



# landservice

Die echten Landerlebnisse in NRW!



**Aktualisierte  
Neuaufgabe**

## Hochstift Paderborn-Höxter

**Echt.**

**Näher.**

**Dran!**

## Die echten Landerlebnisse im Hochstift Paderborn-Höxter!



**L**andwirtschaft und Natur gehen in der großartigen Kulturlandschaft zwischen Weserbergland, Eggegebirge und Teutoburger Wald Hand in Hand. Dieser Landstrich, das Hochstift Paderborn-Höxter, ist geprägt durch imposante Klöster und historische Städte, die in eine sanft hügelige Landschaft eingebunden sind.

**A**traktive Landerlebnisse bereichern diese Region. 139 landwirtschaftliche Betriebe präsentieren in diesem Taschenbuch ihre Leistungen. Darunter viele Landservice-Betriebe, die regionale Lebensmittel erzeugen und mit Hingabe handwerklich weiterverarbeiten, um sie in Hofläden oder in der regionalen Küche anzubieten. Aktive Landentdecker verbringen ihre Zeit auf dem Bauernhof, um dort die Reit-, Spiel- oder Lernangebote zu nutzen. Erholungssuchende finden auf diversen Ferienhöfen Quartier und entspannen beim Landurlaub.

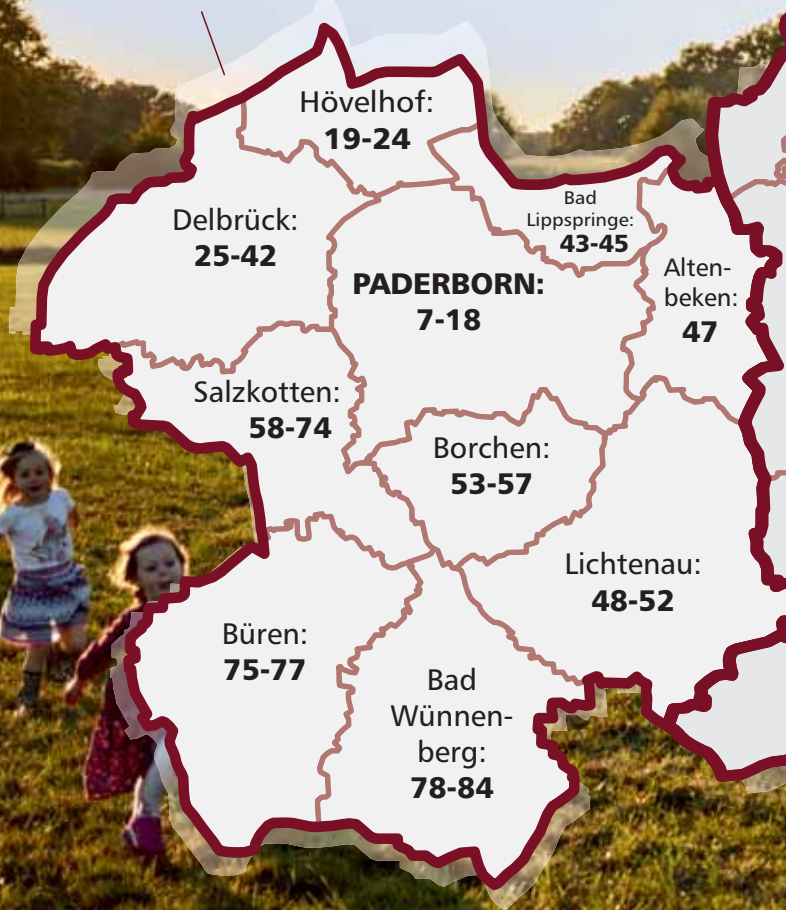
**N**achhaltigkeit, Transparenz und kurze Transportwege sind die wesentlichen Merkmale der lokalen Erzeugnisse und Serviceleistungen, die direkt vom Hof stammen. An diesem Mehrwert kann jeder teilhaben, der heimische Produkte kauft oder als Gaumenschmaus in Bauernhof-Cafés genießt.

**D**ie landwirtschaftlichen Betriebsleiter\*innen handeln nachhaltig. Die Landwirtschaftskammer unterstützt sie mit ihrer Arbeit dabei. Sie sind herzlich eingeladen, die Nachhaltigkeitsziele und das landwirtschaftliche Leben vor Ort kennenzulernen. Bei Ihren Begegnungen auf den Landservice-Betrieben wünsche ich Ihnen viel Vergnügen.

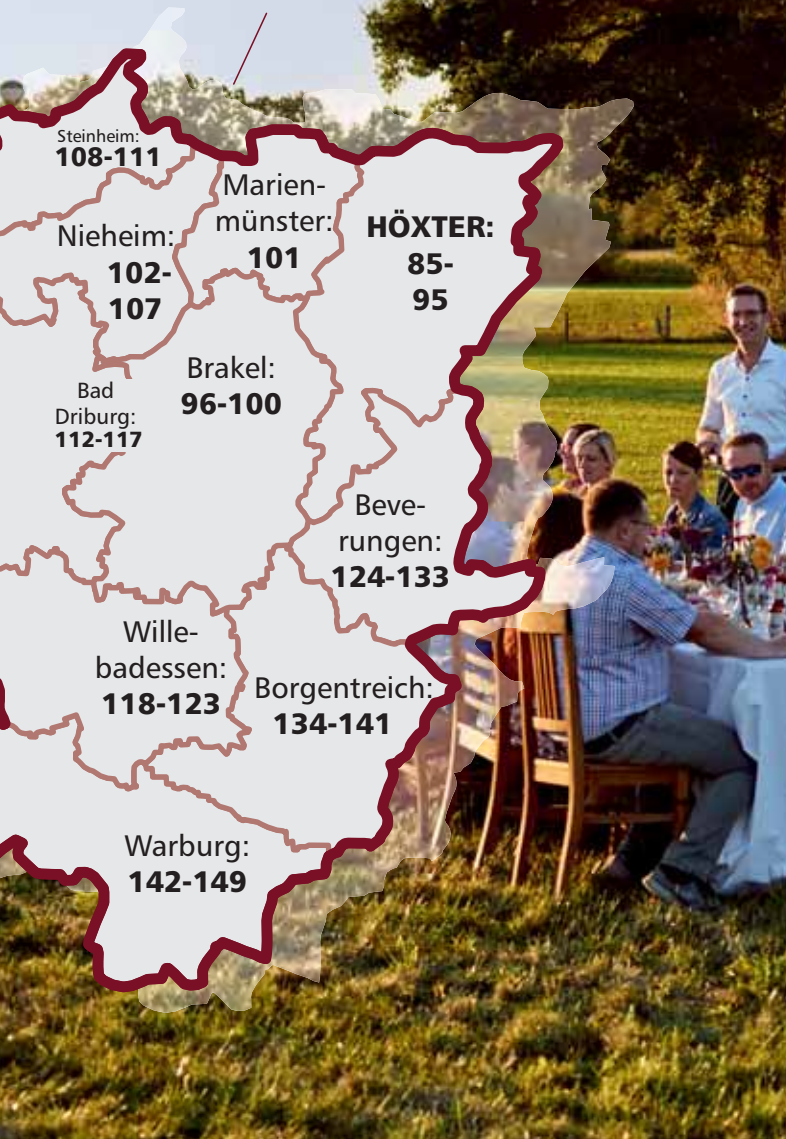
A handwritten signature in blue ink that reads "Karl Werring". The signature is fluid and cursive.

Karl Werring  
Präsident

# KREIS PADERBORN



# KREIS HÖXTER



Steinheim:  
**108-111**

Nieheim:  
**102-107**

Bad  
Driburg:  
**112-117**

Wille-  
badessen:  
**118-123**

Warburg:  
**142-149**

Marien-  
münster:  
**101**

Brakel:  
**96-100**

Borgentreich:  
**134-141**

**HÖXTER:**  
**85-95**

Beve-  
rungen:  
**124-133**



# Zeichenerklärung

Das Register an jeder Broschürenseite zeigt Ihnen auf einen Blick, wo Sie Ihr gewünschtes Landerlebnis im Hochstift Paderborn-Höxter 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 "Einkauf auf dem Bauernhof"



Mitglied bei "Demeter e. V."



Die Regionalmarke „Kulturland Kreis Höxter“ will das Netzwerk an Betrieben und Menschen auszeichnen, stärken und ihre vielfältigen Produkte für Verbraucher zusammenführen.



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



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



Die Regionalmarke aus der Senne: "Senne Original" steht für eine eindeutig nachvollziehbare regionale Herkunft der Produkte, kurze Transportwege und hohe Qualität.



„Anerkannter Obstbau-  
betrieb Westfalen-Lippe“



Mitglied bei  
"KäseRoute NRW e. V."

**GLOBALG.A.P.**

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



Dieser Landservice-Hof ist mit dem Qualitätszeichen Bauernhofgastronomie der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen ausgezeichnet.



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



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

# Landservice-Höfe im Hochstift Paderborn-Höxter!

	SEITE
<u>Hofladen Halsband</u>	7
<u>Biohof Robrecht</u>	8
<u>Hof Tegethoff</u>	9
<u>Hofladen Kuhlenkamp GbR</u>	10
<u>Hof Mertens</u>	11
<u>Milchhof Marienloh</u>	12
<u>Hof Rensing</u>	13
<u>Gaststätte Forellenhof</u>	14
<u>Naturhof am Lippesee</u>	15
<u>Hof Grußmann</u>	16
<u>Pferdepension Spitzbarth</u>	17
<u>Hof Westkämper</u>	18
<u>Ulrich Brummel</u>	19
<u>LandfrauenService Paderborn-Höxter e.V.</u>	20
<u>Forellenfarm in der Emsquellaue</u>	21
<u>Hotel Restaurant Piärdestall</u>	22
<u>Hof Schlingmann</u>	23
<u>Hausschlachtungen Wecker</u>	24
<u>Café Brinkmeier</u>	25
<u>See Hof Franke</u>	26
<u>Hof Gerken</u>	27
<u>Spargelhof Grewing</u>	28
<u>Bauernhof-Café Rohlings-Deele</u>	29
<u>Hellwegs Erdbeeren</u>	30
<u>Der Noltenhof</u>	31
<u>Marienhof Marks</u>	33
<u>Hof Meiwes</u>	34
<u>Swin &amp; Soccer Park Westenholz</u>	35
<u>Geflügelhof Mielemeier GbR</u>	36
<u>Hof Noje</u>	37
<u>Bulle &amp; Co</u>	38
<u>Hof Schulte-Hörster</u>	39
<u>Spargelkulturen Sprenger</u>	40
<u>Bösenhof</u>	41
<u>Biologische Station Kreis Paderborn-Senne e.V.</u>	42
<u>Hof Jelowik</u>	43
<u>Hofladen Gut Kleehof</u>	44
<u>Haus Strate</u>	45
<u>Bierssenhof</u>	47

# Landservice-Höfe im Hochstift Paderborn-Höxter!

	SEITE
<u>Lichtenauer Weidefrisch</u>	48
<u>Robustrinderzucht Finke</u>	49
<u>Biohof Lüns</u>	50
<u>Wantüns Hof</u>	51
<u>Bioland Fleischerei Schäfers</u>	52
<u>Hofgut Schloss Hamborn gGmbH</u>	53
<u>Eggehof Dörenhagen</u>	54
<u>Kapellenhof</u>	55
<u>Krusenhof Etteln</u>	56
<u>Wernys Wiesenei</u>	57
<u>Kartoffelhof Baumhögger</u>	58
<u>Gästehaus Fraune</u>	60
<u>Biolandhof Heber</u>	61
<u>Hof Jäger</u>	62
<u>Reiterhof Keuper</u>	63
<u>Imkerei Lenzmeier</u>	64
<u>Biohof Manfraß</u>	65
<u>Vauß-Hof</u>	66
<u>Huck's Hof</u>	67
<u>Hof Schulte</u>	68
<u>Alter Beyne Hof</u>	69
<u>Fleischerei Stümmeler</u>	70
<u>Hofladen Tölle GbR</u>	71
<u>Weilandt's Erdbeer-Plantagen GmbH &amp; Co. KG</u>	72
<u>Milchhof Werning</u>	73
<u>Naturlandhof Wieneke</u>	74
<u>Kleine's Hofladen &amp; Hühnermobil</u>	75
<u>Salms Hof Naturkost</u>	76
<u>Hühnerhof Vonnahme</u>	77
<u>Biohof Drolshagen</u>	78
<u>Reitstall Finger</u>	79
<u>Johannes Finger</u>	80
<u>Hof Finke</u>	81
<u>Bauernhoferlebnis Vier Linden</u>	82
<u>Bioland-Wirtschaft-Klinke</u>	83
<u>Imkerei Scherl</u>	84
<u>Reiterhof Borgolte</u>	85
<u>Martin Boyen</u>	86
<u>Schelpenhof</u>	87

## Landservice-Höfe im Hochstift Paderborn-Höxter!

	SEITE
<u>Hof Busse</u>	88
<u>Milchhof Hamelmann</u>	89
<u>Helle Bauer</u>	90
<u>Bauernhof Loges</u>	91
<u>Landschlachtereier Maßmann</u>	92
<u>Buchenhof Ottbergen</u>	93
<u>Weserberglandimkerei</u>	94
<u>Klaus Wittrock Obstplantagen</u>	95
<u>Hof Hartmann</u>	96
<u>Imkerei Hensel</u>	97
<u>Reiterhof Jacobi</u>	98
<u>Wildhäuser Hof</u>	99
<u>Flechtheimer Hof</u>	100
<u>Schäferei Humpert</u>	101
<u>Menne's Nieheimer Schaukäserei</u>	102
<u>Landgasthaus Nolte</u>	103
<u>Spargelhof Willi Sage</u>	104
<u>hofgemacht - Schunicht</u>	105
<u>Gut Holzhausen</u>	107
<u>hof*GENUSS</u>	108
<u>Bio Betrieb Meßler</u>	109
<u>Hühnermobile Rose</u>	110
<u>Stöver's Erdbeer-Plantagen</u>	111
<u>Obermühle Beine</u>	112
<u>Göke GbR</u>	113
<u>Hofladen Bauer Peine</u>	114
<u>Reiter- und Ferienhof Redder</u>	115
<u>Trappistenhof</u>	116
<u>Hof Weskamp</u>	117
<u>Landschaftspflegehof Lichtenau</u>	118
<u>BiolandHof Engemann</u>	119
<u>Bauernhof Legge</u>	120
<u>Lindenhof Leifeld</u>	121
<u>Lüke GbR</u>	122
<u>Mosterei Peters</u>	123
<u>Jakobsberger MilchHandwerker</u>	124
<u>BioBauer Hartmann</u>	125
<u>Gasthaus Kirchhoff</u>	126
<u>Erlenhof - Bauernlädchen &amp; Café</u>	127

# Landservice-Höfe im Hochstift Paderborn-Höxter!

	SEITE
<u>Biohof Krieger GbR</u>	128
<u>Hof Lutter</u>	129
<u>Familie Gabriel Nübel</u>	130
<u>Hof Waldeyer</u>	131
<u>Bauernhof Pension Wüllner</u>	132
<u>Heike Zimmer</u>	133
<u>Alpakas vom Manroder Lammert - AVML</u>	134
<u>Bauernhof Dohmann</u>	135
<u>Biohof Jacobi</u>	136
<u>Fleischerei Klare</u>	137
<u>Alsterhof</u>	138
<u>Burg Borgholz</u>	139
<u>Bioland Betrieb Sökefeld</u>	140
<u>Alfons Watermeier</u>	141
<u>FEWO Böhlen</u>	142
<u>Finnenberghof</u>	143
<u>Reiterstübchen</u>	144
<u>Menke Obstbau</u>	145
<u>Hof Müller-Lütken</u>	146
<u>Kartoffelhof Rose-Dunschen GbR</u>	147
<u>Hof Schäfers</u>	148
<u>Stefani &amp; Sohn GbR</u>	149







**PADERBORN**

## Hofladen Halsband

Der Familienbetrieb Halsband liegt in Paderborn-Benhausen, mitten im Ort. Neben dem Ackerbau gibt es auf dem Hof verschiedene Schweine-rassen, z. B. Duroc und bunte Bentheimer. Sie werden auf Stroh gehalten, bekommen Getreide, Heu und Stroh aus eigenem Anbau.

Die Legehennen sowie die Grünleger leben das ganze Jahr auf Wiesen in zwei außenstehenden Legemobilen. Die frischen Produkte vom Hof Halsband gibt es 24 h täglich im SB Hofladen direkt am Hof.

🍏 Im SB-Hofladen gibt es frische weiße, braune & grüne Eier; Schweinefleisch frisch und tiefgefroren; Kartoffeln aus der Region und ab März bis Oktober frisches Grillfleisch.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem familiengeführten Betrieb steht das Wohl unserer Tiere an erster Stelle. Von Geburt an leben unsere Tiere auf Stroh und haben mehr Platzbedarf, als gesetzlich vorgegeben. Unsere Hühner leben ganzjährig draußen. Nachhaltigkeit wird bei uns großgeschrieben, unsere Tiere bekommen Futter aus eigenem Anbau und die Transportwege werden so kurz wie möglich gehalten.“

Hofladen Halsband  
Christian Halsband  
und Cindy Vollmer  
Eggestr. 47a  
33100 Paderborn-Benhausen  
Mobil: 017672700638  
cindy-talena@web.de  
@hof\_halsband

ÖFFNUNGSZEITEN  
24 h täglich geöffnet:  
Selbstbedienung






**PADERBORN**

## Biohof Robrecht

Limousin-, Angus- und Charolais-Rinder stehen von Mai bis Oktober auf den Naturschutzflächen in Paderborn-Benhausen und gehören der Familie Robrecht. In den Wintermonaten können die Tiere in den strohgefüllten "Offenstall" und werden hier mit hofeigenem Futter versorgt. Der Ackerbau- und Grünland-Betrieb Robrecht ist seit 2017 Bio-zertifiziert und vermarktet Rindfleisch und Pferdeheu.



 Fleischpakete vom Limousin-, Angus- oder Charolais-Rind.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bewirtschaften unsere Flächen extensiv, weil uns unbelastete Böden und eine werterhaltende Landwirtschaft ein Anliegen sind. Wir gehen mit den vorhandenen Ressourcen sparsam um. Die Wertschätzung, die wir den Tieren entgegenbringen, möchten wir auch auf die Lebensmittel übertragen.“

Biohof Robrecht  
Markus Robrecht  
Dörenerholzweg 36  
33100 Paderborn-  
Benhausen  
Mobil: 0151 15141891  
mhrobrecht@outlook.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Fleischpakete auf  
Bestellung nach  
telefonischer Absprache

Verkauf im Hofladen  
ab Sommer 2023





**PADERBORN**

## Hof Tegethoff

Hausmacher Wurst mit Leidenschaft, das ist seit Generationen die Devise vom Familienbetrieb Tegethoff in Paderborn-Benhausen. Für den gelernten Hausschlachter ist die Verarbeitung von gutem Schweinefleisch die Grundlage zur Herstellung von natürlichen, schmackhaften Wurstwaren mit wenig Zusatzstoffen. Nach alten Familienrezepten werden hier verschiedene Wurstsorten hergestellt.

🍏 Im Verkaufsautomaten: Hausmacher Wurstwaren im Glas und im Darm.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mir ist es wichtig, dass der gute, natürliche Geschmack unserer Westfälischen Wurstwaren und das traditionelle Handwerk nicht verloren gehen. Wurstwaren mit wenig Zusatzstoffen sind mir wichtig. Ebenso der Verkauf in der Region ohne langen Transport.“

Hof Tegethoff  
Heinz-Josef Tegethoff  
Dörenholzweg 27  
33100 Paderborn-  
Benhausen  
Tel.: 05252 1311  
Mobil: 0170 4563180  
Fax: 05252 1311

ÖFFNUNGSZEITEN  
Verkaufsautomat  
24 Stunden, 7 Tage die Woche






**PADERBORN**

## Hofladen Kuhlenkamp GbR

Im Hofladen Kuhlenkamp findet man ein breites Sortiment an landwirtschaftlichen Produkten. Hausmacher-Wurstwaren (Mettwurst, Dosenwurst) Honig, Liköre und Präsentkörbe.

Hier gibt es aber auch eine Vielfalt an Tierfutter, hergestellt aus dem eigenem Getreideanbau des Hofes. Besonders beliebt ist das selbsterzeugte Dinkel-Müsli für die Pferdeliebhaber.

 Hausmacher-Wurstwaren, Honig, Liköre, Präsentkörbe

Imkereibedarf

Futtermittel für Pferde, Geflügel und Kleintiere

Heu- und Streumittel für Klein- und Großtiere (auch in kleinen Bündeln)

Angelbedarf und Köder



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Getreide wächst mit wenig Düngemitteln und wenig Herbiziden. Ein naturnaher Anbau ist uns sehr wichtig, deshalb haben wir Obstbaumwiesen und Bienenweiden, um den Insekten einen Platz zum Leben zu geben.“

Hofladen Kuhlenkamp GbR  
Im Quinhagen 51  
33104 Paderborn  
Tel.: 05251 1806797  
Fax: 05254 86361  
hofladen-kuhlenkamp@t-online.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr  
13:30 - 18:00 Uhr  
Sa.: 08:30 - 13:30 Uhr



**PADERBORN**

## Hof Mertens

Wenn sich der Herbst von seiner farbenfrohen Seite zeigt, wird es auch auf dem Hof Mertens in Paderborn-Marienloh bunt. Der Familienbetrieb baut eine große Bandbreite von Kürbissen an. Augenschmaus und Gaumenfreude bereitet das Angebot von vorzüglichen Speisekürbissen und bezaubernden Zierkürbissen. Jeder Halloween-Freund findet hier seinen passenden Schnitzkürbis. Andere Gemüsesorten runden das Angebot ab.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserem saisonalen Hofladen bieten wir eigene nahezu unbehandelte Produkte, die im Dorfumfeld angebaut werden. Nicht nur die Transportwege halten wir kurz, sondern auch den Draht zum Kunden. Gespräche über den Anbau, Einblicke ins Hofgeschehen und die außergewöhnliche Geschmacksintensität der Produkte schaffen Nähe und Vertrauen in unser Ackern.“

🍎 Große Auswahl an Speisekürbissen, Zierkürbissen und Schnitzkürbissen sowie Zucchini und Zwetschgen.

Frische Freiland Eier aus dem Hühnermobil. Eierlikör und Nudeln hergestellt aus Eiern unserer freilaufenden Hühner.



Hof Mertens  
Bendeslo 2  
33104 Paderborn-Marienloh  
Tel.: 05252 6173  
Fax: 052521084  
info@mertens-hofladen.de  
www.mertens-hofladen.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Hoflädchen - Ganzjährig  
Täglich: 07:00 - 20:00 Uhr

Kürbisverkauf  
September bis Mitte November  
Täglich: ab 09:00 Uhr






**PADERBORN**

## Milchhof Marienloh

Inmitten grüner Wiesen und Weiden von Marienloh liegt unser Milchhof mit ca. 65 Kühen. Diese werden in einem großzügigen, modernen, artgerechten Boxenlaufstall gehalten. Unsere Tiere haben viel Platz zum Bewegen, Luft und Licht, großzügige Liegeboxen, ausreichend Futterplätze und eine „Wellnessstation“, die die Kühe gerne in Anspruch nehmen. Im Sommer haben die Tiere regelmäßig Weidegang.

 **MILCHAUTOMAT:**  
An unserem Milchautomaten können Sie täglich frische Rohmilch zapfen.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Kühe werden nach den Bioland-Richtlinien gefüttert und gehalten. Das heißt, dass wir den größten Teil des Futters selbst erzeugen und Zukauffutter nach Bioland-Richtlinien erzeugt wird. Natürlich bedeutet das eine Fütterung ohne Gentechnik.“


Milchhof Marienloh  
Ralf Hanewinkel u. Susanne Weidel  
Detmolder Str. 350  
33104 Paderborn-Marienloh  
Tel.: 05252 50466  
Mobil: 0171 9213623  
Fax: 05252 936655  
info@milchhof-marienloh.de  
www.milchhof-marienloh.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Täglich: 08:00 - 19:00 Uhr

## Hof Rensing

Seit 30 Jahren leben Angus-Rinder in Mutterkuhhaltung auf dem Familienbetrieb der Familie Rensing in Schloß Neuhaus.

Hier leben die Rinder das ganze Jahr frei in naturnaher Haltung auf den Wiesen. Sie können im Winter jederzeit in den offenen Laufstall. Das Futter bekommen sie vom eigenen Betrieb ohne Einsatz von künstlichen Düngemitteln.

 Fleischpakete auf Vorbestellung: Ab-Hof-Verkauf und Lieferservice der Fleischpakete.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Zur nachhaltigen Bewirtschaftung unserer Flächen, leben unsere Angus-Rinder in naturnaher Haltung auf unseren Wiesen. Unsere Tiere werden erst dann stressfrei in der Nähe geschlachtet, wenn das Tier durch Vorbestellung verkauft ist.“

Franz-Josef Rensing  
Dietrich-Str. 76  
33104 Paderborn-  
Schloß Neuhaus  
Tel.: 05254 1888  
franz-josef-rensing@gmx.net

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach telefonischer Rücksprache





**PADERBORN**

## Gaststätte Forellenhof

Der schön gelegene Forellenhof am Rande der Senne in Paderborn begeistert mit eigener Forellenaufzucht. Im naturbelassenen Außen- teich schwimmen die Forellen im „Sennewas- ser“. Die Gaststätte „Fo- rellenhof“ ist über die Grenzen von Paderborn hinweg für seine be- sonders leckere und regionale Küche be- kannt. Besonders auf der schönen Außenter- rasse und unter den alten Bäumen kann man sich mit fangfri- schen Forellengerich- ten verwöhnen lassen.

🍏 Sie können bei uns fangfrische, küchenferti- ge Forellen beziehen.

🍷 Geräucherte Forellen bereiten wir auf Bestel- lung zu.

Fangfrische Forellenge- richte und Schnitzelge- richte mit saisonalen, regionalen Beilagen.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Aufgrund der optimalen Wasserverhältnisse durch den „roten Bach“, der aus der Senne kommt, und der artgerechten Fütterung, werden wir den Ansprüchen der Forellen an ihre Umgebung und Lebensbe- dingungen gerecht.“

Gaststätte Forellenhof  
Michael Wüseke  
Bielefelder Str. 205  
33104 Paderborn  
Tel.: 05254 7270  
info@forellenhof-wueseke.de  
www.forellenhof-wueseke.de


ÖFFNUNGSZEITEN  
Mi.-So.: 11:45 - 14:30 Uhr  
17:30 - 21:30 Uhr



**PADERBORN**

## Naturhof am Lippesee

Frische Eier direkt vom Naturhof am Lippesee. Hier leben die Hühner im Mobilstall, der regelmäßig auf frisches Gras verschoben wird. Die Hühner lieben es, den ganzen Tag draußen zu sein, um zu scharren, zu picken oder im Sand zu baden. Eine artgerechte Haltung ist auf dem Naturhof selbstverständlich. So weiden die Rinder auf den saftigen Wiesen am Lippesee. Auf dem Hof werden alle Tiere auf Stroh oder im Auslauf gehalten.

 SB Verkaufsautomat - 24 h einkaufen: Eier, Kartoffeln, Honig; Wurstwaren: Blutwurst, Leberwurst, gek. Mett, Sülze, Eisbein; Milch, Joghurt, Eiskaffee.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltig ist für uns die artgerechte Haltung der Tiere, unsere Highland-Rinder stehen auf den saftigen Wiesen. Wir füttern das Getreide, den Mais und das Heu von unseren Ackerflächen und Wiesen. Die Schlachtung erfolgt beim Haus- und Hofschlächter um die Ecke, so dass auch stressige Tiertransporte nicht anfallen.“

Naturhof am Lippesee  
Sabrina  
Neesen-Fernhomberg  
& Christian Fernhomberg  
Nesthauser Str. 99a  
33106 Paderborn-Sande  
Tel.: 05254 68848  
Mobil: 0170 4802092  
info@naturhof-am-lippesee.de  
www.naturhof-am-lippesee.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
SB Verkaufsautomat  
24 Stunden, 7 Tage die Woche





PADERBORN

## Hof Grußmann

Auf dem Hof Grußmann in Paderborn-Sande, werden seit über 30 Jahren Erdbeeren und Spargel angebaut. Der Spargel wächst hier, auf den sandigen Böden, besonders gut und hat einen sehr intensiven Geschmack. Die weißen Stangen gibt es ab Anfang April ausschließlich im Hofladen zu kaufen.



Die ersten roten Erdbeeren bekommen Sie dann ab Mitte Mai angeboten.



### Ab-Hof:

Spargel (frisch und geschält), Erdbeeren (frühe und mittlere Sorten), Schinken, Wurst, Soßen, Wein, Kartoffeln, Eier, Fruchtaufstriche - aus der Region.

Die leckeren Erdbeeren gibt es auch in ausgewählten Supermärkten in der Region.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist ein naturnaher und bodennaher Anbau wichtig. Unsere Erdbeeren wachsen noch in der Erde, wir verzichten auf Folientunnel. Wir vermarkten unsere Produkte in der Region in ‚Mehrwegkisten mit Pfandsystem‘, um Ressourcen zu schonen.“

Hof Grußmann  
Heinrich Grußmann  
Ostenländer Str. 64  
33106 Paderborn-Sande  
Tel.: 05254 5612  
Fax: 05254 64678  
grussmann@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Während der Spargel- & Erdbeersaison  
Mo.-Sa.: 08:00 - 19:00 Uhr  
So. u.- Feiertage:  
09:00 - 18:00 Uhr






**PADERBORN**

## Pferdepension Spitzbarth

Die Pferdepension Spitzbarth liegt zwischen Elsen und Wewer - nahe Paderborn. Sie beherbergt ca. 70 Pferde unterschiedlicher Rassen. Den Einstallern stehen zwei Reithallen (60x20 m u. 55x15m), zwei Außenreitplätze (Dressur & Springen 20 x 60 m), ein Trailplatz, eine kleine Bewegungshalle und zwei Roundpen zur Verfügung. Pferde, die aus ihrer Box nicht direkt ins Freie gelangen können, werden tagsüber auf Paddocks oder auf die Weide gebracht.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltig heißt für uns artgerecht; aus diesem Grund versuchen wir die Pferde so artgerecht wie möglich zu halten. Wir achten auf eine gute Heupflege, sauberes Einstreu und regionales Futter. Alle Pferde haben winter wie -sommertags 365 Tage Auslauf im Jahr.“

 70 Pensionspferdeboxen in verschiedenen Boxentypen (Paddockbox, Gruppenboxen, Innenboxen mit tagsüber Pdk, Offenställe). Kurse „rund ums Pferd“, 1 x im Jahr FUN-CUP - ein Spaßtunier für jedermann.

Ponyreiten für Kinder: „Das Team Ponyschule Paderborn, eine pädagogische Kinderreiterschule für Kinder von 3-10 Jahren. Die Kinder lernen das erste Basiswissen im Umgang mit Pferden und der Reitlehre spielerisch. Jennifer Elpmann  
Tel.: 0176 20922049



Pferdepension Spitzbarth  
Dirk Spitzbarth  
Wewerstr. 60  
33106 Paderborn  
Mobil: 0171 1884301

0152 08636998

pferdepension-spitzbarth@web.de  
www.pferdepension-spitzbarth.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig täglich:  
06:00 - 23:00 Uhr



**PADERBORN**

## Hof Westkämper

Unser Hof liegt in Sande bei Paderborn in der Nähe vom Lippe-See. In unserem Familienbetrieb wird seit über 30 Jahren Spargel angebaut, auf den restlichen Flächen Erdbeeren, Kartoffeln, Kürbisse, Mais, Gerste und Triticale.



Unsere Kartoffeln werden frisch vom Feld geerntet, sortiert und verkauft. Wurstwaren und das Grillfleisch kommen von unseren Schweinen.



🍏 In unserem Hofladen finden Sie saisonal erntefrische Delikatessen: grüner Spargel, Bleichspargel in verschiedenen Sortierungen; frisch gepflückte süße Erdbeeren aus eigenem geschütztem, nachhaltigem Anbau; eigene Hokkaido-Kürbisse und eigene Kartoffeln (Annabelle, Cilena).

Außerdem erhalten Sie bei uns Fruchtaufstriche, Eier, Schinken, Wurstwaren, Wein, Honig, Grillfleisch und Brennholz.

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

„Wir produzieren frische, regionale Lebensmittel mit Hilfe moderner und nachhaltiger Anbaumethoden. Hohe Qualitäts- und Umweltstandards werden dazu auf unserem Hof realisiert. Die Einsparung von Ressourcen ist uns ein besonderes Anliegen.“

Hof Westkämper  
Sennelagerstr. 69  
33106 Paderborn-Sande  
Tel.: 05254 5432  
Mobil: 0170 3808381  
Fax: 05254 66668  
westkaemper@paderborn.com  
www.hof-westkaemper.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
In der Spargel- u. Erdbeersaison  
(Nähere Infos über die Homepage, Facebook oder telefonisch)  
Mo.-So.: 08:00 - 18:00 Uhr  
Außerhalb der Saison  
Mo.-Fr.: 08:00 - 12:00 Uhr  
14:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr



## Ulrich Brummel

Bei Ulrich Brummel gibt es Eier von glücklichen Hühnern aus der Senne. Die fröhlich gackernden-Hühner wohnen im Stall mit Auslauf und fühlen sich im angrenzenden Wintergarten besonders wohl.

Sie leben in Freilandhaltung und picken und scharren im leichten Sennesand.

Die Senne-Eier sind was Besonderes, sie schmecken gebacken, gerührt und gekocht.

🍏 Täglich frische Eier.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Futter für unsere Hühner beziehen wir aus der Region und sparen dadurch Lieferkosten und Transportwege. Das Wohlergehen unserer Hühner ist uns besonders wichtig, deswegen haben sie besonders viel Auslauf.“

Ulrich Brummel  
Rietberger Weg 3  
33161 Hövelhof  
Tel.: 05257 2544  
Fax: 05257 937527

### ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.–Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr





## LandfrauenService Paderborn-Höxter e.V.

### Ein SERVICE - viele IDEEN

Der LandfrauenService ist ein Zusammenschluss selbständiger Frauen.

Wir sind für Sie da ...  
und gemeinsam unterwegs.

### Frauenkult(our) - Genuss mit Wohlfühlfaktor

- Urige Bauernhöfe mit Gastronomie & Partyservice
- Ab Hof mit Gutem für Zuhause
- Fachfrauen & Erlebnispädagogik
- Saisonalen Events & Deelenvermietung

Durch die „futureins“ Nachhaltigkeitskampagne der Verbraucherzentrale NRW sind wir ausgezeichnet mit der „Nachhaltigkeit Eins“.



### SERVICEBÜRO

Andrea Lenzmeier  
Westernstr. 46  
33154 Salzkotten-Thüle  
Tel.: 05258 3856  
info@landfrauenservice-pb-hx.de  
www.landfrauenservice-pb-hx.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo., Do., Fr.: 09:00 - 13:00 Uhr  
14:00 - 16:00 Uhr

Das Servicebüro ...  
... berät, koordiniert & vermittelt  
Projekte & Events  
... für Kunden  
... für Dienstleister & Erzeuger



## Forellenfarm in der Emsquellaue

Die "Forellenfarm in der Emsquellaue" wird seit 1993 von Fischwirtschaftsmeister Andreas Gutsche geführt. Der landwirtschaftliche Voll-erwerbsbetrieb liegt idyllisch am Rand der Senne und ist auf die Aufzucht und Vermarktung verschiedener Forellensorten spezialisiert. Das glasklare, quellfrische Emswasser speist die 2 Teichanlagen mit insgesamt 34 Teichen. Hier werden die Fische direkt weiterverarbeitet und heiß oder kalt mit Buchenholzrauch geräuchert.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch eine niedrige Besatzdichte an Fischen in unseren Teichen gewährleisten wir eine schonende Aufzucht der Fische. Unser Fischfutter ist frei von genveränderten Rohstoffen. Die Vermarktung der Fische erfolgt direkt über den Hofladen - ohne weitere Transportwege.“

🍎 Täglich erhalten Sie im Hofladen frische Regenbogen- und Lachsforellen aus den eigenen Teichanlagen sowie frisch geräucherte Regenbogenforellen, Lachsforellen, Aal, Makrele und weitere Saisonangebote. Wir bieten gemischte Fischplatten für jeden Anlass.



Forellenfarm  
in der Emsquellaue  
Andreas Gutsche  
Bredemeiers Weg 33  
33161 Hövelhof  
Tel.: 05257 5727 oder  
05257 936436  
Mobil: 0172 2686677  
www.raeucherei-ems.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Hofladen täglich geöffnet  
(auch samstags, sonntags u. feiertags)  
März bis Oktober:  
07:00 - 17:00 Uhr  
November bis Februar:  
08:00 - 16:00 Uhr  
Ruhetage: 1. Januar und  
25. Dezember







# Hotel Restaurant Piärdestall

Seit mehr als 100 Jahren ist das Hotel & Restaurant in unserer Familie. Der familiengeführte Betrieb liegt in ländlicher Umgebung in Hövelhof. Genießen Sie das idyllische Ambiente bei Familienfeiern oder nach einer Wander- oder Radtour (Senne-Parcours Hövelhof). Erleben Sie die klassisch saisonale Küche mit einem französischen Akzent. Auf unserer Gartenterrasse können Sie mit Blick ins Grüne wunderbar entspannen.

🛏️ 6 Doppelzimmer, 3 Einzelzimmer und ein Appartement für eine Familie. Vollpension auf Anfrage möglich. Nutzung des Schwimmteichs auf Anfrage. Wochenendangebot inkl. Begrüßungssekt, zwei Übernachtungen, zweimal Frühstück, zwei 3-Gänge-Menüs für zwei Personen.

🍴 80 Innensitzplätze, 50 Außensitzplätze. Saisonale Küche mit französischem Akzent à la carte. Sonntags Mittagstisch. Platzreservierungen sind erwünscht.

👨‍👩‍👧 Auf Anfrage (Familien-) feiern mit 15-100 Personen, Cateringangebot außer Haus, „Gans-togo“ mit Beilagen für Ihre Feier Zuhause.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir beziehen unsere Produkte frisch aus der Region. Kartoffeln, Fisch, Fleisch und Spargel beispielsweise kommen von ‚Senner Originalen‘. Außerdem liegt uns der Naturschutz sehr am Herzen. Auf unserem Hof fühlen sich Schwalben, Kiebitze und Bienen sehr wohl.“

Hotel Restaurant Piärdestall  
Beatrix Premillieu  
Gütersloher Str. 245  
33161 Hövelhof  
Tel.: 05257 2244  
info@piaerdestall.de  
www.piaerdestall.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Mi.: geschlossen  
Do.-Sa.: 17:30 - 22:00 Uhr  
So.: 12:00 - 22:00 Uhr  
17:30 - 22:00 Uhr



# Hof Schlingmann

Seit über 20 Jahren werden die Produkte vom Hof Schlingmann direkt verkauft oder auf den Wochenmärkten in der Region angeboten. „Wurstwaren vom Hof Schlingmann“ ist ein Begriff, den man kennt.

Die Schweine werden hier auf dem Hof gemästet, in der Region geschlachtet und die Hausmacher-Wurst nach dem Rezept der Großmutter traditionell hergestellt.

🍎 Wurstwaren in Dosen und im Darm, Kartoffeln, Obst der Saison, Honig.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verarbeiten nur Schweinefleisch von Tieren, die auf unserem Hof gemästet wurden. Unsere Wurstwaren sind alle ohne Glutamat, eine traditionelle Wurstherstellung ist uns wichtig. Wir verkaufen nur Produkte aus der Region in der Region und wollen lange Transportwege vermeiden.“

Hof Schlingmann  
Gregor Schlingmann  
Haspelkamp 7  
33161 Hövelhof  
Tel.: 05294 9300003  
Fax: 05294 930130  
info@wurst-in-dosen.net  
www.wurst-in-dosen.net

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ab-Hof  
Nach telefonischer Absprache  
Wochenmärkte  
Detmold-Heidenoldendorf  
Sa.: 09:00 - 12:30 Uhr  
Hövelhof  
Do.: 08:30 - 12:30 Uhr  
Friedrichsdorf  
Do.: 14:00 - 18:00 Uhr





## Hausschlachtungen Wecker

In der Hofmetzgerei Wecker verarbeitet Metzgermeister Manuel Wecker die eigenen Limousin- und Charolais-Rinder und die hofeigenen Strohschweine. Wer auf den Hof fährt, kann als erstes den Blick in den offenen, aktiven und gläsernen Schweinestall werfen. Man erkennt sofort, wie wohl sich die Schweine hier fühlen. Nach traditionellen Rezepturen und eigenen Gewürzmischungen werden hier zahlreiche Wurstsorten hergestellt.

🍏 Von unseren hofeigenen Rindern und Schweinen: Frischfleisch, Grillfleisch natur und mariniert mit eigener Gewürzmischung, Wurstwaren Bratwürstchen, Schinken von Rind und Schwein.

🏠 Vermietung vom Grillwagen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die artgerechte Haltung in unserm Aktivstall für die Strohschweine und die extensive Haltung unserer Rinder rund um den Betrieb zeigen unsere Nachhaltigkeit. Wir arbeiten in einem geschlossenen System. Die Tiere leben hier artgerecht, werden hier verarbeitet und komplett über den Hofladen an den Verbraucher verkauft“.

Hausschlachtungen Wecker  
Manuel Wecker  
Kösterweg 10  
33161 Hövelhof  
Tel.: 05257 4985  
Fax: 05257 935057  
w-wecker@t-online.de


ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-Fr.: 07:30 - 18:00 Uhr  
Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr




**DELBRÜCK**

## Café Brinkmeier

In unserem Café können Sie selbstgebackene Kuchen und Torten oder auch herzhaft westfälische Spezialitäten an einem außergewöhnlichen Ort genießen. Das über 250 Jahre alte Fachwerkhaus wurde im Nachbardorf abgebaut und vor 15 Jahren an der heutigen Stelle, in der Nähe vom Steinhorster Becken, wieder aufgebaut. Legen Sie gerne einen Zwischenstopp ein, wenn Sie den Ems-Radweg erkunden.

 120 Innensitzplätze, 150 Außensitzplätze. Selbstgebackener Kuchen, durchgehend warme Küche mit herzhaft, deftigen westfälischen Spezialitäten. Frühstücksbuffet sonntags 09:00 – 12:00 Uhr. Fleisch von eigenen Schweinen wird für Wurstplatten, westf. Schinken, Sülze u. v. m. verwendet.

 Feiern für bis zu 120 Personen möglich. Außerdem bieten wir Grillbuffets auf der Terrasse mit Grillhaus für bis zu 150 Personen an.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Gäste erhalten unsere hofeigenen Produkte frisch zubereitet auf den Tisch. Das Fleisch für unser umfangreiches Aufschnitt-Sortiment stammt aus eigener Schweinehaltung. Unser Café liegt direkt am Naturschutzgebiet Steinhorster Becken, welches Lebensraum für zahlreiche Wasser- und Wattvögel bietet.“

Café Brinkmeier  
Stefan Brinkmeier  
Neubrückstr. 19  
33129 Delbrück-Steinhorst  
Tel.: 05294 932750  
Fax: 05294 932751  
info@cafe-brinkmeier.de  
www.cafe-brinkmeier.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Winterzeit  
Mo. u. Di. geschlossen  
Mi.-Fr.: 14:00 - 18:30 Uhr  
Sa.: 12:00 - 22:00 Uhr  
So.: 09:00 - 22:00 Uhr  
Biergartensaison  
Mo.-Sa.: 11:00 - 22:00 Uhr  
So. u. Feiertage:  
09:00 - 22:00 Uhr





## See Hof Franke

Der See Hof Franke liegt sehr idyllisch direkt am Heddinghauser See. Dieser liefert die perfekte Kulisse als Event-Location für Ihre Hochzeit, Geburtstage oder Firmenfeiern. Auf unserer Hofstelle werden Vergangenheit und Gegenwart miteinander ver-

eint: die umgenutzte Scheune wurde mit modernen Elementen aufgewertet. Als Gaumenschmaus bieten wir Ihnen ein reichhaltiges Grillbuffet, auf Wunsch mit Fleisch von unserem Damwild.

🍏 Auf Anfrage erhalten Sie bei uns Fleisch von eigenem Damwild.

👤 Event-Location für bis zu 170 Personen (innen).

Mit bis zu 100 Personen können Sie Ihre Feier direkt auf der Seeterrasse veranstalten (Erweiterungen nach Absprache möglich). Reichhaltiges Grillbuffet buchbar. Service und Getränke werden vom Haus gestellt.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Umwelt liegt uns sehr am Herzen, daher versuchen wir gezielt Schadstoffe zu vermeiden, beispielsweise durch das Verbot von Wunderkerzen und Konfetti. Außerdem achten wir auf einen reduzierten Einsatz von Papier und Plastik. Wir verzichten auf den Einsatz von Einweggeschirr.“

See Hof Franke  
Hubertus Franke  
Graf-Meerveldt-Str. 66  
33129 Delbrück-Bentfeld  
Tel.: 05250 933144  
Mobil: 0160 4022226  
Fax: 05250 933145  
hof-franke@gmx.de  
www.see-hof-franke.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung




**DELBRÜCK**

## Hof Gerken

Hof Gerken liegt umgeben von saftigen Wiesen in Delbrück-Bentfeld. Die Charolais-Rinder sind aus eigener Zucht und leben auf dem Hof Gerken von Mai bis November artgerecht auf der Weide rund um den Hof. In den Wintermonaten sind die Rinder in großzügigen Ställen auf Stroh. Die Kälber werden auf dem Hof geboren und bei der Mutterkuh groß. Gefüttert wird mit eigenem Heu, Grassilage und geschrotetem Getreide.

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

„Unsere Charolais-Rinder sollen sich wohlfühlen und haben deshalb besonders viel Platz und immer frisches Stroh unter den Füßen. Jedes Rind ist auf unserem Hof geboren, hat einen Namen und bekommt schon mal extra Streicheleinheiten.“

 Qualitätsfleisch, schmackhaft und feinfaserig von Charolais-Rindern.

Küchenfertiges Fleisch auf Vorbestellung in unterschiedlichen Fleischpaketen.



Norbert Gerken  
Meggerkamp 21  
33129 Delbrück-Bentfeld  
Tel.: 05250 939374  
Mobil: 0171 5861710  
anjagerken@gmx.net

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Auf Anfrage erhalten Interessenten die nächsten Schlachtermine, um die gewünschte Fleischmenge bestellen zu können.



## Spargelhof Grewing

Mit ganzem Herzen und viel Hingabe widmet sich die ganze Familie Grewing seit 1986 dem Spargelanbau - die beste Garantie für höchste Spargel-Qualität. Seit 2017 kümmert sich Christian Grewing um den Spargelanbau, Organisation und die Spargeltouren. Seine Frau Nadine betreut das Schlemmerzelt. Vater Alois beliefert die Gastronomie und fährt zum Wochenmarkt. Mutter Adelheid unterstützt im Hofladen.



🍏 In der Spargelsaison: Spargel weiß und grün - täglich frisch vom Feld nebenan, Kartoffeln, Schinken, Wein, Hollandaise, Eier, Erdbeeren, Konfitüren, Honig, Zuckerrübensirup, Ziegenkäse, Wurstwaren.

In der Kürbisszeit Kürbisse in Selbstbedienung.

🍷 Spargelbuffet in gemütlicher Atmosphäre.

📅 Betriebsführungen Feiern zu besonderen Anlässen.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir lieben Spargel und stehen hinter unserer Wirtschaftsweise und dem schonenden Anbau. Der Spargel wird in der Region und auf unserem Hof verkauft, so sparen wir Transportkosten und schonen die Umwelt. Wir versuchen Plastik zu minimieren und den Wasserverbrauch durch den eigenen Brunnen, wassersparende Spargelwaschmaschinen und Schälmaschinen zu reduzieren.“

Spargelhof Grewing  
Christian Grewing  
Lippstädter Str. 120  
33129 Delbrück-Westenholz  
Tel.: 02948 1256  
Mobil: 0160 5543950  
kontakt@spargelhof-grewing.de  
www.spargelhof-grewing.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen | Anfang April bis Mitte Juni  
täglich 08:00 - 18:00 Uhr  
Schlemmerzelt oder Biergarten

Buffet:

Mi. u. Do.: 19:00 Uhr

Fr. u. Sa.: 18:00 Uhr

à la carte:

So. u. Feiertage: 11:00 - 20:00 Uhr

Tischreservierungen unter Tel.: 02948 1256,  
Gruppenreservierungen gerne nach Absprache





Rohlings-Deele



**DELBRÜCK**

## Bauernhof-Café Rohlings-Deele

Der am Kanalgebiet Boker-Heide, direkt am Fuße des Delbrücker Höhenrückens liegende Hof, ist seit 1505 in Familienbesitz. Das 2000 eröffnete Hofcafé Rohlings-Deele bietet neben einem vielfältigen Frühstücksbuffet auch Herzhaftes und selbstgebackene Kuchen und Torten. Ständig neue Kreationen sorgen für Abwechslung und ermöglichen auch unseren Stammgästen immer neue kulinarische Entdeckungen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wollen unsere Gäste mit selbstgebackenem Kuchen und Brot, Fruchtaufstrichen mit Früchten aus unserem Garten und traditionellen Wurstwaren aus der Region verwöhnen. Handwerk, Tradition, Regionalität und Genuss möchten wir so vereinen.“

Jeden Sonn- und Feiertag bieten wir ein reichhaltiges Frühstücksbuffet in unserem Café an. Schlemmen Sie hier mit Ihren Liebsten und probieren Sie unsere selbstgemachten Fruchtaufstrichen oder Brote. Weiterhin locken herzhafte Speisen von der Deelen-Platte bis hin zum Zwiebelschnitzel.

In unserem Café sind unsere Torten und Kuchen selbstgebacken. Wir bieten Ihnen Frische und beste Qualität. Gerne bewirten wir Gruppen ab 20 Pers. auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.



Bauernhof-Café  
Rohlings-Deele  
Riegerstraße 55  
33129 Delbrück-Sudhagen  
Tel.: 05250 52248  
[www.rohlings-deele.de](http://www.rohlings-deele.de)

### ÖFFNUNGSZEITEN

Sa.: 14:00 - 18:00 Uhr  
So./Feiertage: 09:30 - 18:00 Uhr

Januar bis März:  
Samstags geschlossen



**DELBRÜCK**

## Hellwegs Erdbeeren

Erdbeeren sind seit 40 Jahren die Leidenschaft von Familie Hellweg. Um besonders leckere, aromatische Früchte anbieten zu können, wird viel Wert auf eine intensive Sortenerprobung gelegt. Vermarktet wird auf den 8 Selbstpflückplantagen, am

liebsten direkt von der Pflanze in die Schüssel. Natürlich bekommen die Kunden überall auch feldfrische gepflückte Ware. Durch eine große Sortenvielfalt erstreckt sich die Ernte von Mitte Mai bis Mitte Juli.

🍓 Feldfrische Erdbeeren zum Selberpflücken und gepflückt zum Genießen.



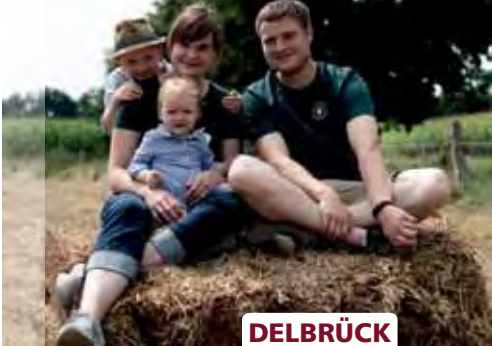
### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Erdbeeren wachsen in der Erde, wir benutzen keine Substrate und Folien, müssen diese nicht entsorgen und schützen dadurch die Umwelt. Die Bewässerung der Felder erfolgt durch Tröpfchen-Berieselung aus eigenem Brunnen. Unsere frischen Erdbeeren bleiben in der Region. Dadurch sparen wir Transportkosten und schützen die Umwelt.“

Hellwegs Erdbeeren  
Birkenkamp 21  
33129 Delbrück  
Tel.: 05250 9956873  
Mobil: 0170 7348026  
Fax: 05250 9956875  
bernhellweg@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mitte Mai bis Mitte Juli  
Verkaufsstellen:  
Nordhagen, Lippling,  
Scharmede, Verne, Helpup,  
Kachtenhausen,  
Bechterdissen

Täglich: 07:00 - 19:00 Uhr



## Der Noltenhof

"Der Noltenhof" ist ein kleiner, 300 Jahre alter Familienbetrieb der Familie Hermelingmeier. Mitten im Delbrücker Land halten sie Legehennen und Masthähnchen in mobiler Freilandhaltung sowie Legewachteln in artgerechter Naturbodenhaltung. Die Hennen und Hähnchen sowie zeitweise auch Bruderhähne leben zwischen Schafen auf der grünen Wiese. Die frischen Eier und andere Produkte werden direkt ab Hof im SB-Hofladen verkauft.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der ganze Hof einschließlich aller Ställe, wird über Photovoltaikanlagen betrieben. Auf unseren Wiesen verzichten wir auf künstliche Düngemittel und leisten dadurch einen wichtigen Beitrag zum Naturschutz. Außerdem möchten wir durch Einblicke in unsere Ställe und das Hofleben das Bewusstsein für den regionalen Bezug von Lebensmitteln fördern.“

Der Noltenhof  
Sophia Hermelingmeier  
Osterloher Str. 20  
33129 Delbrück- Lippling  
[www.der-noltenhof-delbrueck.de](http://www.der-noltenhof-delbrueck.de)  
Facebook: der\_noltenhof  
Instagram: der\_noltenhof

🍎 Im SB-Hofladen:  
Freiland Eier aus dem Mobilstall, Wachteleier aus artgerechter Haltung, Suppenhühner, Hähnchenfleisch, Obst, Gemüse, Kürbisse (je nach Saison), Nudeln aus eigener Herstellung, Honig.

📄 Kostenlose Betriebsbesichtigungen auf Anfrage.





**landservice.de** Echt. Näher. Dran!

Landservice ist die Dachmarke, die die schönsten Bauernhofangebote in NRW unter sich versammelt.

Du willst Hofläden mit ihren urtypischen, regionalen Produkten entdecken, in Bauernhofcafés einkehren, Feiern und Tagen, deine Kinderfreizeit auf Höfen verbringen, Urlaub auf dem Bauernhof machen oder an tollen Hofveranstaltungen teilnehmen? Dann werde **landservice-Fan!**

Das neu gestaltete Portal [landservice.de](http://landservice.de) führt dich direkt zu den vielfältigsten Bauernhofangeboten und authentischen Landerlebnissen.

Reingehört, reingeschaut, reingelesen: mach dich schlau bei Landservice-Wissen über regionale, saisonale Lebensmittel und wie sie gemacht werden. Finde Tipps für den Einkauf, die Lagerung und Verarbeitung von regionalen Lebensmitteln. Rezepte und Zubereitungsvideos inspirieren zum Nachmachen und bereichern dein Wissen. Klick rein!

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



Einkaufen



Genießen & Tagen



Übernachten



Kinder



Pferde & Reiten



Natur & Care



Veranstaltungen & Freizeit




**DELBRÜCK**


## Marienhof Marks

Landschaftlich schön liegt unser Hofcafé. Im Blumen- und Gemüsegarten können Sie in Ruhe bäuerliche Atmosphäre genießen. Probieren Sie den selbstgebackenen Kuchen - Qualität und Frische sind unsere Devise. Serviert auf handgefertigtem Porzellan. Unsere Gäste begrüßen wir persönlich: jeder soll sich bei uns wohlfühlen u. einen unvergesslichen Tag erleben. Das "Bentfelder Bier" brauen wir aus unserem eigenen Hopfen.

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

„Natur pur und Ressourcen sparen“ gehören zu unserer Devise! In unserem großen Naturgarten gibt es in jeder Ecke eine Überraschung. Außerdem servieren wir in unserem Café ausschließlich selbstgebackene Kuchen ohne Zusatzstoffe!“

 Ausstellung insbesondere für Damen und Handarbeitsfreunde: Dauerausstellung "Vier-Jahreszeiten" mit monatlich wechselnden Themen ... Frühlingsausstellung, Osterausstellung, verschiedene Sommerthemen, Herbst- und Weihnachtsausstellung.

 Großes Angebot an selbstgebackenem Kuchen, Waffelspezialitäten, Eis, Schnittchen mit Hausmacher-Wurst und Schinken, Eintopfessen aus dem Bauerngarten, Bratpfaffen, Frühstück u. Brunch auf Anmeldung. Unser Service: E-Bike Ladestation und Busparkplatz.

 Spielplatz.



Marienhof Marks  
Josef u. Martin Marks  
Lüchtenweg 1  
33129 Delbrück-Bentfeld  
Tel.: 05250 930525  
Fax: 05250 930526  
info@marienhof-marks.de  
www.marienhof-marks.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Mi.-So.: 14:00 - 18:00 Uhr

Betriebsferien:  
1. Weihnachtstag  
bis Ende Januar



**DELBRÜCK**

# Hof Meiwes

„Speisekartoffeln - frisch aus dem Delbrücker Land“, das sind die Kartoffeln vom Kartoffelhof Meiwes. Der Hof liegt zwischen Lipping und Ostenland. Auf dem Familienbetrieb werden reine Sandkartoffeln angebaut.

Mittlerweile sind es

8 verschiedene Sorten. Für jeden Geschmack und für jede Art der Zubereitung, findet man hier die „Richtige Kartoffel“, Sortenvielfalt und Qualität!

## Zur Selbstbedienung

Frühkartoffel:  
Annabelle

Vorwiegend festkochend: Gala,

Mehligkochend: Gunda

Rotschalig: rote Laura

Festkochend: Belana,  
Cilena, Linda

Grill & Backkartoffeln,  
Mini Kartoffeln  
(Drillinge)



## **Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Unsere Kartoffeln werden minimal gedüngt. Durch das zweigeteilte Ernteverfahren haben unsere Kartoffeln wenig Erdanhaftungen und sind auch ohne Keimhemmungsmittel lange lagerfähig. Wir vermarkten unsere Kartoffeln in der Region und haben dadurch keine langen Transportwege.“

Hof Meiwes  
Stefan Meiwes  
Osterloher Str. 11  
33129 Delbrück  
Tel.: 05250 7643  
Fax: 05250 937606  
hof.meiwes@gmx.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

Selbstbedienung  
Ab-Hof

Kartoffeln außerdem hier erhältlich: Lebensmittelgeschäfte, Raiffeisenmärkte, Landhandel in der Region



ERLEBNIS  
PARK  
Meiwes



**DELBRÜCK**

## Swin & Soccer Park Westenholtz

Wo einst Bullenställe waren, beherbergen wir unsere Gäste im Heuhotel. Wo einst die Kartoffeln sortiert wurden, wird gefeiert. Wo einst Futter für die Tiere angebaut wurde, werden Trendsportarten umgesetzt.

Das alte Bauernhaus der Familie Meiwes, die den Hof nun in vierter Generation betreiben, begrüßt Familien, Paare und auch Alleinreisende in den schönen Gästezimmern.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Räumlichkeiten werden durch die Hackschnitzel-Heizung mit einem nachwachsenden Rohstoff beheizt. Gute Technik ermöglicht es uns, mit einem Minimum an Heizaufwand zu arbeiten. Auf den Spielflächen achten wir auf einen sorgsamen Umgang mit der Natur. Unser gastronomisches Angebot ist ausgelegt auf kurze Lieferwege und regionale Produkte.“

🏠 Übernachtungen im gemütlichen Ferienzimmer; für individuelle Gruppenangebote sprechen Sie uns gerne an.

🍰 Café-Restaurant "Le Swin" mit hausgemachten Torten, Waffeln, Eisbechern und einer abwechslungsreichen Speisekarte.

🏠 Franzi's Scheune - Tagungen, Geburtstage, Hochzeiten und andere Feierlichkeiten von 15-200 Personen.

🎉 Kindergeburtstagsangebote, Spielplatz, kinderfreundliche Gastronomie

📅 Grünkohllessen, Spargelessen und andere Termine siehe Homepage.



Swin & Soccer Park  
Westenholtz  
Familie Meiwes  
Wiebelerstr. 24  
33129 Delbrück  
Tel.: 02944 974432  
info@swin-soccer-park.de  
www.swin-soccer-park.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

April - Oktober

Mi.-Fr.: ab 14:00 Uhr

Sa. u. So.: ab 10:00 Uhr

November - März

Do., Fr.: ab 14:00 Uhr

Sa. u. So.: ab 10:00 Uhr





**DELBRÜCK**

## Geflügelhof Mielemeier GbR

Seit über 50 Jahren werden auf dem Betrieb Mielemeier in Delbrück-Boke Eier vermarktet. Heute werden hier sogar die Junghennen aufgezogen und während der gesamten Wachstumsphase begleitet. Das Futter der Hühner hat einen

besonders hohen Getreideanteil, wodurch die Hühner weniger stressanfällig und gesund sind. Die Eier aus Bodenhaltung gibt es auf Eiertouren und per Verkaufsautomat.

🍏 Eiertouren und SB-Verkaufsautomat auf dem Hof:  
Eier, Wurstwaren, Kartoffeln, Honig.

Gänse aus eigener Freilandhaltung ab Oktober auf Bestellung.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist das Wohlergehen unserer Hühner sehr wichtig, deshalb achten wir durch den hohen Getreideanteil im Futter auf ein gutes Wohlbefinden der Hühner. Aus ethischen Gründen nehmen wir am Geschlechts-erkennungsprogramm teil und brüten deshalb nur weibliche Eier aus“.

Geflügelhof  
Mielemeier GbR  
Reimund Mielemeier  
Neue Reihe 11  
33129 Delbrück-Boke  
Tel.: 05250 8308  
Mobil: 0171 8978665  
Fax: 05250 933808  
mielemeier@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
SB-Verkaufsautomat  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche

# Hof Noje



DELBRÜCK

## Hof Noje

In der urigen Atmosphäre des alten Bauernhauses von 1784 befindet sich der kleine, aber feine Hofladen, der bereits in der 3. Generation mit viel Sorgfalt und Liebe geführt wird.

Neben unserem Hof liegt ein Eingang zum wunderschönen Westenholzer Biotop, der zu einem kleinen Spaziergang einlädt, um die Seele baumeln zu lassen.

🍎 Tagesfrische Eier der eigenen Legehennen, handverlesene Kartoffeln, Nudeln, Fruchtaufstriche, Honig, Äpfel, Wein, Liköre, Geflügelfleisch und Wurstwaren und Präsentkörbe.

Sie können aus einem umfangreichen Produktsortiment wählen, da wir mit anderen Höfen kooperieren.

☺️ Aktionstage und Jahresprogramm Bauernhoferlebnispädagogik.

📅 Hofbesichtigungen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Eine artgerechte Haltung unserer Tiere unter optimalen Bedingungen ist uns besonders wichtig. Unsere Tiere bekommen das hochwertige Getreide von unserem Betrieb.“

Hof Noje GbR  
Ludolf Noje  
Im Knäppen 13  
33129 Delbrück-Westenholz  
Mobil: 0160 8350456  
Tel.: 02944 7290  
l.noje@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr  
Sonst: Auf Bestellung





**DELBRÜCK**

## Bulle & Co

Die Simmentaler Rinder auf dem Hof Pahlsmeier leben in großen Außenklimaställen auf Stroh. Es wird hochwertiges, gentechnikfreies Futter gefüttert. EHRlich. AUTHENTISCH. FAIR.

Hier wird Landwirtschaft mit Leidenschaft gelebt. Auf der Internetseite kann frisches Rindfleisch direkt vom Erzeuger bestellt und jeden Freitag auf dem Hof abgeholt werden. Halbjährlich werden Hofbesichtigungen angeboten.

Aus Muh wird WOW!

„Wir möchten auf unseren Feldern die Regeneration des Mutterbodens, die Biodiversität und den Kreislauf des Wassers durch eine regenerative Landwirtschaft verbessern.“

🍏 Frisches Rindfleisch, vakuumiert. Das Rindfleisch kann auf der Internetseite vorbestellt und jeden Freitag auf dem Hof abgeholt werden.

Verkaufsstand mit Zucchini und Kürbis in der Saison.

📅 Termine für Hofbesichtigungen werden online bekannt gegeben.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

Eva u. Felix Pahlsmeier  
Im Ort 1  
33129 Delbrück-Boke  
Tel.: 05250 935615  
Fax: 05250 935616  
info@bulleundco.de  
www.bulleundco.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Abholtermine Ab-Hof:  
jeden Freitag nach  
rechtzeitiger Bestellung  
im Internet.

Online-Shop:  
www.bulleundco.de



DELBRÜCK

## Hof Schulte-Hörster

Im Jahr 1987 entschied sich die Familie Schulte-Hörster, einen Teil ihrer Schweine und Rinder selbst zu vermarkten. Es wurde ein kleiner Hofladen eingerichtet, welcher sich im Laufe der Jahre im Rahmen einiger Umbaumaßnahmen bis heute auf eine Verkaufsfläche 100 m<sup>2</sup> vergrößert hat.

Seit 2010 wird auf dem Hof die „Westfälische Edelmettwurst“ nach altem Familienrezept produziert.

🍏 Zum Angebot des Ladens gehören neben den verschiedensten Fleisch- und Wurstwaren auch Kartoffeln, Eier, Konfitüren und vieles mehr.

Landfrische Wurstwaren sind auch im Online-shop erhältlich oder im SB-Automaten auf dem Hof.

🍷 Für private Feiern und sonstige Anlässe steht der hofeigene Grill- und Partyservice bereit.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Schweine werden auf Stroh gehalten und haben viel Platz. Die Tiere werden in der Region geschlachtet, zu Wurstwaren weiterverarbeitet und in der Region verkauft. Wir leben Regionalität!“

Hof Schulte-Hörster  
Im Hagen 1  
33129 Delbrück-Anreppen  
Tel.: 05250 7691  
info@schulte-hoerster.de  
www.schulte-hoerster.de  
Onlineshop:  
www.wurstglueck.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofladen

Do., Fr: 08:30 - 18:30 Uhr

Sa.: 08:30 - 13:00 Uhr

#### SB Verkaufsautomat auf dem Hof

24 Stunden, 7 Tage die Woche  
Raiffeisenmärkte in der Region



## Spargelkulturen SPRENGER

Ihre Adresse für guten Geschmack



**DELBRÜCK**

# Spargelkulturen Sprenger

Grüner und weißer Spargel wachsen auf den Flächen vom Spargelhof Sprenger im Osten von Delbrück. Die mineralische Zusammensetzung des Sandbodens bietet ideale Bedingungen für den Spargelanbau. Da die Spargelflächen nah am Hof liegen, sind

kurze Wege nach der Ernte garantiert, so dass immer frischer Spargel erhältlich ist. Von April bis Mitte Juni wird der Spargel im Hofladen verkauft, auf Wunsch wird er auch frisch geschält.

🍷 Spargel - grün und weiß; Schinken, Soßen Kartoffeln, Wein.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit großer Sorgfalt und Leidenschaft betreiben wir unsere kleine Landwirtschaft. Minimale Düngung, frischer Spargel direkt vom Feld zum Verbraucher und kurze Transportwege in Lebensmittelgeschäfte der Region, das ist für uns Nachhaltigkeit.“

Spargelkulturen Sprenger  
Rainer Sprenger  
Heifeldweg 10  
33129 Delbrück  
Tel.: 05250 930937  
Mobil: 0160 96730937  
Fax: 05250 936045  
info@spargel-sprenger.de  
www.spargel-sprenger.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
April bis Juni  
Mo.-Fr.:  
09:00 Uhr - 18:30 Uhr  
Sa., So. u. Feiertage:  
08:00 Uhr - 17.00 Uhr



# Bösenhof

„Qualität ist kein Zufall, sondern eine Art zu leben und zu genießen“, sagt Burkhard Westermeier-Böse. Die Wurstwaren stammen von den Limousin-Rindern, die auf dem Bösenhof aufwachsen. Einige Rezepte wurden schon über Generationen weitergegeben, wie z. B. der Wurstebrei, die Blut- und Leberwurst und das Möpkenbrot. Auch der westfälisch geräucherte Knochenschinken wird traditionell luftgetrocknet o. mild geräuchert.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Limousin- und Angus-Rinder leben den ganzen Sommer auf der Weide. Im Winter bekommen sie und unsere Schweine selbst angebautes Futter von unserem Hof. Wir schlachten unsere Tiere stressfrei in der Region. Bei der weiteren Verarbeitung verzichten wir möglichst auf Zusatzstoffe und arbeiten nur mit eigenen Gewürzmischungen.“

🍏 Vom hofeigenen Limousin- und Angus-Rind, Wild aus der Region, Geflügelfleisch, Lammfleisch und Schweinefleisch: Frischfleisch, mariniertes Fleisch, Grillfleisch; Wurstwaren: im Darm und in der Dose, Schinken; Fertiggerichte: Linsensuppe, Tomatensuppe, Bolognese, Rouladen, Rindergulasch, Geschnetzeltes. Eier; Käse: 130 Käsesorten aus kontrolliert biologischer Herstellung.

Bösenhof  
Burkhard Westermeier-Böse  
Bösendamm 2  
33129 Delbrück  
Tel.: 05250 7013  
Mobil: 0171 1455503  
Fax: 05250 54905  
boesenhof@yahoo.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

Wochenmärkte  
Paderborn/Kernstadt  
Mi. u. Sa.: 07:00 - 13:00 Uhr  
Schloß Neuhaus  
Do.: 07:00 - 12:30 Uhr  
Bad Driburg  
Fr.: 07:00 - 12:30 Uhr  
Salzkotten  
Fr.: 13:15 - 18:00 Uhr






**DELBRÜCK**

## Biologische Station Kreis Paderborn-Senne e.V.

Die Heidschnuckenschäferei Senne, mit Sitz in Hövelhof, ist Teil der Biologischen Station. Die Heidschnucken-Herde besteht aus etwa 500 Mutterschafen und ca. 500 Lämmern. Betreut wird sie von zwei Schäfern, einer Tierpflegerin und mehreren Hühnern. Hauptaufgabe ist die Landschaftspflege von Trocken- und Feuchtheiden, Magerrasen und Grünland. Die Schafe beweideten Flächen in der Senne.

 Apfelsaft von ungespritzten Streuobstwiesen.

Nach telefonischer Rücksprache:  
Ganze Lämmer,  
Heidschnuckenfleisch.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Heidschnucken werden artgerecht gehalten und sind ganzjährig in freier Natur. Während der Lammzeit verbringen die Mutterschafe mit ihren Lämmern eine kurze Zeit im Stall. Das Futter besteht aus Heide, Gehölzaufwuchs, Gräsern und Kräutern und bei Zufütterung aus Bio-Heu und Bio-Getreide. Die Heidschnuckenschäferei ist zertifizierter Bioland-Betrieb.“

Biologische Station  
Kreis Paderborn-Senne e.V.  
Birkenallee 2  
33129 Delbrück-Ostenland  
Tel.: 05250 70841-0  
Fax: 05250 70841-29  
info@bs-paderborn-senne.de  
www.bs-paderborn-senne.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-Fr.: 08:00 - 12:00 Uhr





**BAD LIPSPRINGE**

## Hof Jelowik

Seit vielen Jahren sind wir im Anbau von Gemüse und Obst tätig. Unser Schwerpunkt liegt im Anbau von Spargel und Erdbeeren, die auf unseren Flächen im Paderborner Land wachsen. Des Weiteren bauen wir eine Vielzahl leckerer Früchte und frisches Gemüse an. Auf unseren Blumenfeldern wachsen zum Selberpflücken: Tulpen, Sonnenblumen und diverse Sommerblumen. Frische Eier legen für Sie unsere freilaufenden Hühner für Sie.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bauen Obst & Gemüse mit Leidenschaft an. Auf unseren Feldern haben Bienenstöcke und Insekten ihren Platz. Durch den sparsamen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, eine optimale Fruchtfolge und der natürlichen Bestäubung produzieren wir Obst & Gemüse, das den hohen Ansprüchen der Kunden an Qualität, Frische, Geschmack und Regionalität entspricht.“

🍏 Saisonales Obst & Gemüse: Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren, Zwetschgen, Äpfel, Birnen, Spargel, Kartoffeln, Grünkohl, Kürbis, Bohnen, Zucchini. Außerdem: Eier, Fruchtaufstrich, eingelegte Gurken und Blumen.

📏 Das Maislabyrinth (Schlangen, Obere Straße) ist der Freizeit- und Orientierungsspaß für die ganze Familie und ein ideales Ausflugsziel für Schulklassen, Gruppen, Kindergeburtstage, Betriebsausflüge etc.



Hof Jelowik  
Wendelin Jelowik  
Dedinghauser Weg 29  
33175 Bad Lippspringe  
Tel.: 05252 939092  
Fax: 05252 939092  
Mobil: 0170 3237014  
wendelin.jelowik@t-online.de  
www.hofjelowik.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Im Hofladen vom 01. Nov. - 26. Juni

Do. u. Fr.: 09:00 - 13:00 Uhr  
15:30 - 19:00 Uhr

Sa: 09:00 - 13:00 Uhr

Mit Beginn der Spargelernte

Täglich: 09:00 - 19:00 Uhr

Am Erdbeerfeld (Schlangen, Obere Straße)

26. Juni bis 31. Oktober

Täglich: 09:00 - 19:00 Uhr



**BAD LIPPSRINGE**

## Hofladen Gut Kleehof

Wir haben mit viel Begeisterung auf der Hofstelle vom Kleehof, in der Nähe von Bad Lippspringe, einen neuen Hofladen eröffnet. Dort verkaufen wir neben unseren hofeigenen Eiern und der Wurst von unserem Betrieb ein einzigartiges und vor allem leckeres Sortiment verschiedener Produkte aus der Region. Unsere Produkte werden größtenteils nach alten Familienrezepten erstellt und zeichnen sich durch viel Geschmack aus.

🍎 Wurstspezialitäten vom Borchelhof, Honig und Eier vom Kleehof, Fruchtaufstriche, Frucht-sirup, Grillsoßen, Senf und vieles mehr; Kartoffeln aus der Nachbarschaft.

Unsere Blumen bieten wir Ihnen frisch vom Feld an. Darum blühen unsere Blumen auch nur dann, wenn die Natur sie wachsen lässt. Informieren Sie sich, welche Blumen aktuell wo zu finden sind unter [www.hochstiftblumen.de](http://www.hochstiftblumen.de)

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Als Landwirt liegt es mir am Herzen, unsere und die Produkte von befreundeten Höfen auf kurzen Transportwegen unseren Kunden direkt anbieten zu können; denn für uns hat Nachhaltigkeit hat einen hohen Wert.“

Hofladen Gut Kleehof  
Benedikt Roeren-Wiemers  
Feldmark 1  
33175 Bad Lippspringe  
Tel.: 05295 930150  
Mobil: 0172 3698706  
Fax: 05295 930152  
[info@borchelhof.de](mailto:info@borchelhof.de)  
[www.hofladen-kleehof.de](http://www.hofladen-kleehof.de)

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Eierautomat mit Eiern & Wurst  
365 Tagen im Jahr  
Hofladen  
Mo., Mi: 09:00 - 12:30 Uhr  
Di.: 14:30 - 18:00 Uhr  
Mi.: 09:00 - 12:30 Uhr  
Do.: 09:00 - 12:30 und  
14:30 - 18:00 Uhr  
Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 12:30 Uhr

Haus  
Strate 



## Haus Strate

Mitten in der Bad Lippspringer Feldflur und dennoch zentral zu den Kur- und Erholungseinrichtungen gelegen, bietet der Hof Strate die ideale Möglichkeit, einen erholsamen Urlaub in natürlicher Umgebung zu erleben. Neben der aktiven Landwirtschaft, ist das Gästehaus ein wichtiger Teil des Betriebes. Urlaub für Groß und Klein in ländlicher Umgebung.

🏠 Übernachtung mit Frühstück;

9 Einzelzimmer,  
6 Doppelzimmer,  
Hunde auf Anfrage.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die Solaranlagen versorgen wir unseren Betrieb zum großen Teil mit eigenem Strom. Wir verwöhnen unsere Gäste zum Frühstück mit selbsterzeugten Produkten vom Hof. Unsere selbsthergestellten Fruchtaufstriche und Wurstwaren bleiben den Gästen noch lange in Erinnerung.“

Haus Strate  
Marianne Strate  
Josefstr. 12  
33175 Bad Lippspringe  
Tel.: 05252 975940  
Fax: 05252 932515  
info@haus-strate.de  
www.haus-strate.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig geöffnet.



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



Finde das Landerlebnis  
in deiner Nähe!  
Klicke in die  
NRW-Karte.



Komm' schnell ans Ziel!  
Filtere die Landservice-  
Angebote nach deinen  
Wünschen.



Raus aufs Land!  
Werfe einen Blick in den  
aktuellen Veranstaltun-  
gs-  
kalender.



Nachhaltigkeit treibt  
dich an! Hier erfährst du,  
was Landservice-Höfe  
dafür tun.



Echte, regionale  
Landerlebnisse begeistern  
dich! Landservice macht  
glücklich.



Wertvolle Hofprodukte  
perfekt genießen!  
Nutze die praktischen  
Tipps im Magazin.



Werde ein Landentdecker!  
Stöbere auf [landservice.de](http://landservice.de):  
spannend und garantiert  
werbefrei.



**ALTENBEKEN**

## Bierssenhof

Auf den Höhen des Winterbergs in Altenbeken produzieren wir als Biolandbetrieb Eier, Milch sowie Käse in der eigenen Hofkäserei. Bis ins 18. Jahrhundert reicht dabei die Geschichte unseres Betriebes zurück. Das traditionelle Käsehandwerk trifft dabei auf digitale Landwirtschaft und Innovationen in der Tierhaltung. Wir möchten unseren Produkten eine Seele geben und möglichst transparent den KundInnen gegenüber arbeiten. Unter [www.bierssenhof.de/livestream/](http://www.bierssenhof.de/livestream/) kann man sich einen Echtzeiteinblick in einen unserer Hühnermobilställe verschaffen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Neben der Windkraft als Betriebszweig und Nutzung von Grünland in Form von echtem Weidegang durch unsere Kühe, setzen wir seit 2013 auf Elektromobilität und liefern unsere Produkte mit Elektrofahrzeugen aus. Dabei lenken wir unseren Fokus auf die Produktion vor Ort mit kurzen Wegen. Umso globaler denken wir beim Wissenstransfer in andere Länder durch unsere Partnerschaften mit Hochschulen in Fernost.“

🍏 Unser Käsesortiment erhalten Sie im Hofladen, Verkaufsautomaten, auf dem Wochenmarkt oder in unserem Online-Shop: Schnittkäse (unser Bergwiesenkäse wurde 2019 mit dem Publikumspreis ausgezeichnet), Halbfester Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse, Camembert - auch mit Bockshornklee (Camembert wurde 2019 mit der Goldmedaille ausgezeichnet), Butter, Joghurt, Buttermilch im Sommer. Unsere Produkte gibt es auch Online bei [Wochenmarkt24.de](http://Wochenmarkt24.de)

Bierssenhof  
Franz-Josef Driller  
Wienackerstraße 25  
33184 Altenbeken  
Tel.: 05255 930855  
Fax: 05255 930856  
[kaeserei@bierssenhof.de](mailto:kaeserei@bierssenhof.de)  
[www.bierssenhof.de](http://www.bierssenhof.de)

ÖFFNUNGSZEITEN  
Hofladen  
siehe Homepage / Facebook





**LICHTENAU**

## Lichtenauer Weidefrisch

Lichtenauer Weidefrisch, dahinter steckt Familie Bentfeld aus der Krulsmühle in Lichtenau. Seit 2017 leben dort Legehennen in 3 Mobilställen.

Alle 4 Wochen ziehen die Hühner um, auf ein frisches Stück Wiese.

Seit 2020 gibt es hier auf der alten Wassermühle einen Mobilstall für Bioland Masthähnchen und Bruderhähne.

🍏 Bio Eier, Hähnchen, Hühnersuppe, Hühnerbrühe, Bolognese mit Hühnerfleisch, Currywurst und Wiener Würstchen auf Geflügelfleisch-Basis.

Äpfel, Birnen, Pflaumen, Mirabellen in der Saison von unserer Obstbaumwiese.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Hühner können von morgens bis abends auf den Wiesen scharren, picken und sandbaden. Sie ernähren sich ausschließlich von Bio-Futter und all dem, was der Auslauf auf der Wiese so bietet. Das Futter ist natürlich frei von Gentechnik und Pestiziden. Außerdem unterstützen wir das ‚Bruderhahn-Projekt‘!“

Lichtenauer Weidefrisch  
Jan-Niklas Bentfeld  
Zur Krulsmühle 6a  
33165 Lichtenau  
Tel.: 05295 998361  
bioland-betrieb-bentfeld@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Selbstbedienungshaus  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche




**LICHTENAU**

## Robustrinderzucht Finke

Auf den Naturschutzflächen in Atteln stehen Galloways und Blue-Grey-Rinder und betreiben hier aktive Grünlandpflege. Diese außergewöhnlichen Tiere gehören zu dem Bio-Betrieb Finke in Lichtenau-Atteln. Sie verbringen über 200 Tage des Jahres auf der Weide und im Winter im großen offenen Laufstall. Durch die naturnahe Bio-Haltung haben diese Rinder eine hervorragende Fleischqualität. Seit 20 Jahren wirtschaftet der Betrieb nach Bio-Kriterien.

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

„Auf den extensiv bewirtschafteten Weideflächen betreiben wir aktiven Umweltschutz durch die Haltung unserer besonderen Rinder. Mutterkuhhaltung erhält die Kulturlandschaft und fördert die Artenvielfalt. Sie werden erst geschlachtet, wenn wir sichergestellt haben, dass das gesamte Fleisch abgenommen wird. Die Wertschätzung, die wir unseren Tieren entgegen bringen übertragen wir auch auf Lebensmittel.“

 Herdbuch-Zuchttiere.

Frischfleischpakete von unseren Galloways und Blue-Grey-Rindern auf Bestellung.

Auf Nachfrage erhalten Sie den nächsten Schlachtermin.



Robustrinderzucht Finke  
Jens & Anton Finke  
Zum Sauertal 7  
33165 Lichtenau-Atteln  
Tel.: 05292 530  
finke.anton@t-online.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Nach telefonischer Absprache.







**LICHTENAU**

## Biohof Lüns

Der Biolandhof Lüns ist seit 1722 ein echter Familienbetrieb, wenige Kilometer von Lichtenau entfernt. 2015 wurde der Hof nach Bioland-Kriterien umgestellt. Seitdem liefern die Fleckvieh Kühe täglich frische Bio-Milch, die alten Hühnerrassen legen frische bunte Eier und die Honigbienen gehören ebenfalls zum Tierbestand des Hofes. Leidenschaftlich werden Gemüse und verschiedene Sorten Kürbisse angebaut.

🍏 Rohmilch, Rindfleisch auf Bestellung, Geflügelfleisch auf Bestellung, Kartoffeln und Gemüse der Saison, Vielfalt an Kürbissen aus eigenem Anbau, Honig, Aronia-Saft, Tee, Gewürze, Warburger Bio-Bier.

📄 Geführte Gruppen, Besichtigung der Biogasanlage.

E-Ladestation am Hofladen, Kunden laden kostenfrei!

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Kreislaufwirtschaft ist unser Leben! Unser Fleckvieh als Zweinutzungsrasse hat für uns eine besondere Wertschätzung und Wertschöpfung. Die Tiere bekommen nur hofeigenes Biofutter. Durch die hofeigene Biogasanlage produzieren wir klimafreundlichen Dünger und versorgen unsere Felder damit optimal, natürlich und umweltschonend.“

Biohof Lüns  
Zur Wippe 5  
33165 Lichtenau-Husen  
Tel.: 05292 932775  
Fax: 05292 932422  
biolandhof.luens@gmail.com

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Mi.: 16:30 - 18:00 Uhr  
Sa.: 10:00 - 12:30 Uhr  
... und nach telefonischer  
Absprache.



**LICHTENAU**

## Wantüns Hof

Der Erlebnishof „Wantüns Hof“ liegt im schönen Altenautal, 20 km südlich von Paderborn. Umgeben von Wiesen und Wäldern bietet der Hof kleinen und großen Hofbesuchern unvergessliche Erlebnisse. In der kleinen Hofmanufaktur entstehen aus selbst angebauten Ölsaaten (Mohn, Hanf) und Walnüssen schonend kalt gepresste Speiseöle, welche im Hofladen zum Kauf angeboten werden.

🍏 Kalt gepresste Speiseöle (Mohn, Hanf, Walnuss), außerdem weitere hofeigene Produkte wie Geflügelfleisch, Fruchtaufstriche, Essige, usw.

🌞 Land-Erlebnis:  
Kindergeburtstage,  
Eltern-Kind-Angebote,  
Gruppenangebote,  
Hofführungen.

📖 Land-Genuss:  
Freiluftkochkurse.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist in erster Linie wichtig, Kindern und Erwachsenen die Landwirtschaft und vor allem den Blick auf die Natur näher zu bringen: durch Kreativkurse aus und mit allem was unser Hof bietet, Wissen zu bewahren und weiterzugeben.“

Wantüns Hof  
Rita Meermeyer  
Zum Hainberg 11  
33165 Lichtenau-Atteln  
Tel.: 05292 930154  
Mobil: 0160 2948444  
rita@wantuens-hof.de  
www.wantuens-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Hofladen  
Fr.: 16:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 10:00 - 12:00 Uhr





**LICHTENAU**

## Bioland Fleischerei Schäfers

Der Heggehof mit seiner Landwirtschaft und Bioland-Fleischerei wird seit 1980 von der Familie Schäfers nach Bioland-Richtlinien geführt. Die Tiere bekommen 100 % Bio-Futter vom Heggehof. Auf den Dauerweiden grasen die auf dem Hof lebenden Wasserbüffel. Die Verarbeitung der Biolandtiere erfolgt in der eigenen Fleischerei. In den Rezepturen sind keine Geschmacksverstärker, Nitrit-Pökelsalz und Phosphat enthalten.

🍎 Schmackhafte Büffel-leberwurst, unser Klassiker „Hausgemachte Mettwurst“, Grillfleisch und darüber hinaus ein breites Angebot aus der Biolandfleischerei: über 70 verschiedene Wurstsorten und Fleisch vom Rind, Lamm, Schwein, Wild, Geflügel, Wasserbüffel aus der eigenen Aufzucht. Die Fleisch- und Wurstwaren der Biolandfleischerei erhalten Sie in Hofläden, Naturkostgeschäften, Bio-Supermärkten u. auf dem Bio-Wochenmarkt in Wewer.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wenn es um unsere Tiere geht, legen wir besonderen Wert auf eine tierfreundliche, artgerechte Haltung, die die Achtung vor dem Tier und seinen Bedürfnissen berücksichtigt. Auslauf im Freien, Ställe mit Tageslicht, frischer Luft und ausreichend Platz - all dies steht den Tieren zur Verfügung.“

Bioland Fleischerei Schäfers  
Josef Schäfers  
Heggehof 2  
33165 Lichtenau-Asseln  
Tel.: 05295 930274  
info@heggehof.de  
www.heggehof.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Hofladen

Mi.: 09:00 - 12:30 Uhr

Do.: 09:00 - 12:30 Uhr

Bio-Wochenmarkt


Wewer: Sa., 08:00 - 12:00 Uhr



**BORCHTEN**

## Hofgut Schloss Hamborn gGmbH

Das Hofgut Schloss Hamborn ist ein besonderer Ort. Hier werden in der hofeigenen BioManufaktur Lebensmittel in Demeter-Qualität handwerklich hergestellt. Vielfach prämierte leckere Brote und Backwaren, Hart-, Weich-, Frischkäse- und Molkereiprodukte sowie herzhaftes Fleisch- und Wurstwaren werden ohne synthetische Hilfs- und Zusatzstoffe - aber mit vollem Geschmack produziert.

 Hofladen NATURA mit Bio-Vollsortiment und den hofeigenen Demeter-Produkten, Eier aus dem Hühnermobil, Bäckerei, Fleischerei, Käserei mit Lieferservice, Rohmilchautomat am Kuhstall, Catering für Kindergärten, Firmen, Marktwagen in Paderborn und Meschede, Online-Shop für Demeter & Bio-Lebensmittel mit Lieferservice.

 Café-Betrieb.

 Hofführungen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Schloss Hamborn ist ein Zeichen für soziale Kompetenz, für nachhaltiges Wirtschaften unter Einbeziehung der natürlichen Ressourcen. Wir verwenden weder synthetische Düngemittel noch chemische Pflanzenschutzmittel und setzen keine künstlichen Zusatzstoffe in der Weiterverarbeitung ein.“

BioManufaktur Schloss Hamborn  
Hofgut Schloss Hamborn gGmbH  
Schloß Hamborn 50  
33178 Borchten  
Tel.: 05251 389-500  
Fax: 05251 389-505  
lieferservice@schlosshamborn.de  
verwaltung@schlosshamborn.de  
www.biomanufaktur.schlosshamborn.de  
www.schlosshamborn.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofladen NATURA

Mo.-Fr.: 07:45 - 18:30 Uhr

Sa.: 07:45 - 18:00 Uhr

#### Café Alte Schule

Di. - So. u. an Feiertagen:  
12:00 - 18:00 Uhr





## Eggehof Dörenhagen

Auf dem Eggehof Dörenhagen wird seit 1987 das „Schwäbisch Hällische Schwein“ gezüchtet, gemästet, verarbeitet und auch selbst vermarktet.

Hier leben die Tiere auf Stroh, haben Weideauslauf mit viel frischer Luft und bekommen 100 % naturbelassenes, selbstgemahlenes, hofeigenes Futter.



🍏 Auf dem Eggehof in Borchten gibt es verschiedene Spezialitäten, wie z. B. Fleisch von „Schwäbisch Hällischen Schweinen“. Die Wurst wird mit naturbelassenen Gewürzen nach eigenen Rezepturen zubereitet. Es wird direkt ab Hof sowie auf den Wochenmärkten in Paderborn und Salzkotten verkauft. Einige Produkte sind in Raiffeisenmärkten in Paderborn und Elsen erhältlich.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit ist eine artgerechte, nachhaltige Tierhaltung im geschlossenen System: unsere Tiere haben ein gutes Leben! Unsere Wurstwaren werden nach alten Familienrezepten handwerklich mit Naturgewürzen und wenig Zusatzstoffen hergestellt und in der Region direkt an unsere Kunden verkauft.“

Eggehof Dörenhagen  
Stefan Hoischen  
Am Wallgraben 2  
33178 Borchten-  
Dörenhagen  
Tel.: 05293 931121  
eggehof.sabine@gmail.com

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofverkauf

Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr  
und nach Vereinbarung

#### Wochenmärkte

Paderborn Kernstadt:  
Mi. u. Sa.: 07:00 - 13:00 Uhr  
Salzkotten:  
Fr.: 13:30 - 18:00 Uhr




**BORCHEN**


## Kapellenhof


Der Kapellenhof liegt in idyllischer Lage 1,5 km außerhalb von Etteln. Er ist ein beliebtes Ausflugs- und Wanderziel. Das Café liegt direkt am Fluss Altenau und am Waldgebiet mit weitläufigen Rad- und Wanderwegen. Das Besondere an dem Café ist der nahtlose Übergang zum naturnahen Abenteuerspielplatz mit Tiergehege und dem weitläufig begehbaren Staudengarten. Der Mehrgenerationen-Betrieb mit seiner familiären Gastlichkeit ist beliebt bei Jung & Alt.


### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Bürger aus Etteln liegt uns unsere Heimat sehr am Herzen. So engagieren wir uns aktiv in der Ettelner Dorfgemeinschaft bei den unterschiedlichsten Projekten. Neben unserer Heimatverbundenheit ist uns auch die Regionalität sehr wichtig. Wir arbeiten mit ortsansässigen Unternehmen zusammen und beziehen unsere Waren ausschließlich von ihnen.“

 Selbstgebackene Kuchen und Torten, Speisekarte mit regionalen Spezialitäten.

 Gesellschaften bis 120 Personen, Grill- und Smoker-Buffer.

 Großzügiger Abenteuerspielplatz mit Tiergehege.

 Besichtigung der Kapelle am Hof, Weitläufiger begehbare Staudengarten.



Kapellenhof  
Hedwig Lohmann  
Zur Kapelle 5  
33178 Borchten-Etteln  
Tel.: 05292 805  
Fax: 05292 931653  
info@kapellenhof.net  
www.kapellenhof.net

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mi.-Sa.: 14:00 - 19:00 Uhr  
So./Feiertage: 12:00 - 19:00 Uhr

Dez./Jan.

Sa./So.: geöffnet

Betriebsferien:  
nach dem 4. Adventssonntag  
bis Anfang Januar





**Solidarische  
Landwirtschaft**  
sich die Ernte teilen



**BORCHEN**

## Krusenhof Etteln

Der Krusenhof liegt am Rande von Etteln im Paderborner Land. Hier fühlen sich Gänse, Hühner und Schafe wohl. Sie verbringen die meiste Zeit draußen auf den hügeligen Wiesen und werden nach den Naturland-Richtlinien gehalten. Das Obst, was hier zu Fruchtaufstrichen verarbeitet wird, stammt von den eigenen Streuobstwiesen. Der Krusenhof ist seit 2018 auf das Modell der „Solidarischen Landwirtschaft“ umgestellt.

🍏 Bio-Hähnchen der Bressehuhn-Rasse "Les Bleues", Bio-Bruderhähne, Bio-Fleischwaren vom Schaf, Bio-Grillfleisch vom Lamm, Bio-Schafschinken, Bio-Salami vom Schaf.

Direktsaft vom Krusenhof, verschiedene Sorten Brotaufstriche: Löwenzahn, Tannenspitze, verschiedene Sorten Fruchtaufstriche: Zwetschge mit Sekt, Rotwein, Vanille.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Als zertifizierter Naturland-Betrieb sind mir die Richtlinien des ökologischen Landbaus eine Herzensangelegenheit. Hier auf dem Krusenhof wird Nachhaltigkeit in allen Bereichen gelebt. Wir haben keine langen Transportwege, wir verarbeiten alles hier auf dem Betrieb.“

Krusenhof Etteln  
- Solidarische Landwirtschaft -  
Johannes Lohmann  
An der Altenau 28  
33178 Borchten-Etteln  
Tel.: 05292 363  
Mobil: 0170 9629966  
Fax: 05292 931297  
info@krusenhof-etteln.de  
www.krusenhof-etteln.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Mo.-Fr.: 18:00 - 20:00 Uhr  
Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr  
und nach Absprache.

Besuchen Sie auch unseren Bio-Onlineshop.







## Wernys Wiesenei

Familie Werny aus Dörenhagen verkauft seit 2016 frische Wieseneier ab Hof in einem umgestalteten Bauwagen in der Nähe der Ställe. Ihre Legehennen halten die Wernys in "konventioneller Freilandhaltung im Mobilstall" - in regelmäßigen Abständen werden die Ställe auf der großen Weide umgesetzt, so dass die Hühner stets eine frische Wiese als Auslauf vorfinden. Mittlerweile gibt es auch einen Mobilstall für Wiesenhähnchen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die artgerechte Tierhaltung ist uns sehr wichtig. Unsere Hühner haben immer frisches Gras unter den Füßen und eine grüne Wiese zum Auslauf. Zusätzlich stehen gentechnikfreies Futter und Luzerneballen auf dem Speiseplan.“

🍏 Frische Wieseneier aus Freilandhaltung, Nudeln, Eierlikör in verschiedenen Sorten.

Suppenhühner & Wiesenhähnchen (nur im Hofladen).



Wernys Wiesenei  
Christopher Werny  
Auf dem Heg 4  
33178 Borchen-  
Dörenhagen  
Mobil: 0171 2184628  
0176 80146836  
wernyswiesenei@gmail.com

ÖFFNUNGSZEITEN  
Täglich in Selbstbedienung  
Unsere Produkte werden im Bauwagen gleich an der Kapelle zur „Hilligen Seele“, im Hofladen und auf regionalen Märkten verkauft.




**SALZKOTTEN**

## Kartoffelhof Baumhögger

Unser Hof liegt im Norden von Salzkotten. Auf den Lössböden bauen wir seit 30 Jahren Kartoffeln an. Wir legen Wert auf eine breite Vielfalt und bauen verschiedene Kartoffelsorten an. Somit bieten wir Ihnen Geschmacksvielfalt und Kartoffeln mit unterschiedlichen Kocheigenschaften. Durch optimale Lagerbedingungen haben wir das ganze Jahr hochwertige Kartoffeln im Angebot.



 **Kartoffeln** mit gleichmäßig gutem Geschmack in Gebinden zwischen 2,5 kg und 25 kg.

Verschiedene festkochende bis mehligkochende Sorten:  
Cilena, Belana, Annabelle, Gala, Fontane.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Boden ist unser wichtigstes Gut, denn darin wachsen unsere Kartoffeln. Die Bodengesundheit liegt uns besonders am Herzen, deshalb gehen wir damit äußerst sorgsam um. Integrierter Pflanzenschutz und Blühstreifen an unseren Kartoffelfeldern sind uns wichtig.“

Kartoffelhof Baumhögger  
Heinrich Baumhögger  
Auf der Ewert 13  
33154 Salzkotten  
Tel.: 05258 7731  
heinrich.baumhoegger@gmx.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Täglich: Selbstbedienung



**landservice.de** Echt. Näher. Dran!

## Gehen Sie auf Entdeckungsreise im **MAGAZIN** von **landservice.de** ...

Regional & frisch beim Bauern eingekauft... und dann?!  
Im Magazin von **landservice.de** finden Sie Informationen rund um die Lebensmittel vom Hof und deren Zubereitung.

Entdecken Sie praxisnahe Tipps zum Aufbewahren von Lebensmitteln und Kniffe, um erprobte Hofrezepte zuzubereiten. Damit ist die Wissensrubrik ein wertvoller Wegbegleiter vom regionalen Einkauf bis zum perfekten Genuss aus der regionalen Küche. Streifen Sie durch die spannenden Kapitel und werden Sie selbst zum Experten Ihrer regionalen Lebensmittel.

Reinklicken ins Magazin:  
**landservice.de**





## Gästehaus Fraune

Herzlich willkommen in unserer gemütlichen Pension im schönen Thüle. Seit 2014 begrüßen wir unsere Gäste in den aufwendig umgebauten Räumlichkeiten des ehemaligen landwirtschaftlich genutzten Gebäudes. Bei uns übernachten Sie in komfortablen Einzel- und Doppelzimmern mit WLAN, TV und teilweise mit kleiner Küche. Alle geschmackvoll eingerichteten Zimmer verfügen über ein Bad mit ebenerdiger Dusche.

☰ Unsere Zimmer sind bis zu 30 Quadratmeter groß und haben alle ein eigenes Bad mit ebenerdig eingebauter Dusche. Einige Zimmer haben eine Miniküche zur Selbstverpflegung. Im gemütlichen Frühstücksraum servieren wir unseren Gästen das Frühstück!

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Erhalt unserer landwirtschaftlichen Gebäude lag uns am Herzen. Bei den Umbauten haben wir viel Bausubstanz und das besondere Flair des Gebäudes erhalten“.

Gästehaus Fraune  
Westernstr. 15  
33154 Salzkotten-Thüle  
Tel.: 05258 9229070  
Fax: 05258 9229079  
info@gaestehaus-fraune.de  
www.gaestehaus-fraune.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig



# Biolandhof Heber


Auf dem Biolandhof von Stefan Heber leben Hühner mit besonders viel Auslauf, 4 qm Auslauffläche pro Huhn und gentechnikfreies Futter aus der Region garantiert der Betriebsleiter. Die Hühner fühlen sich wohl beim Sandbaden und Picken. Seit 20 Jahren wachsen neben dem Hof leckere Blaubeeren zum Selberpflücken. In der Heidelbeersaison lädt dann ein kleines Café zum Genießen von leckerem Heidelbierkuchen ein.


## Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserer Heidelbeer-Plantage werden keine chemischen Spritzmittel und Düngemittel eingesetzt. Unsere Hühner leben artgerecht im Grünauslauf mit Schutzhütten, Sträuchern und Bäumen. Sie bekommen gesundes Futter ohne Gentechnik.“

## Eierbox:

BIO Eier, BIO Heidelbeer-Chutney, BIO Tomaten Apfel-Chili-Suppe, BIO Gulaschsuppe  
In der Heidelbeersaison ca. 15. Juli bis 15. Aug.:  
Frische Heidelbeeren gepflückt in Schalen: 250 g, 500 g, 1.000 g und 2.500 g Schalen.

 ... und dann ein kleines Café im Garten mit selbstgebackenem Kuchen, Waffeln, Eis, Kaffee- und Erfrischungsgetränken.

 Betriebsführungen für Vereine, Kindergärten, Schulen nach Anmeldung, Weihnachtliches Hoffest.



Biolandhof Heber  
Stefan Heber  
Zur Hederaue 31  
33154 Salzkotten  
Tel.: 02948 1021  
Mobil: 0170 5405672  
Fax: 02948 289435  
stefanheber@gmx.de  
www.biolandhof-heber.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

### Eierbox

24 Stunden, 7 Tage die Woche

### Café in unserem Garten

ca. 15. Juli bis 15. August  
Mo., Mi., Fr., Sa.:  
08:00 - 18:00 Uhr

# Hof Jäger



**SALZKOTTEN**

## Hof Jäger

Der Hof Jäger liegt am Ortsausgang von Salzkotten-Thüle. Er wird in der 5. Generation geführt.

Auf den Flächen rund um den Hof grasen die Angus-Rinder.

🍏 Eier von unseren Hühnern aus dem Hühnermobil, Kartoffeln, Joghurt, Chips, Nudeln, Apfelsaft.

Seit einiger Zeit sieht man hier auch Hühner, die im Hühnermobil leben und auf den Wiesen den Auslauf lieben. Die frischen Freiland Eier bekommt man in Selbstbedienung im Holzhaus auf dem Hof.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch einen sparsamen Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln achten wir auf die Gesundheit unserer Böden. Unkraut bekämpfen wir, wenn möglich, mechanisch. Die Schonung von Ressourcen ist uns ein wichtiges Anliegen.“

Hof Jäger  
Stefan Jäger  
Birkenstr. 12  
33154 Salzkotten-Thüle  
Mobil: 0170 8134938

ÖFFNUNGSZEITEN  
Täglich:  
24 Stunden geöffnet

Reiterhof Keuper



Pensionspferdehaltung



**SALZKOTTEN**

## Reiterhof Keuper

Am Ortsrand von Upsprunge liegt der familiär geführter Reiterhof der Familie Keuper.

Hier wurde - direkt an der Heder gelegen, eine moderne Reitanlage geschaffen, die den Pferden ein artgerechtes Leben bietet. Die Pferde stehen im Sommer auf großzügigen Wiesen. Im Winter stehen Paddocks zur Verfügung, wo sich die Pferde halbtägig austoben können. In dem Pensionsbetrieb finden ca. 45 Pferde Platz, die auf dem Hof immer mal wieder auf Fohlen und Jungpferde aus dem Aufzuchtbetrieb treffen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Gesundheit unserer Pferde liegt uns am Herzen! In dem neuen Klima-Offen-Stall bekommen unsere Pferde täglich frisch gequetschten Hafer von unseren Feldern. Nach dem täglichen Weidegang stehen sie in hofeigenem Heu und Stroh und fühlen sich wohl.“

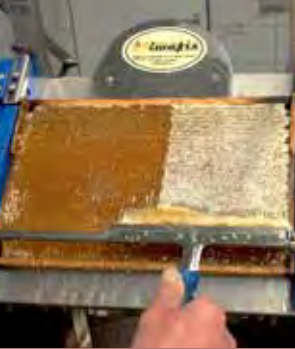
- 📌 Reitunterricht durch qualifizierte Lehrkräfte: in der Reithalle (20 m x 50 m) oder auf dem Reitplatz (30 m x 70 m) mit Springparcours möglich. Pferdeponen: Die Unterbringung erfolgt in geräumigen, gut belüfteten Boxen (Außenbennetz) oder in unserem Klima-Offen-Stall. Unsere Pferde haben täglich Weidegang (auch im Winter Bewegung im Außenpaddock). Zuchtbetrieb: Aufzucht von Jungpferden in Laufboxen.



Reiterhof Keuper  
Michael Keuper  
Hederbornstr. 11  
33154 Salzkotten-  
Upsprunge  
Tel.: 05258 7861  
Mobil: 0157 76815949  
reiterhofkeuper@gmail.com  
www.reiterhof-keuper.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig





**SALZKOTTEN**

## Imkerei Lenzmeier

Die 65 Bienenvölker der Imkerei Lenzmeier stehen in Natur- und Landschaftsschutzgebieten. Seit Jahren wird der Honig regelmäßig goldprämiiert und auf Rückstände kontrolliert. Es kommt nicht nur auf die Ernte, sondern auch auf die Honigpflege an!

Er muss gut und sanft gerührt werden, dann wird der Honig zu einem geschmacklichen Goldschatz. Frau Lenzmeier ist Bienenflüsterin aus Leidenschaft.

🍏 Jeder unserer Honige ist einzigartig, geprägt von der natürlichen Umgebung: Frühlingsblütenhonig, Rapshonig, Sommertrachthonig, Sommertrachthonig mit Linde und Heidehonig aus der Senne.

Außerdem erhalten Sie Bienenwachskerzen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Bienenvölker fühlen sich auf der Bienenwiese mit Haselnuss und Wildkirsche besonders wohl. Hier haben sie den optimalen ökologischen Lebensraum und können in natürlicher Umgebung Nektar und Honigtau sammeln.“

Imkerei Lenzmeier  
Andrea Lenzmeier  
Westernstr. 46  
33154 Salzkotten-Thüle  
Tel.: 05258 3865  
Mobil: 0160 92644605  
Fax: 05258 936917  
lenzmeier@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Absprache ab Hof



# Biohof Manfraß

1988 wurde der Betrieb Manfraß in Verne auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt und trat dem Naturlandverband bei. Heute bietet der Biohof auf dem Paderborner Wochenmarkt ein reichhaltiges Angebot von Bio-Waren an. Es gibt eine breite Gemüsevielfalt vom eigenen Hof. Geleitet wird der Betrieb von Heike Manfraß, ausgebildete Gärtnerin, die ihre Stammkundschaft mit der Frische ihrer Produkte überzeugt.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Gemüse wird nach den Bio-Richtlinien angebaut, dieses bedeutet ein Höchstmaß an Schonung für Boden, Wasser, Luft und Artenvielfalt. Dadurch gewährleisten wir bei unserem Gemüse eine hohe Qualität bei gleichzeitiger Schonung der Umwelt.“

🍏 Alle Produkte werden auf den Wochenmärkten und auf Bestellung auch ab Hof verkauft: Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Salat, Feldsalat, Kohlrabi, Zwiebeln, Sellerie, Kräuter.



Biohof Manfraß  
Heike Manfraß  
Kittelstr. 4  
33154 Salzkotten  
Tel.: 05258 7628  
Fax: 05258 7628  
info@naturlandhof-manfrass.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

### Hofverkauf

Mi.: 15:00 – 18:00 Uhr

### Wochenmärkte

Paderborn, Domplatz:

Mi. + Sa.: vormittags

Paderborn, Auf der Lieth:

Do.: nachmittags

Bad Lippspringe:

Fr. vormittags

Rietberg:

Fr.: nachmittags








**SALZKOTTEN**


## Vauß-Hof

Die Hofgemeinschaft produziert seit 2007 Bio-Weiderindfleisch, welches zusammen mit anderen hofeigenen und regionalen Produkten im Hofladen vermarktet wird. Der Vauß-Hof e.V. betreibt den Lernort Bauernhof für Schulen und Kindergruppen und die Hof-Akademie für Weiterbildungen und Seminare im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE). Darüber hinaus wird in der Solidarischen Landwirtschaft Vauß-Hof e.G. gemeinsam mit über 100 Menschen Gemüse angebaut.

 Hofladen: Fleisch u. Wurstwaren vom Bio-Weiderind, Streuobst-Säfte und ein breites Angebot an regionalen Produkten und Kunsthandwerk. Solidarische Landwirtschaft für Gemüseanbau und Hühnerhaltung.

 Events u. kulturelle Veranstaltungen des Vauß-Hof e.V.

 Jahreszeitenwerkstätten, Ferienabenteuer für Kinder und thematische Angebote/Hofführungen für Kindergärten und Schulklassen, sowie Erwachsenengruppen.

 Apfelfest am 3. Wochenende im Oktober, Bio-Glühwei(h)n-Nacht vor Weihnachten, Tag der offenen Tür im Sommer -> Termine unter [www.vaushhof.de](http://www.vaushhof.de)

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir sind ein Naturerlebnis-Hof mit solidarischer Landwirtschaft. Diese fördert und erhält eine bäuerliche, vielfältige Landwirtschaft und stützt Natur- und Artenschutzvielfalt. Regionale Lebensmittel werden von alten Rassen und Gemüsesorten zur Verfügung gestellt und somit ermöglichen wir Menschen einen neuen Erfahrungs- und Bildungsraum.“

Vauß-Hof  
Cerisy Platz 1-3, 5  
33154 Salzkotten-  
Scharmede  
Tel.: 05258 2109693  
[info@vaushhof.de](mailto:info@vaushhof.de)  
[www.vaushhof.de](http://www.vaushhof.de)  
Facebook: /vaushhof  
Instagram: @anjavomvaushhof

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofladen

Mi.-Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 10:00 - 14:00 Uhr



**SALZKOTTEN**

## Huck's Hof

Auf „Huck's Hof“ leben die Hühner auf den Wiesen direkt hinter dem Hof. Der Mobilstall wird regelmäßig umgesetzt. Dadurch haben die Hühner das ganze Jahr Zugang zu frischem Gras und immer viel Platz zum Picken und Scharren. Direkt daneben laufen die Hähnchen über die Heder Wiesen. Die Eier und das Geflügelfleisch werden über die SB-Hofläden in Verne und Salzkotten verkauft.

🍎 Frische Eier, Landnudeln mit unseren Eiern, Hühnerfrikassee, Hühnerbolognese, Käselauchsuppe hergestellt mit unserem Hühnerfleisch, regionale Kartoffeln.

Suppenhühner und Hähnchen auf Bestellung.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Frisch und nachhaltig, so wollen wir Lebensmittel produzieren und verkaufen. Unsere Tiere leben artgerecht und haben auf den Wiesen direkt an unserem Hof viel frisches Gras und viel Platz zum Wohlfühlen. Wir verkaufen in unseren SB-Hofläden Produkte von unserem Hof und aus der Region.“

Huck's Hof  
Jan Huck  
Katthagen 4  
33154 Salzkotten-Verne  
Mobil: 0151 20075801  
📸 hucks.hof

ÖFFNUNGSZEITEN  
SB-Hofladen  
VERNE  
- Katthagen4  
- Von Brenken Str.

SALZKOTTEN  
- Upsprunger Str. 43






## Hof Schulte

Als Familienbetrieb in Scharmede erzeugen wir mit Leidenschaft landwirtschaftliche Produkte.

Unsere Kartoffeln bauen wir mit viel Begeisterung auf unseren Flächen an. Sie wachsen bei uns unter optimalen Bedingungen, was man auch schmeckt.

 Kartoffeln:  
Annabelle und Belana

Frische Eier



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Kartoffeln aus eigenem Anbau, von unseren Böden, handverlesen, schonend sortiert und sorgsam abgepackt. So bieten wir den Kunden unsere Kartoffeln an. Mit besonders guter Qualität, die man schmeckt.“

Hof Schulte  
Dietmar Schulte  
Sandgärten 3  
33154 Salzkotten-  
Scharmede  
Tel.: 05258 7706  
Mobil: 0170 7686593  
Fax: 05258 980584  
hof\_schulte@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Verkaufshütte  
Der Verkaufsautomat an  
der Bahnhofstr. 28  
(gegenüber vom Netto-Markt)  
ist täglich für Sie geöffnet.  
Ab-Hof  
Täglich und nach Absprache,  
Sandgärten 3 in Scharmede



**SALZKOTTEN**

## Alter Beyne Hof

Mitten in der Natur abschalten auf dem „Alter Beyne Hof“. Ob Urlaub mit Kindern in den Ferien oder eine kurze Auszeit - in unserem Jugendstilhaus mit der liebevoll eingerichteten Ferienwohnung bieten wir die Möglichkeit, mal richtig zu entspannen. Unsere alte Hofstelle von 1759 liegt direkt an der Lippe, mitten in der Natur. Natur erleben, das ermöglichen wir mit dem besonderen „Erlebnispädagogischen Angebot“ auf unserem Hof.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit der Natur im Einklang leben und für Artenvielfalt sorgen, danach handeln wir, ressourcenschonend mit und für die Natur.“

🏠 55 m<sup>2</sup>-Appartement für bis zu vier Personen;  
1. OG im Jugendstilhauses, heimelige, lichtdurchflutete Wohnung, von großen Bäumen umgeben. Unsere Gäste können Honig, Brot und Eier von unserem Hof erwerben.

👤 Räume zum Feiern mit außergewöhnlichem Ambiente: z. B. Gartenparty, Grill-event, Hochzeit oder Kommunion.

🌻 Bauernhofpädagogik für Gruppen nach Vereinbarung: lebendiges Lernen, faszinierendes Erforschen, kreatives Erkunden, leckeres Probieren, selbstvergessenes Spielen. In unseren Jahreskursen lernen Kinder die Vielfalt unseres Hofes kennen. Auch Spielen, Basteln, Kochen, Backen und vieles mehr gehört dazu.



Alter Beyne Hof  
Sonja Sedlmayr  
Holsener Str. 62  
33154 Salzkotten  
Tel.: 02948 9797448  
Mobil: 0151 74401968  
info@alterbeynehof.com  
www.alterbeynehof.com

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Absprache (ganzjährig)



## Fleischerei Stümmeler

Auf unserem Hof in Salzkotten-Verlar halten wir Charolais Rinder:

25 Mutterkühe mit Nachzucht. Die Rinder laufen auf den Naturschutzwiesen oder leben im „Offenstall“ auf Stroh. Sie gehören zur Familie. Durch das hofeigene Futter und artgerechte Haltung fühlen sie sich wohl. Das wirkt sich auf die Qualität des Fleisches positiv aus. In unserer Fleischerei verarbeiten wir das Qualitätsfleisch nach Familienrezepten.

🍎 Rindfleisch von unserem Hof, Schweinefleisch von Betrieben aus der Region, Wurstwaren aus bestem Fleisch mit Naturgewürze, Grillfleisch - auch mariniert.

Unser Knochenschinken reift mindestens 1 Jahr und wird liebevoll gepflegt.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verarbeiten unser eigenes Rindfleisch und Fleisch aus der Region. Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden nach alten Familienrezepten und nach altem Handwerksbrauch mit Naturgewürzen hergestellt.“

Fleischerei Stümmeler  
Gebr. Stümmeler  
Upsprunger Str. 19  
33154 Salzkotten  
Tel.: 05258 7737  
Fax: 05258 5824  
h.j.stuemmler@gmail.com

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-Fr.: 08:00 - 13:00 Uhr  
14:30 - 18:30 Uhr  
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr  
Do.: nachmittags  
geschlossen





## Hofladen Tölle GbR

Unser Familienbetrieb liegt südlich von Salzkotten. Vor 27 Jahren haben wir mit dem Erdbeeranbau begonnen. Unsere Erdbeeren erfüllen höchste Qualitätsansprüche, denn sie werden frisch vom Feld und aus den Folientunneln geerntet. Mittlerweile bauen wir auch Himbeeren, Heidelbeeren und Sauerkirschen an. Unsere süßen, saftigen Früchte verarbeiten wir auch zu Aufstrichen. Unsere Hühner liefern das ganze Jahr frische Eier.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als anerkannter Obstbaufachbetrieb produzieren wir unsere Früchte nach kontrolliert integrierten Richtlinien. Unsere Pflanzen werden schonend und umweltbewusst gepflegt. Insektenschutz liegt uns am Herzen, deshalb setzen wir Hummeln ganz gezielt ein! Unsere frischen Früchte bieten wir bewusst in Pappschälchen an.“

🍓 Frische Erdbeeren vom Verkaufsstand oder zum Selberpflücken. Erdbeersorten: Clery, Alegro, Rumba, Flair, Malvina. Frische Himbeeren und Sauerkirschen am Verkaufsstand oder zum Selberpflücken; gepflückte, frische Heidelbeeren, Fruchtaufstriche - frisch gekocht von unseren Früchten; Eier aus unserem Hühnermobil, Eierlikör und Nudeln mit unseren Eiern; Suppenhuhn und Geflügelfleisch; Wildfleisch aus der eigenen Jagd, Wildgerichte, Spezialitäten aus der Region, große Vielfalt an Kürbissen: Speise-, Zier- u. Schnitzkürbisse.



Hofladen Tölle GbR  
Karl-Josef Tölle  
Weltsöden 3  
33154 Salzkotten  
Tel.: 05258 7102  
Fax: 05258 934433  
info@erdbeeren-toelle.de  
www.erdbeeren-toelle.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Fr.: 09:00 - 13:00 Uhr  
14:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

### In der Erdbeersaison

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

Sa.-So.: 08:00 - 18:00 Uhr

Weitere Verkaufsstände, -stellen u. Adressen der Selbstpflückfelder auf: [erdbeeren-toelle.de](http://erdbeeren-toelle.de)



## Weilandt's Erdbeer-Plantagen GmbH & Co. KG

Sonnenverwöhnt, fruchtig und frisch - unsere Früchte laden zum Reinbeißen ein. Auf unserem anerkannten Obstbaufachbetrieb bauen wir auf 25 Hektar Erdbeeren an. Mittlerweile reicht unser weiteres Anbausortiment über Himbeeren, Johannisbeeren bis zu Süß-/Sauerkirschen, Pflaumen, Äpfeln und Birnen. Dennoch: Erdbeeren sind die Hauptkultur geblieben - und unser Name "Weilandt's Erdbeer-Plantagen" spricht für Qualität.

🍓 **Selbstpflückfelder in der Region:**  
Salzkotten (Ortsausg. Rtg PB): Erdbeeren.  
Salzkotten-Bosenholz: Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Sauerkirschen, Äpfel, Birnen & Zwetschgen.  
Soest (am Tierheim): Erdbeeren.  
Geseke (neben dem Schloßhotel): Erdbeeren und Himbeeren.

Professioneller Gehölz- und Obstbaumschnitt vom Meisterbetrieb.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„In allen Kulturen setzen wir Pflanzen in bester Qualität ein. Intensive Pflege ist für gesundes, schmackhaftes Obst wichtig. Als anerkannter Obstbaufachbetrieb haben wir einen hohen Anspruch an Qualität - und das schmeckt man!“

Weilandt's Erdbeer-Plantagen GmbH & Co. KG  
Simon Weilandt  
Johann-Reineke-Str. 5  
33154 Salzkotten  
Tel.: 05258 991874  
Fax: 05258 991873  
info@weilandts-erdbeeren.de  
www.weilandts-erdbeeren.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Alle Selbstpflückfelder und Verkaufsstände unter:  
www.weilandts-erdbeeren.de



## Milchhof Werning

Der Milchviehbetrieb Werning liegt in Salzkotten-Scharmède. Die Kühe haben von April bis Oktober Weidegang. In ihrem Licht und Luft durchfluteten Tierwohlstall haben sie viel Bewegungsfreiheit und ein bequemes Strohbett. Aus der Weidemilch von 30 Kühen stellt der Familienbetrieb verschiedene Käse-Kreationen her. Hier können sich Schweine und Hühner frei bewegen. Das Futter wird überwiegend selbst erzeugt. Die Kartoffeln wachsen unter optimalen Bedingungen, werden schonend geerntet, handverlesen sortiert abgepackt.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unter dem Gedanken ‚Vom Gras direkt ins Glas‘ produzieren wir mit Begeisterung Milch, die wir in der hofeigenen Käserei zu leckeren Milchprodukten verarbeiten. Wir verfolgen die Philosophie eines größtmöglich geschlossenen Systems. Wir sind schon ein wenig stolz auf unsere Hofkäserei, die wir nach handwerklicher Tradition führen.“

🍏 Frischmilch (selbst gezapft von der Milchzapfstelle ab Hof),  
Pasteurisierte Milch,  
Schokomilch, Frischkäse,  
Weichkäse, Schnittkäse  
Joghurt, Quark, Trinkjoghurt, Eis, luftgetrockneter Schinken, würzige Mettwurst und herzhaft-leberwurst, Kartoffeln, Eier, Nudeln, Honig.



Milchhof Werning  
Familie Hubert Werning  
Heideweg 24  
33154 Salzkotten-Scharmède  
Tel.: 05258 7188  
info@milchhof-werning.de  
www.milchhof-werning.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Hofladen  
7 Tage die Woche

Milchautomat auf dem Hof  
bis 20:00 Uhr

Regiomat (Elsen, Bohlenweg 8 und  
im REWE-Markt am Salinenhof in Salzkotten)  
24 Stunden, 7 Tage die Woche



**SALZKOTTEN**

## Naturlandhof Wieneke

Im Naturland Hof Wieneke gibt es Kartoffeln und Gemüse direkt ab Hof.

🍏 Kartoffeln, Wurzelgemüse, Kohlgemüse, Zwiebeln, Trockensortiment, Obst.

Der Hof Wieneke in Salzkotten-Verne ist seit über 30 Jahren Mitglied im Naturland-Verband. Damals wurde der Hofladen eingerichtet und seitdem werden hier frisches Gemüse und Kartoffeln verkauft. Bereichert wird das Angebot durch eine Vielzahl an Trockenprodukten und saisonalem Obst.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben vor vielen Jahren, der Umwelt zu Liebe und aus Überzeugung, den Betrieb auf den biologischen Anbau umgestellt. Die Wertschätzung und Erhaltung der Böden liegt uns besonders am Herzen, deshalb gehen wir rücksichtsvoll mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen um. Wir leben Nachhaltigkeit als Gesamtkonzept.“

Naturlandhof Wieneke  
Heinrich Wieneke  
Enkhausen 6  
33154 Salzkotten-Verne  
Tel.: 05258 8304  
Mobil: 0151 59120798  
Fax: 05258 21223  
[naturlandhof.wieneke@t-online.de](mailto:naturlandhof.wieneke@t-online.de)

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Mo., Mi., Fr.:  
09:00 - 12:00 Uhr  
16:30 - 18:30 Uhr  
Sa.:  
09:00 - 12:00 Uhr



→ Kleines Hofladen ←



**BÜREN**

## Kleine's Hofladen & Hühnermobil

Seit 2017 bietet Familie Kleine im Ortsteil Büren-Brenken in Kleine's Hofladen frische Produkte vom Hof an. Am Verkaufsautomaten können Sie sich 7 Tage die Woche / 24 Stunden bedienen. Die drei Begriffe "Frisch, Nah und Lecker" ist für Familie Kleine die Grundlage ihrer Philosophie. Hier leben die Hühner artgerecht in einem mobilen Stall. Dadurch haben sie regelmäßig eine neue Wiesenfläche mit frischem Grün, viel Auslauf und somit optimale Lebensbedingungen.

🍏 Frische Freiland Eier aus dem Hühnermobil, Fleisch und Wurstwaren, Kartoffeln, Nudeln mit hofeigenen Eiern.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Aus der Region für die Region, wir wollen frische Nahrungsmittel aus einer bäuerlichen Herstellung frisch, lecker und direkt an den Verbraucher weitergeben. Somit bleibt die Wertschöpfung in der Region und wir vermeiden lange Transportwege.“



Kleine's Hofladen  
& Hühnermobil  
Philipp Kleine  
Kilianstr. 1  
33142 Büren-Brenken  
kleines-hofladen@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Verkaufsautomat  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche



**BÜREN**

## Salms Hof Naturkost

"Salms Hof" ist ein über 500-jähriger Hegensdorfer Bauernhof auf der Paderborner Hochfläche, der seit 1997 ökologisch bewirtschaftet wird.

Neben der Mutterkuhherde, die zur Naturschutzflächenpflege eingesetzt wird, erzeugt der Bio-Betrieb ein breites Frischgemüseangebot und Erdbeeren für die eigene Direktvermarktung.

Dabei werden die Pflanzen vom Samenkorn beginnend selber angezogen und dann im Freiland kultiviert.

„Wir verkaufen Produkte aus kontrollierter, ökologischer Erzeugung und Verarbeitung. Wir unterstützen regionale und saisonale Produkte, fairen Handel, plastikfreie Verpackungen und versuchen selbst klimaneutral zu leben.“

🍎 Rindfleisch von unserem Hof, Fleischangebote zu Feiertagen; verschiedenste Bio-Tomaten, Bio-Gemüse und Bio-Erdbeersorten; Online-Shop.

Biokisten: Wir liefern im Umkreis von Paderborn unsere leckeren und ausgewählten Spezialitäten an den Arbeitsplatz, in die Schule, in die Kita oder nach Hause. Auf Wochenmärkten der Region bieten wir regionale und saisonale Naturkost an.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

Salms Hof Naturkost  
Jörg Simon  
Hauptstr. 45  
33142 Büren

Tel.: 02951 934249  
02951 935366  
Mobil: 0170 7311462  
Fax: 02955 442879  
WhatsApp: 0151 53510361  
info@salms-hof.de  
www.salms-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
24-h-Online-Shop

Wochenmärkte

Büren:  
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr  
Rüthen:  
Fr.: 08:00 - 12:00 Uhr  
Delbrück:  
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr



## Hühnerhof Vonnahme

Mitten im wunderschönen Ortsteil Barkhausen, südlich von Büren, liegt der Betrieb der Familie Vonnahme. Hier werden seit vielen Jahren Eier ab Hof verkauft. Durch ständig wachsende Nachfrage wurde die Legehennenhaltung zu einem wichtigen Standbein neben dem Ackerbau. Jetzt leben hier braune und weiße Hühner in Bodenhaltung, mit viel Tageslicht und fühlen sich auf den Sitzstangen sehr wohl.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Eine artgerechte Tierhaltung mit optimalen Lebensbedingungen für unsere Hühner ist uns sehr wichtig. Dazu tragen viel Tageslicht und zahlreiche Sitzstangen bei. Der Verzicht auf Medikamente in der Bodenhaltung ist unser Ziel. Wir liefern unseren Kunden tagesfrische Eier.“

🍏 Tagesfrische Eier aus eigener Tierhaltung; Obstsaft; Verkauf weiterer regionaler Erzeugnisse wie Kartoffeln, Rapsöl, Honig etc..

Apfelannahmestelle im Herbst.

Eiertouren/Lieferservice an Haushalte in Büren, Harth, Weiberg; Lieferung an Gaststätten und Supermärkte.



Hühnerhof Vonnahme  
Jörg Vonnahme  
Schloßstr. 10  
33142 Büren-Barkhausen  
Tel.: 02951 2624  
Fax: 02951 934703  
huehnerhof.vonnahme@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Hofladen  
Täglich: 08:00 - 18:00 Uhr





**BAD WÜNNENBERG**

## Biohof Drolshagen

Auf dem Biohof Drolshagen leben Legehennen und Limosin Mutterkühe, eine franz. Fleischierrasse. Die Legehennen werden in artgerechter Bio-Freilandhaltung und einem Mobilstall gehalten. Sie erhalten eine Futtermischung aus hofeigenem Getreide und einem ökologischem Futterergänzer von einer Bio Futtermühle aus der Region. Die Kühe stehen von Mai bis November auf den Wiesen. Den Winter verbringen die Tiere im Strohlauflastall und werden mit hofeigenem Futter versorgt.

🍏 Eier, Eierlikör (hergestellt aus eigenen Eiern), Honig, Biokartoffeln, Wela-Sortiment, Bio-Apfelsaft, Suppenhühner und Rindfleisch auf Bestellung.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Betriebsflächen bewirtschaften wir seit 1999 extensiv, d. h. Verzicht auf chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel. Im Jahre 2008 haben wir den Betrieb auf ökologischen Landbau umgestellt. Besonders wichtig ist uns eine nachhaltige Produktion, der Verzicht auf genveränderte Futtermittel und eine respektvolle, artgerechte Tierhaltung.“

Biohof Drolshagen  
Hans-Erhard Drolshagen  
Elisenhof 2  
33181 Bad Wünnenberg  
Tel.: 02953 7211  
Fax: 02953 963779  
he.drolshagen@t-online.de  
www.biohof-drolshagen.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Verkauf in Selbstbedienung

Außerdem: Lebensmittel-  
märkte, Bäckereien,  
Landhandel in der Region




## Reitstall Finger


Wiehernde Pferde und Ponys, neugierige Schafe und duftendes Heu. Das ist das Erste, was man wahrnimmt, wenn man den Reitstall Finger besucht. Idyllisch gelegen, umrahmt von Wäldern und Feldern. Neben der gut ausgestatteten und gepflegten Reitanlage mit Reitplatz, Reithalle, Reiterstübchen sowie mehreren Pferdeweiden, bekommen hier Anfänger und Fortgeschrittene eine Vielfalt an Reitunterricht und Ferienprogrammen angeboten.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Leben findet mit Pferden und Tieren auf dem Hof statt. Die Tiergesundheit und das Wohlergehen der Pferde sind uns wichtig. Wir gehen rücksichtvoll und respektvoll mit den Tieren um und bieten vielfältige Bewegungsmöglichkeiten, um den natürlichen Bedürfnissen der Tiere gerecht zu werden.“

 Kindergeburtstage mal anders! Einen Nachmittag mit Ponys Zeit verbringen, inkl. Pferdepflege, Ausritt und Ponyspielen und leckerem Picknick im Reiterstübchen.

Ponybande: Heranführen an Ponys für Kleinkinder im Alter von 4 bis 6 Jahren; Ferienprogramm; Ponynight ist ein echtes Abendteuer für echte Pferdefreunde; Ponycamp/Bibi und Tina Camp, Yakari Pony Abend - mal Indianer sein.

 Pensionspferdeboxen, Reitplatz 46 x 20 m, Reithalle 35 x 18 m, Reitunterricht für Kinder, Jugendliche und Erwachsene; Springlehrgang: Besonders für Springanfänger, die erste Springerfahrten sammeln wollen.



Reitstall Finger  
Johannes Finger  
Elisenhof 15  
33181 Bad Wünnenberg-  
Elisenhof  
Tel.: 02953 7180  
Mobil: 0170 2857180  
info@ferkelhandel-finger.de  
www.reitstall-elisenhof.de  
Facebook: Reitstall Finger-Elisenhof

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig



**BAD WÜNNENBERG**

## Johannes Finger

Wer am kleinsten Ortsteil von Bad Wünnenberg-Elisenhof vorbeifährt, ist begeistert von den vielen weißen Gänsen, die schnatternd auf der Wiese in Friedrichsgrund laufen. Hier wachsen die St. Martin- und Weihnachtsgänse der Familie Finger mit hochwertigem Futter und viel Auslauf auf. Durch die optimalen Haltungsbedingungen wird die Weihnachtsgans zu einer wahren Delikatesse aus der hiesigen Region.

🍏 Gänse werden küchenfertig geliefert oder zur Abholung bereitgestellt.

Auslieferung/Abholung ab St. Martin - mit 2 Wochen Vorlaufzeit und nach Absprache.

Geschenkgutscheine.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir vermitteln unseren Kunden, wie unsere Gänse aufwachsen und geben Einblick in die artgerechten Haltungsbedingungen unter denen die Tiere aufwachsen. Hierbei ist uns der umfangreiche Auslauf und das besonders hochwertige Futterkonzept wichtig.“

Johannes Finger  
Elisenhof 15  
33181 Bad Wünnenberg-  
Elisenhof  
Tel.: 02953 7180  
Mobil: 0170 2857180  
info@ferkelhandel-finger.de  
www.gaense-elisenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Telefonische Bestellung

Auslieferung/Abholung  
ab St. Martin -  
mit 2 Wochen Vorlaufzeit  
und nach Absprache.




**BAD WÜNNENBERG**

## Hof Finke

Seit Januar 2018 ziehen Ulrich und Claudia Finke, die Besitzer vom Biohof Finke, die zottelige Galloway-Herde groß. Auch die wolligen Vierbeiner und zahlreiche Hühner fühlen sich hier zu Hause. Im idyllischen Fürstenberg ist der perfekte Lebensraum mit viel frischem Gras, wo sich Tiere rundum wohlfühlen. Die ganzjährige und stressfreie Weidewaltung sowie täglich frisches Gras machen die Qualität des Biofleisches einzigartig.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Eins ist absolut klar - da wir auf die Zufütterung von Kraftfutter, Antibiotika und Sonstigem verzichten, ist unser Bio-Gallowayfleisch einfach Genuss pur. Ökologisch gehaltene Galloway-Rinder produzieren auf der Basis von Grasprodukten und Wasser sehr gutes Fleisch. Transparenz und eine naturnahe Haltung sind uns besonders wichtig.“

 **Frischfleisch:**  
Galloway-Fleischpakete, Probierboxen für Feinschmecker und Lammfleisch nach telefonischer Absprache.

Aus dem Verkaufsautomaten am Hof:  
Eier aus dem Hühnermobil, Bratwürstchen, Käsegriller, Rindfleisch-Burger-Patties und Gulasch tiefgefroren, Kartoffeln, Eierlikör - selbstgemacht mit Eiern aus dem Hühnermobil.



Hof Finke  
Ulrich Finke  
Eilerner Str. 14  
33181 Bad Wünnenberg-  
Fürstenberg  
Mobil: 0171 8398154  
info@gallowayzucht-finke.de  
finke@t-online.de  
www.gallowayzucht-finke.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Verkaufsautomaten  
in Selbstbedienung  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche



**BAD WÜNNENBERG**

## Bauernhoferlebnis Vier Linden

Der Erlebnisbauernhof Vier Linden befindet sich in Bad Wünnenberg im Süden des Paderborner Landes. Hier auf dem Hof wird Kindern und Jugendlichen die Erlebniswelt Bauernhof nähergebracht. Sie haben in verschiedenen Kursen die Chance, das

Entstehen von Lebensmitteln und die Zusammenhänge der Natur mit allen Sinnen hautnah zu erleben und zu begreifen. Lernen durch Erleben hinterlässt einprägsame Erkenntnisse.

☀ Jahreszeitenwerkstatt (Oktober bis März), Pony-Workshop, Bambini-Gruppe, Ausflugsort für Schulen und Kindergärten, Kindergeburtstage und Ferienprogramm auf Anfrage.



**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Für uns ist Bauernhof-Erlebnispädagogik eine Herzensangelegenheit, weil es kein Alter gibt, in dem alles so intensiv erlebt wird, wie in der Kindheit. Der Bauernhof ist ein idealer Ort, um Kinder zu stärken und Wissen nachhaltig erfahrbar zu machen.“

Bauernhoferlebnis  
Vier Linden  
Svenja Jonas  
Burchwiese 2a  
33181 Bad Wünnenberg  
Mobil: 0160 96413005  
jonas.svenja@web.de  
www.bauernhof-vierlinden.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach telefonischer  
Absprache,  
Ferienprogramm  
auf Anfrage.



**BAD WÜNNENBERG**

## Bioland-Wirtschaft-Klinke

Der Bioland-Hof Klinke ist seit 1995 anerkannter Bioland-Betrieb. Die Angusrinder haben hier das ganze Jahr Weidengang und fressen ausschließlich Grünfutter. Auf den Streuobstwiesen stehen bis zu 200 verschiedene alte Obstbaumsorten. Die Ernte der Streuobstwiesen wird zu Direktsäften in Bag-in-Box Behältnissen abgefüllt. Die Imkerei wird in der 6. Generation betrieben.

🍏 Bio-Angus-Rindfleisch (frisch und tiefgefroren), Bio-Apfelsaft, Sirup, Edelbrände, Liköre.

Honig (keine Bioland Zertifizierung).

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Gesunde Lebensmittel liegen uns am Herzen. Der natürliche, ökologische Landbau ist die Grundlage für unsere hochwertigen Produkte, ebenso die artgerechte Haltung und eine hofnahe Schlachtung ohne Aufregung und Stress für die Tiere.“

Bioland-Wirtschaft-Klinke  
Ulrich Klinke  
Rosenstr. 16  
33181 Bad Wünnenberg  
Tel.: 02953 8004  
Mobil: 0171 7127261  
Fax: 02953 8570  
info@bioland-wirtschaft-klinke.de  
www.bioland-wirtschaft-klinke.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Absprache  
und telefonischer Bestellung.

Per Webcam kann die Rinderherde auf der Obstwiese ständig beobachtet werden.





**BAD WÜNNENBERG**

## Imkerei Scherl

Die Imkerei Scherl liegt in Bad Wünnenberg, im Kreis Paderborn.

Unsere Bienenvölker haben feste Standorte, sie stehen im Naturschutzgebiet „Am Mühlenberg“, andere in der Obstbaumwiese im „Ringelsbruch“.

🍏 Honig aus dem Paderborner Land:  
Frühjahrsblüten-Honig,  
Sommertracht-Honig  
Honigwein & Honiglikör  
auf Bestellung.

📖 Bienenführungen und Vorträge sind nach Absprache möglich.



Im Erholungsgebiet Bad Wünnenberg im „Aatal“, am „Apfellehrpfad“ und „Am Südhang“ haben sie ebenfalls ihr Zuhause.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als ‚Bienensachverständige‘ ist es uns ein Anliegen, den Berufsstand der Imker und die Qualität des Honigs nachhaltig zu sichern. Wir orientieren uns an den natürlichen Bedürfnissen unserer Bienen, erzeugen wertvollen regionalen Honig und betreiben dadurch aktiven Naturschutz.“

Imkerei Scherl  
Franz & Mechthild Scherl  
Am Südhang 86  
33181 Bad Wünnenberg  
Tel.: 02953 8464  
Mobil: 0173 5222891  
mechthild.scherl56@gmail.com

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Der Verkauf erfolgt nach telefonischer Absprache. Außer dem Direktverkauf an der Haustür und dem Verkauf in 2 Geschäften im Ort gibt es auch noch unseren Bring-Service.







**HÖXTER**

## Reiterhof Borgolte

In idyllischer Lage, direkt unter dem Köterberg, liegt der familienfreundliche Reiterhof „Borgolte“ in Höxter-Stahle. Auf den 15 ha Wiesen, die rund um Betrieb liegen, haben die Pensionspferde reichlich Platz, um sich wohl zu fühlen und die Ruhe zu genießen.

Das schöne Ausreitgelände, bietet viele Möglichkeiten, Wiesen und Wälder zu entdecken.

 Rindfleisch auf Bestellung vom Piemonteser-Rind in 12 kg und 25 kg Fleischpaketen.

 Pensionspferdeboxen, Reithalle (60 x 20 m), Außenplatz (20 x 40 m), Führanlage, Longierzirkel, Solarium, Winterpaddock und 24 Std. Sommerweiden.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die artgerechte Haltung der Pferde, die Fütterung mit eigenem erzeugten Futter von unseren Flächen, ist uns sehr wichtig. Ebenso eine nachhaltige Energiewirtschaft, die wir mit unserer Photovoltaikanlage auf dem Betrieb unterstützen.“

Reiterhof Borgolte  
Lukas Borgolte  
Köterbergstr. 105  
37671 Höxter-Stahle  
Mobil: 0160 3492139  
borgolte.lukas@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig






**HÖXTER**

## Martin Boyen

Die Hofstelle der Familie Boyen liegt in Godelheim nahe der Weser. Seit 1995 leben Pferde auf dem Betrieb. Immer das Wohlergehen der Pferde im Blick, wird hier alles für die artgerechte Haltung getan; der tägliche Weidegang sowohl im Winter wie im Sommer tragen dazu bei. Die Wiesen und Bewegungsflächen liegen arrondiert direkt am Hof. Von hier aus sind erholsame Ausritte in die naheliegenden Felder, Wälder, Wiesen und an die Weser möglich.

 Pensionspferdeboxen, Reitplatz mit Holzhackschnitzel (somit fast das ganze Jahr nutzbar), Reitplatz mit Beleuchtung, Roundpen und Waschplatz am Hof



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bewirtschaften einen großen Teil unserer Wiesen extensiv, das Grünland an der Nethe ist Naturschutzgebiet und Lebensraum für seltene Tierarten. Hier lebt seit einigen Jahren die seltene ‚Sumpfschrecke‘. Diese Wiesen werden nicht beweidet, sie dienen ausschließlich der Heugewinnung.“

Martin Boyen  
Karlshafener Str. 14  
37671 Höxter  
Tel.: 05271 7694  
martin.boyen@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig




## Schelpenhof

Erleben und Lernen mit Pferden ist der Ansatz der Reitanlage „Schelpenhof“ in Höxter-Brenkhausen. Das Reiten kann hier von der Pike auf gelernt werden. Der achtsame Umgang mit dem Pferd steht im Vordergrund. Die Pferde stehen z. T. im offenen Aktivstall, leben in Gruppenhaltung und haben besonders viel Bewegung. Sie werden rund um die Uhr versorgt und betreut. In der Reithalle und in der Natur bekommen die Tiere genügend Bewegung.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Gesunderhaltung durch eine artgerechte Haltung der Pferde und die Harmonie zwischen Pferd und Reiter haben bei uns oberste Priorität. Ebenso ein pferdegerechter und respektvoller Reitunterricht zum Wohlergehen von Pferd und Reiter. Die Fütterung erfolgt mit Heu und Stroh aus der Region.“

 Reithalle 20 x 40 m; - Pensionspferdeboxen; Reiterstübchen. Reitunterricht für Kinder, Erwachsene, Anfänger, Wiedereinsteiger und Fortgeschrittene; Schulpferde (Ponys, Großpferde). Der Reitunterricht erfolgt nach den Lehren der „Ecole de Légèreté“. Springreiten und Reithherapie sind auch möglich. Begleitete Ausritte: ganzjährig begleitete Geländerritte von 2-6 Stunden, mehrtägige Wanderritte mit Übernachtung in Pensionen.

Schelpenhof  
Rüdiger Welle u.  
Britta Holländer  
Bundesstr. 11  
37671 Höxter-Brenkhausen  
Tel.: 05277 952669  
Mobil: 0172 5866461  
ruediger@schelpenhof.de  
www.schelpenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig





## Hof Busse

Der Hof Busse ist ein Familienbetrieb im Weserbergland. Er liegt im kleinen Ort Albaxen, zwischen Höxter und Holzminden direkt an der Weser. Auf den sandigen Lehmböden wachsen schmackhafte Kartoffeln in hervorragender Qualität. Hier werden verschiedene Kartoffelsorten angebaut, von Frühkartoffeln bis Einkellerungskartoffeln, von festkochend bis mehligkochend. Verkauf direkt ab Hof und aus den Kartoffelhäusern.

🍷 Annabell, Belana, Alexandra, rote Laura und die mehligkochende Afra in 3 kg oder 5 kg Beuteln.

Die Kartoffeln werden zur Selbstbedienung in Kartoffelhäusern angeboten. So ist das Kartoffelkaufen rund um die Uhr an 7 Tagen in der Woche möglich.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Boden ist unser wichtigstes Gut! Durch eine große Fruchtfolge, einen gesunden Bewirtschaftungskreislauf und den hervorragenden Boden ernten wir besonders schmackhafte Kartoffeln in guter Qualität. Wir erhalten nachhaltig die besondere Bodenqualität unserer Felder.“

Hof Busse  
Sonja Busse  
Hansastr. 19  
37671 Höxter-Albaxen  
Tel.: 05271 921426  
office@hofbusse.de  
www.hofbusse.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Hofverkauf im Oktober  
An 2 Samstagen  
10:00 - 13:00 Uhr

Kartoffelhäuser  
Rund um die Uhr geöffnet.



**HÖXTER**

## Milchhof Hamelmann

Die 50 schwarzbunten Milchkühe und auch die Rinder der Familie Hamelmann begrüßen die Fahrradfahrer am Weser-Radweg, wo sie entspannt grasen. Hier auf den Weserwiesen verbringen die Kühe den ganzen Sommer. Im Winter leben sie im geräumigen Stall mit Strohliegehalde auf dem Hof in Höxter-Stahle. Dann bekommen sie das selbst erzeugte Futter, von den Wiesen und Ackerbauflächen des Familienbetriebes.

🍏 Frische Rohmilch aus dem Milchautomat in Selbstabfüllung in mitgebrachter Flasche.

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

„Unsere Milchkühe verbringen den ganzen Sommer - Tag und Nacht - auf den Weserwiesen, wo sie sich frei bewegen können und wo es ihnen sichtbar gut geht. In der völlig unbehandelten Frischmilch, bleibt der besondere Geschmack erhalten. Die Milch am Automaten verkaufen wir ohne Verpackungsmüll in selbst mitgebrachte Flasche.“

Milchhof Hamelmann  
Heinrich Hamelmann  
Heinser Str. 43  
37671 Höxter-Stahle  
hamelmann.heinz@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Rohmilchautomat  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche





## Helle Bauer

Regenerative Landwirtschaft: Beim Helle Bauern in Godelheim werden bekannte und seltene Gemüsekulturen angebaut. Die Streuobstwiesen werden zur Hühnerhaltung genutzt. Durch den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und Bodenbearbeitung

sowie das regelmäßige Umsetzen der Hühner in den Wiesen, verbindet der Betrieb die Produktion von gesunden Lebensmitteln mit aktiver Förderung von Biodiversität und Boden-  
aufbau.

Über 50 verschiedene Gemüse-, Kräuter- und Obstsorten werden im Garten und auf den Streuobstwiesen angebaut und geerntet. Verkauft werden die Produkte direkt über den eigenen Hofladen und über wöchentliche Gemüsekisten im Saison-Abonnement. Eier können rund um die Uhr am Selbstbedienungsstand vor dem Garten - direkt am Radweg zwischen Godelheim und Höxter - gekauft werden. Interessierte können sich bei Gartenführungen ein Bild vom Betrieb machen. Termine auf Anfrage.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch regenerative Praktiken, wie das regelmäßige Umsetzen der Hühner und dem pfluglosen Gemüsebau, wird in landwirtschaftlichen Prozessen Kohlenstoff im Boden gespeichert, anstatt in die Atmosphäre zu entweichen. So kann Landwirtschaft mit der Produktion von Lebensmitteln einen Beitrag zum Klimaschutz leisten.“

Helle Bauer  
Anna Lammert und  
Jasper de Wit  
Zur Helle 15  
37671 Höxter-Godelheim  
anna.lammert@hellebauer.de  
www.hellebauer.de  
f hellebauer  
@ helle\_bauer

ÖFFNUNGSZEITEN  
Hofladen: April - Januar  
Mi.: 09:00 - 12:00 Uhr  
16:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr

Winterpause:  
Februar - März




**HÖXTER**


## Bauernhof Loges

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb - gelegen im schönen Weserbergland in Höxter-Stahle. Unser Betrieb ist QS-zertifiziert, das heißt, dass die Tiere von Geburt an über Aufzucht und Mast immer optimale Lebensbedingungen vorfinden. Wir verfüttern nur eigenes Getreide an unsere Tiere. Im Hofladen findet man ein großes Angebot an Wurst- und Fleischprodukten, handwerklich mit eigenen Gewürzmischungen hergestellt.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wichtig ist uns eine nachhaltige, schonende Landwirtschaft mit hoher Lebensqualität für Mensch und Tier. Wir tun alles dafür, um eine größtmögliche Produktsicherheit anbieten zu können. Alle unsere Produkte werden ausschließlich aus Fleisch von unseren Tieren hergestellt. Nachhaltiges Handeln bedeutet, dass Tiere und Lebensmittel nicht weit transportiert werden müssen.“

 Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Erzeugung, Grillfleisch und Würstchen (im Sommer), Eier, Eierlikör, Nudeln, Honig, Säfte, eigenes Rapsöl.

 Party-Service: mit vielen Wurst- und Käsespezialitäten.



Bauernhof Loges  
Corveyer Str. 45  
37671 Höxter-Stahle  
Tel.: 05531 4186  
oliver@bauerloges.de  
www.bauerloges.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Höxter-Stahle (Hofladen)  
Do. u. Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr  
Holzminden, Sollingstraße  
Mo. u. Di.: 07:00 - 13:00 Uhr  
14:30 - 18:30 Uhr  
Mi.: 07:00 - 13:00 Uhr  
Do. u. Fr.: 07:00 - 18:30 Uhr  
Sa.: 07:00 - 13:00 Uhr  
Brenkhausen, Schulstraße 3  
Di.-Fr.: 07:00 - 12:30 Uhr  
15:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 07:00 - 12:30 Uhr








**HÖXTER**

# Landschlachtereier Maßmann

Johannes Maßmann gilt als einer der wenigen Hausschlachter in der Region, der selbst noch Landwirtschaft betreibt: So stehen auf den Wiesen um seinen Betrieb in Lütmarsen Bisons, Charolais Rinder und Duppeler Weideschweine. Nach wie vor werden für die hochwertigen Fleischprodukte nur frisch vermahlene Naturgewürze verarbeitet und wenn möglich auf Zusatzstoffe verzichtet. Eine traditionelle Herstellung der Fleischprodukte ist hierfür die Grundlage.

 Hochwertige Fleisch- und Wurstwaren von Tieren aus eigener, natürlicher und artgerechter Aufzucht oder eigener Jagd: Frischfleisch, Grillfleisch, Dosenwurst, küchenfertige Gerichte wie Rinderrouladen oder Rinderbrühe...

Ausgewählte Produkte stehen außerhalb der Öffnungszeiten in dem Verkaufsautomaten zur Verfügung.

 Partyserviceangebot.

Dorfladen mit DHL Shop.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Bei uns geht keine Massenware über die Theke, sondern nur beste Qualität aus der Region. Wir wollen die Wertschöpfung in der Region halten. Unsere Tiere leben auf den Wiesen und wir bauen das Futter für unsere Tiere selbst an. Das Schlachthaus ist direkt am Hof angegliedert, damit die Tiere keinen Stress bekommen.“

Landschlachtereier Maßmann  
Kirchstraße 10  
37671 Höxter-Lütmarsen  
Tel.: 05271 2861  
Fax: 05271 36012  
johannes@massmann-wurstwaren.de  
www.massmann-wurstwaren.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Mi.: 09:00 - 12:30 Uhr  
Do.-Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr  
15:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr

Verkaufsautomat  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche



**HÖXTER**

# Buchenhof Ottbergen

Der Buchenhof ist ein Familienbetrieb mit Schaf-, Rinder- und Geflügelhaltung am Ortsrand von Ottbergen. Die Angus-Rinder stehen im Sommer auf der Wiese. Neben dem Hof leben die Hühner im Mobilstall. Durch die hohe Grünfuturaufnahme und dem Leben im Freien, legen sie viele gute Wieseneier mit intensiv gelbem Dotter. „Deutsche Schwarzkopfschafe“ befinden sich rund um den Buchenhof. Die natürliche Tierhaltung im Herdenverband steht im Mittelpunkt.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Rinder und Schafe werden extensiv gehalten und sind ein wichtiger Beitrag zur Landschaftspflege. Durch die eigene Aufzucht und Schlachtung vermeiden wir lange Transportwege und garantieren eine hohe Qualität und Frische.“

🍎 In unserem Hofladen erwarten Sie unsere hofeigenen Produkte. Eier aus unserem mobilen Hühnerstall, aus Freilandhaltung und Bodenhaltung. Saisonal und auf Bestellung erhalten Sie Rindfleisch, Lammfleisch und Masthähnchen. Wir schlachten wöchentlich auf Bestellung in unseren eigenen Betriebsräumen, so stehen Ihnen absolut frische Produkte zur Verfügung. Die Eier sind auch im Supermarkt & Bäckereien in der Region erhältlich.



Buchenhof Ottbergen  
 Derenbornstr. 24  
 37671 Höxter-Ottbergen  
 Tel: 05275 8719  
 info@buchenhof-ottbergen.de  
 www.buchenhof-ottbergen.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

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



**HÖXTER**

## Weserberglandimkerei

Die Weserberglandimkerei, eine Traditionsimkerei seit 1976, liegt im kulturellen Herzen des Weserberglandes, dem Corveyer-Land. Die Bienenvölker stehen das ganze Jahr über, verteilt in kleinen Gruppen, in den ausgedehnten Wäldern oder in unmittelbarer Nähe des Naturschutzgebietes. Die Bienenkästen sind aus regionalem Holz selbst gefertigt. In großräumigen Kästen können sich die Bienen frei entfalten.

🍏 **Qualitäts-Landhonig:**  
Sommerblütenhonig,  
Frühlingsblütenhonig,  
Lindenblütenhonig,  
Obstblütenhonig,  
Kirschblütenhonig,  
Waldblütenhonig,  
Fichtenhonig,  
Rapshonig.

Bienenwachskerzen,  
Blütenpollen, Met  
und Honiglikör.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die biologische Völkerführung wird durch biologische und biotechnische Verfahren bei der Schädlingsbekämpfung unterstützt. Hierdurch wird die Belastung mit chemischen Mitteln von Bienen, Honig und Wachs vermieden.“

Weserberglandimkerei  
Bienen-Landhonig  
Dieter Wittmann  
Am Herrenfeld 53  
37671 Höxter-Bruchhausen  
Tel.: 05275 1625  
info@bienen-landhonig.de  
www.bienen-landhonig.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
In ausgesuchten Filialen von:  
REWE, EDEKA, Kaufland

In unserem Onlineshop




**HÖXTER**

## Klaus Wittrock Obstplantagen

Das milde Klima des Weserberglandes hat Wilhelm Wittrock vor über 100 Jahren dazu bewogen, Äpfel und Birnen anzubauen. Ab Mitte Mai werden die ersten Erdbeeren geerntet. Später folgen Himbeeren, Rote Johannisbeeren und Stachelbeeren. Reneclaude, Zwetschge und Mirabelle folgen ab Juli. Eine Vielfalt von Apfel- und Birnensorten sind ab Ende Juli reif. Seit mehr als 40 Jahren ist der Obsthof „Anerkannter Obstbaufachbetrieb“.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir produzieren seit Jahrzehnten unser Obst im integrierten Obst-anbau. Dies bedeutet, dass wir so wenig Pflanzenschutz wie möglich einsetzen. Die verwendeten Mittel sind möglichst nützlingschonend. Die Früchte werden regelmäßig auf Schadstoffe untersucht. Insekten-hotels und Nistkästen sind wichtige Bestandteile in unseren Obstbaum-plantagen.“

 **Beerenobst:** Erdbeeren, Himbeeren, Rote Johannisbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren und TK-Beerenobst.

**Steinobst:** Reneclaude, Zwetschgen, Mirabellen.

**Kernobst:** Äpfel, Birnen, Quitten.

**Honig, Apfelsaft** von eigenen Äpfeln.



Klaus Wittrock  
Obstplantagen  
K. & M. Wittrock GbR  
Albaxer Str. 42  
37671 Höxter  
Tel.: 05271 1000  
Fax: 05271 37894  
info@wittrock-hx.de  
www.wittrock-hx.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

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

Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr





## Hof Hartmann

Der Hof Hartmann liegt in Hampenhausen - dem kleinsten Dorf des Kreises Höxter. Hier leben viele typische Bauernhof-tiere, die sich über die kleinen und großen Besucher freuen. Gartenarbeit, Tiere versorgen und viele unterschiedliche pädagogische Angebote, das zeichnet das Programm des Hofes aus. Die verschiedenen Angebote richten sich an Kinder, Erwachsene und Menschen mit den unterschiedlichsten Behinderungen. Der Hof ist für Jedermann ein Erlebnis.

☺ Ferienprogramm, Geburtstagsfeiern für Kinder oder Erwachsene, Nähtreff, Spieleabend, Gärtnerprojekte, pädagogische Angebote mit Tieren, Obstbaumkunde sowie eine Krabbelgruppe.

🔗 Erlebnispädagogisches Voltigieren für Kinder & Reiten für Erwachsene.

📅 Unterschiedliche, regelmäßige Veranstaltungen für Erwachsene in der Erlebnisstube.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wollen Kindern und Erwachsenen die Landwirtschaft und vor allem den Blick für die Natur näherbringen, zusammen kleine und große Geheimnisse der Landwirtschaft lüften oder mit ganz einfachen Materialien aus der Natur kreativ werden. Neues entdecken und Altes bewahren - das ist unser Ziel der Bauernhoferlebnispädagogik.“

Hof Hartmann  
Ina Hartmann  
Parkstraße 7  
33034 Brakel-  
Hampenhausen  
Tel.: 05645 787104  
Mobil: 0151 70126795  
ina-hartmann@t-online.de  
www.bauernhoferlebnispaedagogik.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach telefonischer  
Vereinbarung



## Imkerei Hensel

Aus Freude an der Natur, aus Begeisterung für ihre Vielfalt und aus Liebe zu den Bienen, haben wir die Imkerei zu unserem Lebensinhalt gemacht. Seit 50 Jahren garantiert unser Familienbetrieb: artgerecht gehaltene Bienenvölker, die Honig von höchster Qualität sammeln. Bei uns sind alle Produkte nur von eigenen Bienen. Unser Bioland-Betrieb hat einen kleinen Hofladen, indem wir unseren Honig und süße Spezialitäten verkaufen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit sechs Profi-Imkern kümmern wir uns um die hier einheimische Honigbiene. Sie stehen auf 45 Plätzen zwischen Bad Driburg und Köterberg und bestäuben 80 % aller Wildpflanzen und unser Obst und Gemüse. Auf 4,5 ha pflanzen wir: Heckenlandschaft, Streuobst- und Wildblumenwiese, blühende Biogasfläche, Wildblumengärten, bauten und bepflanzten Lesesteinmauern.“

🍏 Bis zu 15 köstliche Bioland-Honigsorten, feincremig oder flüssig. Geerntet wird der Honig rauchfrei aus hellen Waben, so können wir auf Feinfilter verzichten und reines Aroma garantieren.

Fruchtaufstriche mit Honig, Propolis, Wabenhonig, Bienenwachs, Wachstücher, saisonal Äpfel und andere Obstsorten, Apfelsaft von Streuobstwiesen.



Imkerei Hensel  
Lukas Hensel  
Im Hohlen Graben 12  
33034 Brakel-Bellersen  
Tel.: 05276 8792  
Mobil: 0175 9947890  
Fax: 05276 986314  
info@imkerei-hensel.de  
www.imkerei-hensel.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofladen

Mo. u. Di.: 08:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 16:30 - 17:00 Uhr

#### Wochenmärkte

Paderborn: Mi. u. Sa.

Hameln: Sa.


Brakel: Fr.



**BRAKEL**

## Reiterhof Jacobi

Der Reiterhof der Familie Jacobi liegt in den Feldern vor der Stadt Brakel. Hier sind Hobbyreiter und Turnierreiter bestens aufgehoben. Man findet neben der Reithalle (20 x 40 m), einen grünen Springplatz (80 x 90 m), einen Außenplatz (20 x 40 m), Führenanlage und Paddockställe. Das wunderschöne Umland lädt zu Ausritten durch den Wald und offene Wiesen ein, die immer etwas Besonderes sind.

 Boxen für Pensionspferde, Reitkurse / Reitunterricht auf den eigenen Pferden in Springen und Dressur mit Trainer-Lizenz C, Reitunterricht mit Trainer-Lizenz A möglich.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Gesundheit unserer Pensionspferde und eigenen Pferde liegt uns sehr am Herzen. Qualitativ hochwertiges Futter und viel Bewegung sind uns besonders wichtig. Unsere Tiere bekommen hofeigenes Getreide, Heu und Stroh von den Bruchwiesen. Unsere ‚Rentnerpferde‘ leben harmonisch, mit viel Auslauf auf 2.000 m<sup>2</sup> Fläche und genießen ihr Dasein.“

Reiterhof Jacobi  
Frank Jacobi  
Annenfeld 83  
33034 Brakel  
Tel.: 05272 8551  
Mobil: 0151 15654004  
Fax: 05272 356158  
jacobifrank@aol.com

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig





## Wildhäuser Hof

Der Wildhäuser Hof wird der in der 5. Generation geführt und arbeitet nach den Richtlinien des Bioland Verbandes. In unserem kleinen Hofladen bieten wir verschiedene Produkte an, die fast alle direkt von unserem Hof kommen. Neben Bioeiern auch Fleisch und Wurstwaren von unseren Bioschweinen. Zum Sortiment gehören die beliebten Fruchtaufstriche der Seniorchefin.

🍏 Eier, Wurst (ohne Zusätze), Fleisch (tiefgefroren auf Bestellung), Geflügel, Kartoffeln, Kürbisse, Fruchtaufstriche, Sahnelikör.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir arbeiten im geschlossenen System. Ackerbau, Tierhaltung und regionale Vermarktung ergänzen sich auf unserem Betrieb. Unsere Betriebsphilosophie ist es, mit Ressourcen und Rohstoffen sorgsam umzugehen.“

Wildhäuser Hof  
Anna-Sophie  
Meyer-Fehring  
Modexen 34  
33034 Brakel  
Mobil: 0176 56186870  
kontakt@wildhaeuserhof.de  
www.wildhaeuserhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Hofladen-Selbstbedienung  
7 Tage die Woche  
durchgehend geöffnet



## Flechtheimer Hof

Seit 1864 ist der Flechtheimer Hof in Brakel im Besitz der Familie Berendes. Seither sind die Pferde neben der Landwirtschaft ein großer Bestandteil des Gutes. Reitpferde waren immer schon Teil der Pferdezucht auf dem Betrieb. Von Generation zu Generation wurde die Begeisterung für Pferde weitergetragen. Die ganze Familie lebt mit und für die Pferde, deshalb fühlen sich die Zucht- und Pensionspferde hier besonders wohl.

🐾 Jungpferdeaufzucht und Stutenhaltung, Pensionsboxen mit Fenster, Laufboxen für die „Youngster“, große Abfohlboxen, Geburtsüberwachung, Reithalle 16 x 38 m, Außenplatz 25 x 70 m, Sattelkammer und Reiterstübchen, Ausmist- und Weideservice, Solarium, Warmwasserdusche, Paddock, Ausreitgelände direkt ab Hof.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Ziel ist es, den Hof in den kommenden Jahren, besonders im Hinblick auf die Jungpferdeaufzucht und Stutenhaltung weiter auszubauen, um den Hof in seinem Ursprung zu erhalten. Das Wohlergehen unserer Pferde liegt uns am Herzen, eine artgerechte Haltung in besonders großen Boxen und der tägliche Auslauf machen das möglich.“

Flechtheimer Hof  
Ute & Wolfgang Walter  
Flechtheimer Feld 75  
33034 Brakel  
Tel.: 05272 356401  
Mobil: 0173 2117229  
info@flechtheimerhof.de  
www.flechtheimerhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig



MARIENMÜNSTER

## Schäferei Humpert

Nahe der schönen Abtei Marienmünster und der gleichnamigen Gemeinde liegt die Schäferei Humpert im historischen Löwendorf. Seit 1996 werden auf dem Bioland-Betrieb drei vom Aussterben bedrohte alte Landschaftsrassen gezüchtet. Weiße Gehörnte Heidschnucken, Weiße Hornlose Heidschnucken und Skudden. Auf dem GEH-Arche-Hof fühlen sich auch seltene Hühnerrassen und Lippe-Gänse besonders wohl.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sorgen mit jeder unserer Herden für aktive Landschaftspflege in verschiedenen Biotoptypen der Region. Mit unseren bedrohten Nutztieren erhalten wir gefährdete Lebensräume aufrecht oder gewinnen diese zurück. Wir betreiben Artenschutz im Ganzen! ‚Nebeneffekt‘: ressourcenschonend und artgerecht erzeugtes hochwertiges Fleisch.“

- 🍏 Delikatessfleisch, Apfelsaft, Felle, Postkarten, Kalender.
- ☀️ Unterricht im Schafstall, Angebote für Kindergartengruppen.
- 📄 Betriebsbesichtigungen, Exkursionen.



Schäferei Humpert  
Ortrun & Andreas Humpert  
Löwendorf 7

37696 Marienmünster

Tel.: 05277 282

Mobil: 0170 4490064

Fax: 05277 282

info@schaeferei-humpert.de

www.schaeferei-humpert.de

Facebook: Schäferei Humpert

### ÖFFNUNGSZEITEN

Nach telefonischer Absprache



**NIEHEIM**

## Menne's Nieheimer Schaukäserei

Menne's Nieheimer Schaukäserei liegt in Nieheim im Kulturland Höxter. In den alten Hofgebäuden des Betriebes Menne ist vor 10 Jahren eine moderne Hofkäserei entstanden. In der Schaukäserei kann der Produktionsprozess von der Milch zum Käse

durch eine Glasfront verfolgt werden. Im angeschlossenen Hofladen können alle Käsesorten und viele regionale Spezialitäten verkostet werden.

🍎 Selbst hergestellte Käsespezialitäten: Nieheimer Käse mit Kümmel, Brünsterhofkäse (Natur, Paprika, Zwiebel-Schnittlauch, Pfeffer, Bärlauch, Kümmel, Bockshornklee, Rotwein, Bier, Tomate-Mozzarella, Barbecue, Gartenkräuter), Weichkäse nach Camembert Art. Außerdem: Käseplatten für ihre Feier, Präsentkörbe für Firmen oder Privat, Bäuerliches Kunsthandwerk.

📖 Führungen mit Käseverkostung.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen großen Wert darauf, ein Produkt aus Rohstoffen herzustellen, die unmittelbar aus der Region stammen und eine eigene Geschmacksrichtung bieten. Die Produktion wird fachlich von zwei erfahrenen Käsemeistern begleitet und unterstützt.“

Menne's Nieheimer  
Schaukäserei  
Thomas Menne  
Hospitalstr. 22  
33039 Nieheim  
Tel.: 05274 472  
Mobil: 0171 8626467  
Fax: 05274 953778  
info@dieschaukaeserei.de  
www.dieschaukaeserei.de  
www.kaeseroute-nrw.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr  
15:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr  
Außerdem in den  
REWE-Märkten der Region;  
Lieferservice & Versand





## Landgasthaus Nolte

Das Landgasthaus Nolte wird in der 8. Generation betrieben und ist ein beliebter Rast- und Ruhepunkt, wo auch das Genießen nicht zu kurz kommt. Das Credo des Hauses: „Ländliche, bodenständige, regionale Küche“ mit Produkten aus dem Kulturland Höxter. Der Höhepunkt im kulinarischen Kalender sind bei Nolte's die Wild- und Grünkohlgerichte. Neben Stammgäste machen Wanderer, Kurzurlauber, Radfahrer / Biker hier Station.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Regionale und saisonale Produkte aus dem Kulturland Höxter werden bei uns bevorzugt verarbeitet.“

8 Doppelzimmer (auch als EZ nutzbar), Apartments (1 x für 2 Pers., 2 x für 4 Pers., 1 x für 6 Pers.); Aktionswochenenden (Club-Wochenende, Wellness-Wochenende, Naturwochenenden).

Regionale kalte und Warme Küche, Kulinarischer Kalender, schöner Biergarten.

Feiermöglichkeiten bis zu 80 Personen.



Landgasthaus Nolte  
Wilfried Nolte  
Erwitzen 14  
33039 Nieheim-Erwitzen  
Tel.: 05274 696  
Fax: 05274 95122  
nolte@erwitzen.de  
www.hungerbergturm.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-Do.: nach Vereinbarung  
Fr.-So.: 11:00 - 21:30 Uhr




**NIEHEIM**

## Spargelhof Willi Sagel

Der Hof „Sagel“ ist seit 1600 in Familienbesitz. Er liegt in Sommersell, einem Ortsteil von Nieheim. Willi Sagel hat hier vor 40 Jahren mit der Herstellung und Vermarktung von Wurstwaren begonnen. Auch heute ist er immer bei der Wurstzubereitung

dabei und garantiert eine besondere Qualität. Seit 30 Jahren baut er Grünspargel an. Er verkauft diesen besonders geschmacksintensiven Grünspargel frisch geerntet direkt ab Hof.

 **Wurstwaren:**  
Leberwurst, Blutwurst, Sülze, Zwiebel-Mett, gekochtes Mett, Kohlwurst, Teewurst, Mettwurst, Rauchenden.

Saisonal Grünspargel.



**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Ich bin bei der Herstellung unserer Wurstwaren dabei, sie werden handwerklich mit wenig Zusatzstoffen hergestellt und sind besonders schmackhaft. Der Grünspargel, der hier auf unserem lehmigen Sandboden seit 30 Jahren wächst, ist geschmacksintensiv, weil alte Sorten mit minimaler Düngung angebaut werden.“

Spargelhof Willi Sagel  
Wilhelm Sagel  
Sommersell Nr. 17  
33039 Nieheim-  
Sommersell  
Tel.: 05276 460

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
In der Spargelsaison  
Mo.-So.: 08:00 - 18:00 Uhr

Sonst nach telefonischer  
Rücksprache.



## hofgemacht - Schunicht

„hofgemacht“ sind wir, Simone Schunicht und Familie. Wir haben unsere Leidenschaft zum Beruf gemacht und unseren Traum erfüllt. Die Hühner leben in mobiler Freilandhaltung im frischen Grün mit viel Auslauf. Wir produzieren auf dem Hof nachhaltig und verarbeiten alle Lebensmittel selbst. Aus unseren Eiern stellen wir Frischeinudeln her. Das Geflügelfleisch verkaufen wir frisch und als TK-Ware.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Retro-Hähnchen gelten als besondere Geflügelrasse. Sie sind robust und genießen jede Sekunde an der frischen Luft. In der luftigen Freiland-Stallkonstruktion wachsen sie gut behütet auf, freuen sich über Sonne und frisches Gras auf den Wiesen. Sie werden stressfrei und ohne Transportwege auf unserem Betrieb geschlachtet.“

🍎 Eier von freilaufenden Hühnern, Geflügelfleisch, Hähnchen-Bratwurst, Hähnchen-Bolognese, Hähnchen-Frikassee, Nudeln, Wachteleier. Produkte regionaler Partner: Kartoffeln, Mehl, Gewürze, Saucen, Öl, Käse, Honig, Brotaufstriche, Konfitüren, Eis. EIERRUNDE: Merlsheim, Reelsen, Bad Driburg, Herste, Neuenheerse, Alhausen, Bad Hermannsborn, Pömben, Nieheim, Himmighausen, Bergheim, Oeynhaus.



hofgemacht - Schunicht  
Simone Schunicht  
Alter Kirchweg 18  
33039 Nieheim-Merlsheim  
Mobil: 0171 5106142  
info@hofgemacht.eu  
www.hofgemacht.eu  
f hofgemacht  
@ der.anderehofladen

ÖFFNUNGSZEITEN  
Hofladen Merlsheim  
Mo.-So.: 08:00 - 20:00 Uhr  
Hofladen Detmold  
Paulinenstr. 3  
Mo.-So: 07:00 - 22:00 Uhr





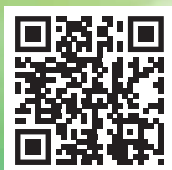
**landservice.de** Echt. Näher. Dran!

## Sie möchten WEITERLESEN in anderen Regionen von Nordrhein-Westfalen?

Die praktischen Landservice-Regionalwegweiser gibt es für 14 Regionen in NRW!

Besuchen Sie den Medienservice auf [landservice.de](https://landservice.de):

Hier können Sie die praktischen Hefte einfach direkt kostenlos herunterladen oder gegen Erstattung einer Versandkostenpauschale bestellen.



Direkt zum Medienservice:  
[landservice.de](https://landservice.de)





# Gut Holzhausen

Vielfalt zeichnet uns aus! Gebaut in der jetzigen Form im 16. Jahrhundert, wird noch heute aktive Land- und Forstwirtschaft auf dem Gut Holzhausen betrieben. Daneben werden Kultur und Genuss großgeschrieben: ob Musikfestival, Kunstpfad oder Kunstverein - bei unzähligen Angeboten und Veranstaltungen können Sie die beeindruckende Anlage bewundern und genießen.



Demeter-Betrieb.

Auf Anfrage Verkauf von Kartoffeln und gefrorenem, portioniertem Wildfleisch. Ab 3. Advent frischgeschlagene Weihnachtsbäume aus dem eigenen Wald.



Scheune für Feierlichkeiten.



Jedes Jahr veranstalten wir eine Woche lang das Musikfestival „Voices“ mit Musikern und Künstlern aus der Region. Nieheimer Kunstpfad - auf dem Wanderweg von Nieheim nach Holzhausen können Sie wundervolle Kunstwerke entdecken.

Zu unserem Hofgelände gehört ein „AveNatura Friedhof“. Dieser ermöglicht eine friedliche Naturbestattung im Wald. Webseite: [avenatura-holsterberg.de](http://avenatura-holsterberg.de)

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserer Gutsanlage werden Wissen und Kultur nachhaltig weitergegeben. Unsere Gäste erleben eine Verknüpfung aus Kultur und Landwirtschaft. Als Demeter-Betrieb zeigen wir Verbrauchern, dass Tierwohl und Umweltschutz zum Alltag dazugehört.“



Freiherr von der Borch'sche  
Verwaltung  
Gut Holzhausen  
Johann-Friedrich  
von der Borch  
33039 Nieheim  
Tel.: 05274 98910  
[verwaltung@gut-holzhausen.de](mailto:verwaltung@gut-holzhausen.de)  
[www.gut-holzhausen.de](http://www.gut-holzhausen.de)

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung

hof • GENUSS



STEINHEIM

## hof\*GENUSS

Frei nach dem Motto „heimat. besonders. lecker.“ wird im Hagedorner Hofladen eine große Auswahl an Likören, Sirup und Fruchtaufstrichen aus den eigenen Früchten hergestellt. Von der Quitte bis zum Holunder wandert alles in den Kochtopf.

Auch ausgefallene Sorten wie Felsenbirne, Hagebutte oder Mispel gibt es zu probieren. Die Äpfel der Streuobstwiese werden zu Direktsaft gepresst. Skudden & Hühner gehören dazu.

🍏 Fruchtaufstriche, Sirup und Likör aus hof-eigenen Früchten, Hagedorner Apfelsaft, Fleisch von der Skudde; Eier, Obstbrände. Nudeln, Öle und Kräutermischungen werden aus der Region zugekauft.

In der Winterzeit: gestrickte Mützen, Schals und Socken. Auf Vorbestellung: Geschenkkörbe, Wundertüten, personalisierte Aufstriche und Liköre.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit der kompletten Hofanlage binden wir erneuerbare Energien ein, um unsere Emissionen zu verringern. Beim Produkteinsatz verzichten wir auf Plastikverpackungen, um Müll zu vermeiden. Wir engagieren uns im Artenschutz und unterstützen die Refill-Deutschland-Initiative als Station, an der kostenlos Leitungswasser in mitgebrachte Flaschen abgegeben wird.“

hof\*GENUSS  
Hagedorn 2b  
32839 Steinheim-Hagedorn  
Mobil: 0178 4410833  
birte.hof-gefluester@gmx.de  
www.hof-gefluester.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Di.-Fr.: 14:00 - 19:00 Uhr  
Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr





## Bio Betrieb Meßler

Auf unserem Bio Betrieb in Sandebeck ist der tier- und artgerechte Umgang mit unseren Rindern selbstverständlich! Zur Gesundheit unserer Tiere trägt das von uns selbst erzeugte, sehr hochwertige, pflanzliche Bio-Futter bei. Wir arbeiten vertrauensvoll mit unserem regional ansässigen Hausschlachter zusammen. Unser Bio-Rindfleisch reift 2 Wochen am Knochen im Kühlhaus - eine hohe Qualität, die Sie schmecken!

🍏 Bio-Rindfleisch-Pakete: Rouladen, Steak, Filet, Braten, Gulasch, Hack, Suppenknochen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

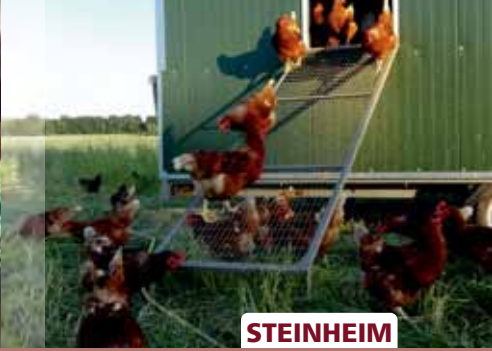
„Auf unseren biologischen Wiesen haben wir besonders viele Grasarten. Das wirkt sich äußerst positiv auf die Gesundheit der Tiere und auf das Bio-Rindfleisch aus. Die Fleischqualität und die Haltung der Tiere liegen uns am Herzen.“



Bio Betrieb Meßler  
Melanie Meßler  
Hinter der Kirche 9  
32839 Steinheim-  
Sandebeck  
Tel: 05238 996928  
Mobil: 0151 28927445  
melanie.messler@web.de  
www.bio-betrieb-messler.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Auf Nachfrage und Bestellung





**STEINHEIM**

## Hühnermobile Rose

In Steinheim betreibt Familie Rose zwei Hühnermobile. Die Hühner werden besonders artgerecht gehalten, da sie durch häufiges Versetzen des Hühnerwagens immer frisches Gras picken und scharren können. Wer sich überzeugen möchte, dass man

Tierwohl auch schmecken kann, sollte die leckeren regionalen Eier im kleinen Eier-Haus in der Heubachstraße oder direkt am Hühnermobil an der Lothar Höhe probieren.

🍏 Frische Eier aus dem Hühnermobil von der grünen Wiese.



**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Durch regelmäßiges Versetzen des Hühnermobils wird eine Überweidung der Wiesen verhindert und den Hühnern immer frisches Grün angeboten.“

Hühnermobile Rose  
Lynn Rose  
Heubachstr. 13  
32839 Steinheim  
Mobil: 0160 98366162  
superlynn@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
24 h-Eier-Haus  
Vor der Haustür,  
Heubachstr.13

Am Mobilstall,  
An der Lothar Höhe 5




**STEINHEIM**

## Stöver's Erdbeer-Plantagen

Der Hof Stöver liegt in der Nähe von Steinheim, im Bundesgolddorf Ottenhausen und ist seit dem 17. Jahrhundert in Familienbesitz.

Seit 40 Jahren werden hier Erdbeeren angebaut. In den letzten Jahren wurde auf den Flächen in Ottenhausen der Anbau mit Äpfeln, Pflaumen, Birnen und Mirabellen erweitert.

 Ab Hof und an zahlreichen Verkaufsständen in der Region...

Erdbeeren: Mitte Mai bis Anfang Juli

Äpfel: Mitte September bis Ende Oktober

Zwetschgen: Ende August bis Ende Oktober

Birnen: Mitte September bis Mitte Oktober

Kartoffeln

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Beim Anbau und der Vermarktung unserer Produkte ist uns die Regionalität und der Naturschutz besonders wichtig. Blühstreifen am Feldrand und Hummelvölker leisten dazu einen hohen Beitrag. Bei der Verpackung unserer Erdbeeren verwenden wir ausschließlich Pappschachteln und Holzkisten - kein Plastik“.



Stöver's Erdbeer-Plantagen  
Gerd Stöver  
Lange Str. 25  
32839 Steinheim-  
Ottenhausen

Tel.: 05233 8565

Fax: 05233 1325

info@stoevers-erdbeer-plantagen.de

www.stoevers-erdbeer-plantagen.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Nur Erdbeersaison  
von April bis Juli und  
in der Kernobstsaison

von September bis Oktober

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

So.: 09:00 - 18:00 Uhr



**BAD DRIBURG**

## Obermühle Beine

Die Obermühle Beine liegt in Dringenberg, eingebettet in Wälder, Wiesen und Felder und ist seit 1874 im Besitz der Familie Beine. Die Forellenteiche, das Rotwild sowie Gänse und Enten prägen das Bild der Obermühle.

Schwerpunkte des Betriebes sind Urlaubsangebote zum Erholen oder auch als Anglerkurzurlaub sowie die Direktvermarktung mit Forellenzucht und Angelteichen.

🍏 Produkte aus eigener und regionaler Herstellung: Hausmacher Wurst, Rotwild aus eigener Haltung, saisonal Gänse & Enten; Forellen aus eigener Zucht fangfrisch und geräuchert; frische Bio-Eier aus Bodenhaltung, Bio-Hähnchen, Honig, Konfitüren, Liköre; Fischplatten, Wurstplatten, Präsentkörbe.

🛏 5 komfortable Doppelzimmer, 1 gemütliche Ferienwohnung für bis zu 4 Personen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mein Ziel ist es, dass sich unsere Pensionsgäste, Angler und Kunden auf der Obermühle wohlfühlen und zu unseren land- und fischereiwirtschaftlichen Produkten einen Zugang finden, den sie als gelungene Abwechslung zum Alltag erleben.“

Obermühle Beine  
Stefanie Beine  
Obermühle 1  
33014 Bad Driburg-  
Dringenberg

Tel.: 05259 546  
info@obermuehle-beine.de  
www.obermuehle-beine.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### Hofladen

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

Angelteiche ganzjährig geöffnet  
April - Okt.: 06:00 - 20:00 Uhr  
Okt. - März: 07:00 - 18:00 Uhr





**BAD DRIBURG**

## Göke GbR

Im idyllisch gelegenen Dorf Langeland liegt der Hof Göke, auf dem Lena-Marie Göke vor zwei Jahren mit der Direktvermarktung begonnen hat. Auf der grünen Wiese leben die Hühner in 2 Mobilställen mit viel Auslauf zum Picken und scharren. Die leckeren Eier werden in der Verkaufshütte auf dem Hof neben Wurstwaren, Nudeln, Suppenhühnern und Kartoffeln rund um die Uhr in Selbstbedienung verkauft.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Hühnermobile ziehen regelmäßig um, damit sich die Hühner auf der grünen Wiese wohlfühlen können. Die Junghennen, das Futter und Stroh sind aus der Region, bzw. von unserem Betrieb. Unsere ‚Rentnerpferde‘ kommen bei uns täglich auf die Weide und fühlen sich rundum wohl.“

🍎 Eier aus Freilandhaltung in mobilen Hühnerställen, Eierlikör und Nudeln, regionale Wurst & Kartoffeln, Suppenhühner.

Verkauf von Heu-, Stroh- und Silagerundballen.

🐾 Pferdepenion: Unterbringung, Versorgung & Betreuung überwiegend alter und kranker Pferde.



Göke GbR  
Lena-Marie Göke  
Horner Straße 28  
33014 Bad Driburg-  
Langeland  
Tel.: 05238 1597  
Mobil: 0160 1215694  
hof-goeke@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Verkauf im SB-Hofladen  
rund um die Uhr





## Hofladen Bauer Peine

Die persönliche Vermarktung hofeigener Spezialitäten aus verantwortungsvoller Produktion und weiterer Spezialitäten unserer vielfältigen Region, sind seit vielen Jahren das Kerngeschäft von Familie Peine. Traditionell geprägte Haltung alter Nutztier-  
rassen im Schaustall mit genügend Freiraum und Zeit zum Entfalten bilden das Grundgerüst für die Vermarktung der handwerklich hergestellten Fleisch- und Wurstwaren.

🍏 In unserem Hofladen und Geschäft in Bad Driburg erhalten Sie hofeigene Produkte: handwerklich hergestellte Fleisch- und Wurstwaren alter Hausschwein- und Hühnerrassen, hofeigene Landgänse und Flugenten (zu Weihnachten), Fruchtaufstriche aus eigener Produktion, Eier, Kartoffeln, Bauernhofeis sowie Delikatessen von Direktvermarktern der Region; Geschenkideen; Präsentkörbe; Bauer Peines "Hofladen - Online" unter [www.bauer-peine.de](http://www.bauer-peine.de)

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir richten unser Verkaufssortiment saisonal aus nach Ressourcen und Verfügbarkeit des Hofes. Jedes ‚Stück‘ eines Tieres wird bestmöglich verarbeitet und nach individuellen Wünschen portioniert an den Kunden abgegeben. Unsere Philosophie ist die nahezu vollständige Nutzung aller produzierten Lebensmittel für den Verzehr.“

Hofladen Bauer Peine  
Michael Peine  
Nieheimer Str. 6  
33014 Bad Driburg-  
Pömben  
Tel.: 05274 509  
[info@bauer-peine.de](mailto:info@bauer-peine.de)  
[www.bauer-peine.de](http://www.bauer-peine.de)

### ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen Pömben

Do.-Fr.: 09:00 - 13:00 Uhr

14:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

Geschäft Bad Driburg

Lange Str. 128, Tel.: 05253 9341925

Do., Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 15:00 Uhr

So.: 14:00 - 17:00 Uhr (April - Dez.)

Erweiterte Öffnungszeiten  
vor Feiertagen!



## Reiter- und Ferienhof Redder

Der Reiter- und Ferienhof Redder liegt am Rande des Teutoburger Waldes in Bad Driburg-Alhausen. Eine sanfte Hügellandschaft, große Wälder, Wiesen und Felder bestimmen das Landschaftsbild rund um den Hof. Hier lässt sich hervorragend Urlaub machen. Man findet Ruhe und Erholung, kann die Seele baumeln lassen und aktiven Freizeitspaß erleben. Der Hof bietet Reiterferien für Kinder, Jugendliche und Erwachsene.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit leben wir in allen Bereichen: auf unserem Frühstücksbuffet findet man überwiegend regionale Produkte. Mit unserer Photovoltaikanlage versorgen wir unseren Betrieb mit Strom und unsere Pferde bekommen hauptsächlich Futter, Heu und Stroh von unseren Feldern.“

🏠 Ferienwohnungen mit Frühstück;  
4 FW bis max. 4 Pers.;  
3 FW bis max. 6 Pers.

☀️ Reiterferien für Kinder und Jugendliche.

🐾 Einzel- und Gruppenunterricht in Dressur & Springen, Longen-Unterricht für Einsteiger und zur Sitzkorrektur, Ausreiten.



Reiter- und Ferienhof  
Redder  
Weberplatz 4  
33014 Bad Driburg-  
Alhausen  
Tel.: 05253 6474  
Fax: 05253 4974  
info@reiterhof-redder.de  
www.reiterhof-redder.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung



**BAD DRIBURG**

## Trappistenhof

Auf dem Trappistenhof sind eine Reitschule und ein Pensionspferdebetrieb für alle Pferderassen untergebracht.

Eine moderne Reitanlage bietet optimale Trainingsbedingungen für Reiter und Pferd.

Die idyllische Lage am Fuße des Eggegebirges lädt zu langen Ausritten in die Landschaft ein.

- 🏠 Ferienwohnungen und Gästezimmer im Haus am Kurpark.
- 🌞 Ferienfreizeiten in den NRW Schulferien.
- 🐾 Pferdepension, Jungpferdeaufzucht, Reitschule; Offenställe für Herdenhaltung, komfortable Boxen, Weiden direkt am Hof; 250 m Ovalbahn mit 20 x 40m Dressurvier-eck, Roundpen; Gastpferdeunterbringung; Sattelkammern, Waschplatz, Aufenthaltsraum.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

Wir bewirtschaften den Betrieb nach ökologischen Kriterien. Unsere Pferde werden mit hochwertigem Grundfutter von den eigenen Flächen versorgt und fühlen sich in der artgerechten Herdenhaltung besonders wohl.

Trappistenhof  
Falk Sagel  
Südenfeldmark 8  
33014 Bad Driburg  
Tel.: 05253 97980  
info@trappistenhof.com  
www.trappistenhof.com

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Absprache






**BAD DRIBURG**

## Hof Weskamp

Der Milchviehbetrieb mit Hofladen ist im Bad Driburger Ortsteil Herste, am Rande des Dorfes gelegen. Seit Generationen sind auf dem Hof Milchkühe zu Hause. 2008 wurde der erste Kuhstall am „neuen“ Standort am nördlichen Ortsrand gebaut und mittlerweile um einen weiteren Kuhstall erweitert. Für mehr Tierwohl wurden im Jahr 2021 zwei Melkroboter installiert, die seitdem das Melken rund um die Uhr übernehmen. Auf den Acker- und Grünlandflächen wird das Kuhfutter produziert.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, einen möglichst guten und natürlichen Kreislauf vom Gras zur Milch zu betreiben. Wir versuchen mit möglichst effizientem Einsatz von Ressourcen, wie z. B.: Energie, ein hochwertiges Lebensmittel zu produzieren, und dieses direkt bei uns auf dem Hof zu verkaufen.“

 **Selbstbedienungs-Hofladen:**  
Frische Rohmilch mit natürlichem Fettgehalt, Eier, Kartoffeln und Honig aus der Region. Regional produzierte Dekorationsartikel.

Ein Highlight, vor allem im Sommer, ist das Milcheis. Es werden viele verschiedene Sorten im praktischen Becher angeboten.



Hof Weskamp  
Ortbergstr. 99  
33014 Bad Driburg-Herste  
Mobil: 0151 28763055  
hofweskamp@web.de  
 Hof Weskamp Herste  
 hof\_weskamp\_herste


**ÖFFNUNGSZEITEN**  
SB - Hofladen - Am Kuhstall  
Mi.-So.: 07:00 - 18:00 Uhr




**LICHTENAU**

## Landschaftspflegehof Lichtenau

Seit 2017 weiden die Dorperschafe von Anna-Sophie Roeren-Wiemers auf Naturschutzflächen in Lichtenau und Umgebung. Verstärkung haben die Schafe mittlerweile von einigen Burenziegen bekommen, die auf extremen Hanglagen ganze Arbeit leisten. In der halboffenen Auenlandschaft an der Altenau ergänzen die Hereford-Rinder das Gesamtangebot des Betriebes, der nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus arbeitet.

 Rindfleisch-Pakete, auf Bestellung, Lammfleisch und -spezialitäten, Ziegenfleisch und -spezialitäten.

 Besichtigung von Schulklassen, Kindergärten und anderen Gruppen.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Alle unsere Tiere tragen durch ihre Landschaftspflege aktiv zum Erhalt von Naturschutzflächen und Biotopen bei. Durch die ökologische Bewirtschaftung können wir vielen Insekten- und Pflanzenarten auf den Kalkmagerrasenwiesen weiterhin einen Lebensraum bieten.“

Landschaftspflegehof  
Lichtenau  
Anna-Sophie  
Roeren-Wiemers  
Klosterhof 3  
34439 Willebadessen  
Mobil: 0157 71972003

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach telefonischer  
Rücksprache  
auf Vorbestellung.





**WILLEBADESSEN**

## BiolandHof Engemann

Auf unserem Hof in Eisen bauen wir seit 1987 nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus Obst, Gemüse und Getreide an. Das Gemüse wächst direkt auf den Feldern um unseren Hof und wird täglich, je nach Saison, frisch für den Verkauf in unserem Hofladen geerntet. Zu vielen weiteren Erzeugern besteht ein enger Kontakt. Daher können Sie auch eine Vielzahl von Produkten aus der Region bei uns einkaufen.

🍏 Alle Produkte in unserem Hofladen stammen aus ökologischer Herstellung. Von Erdbeeren über Möhren, Salate, Pastinaken, Chicorée oder Champignons finden Sie in unserem Hofladen auch Eier aus unserem mobilen Hühnerstall. Unsere ausgewählten Produkte finden Sie auch auf den Wochenmärkten der Region.

Erdbeeren & Himbeeren bieten wir in der Saison zum Selbstpflücken an.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die biologische Landwirtschaft und Biodiversität in der Warburger Börde ist die Grundlage für die Produktion unserer Produkte. Ein Anbau im Einklang mit der Natur hat bei uns immer oberste Priorität.“

BiolandHof Engemann  
A. und K. Engemann GbR  
Zum Südholz 11  
34439 Willebadessen-  
Eissen  
Tel.: 05644 981110  
Fax: 05644 9811169  
info@engemann-bio.de  
www.engemann-bio.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. u. Di.: 09:00 - 12:00 Uhr  
15:00 - 18:00 Uhr  
Mi.: 09:00 - 12:00 Uhr  
Do. u. Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr  
15:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr







**WILLEBADESSEN**

## Bauernhof Legge

Den Bauernhof der Familie Legge gibt es schon seit 1600 im beschaulichen Peckelsheim am Rande der Warburger Börde. Neben Milchvieh und Ackerbau werden auf dem Betrieb auch Kartoffeln angebaut. Der lehmige Boden ist ideal zum Anbau und

verleiht den Kartoffeln einen besonders intensiven Geschmack.

Seit diesem Sommer steht mitten in Peckelsheim an der Hofauffahrt ein Verkaufshäuschen zur Selbstbedienung.

🍷 Kartoffeln (Annabelle und Belana), Kürbisse.



**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir gehen verantwortungsvoll mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen um. Aus diesem Grund führen wir auf unseren Kartoffelfeldern integrierten Pflanzenschutz durch. Durch die regionale Vermarktung unserer Kartoffeln leisten wir einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.“

Bauernhof Legge  
Peter Legge  
Am Markt 2  
34439 Willebadessen-  
Peckelsheim  
Mobil: 0171 8267325

ÖFFNUNGSZEITEN  
SB-Verkaufshäuschen  
Mo.-So.: 08:00 - 20:00 Uhr



**WILLEBADESSEN**

## Lindenhof Leifeld

Unser Mehrgenerationenhof ist in Ikenhausen zu finden. Wir bewirtschaften ca. 70 ha Land und versorgen täglich rund 100 Tiere. Dazu zählen 50 Milchkühe, die die Eisherstellung durch ihre leckere Milch möglich machen. Mit Leidenschaft produzieren wir 20 verschiedene Eissorten - auch veganes Sorbet-Eis. Für unser Eis verwenden wir keine künstlichen Zusatzstoffe und verarbeiten ausschließlich naturbelassene Produkte.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Bauernhofeis wird von der hofeigenen Milch, ohne künstliche Aromen, ohne Konservierungsstoffe und ohne künstliche Bindemittel hergestellt. Lassen Sie sich von dem Genuss verzaubern, wo Sie noch wahre Natürlichkeit schmecken.“

🍏 All unsere Produkte werden direkt auf unserem Hof hergestellt und verpackt. Vor dem Hof: Verkaufstruhen mit Eis zur Selbstbedienung; 100 ml-Becher zum Direktverzehr (Löffel im Deckel), Familienbecher (750 ml) oder 5 l-Behälter. Vollkommen kontaktlos und rund um die Uhr! Besondere Eissorten und Eistorten werden geliefert. Für Feiern / Veranstaltungen: „Mobile Eis-Theke“ zum Ausleihen. Wir pasteurisieren seit kurzem unsere hofeigene Milch und füllen diese in 1l Mehrwegglasflaschen ab.



Lindenhof Leifeld  
Lindenweg 7  
34439 Willebadessen-  
Ikenhausen  
Tel.: 05642 948498  
Fax: 05642 948499  
bauernhofeis-lindenhof@t-online.de  
www.bauernhofeis-lindenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Rund um die Uhr  
in Selbstbedienung



**WILLEBADESSEN**

## Lüke GbR

Der Hof von Familie Lüke liegt am Ortsrand von Altenheerse. Dort leben 200 Limousin-Rinder in Mutterkuhhaltung und ca. 100 Schweine. Hier bekommen die Tiere das selbstangebaute Futter vom Hof. Im Sommer leben sie auf der Weide, sonst auf Stroh. So fühlen sich die Tiere besonders wohl. In der angrenzenden betriebseigenen Fleischerei wird das Fleisch handwerklich nach alten Familienrezepten verarbeitet.

🍏 Im Laden unserer Fleischerei bekommt man die breite Vielfalt an Frischfleisch und Wurstwaren, aber auch Grillfleisch und Wurst Dosen. Alles aus eigener Herstellung.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die natürliche Lebensform unserer Tiere ist uns wichtig, ebenso die Versorgung mit selbstangebautem Futter von unserem Hof. In unserer Fleischerei verarbeiten wir unser Fleisch nach alten Familienrezepten; dabei ist uns der Erhalt des traditionellen Fleischerhandwerks besonders wichtig.“

Lüke GbR  
Andreas Lüke  
Kirchring 15  
34439 Willebadessen-  
Altenheerse  
Tel.: 05646 537  
Fax: 05646 942438

ÖFFNUNGSZEITEN  
Di., Do.: 08:00-13:00 Uhr  
15:00-18:00 Uhr  
Mi.: 08:00-13:00 Uhr  
Fr.: 08:00-18:00 Uhr  
Sa.: 07:30-13:00 Uhr




**WILLEBADESSEN**

## Mosterei Peters

Die Früchte für den naturreinen Saft der Mosterei Peters werden um Willebadessen herum auf Streuobstwiesen geerntet. In der Mosterei werden die Äpfel zu hochwertigem Apfelsaft gemostet. Je nach Geschmack kann man zwischen Apfel-, Birnen-, Quitten- und Mischsäften wählen. Im Lohnmosten verarbeitet Familie Peters - nach Terminvereinbarung - auch „Ihr Gartenobst zu Ihrem Saft“ aus den eigenen Früchten.

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

„Wir verwenden keine chemischen Zusätze. Unsere Säfte sind zu 100 % aus reinem Fruchtsaft, naturtrüb und ungeschwefelt. Die Haltbarmachung erfolgt durch kurzes Erhitzen/Pasteurisieren. Unser Obst ist gespritzt und naturbelassen.“

 Säfte: Apfelsaft, Birnensaft und Quittensaft, diverse Mischsäfte.

Fruchtaufstriche von: Apfel, Birne, Himbeere, Brombeere, Quitte, Holunder, Johannisbeere.

Obstbrände:  
Apfel-, Birnen-, Quitten-, Kirsch- und Pflaumenbrand

Fruchtsaftgummis:  
produziert aus Saft der Mosterei Peters

Apfelchips:  
aus eigener Herstellung

Lohnmosten der eigenen Früchte.



Mosterei Peters  
Dirk Peters  
Gartenstr. 9  
34439 Willebadessen  
Tel.: 05646 942436  
dirk@mosterei-peters.de  
www.mosterei-peters.de

### ÖFFNUNGSZEITEN Saftverkauf

Mo.: 16:30 - 17:30 Uhr  
Mi.: 16:30 - 17:30 Uhr  
Sa.: 10:30 - 11:30 Uhr  
und auf Anfrage



**BEVERUNGEN**

## Jakobsberger MilchHandwerker

“Feines aus reiner Schafsmilch“, heißt die Devise auf dem Jakobsb-berg in Beverungen. Hier stellen die Jakobsb-berger MilchHandwer-ker nach traditionell handwerklicher Herstel- lung hochwertige Pro- dukte her. Die Basis dafür ist Demeter-

zertifizierte Schafs- milch. In der hofeigen- en Käserei werden mit viel Handarbeit leckere Frischkäsekom- positionen aus Schafs- milch und Kuhmilch hergestellt.

🍏 Schafsfrischkäse,  
Kuhfrischkäse.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Da wir als MilchHandwerker auf dem gleichen Boden leben, auf dem unsere Schafe ziehen und Nahrung finden, erhalten wir eine Ahnung von ihrem Leben. Unsere Liebe und Wertschätzung für die Tiere können Sie schmecken. Unsere Milchschafe weiden auf saftigen Muschelkalk- wiesen - so ist unsere Region in unseren Produkten erlebbar.“

Jakobsberger  
MilchHandwerker  
Frank Böhner & Anja Wolff  
Brunnenweg 35  
37688 Beverungen-  
Jakobsberg  
Mobil: 01522 1983863  
info@milchhandwerker.de  
www.milchhandwerker.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Erhältlich auf den Wochen-  
märkten in der Region beim  
BioBauern  
Edeka Markt Falke, Beverungen  
Bioladen Ringelblume,  
Beverungen  
... oder in anderen Bioläden  
in der Region



## BioBauer Hartmann

Die Familie Hartmann aus dem Höhendorf Haarbrück am Rande der Warburger Börde produziert seit über 20 Jahren Bio-Lebensmittel. Der Betrieb hat sich ganz bewusst dafür entschieden, möglichst umweltverträglich zu wirtschaften, um gesunde und wertvolle Lebensmittel herzustellen. Alle Tiere werden arbeitsaufwendig und liebevoll auf Stroh gehalten. Jedes Tier hat viel Platz, Licht und frische Luft.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere werden langsam gemästet, so ist das Fleisch aromatisch und nicht wässrig. Das Rindfleisch lassen wir so lange reifen, dass Braten oder Steak optimal zart werden. Unsere Angus- und Limousin-Rinder garantieren eine besonders gute Fleischqualität. Die köstlichen Wurstsorten werden ausschließlich aus Bio-Rohwaren hergestellt.“

🍏 Am Biobauer-Verkaufswagen: Bioland-Frischfleisch von Rind und Schwein, Bioland-Grillfleisch - natur und mariniert, Bioland-Fleisch- & Wurstwaren, Käse aus der Region und Käsespezialitäten, Eier.

Bioland-Rindfleischpakete und Schweinefleischpakete auf Bestellung.



BioBauer Hartmann  
Hubertus Hartmann  
u. Jutta Sträter  
Langenthaler Str. 2  
37688 Beverungen-  
Haarbrück  
Tel.: 05273 35447  
biobauer-hartmann@t-online.de  
www.bio-bauer.info

ÖFFNUNGSZEITEN  
Biobauer-Marktstand:  
Höxter  
Mi. u. Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr  
Warburg Altstadt  
Mi.: 15:00 - 18:00 Uhr  
Brakel  
Fr.: 08:00 - 12:45 Uhr  
Beverungen  
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr





## Gasthaus Kirchhoff

„Traditionen bewahren und mit einer jungen eigenen Handschrift das Moderne behutsam einführen“ - das ist das Motto vom Gasthof Kirchhoff. Der Betriebszweig mit der Rinderaufzucht liegt in unmittelbarer Nachbarschaft. Die Verbundenheit mit dem „Weser-Bergland“ und den regionalen Erzeugnissen wird durch die Namensgebung „Heimatliebe“ deutlich. Neben dem kulinarischen Reiz bietet die Lage in Amelunxen einen idealen Ausgangspunkt für Wanderungen und Radtouren.

🏠 11 DZ, 1 EZ, 1 FW.

🍷 Restaurant  
„Heimatliebe“ mit Biergarten.

👤 Catering bis 200 Personen, Räumlichkeiten für bis zu 120 Personen.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei der Auswahl und Zubereitung unserer Speisen legen wir sehr viel Wert auf saisonale und regionale Produkte. So verwenden wir alle Teilstücke vom Rind oder Wild und stoßen dabei immer wieder auf alte Rezepte, die wir neu entdecken und unseren Gästen servieren. Probieren Sie mal unseren wilden Heimatburger!“

Gasthaus Kirchhoff  
Dominique Kirchhoff  
Drenker Str. 1  
37688 Beverungen-  
Amelunxen  
Tel.: 05275 631  
info@gasthaus-kirchhoff.de  
www.gasthaus-kirchhoff.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mi. - Sa.: ab 15:00 Uhr  
So.: ab 11:30 Uhr  
Mo., Di.: Ruhetag





## BEVERUNGEN

# Erlenhof - Bauernlädchen & Café

Auf dem Erlenhof, oberhalb der Weser, wird Gemütlichkeit großgeschrieben. Hier gibt es fast 20 verschiedene Torten, alle mit natürlichen Zutaten selbst gebacken. Die Schnittchen-Platten sind reichlich mit Wurst und Schinken vom Erlenhof belegt. Hier lässt sich ländliche Idylle bestens genießen. Im Besichtigungsstall freuen sich die „Strohschweine“ auf den Besuch der Gäste, bevor es zum Minigolf spielen geht.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Erlenhofschweine liegen glücklich im offenen Besichtigungsstall und bekommen das hofeigene Futter zu fressen; dadurch sparen wir lange Transportwege ein. Unsere Wurstwaren werden handwerklich hergestellt, genau wie unsere Torten. Wir versuchen unsere Torten ohne Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker und Fertigprodukte herzustellen.“

🏠 2 Ferienwohnungen

🍎 Von Wurstwaren unserer Strohschweine, über erlesene Weine bis zu Likören und Käse bietet unser Hofladen ein umfangreiches Sortiment an Köstlichkeiten.

🍴 In unserem Hofcafé können Sie neben Kaffee, Kuchen und Eis auch belegte Brote mit Käse, Hausmacher Wurst oder eine Erlenhofplatte genießen. Jedes Jahr ab 01. Nov. ist unser Café liebevoll weihnachtlich dekoriert.



Erlenhof -  
Bauernlädchen & Café  
Erlenhof GbR  
Erlenhof 2  
37688 Beverungen-  
Herstelle  
Tel.: 05273 7461  
info@erlenhof-cafe.de  
www.erlenhof-cafe.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Do.-Sa.: 13:00 - 17:00 Uhr  
So.: 13:00 - 18:00 Uhr



**BEVERUNGEN**

## Biohof Krieger GbR

Unser Familienbetrieb liegt in Herstelle oberhalb der Weser. Seit 2007 ist der Hof dem Bioland-Verband angeschlossen. Auf unseren Flächen bauen wir Getreide, Leguminosen, Zuckerrüben, Kartoffeln, Gemüse, Kürbis und Erdbeeren an. Unsere Legehennen leben in zwei Mobilställen und haben das ganze Jahr über die Möglichkeit, den Auslauf im Grünen zu nutzen. Unsere Deutsch-Angus-Rinder leben in Herstelle auf den Wiesen.

🍏 Eier aus dem Hühnermobil, Volleindeln und Hühnersuppe, Erdbeeren zum Selberpflücken, Beerenobst (saisonbedingt), Fruchtaufstriche, Rindfleischpakete, TK-Suppenhühner, Hähnchen  
Frühkartoffeln (Anuscha: 2,5 kg, 5 kg, 12,5 kg), Einkellerungskartoffeln (Laura, Belana, Agria: 2,5 kg, 5 kg, 12,5 kg, 25 kg)  
Gemüse (Buschbohnen, Grünkohl, Kürbisse, Rote Bete, Salate).

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir leben Bio-Landwirtschaft aus Überzeugung mit Herz und Leidenschaft. Uns ist ein gutes Verhältnis zwischen Natur, Fläche und Tieren sehr wichtig. Der Kreislaufgedanke des Ökolandbaus ist bei uns die Grundlage für die Erzeugung von gesunden regionalen Lebensmitteln.“

Biohof Krieger GbR  
Christian u. Felix Krieger  
Am Teichberg 1  
37688 Beverungen-Herstelle  
Tel.: 05273 89080  
Mobil: 0157 73725952  
Fax: 05273 365209  
landwirt.krieger@freenet.de  
www.biolandhof-krieger.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Selbstbedienung

Am Wohnhaus  
rund um die Uhr.

24/7-Verkaufsautomat  
Dorfmitte in Herstelle


Bei Fleisch bitte telef.  
Kontaktaufnahme.



**BEVERUNGEN**

## Hof Lutter

Bei dem landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Lutter in Jakobsberg steht das Wohlergehen der Tiere sowie die Zufriedenheit der Kunden an oberster Stelle. Die ausgebildeten Reitlehrer der Familie betreuen die Pferde und Reiter mit Herzblut und geben ihre Reiterfahrung und ihr Pferdewissen gerne weiter. Des Weiteren betreibt die Familie aktiv Turniersport in Dressur und Springen.

 Reitunterricht für Kinder und Erwachsene auf Schulpferden, Dressur- und Springunterricht für Reiter mit eigenen Pferden, Beritt von Pferden, Vermietung von Pferdeboxen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die extensive Bewirtschaftung unserer Wiesen und eine intensive Wiesenpflege durch unser ‚Rotes Höhenvieh‘ tragen wir zur Nachhaltigkeit bei. Ressourcen zu schonen und sparsam damit umzugehen, ist uns ein besonderes Anliegen.“

Hof Lutter  
Michael Lutter  
Corveyer Str. 24  
37688 Beverungen-  
Jakobsberg  
Tel.: 05273 3999310  
Mobil: 0171 2337773  
0151 41609908  
lutter-jakobsberg@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig





**BEVERUNGEN**


## Familie Gabriel Nübel

Mitten in der hügeligen Landschaft zwischen Dalhausen und Tietelsen grasen die Deutsch-Angus und Galloway Rinder der Familie Nübel.

Hier oben auf Bustollen ist der neue Hofladen entstanden, indem „Heimatgenuss-Rindfleisch“

direkt vom Hof Nübel verkauft wird.

„Heimatgenuss“ steht für hochwertiges, regionales Rindfleisch aus eigener Zucht.

 Rindfleisch frisch und tiefgefroren:  
Filet, Roastbeef, Braten, Gulasch, Rouladen, Hackfleisch, Suppenfleisch und Suppenknochen, Bratwurst, Käsegriller, Pfefferbeißer, Burger-Patties, Rib Eye, Flanksteak, Porterhouse.

Fruchtaufstriche, Honig, Honigwein, Dressing, verschiedene Barbecue-Saucen, Frischkäse.



**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Unseren Hof nachhaltig zu bewirtschaften, liegt uns ganz besonders am Herzen. Unsere Rinder werden ausschließlich mit eigenerzeugtem Heu und Grassilage gefüttert, das wir von unseren biologisch bewirtschafteten Flächen ernten.“

Familie Gabriel Nübel  
Zum Eichhagen 4  
37688 Beverungen-  
Dalhausen  
Mobil: 0151 25721176  
info@heimatgenuss.net  
www.heimatgenuss.net

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Hofladen Bustollen  
Jedes 1. u. 3. Wochenende  
im Monat!  
Fr.: 15:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 09:30 - 13:00 Uhr  
Außerdem zu den Schlacht-  
terminen und nach  
telefonischer Vereinbarung.





**BEVERUNGEN**

## Hof Waldeyer

Für den Familienbetrieb Waldeyer steht eine artgerechte sowie natürliche Milchviehhaltung, Qualität und Transparenz als zertifizierter Bio- und Demeterbetrieb an erster Stelle. Hier leben die Milchkühe im Winter komplett auf Stroh und allen Tieren wird von Frühjahr bis Herbst Weidegang ermöglicht. Als große Besonderheit, wachsen hier alle Kälber muttergebunden auf, d. h., sie dürfen nach der Geburt bei ihren eigenen Müttern bleiben.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wirtschaften ökologisch und nachhaltig, daher bauen wir unser Futter selber nach den Demeter-Richtlinien an und versorgen unsere Tiere damit. Eine artgerechte Haltung und wesensgemäßer Umgang mit den Tieren liegt uns am Herzen.“

🍏 Aus dem Rohmilchautomaten kann frische Milch gezapft werden. Verschiedene Sorten Käse, die über den Selbstbedienungskühlschrank erhältlich sind. Rindfleisch ist tiefgefroren vorrätig und zum Teil über den Selbstbedienungs-Gefrierschrank erhältlich. Außerdem kann regelmäßig Rindfleisch über unseren Online-Hofladen vorbestellt und nach terminlicher Absprache frisch vor Ort abgeholt werden. Wir bieten Kuh- und Kälberpatenschaften zur Unterstützung der muttergebundenen Kälberaufzucht.



Hof Waldeyer  
Gisbert Waldeyer  
Brakeler Str. 22  
37688 Beverungen-  
Tietelsen  
Mobil: 0173 4805375  
0174 9059723  
hof-waldeyer@web.de  
www.hof-waldeyer.friedhold.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche



**BEVERUNGEN**

## Bauernhof Pension Wüllner

Tief durchatmen und einfach mal abschalten, die Ruhe genießen, Natur pur erleben! Der Bio-Bauernhof mit Angus-Mutterkühen, Ackerbau und Grünland liegt im idyllischen Nethetal am Rande der kleinen Ortschaft Amelunxen einem Ortsteil von Beverungen, etwa 7 km entfernt vom Weserradweg. Familie Wüllner lädt mit den praktischen Ferienwohnungen zum Wohlfühl-Urlaub für die ganze Familie ein. Auch Hunde sind hier willkommen.

☰ 2 Ferienwohnungen;

Ferienwohnung mit ca. 65 qm für 1-5 Personen: 2 Schlafzimmer jeweils mit Bad, Wohnzimmer mit Schlafgelegenheit, Küche, SAT-TV.

Ferienwohnung mit ca. 60 qm für 3 Personen: 1 Schlafzimmer, Bad, Wohnzimmer, Küche, SAT-TV.

Frühstück auf Anfrage, Kinderspielplatz.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Unser Bauernhof ist von Bioland zertifiziert worden, daher sagen wir Nein zu Gentechnik, Massentierhaltung, chemisch-synthetischen Stickstoff-Düngern und Pflanzenschutzmitteln. Wir leben Nachhaltigkeit in allen Bereichen.“

Bauernhof Pension Wüllner  
Arnim Wüllner  
Am Bastenberg 1  
37688 Beverungen  
Tel.: 05275 664  
Mobil: 0177 8415906  
Fax: 05275 8579  
info@bauernhof-wuellner.de  
www.bauernhof-wuellner.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Ganzjährig




**BEVERUNGEN**

## Heike Zimmer

Das Damwild auf dem Jakobsberg ist genauso etwas Besonderes wie der Blick von hier zur Weser. 40 Tiere leben hier artgerecht, gesellig und mit viel Platz in einem anerkannten Gehege. Gut anderthalb Jahre leben Tiere auf den Wiesen, dann sind die Jungtiere schlachtreif. Sie werden im Schlachthaus direkt nebenan verarbeitet. Anschließend wird das Fleisch nach individuellen Kundenwünschen zerlegt, portioniert und verpackt.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere finden ihre Nahrung auf dem natürlichen Grünland. Hecken und Büsche bieten ganzjährig einen natürlichen Schutz. Im Winter werden Heu, Getreide, Kastanien und Äpfel zugefüttert. Wie die Fütterung und Haltung, gestaltet sich auch das Herdenmanagement schonend und tierartgerecht.“

 **Damwild:**  
Sie haben die Möglichkeit, halbe und ganze Tiere oder auch Teilstücke vakuumiert nach Ihren Wünschen bei uns zu bestellen.



Heike Zimmer  
Hartweg 10  
37688 Beverungen  
Tel.: 05273 368480  
Fax: 05273 367531

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Nach telefonischer  
Rücksprache







**BORGENTREICH**

## Alpakas vom Manroder Lammert - AVML

Nach vielen Vorbereitungen sind 2014 die ersten Alpakas nach Manrode bei Borgentreich gezogen. Hier leben die außergewöhnlichen Tiere das ganze Jahr auf den Wiesen und in Offenstallhaltung und fühlen sich sehr wohl. Mit viel Begeisterung für die Alpakas, betreibt der Zuchtbetrieb auch einen kleinen Hofladen, in dem man zahlreiche Produkte aus der Wolle der Tiere kaufen kann.

🍏 Alpaka-Keratinseifen, Alpaka-Steppbetten, Handstrickgarn, Filzeinlegesohlen, Versponnene Wolle, Handgestrickte Accessoires, Düngepellets aus Alpakawolle.

📖 Führungen mit Weide-Event bis 30 Personen; auch für Schulklassen.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Im Vordergrund steht eine artgerechte und naturbelassene Haltung. Das Zuchtziel ist auf korrekten Körperbau und eine hohe Faserqualität ausgerichtet. Die Verarbeitung der Wolle erfolgt so regional wie möglich, somit bleibt auch die Wertschöpfung erhalten.“

Alpakas vom  
Manroder Lammert - AVML  
Gabriela Dierkes  
Zur Trift 11  
34434 Borgentreich-Manrode  
Tel.: 05643 7096986  
Mobil: 0172 2540323  
lammertalpakas@gmx.de  
www.lammertalpakas.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
September bis März  
Mi.: 15:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 10:00 - 13:00 Uhr  
oder sonst nach  
telefonischer Absprache.


Märkte in der Region



**BORGENTREICH**

## Bauernhof Dohmann

Mit Blick auf den Desenberg grasen die Aberdeen-Angus-Rinder auf saftigen Wiesen in Borgentreich und werden im Winter auf Stroh gehalten. Die naturnahe und behutsame Aufzucht liegt dem Züchter besonders am Herzen, denn nur so wird eine perfekte Fleischqualität garantiert. Die Tiere werden stressfrei und hofnah geschlachtet. Das zarte, feinfaserige Rindfleisch ist auf Vorbestellung dann direkt beim Erzeuger erhältlich.

 Qualitätsfleisch aus naturnaher Haltung direkt vom Züchter auf Bestellung.

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

„Für die Aufzucht unserer Tiere verwenden wir ausschließlich Futter aus eigener Herstellung. Schlachtung und Zerlegung finden im Kreis Höxter statt. Es wird nur dann geschlachtet, wenn das ganze Tier verkauft ist (From Nose to Tail).“

Bauernhof Dohmann  
Rolf Dohmann  
Mühlenstraße 12  
34434 Borgentreich  
Tel.: 05643 8175  
Mobil: 0176 51309949  
mariadohmann@aol.com

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Vereinbarung





**BORGENTREICH**

## Biohof Jacobi

Im Familienbetrieb Jacobi in Körbecke hat die Milcherzeugung und Käseherstellung eine besondere Bedeutung. Seit 1988 werden auf dem Biolandbetrieb in der hofeigenen Käserei 15 verschiedene Kuhkäsesorten, ergänzt durch verschiedene Schafskäsesorten, hergestellt. Die Käsespezialitäten aus eigener Milch werden durch ausgewählte Zutaten wie Bockshornklee, Kümmel, Walnüsse oder grünem Pfeffer zu echten Delikatessen.

🍏 Von unserem Betrieb: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse aus eigener Kuhmilch, Käse aus Schafsmilch; Getreide (Roggen, Weizen, Dinkel); Fleisch- u. Wurstwaren vom Rind und Schwein. Ergänzt wird das Angebot mit einem vollen Naturkostsortiment vom regionalen Großhändler, z. B. mit Eiern, Nudeln, Backwaren, Milchprodukten wie Schmand, Butter, Buttermilch u. Käseplatten.

📄 Besichtigung der Käserei für Gruppen mit Verköstigung.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Die guten Böden der Warburger Börde bilden die Grundlage für unseren Familienbetrieb. Ackerbau und Saatgutvermehrung bilden zusammen mit der Milchviehhaltung eine ineinander greifende ökologische Kreislaufwirtschaft, die uns wichtig ist. Das traditionelle Käsehandwerk auf unserem Hof liegt uns ganz besonders am Herzen.“

Biohof Jacobi  
Heike Schäfer-Jacobi  
Mühlentor 28  
34434 Borgentreich-  
Körbecke  
Tel.: 05643 1669  
Fax: 05643 8430  
kontakt@biohof-jacobi.de  
www.biohof-jacobi.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Do. u. Fr.: 15:00 - 19:00 Uhr  
Wochenmärkte  
Warburg (Marktplatz Altstadt)  
Mi: 15:00 - 18:00 Uhr  
Höxter  
Mi. u. Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr  
Brakel  
Fr.: 08:00 - 13:00 Uhr  
Beverungen  
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr




**BORGENTREICH**


## Fleischerei Klare

Auf dem Hof Klare in Bühne leben 150 Limousin-Rinder. Sie grasen den ganzen Sommer auf der Weide und werden im Winter auf Stroh gehalten und mit hofeigenem Futter versorgt. 1996 hat Uwe Klare die Fleischerei im Ort übernommen, in der nach traditionellem Fleischerhandwerk Fleisch und Wurstwaren hergestellt werden. Besonderen Wert legt er auf die nachhaltige regionale Ausrichtung seines Betriebes.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere haben einen Namen, werden individuell gehalten und es fehlt ihnen an nichts. Die natürliche Haltung mit hofeigenem Futter ist die Grundlage für die außergewöhnliche Qualität unserer Wurstwaren. Dazu kommen handwerkliches Können und Familienrezepte mit natürlichen Zutaten.“

 Fleischspezialitäten aus eigener Schlachtung. Eine besondere Köstlichkeit sind die Fleischprodukte der Limousin-Rinder sowie Fleisch und Wurstwaren vom Strohschwein.

 Unsere regionalen Spezialitäten liefern wir auch zu Ihrer Feier. Dazu beraten wir Sie gerne individuell.



Fleischerei Klare  
Inhaber Uwe Klare  
Bindgarten 5  
34434 Borgentreich-Bühne  
Tel.: 05643 592  
info@fleischereiklare.de  
www.fleischereiklare.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.: Ruhetag  
Di.-Do.: 07:30 - 13:00 Uhr  
15:00 - 18:00 Uhr  
Fr.: 07:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 07:00 - 13:00 Uhr





## Alsterhof

Auf dem Alsterhof in Borgentreich-Bühne werden seit über 50 Jahren Eier Ab-Hof verkauft. Direkt am Hof fließt die Alster vorbei und dahinter befinden sich die Hühnerställe. Ergänzt wurde der Ab-Hof-Verkauf vor einigen Jahren durch Eiertouren.

Im Haustürverkauf werden die frischen braunen Eier im Kreis Höxter ausgeliefert. Egal in welcher Menge, die Eier stehen nach Absprache pünktlich vor der Haustür.

„Der Verkauf von regionalen Produkten direkt an den Verbraucher ist für uns wichtig. Wir versuchen unsere Liefertouren zu optimieren, um möglichst viele Haushalte im Kreis Höxter mit unseren Eiern zu beliefern.“

🍏 Ab-Hof: Hühnereier, frisches Geflügel, Nudeln, Wurstwaren Kartoffeln.

Eiertouren im Kreis Höxter.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

Alsterhof  
Matthias Krull  
Haarbrücker Str. 4  
34434 Borgentreich-Bühne  
Tel.: 05643 8706  
Fax: 05643 7150  
matthias.krull@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Selbstbedienung  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche



**BORGENTREICH**

# Burg Borgholz

Die Atmosphäre des Rittergutes Borgholz ist von der alten Burganlage geprägt, in der sich großzügige Ferienwohnungen befinden. In der weitläufigen geschlossenen Anlage können sich Kinder austoben und den Geheimnissen der Ritter auf die Spur kommen. Währenddessen finden die Eltern hier ein ruhiges Plätzchen unter alten Kastanien. Wie es sich für eine Ritterburg gehört, leben am Hof viele Streichel-tiere, Pferde und Ponys.

7 Ferienwohnungen auf der Ritterburg (zwischen 45 m<sup>2</sup> u. 85 m<sup>2</sup>), Sauna im Keller der Burg und hauseigene Praxis für Physiotherapie mit Gerätetraining, mehrere Grillplätze im Garten der Burganlage - zum Teil mit Schutzhütte, Angelspaß, Tennisplätze in der Nähe.

Große Spielscheune für Kinder in geschlossener Hofanlage, Wildbeobachtungen.

Reitunterricht.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Da uns Nachhaltigkeit sehr wichtig ist, bewirtschaften wir unseren Betrieb nach Bio Kriterien (Naturland). Durch die Nähe zum Landschaftsschutzgebiet liegt uns die Erhaltung der Lebensräume seltener Vogelarten besonders am Herzen. Milane und Schwarzstörche kann man hier beobachten.“



Burg Borgholz  
Familie Möltgen  
Burg Borgholz  
34434 Borgentreich-  
Borgholz  
Tel.: 05645 213  
Mobil: 0151 15725817  
Fax: 05645 248  
info@burg-borgholz.de  
www.burg-borgholz.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig





**BORGENTREICH**

## Bioland Betrieb Sökefeld

Am Ortsausgang von Borgentreich steht seit gut einem Jahr das Hühnermobil mit Hühnern vom Bioland-Hof Sökefeld. Das Hühnermobil zieht alle 14 Tage ein Stückchen weiter, damit die Hühner immer im Grünen picken und scharren können.

🍏 Aus dem "EierHaus" an der Lehmtorstraße in Borgentreich Richtung Eissen: Bio-Eier aus dem Hühnermobil, Kartoffeln, Käse.

Suppenhühner und Fleischpakete vom Bio-Schwein auf Bestellung.



Neben den Hühnern gibt es auf dem Betrieb noch glückliche Bio-Schweine und Mutterkuhhaltung.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit unserem Biobetrieb ist es uns wichtig, nachhaltig zu produzieren und die Wertschöpfung in der Region zu halten. Wir wollen eine Versorgung mit unseren erzeugten Nahrungsmitteln für unseren Ort, ohne lange Transportwege und Umweltbelastung sicherstellen.“

Bioland Betrieb Sökefeld  
Lorenz Sökefeld  
Neutorstraße 34  
34434 Borgentreich  
Mobil: 0151 55062271  
lorenz.soekfeld@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Täglich: 06:00 - 21:00 Uhr






## Alfons Watermeier

Seit 4 Jahren ist der Betrieb von Alfons Watermeier nach den Bioland-Richtlinien zertifiziert. Der Hof liegt im südlichen Kreis Höxter in Borgentreich-Körbecke an der Landstraße 838, die durch den Ort führt. Neben dem ökologischen Getreideanbau und der Haltung von 30 Limousin-Rindern wird seit 2 Jahren auch Gemüseanbau betrieben. Zum Hof gehören außerdem Streuobstwiesen mit 150 Obstbäumen sowie Blühflächen, um den Insekten eine optimale Lebensgrundlage zu erhalten.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben unseren Betrieb aus Überzeugung auf den Bio-Anbau umgestellt, um gesunde Lebensmittel zu produzieren und direkt in der Region zu verkaufen. Durch den Verkauf Ab-Hof sparen wir lange Transportwege und versorgen unsere Kunden immer mit frisch geerntetem Gemüse und Obst, direkt vom Feld.“

 Selbstbedienungsverkaufsstand am Hof  
Zu den jeweiligen Saisonzeiten bieten wir:  
Hokkaido Kürbisse,  
Zucchini, verschiedene Kohlsorten, Kartoffeln, Rote Bete, Sellerie, Lauch.

Kirschen, Äpfel,  
Birnen.

Sonnenblumen.

Selbstgebackene Körnerkissen.



Alfons Watermeier  
Mühlentor 13  
34434 Borgentreich-  
Körbecke  
Tel.: 05643 948428  
Mobil: 0151 53177980  
s.watermeier@freenet.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Täglich während der Saison:  
Mai-Januar



## FEWO Böhlen

Unser landwirtschaftlicher Betrieb wird nach „Naturland“ Richtlinien bewirtschaftet und liegt mitten in der Warburger Börde. Seit 2013 bieten wir Ferienwohnungen an, in denen Sie Ruhe und Erholung sowie ein freundliches Umfeld finden. Auf dem überdachten Balkon können Sie bei Kerzenschein lesen, grillen oder die traumhafte Aussicht genießen. Die Umgebung eignet sich bestens für Radtouren und bietet kulturelle Abwechslung.

Wir bieten unseren Gästen eine moderne, komfortable und mit viel Liebe zum Detail eingerichtete Ferienwohnung für bis zu 4 Personen an. Unser Ferienhof eignet sich für einen ruhigen Kurzurlaub mit der Familie. Auf dem Hof gibt es, nicht nur für die Kinder, viel zu entdecken.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit erreichen wir durch die Bewirtschaftung unseres Hofes nach den Naturland Richtlinien. Der Erhalt unserer Gebäude - und damit die Nutzung zur Ferienwohnung - ist uns ein besonderes Anliegen.“

FEWO Böhlen  
Gerhard Böhlen  
Menner Weg  
(Zum Lager) 22  
34414 Warburg-Dössel  
Tel.: 05641 741185  
Fax: 05641 60805  
gerd.boehlen@t-online.de  
www.fewoboehlen.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Ganzjährig nach  
Absprache


Finnenberghof GmbH



WARBURG

## Finnenberghof

Der Finnenberghof kann auf 35 Jahre Landwirtschaft, Gemüsebau und Direktvermarktung zurückblicken. Seit 1985 ist der Betrieb Bio-zertifiziert. Hier wachsen 40 verschiedene Gemüsesorten. Seit 1988 gibt es das Gemüse-Abo z. B. mit Gemüse, Obst, Käse, Milch und Milchprodukten oder Trockensortiment. In den Regionen um Warburg, Kassel, Bad Driburg liefert der Finnenberghof ökologisch erzeugte Produkte direkt bis vor die Tür.

 Gemüse-Abo und Lieferservice für: Gemüse, Obst, Käse, Brot und Trockensortiment.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit heißt für uns Vielfalt auf dem Feld unter Einhaltung ökologischer Kriterien. Ein insektenfreundlicher Anbau unserer Gemüsesorten wird auf dem Finnenberghof durch bienenfreundliche Gründüngung unterstützt.“

Finnenberghof  
Erwin Hartmann  
& Christine Pohlmann  
Am Finnenberg 1  
34414 Warburg-Nörde  
Tel.: 05642 8377  
Fax: 05642 8669  
info@finnenberghof.de  
www.finnenberghof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Lieferservice das ganze Jahr








**WARBURG**

## Reiterstübchen

Der Betrieb Leifert betreibt eine Pensionspferdehaltung und einen Schulbetrieb mit Ponys und Pferden. Die Pferde werden im offenen Stall gehalten. Durch die Lage bieten sich Ausritte in die Natur an. Auf dem Hof befinden sich die Reithalle, der Reitplatz und ein Pferdretretbecken. Es werden Reitunterricht und Pferdeausbildung angeboten. Das gemütliche Reiterstübchen kann auch privat gemietet werden.

 Das Reiterstübchen kann für Feierlichkeiten und Tagungen für maximal 50 Personen gemietet werden. Technikausstattung mit Leinwand und Beamer ist vorhanden.

 Reitausbildung auf Ponys und Großpferden.

 Pensionspferdehaltung, Reithalle, Reitplatz, Reitausbildung, Pferdezücht, Pferdeausbildung.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Das Wohl der Pensionspferde steht im Mittelpunkt unseres täglichen Handelns. Alle Ställe sind mit einer ‚Terrasse‘ angelegt. So erhalten die Pferde in den Boxen ausreichend Luft und Licht. Bei der Bewirtschaftung unserer Ackerflächen nehmen wir an Umweltprogrammen teil und achten auf eine hohe Futterqualität.“


Reiterstübchen  
Herbert Leifert  
Zum Kurgarten 23  
34414 Warburg-Germete  
Tel.: 05641 6159  
Mobil: 0172 5298836  
Fax: 05641 741809  
reitstall.leifert@freenet.de  
www.stall-leifert.de.tl

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Getränkeausschank  
im Reiterstübchen  
Do., Fr.: ab 19:00 Uhr  
Sa.: ab 15:30 Uhr  
So.: ab 17:00 Uhr



# Menke Obstbau

Kurz vor der hessischen Grenze in Warburg-Welda wachsen seit 1992 Spargel, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren auf dem Hof von Familie Menke. Nach der Devise „Geschmack ist unsere Leidenschaft“ wird auf dem Betrieb viel Wert auf die Sortenwahl gelegt. Während der Saison erhält man die Produkte an verschiedenen Verkaufsständen in der Region und an den Selbstpflückfeldern.

 **Saisonal:**  
Spargel (grün und weiß), Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschen und Äpfel.

## Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als anerkannter Obstbaufachbetrieb ist uns ein nachhaltiger Anbau unserer Kulturen wichtig. Wir bauen eine hervorragende Qualität mit besonderem Geschmack für Verbraucher in der Region an.“



Menke Obstbau  
Christian Menke  
Fahrweg 13  
34414 Warburg-Welda  
Tel.: 05641 750340  
Fax: 05641 750341  
chmenke@menke-obstbau.de  
www.menke-obstbau.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Verkaufsstellen in Warburg  
(Paderborner Tor) und  
Nordhessen



## Hof Müller-Lütken

Der Familienbetrieb Müller-Lütken liegt kurz vor Warburg und wird in der 9. Generation geführt.

Neben dem Schwerpunkt Ackerbau werden hier seit 25 Jahren Kartoffeln sowie Kürbisse angebaut und direkt ab Hof verkauft.

Eine bunte Vielfalt an Kürbissen schmückt im Herbst den Hof.

🍷 Kürbisse (Schnitzkürbisse, Speisekürbisse, Zierkürbisse).

Kartoffeln im 2,5 kg und 5 kg Beutel (Sorten: Annabelle, Belana, Linda, rote Laura).

Zwiebeln im 2 kg Beutel.

Ab Herbst 2023 auch Möhren und Kohl aus heimischem Anbau.



### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Boden ist unser wichtigstes Gut, denn darin wachsen unsere Produkte. Deshalb ist die Bodengesundheit für uns enorm wichtig und wir gehen schonend damit um. Durch einen gesunden Bewirtschaftungskreislauf tun wir alles, was dem Boden dient.“

Hof Müller-Lütken  
Wolfram Müller-Lütken  
Peckelsheimer Str. 22 (B 252)  
34414 Warburg-  
Hohenwepel  
Tel.: 05641 2791  
Mobil: 0172 66353333  
Fax: 05641 50710  
wmuellerluetken@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Selbstbedienung  
24 Stunden,  
7 Tage die Woche



## Kartoffelhof Rose-Dunschen GbR

Zwiebeln und Kartoffeln wachsen auf den fruchtbaren Bördeböden vom Kartoffelhof Rose-Dunschen rund um Daseburg. Seit 25 Jahren werden hier Kartoffeln angebaut; die Kartoffeln von den Bördeböden haben einen sehr intensiven Geschmack. Angebaut werden die Sorten Annabelle (frühe Sorte), Belana, Alexandra und Gala. Rote und gelbe Zwiebeln ergänzen die Ernte und das Angebot auf dem Kartoffelhof.

🍷 Ab Hof sind Kartoffeln und Zwiebeln am SB-Erntewagen an der Straße erhältlich.

Kartoffeln: Annabelle (frühe Sorte), Belana, Alexandra und Gala in 2,5 kg-, 5 kg- und 10 kg-Netzen.

Gelbe und rote Zwiebeln: in 1 kg-Netzen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Gleichbleibend gute Qualität sichern wir durch die Kühlung der Kartoffeln in Kartoffelkisten unter Verzicht von Keimhemmungsmitteln. Zwischenfrüchte, Honigbrache und Blühstreifen rahmen unsere Felder ein, um Insekten Lebensraum zu geben. Wir produzieren durch eine PV-Anlage und Hackschnitzelheizung einen großen Teil unserer Energie selbst.“

Kartoffelhof  
Rose-Dunschen GbR  
Desenbergstr. 121  
34414 Warburg-Daseburg  
Tel: 05641 7476223  
Mobil: 0160 90796429  
Fax: 05641 7476229  
rose-dunschen@outlook.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo.-Sa.: 08:00 - 18:00 Uhr  
So.: 10:00 - 18:00 Uhr

... und in den Filialen der REWE-Märkte im Kreis Höxter





**WARBURG**

## Hof Schäfers

Unser Hof liegt male-  
risch eingebettet in der  
Mitte des Diemeltals.  
Aus einem urtypischen  
Familienbauernhof ent-  
wickelte sich unser Hof  
zu einem modernen  
landwirtschaftlichen  
Betrieb mit Ackerbau,  
Biogasanlage und Pfer-  
depension. Bei uns auf  
dem Hof haben Pferde  
verschiedenster Rassen  
Platz. Unser Hof  
schafft Möglichkeiten  
für Kinder, Nähe mit  
Tieren zu erfahren, an  
Aufgaben zu wachsen,  
kreativ zu sein & Spaß  
zu haben.

☀️ Bauernhofpädagogi-  
sche Angebote für Kin-  
dergärten, Schulklassen  
und Kindergruppen sind  
z. B. Entdeckertage auf  
dem Hof oder eine ver-  
rückte Eiersuche. Auch  
die Kleinsten ab 2 Jah-  
ren können schon Erfah-  
rungen mit dem Pony  
sammeln. Nach Abspra-  
che: Kindergeburtstage.

🐾 Ganzjährige Pensions-  
pferdehaltung. Die Pfer-  
de leben im Herdenver-  
band auf insgesamt 8  
ha großen Wiesen und  
Weiden und im Stall mit  
geräumigen Boxen.

**Nachhaltigkeit leben wir so:**

„Wir lieben das Bauernhofleben inmitten der Natur und den Umgang mit den Tieren. Unsere Begeisterung und unser Wissen möchten wir gern weitergeben und vor allem Kindern unvergessliche Erlebnisse auf unserem Hof ermöglichen!“

Hof Schäfers  
Familie Schäfers  
Riekserweg 7  
34414 Warburg-Rimbeck  
Tel.: 05642 988331  
Mobil: 0173 655 61 99  
post@hof-schaefers.de  
www.hof-schaefers.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach Absprache



**WARBURG**

## Stefani & Sohn GbR

Seit über 40 Jahren kann man auf dem Milchviehbetrieb der Familie Stefani in Warburg-Ossendorf die Saftverarbeitung der eigenen Äpfel und Birnen miterleben. Von der Anlieferung bis zum fertigen Saft sehen Sie den gesamten Herstellungsprozess. Natürlich kann man den Saft der Obstbäume vom Hof Stefani in 5 l- und 10 l-Boxen kaufen. Außerdem wird auf dem Hof seit 30 Jahren Lehmputz hergestellt.

🍏 Apfelsaft,  
Apfel-Birnensaft  
in 5 l- und 10 l-Boxen.

### Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Erhalt und die Pflege von Streuobstwiesen als wichtiger Lebensraum für eine Vielzahl von seltenen Tieren und Pflanzen ist uns besonders wichtig; gleichzeitig aber auch der Erhalt alter Obstsorten und die weitere Verarbeitung zu Säften. Aus der Region für die Region!“

Stefani & Sohn GbR  
Christian Stefani  
Asselerfeld 1  
34414 Warburg-Ossendorf  
Tel.: 05642 5769  
Mobil: 0178 2979673  
Fax: 05642 988428  
c.stefani@web.de  
www.asselerhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Nach telefonischer Absprache



# Was ist Nachhaltigkeit?



Jeder, der diese Broschüre zur Hand nimmt, liest bei den Betriebsportraits diesen Satz: „**Nachhaltigkeit leben wir so!**“ Hier schildern die Betriebsleiter, 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 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 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.



## IMPRESSUM

Alle aufgeführten Informationen entsprechen den Angaben der Betriebsinhaber. Für diese Angaben oder auftretende Veränderungen übernimmt die Landwirtschaftskammer keine Gewähr.

Diese Broschüre wurde erstellt im Rahmen der nordrhein-westfälischen Landesinitiative „Erschließung neuer Aktivitätsfelder für landwirtschaftliche Unternehmerfamilien und Beitrag zur Verbraucherinformation“.

Fotos Umschlag: Hermlingmeier, Jan Dürfelsiek (4, für Pahlsmeier), LandfrauenService Paderborn-Höxter e.V., Jacobi, Fernhomberg  
Fotos Innen: Landservice-Höfe im Hochstift Paderborn-Höxter,

Karte: Jan Dürfelsiek (für Pahlsmeier)

sowie Jacob Lund, Thaut Images, jackfrog, shintartanya, monropic, ulza, bokan, lovelyday12, JenkoAtaman, efired, bernhardbodo © stock.adobe.com

Die Abbildungen der Qualitätszeichen sind Eigentum des jeweiligen Rechte-Inhabers.

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen  
Fachbereich Landservice, Regionalvermarktung  
Nevinghoff 40, 48147 Münster, 2. aktualisierte Auflage, Stand: April 2023



## 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: April 2023