für Märkte, Feste und Feierlichkeiten; Eistorten - indiv. Motiv- u. Sortenwahl.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

Milchhof Vedder  
Susanne u. Jürgen Vedder  
Recklingser Str. 7  
59514 Welver-Recklingsen  
Tel.: 02384 2715  
Mobil: 0170 4740613  
susanne.vedder@gmx.de  
www.bauernhofeis-vedder.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Verkaufshütte  
Täglich: 06:00 - 22:00 Uhr

Verkaufsraum  
Täglich: 08:00 - 18:00 Uhr

Bei Fragen u. Bestellungen  
gerne telefonisch melden.





## Sternschnuppenhof

Wer den Sternschnuppenhof betritt, fühlt sich wie in einer Geschichte von Pettersson und Findus. Alles ist bunt und überall gibt es etwas Neues zu entdecken. Egal, ob bei einer Alpakawanderung, einem Kindergeburtstag oder einem Besuch mit der Schulklasse - die Menschen und Tiere stehen im Vordergrund. Auf dem Sternschnuppenhof werden Wissen und Erlebnisse mit viel Herzblut und Leidenschaft vermittelt.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns liegen die Weitergabe von Wissen, das Erlernen im respektvollen Umgang mit Tieren und die Erholung der Menschen sehr am Herzen. Menschen und Tiere erhalten eine hohe Wertschätzung. Auch der Erhalt vielfältiger Tierrassen wird auf unserem Hof verfolgt.“

🍎 Produkte aus Alpaka-  
wolle, Alpakadünger,  
Honig.

☺ Individuelle Angebote  
für Kindergärten und  
Schulklassen, z. B. Begegnungen mit Mensch und Tier. Kindergeburtstage zu unterschiedlichen Themen, z. B. einen Alpakageburtstag mit Alpakawanderung und Lagerfeuer oder Kindergeburtstag mit Bienen-theater und Honigverkostung. Ferienangebote mit Tierbegegnungen und Bastel-einheiten.

📖 Kindertheater, Tag der offenen Tür.



Sternschnuppenhof  
Sabine Wollmann u.  
Martin Sbosny-Wollmann  
Ringstr. 20  
59514 Welver-Stocklarn  
Mobil: 0171 8347219  
info@sternschnuppenhof.de  
www.sternschnuppenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung



## Rohen Hof

Der Rohen Hof blickt auf eine lange Geschichte zurück. Seit 1508 gehört der Hof zur Buecker Dorfgeschichte dazu. Seit 2017 wird die Geschichte durch Niklas Aßhoff weitergelebt. Mit ihm sind neue Ideen auf den Hof gekommen. Seit 2018 gehört eine

Hühnerherde dazu, die in ihrem mobilen Stall rund um den Hof zu sehen ist. Die tagesfrischen Eier sind am Verkaufsautomaten direkt am Hof, 24 Stunden am Tag, erhältlich.

🍏 Eier aus mobiler Freilandhaltung und Wildfleisch aus eigener Jagd.

Wurst und Suppen im Glas, wie z. B. Gyros- und Kartoffelsuppe sowie Currywurst aus einer regionalen Metzgerei.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Borkenkäfer hat nahezu alle Fichten im Wald befallen. Aktuell bin ich dabei, den Wald als einen klimastabilen Mischwald aufzubauen, damit die nächsten Generationen wieder gutes Holz ernten können. Neben Eichen und Buchen lasse ich die natürliche Verjüngung durch nachwachsende Fichten zu. Außerdem probiere ich ganz neue

Baumarten aus.“

Rohen Hof  
Niklas Aßhoff  
Körbecker Str. 3  
59519 Möhnesee-Büecke  
Mobil: 0170 9046242

ÖFFNUNGSZEITEN  
Automatenverkauf  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche



**MÖHNESEE**

## Gut Wulfshof

Seit vielen Generationen sind Pferde ein fester Bestandteil des Hofes. Erst als Arbeitspferde auf dem Feld, dann als Sportpferde und später als Pensionspferde. Die Lage vom Gut Wulfshof hat einen besonderen Charme - es liegt idyllisch zwischen Wiesen, Feldern und Wäldchen. Auf der 5-Sterne-Reitanlage können sich Pferde und Reiter wohlfühlen - ob beim Springen oder der Dressur.

🏠 Ab Herbst 2022 ist der Bau von Ferienwohnungen geplant.

🐾 40 Boxen mit Außenfenster oder Paddock, 2 Reithallen (20 x 40 m), Longierhalle, Freilaufführanlage, Außenplatz (30 x 70 m), Geländeplatz, reitbarer Teich, Solarium mit Föhn, Herdenverbände auf großzügigen Weiden. Reitunterricht nur für Privatpferde: Dressur und Springen bis Klasse M bzw. S.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen großen Wert auf eine familiäre Atmosphäre, eine gute Gemeinschaft und setzen den Fokus auf jedes einzelne Pferd. Wir nutzen regenerative Energien wie Photovoltaik sowie Windkraft und heizen unsere Gebäude teilweise mit Geothermie.“

Gut Wulfshof  
Fam. Hathumar  
u. Birgitta Rustige  
Wulfshof 5  
59519 Möhnesee-Echtrop  
Mobil: 0174 3373094  
Mobil: 0172 5177262  
gut.wulfshof@web.de  
www.reitanlage-gut-wulfshof.com

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung





**MÖHNESEE**

## Pension Thiele

Im Schatten der Stau-  
mauer, 10 Minuten ent-  
fernt vom Möhnesee,  
liegt die Pension der  
Familie Thiele. Zwischen  
Wald, Wasser und Haar-  
strang können Gäste  
Radfahren, Wandern,  
Sport treiben oder ein-  
fach die Natur genie-  
ßen. Seit 1956 ist die  
Familie auf die Beher-  
bergung spezialisiert.  
Schon damals luden  
der große Garten, der  
ländliche Charme und  
die Nähe zum Möhne-  
see zur Erholung ein.

🚩 Pension: 6 DZ  
(20-25 m<sup>2</sup>), 2 EZ (10 m<sup>2</sup>)  
mit eigenem Bad,  
teilweise mit Balkon.

Ferienwohnung (58 m<sup>2</sup>)  
für 4 Personen mit  
Küche, Bad u. Terrasse.

Übernachtungen mit  
Frühstück, Unterstell-  
möglichkeiten für Fahr-  
räder und Motorräder,  
Ausflugsmöglichkeiten  
in der Umgebung.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der direkte Kontakt zu Kunden und die Weitergabe von Traditionen und Wissen liegen uns sehr am Herzen. Auch die Neuanpflanzung von Bäumen und die Aufforstung tragen auf unserem Betrieb zur Nachhaltigkeit bei.“

Pension Thiele  
Stefanie u. Peter Thiele  
Soester Str. 20  
59519 Möhnesee-Günne  
Tel.: 02924 409  
pension@hof-thiele.de  
www.hof-thiele.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung



## Erdbeeren-Altököster

Schon von weitem sind die wehenden Erdbeerfahnen sichtbar. Erdbeerfans wissen Bescheid: Hier gibt es die leckeren, feldfrischen Erdbeeren vom Obsthof Altököster. Auf den fünf Feldern in Körbecke, Ampen, Arnsberg-Rumbeck und -Bruchhausen sowie Meschede-Enste können die süßen Feldfrüchte auch selber gepflückt werden. Fruchtaufstriche, Erdbeerlikör und -sirup aus den eigenen Erdbeeren runden das fruchtige Sortiment ab.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Früchte werden dort angebaut, wo sie auch vermarktet werden, so dass kürzeste Wege gewährleistet sind. Viele Kunden schätzen außerdem die Möglichkeit der Selbstpflücke. Alle Früchte werden morgens frisch gepflückt. Erdbeeren, die nicht verkauft wurden, werden abends zu Konfitüren usw. weiterverarbeitet. So wird jede gepflückte Erdbeere verwertet.“

🍓 Tagesfrische Erdbeeren gepflückt oder zum Selberpflücken an den fünf Verkaufsstandorten, Erdbeerfruchtaufstriche, Erdbeersirup und Erdbeerlikör.



Erdbeeren-Altököster  
Antonius Altököster  
Griesenbrink 16  
59519 Möhnesee-  
Körbecke  
Tel.: 02924 851316

### ÖFFNUNGSZEITEN

Verkaufshütten  
Mitte Mai bis Anfang August täglich  
Selbstpflückfelder

Anfang Juni bis Mitte Juli täglich  
Möhnesee-Körbecke an der B516:

08:00 - 18:30 Uhr

Soest-Ampen an der B1: 10:00 - 18:30 Uhr

Meschede-Enste am Galiäweg:

09:00 - 18:00 Uhr

Arnsberg-Rumbeck: 09:00 - 18:30 Uhr

Arnsberg-Bruchhausen: 09:00 - 18:30 Uhr



**MÖHNESEE**

## Obstplantagen | Obstbaumschulen Abel

1988 hat Christoph Abel seinen ersten Apfelbaum veredelt. Nach der Ausbildung im Obstbau hat er nach und nach seinen heutigen Betrieb aufgebaut. Direkt am Möhnesee gelegen, lässt sich der Einkauf im Hofladen oder die Suche nach

dem richtigen Obstbaum mit einem Besuch am Möhnesee verbinden. Heute sind z. B. in der Pflanzsaison über 100 alte Apfelbaumarten für den eigenen Garten vor Ort zu bekommen.

 Aus dem eigenen Obstbau: Rote und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen, Stachelbeeren, Äpfel, Birnen und Zwetschen - auch in Selbstpflücke. Hausgemachte Fruchtaufstriche, Säfte und Sirups. Ausgewähltes Sortiment von Kollegen aus der Region.
   
 Obstbaumschule: Baumobst wie Apfel, Birne, Kirsche, Zwetsche usw. als Halb- und Hochstamm, Büsche und Säulen sowie Strauch- und Beerenobst. Auch im Onlineshop zum Versenden erhältlich.

 Führungen nach vorheriger Absprache.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir möchten unsere Kunden mitnehmen und ihnen zeigen, wie ein leckerer Apfel entsteht. In vielen Gesprächen kommen wir ganz automatisch auf die Produktion, aber auch auf die Lagerung zu sprechen. Vor allem in den letzten Jahren sind die Herausforderungen durch die Witterung gewachsen. Auch dieses thematisieren wir in zahlreichen Kundengesprächen.“

Obstplantagen |
   
 Obstbaumschulen Abel
   
 Christoph Abel
   
 Seeuferstr. 1
   
 59519 Möhnesee-Stockum
   
 Tel.: 02924 2956
   
 Fax: 02924 974015
   
 kontakt@meinobst.com
   
 www.meinobst.com

**ÖFFNUNGSZEITEN**
  
 Mo.-Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr
   
April - Dezember
  
 So. u. Feiertage:
   
 11:00 - 18:00 Uhr
   
Wochenmarkt in Soest
  
am Rathaus
  
 Di., Do. u. Sa.:
   
 07:00 - 13:00 Uhr




**MÖHNESEE**

## Thing-Hof


Am Nordhang des Haarstrangs, umgeben von Feldern und Wiesen, in landschaftlich schöner Umgebung, liegt das Bauernhofcafé Thing-Hof. 1999 eröffnet, wird es seit 2013 durch die Hotelfachfrau Julia Lohenstein mit neuen und kreativen Ideen geführt. Das Café bietet Platz zum Entspannen, Feiern und Genießen. Die Speisekarte bietet regionale Spezialitäten, wie die „wilde Platte“ mit Bauernbrot, regionaler Wildwurst und frischem Salat.


### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns finden Sie Regionalität mit modernem Touch - wir verwenden ausschließlich Produkte aus der Region und verbinden sie in abwechslungsreichen, saisonalen Gerichten. So sind zum Beispiel unsere beliebten Streuselkuchen immer mit Obst der Saison verfeinert.“

 Zum Verkauf im Café: Spirituosen der Sauerländer Edelbrennerei, Eier im Eierhäuschen, Tassen, Teller, Schmuck und Dekorationen aus der Töpferei.

In unserem Garten können Sie unsere Tiere hautnah erleben - Hängebauchschweine, Ziegen, Hühner und Wachteln.

 Bauernhofcafé mit ausschließlich selbstgebackenen Kuchen und selbstgemachten Gerichten. Ausgefallenes Brunchbuffet an Terminen, die auf der Homepage bekanntgegeben werden, beispielsweise an den Adventssonntagen.

 Location für Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage und Beerdigungen mit bis zu 95 Personen drinnen und 80 Personen draußen.



Thing-Hof  
Julia Lohenstein  
Thingstr. 12  
59519 Möhnesee-  
Theiningsen  
Tel.: 02924 7643  
julia.lohenstein@thing-hof.de  
www.thing-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mi.-So.: 14:00 - 19:00 Uhr



**MÖHNESEE**

# Gasthof & Pension Schulte

Seit 1930 ist der Gasthof Schulte in Familienbesitz. 2002 wurden Pension und Gasthof umgestaltet und sind seitdem vor allem für Vereine, Stammtische, Radfahrer und Wanderer eine beliebte Anlaufstelle. Besonders der Biergarten auf einer Grünfläche mit Blick auf Feld, Wald und Wiesen lädt zum Verweilen ein. Auch die außergewöhnlichen Feste, wie das Drachen- oder Fahrradfest, sind beliebte Ausflugsziele.

🛏 EZ, DZ, DB: alle Gästezimmer verfügen über Übergröße-Betten, Duschbad, WC, Arbeitsschreibtisch, Sitzecke, Unterstellmöglichkeiten für Fahrräder und Motorräder, E-Bike-Ladestation.

🍷 Im Gasthof finden 50 Pers. innen und 50 Pers. im Biergarten Platz. Deftige Schnitzel (aus eigener Produktion), frische Salate, herzhaftes Schnitzchen, süße Kuchen.

👤 Festlichkeiten zu unterschiedlichen Anlässen mit individuellem Menü für bis zu 70 Pers.

🚲 Fahrradfest im Sommer, Oldtimertreffen im Herbst, Drachenfest im Oktober.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für unseren Betrieb setzen wir nachhaltige Energiequellen, wie Holz und Solar ein. Außerdem liegt uns der Kontakt zu unseren Gästen und der Erhalt ländlicher Strukturen sehr am Herzen.“

Gasthof & Pension Schulte  
Fam. Schulte  
Thingstr. 6  
59519 Möhnesee-  
Theiningsen  
Tel.: 02924 349  
gasthof-schulte-moehnesee@t-online.de  
www.gasthof-schulte-moehnesee.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo., Di., Mi., Fr., Sa.:  
17:00 - 22:00 Uhr  
So.: 10:00 - 22:00 Uhr  
Do.: geschlossen  
und nach Vereinbarung






**MÖHNESEE**

## Bauernhof Aßmann

Im Umkreis von 15 Kilometern grasen die hellen Charolais-Rinder von Jana Aßmann von Mai bis Allerheiligen auf den Wiesen rund um Möhnesee-Völlinghausen. Für Jana Aßmann war früh klar, dass sie den elterlichen Betrieb mit der Mutterkuhherde und Ackerbau nach ihrer landwirtschaftlichen Ausbildung übernehmen wird. Gemeinsam mit ihrer Familie versorgt sie die Region mit schmackhaftem Rindfleisch.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere werden in der Mutterkuhherde geboren. Sie wachsen in der Herde auf und werden bei uns auf dem Hof in der eigenen EU-zugelassenen Schlachtstätte geschlachtet. So haben unsere Tiere keinen Stress und werden nicht unnötig transportiert. Das Fleisch zerlegen wir zusammen mit einem Metzger nach den Wünschen der Kunden.“

 Fleischpakete ab 15 kg und größer vom Charolais-Rind. Das Fleischpaket beinhaltet jeweils anteilig: Gulasch, Hackfleisch, Braten, Rouladen, Filet, Rumpsteak, Beinscheibe, Suppenknochen, Hohe Rippe, Ochsenbrust, Markknochen usw.

Alle Einzelteile sind fertig vakuumiert und etikettiert.



Bauernhof Aßmann  
Jana Aßmann  
Syringerstr. 33  
59519 Möhnesee-  
Völlinghausen  
Tel.: 02925 3465  
Mobil: 0151 58847269

ÖFFNUNGSZEITEN  
Auf Vorbestellung  
von Oktober bis April/Mai



# Bauernhof Herberg

Für zahlreiche Kunden gehört ein Einkauf auf dem Hof Herberg zum Besuch am Möhnesee dazu. Verkehrsgünstig zwischen Soest bzw. der Abfahrt Soest (A44) und dem Möhnesee gelegen, nutzen viele Kunden einen Zwischenstopp, um sich mit Rohmilch,

Kartoffeln u. v. m. zu versorgen. Durch ein Fenster kann man beim Melken zusehen. Seit 2021 übernimmt dies ein Melkroboter. Danach geht es für die Kühe auf die Weide.

🍏 Tagesfrische Rohmilch, Flaschen sind im Automaten erhältlich. 7 verschiedene Sorten Kartoffeln (festkochend, vorwiegend festkochend u. mehligkochend) wie Belana, Celena, Laura und Musica in 3 kg, 6 kg u. 12,5 kg Gebinden. Schnitz- und Speisekürbisse, Heu und Stroh in kleinen Ballen, Obst der Saison.

Weitere regionale Produkte: Eier, Bauernhofeis, Honig, Mehl, Leber-, Mett- und Jagdwurst im Glas.

🌻 Lernort Bauernhof.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vor Jahren haben wir den RWE-Klimaschutzpreis gewonnen. Eingereicht haben wir ein Nachhaltigkeits-ABC. Zu jedem Buchstaben im Alphabet haben wir einen Begriff benannt, der unser nachhaltiges Handeln zeigt. Z. B. waren dabei: ‚F‘ für Freiwillige Feuerwehr, ‚R‘ wie Regionalität, ‚P‘ wie Photovoltaik und ‚L‘ für LED-Lampen.“

Bauernhof Herberg  
Georg Herberg  
Bundesstr. 11  
59519 Möhnesee-  
Wippringsen

Tel.: 02924 5159  
gherberg@web.de

Bauernhof Herberg

ÖFFNUNGSZEITEN  
Verkaufsautomaten  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche

Deele  
Täglich: 10:00 - 19:00 Uhr



## Bio-Weihnachtsbäume Henneken

Bereits in der 5. Generation betreiben wir Land- und Fortwirtschaft im Sauerland und der Soester Börde. Seit 2015 produzieren wir unsere Bio-Weihnachtsbäume, als einziger Betrieb im Kreis Soest, nach den strengen Regeln des Bioland e. V. Ab dem 2. Advent kann in gemütlicher Atmosphäre in unserer Schonung in Benninghausen der eigene Bio-Weihnachtsbaum ausgesucht und geschlagen werden. Mit Glühwein und Kinderpunsch kann am Lagerfeuer auf den Fund angestoßen werden.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ein Erlebnis in der eigenen Familie hat uns dazu bewegt, unsere schon immer reduzierte Nutzung von Herbiziden und Insektiziden gänzlich einzustellen. Außerdem ist uns unser CO<sub>2</sub>- und Wasserfußabdruck wichtig. Wir reduzieren z. B. unseren Wasserverbrauch und stellen die Verunreinigung durch Dünge- und Pflanzenschutzmittel komplett ein.“

🍏 In der Weihnachtsbaumschonung Dickbreite 4, 59556 Lippstadt-Benninghausen:

Bio-Weihnachtsbäume aus der eigenen Schonung: Nordmantannen und Blaufichten. Verkauf in stimmungsvoller Atmosphäre mit Glühwein, Kinderpunsch, Lagerfeuer und Stockbrot.



Bio-Weihnachtsbäume  
Henneken  
Bernhard Henneken  
Ostdeutscher Ring 45  
59556 Lippstadt-Benninghausen  
Tel.: 02945 969348  
Mobil: 0173 8295785  
bernhard@mein-nordmann.de  
www.mein-nordmann.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Ab dem 2. Adventswochenende  
Täglich: 10:00 - 17:00 Uhr  
in der Schonung.

Nordmann „on Tour“ Verkaufsstand  
An verschiedenen Bio-Märkten im  
Umkreis: Termine und Orte s. Webseite  
Online-Shop für Bio-Weihnachtsbäume  
Auslieferung oder postalische  
Zustellung





## Heidehof Röllgen

Im Mai 1999 öffnete der Heidehof Röllgen seine Türen. Seitdem können Kunden in Benninghausen Fleisch, Wurstwaren und weitere Produkte aus eigener Produktion kaufen. Am 1. Mai findet das bekannte Hoffest statt. Gäste von nah und fern kommen auf

den Hof, um schöne Stunden bei Essen, Getränken und netten Gesprächen zu verbringen.

Die Grillstände mit eigenen Produkten sind auf Schützenfesten und Events dabei.

🍏 Wurstwaren, Schinken, Frischfleisch vom Schwein, Rind u. Geflügel, Grillfleisch und Grillwürstchen. Bratfertige Gerichte je nach Saison, Geschnetzeltes, gefüllte Braten usw., Convenience-Produkte wie Suppen, Eintöpfe, Currywurst usw. Produkte aus der Region: Eier, Kartoffeln, Nudeln, Liköre und saisonale Produkte, wie Spargel und Erdbeeren.

🍷 Partyservice, Grillstände auf Festen, Märkten und Schützenfesten (auch mit Kaffee und Kuchen).

📅 Hoffest am 1. Mai mit wechselnden Attraktionen für Familien u. Kinder, Getränken, Grillgerichten und Cafeteria.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„All unsere Wurstwaren sind aus eigener Produktion. Sie sind frei von Geschmacksverstärkern und Allergenen. Durch die eigene Herstellung können wir uns bei jeder Produktion von der Qualität und dem Geschmack vergewissern und dem Kunden so eine gleichbleibend gute Ware mit Herkunft bieten.“

Heidehof Röllgen  
Engelbert u. Brigitte  
Röllgen  
Benninghauser Heide 100  
59556 Lippstadt-  
Benninghausen  
Tel.: 02945 201515  
e.roellgen@heidehof-roellgen.de  
www.heidehof-roellgen.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-Do.: 08:00 - 12:30 Uhr  
14:30 - 18:00 Uhr  
Fr.: 08:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 07:00 - 12:00 Uhr  
Mo.: geschlossen



LIPPSTADT

## Hof Schültken

Die Kartoffelkiste vom Hof Schültken lockt zum Kartoffeleinkauf. Das Auto kann direkt davor geparkt werden. In Selbstbedienung können die hofeigenen Kartoffeln ganzjährig in verschiedenen Sorten und Gebindegrößen gekauft werden. Sie wachsen rund um den Hof in Lippstadt-Lohe auf den eigenen Feldern. In der Küche sind die Kartoffeln vielseitig einsetzbar. Ob als Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder als Auflauf - sie schmecken!

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit über 20 Jahren besuchen Schulkinder unseren Hof. Im Unterricht haben sie die Kartoffel als Kultur kennengelernt. Bei uns auf dem Hof zeigen wir ihnen, wie die Praxis aussieht. Wir schauen uns den Anbau und die Lagerung an und gucken, wie sie abgesackt werden. Sie kommen mit vielen Fragen und gehen mit Begeisterung und detailliertem Wissen.“

🍷 Ganzjährig hofeigenen Kartoffeln der Sorten Anais u. Annabelle (Frühkartoffeln) sowie der Sorten Belana und Cilena in den Gebindegrößen 2,5 kg, 5 kg, 10 kg und 25 kg.



Hof Schültken  
Clemens Schültken  
Loher Str. 23  
59556 Lippstadt-Lohe  
Tel.: 02945 1442  
Mobil: 0171 5119962  
hof@schueltken.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Kartoffelkiste  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche



Campingparadies  
Lippstädter Seenplatte



**LIPPSTADT**

## Schäfermeiers Campingparadies u. Kaffeescheune

Mitten im Naherholungsgebiet Lippstadt liegt das Campingparadies und die Kaffeescheune der Familie Schäfermeier. Das gut ausgebaute Fahrradwegenetz und die knapp 7 km entfernte lippstädter Altstadt lockt Gäste von nah und fern. Einmalig ist der hofeigene Angelsee und der direkt angrenzende Badesee „Alberssee“. Am Wochenende gibt es selbstgebackenen Kuchen, ein reichhaltiges Frühstücksbuffet und kühle Getränke in der Kaffeescheune und dem Biergarten.

☞ Campingplatz (4 Sterne ADAC-Klassifizierung) mit 110 Stellplätzen, geräumiges Sanitärgebäude, angrenzender Badesee sowie separater Angelsee; Wasser, Abwasser u. Strom an jedem Platz, Spielplatz, Kinderspielzeug zum kostenlosen Ausleihen, Brötchenservice vom regionalen Bäcker.

☞ Hausgemachte Torten, Waffeln, Eis u. kleine Speisekarte. Sa. u. So. Frühstücksbuffet nach vorheriger Reservierung, Biergarten.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein echter Familienbetrieb. Mit drei Generationen sind wir zusammen für das Wohl unserer Gäste im Einsatz. Jeder hat seine Aufgaben und zusammen sind wir unschlagbar. Unser Familiengefühl geben wir auch an unsere Gäste weiter. Familien und Kinderlachen sind bei uns erwünscht.“

Schäfermeiers Campingparadies u. Kaffeescheune  
Fam. Schäfermeier  
Seeuferstr. 16  
59558 Lippstadt-  
Niederdedinghausen  
Tel.: 02948 2253  
info@camping-lippstadt.de  
www.camping-lippstadt.de  
www.schaefermeiers-kaffeescheune.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Kaffeescheune  
Ganzjährig geöffnet  
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr  
Sa., So. u. feiertags:  
09:30 - 18:00 Uhr  
Campingparadies  
Anfang März - 31. Okt.



LIPPSTADT

## Hof in den Kämpen

Der Hof in den Kämpen liegt ruhig, aber zentral zwischen Bökenförde, Lippstadt, Erwitte und Geseke. Auf dem Weg zum Hof lässt man den Alltag hinter sich.

Betritt man den Hof, zeigt sich eine wahre Tiervielfalt. Die Vorwerkhühner picken in ihrem Gehege Schmackhaftes. Die Ferkel wuseln um ihre Mütter herum und die Pferde genießen das Wetter auf der Weide.

🍎 Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein: Einzelteile, Grillfleisch und z. T. Wurstwaren, wie Pfefferbeißer usw.; Lammfleisch vom Coburger Fuchsschaf: halbe o. ganze Tiere auf Wunsch zerlegt, Grillfleisch; Eier der Vorwerkhühner und Obst von den Streuobstwiesen, wie Äpfel, Birnen, Pflaumen; Apfelsaft im 5 l Bag-in-Box-System.

🐾 Araber-Zucht

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere vom Aussterben bedrohten Rassen sind optimal, um unsere Naturschutzflächen zu pflegen. Die Coburger Fuchsschafe kommen z. B. gut mit den mageren Flächen und dem eher holzigen Aufwuchs zurecht. Außerdem empfinden wir die Rassen als sehr ruhig und friedlich. Dies erleichtert uns das tägliche Handling mit ihnen.“

Hof in den Kämpen  
Fam. Dickhut u. Steffens  
Rüthener Str. 58  
59558 Lippstadt-  
Bökenförde

Mobil 1: 0163 8779911  
Mobil 2: 0171 5495642  
info@hof-in-den-kaempen.de  
www.hof-in-den-kaempen.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Fleisch auf Vorbestellung

Obst und Eier  
nach tel. Vereinbarung





**LIPPSTADT**

## Hof Hönemann

Der Vollerwerbsbetrieb Hönemann liegt verkehrsgünstig in Bökenförde, direkt an der Verbindungsstraße zwischen Lippstadt und der B1. Kunden schätzen den Einkauf nach Feierabend. Die großzügige Hoffläche bietet genügend Parkmöglichkeiten. Rund um die Uhr gibt es die hofeigenen Freilandeier und Kartoffeln. Kindergartengruppen und Schulklassen sind herzlich willkommen. Der Einblick in den Kartoffelanbau ist immer wieder spannend!

🍏 **Selbstproduzierte Produkte:** Eier aus Freilandhaltung und ganzjährig Kartoffeln in verschiedenen Gebindegrößen: 2,5 kg, 5 kg, 12,5 kg und 25 kg.

📅 **Führungen für Kindergartengruppen und Schulklassen.**



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist die Produktqualität wichtig. Mit unseren eigenen Maschinen für den Kartoffelanbau sind wir nahezu autark und können je nach Wetterlage die Kartoffeln roden und täglich nach Bedarf sortieren. Zufriedene Hennen legen leckere Eier. Wir pflegen einen guten Umgang mit unseren Hühnern. Einige setzen sich sogar auf unsere Schultern.

Das ist Vertrauen.“

Hof Hönemann  
Bernhard Hönemann  
Rüthener Str. 2  
59558 Lippstadt-  
Bökenförde  
Tel.: 02941 17212  
Mobil: 0170 2059582  
b-hoenemann@t-online.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Selbstbedienung  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche






LIPPSTADT

## Früchtehof Kolkmann

Auf dem Früchtehof Kolkmann in Lippstadt-Bökenförde erwarten die Kunden Obst und Gemüse aus eigenem Anbau und Freiland Eier aus eigener Mobilstallhaltung. Highlight ist in jedem Jahr die Erdbeerzeit. Erdbeeren sind beim Kunden beliebt, weiß Hubertus Kolkmann. „Erdbeeren passen zu jeder Mahlzeit. Morgens als Fruchtaufstrich auf dem Brot, mittags als Nachtisch, nachmittags auf dem Kuchen und abends im kühlen Getränk oder als Snack zwischendurch.“

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Kundenservice wird bei uns großgeschrieben. Seit Mai 2021 haben wir unsere Verkaufsautomaten. Kunden, die spät von der Arbeit kommen oder auch am Sonntag einkaufen möchten, können sich dort bedienen. Andere Kunden schätzen den kurzen Weg vom Parkplatz in den Laden. Einigen älteren Kunden bringen wir die Ware zum Auto.“

 Aus eigenem Anbau: Erdbeeren und Himbeeren (auch zum Selberpflücken), Rhabarber, Tomaten, Gurken, Zucchini und Kürbisse. Eier aus mobiler Freilandhaltung (braun, weiß u. grün).

Aus der Region: Kartoffeln, Eier aus Bodenhaltung, Spargel in der Saison, Eierlikör, Säfte, Eingelegtes, Wurstwaren und Honig.

Weihnachtsbäume ab dem 1. Advent, Auslieferung möglich.

Früchtehof Kolkmann  
Hubertus u. Katrin  
Kolkmann  
Puisterweg 60  
59558 Lippstadt-  
Bökenförde  
Tel.: 02941 12557  
Mobil: 0171 2605587  
fruechtehof.kolkmann@gmx.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofladen

Mo.-Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr

In der Saison (ca. Mai bis Ende Juli):

Täglich: 08:00 - 18:00 Uhr

#### Verkaufsautomaten

24 Stunden, 7 Tage die Woche

#### Selbstpflückfeld u. Verkaufsstand

Bökenförde und Weckinghausen

(Zwischen Lippstadt u. Stirpe)





## Hof Kückmann-Kemper

Direkt am Garfelner Spielplatz liegt der Familienbetrieb Kückmann-Kemper. Auf der großen Wiese hinterm Stall können die Kühe in aller Ruhe grasen. Im Stall werden sie mit hofeigenem, gentechnikfreiem Futter gefüttert. Seit 2016 ist die frische Roh-

milch der Kühe in der Verkaufshütte erhältlich. Radler, Spielplatz-Besucher u. v. m. stärken sich bei Kaffee und Eis aus der Verkaufshütte und versorgen sich mit guten Lebensmitteln.

🍏 Frische Rohmilch der hofeigenen Milchkühe - Glasflaschen sind in der Verkaufshütte erhältlich, Schnittkäse aus der hofeigenen Milch von einer mobilen Käserei hergestellt, Rindfleisch in Fleischpaketen auf Vorbestellung. Bauernhof-Eis in verschiedenen Sorten je nach Jahreszeit, Kaffeespezialitäten. Verschiedene Attraktionen im Jahresverlauf wie z. B. frische Waffeln.

🏠 Campingplätze im alten Apfelhof - über Stadt Land Bus Camping.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir sind aktuell dabei unseren Betrieb fit für die Zukunft aufzustellen. Schwerpunkt liegt hier auf jeden Fall in der Vermarktung unserer Hofprodukte Milch und Fleisch. Auch im Stall wird sich bei uns einiges ändern. Wir wollen zukünftig die Zweinutzungsrasse ‚Fleckvieh‘ einkreuzen.“

Hof Kückmann-Kemper  
Fam. Kückmann-Kemper  
Düning 3

59558 Lippstadt-Garfeln

Mobil 1: 0170 8368291

Mobil 2: 0170 9897216



Milchtankstelle  
Hof Kückmann-Kemper

**ÖFFNUNGSZEITEN**

24 Stunden am Tag,

7 Tage die Woche



**LIPPSTADT**

## Ruhr Gemüse - Obst - Naturkost

Auf rund 8 Hektar Fläche bauen Familie Ruhr und ihr Team vielfältiges Gemüse und Kartoffeln an. Neben klassischem Gemüse, wie Kohl und Tomaten, sind auch besondere Sorten zu finden. Hierzu zählen z. B. die bunten Varianten von Mangold und Möhren. Für den Anbau werden keine tierischen Düngemittel verwendet. Das eigene, saisonale Sortiment wird durch ein Vollsortiment ergänzt.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Da unsere Gärtnerei direkt am Hofladen ist, können wir spontan auf Kundenwünsche eingehen. Uns ist wichtig, dass wir alles, was wir anbauen und ernten, auch im Verkauf anbieten. Dann kann der Kunde auch mal zwischen einem aufgeplatzten Kohlrabi und einem intakten auswählen. So vermitteln wir ein Gespür bzw. Verständnis für die Natur.“

- 🍷 Kartoffeln und Gemüse aus der eigenen Gärtnerei: Verschiedene Sorten Salat, Zwiebeln, verschiedene Sorten Kohl, Kräuter, Porree, Topinambur, Tomaten, Porree, Rote Beete, bunter Mangold und bunte Möhren, Spinat, Sellerie, Gurken, Radieschen, Kürbisse, Bohnen usw.;
- Vollsortiment und zusätzlich Babynahrung, Brot, Käse, Fleisch, Getränke und Wein, Tiefkühlkost, Nahrungsergänzungsmittel, Blütenessenzen, Heilsteine, Naturkosmetik u. Bücher.
- 📖 Seminare und Fortbildungen: Produkt- bzw. fachspezifisch auf Anfrage.



Ruhr Gemüse -  
Obst - Naturkost  
Fam. Ruhr  
Dörferweg 7  
59558 Lippstadt-Garfeln  
Tel.: 02948 1640  
Fax: 02948 289611  
ruhr@ruhr-naturkost.de  
www.ruhr-naturkost.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Do.: 09:00 - 12:30 Uhr  
15:00 - 19:00 Uhr  
Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr  
15:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 15:00 Uhr

Lieferservice



95



**LIPPSTADT**

## Garfelner Wiesenglück

Angetrieben von ihrer Leidenschaft zur Landwirtschaft haben Kirsten Gierse-Westermeier und Joey Klie ihren Traum verwirklicht und die Marke „Garfelner Wiesenglück“ gegründet. Die eigene Mutterkuhherde der Rasse Rotes Höhenvieh wächst stetig und die Hühnerschar im Mobilstall liefert täglich frische Eier. Das schmackhafte Rindfleisch gibt es auf Vorbestellung und die Eier samt Bruderhahnprodukte auf dem Lippstädter Wochenmarkt und am Verkaufsautomat in Hörste.

„Für uns bedeutet Landwirtschaft: Leidenschaft und Naturverbundenheit. Uns ist eine natürliche und stressfreie Freilandhaltung und Transparenz wichtig. Auf Facebook und Instagram informieren wir deshalb Interessierte über unser Verständnis der Landwirtschaft, unsere Tierhaltung und unsere Vermarktung.“



🍎 Eier aus mobiler Freilandhaltung, Eierlikör, Bruderhahnprodukte wie Geflügelfrikassee, Geflügelcurry und Geflügelsuppe; Kartoffeln.

Rindfleisch (Fleischpakete und Einzelteile) vom Roten Höhenvieh auf Vorbestellung.

Weitere regionale Produkte im Verkaufsautomaten.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

Garfelner Wiesenglück  
Kisten Gierse-Westermeier  
u. Joey Klie  
Hörster Str. 156  
59558 Lippstadt-Hörste  
Mobil: 0151 56813234  
kirsten.gw@web.de

  Garfelner Wiesenglück

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Verkaufsautomat  
Hörster Str. 151 auf dem  
Parkplatz von Landhaus  
Günther in Hörste:  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche  
Wochenmarkt  
Lippstadt:  
Sa. 07:00 - 13:00 Uhr



## Hof Sudhoff

Seit Anfang 2021 sind auf dem Hof Sudhoff frische Freiland Eier aus mobiler Haltung erhältlich. Die Nähe zum Alberssee und die gute Vernetzung mit Radwegen locken die Kunden auf der Suche nach schmackhaften Eiern auf den Hof. Vor Ort können sie den Hühnern auf dem frischen Grün beim Picken zusehen. Das Fleisch der freilaufenden Hähnchen gibt es ebenso wie die Suppenhühner nach vorheriger Vereinbarung.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind gegen die unnötige Verschwendung von Ressourcen. Eines unserer Hühnermobile haben wir aus vorhandenem Holz gebaut. Unsere Eier bieten wir lose auf Mehrweglagen an, die wir reinigen und immer wieder verwenden. Kunden können bei uns Mehrwegboxen kaufen und diese bei uns befüllen. Das spart Papier ein und ist hygienisch.“

🍎 Eier aus mobiler Freilandhaltung, Hähnchen und Suppenhühner auf Vorbestellung;  
Gänse und Enten zu Weihnachten auf Vorbestellung.

Zukünftig Rind- und Schweinefleisch auf Vorbestellung.



Hof Sudhoff  
Melanie Rolf  
Delbrücker Weg 233  
59558 Lippstadt-  
Mettinghausen  
Tel.: 02948 940624  
hof-sudhoff-lp@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche





**WARSTEIN**

## Biolandhof Kroll-Fiedler

Beim Anblick der Ammenkühe samt ihrer drei Kälber geht einem das Herz auf. Zusammen sind sie auf den Wiesen rund um den Milchviehbetrieb der Familie Kroll-Fiedler zu finden. Das war nicht immer so. Erst seit 2020 bleiben auch die Bullenkälber auf dem Hof und werden hier großgezogen. Für Sie als Kunden hat das Kalbfleisch einen doppelten Mehrwert: Sie wissen, dass die Kälber ein gutes Leben bei den Ammenkühen hatten. Außerdem hat das Fleisch einen einmaligen Geschmack.

„Wir denken in Kreisläufen. Das Futter produzieren wir selber. Unsere Biogasanlage wird mit unserem Mist gefüllt. Das Geschwisterkalb-Konzept passt auch dazu. Alle Kälber, die bei uns geboren werden, bleiben hier. Die weiblichen Kälber gehen in die Milchproduktion und die männlichen Kälber leben 7 Monate bei den Ammen und werden als Kalbfleisch vermarktet.“

 Geschwisterkalbfleisch, Frischfleisch sowie Käsegriller, grobe Bratwurst, Leberwurst u. Burgerpatties. Weitere hofeigene Produkte: Hanföl, Haferflocken, Dinkelmehl, Dinkelnudeln. Außerdem Saucen u. Senfprodukte von Münchner Kindl, Burgerbuns sowie Brot von der Bäckerei Morgenstern aus Schallern.

 Verkaufsevents mit wechselndem Programm.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

Biolandhof Kroll-Fiedler  
Fam. Kroll-Fiedler  
Haarweg 42  
59581 Warstein-Belecke  
Tel.: 02902 76706  
Mobil: 0151 17238348  
info@biolandhof-kroll-fiedler.de  
www.biolandhof-kroll-fiedler.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Verkauf in Selbstbedienung  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche

Verkaufstage  
nach Schlachtung  
Samstags - s. Webseite



## Hirschberg Regionales

Im Frühjahr 2020 hat Jacqueline Dresbur ihre Selbstbedienungshütte unter dem Namen „Hirschberg Regionales“ eröffnet. Neben ihren eigenen Produkten wie Eier, Suppenhühner, Hähnchen und Kürbisse hat sie regionale Produkte im Sortiment. Wichtig ist ihr die Herkunft. Nur wenn sie weiß, wie die Tiere gehalten werden oder wo die Pflanzen herkommen nimmt sie die Produkte auf. Neues stellt sie online vor.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„2019 war ich bei den Bauer-Demos in Bonn dabei. Ich habe unseren Worten Taten folgen lassen. Wir haben uns dafür ausgesprochen, dass die Verbraucher mitgenommen werden müssen. Sie sollen wieder einen stärkeren Bezug zu den heimischen Produkten erhalten. Seit 2020 gibt es unsere und regionale Produkte bei uns. Meine Kürbisse gibt es auch im Supermarkt.“

🍏 Hofeigene Produkte: Eier und saisonal Hähnchen, Suppenhühner, Zierkürbisse und verschiedene Sorten Speisekürbisse. Äpfel, Kirschen, Pflaumen, Zucchini und Popcornmais. Produkte aus der Region: Fruchtaufstriche, Honig, Mehl, Senf, Nudeln, Kartoffeln, saisonale Wurstwaren, Grillfleisch und Grillwurst, Convenienceprodukte, Säfte, Bauernhofeis im Sommer und Joghurt.



Hirschberg Regionales  
Jacqueline Dresbur  
Bocksnacken 5  
59581 Warstein-Hirschberg  
Mobil: 0170 8826660  
jacqueline.dresbur@gmail.com

  „Hirschberg Regionales“

### ÖFFNUNGSZEITEN Verkaufshütte

Mo.-Fr.: 06:00 - 19:00 Uhr  
Sa. u. So.: 09:00 - 20:00 Uhr

**WARSTEIN**

## Der Bio Hofladen Gutshof Warstein

„Unsere Hühner machen bei uns, was sie wollen.“ Aber nicht nur die Hühner fühlen sich auf dem Gutshof wohl. Hier arbeiten Menschen mit und ohne Handicap gemeinsam für die Tiere und beste Produkte aus der eigenen Gärtnerei.

Der Bio-Hofladen überzeugt mit einer großzügigen Auswahl an tagesfrischen, regionalen Hofprodukten.

Interessierte erfahren während einer Hofführung weitere Details zum Inklusionsbetrieb.

Der Bio-Hofladen bietet neben den leckeren Eiern und Suppenhühnern, Fleisch und Wurstwaren von den eigenen Tieren und Honig aus eigener Imkerei. In der Gärtnerei werden Gemüse, Kräuter und Erdbeeren angebaut. Das hofeigene Sortiment wird durch regionale Produkte und ein Naturkostvollsortiment vervollständigt. Der Lieferservice „Bio Bequem“ (kein Abo, Mindestbestellwert) liefert Ihnen dienstags und donnerstags die individuell bestellte Ware nach Hause oder zur Arbeitsstelle.

Reittherapeutische Angebote u. Reitpädagogik.

Führungen n. Vereinbarung.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Als Inklusionsbetrieb schaffen wir für Menschen mit Handicap sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze. Sie arbeiten mit uns gemeinsam in der ökologischen Landwirtschaft, in der Gärtnerei, im Verkauf im Hofladen oder in der Pferdewirtschaft. Wir entwickeln uns stetig weiter, um die Arbeitsplätze für alle zu sichern.“

Der Bio Hofladen  
Gutshof Warstein  
Lindenstr. 9-13  
59581 Warstein-Suttrop  
Tel.: 02902 8066-15  
bioladen-warstein@ini.de  
www.ini.de

Kontakt zum Gutshof:  
Tel.: 02902 8066-19, gutshof@ini.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.: 10:00 - 13:00 Uhr  
Di.-Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

Lieferservice „Bio Bequem“:  
Di. u. Do.





## Bauer Engels

Landwirtschaft, Wurstküche, Hofladen - bei Bauer Engels schließt sich der Kreis: vom Getreideanbau, über die Aufzucht und sojafreie Fütterung der Tiere, über die Produktion und den Verkauf an den Kunden. Die Rinder und Schweine werden mit Respekt, Auslauf an der frischen Luft und ausreichend Zeit großgezogen. Fleisch, Wurstwaren und die hausgemachten Gerichte sind im Hofladen u. am Warenautomat erhältlich.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Anfang der Woche wird bei uns auf dem Hof frisch zerlegt, gewurstet und gekocht. Alles, was an Fleisch- und Wurstwaren bei uns im Hofladen angeboten wird, stammt von unseren eigenen Tieren und aus unserer eigenen Produktion. Kunden müssen nachvollziehen, dass das Angebot bei uns endlich ist. Nur was unsere Tiere hergeben, können wir vermarkten.“

🍎 Frisches Schweinefleisch von hofeigenen Schweinen, Grillwürstchen und Grillfleisch, Leber-, Blut- u. Zungenwurst, Fleisch- u. Jagdwurst, Braunschweiger, Räucherendchen, Mettwurst, Schinken, Schmalz- u. Griebenschmalz. Wurst, Suppen u. Fleischgerichte im Mehrweg-Weckglas; regelmäßig frisches Rindfleisch von der eigenen Limousin-Herde; Eier, in der Saison Spargel, Gewürze, Saucen usw. Geschenkkörbe.

🍷 Hausmacher Wurstplatten u. Suppen.

Bauer Engels  
Martin Engels  
Völmeder Str. 65  
59590 Geseke  
Tel.: 02942 8440  
info@bauer-engels.de  
www.bauer-engels.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofladen

Mi.-Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr  
Mo. u. Di.: geschlossen

#### Verkaufsautomat

24 Stunden, 7 Tage die Woche






**GESEKE**

## Pferdeschule Ehringhausen

Die Reitschule Ehringhausen bietet neben der Pferdepony Reitunterricht auf dem eigenen Pferd oder den Schulpferden. Besonders ist die Schritt-, Trab- bzw. Galoppstrecke rund um die Wiesen. Auf der ca. 1 km langen Bahn haben Pferd und Reiter Spaß.

Ganz neu ist der Naturtrail: hier versuchen sich Pferd und Reiter nach einem Einführungskurs zusammen auf dem Parcours. Für die Kleinsten werden Ferienfreizeiten und Unterricht angeboten.

 Basisunterricht für 3- bis 5-jährige: Reiten, putzen usw.; Ferienfreizeit für Altersgruppen stunden- oder tagesweise unter unterschiedlichen Mottos.

 Pensionsboxen mit u. ohne Paddock bzw. Laufställe; 5 ha Weidefläche im Sommer, im Winter befestigter Paddock; beleuchteter Reitplatz, Longierzirkel; Vollpension: Fütterung mit Heu inklusive, Rausstellendienst und Mistservice. 1 km lange Schritt-, Trab- bzw. Galoppstrecke um die Wiesen herum, Trail aus Naturmaterialien mit Hängebrücke, Wassergraben usw. Reitunterricht auf dem eigenen Pferd o. Schulpferden. Nutzung des Naturtrails auch für externe Reiter.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Im Straßenverkehr gibt es immer wieder heikle Situationen mit Reitern. Viele Pferde kennen Straßenschilder oder Geräusche nicht. Deswegen haben wir den Naturtrail gebaut. Er stärkt das Vertrauen zwischen Pferd und Reiter und bereitet auf unvorhergesehene Situationen vor. Verschiedene Bodenbeläge gehören ebenso dazu, wie Absperrungen oder ein Rollladen.“

Pferdeschule Ehringhausen  
Fam. Dickhut u. Steffens  
Hauptstr. 7  
59590 Geseke-  
Ehringhausen

Mobil: 0163 8779911  
[www.pferdeschule-ehringhausen.de](http://www.pferdeschule-ehringhausen.de)

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach vorheriger  
tel. Vereinbarung



**GESEKE**

## Geseker Wiesenei

Frisch, lecker und direkt von hier - das ist das Geseker Landei. Die beiden Familien Lehmenkühler und Rotgeri haben 2020 mit der Hühnerhaltung und der Eiervermarktung begonnen. Die Hühner werden in mobilen Ställen direkt an der Verkaufshütte in Ehringhausen gehalten. Täglich picken die Hühner auf der Wiese und sorgen für Nachschub in der Eierhütte. Bei einer Pause auf der Bank können die Hennen beobachtet werden.

🍏 Eier aus mobiler Freilandhaltung, Kartoffeln vom Nachbarbetrieb.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wollen den Verbrauchern vor Ort eine Adresse für regionale Lebensmittel bieten. Viele Kunden kommen direkt bei uns aus dem Dorf. Hier kennt man sich. Neben dem privaten Kontakt ist ihnen eine nachhaltige Verpackung wichtig. Wir bieten Mehrwegverpackungen an, die der Kunde zu Hause spülen und bei uns wieder mit Eiern befüllen kann.“

Geseker Wiesenei  
Hof Lehmenkühler  
& Rotgeri  
Dorf 14  
59590 Geseke-  
Ehringhausen  
Mobil: 0160 92515907  
info@LR-GbR.de  
www.lehmenkuehler-rotgeri.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche






**GESEKE**

## Birkenhof - Der Kartoffelhof

Wegen einer Birkenallee ist der Birkenhof in Störmede zu seinem Namen gekommen. Noch heute zierte eine Reihe aus Birken die Hofeinfahrt. Mit drin steht die Kartoffelhütte. Hier können rund um die Uhr seit fast 20 Jahren Kartoffeln aus eigenem Anbau gekauft werden. Das Auto kann direkt davor geparkt werden. So ist es ein kurzer Weg von der Hütte zum Kofferraum. Das Geld wandert in die Kasse - Kleingeld ist gerne gesehen.

 Hofeigene Kartoffeln, verschiedene Sorten, festkochend und mehligkochend, in 2,5 kg, 5 kg, 10 kg u. 25 kg Säcken.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit, dass wir den Kunden von morgen einen Einblick in die Landwirtschaft geben. Schulklassen und Kindergartengruppen sind immer gern gesehene Gäste auf unserem Hof. Wir zeigen ihnen, wie wir die Kartoffeln anbauen und Landwirtschaft betreiben. Außerdem suchen wir das Gespräch mit Lehrerinnen und Lehrern.“

Birkenhof -  
Der Kartoffelhof  
Fam. Maas  
Amtsstr. 46  
59590 Geseke-Störmede  
Tel.: 02942 5512

ÖFFNUNGSZEITEN  
Selbstbedienung  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche



**ERWITTE**

## Bauer Luigs

Bei Bauer Luigs gibt es frische Eier und schmackhafte Kartoffeln aus eigenem Anbau. Das Hofschild vorne an der Straße in Berenbrock zeigt den Weg zum Hof. Die Kunden schätzen den Einkauf direkt bei ihrem Bauern. Bei einem guten Gespräch über die Produkte, die Familie und das Dorfgeschehen werden die Hofprodukte in die Fahrradkörbe und Kofferräume verstaut. Hier nimmt man sich Zeit für Sie!

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit über 20 Jahren nisten Schwalben bei uns auf dem Hof. In diesem Jahr haben wir erstmalig Rauch- und Mehlschwalben hier. In der Nestbauphase legen wir eine Lehmputze an, damit sie Material für den Nestbau finden. Vor kurzen wurden wir mit der Plakette ‚Schwalbenfreundliches Haus‘ ausgezeichnet. Hierauf sind wir sehr stolz.“

🍏 Hofeigene Eier aus Bodenhaltung.

3 bis 4 verschiedene Sorten Kartoffeln: festkochend, vorw. festkochend und mehligkochend in 5 kg und 12,5 kg Säcken.

Honig aus der Region.



Bauer Luigs  
Heinrich Luigs  
Stirper Weg 17  
59597 Erwitte-Berenbrock  
Tel.: 02943 2647

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr





# Biohof Böckum

Seit 2018 bewirtschaften wir unseren Hof in Erwitte-Böckum wieder aktiv selber. Unsere Vision: Biologisch hergestellte Lebensmittel und ein Hof, der wie damals mehrere Familien ernähren kann. Die eigene Produktpalette folgt einem sinnvollen biologischen Kreislauf. Der Verkauf im eigenen Hofladen vermeidet Zwischenhändler und bietet Ihnen die Möglichkeit, direkt beim Erzeuger einzukaufen. Mit unserem Bio-Café und Restaurant schaffen wir einen Ort der Begegnung.

🍏 Neben unseren Eigenprodukten wie Angus-Rindfleisch, Nudeln, Kartoffeln, Eiern sowie unseren Getreidesorten Dinkel, Emmer und Einkorn, führen wir in unserem Hofladen ein Bio-Lebensmittel Vollsortiment inkl. großem Wein- und Käsesortiment.

🍴 Wechselnde Mittags- und Abendkarte mit hofeigenem Rindfleisch, auch vegane u. vegetarische Gerichte sowie tolle Bio-Getränke. Kaffeespezialitäten u. selbstgebackene Kuchen.

🎂 Feiern Sie Ihren Geburtstag oder das Jubiläum auf unserem Hof und lassen sich verwöhnen.

👨‍🌾 Bauernhoferlebnispädagogik und Kindererlebnistage.

📅 Grillevents, Live-Musik, Themenabende u. Hofführungen.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Noch heute betreiben wir aus Leidenschaft unsere Angus Rinderzucht. Sie ist ein Herzstück unseres Betriebes. Hinzu gekommen sind unsere Böckumer Weide-Eier, die Bio-Nudeln, unsere Biokartoffeln und diverse Bio-Getreidesorten. In unserem Hofladen-, dem Bio-Café und -Restaurant können Sie Bio hautnah und mit allen Sinnen genießen.“

Biohof Böckum  
Philip Seibel  
Am Lindloh 2  
59597 Erwitte-Böckum  
Tel.: 02945 2005608  
info@biohof-boeckum.de  
www.biohof-boeckum.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Unsere gültigen Öffnungszeiten sowie Informationen zu unseren Veranstaltungen können Sie ganz bequem unter [www.biohof-boeckum.de](http://www.biohof-boeckum.de) erfahren.





## Eventbauernhof Sprikeltrix


Auf dem Hof Sprikeltrix in Erwitte-Schallern wird jede Feier zum Event. Unvergessliche Hochzeiten, begeisternde Firmenfeiern, stimmungsvolle Vereinsfeiern, unvergleichliche Geburtstage, besinnliche Weihnachtsfeiern oder einzigartige Familienfeste – das alles können Sie hier ausgelassen und rundum versorgt feiern. Auch für die Kleinen planen wir unvergessliche Kindergeburtstage mit Bauernolympiade.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich aus der Region und auch andere Lebensmittel kaufen wir größtenteils bei regionalen Händlern. Unser Hof ist nicht nur für seine Gäste ein Paradies, sondern auch für Bienen und Insekten. Sie können sich in unserem Garten, in den Stauden und auf unseren Flächen mit Vertragsnaturschutz frei entfalten.“

 Festlichkeiten sind bis zu 550 Personen möglich - egal ob Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern oder Junggesellenabschiede.

 Kindergeburtstage mit ausgelassenem Programm.

 Für unser abwechslungsreiches Programm, wie Oktoberfeste, schauen Sie gerne auf unsere Homepage. Dort finden Sie aktuelle Termine.



Eventbauernhof Sprikeltrix  
Fam. Jöring  
Am Westbach 5  
59597 Erwitte-Schallern  
Tel.: 02945 1039  
info@sprikeltrix.de  
www.sprikeltrix.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung.



## Stöcker Stauden

Stauden Stöcker ist ein wahres Einkaufsparadies. Kunden erwartet ein stimmungsvolles Ambiente mit außergewöhnlicher Pflanzenvielfalt. Die kundenfreundliche Strukturierung und Beratung auf dem Verkaufsgelände hilft bei der Suche nach den

richtigen Pflanzen. Über die Wege erhalten Sie einen Einblick in die Pflanzenproduktion mit beachtlicher Sortentiefe. Für eigene Gartenfreuden wird hier jede/r fündig.

Über 1.000 verschiedene Stauden, von normalen bis zu XXL-Stauden, großes Rosensortiment in verschiedenen Qualitätsstufen - aus eigener Produktion. Gehölze mit Mehrwert auch mit kompaktem Wuchs für den eigenen Garten, den Vorgarten und die Terrasse. Ausgewähltes Beerenobst und kleinwachsende Obstbäume. Kräuter, Sommerblumen für Kübel, Garten und Balkon, Gartenaccessoires und Geschenkideen, Pflanzgefäße, Erden, Dünger und Pflanzenschutzmittel, Geschenkgutscheine.

Veranstaltungen und Events s. Webseite.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Täglich leben wir ‚Die Werte eines guten Miteinander‘. Als Ausbildungsbetrieb geben wir diese Werte und fachliches Wissen weiter. Wir denken ressourcenschonend, indem wir torf reduzierte Topfsubstrate, ein geschlossenes Bewässerungssystem mit Rückführung haben und unsere Pflanzen mit hoher Artenvielfalt dort verkaufen, wo sie wachsen.“

Stöcker Stauden  
Beate Stöcker  
Soester Str. 400  
59597 Erwitte-  
Seringhausen  
Tel.: 02945 2459  
info@stoecker-stauden.de  
www.stoecker-stauden.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Mo.-Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr

Je nach Saison variieren die Öffnungszeiten samstags u. sonntags. Dieses wird auf der Webseite mitgeteilt.





**RÜTHEN**

## Gut Körtlinghausen

Seit zwei Jahren leiten Inge und Stefan von Bonin den Pachtbetrieb auf Gut Körtlinghausen. Sie führen das weiter, was die Eltern mit zwei weiteren Familien seit 1980 aufgebaut haben. Heute leben und arbeiten wieder drei Familien hier zusammen mit Auszubildenden, FÖJlern und Praktikanten. In die Zukunft geht es mit Milchviehhaltung und vielfältigem Ackerbau: dazu gehören Getreideanbau, Grassamen, Senf, Hanf, Raps, Lupinen, Erbsen und Bohnen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir möchten einen gesunden und lebendigen Lebensort mitgestalten. Darunter verstehen wir z. B. einen vielfältigen Ackerbau und Erhaltung von Lebensräumen wie Feuchtgebieten, Hecken u. Streuobst. Das tägliche Singen zu den Mahlzeiten mit dem Hofteam und jahreszeitliche Feste sind uns wichtig. Zur Nachhaltigkeit gehört für uns kulturelles Leben.“

🍷 Kartoffeln (5 kg u. 12,5 kg), Rapsöl aus der eigenen Ölmühle (0,5 u. 5 l), Backgetreide: Roggen, Weizen und Dinkel (5 kg u. 25 kg), Rindfleisch in Einzelteilen auf Vorbestellung.

📅 Auf dem Hof finden jährlich ein ökumenischer Erntedankgottesdienst und ein Christgeburtsspiel statt.



Gut Körtlinghausen  
Inge u. Stefan von Bonin  
Gut Körtlinghausen  
59602 Rüthen-Kallenhardt  
Tel.: 02902 57366  
ibonin@posteo.de  
www.koertlinghausen.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Selbstbedienung  
Mo.-Sa.: 07:00 - 19:00 Uhr



**RÜTHEN**

## Ferienhäuser Dohle

Für alle, die die Landwirtschaft erleben und viele Freizeitaktivitäten in der Umgebung erkunden möchten, sind die Ferienhäuser der Familie Dohle genau richtig. Bei uns können Sie Kälber füttern und den Alltag eines Landwirts miterleben. Aber

auch für Naturbegeisterte und Abenteuerlustige bietet die Umgebung viel zu entdecken - den Naturpark Arnsberger Wald, Mountainbike-Strecken, Ski-Langlaufpisten, Brauereien u. v. m.

☰ 4 Ferienhäuser für 4 bis 10 Personen (60 - 140 m<sup>2</sup>), vollständig ausgestattet und mit großzügigem Außenbereich; behinderten- und rollstuhlgerecht eingerichtet. Teilweise Haustiere willkommen.

☐ Zahlreiche Veranstaltungen und Aktivitäten in der Umgebung wie die Warsteiner Montgolfiade.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir unterstützen das Projekt Zukunftswald mit 5 € pro Buchung. In der Landwirtschaft achten wir auf geringe Düngung und setzen ausschließlich gentechnikfreies Futter ein. Für den gesamten Betrieb und die Ferienhäuser beziehen wir seit Jahren Ökostrom.“

Ferienhäuser Dohle  
Fam. Dohle  
Schützenstr. 19  
59602 Rүthen-Kallenhardt  
Mobil: 0171 3141085  
dohlenhof@t-online.de  
www.dohlenhof.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Anreise täglich möglich:  
ab 15:00 Uhr  
Abreise:  
bis 10:00 Uhr




## Erlebnishof Hesse

Der Bauernhof der Familie Hesse liegt im idyllischen Bergdorf Kallenhardt. Der Erlebnisbauernhof am Wohnhaus der Familie Hesse ist ein idealer Ort für lebendiges Lernen, denn hier kann man beim täglichen Füttern und Versorgen der Tiere mithelfen. Auch das Toben auf der Strohburg und das Stockbrot am Lagerfeuer lassen den Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Landwirtschaft zum Anfassen, Erkunden der Natur - das steht bei uns im Vordergrund. Kinder sollen das Wissen (be)greifen können und sensibel für die heimische Natur werden.“

 Thementage für Kinder, z. B. „Der Kartoffelkönig“, Walderkundung, Spielen am Bach. Erleben der Tiere: Hühner, Ziegen, Schweine, Schafe, Kälber, Katzen und Hund.

Ferienbetreuung für Kinder, Jahreskurse mit monatlichen Treffen, Kindergeburtstage, Angebote für Kindergärten und Grundschulklassen. Besichtigung des dazugehörigen Milchviehbetriebes, Strohburg (in den Sommermonaten).



Erlebnishof Hesse  
Silvia Hesse  
59602 Rüthen-Kallenhardt  
Tel.: 016097288134  
bauernhof-hesse@gmx.de  
www.landservice.de/hesse.htm

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung



## Meister Ziegenhof by Katja

Der Meister Ziegenhof strahlt im neuen Gewand. Katja Fredebeul hat die Käserei von ihrer Mutter übernommen. Nach dem Motto „alles neu und doch gleich“ stellt sie Ziegenweichkäse und Ziegeneis in vier leckeren Sorten her. Der Weichkäse und das Eis sind in ausgewählten Supermärkten in der Region rund um den Hof in Rüthen-Meiste erhältlich. Außerdem ist Katja Fredebeul mit ihrem Käse und Eis auf Aktionsmärkten präsent.

🍎 Verschiedene Sorten Ziegenweichkäse wie Natur bzw. Bockshornklee, Italienische Kräuter sowie Bärlauch und in Öl: Knoblauch-Chili, Waikiki, Curry-Mango und Café de Paris. Ziegenmilcheis in den Sorten Erdbeere, Schoko, Vanille und Haselnuss im 500 ml Becher. Ziegenfleisch auf Vorbestellung.

📅 Auf zahlreichen Aktionsmärkten in der Region.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für viele sind Produkte aus Ziegenmilch neu. Deswegen möchte ich die Kunden mitnehmen und informieren. Ich bin dabei eine neue Marke ‚Meister Ziegenhof by Katja‘ aufzubauen. Neben einer ansprechenden Optik gebe ich den Kunden Informationen und Wissenswertes an die Hand. Z. B. überlege ich mir Rezepte, die ich als Karten an die Kunden verteile.“

Meister Ziegenhof by Katja  
Katja Fredebeul  
Hammweg 31  
59602 Rüthen-Meiste  
Mobil: 0151 64848969  
info@meister-ziegenhof.de  
www.meister-ziegenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
In Supermärkten und bei Direktvermarktern  
i. d. Region - s. Webseite  
Aktionsmärkte - s. Webseite  
Über den Onlineshop  
www.hofladen-sauerland.de



## Damhirschhof Happe

Damwildfleisch ist kurzfaserig, zart und besonders fettarm. Durch das fachgerechte Schießen, Zerlegen und die optimale Lagerung erwartet Kunden vom Damhirschhof Happe edles Fleisch mit feinem Wildgeschmack. Um die Tiere vor Ort zerlegen und den Kunden beste Fleischqualität bieten zu können, wurde vor Jahren ein Schlachtraum eingerichtet. Nicht nur zu Weihnachten schmeckt das Fleisch. Auch im Sommer auf dem Grill ist es ein wahrer Genuss.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Damtiere werden wie Wildtiere gehalten. Direkt hinter unserem Haus grenzt die große, extensive Weide an. Die Weide wird weder gedüngt noch gespritzt. Zahlreiche Bäume wie Eichen, Walnussbäume, Apfel-, Mirabellen- und Kirschbäume sorgen für einen natürlichen Lebensraum. Nur zur Tierkontrolle locken wir die Herde heran.“

- 🍎 Damwildfleisch in Teilstücke zerlegt, vakuumiert und i. d. R. tiefgefroren bzw. nach individueller Absprache frisch.
- Bratwürstchen aus mind. 90 % Damhirschfleisch, ergänzt um z. B. Wildschweinfleisch.
- Lebendtierversauf.
- Apfelsaft in 5 l Bag-in-Box-Behältern, von den eigenen Obstbäumen und von einer mobilen Saftpresse gepresst. Honig von Imkern aus der direkten Region.
- Teilweise habe sie die Völker an den hofeigenen Flächen positioniert.
- 📖 Hofführungen mit Gang zum Damtiergehege sind möglich.

Damhirschhof Happe  
Fam. Schmid  
Hammweg 7a  
59602 Rüthen-Meiste  
Tel.: 02952 468925  
Mobil 1: 0170 2910020  
Mobil 2: 0152 29521221  
familyschmid@online.de  
www.damhirschhof-happe.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig,  
am besten nach  
telefonischer Vereinbarung.

Vorbestellungen sind  
möglich bzw. erwünscht.



## Meister Strohschwein

In Meiste haben Markus und Sandra Weber einen Hofladen im ehemaligen „Tante Emma-Laden“ der Oma eröffnet. Durch die Kooperation mit der Abtei Königsmünster Meschede öffnet freitags die Ladentür. Die hofeigenen Schweine werden in der Abtei Königsmünster zerlegt und zu hochwertigem Grillfleisch, Wurstwaren und fertigen Speisen verarbeitet. Vieles wird nach alten Rezepten ohne Zusatzstoffe hergestellt, wie die Bratwurst mit Ei als Bindemittel.

🍏 Verschiedene Fleisch- und Wurstwaren der eigenen Strohschweine, gegarte Produkte wie Currywurst im Glas, Geschnetzeltes, Schweinegulasch u. v. m. Weitere Produkte aus der Abtei Königsmünster Meschede: Baguettes - perfekt zum Grillen, Brot, Fruchtaufstriche, Säfte, Honig, Gebäck, Schokolade u. v. m. Geschenkkörbe nach Wunsch zusammengestellt.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Dank eines Zufalls sind wir zu der Kooperation mit dem Schlachter Scharfenbaum und der Abtei Königsmünster Meschede gekommen. Wir liefern die Schweine für die Abtei. Das Miteinander pflegen wir auch hier vor Ort. Keine Siegel der Welt ersetzt uns das ehrliche Gespräch mit dem Kunden. Bei uns sehen Sie, wo die Schweine herkommen.“

Meister Strohschwein  
Markus u. Sandra Weber  
Langestr. 33  
59602 Rüthen-Meiste  
Mobil: 0175 1174573  
meister.strohschwein@gmail.com  
www.meister-strohschwein.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr  
Vorbestellungen bis  
montags 19:00 Uhr



# Hof Mues GmbH

Seit über 50 Jahren gehören die Hühner und Weihnachtsbäume zum Hof Mues in Anröchte dazu. Die Hühner kommen als Eintagsküken auf den Hof und werden eigens aufgezogen. Sie werden in Freiland-, Bio- und Bodenhaltung gehalten. Die Weihnachtsbäume werden intensiv gepflegt ehe sie als traumhafte Hingucker Ihr Weihnachtsfest verschönern. Jeder Baum erhält bis zu 100 Pflegeeinheiten - viele davon in Handarbeit.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir planen unseren gesamten Hof energetisch autark aufzustellen. Hierfür sind Investitionen notwendig, wie z. B. die Anschaffung einer Hackschnitzelheizung. Weihnachtsbäume, die nicht für den Verkauf geeignet sind, können wir so alternativ nutzen.“

 Eier aus Freiland-, Bio- und Bodenhaltung.

Weihnachtsbäume:  
Nordmanntanne und  
Blaufichte.

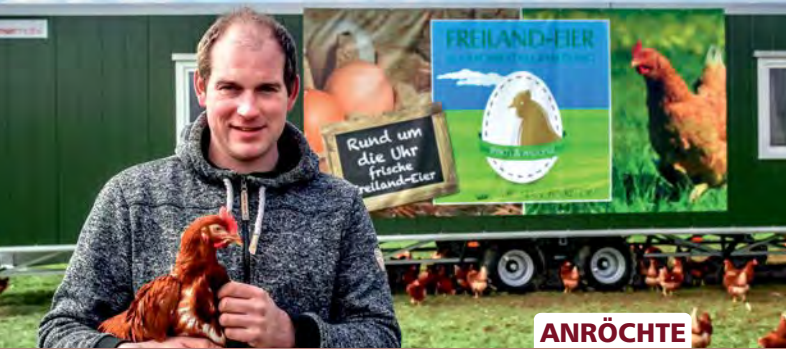


Hof Mues GmbH  
Marc Mues  
Goethestr. 11a  
59609 Anröchte  
Tel.: 02947 970380  
service@hof-mues.de  
www.hof-mues.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

### Eierverkauf

In zahlreichen Supermärkten u.  
bei Direktvermarktern im Kreis  
Weihnachtsbaumverkauf  
1. Dezemberwoche bis 23.12.:  
Am Rewe in Anröchte  
Kaufland in Soest und Lippstadt  
Real in Lippstadt



## Hof Finkeldei

Rund um die Uhr frische Eier von Michael Finkeldei. Die Mobilställe werden regelmäßig versetzt. Die Hühner haben Auslauf im saftigen Gras. Auf der Haar am Echelnpötener Weg und in Mühlheim stehen Verkaufsautomaten mit Eiern und Nudeln. Am Hof und auf der Haar sieht man die Hühner picken und scharren. Enten und Gänse aus Freilandhaltung können zu Weihnachten vorbestellt werden. Der Lieferdienst im Möhnetal und der Gemeinde Anröchte liefert frische Eier nach Hause.

🍎 Eier aus mobiler Freilandhaltung und verschiedene Nudelsorten im Automaten und am Hof, Eierlikör am Hof und in Hofläden in der Region, Suppenhühner auf Vorbestellung, Enten und Gänse zu Weihnachten auf Vorbestellung.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Zukünftig erhalten unsere Hühner hofeigenes, gentechnikfreies Futter. Eine mobile Mühle kommt zum Mahlen bei uns auf den Hof. Aus Weizen, ein bisschen Gerste, Bohnen und Sojaschrot mahlt und mischt sie das Futter. So können wir sicher sein, dass nur gute Bestandteile ins Futter kommen und wir nutzen das Futter von unseren Feldern.“

Hof Finkeldei  
 Michael Finkeldei  
 Dornisweg 3  
 59609 Anröchte-Altenmellrich  
 Tel.: 02947 569595  
 Mobil: 0151 19110917  
 obstplantage.finkeldei@gmx.de  
 www.mobilstall-eier-finkeldei.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Eierschrank auf dem Hof /  
Verkaufsautomaten  
 Möhneseestr. 20, 59581 Mühlheim  
 Haarhöfe, Ecke Echelnpötener Weg  
 24 Stunden, 7 Tage die Woche  
Eiertouren nach  
tel. Vereinbarung  
 Di.: Möhnetal | Do.: Anröchte





**ANRÖCHTE**

## Gemüsehof Jäker

Morgens frisch geerntet, steht die Ware im Hofladen vom Gemüsehof Jäker für Sie bereit. Zahlreiche Salat- und Kohlsorten, Kürbisse, Zucchini und Zuckermais werden eigens in Altenmellrich angebaut. Das eigene Gemüsesortiment wird durch Obst und Gemüse, Honig, Kartoffeln u. v. m. von Berufskollegen ergänzt. Kunden schätzen den verpackungsarmen Einkauf, bei dem Obst, Gemüse und Kartoffeln in eigene Taschen und Körbe gepackt werden können.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit über 10 Jahren haben wir Flächen im Vertragsnaturschutz. Hierdurch leisten wir einen Beitrag zum Erhalt von Tier- und Pflanzenarten. Wir planen und überlegen, wo weiteres ökologisches Potenzial besteht. Dafür werden wir belohnt. Seit Jahren brüten Kiebitzpaare auf unseren Flächen und dieses Jahr haben wir Orchideen gefunden.“

🍏 Saisonales Gemüse und Erdbeeren aus eigenem Anbau: verschiedene Salatsorten, diverse Kohlsorten wie Blumenkohl, Brokkoli, Weißkohl, Spitzkohl, Rotkohl, Wirsing, Butterwirsing, Kohlrabi, Grünkohl, Rosenkohl, Sprossenkohl (Flower Sprouts), Chinakohl; Kürbisse, Zucchini, Petersilie und Zuckermais. Regionale Produkte von Berufskollegen: Heimisches Obst und Gemüse, Kartoffeln, Rübengrün, Honig, Käse, Wein der Winzergenossenschaft Herxheim am Berg.




Gemüsehof Jäker  
Fam. Jäker  
Sankt-Georgs-Platz 2  
59609 Anröchte-  
Altenmellrich  
Tel.: 02947 3193  
Fax: 02947 3147  
info@gemuesehof-jaeker.de  
www.gemuesehof-jaeker.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Hofladen  
Di.: 15:00 - 18:00 Uhr  
Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr  
Wochenmarkt in Paderborn  
Mai bis Ende Dezember:  
Sa.: 06:30 - 13:30 Uhr  
Nur Mai bis Ende Juli:  
Mi.: 06:30 - 13:30 Uhr



## Aktivstall Springob

2013 hat Nina Springob ihr Hobby zum Beruf gemacht. Im Zuge der Hofübergabe wurde nach einem zweiten Standbein gesucht. Die Liebe zu Pferden bahnte den Weg hin zur heutigen Betriebsausrichtung. Die Begeisterung über die Aktivstallhaltung wurde durch Besuche bei Betriebskollegen bestärkt. Heute sind rund 60 Pferde auf dem Hof zu Hause. In völliger Alleinlage genießen Pferd und Reiter die Zeit zusammen in der Natur.

 Aktivstallhaltung für Freizeit-, Western- und Sportreiter. Haltung in drei festen, Geschlecht getrennten Herden (zwei Wallach- und eine Stutengruppe). 24 Stunden freier Zugang zu Heu; Mai bis Oktober/November bis zu 24 Stunden Weidegang. Reithalle (20 x 40 m) mit Beregnungsanlage und Außenreitplatz (20 x 40 m) auf Sand, Longierplatz mit Teppichschnitzel – jeweils beleuchtet, abwechslungsreiches Ausreitgelände, Reiterstübchen, Toilettenraum mit Dusche. Zahlreiche Serviceangebote nach Bedarf: z. B. Organisation von Trainern und Seminaren, Hufschmied- und Tierarztservice.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Pferde sind Herdentiere, Lauftiere, Frischlufter und Dauerfresser. All diesen Eigenschaften wird die Aktivstallhaltung gerecht. Auch besonders alte und kranke Tiere tut die Haltung im Herdenverbund an der frischen Luft gut. Die Kraftfuttergabe oder auch der Weidegang kann individuell bestimmt werden. So wird jedes Pferd und dessen Bedürfnisse berücksichtigt.“

Aktivstall Springob  
Nina Springob  
Plattenweg 22  
59609 Anröchte-  
Altenmellrich  
Tel.: 02947 9798848  
kontakt@gastpfer.de  
www.gastpfer.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Für Installer:  
Täglich 08:00 - 22:00 Uhr

Für Interessenten nur nach  
vorheriger Vereinbarung.



**ANRÖCHTE**


## Hof Jaeger


Am Pöppelschetal gibt es nicht nur einen naturnahen Rundweg, sondern einen echten Geheimtipp: Den Hof Jaeger! Er steht für qualitativ hochwertiges und schmackhaftes Fleisch. Neben dem hofeigenen Schweine- und Lammfleisch ist regionales Rind- und Wildfleisch erhältlich. Ergänzend wird eine erlesene Auswahl an regional produzierten Produkten geboten. Hier ist die richtige Adresse für Fleischliebhaber und die, die es werden möchten.


### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir pflegen einen guten Kontakt zu unseren Partnern. Die Wege sind kurz und das Vertrauen groß. Auch mit unseren Kunden pflegen wir den Kontakt. Neben Gesprächen hier vor Ort sind wir in den sozialen Medien aktiv und bringen unseren Kunden unseren Alltag, das Leben mit den Tieren und unsere Produkte mit Bildern und Videos näher.“

 Hofeigenes Schweine- und Lammfleisch, Rindfleisch von einem Nachbarbetrieb und Damwild aus der Region. Vielfältige Fleisch- und Wurstdelikatessen vom Schwein, Rind, Lamm und Damwild. Selbstgemachter Fruchtaufstrich und Sirup, Bauernhofeis, saisonales Obst, Gemüse und Bio-Wein vom Weingut Machmer aus Rheinhessen, Präsentkörbe.

 Fertig vorbereiteter Dutch Oven für Feiern (ca. 3 Std. Garzeit).

 Führungen für Kindergartengruppen und Schulklassen, Spielplatz.

 Führungen mit Verkostung nach Vereinbarung.

Hof Jaeger - Hofladen  
am Pöppelschetal  
Fam. Jäger  
Im Grund 16  
59609 Anröchte-Berge  
Mobil: 0170 9567461  
hofladen@hof-jaeger.de  
www.hof-jaeger.de



### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Selbstbedienung

24 Stunden, 7 Tage die Woche

#### Hofladen

Sa.: 10:00 - 14:00 Uhr  
und nach Vereinbarung





**ANRÖCHTE**

## Nadelholzkulturen Dünnebacke-Strugholtz GbR

Seit fünf Jahren lockt die Fahrt mit dem Tannentaxi Kunden von nah und fern in die Nadelbaumkulturen von Peter Strugholtz und Verena Dünnebacke. In Anröchte-Effeln gibt es ab Mitte Dezember den eigenen Weihnachtsbaum aus den Kulturen rund um den Hof.

An den Wochenenden bietet ein familienfreundliches Programm samt Verpflegung einen unvergesslichen Tag in stimmungsvoller Atmosphäre.

🍏 Weihnachtsbäume (Nordmanntanne) auch zum Selberschlagen, außerdem Dekobäume (ca. 3 bis 7/8 Meter groß) und Schnittgrün. An den Wochenenden: Fahrt mit dem Tannentaxi in die Kulturen, Waffeln, Suppe, warme u. kalte Getränke, Stockbrot, Bastelangebote für die Kleinen usw. Jährliche Unterstützung der Aktion Lichtblicke.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir achten in unseren Weihnachtsbaumkulturen auf Umweltverträglichkeit. Wir lassen einen grünen Teppich zwischen den Kulturen stehen, den wir mechanisch kurzhalten. Regelmäßig fräsen wir reinen Grünschnitt-Kompost in den Boden ein, um das Bodenleben und die -fruchtbarkeit zu stärken. Den Herbizideinsatz haben wir stark reduziert.“

Nadelholzkulturen  
Dünnebacke-Strugholtz GbR  
Peter Strugholtz  
Feldmark 1  
59559 Anröchte-Effeln  
Mobil: 0160 96670477  
Fax: 02947 9888387  
info@nadelhoelzer.de  
www.nadelhoelzer.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
10. - 23. Dezember  
Täglich: 09:00 - 17:00 Uhr




**ANRÖCHTE**

## Milchtankstelle Deimel

Mitten im Dorf Mellrich, gegenüber von der Kirche, liegt der Milchviehbetrieb der Familie Deimel. Kunden können die tagesfrische Rohmilch rund um die Uhr an der Milchtankstelle selber zapfen. Beim Zapfen hat man einen guten Blick auf die Herde.

Die Kühe stehen auf dem Hof und fressen das hofeigene Futter. Einige lassen sich gerne streicheln - das ist „Milch zum Anfassen“ für die Hofbesucher.

 Frische Rohmilch von den hofeigenen Milchkühen.

Glas-Flaschen sind an der Rohmilchtankstelle erhältlich.

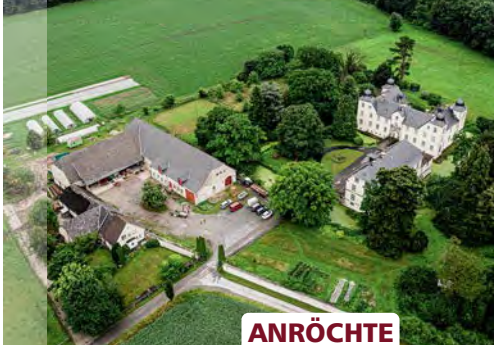
### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Tierwohl ist uns wichtig. Nur wenn es unseren Tieren gut geht, geht es uns gut. Die Milchviehhaltung ist unsere Lebensgrundlage. Unsere Kühe haben Zugang zur Weide, erhalten hofeigenes Futter, haben Kuhbürsten im Stall sowie Ventilatoren, die für eine gute Luftzirkulation sorgen.“

Milchtankstelle Deimel  
Fam. Deimel  
Mittelstr. 16  
59609 Anröchte-Mellrich  
Tel.: 02947 568639

ÖFFNUNGSZEITEN  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche





# Hof Gut Eggeringhausen

Seit 2019 bewirtschaftet Familie Bonin die landwirtschaftlichen Flächen von Gut Eggeringhausen. Alle Flächen sind auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Neben dem Ackerbau liegt der Fokus auf der hofeigenen Gemüseproduktion.

Die über 30 verschiedenen Gemüsekulturen sind am Hof oder auf dem Arnsberger Wochenmarkt erhältlich. Als Lernort können Kinder, Jugendliche und Erwachsene den Hof und Wald entdecken.

🍏 Über 30 verschiedene Gemüsekulturen aus eigenem Anbau: Wurzelgemüse, Kohlgemüse, Hülsenfrüchte, Kräuter, alte Getreidesorten, Roggen-Sauerteigbrot aus dem hofeigenen Champagnerroggen ergänzt durch regionale Produkte wie Eier, Dinkel, Pilze, Rindfleisch, Speiseöl und Milchprodukte.

🌻 Lernort Hof u. Wald.

📖 Bildung für nachhaltige Entwicklung - Lernort Hof und Wald für Kinder, Jugendliche und Erwachsene.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Als Demeter-Betrieb sind wir von der geschlossenen Kreislaufwirtschaft überzeugt. Täglich leben wir dies, indem wir auf Futterzukaufe, Pflanzenschutzmittel und Stickstoffdüngung verzichten. Unsere breite Fruchtfolge, neu gepflanzte Hecken, Zwischenfrüchte und blühende Pflanzen erhalten die Bodenfruchtbarkeit und bieten Lebensräume für Tiere und Insekten.“

Hof Gut Eggeringhausen  
Elisabeth von Bonin  
Schulstr. 38  
59609 Anröchte-Mellrich  
Tel.: 02947 2999530  
info@hof-eggeringhausen.de  
www.hof-eggeringhausen.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Hofladen

Do.: 15:00 - 18:00 Uhr

Wochenmarkt Arnsberg

Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr




**ANRÖCHTE**


## Bauernhof Sommer-Waneke


In der Umgebung kennt man den Bauernhof Sommer-Waneke als Adresse für schmackhaftes Fleisch und Wurstwaren. Ebenso bekannt: der Würstchenstand auf den Schützenfesten im Umkreis. Beim hofeigenen Partyservice wird ebenfalls das Fleisch von den eigenen Rindern und den Schweinen des Nachbarn zubereitet. Neu ist der Genuss im Glas. Die leckere Currywurst, deftige Erbsensuppe und eine leckere Rinderbrühe gibt es nun für die heimische Küche.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein richtiger Familienbetrieb. Wir leben und arbeiten zusammen auf dem Hof. Deswegen ist uns ein freundlicher und respektvoller Umgang miteinander sehr wichtig. Auch wenn es noch so trübelig ist, ein gemeinsames Mittagessen im Kreise der Familie gehört jeden Tag dazu.“

 Frischfleisch, Wurst- und Dauerwaren sowie Spezialitäten vom Rind und Schwein. Umfangreiches Grillsortiment, Suppen, Convenience-Produkte, selbst eingelegte Gurken, Präsentkörbe.

 Partyservice mit gut bürgerlicher Küche: Grillspezialitäten, Salate, Schnitten, Wurstplatten, Suppen, süßer Nachtisch. Frühstück auf Bestellung. Beheiztes Eventzelt auf dem Hof für Feierlichkeiten.

 Grill- und Partyservice für Schützenfeste, Geburtstage und große Veranstaltungen.



Bauernhof Sommer-Waneke  
Engelbert Sommer-Waneke  
Luziastr. 12  
59609 Anröchte-Robringhausen  
Tel.: 02947 5827  
Mobil: 0171 1915910  
Fax: 02947 569568  
info@bauernhof-sommer-waneke.de  
www.bauernhof-sommer-waneke.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofladen

Mi.-Fr.: 08:00 - 12:00 Uhr

15:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr

#### Wochenmärkte:

Warstein-Belecke: Mi. 08:00 - 12:00 Uhr

Möhnesee-Körbecke: Do. 15:00 - 19:00 Uhr



**ANRÖCHTE**

## Arche-Hof Böner

Der Name „Arche Hof“ steht für den Erhalt von vom Aussterben bedrohter Haustierrassen. Unsere Landwirtschaft wird ursprünglich geführt und unsere Tiere leben in natürlicher Umgebung. Seit Januar 2021 befindet sich der Betrieb in der Umstellung zum Bio-Betrieb. Für Groß und Klein gibt es auf dem Hof in jeder Ecke etwas Neues zu entdecken.

🍎 Hühnereier, Wachtel-eier, Hähnchen, Suppenhühner, Apfelsaft; Gemüse und Blumen nach Market Gardening Prinzip in einer Abokiste.

☀️ Kindertagespflege für 5 Plätze mit bis zu 35 h pro Woche.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns leben vom Aussterben bedrohte Haustierrassen. Das Besondere an unserer Hühnerhaltung ist der bunte Mix aus unterschiedlichen, seltenen Rassen, z. B. die deutschen Lachshühner, Seidenhühner und Araucaner.“

Arche-Hof Böner  
Sandra u. Heinz Böner  
Zum Hölzchen 24  
59609 Anröchte-Uelde  
Tel.: 02947 569550  
hof@boener.de  
www.boener.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung

Eierautomat  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche







## Hof Budde-Kemper


Im idyllischen Dorf Uelde in der Gemeinde Anröchte liegt der therapeutische Reit- und Erlebnishof Budde-Kemper. Seit 2004 wird Kindern die Freude am Landleben und der achtsame Umgang mit den Tieren nähergebracht. In unserem integrativen Konzept lautet das Motto „miteinander Tiere erleben“. Unser Hof bietet viel Platz zum Erleben und Beisammensein: Reithalle, Offenstall, Obstbaumwiese und Spielscheune.

### **Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Bei uns steht das gemeinsame Erleben der Tiere im Fokus. Tiere sollen in möglichst natürlicher Umgebung und mit ihrem besonderen Charakter wahrgenommen werden. Kinder sammeln hier ihre eigenen Erfahrungen im achtsamen Umgang mit Mensch, Tier und Natur im integrativen Kontext.“

 Integrative Ferienangebote mit individuellem Programm.

 Individuelle therapeutische Begegnungen zwischen Mensch und Tier, therapeutisches Reiten, tiergestützte Intervention.

 Für aktuelle Termine schauen Sie gerne auf unserer Homepage.



Hof Budde-Kemper  
Kathrin Budde  
Antoniusstr. 6  
59609 Anröchte-Uelde  
info@hof-budde-kemper.de  
www.hof-budde-kemper.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Nach Vereinbarung



## Bernd Löer Edelpilze

Seit 2018 produzieren Bernd und Andrea Löer ganzjährig Edelpilze wie Austernpilze, Kräuterseitlinge und den Heilpilz Shiitake. Dank höchster Qualitätsstandards, biologischem Anbau und einer intensiven Pflege ernten sie Pilze mit besonderem Aroma. Bei einer Temperatur von 14 °C und einer stabilen, relativ hohen Luftfeuchtigkeit wird der natürliche Lebensraum der frühherbstlichen Waldpilze nachempfunden. Absolute Frische gibt es durch die tägliche Ernte!

🍄 Frische Kräuterseitlinge, Austernpilze und Shiitake-Pilze.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Pilze fügen sich perfekt in unseren Betrieb ein und sind dabei emissionsarm. Für die Produktion verwenden wir Energie aus unseren Photovoltaik- und Windkraftanlagen und Wärme aus unseren Hackschnitzeln. Das Substrat, bestehend aus natürlichen Reststoffen wie Sägemehl und Stroh, wird als humusbildendes Material auf unseren Felder ausgebracht.“

Bernd Löer Edelpilze  
Effelner Str. 1  
59609 Anröchte-Uelde  
Tel.: 02947 988933  
Fax: 02947 989210  
Mobil: 0171 5763458  
bernd@loer-edelpilze.de  
www.loer-edelpilze.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjähriger Verkauf  
u. a. über umliegende  
Hofläden in Mellrich  
und Altenmellrich.




**ANRÖCHTE**

## Familie Schröder

Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Schröder liegt in Anröchte-Uelde. Der 300-Seenort Uelde liegt mitten auf dem Haarstrang. Hier wachsen die Kartoffeln und Erdbeeren in gesunder Höhenlage. Der schwere Boden versorgt die Früchte bestens mit Wasser und Nährstoffen. Dieses wirkt sich positiv im Geschmack aus. Die Kartoffeln können am Hof oder im Supermarkt und die Erdbeeren im Sommer am Feld gekauft werden. Auch selber pflücken ist möglich.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist ein folgebewusster Umgang mit Dünge- und Pflanzenschutzmitteln wichtig. Wir bringen nur das auf, was wirklich notwendig ist. Um die Bodenfruchtbarkeit aufrecht zu erhalten, legen wir Wert auf eine breite Fruchtfolge. Neben Getreide, wie Weizen und Hafer, bauen wir Kartoffeln, Erdbeeren, Ackergras und Raps an.“

 Kartoffeln vom Haarstrang: Annabelle, Belana und weitere Sorten in 2 kg, 2,5 kg, 5 kg und 12,5 kg Gebinden.

Erdbeeren ab Feld auch zum Selberpflücken.

Heu und Stroh, Hafer und andere Getreidesorten für Kleintiere und Pferde.



Familie Schröder  
Lange Hecke 8  
59609 Anröchte-Uelde  
Tel.: 02947 988984  
Fax: 02947 988798  
schroeder.dominik@t-online.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Kartoffeln

In Selbstbedienung ab Hof:  
24 Stunden, 7 Tage die Woche;  
außerdem in Supermärkten

#### Erdbeeren

Verkauf ab Feld von Anfang Juni  
bis Mitte Juli ab Feld zw. der B55  
u. Uelde: tgl. 08:00 - 17:00 Uhr



## Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und  
echte Landerlebnisse in NRW liebt,  
der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de)  
**Echt. Näher. Dran!**



[landservice.de](http://landservice.de)

HERAUSGEBER  
Landwirtschaftskammer  
Nordrhein-Westfalen  
Fachbereich Landservice,  
Regionalvermarktung  
Nevinghoff 40  
48147 Münster  
Stand: Dezember 2021