



Landservice

Die echten Landerlebnisse in NRW!



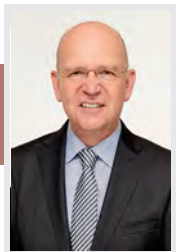
Rund um den
Biggensee
& Siegen-Wittgenstein

Echt.

Näher.

Dran!

Die echten Landerlebnisse rund um den Biggensee & Siegen-Wittgenstein!




Lange schon ist der Biggensee als eine Attraktion in Südwestfalen bekannt. Er wird für die abwechslungsreichen Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung geschätzt. Darüber hinaus gibt es in dieser Region ein vielfältiges Angebot an Landerlebnissen, die Verbraucher, Ausflügler und Feriengäste jetzt ausfindig machen können.

Andere Wege gehen Landentdecker, die die neu aufgelegte, handliche Taschenbroschüre: „Rund um den Biggensee & Siegen-Wittgenstein“ zur Hand nehmen. Denn dieser informative Wegweiser führt unmittelbar zu attraktiven Hofläden, Ferienhöfen oder Hofcafés. Auch Kinder, die ihre Freizeit auf einem Bauern- oder Pferdehof verbringen wollen, finden zahlreiche spannende Angebote auf landwirtschaftlichen Betrieben.

Natürlich heißen die Landservice-BetriebsleiterInnen ihre Kunden und Gäste herzlich willkommen. Der Hofbesuch auf einem der 114 Betriebe ist immer eine gute Gelegenheit, um miteinander Gespräche zu führen. So lernen Sie das Landleben und genau die Orte kennen, wo unsere Lebensmittel entstehen, verarbeitet und vermarktet werden. Außerdem wächst im Dialog wertvolles Wissen um unsere Landwirtschaft. Diesen Dialog unterstützen wir als Landwirtschaftskammer gerne.

Die Motivation der Landservice-BetriebsleiterInnen steckt in einer nachhaltigen Betriebsführung. Deshalb berichten die Bäuerinnen und Bauern am Ende eines jeden Betriebsportraits über ihr persönliches Nachhaltigkeitsengagement. Es kommt entweder dem sozialen Miteinander, der Umwelt oder dem Fortbestand der bäuerlichen Familienbetriebe zugute. Ich wünsche Ihnen viel Freude bei Ihren Besuchen auf den Landservice-Höfen.


Karl Werring
Präsident

Was ist Nachhaltigkeit?

4

Zeichenerklärung

5

Übersichtskarte

6

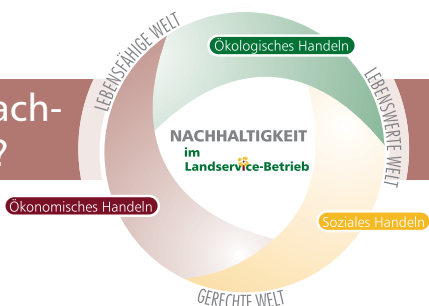
Höfe stellen sich vor

7

Höfeliste

121

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.

Zeichenerklärung

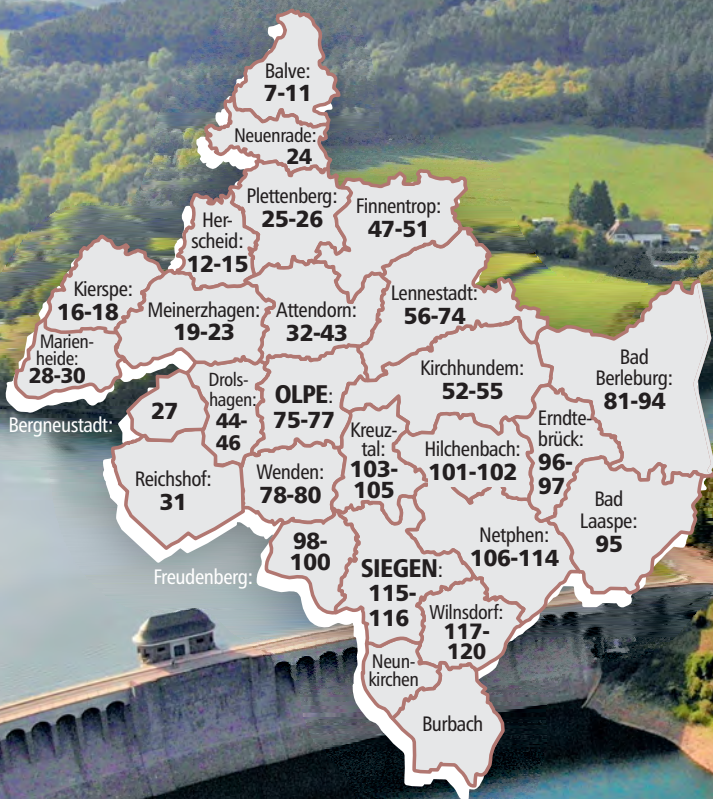
Das Register an jeder Broschürenseite zeigt Ihnen auf einen Blick, wo Sie Ihr gewünschtes Landerlebnis rund um den Biggensee & Siegen-Wittgenstein finden.

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|---------------------------|
|  | Landfrische Produkte |  | Landerlebnisse für Kinder |
|  | Ferienhöfe |  | Reiter & Pferde |
|  | Bauernhofcafés |  | Blumen / Garten / Natur |
|  | Feiern / Tagen / Partyservice |  | 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. |  | Die Unterkunft ist nach den Qualitätskriterien des Deutschen Tourismusverbandes e. V. (DTV) klassifiziert. |
|  | Mitglied bei "Demeter e. V." |  | Dieser Landservice-Hof ist klassifiziert nach den Kriterien des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. (DEHOGA). |
|  | Mitglied bei "Bioland - Verband für organisch-biologischen Landbau e. V." |  | Gütezeichen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG e. V.) für den Bereich Landtourismus. |
|  | Mitglied bei "Naturland - Verband für ökologischen Landbau e. V." |  | Qualitätsgeprüfter Urlaubs-Bauernhof / LandUrlaub / Reiterhof durch die Bundesarbeitsgemeinschaft für Urlaub auf dem Bauernhof und Landtourismus in Deutschland e. V. |
|  | Mitglied bei "Biokreis e. V. - Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung" |  | Mitglied bei Schmallenberger Kinderland e.V. |
|  | „KAT - Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e. V.“ |  | Durch die "Deutsche Reiterliche Vereinigung" (FN) geprüfter Betrieb. |
|  | „Lacon - Privatinstitut für Qualitätssicherung und Zertifizierung ökologisch erzeugter Lebensmittel GmbH“. |  | Dieser Landservice-Hof ist mit dem Prädikat "Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland" ausgezeichnet. |
|  | Auszeichnung "Schwalbenfreundliches Haus" durch Naturschutzbund Deutschland (NABU) - Landesverband NRW e. V. | | |

Übersichtskarte - Landerlebnisse rund um den Biggesee & Siegen-Wittgenstein!



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: pure-life-pictures © stock.adobe.com, Ferienhof Richard, alex9500 © stock.adobe.com, Islandpferdedorf Falkenegg, Ferienhof Bieke (3), Heinemann's Hof

Fotos Innen: Landservice-Höfe rund um den Biggesee & Siegen-Wittgenstein

Die Abbildungen der Qualitätszeichen sind Eigentum des jeweiligen Rechte-Inhabers.

Landservice-Höfe rund um den Biggensee & Siegen-Wittgenstein!

	SEITE
<u>Hof Gösde</u>	7
<u>Hof Schulte-Horst</u>	8
<u>Schäferei Linsmann</u>	9
<u>Jungferngut Garbeck</u>	10
<u>Hof Schmoll</u>	11
<u>Traute's Bauernlädchen</u>	12
<u>Ferienwohnungen Bußmann</u>	13
<u>Bauernhof-Geburtstag</u>	14
<u>Bruchbach Beef</u>	15
<u>Ferienwohnung Belkenschied</u>	16
<u>Hof Link</u>	17
<u>Schriever's Bauernladen</u>	18
<u>Alpakahof Blomberg</u>	19
<u>Joest's Hofladen</u>	20
<u>Die Jause</u>	21
<u>Hof Klaas GmbH</u>	22
<u>Hofladen Landpartie</u>	23
<u>Hof Otte-Wiese</u>	24
<u>Gärtnerhof Berger GbR</u>	25
<u>Hof Kirchhoff</u>	26
<u>Bio-Gut Rosenthal</u>	27
<u>Bioland Highlandhof Pentinghausen</u>	28
<u>Tara-Isländerhof</u>	29
<u>Rohlandhof</u>	30
<u>Naturhof Bohlien</u>	31
<u>Hof Belke</u>	32
<u>Heuel-Giambra GbR</u>	33
<u>Büffel's Hof Klement</u>	34
<u>Ponyland Ennest</u>	35
<u>Hof Schmelzer GbR</u>	36
<u>Hof Schnütgen</u>	37
<u>Ferienhof Pulte</u>	38
<u>Hof Kaiser</u>	39
<u>Bauer Belke</u>	40
<u>Erdbeerhof Korte</u>	41
<u>Schladenhof</u>	42
<u>Hof Weuste</u>	43
<u>Salzgrotte Jause Lütticke</u>	44
<u>Hof Maiworm</u>	45

Landservice-Höfe rund um den Biggensee & Siegen-Wittgenstein!

	SEITE
<u>Geflügelhof Kaufmann</u>	46
<u>Landgasthof Rademacher</u>	47
<u>Islandpferdehof Frettert</u>	48
<u>Hof Maag - NATÜRLICH MAAG ICH</u>	49
<u>Ferienhof Bieke</u>	50
<u>Hof Schulte</u>	51
<u>Hof Gerwin</u>	52
<u>Highlands vom Stelborn</u>	53
<u>Landgasthof Café Gut Ahe</u>	54
<u>Haus Hermes</u>	55
<u>Gemüsekollektiv an der Karlshütte</u>	56
<u>Laki-Ranch</u>	57
<u>Landhotel Klaukenhof</u>	58
<u>Imkerei Michael Voß</u>	59
<u>Köhlers Hof</u>	60
<u>Ferienhof Rüßmann</u>	61
<u>Sauerländer Forellenzucht</u>	62
<u>Ferienhof Richard</u>	63
<u>Heinemann's Hof</u>	64
<u>Hof Heer</u>	65
<u>Quinkenhof</u>	66
<u>Hof Verse</u>	67
<u>Dümpelmanns Hof</u>	68
<u>Ferienhof Heimes</u>	69
<u>Ferienhof Pohl</u>	70
<u>Vielfalt Wald</u>	71
<u>Islandpferdedorf Falkenegg</u>	72
<u>Lennehof</u>	73
<u>Haus Valbert</u>	74
<u>Hof Siele</u>	75
<u>Hitzen-Alm</u>	76
<u>Hof Wigger</u>	77
<u>Hof Quast</u>	78
<u>Steffen Schlabach</u>	79
<u>Aktivstall Wörner</u>	80
<u>Biohof Winter</u>	81
<u>Hof Schneidemühle</u>	82
<u>Hofmetzgerei Afflerbach</u>	83
<u>"Wellness" Ferienhof Schenkel und</u>	84
<u>Biohof-Metzgerei "Kapplermühle"</u>	

Landservice-Höfe rund um den Biggensee & Siegen-Wittgenstein!

	SEITE
<u>Bio-Gärtnerei am Leisebach</u>	85
<u>Bauernhof Pension - Hof Kilbe</u>	86
<u>Bauernhof-Pension Schneider-Feige</u>	87
<u>Pension Hof Dödesberg</u>	88
<u>Biohof Henk</u>	89
<u>Landgasthaus „Steffes Hof“</u>	90
<u>Ponyhof Klein</u>	91
<u>Naturhof Jochen Born</u>	92
<u>Sonnenhof</u>	93
<u>Blumenfeld Sonneborn</u>	94
<u>Volkholzer Hofladen</u>	95
<u>Biohof Meyer</u>	96
<u>Litzelhof</u>	97
<u>Biohof Ohrndorf</u>	98
<u>Hof Kolb</u>	99
<u>Kartoffelhof Dreisbach</u>	100
<u>Eichenhof Hilchenbach</u>	101
<u>Kräuterey Lützel</u>	102
<u>Eichenhof Kreuztal</u>	103
<u>Biohof Scharf</u>	104
<u>Irlenhof GbR</u>	105
<u>Hochlandrinder vom Simmelsbach</u>	106
<u>Hof Brachbach</u>	107
<u>Hof Habach</u>	108
<u>Hof Schäfer</u>	109
<u>Hofladen Klein</u>	110
<u>Bio- und Geflügelhof Hofmann</u>	111
<u>Hof Schneider</u>	112
<u>Hof Sohlbach</u>	113
<u>Biohof Kämpfer</u>	114
<u>Schäferei Kütke</u>	115
<u>Hof Heckseifen</u>	116
<u>Wielandshof Wilnsdorf</u>	117
<u>Birkenhof</u>	118
<u>Edelkäserei Kalteiche GbR</u>	119
<u>Siegerländer Weideei</u>	120




Hof Gödde

Für viele Stammkunden gehört der Besuch auf dem Hof Gödde zur Woche dazu. Hier gibt es gute landwirtschaftliche Produkte direkt vom Hof, wie z. B. das Grillfleisch, die Kartoffeln und die Freilandgänse im Winter. Ergänzend gibt es ausgewählte Produkte aus der Region. Neu ist der Verkaufsautomat. Rund um die Uhr kann eine Auswahl an besten Produkten gekauft werden: zeitlich flexibel mit einfacher Handhabung.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Aktuell bauen wir einen neuen Tierwohlstall. Zukünftig werden unsere Schweine in einem Außenklimastall untergebracht. Sie werden komplett mit Stroh eingestreut und haben immer die Möglichkeit, an die frische Luft zu gehen. Dieses ist in unseren Augen die Tierhaltung der Zukunft. Den Tieren geht es gut und unsere Kunden können einen Blick in den Stall werfen.“

Hof Gödde
Clemens u. Kathrin Gödde
Benkamp 2
58802 Balve
Tel.: 02375 2234
hofgoedde@t-online.de
www.hof-goedde.de

 **VERKAUFSAUTOMAT:**
Eier, selbst produziertes Grillfleisch der eigenen Tiere i. d. Saison, Steaks u. Bratwürstchen ganzjährig, Wurstspezialitäten wie Mett- u. Blutwurst, gekochtes Mett, Hähnchenbrust, Apfelsaft, Milchprodukte, i. d. Saison Spargel, Honig u. Kartoffeln.

HOFLADEN:
Sortiment wie im Automat zzgl. Freilandgänse auf Bestellung zum Martinstag u. Weihnachten, Brot aus dem Holzbackofen, Forellen, Kürbisse, Obst u. Gemüse, Wein, Nudeln, Eingemachtes, Eierlikör, Fruchtaufstriche, Käse.

Weihnachtsbaum- u. Schnittgrünverkauf ab dem 2. Advent.

 **Ferienhaus für max. 6 Personen, ca. 100 m², eigener Garten u. Terrasse.**

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkaufsautomaten
24 Stunden,
7 Tage die Woche

Hofladen
Do./Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr





Hof Schulte-Horst

Vor allem für das selbst hergestellte Grillfleisch und die Wurstwaren macht sich so mancher Fleischliebhaber auf den Weg zum Hof Schulte-Horst. Mit dem Wissen, dass es den Tieren hier gut geht - schmeckt die Wurst noch besser.

Einmal im Jahr herrscht Ausnahmezustand auf dem Hof. Vor Fronleichnam steht die große Scheunenparty an. Inmitten des alten Hofgeländes sorgen Live-Bands und DJs für eine einmalige Atmosphäre.

🍏 Im Hofladen u. a. Fleisch- und Wurstwaren, frisches Markt-Gemüse, Brot, Eier der eigenen Hühner, Apfelsaft von der eigenen Streuobstwiese, Milchprodukte; weitere Lebensmittel wie Honig, Nudeln, Pestos und Deko-Artikel aus der näheren Umgebung an. Zusätzlich täglicher Automatenverkauf.

Saftpresse „Sauerland Obst GbR“ im Herbst regelmäßig auf dem Hof, Termine siehe Webseite:
www.obst-auf-raedern.de.

📺 Scheunenparty mit 2 Livebands und 2 DJs auf dem Hofgelände, Cocktailparty in der Scheune.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben uns bewusst für eine andere Tierhaltung entschieden. Unsere Schweine haben besonders viel Platz und werden auf Stroh gehalten. Unser nachhaltiges Denken geht sogar so weit, dass wir keine Sojabohnen aus Südamerika verfüttern. Unsere Eiweißquellen stammen aus Bayern und Österreich.“

Hof Schulte-Horst
Georg Schulte
Horst 20
58802 Balve-Eisborn
Mobil: 0173 5122400
schulte-georg@t-online.de
www.hof-schulte-horst.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Neuer Hofladen

Do.: 15:30 - 18:00 Uhr

Fr.: 09:30 - 15:30 Uhr

Sa.: 09:30 - 13:00 Uhr

Automatenverkauf

Unsere Verkaufsautomaten sind ganztägig geöffnet.



Schäferei Linsmann

In der Region kennt man ihn - Schäfer Linsmann mit seinen Schafen. Gemeinsam mit seinen Hütehunden und der Schafherde zieht er von Weide zu Weide. Sie sind ein Team und gemeinsam im Sinne der Natur unterwegs. Durch den schonenden Verbiss halten die Schafe z. B. extensive und Naturschutzflächen frei von ungewolltem Bewuchs. Dieses fördert die Pflanzen- und Tiervielfalt. Neben dem Fleisch sind Fellprodukte und Felle in verschiedenen Gerbungen direkt ab Hof erhältlich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Beruf ‚Schäfer‘ wird in unserer Familie seit 6 Generationen weitergegeben. Die nächste Generation steht schon in den Startlöchern. Gemeinsam soll in Zukunft die bereits gelebte, ganzheitliche Verwertung der eigenen Tiere weiter ausgebaut werden. Neben der eigenen Schlachtung, Vermarktung und dem Fellverkauf ist die weitere Fleischverarbeitung geplant.“

- 🍎 Lammfleisch (halbes oder ganzes Lamm) aus der hofeigenen Schlachtung, auf Wunsch zerlegt; Rezeptbuch. Felle in verschiedenen Naturfarben (weiß, grau und schwarz) und Gerbungen: biologische Gerbung, medizinische Gerbung, Weißgerbung. Produkte aus Fell: Nackenrollen u. -kissen, Hausschuhe, Wärmflaschenüberzug, Fellwesten.
- 📅 Führungen im Frühjahr (März u. April) für Schulen, Kindergärten u. Gruppen.

Schäferei Linsmann
Reinhard Linsmann
Königstraße 19
58802 Balve-Garbeck
Tel.: 02375 4013
Mobil: 0175 5215987
Fax: 02375 937777
www.schaeferei-linsmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig nach
telefonischer Vereinbarung.

Sie erhalten unsere Produkte
auch auf Herbst- und
Wintermärkten in der Region.





Familie Lössse





BALVE


Jungferngut Garbeck


Auf dem Jungferngut der Familie Lössse in Garbeck begegnen Ihnen Holz- und Walderlebnisse der besonderen Art! Das ganze Jahr über können Sie Ihre Veranstaltungen in besonderer Gutshof-Atmosphäre feiern. Während einer erlebnisreichen Führung erfahren Sie, wie ein moderner Forstbetrieb arbeitet. In der Vorweihnachtszeit öffnet das Adventscafé. Nach einer Stärkung mit Kuchen oder Wildgerichten können Sie Ihren Weihnachtsbaum auswählen.




 Reh- und Wildschweinfleisch auf Anfrage. Nützliches und Dekoratives für Heim und Garten sowie Geschenkideen aus Holz im Holzlädchen, im Alten Schafstall und auf dem Hof. Weihnachtsbäume und Schnittgrün.

 Adventscafé: selbstgebackene Torten, Kuchen, Waffeln, Herzhaftes wie beispielsweise Wildgerichte.

 Räumlichkeiten für 50 bis 150 Personen: Feiern, Betriebsausflüge, Weihnachtsfeiern, Seminare und Tagungen.

 Während des vorweihnachtlichen Hofmarktes Spielecke mit Holzspielsachen.

 Waldführungen und Walderlebnisse für interessierte Gruppen. Stimmungsvolle Vorweihnachtszeit auf dem Hof mit Weihnachtsbaumverkauf. Glühwein, Dekoartikeln und (Wild-) Bratwürstchen an den Wochenenden. Lichterabend am Freitag vor dem dritten Advent.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nach mehr als 200 Jahren Waldbau pflanzen wir seit den 70er Jahren die unterschiedlichsten Bäume. Über 100 Baumarten finden Sie in unseren Wäldern, dazu gehören Mammutbäume, Tulpenbäume und die Baumhasel. Sie bieten mit ihren unterschiedlichen Wuchsformen und Standortansprüchen eine Alternative zu bisherigen Waldbildern.“

Jungferngut Garbeck
 Fam. Lössse
 Märkische Straße 2
 58802 Balve-Garbeck
 Tel.: 02375 2726
 Mobil: 0171 6862726
 Fax: 02375 203956
 info@loesse-jungferngut.de
 www.loesse-jungferngut.de

ÖFFNUNGSZEITEN

(auch nach Vereinbarung)

Holzlädchen

Jan. - Okt. | Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 11:00 - 14:00 Uhr

10. Nov. - Dez. | werktags: 11:00 - 18:00 Uhr

Vorweihnachtlicher Hofmarkt

Nov. - Dez. | werktags: 11:00 - 18:00 Uhr

Adventscafé (im Alten Schafstall)

Totensonntag, 1. u. 2. Advent

Sa. + So.: 13:00 - 18:00 Uhr

(mit Mittagessen) 3. u. 4. Advent

Sa. + So.: 11:00 - 18:00 Uhr



Hof Schmoll

Früher waren sie in jedem Bauerngarten zu finden - die nahrhaften Kartoffeln. Auf dem Hof Schmoll in Höveringhausen werden sie heute noch angebaut. Besser gesagt, es ist eine richtige Vielfalt zu finden. Neben den klassischen Sorten, baut Familie Schmoll besondere Sorten, wie die Bamberger Hörnchen und die lila Sorte Violetta, an. Kunden freuen sich über die Vielfalt und sind begeistert vom bunten Kartoffelsalat.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seitdem unsere Kinder in der Grundschule waren, kommen die Schüler der dritten Klasse mit ihren Lehrern zu uns auf den Hof und ernten selber Kartoffeln. Oft haben sie auch Fotos vom Hof mitgenommen. Wir möchten Kinder über die Landwirtschaft informieren. Auf unserem Kartoffelfest zeigen wir auch unseren großen Gästen, wie das Hofleben aussieht.“

🍷 Sortenvielfalt der Kartoffel: Frühkartoffeln, festkochende, vorwiegend festkochende und mehligkochende Kartoffelsorten sowie Spezialitäten wie „Bamberger Hörnchen“ und „Violetta“.

📅 Alle 2 Jahre im Herbst (oft erster Sonntag in den Herbstferien) Kartoffelfest: Verpflegung mit z. B. buntem Kartoffelsalat, Kartoffelchips; Strohburg für Kinder, Wissenswertes rund um die Kartoffel.



Hof Schmoll
Guido u. Silvia Schmoll
Alte Höfe Str. 1
58802 Balve-Höveringhausen
Mobil: 0172 3753879
guido-schmoll@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Do.: 08:00 - 16:00 Uhr



Traute's Bauernlädchen

Direkt am Gasmerter Wanderparkplatz gelegen, ist unser Hof ein beliebtes Zwischenziel von Wanderern. Vor über 20 Jahren sind wir mit der Direktvermarktung auf unserem Milchviehbetrieb gestartet. Begonnen mit Eiern, vermarkten wir heute

viele selbst hergestellte Produkte.

Seit Kurzem haben wir etwas ganz besonderes im Sortiment:

Unsere Gasmerter Höhenkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Gasmerter Höhenkäse aus unserer hoffrischen Milch von einer Mobilen Käserei vor Ort produziert: verschiedene Geschmacksrichtungen, wie Bockshornklee, Chilli, Gartenkräuter usw.; Mettwurst, Hühnersuppe und Hühnerbrühe von den eigenen Hühnern, Eier, Kartoffeln, selbsteingelegtes Obst wie Mirabellen, Apfelmus und Birnen, selbstgemachte Sirups, Liköre auf Eierlikör- und Fruchtbasis, Fruchtaufstriche, Eingelegtes, Wurstwaren wie Leberwurst, gekochtes Mett, Geflügelsülze, Federweißer und Wein; Geschenkkörbe.

Familien, Schulklassen und Kindergartengruppen sind herzlich willkommen sich unseren Hof anzusehen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Schon während meiner eigenen Schulzeit habe ich gemerkt, dass viele Klassenkameraden nicht wissen, wie die moderne Landwirtschaft aussieht. Deswegen kann jeder zu uns auf den Hof kommen und sich unseren Arbeitsalltag mit den Tieren und auf dem Feld ansehen.

Viele Familien nutzen unser Angebot und erhalten einen Einblick in unseren Hof.“

Traute's Bauernlädchen
Fam. Bühner
Gasmert 1
58849 Herscheid
Tel.: 02357 170799
Mobil: 0176 22810217
lassebuehner@gmx.de
www.bauernhof-buehner.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr
Sa.-So.: 11:00 - 17:00 Uhr

Wochenmarkt
Herscheid: Do.




HERSCHEID


Ferienwohnungen Bußmann

Zwischen Vetschelsperre und Ebbegebirge liegen die Ferienwohnungen Bußmann. Direkt am Waldrand bieten die Wohnungen viel Ruhe und Erholung. Von hier hat man einen weiten Blick über Wiesen, Wälder und Felder. Als Startpunkt für Urlaubsaktivitäten wie Wandern und Radfahren ist die Gasmert genau richtig. Auf kurzem Wege erreichen Sie viele Ausflugsziele wie Freizeitparks, Festbühnen, Skilanglauf oder Kulturelles.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Ferienwohnungen und unsere Wohnräume heizen wir mit Scheitholz aus unserem Wald. So nutzen wir eine natürliche Ressource. Bei der Holzarbeit achten wir auf unsere Gesundheit. Mit den Jahren haben wir uns weiterentwickelt. Ein Bündelgerät erleichtert uns seit einiger Zeit die Arbeit und schont unsere Gesundheit.“

 Eier, Suppenhühner, in der Saison nach Absprache: Hähnchen und Puten.

 3 Ferienwohnungen (45 - 60 m²) mit 1 bis 2 Schlafzimmern, Wohnküche, Dusche/WC, Satelliten-TV, großer Balkon und separater Eingang. Nach Absprache können eigene Hunde mitgebracht werden.

 Spielwiese.



Ferienwohnungen
Bußmann
Marius Bußmann
Gasmert 5a
58849 Herscheid
Tel.: 02357 4926
Mobil: 0160 6835338
kontakt@ferienwohnung-gasmert.de
www.ferienwohnung-gasmert.de


ÖFFNUNGSZEITEN
Ferienwohnungen / Eierverkauf
Ganzjährig

Geflügelfleisch
Nach Absprache in der Saison



Bauernhof-Geburtstag

Auf dem Milchviehbetrieb der Familie Hesse dreht sich alles um Kuh und Kalb. Kinder sind herzlich willkommen und können auf dem Hof den eigenen Geburtstag mit Freunden feiern. Gemeinsam geht es zu den Kühen, auf dem Futtertisch wird der Kuchen-Klatsch zelebriert, eine Strohburg lädt zur Strohschlacht ein und gemeinsam wird der verschollene Schatz gesucht. Am Ende darf jeder Probemelken. Spannend!

 Kindergeburtstage mit maximal 10 Freunden. Es erwartet euch ein vielseitiges Programm: Kühe streicheln und Probemelken, Kräuterpizza für die Kälber machen, Eier-Laufen, Heu-Schlacht, Waffel-Deko-Meisterschaft, Sack-Hüpfen, Blumenkränze basteln, Milkshakes zum Selbermachen, eine Schnitzeljagd zum verschollenen Schatz u. v. m. „Kuchen-Klatsch“ bei den Tieren auf dem Futtertisch inklusive. Dauer: 3 Stunden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Während der Kindergeburtstage vermittele ich den Kindern spielerisch, welcher Aufwand in einem Liter Milch steckt: Was muss die Kuh fressen und was hat der Landwirt hierfür zu tun? Bei der abschließenden Schnitzeljagd gibt es Tipps von mir gegen Wissen der Kinder. So macht Lernen Spaß und die Kinder merken sich die Infos langfristig.“

Bauernhof-Geburtstag
Ramona Hesse
Sirrin 3
58849 Herscheid
Mobil: 0176 31309285
monahesse@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Sa./So.: Ganzjährig nach
Vereinbarung




HERSCHEID


Bruchbach Beef


Karsten Schäfer ist gelernter Fleischermeister. Schon früh war es sein Traum, einen landw. Betrieb nach seinen Vorstellungen zu führen. Als Mann vom Fach hält er eine Mutterkuhherde aus Aubracrindern nach besten Tierwohlkriterien mit dem Ziel, Fleisch von Spitzenqualität anzubieten. Er legt besonders Wert auf Tierschutz und Hygiene: im Stall wie im eigenem Schlachthaus. Direkt vor Ort werden die Tiere ohne Transport geschlachtet.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserer Mutterkuhhaltung bleiben die Kälber 8 bis 9 Monate bei den Mutterkühen. Hier ernähren sie sich von Milch und Gras. Anschließend kommen sie in moderne Offenställe und erhalten erstklassiges Heu und eine gentechnikfreie Getreidemischung. Diese Fütterung fördert die Fetteinlagerung und sorgt für einen unvergleichlichen Geschmack und Zartheit.“

 Frischfleisch vom eigenen Rind: Rouladen, Steaks, Gulasch, Gehacktes, Koch- und Bratfleisch, besondere Cuts wie Flanksteak, T-Bone sowie besondere Teilstücke wie Ochsenchwanz, Nierenzapfen, Lunge usw.; Schweinefleisch von einem Landwirt aus der Region: Frischfleisch, Grillfleisch, Rostbratwurst, Mettendchen, Aufschnitt. Weihnachtsbäume und Schnittgrün aus eigenem Anbau.

 Grillen für Feierlichkeiten und Events.

 Weihnachtsmarkt mit Lagerfeuer, Speisen aus dem eigenen Fleisch und Getränke am 2. u. 3. Advent (Sa./So.)



Bruchbach Beef
Fam. Schäfer
Piene 1
58849 Herscheid
Mobil: 0172 2496778
bruchbach-beef@gmx.de
Facebook: Bruchbach-Beef

ÖFFNUNGSZEITEN
Fr.: 14:00 - 17:30 Uhr
Sa.: 09:30 - 13:00 Uhr

Weihnachtsbaumverkauf
und Schnittgrün
Jährlich ab dem 20.11.

Ferien auf dem Waldbauernhof
Belkenschaid



Ferienwohnung Belkenschaid

Auf dem Waldbauernhof Belkenschaid bekommt „Großzügigkeit“ eine neue Dimension. Die Ferienwohnungen bieten Platz für die ganze Familie. Die Hoffläche, die direkt an den Wald grenzt, bietet viel Raum für Ruhe und Entspannung. Hofnahe

Mountainbike-Strecken laden zum Biken ein. Durch die gute Anbindung und Lage zw. Ruhrgebiet und Rheinland, bietet der Hof einen optimalen Ausgangspunkt für Tagesausflüge zur Atta Höhle, nach Köln u. v. m.

🍏 Schnittholz und Herstellung von Tiny-Häusern mit Holz aus dem eigenen Wald. Von der Planung bis Fertigung durch die Familie auf dem Hof.

🏠 4 moderne Ferienwohnungen für 1 bis 6 Personen. Die Ferienwohnungen sind großzügig geschnitten und komfortabel ausgestattet. Haustiere können nach Absprache gerne mitgebracht werden.

🎮 Spielgeräte wie Trampolin, Kicker, Sandkasten, Go-Karts usw.

📅 Weihnachtsmarkt (3. u. 4. Adventswochenende) mit Weihnachtsbaumverkauf, regionalen Spezialitäten, Kunsthandwerk.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns auf dem Hof können Sie einen klimaneutralen Urlaub verbringen. Bewusst haben wir uns für die Nutzung von regenerativen Energiequellen entschieden. Der Strom kommt von unserer hofeigenen Photovoltaikanlage und die Wärme von unseren Sonnenkollektoren und der Holz hackschnitzelheizung. Das Holz hierfür stammt aus unserem eigenen Wald.“

Ferienwohnung
Belkenschaid
Fam. Gelzhäuser
Belkenschaid 1
58566 Kierspe
Tel.: 02359 4072
Fax: 02359 903242
fewo.belkenschaid@t-online.de
www.fewo-belkenschaid.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ferienwohnungen
und Schnittholz
Ganzjährig




Hof Link

Auf dem Hof Link in Fernhagen erhalten Sie Premiumfleisch vom Weiderind direkt ab Hof. Die Rinder werden ab April auf den hofnahen Weiden gehalten. Den Winter verbringen sie im neuen Offenstall. Jede Gruppe ist mit Stroh eingestreut und hat eine eigene Bürste für die Fellpflege. Das Futter stammt von den eigenen Wiesen oder direkt aus der Nachbarschaft. Für kurze Wege wird in der hofeigenen Schlachtereierie geschlachtet.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist die ganzheitliche Verwertung unserer Rinder wichtig. Erst wenn die Tiere komplett vorbestellt sind, wird bei uns auf dem Hof geschlachtet. Die Felle bringen wir weg und verkaufen sie anschließend für Dekozwecke. Fleischteile, die wir Menschen nicht verzehren, wie z. B. Pansen, bieten wir als Hundefutter an.“

 Fleisch vom Limousinrind und Blauen Belgier nach Bestellung (Fleischpakete, Einzelteile und Wurstwaren).

Eierverkauf, Rinderfelle.

Frischfleisch für Hunde.



Hof Link
Tanja und Florian Link
Fernhagen 21
58566 Kierspe
Mobil 1: 0151 67220918
Mobil 2: 0151 17092540
hoflink@outlook.de
www.hof-link.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Schriever's Bauernladen

Auf der Suche nach Fleisch und hausgemachten Wurstwaren mit Herkunft ist man im Schriever's Bauernladen genau richtig. Durch die eigene Tierhaltung und hofeigene Schlachtung bekommt der Begriff „Regionalität“ eine neue Dimension.

In der Feierscheune kann bei gutem Essen und Service ausgelassen gefeiert werden oder man lässt sich vom hofeigenen Partyservice ein Menü liefern.

Wir bieten an hofeigenen Produkten: Frischfleisch vom Rind, Schwein u. Geflügel, Hausmacher Wurst, Milch u. Milchprodukte, Eier, Fruchtaufstriche u. eingeweckte Fleischgerichte sowie Eintöpfe. Wir ergänzen unser Sortiment durch Heumilchkäse, Wein, Nudeln, Gurken u. Säften von ausgewählten Höfen.

Partyservice / Lieferservice und Partyscheune für 70 bzw. 200 Pers. mit Rundumservice.

Hofführungen nach Vereinbarung möglich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Fleisch und die Milchprodukte stammen von unserem eigenen Hof. Wir füttern die Tiere mit hofeigenem Futter. Durch die eigene Schlachtung und Verarbeitung vor Ort werden sie nicht transportiert. Das Fleisch verkaufen wir über den Hofladen, bieten es als schmackhafte Gerichte in unserem Partyraum an oder produzieren Wurst.

So wird alles verwertet.“

Schriever's Bauernladen
Fam. Schriever
Vorderste Berg 1
58566 Kierspe
Tel.: 02359 2168
schriever-kierspe@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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

Partyservice u. Feierscheune
Nach Vereinbarung





Alpakahof Blomberg


Durch das Augenzwinkern einer Alpakastute ist Familie Aufenacker auf die unvergleichlichen Tiere gestoßen. Klein starteten sie im Siegerland. Heute sind sie mit ihrer professionellen Alpakazucht auf dem eigenen Hof in Meinerzhagen zu finden. Sie haben ihre Ziele erreicht: die Zucht von gesunden Alpakas für hochwertige Wolle und Menschen den Zugang zu den ausgeglichenen Tieren zu ermöglichen. Gehen Sie auf Tuchfühlung!


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Einen Teil unseres Bekleidungsassortimentes beziehen wir von Familienbetrieben in Peru. Wichtig ist uns der faire Handel. Durch den Verkauf der Produkte hier in Deutschland unterstützen wir die Familien dort und bieten ihnen eine Lebensgrundlage. Unsere eigenen Wollprodukte werden alle in Deutschland produziert. Woanders würde es für uns nicht in Frage kommen.“

 Aus der eigenen Alpakawolle: Strick- und Teppichgarn, Bettdecken, Filzeinleger für Schuhe. Zukaufsortiment: Handschuhe, Socken, Mützen, Schals, Hausschuhe u. v. m.

 Vollausgestattete Ferienwohnung für max. 4 Personen.

 Kindergeburtstage: jeder legt einen Alpakaführerschein ab und erhält eine Urkunde.

 Alpakawanderungen: gemeinsam die sauerländer Natur entdecken; abendliche Stallbesuche: mit den Alpakas auf Tuchfühlung gehen; Hofführungen für alle Altersgruppen.



Alpakahof Blomberg
Silke u. Lutz Aufenacker
Blomberg 2
58540 Meinerzhagen
Tel.: 02358 2767797
Mobil: 0151 23427416
alpakahof-blomberg@t-online.de
www.alpakahof-blomberg.de
Facebook: Alpakahof Blomberg

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen
Mi.: 14:00 - 18:00 Uhr
u. nach Vereinbarung

Märkte
Zwischen Lüdenscheid u. Olpe



Joest's Hofladen

Der Familienbetrieb Joest in Meinerzhagen ist ein aktiver Milchviehbetrieb. Die Kühe kommen in den Sommermonaten auf die Weide rund um den Hof und fressen das nahrhafte Gras. Viele Rohmilchkunden schätzen diese tiergerechte Hal-

ungsweise und sind überzeugt, dass man das frische Gras in der Milch schmeckt.

Im Hofladen stehen weitere, ausgewählte Produkte zum Kauf bereit.

🍏 Rohmilch am Zapfautomaten, Milchprodukte von der eigenen Milch: Quark, Joghurt, süße und saure Sahne, Butter.

Hofeigene Eier; außerdem Bio-Gemüse und Bio-Obst, Wurstwaren, Käse, Brot, Kartoffeln, Wein, Säfte, Müsli, Nudeln, Eingemachtes, Fruchtaufstriche und Frischfleisch im Herbst und Winter.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Dürre der letzten Jahre hat uns gezeigt, dass wir noch mehr auf die Ressource ‚Wasser‘ achten müssen. Wir versuchen schon seit Jahren sparsam mit dem Wasser umzugehen und Brauchwasser wiederzuverwenden. So bleiben die Wasserreserven im Boden weiterhin bestehen.“

Joest's Hofladen
Fam. Joest
Gräfingholz 1
58540 Meinerzhagen
Tel.: 02354 4539

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi.-Fr.: 15:30 - 18:00 Uhr
Fr. u. Sa.: 10:00 - 12:00 Uhr


Milch u. Eier am Automaten
Täglich: 06:00 - 19:00 Uhr




MEINERZHAGEN

Die Jause

Inmitten des Naturparks Ebbegebirge, umgeben von herrlicher Natur, liegt die Jause. Ob nach einer Wanderung, einer Radtour, unterwegs mit dem PKW oder dem Motorrad, Sie werden stets freundlich empfangen. In der Naturstein-Feierscheune kann ausgiebig gefeiert werden. Vom Stammtisch, Geburtstagsfeier, Hochzeit bis hin zum Kneipenquiz, hier in der Sause ist für alle Platz. Rundumservice mit Essen u. Getränken gehört dazu.

 Hausgemachte, regionale und saisonale Spezialitäten, Kuchen und Waffeln in der Gaststube, idyllischer Biergarten.

„Säuferturm“ für Gruppen bis 14 Personen mit eigenem Zapfhahn.

 Naturstein-Feierscheune für Feierlichkeiten bis zu 140 Personen. Komplettservice mit Essen, Getränken und Service. Große Terrasse direkt an der Feistscheune.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Anfragen kommen oft per Anruf bei uns an. Wir laden immer zu einem Besuch vor Ort ein. So lernen wir unsere Gäste kennen und können Grundlegendes, aber auch Einzelheiten für die anstehende Feier besprechen. Absolut wichtig ist, dass wir menschlich zueinander passen und Werte miteinander teilen. Das ist die Basis für eine gelungene Feier.“

Die Jause
Wilhelm Sachs
Echternhagen 1
58540 Meinerzhagen
Tel.: 02358 904030
diejause@outlook.de
www.die-jause.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Gaststätte

Fr.: ab 15:00 Uhr

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

In der Woche nach Vereinbarung

Feierscheune u. „Säuferturm“
Nach Vereinbarung





Hof Klaas GmbH

Vor 13 Jahren sind wir als Quereinsteiger mit der Landwirtschaft gestartet - mit einigen Hühnern im Garten. Seit Anfang 2019 haben wir nun unseren Hofladen. Direkt am Ort der Produktion verkaufen wir vorrangig unsere eigenen Eier, Eiprodukte wie Eierlikör und Nudeln, eigens hergestellte Fleischprodukte und ausgewählte Produkte aus der Region. Seien Sie gespannt, was wir uns noch einfallen lassen!

🍎 Weiße und braune Eier aus der hofeigenen Freiland- und Bodenhaltung, auch gekocht & gefärbt, Nudeln und Eierlikör aus eigener Produktion mit den hofeigenen Eiern, Fleischgerichte wie Bolognese-Sauce, Bratensauce, Suppen, Rouladen, Einkochtes wie Brechbohnen, Soleier, Tomaten-Chutney, Fruchtaufstriche, Frischfleisch vom Geflügel (z. B. Kikok, Pina-Puten), vom Schwein und vom Rind der Rasse Blonde d'Aquitaine, weitere Produkte von regionalen Produzenten wie Kartoffeln, Obst und Gemüse, Käse und Milchprodukte, Dekoartikel, Geschenkkörbe u. v. m.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir denken ganzheitlich. Deswegen verarbeiten wir einen Teil unserer Eier zu Nudeln und Eierlikör. Außerdem gibt es Hühnerbrühe von unseren eigenen Hühnern in unserem neuen Hofladen zu kaufen. Dazu zählt für uns auch der verpackungsarme Einkauf. Wir planen in Zukunft auf einige Verpackungen im Laden zu verzichten und fördern das

Unverpackte!“

Hof Klaas GmbH
Fam. Klaas
Mittelhagen 10
58540 Meinerzhagen-
Valbert
Tel.: 02358 9079777
nachrichten@hof-klaas.de
www.hof-klaas.de
www.dein-land-ei.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-Do.: 08:30 - 13:00 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Fr.: 08:30 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr

Wochenmarkt

Castrop-Rauxel
Sa.: 07:00 - 13:00 Uhr





Hofladen Landpartie

Fleischliebhaber aufgepasst! Der Hofladen-Landpartie bietet erstklassiges Fleisch aus der Region. Neben Fleisch vom Geflügel, Kaninchen, Skudden, Simmenthaler Rind und Bunten Bentheimer gibt es eine beeindruckende Auswahl an Wildfleisch. Nach alten Rezepten zubereitet, erhält man außerdem Hausmacher Wurstwaren und saftiges Grillfleisch. Auf der Suche nach einem besonderen Fleischstück werden Sie hier fündig.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Herkunft unseres Fleisches ist uns sehr wichtig. Ein Teil stammt von unserem eigenen Hof. Hierbei achten wir auf vom Aussterben bedrohte Tierrassen. Unser neues Projekt sind die Bunten Bentheimer. Das Wild stammt von Jägern hier aus dem direkten Umfeld. Bei jedem Tier verzeuern wir uns, wie es erlegt wurde. Das ist für uns Nachhaltigkeit.“

 Im Hofladen überwiegend vom eigenen Hof: Geflügelfleisch (Enten, Hähnchen, Gänse im Winter, auch Exoten wie Wachteln), Kaninchenfleisch, Schweinefleisch vom Bunten Bentheimer, Skuddenfleisch, Eier u. Fruchtaufstriche. Zukauf: Rindfleisch vom Simmentaler Fleckvieh, Wildfleisch aus heimischer Jagd (je nach Saison: Reh, Wildschwein, Hirsch, Muffel, Wildenten, Hase), Lammfleisch, Gemüse, Käse. Aus eigener Herstellung: Hausmacher Wurstwaren nach alten Familienrezepten ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, Eingemachtes wie Rinderrouladen und Bolognese-Sauce, Grillfleisch in der Saison - jeweils vom Schwein, Rind, Geflügel und Wild. Verkaufswagen: Geflügel- und Wildfleisch

 Täglich wechselnde Mittagsgesichte, wechselnde Wochensuppe.

Hofladen Landpartie
Daniela Lindner-Fernholz
Ihne 18
58540 Meinerzhagen-
Valbert
Tel.: 02358 3490558
hofladen.landpartie@gmx.de
www.hofladen-landpartie.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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

In der Grillsaison zusätzlich

So.: 10:00 - 14:00 Uhr

Wochenmärkte

Di. u. Sa.: Hattingen | Mi.: Siegen Oberstadt
Do.: Dortmund-Marten
Fr.: Essen Übrerruhr, Breckerfeld





NEUENRADE

Hof Otte-Wiese

Die Ferienwohnungen auf dem Hof Otte-Wiese bieten für Paare und Familien den optimalen Rahmen für eine Auszeit. Mitten im Sauerland gelegen sind zahlreiche Ausflugsziele direkt vor der Tür. Viele Gäste verbringen einen Tag im Erlebnisschwimmbad AquaMagis in Plettenberg oder gehen mit ihren Hunden in der Natur rund um Blintrop spazieren. Abends kann im stilvoll angelegten Garten der Tag gut ausklingen.

☞ Zwei Ferienwohnungen für zwei bis fünf Personen. Die Ferienwohnung „Alter Pferdestall“ ist ebenerdig und mit einer ebenerdigen Dusche ausgestattet. Sitzecken im Grünen, Grillmöglichkeiten u. v. m. Die eigenen Haustiere können nach vorheriger Absprache gerne mitgebracht werden.

☀️ Spielplatz mit Schaukel, Trampolin, Tischtennisplatte, Kinderfahrzeuge und Streicheltiere: Ponys, Hunde u. Katzen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit 2011 haben wir alle Gebäude kernsaniert. Erst war das alte Wohnhaus an der Reihe. Nach und nach folgten der alte Pferdestall und die anderen Gebäude. Die Erhaltung solcher alten Gebäude ist zeit- und arbeitsintensiv. Wir haben versucht, möglichst viel in den Originalzustand zu versetzen und jedem Gebäude eine Nutzung zu geben.“

Hof Otte-Wiese
Klaus Otte-Wiese
Marktstr. 5
58809 Neuenrade-Blintrop
Mobil 1: 0151 24096960
Mobil 2: 0173 5479026
info@hof-otte-wiese.de
www.hof-otte-wiese.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



PLETTENBERG

Gärtnerhof Berger GbR

Seit 2019 bewirtschaften Vater und Sohn den Gärtnerhof Berger gemeinsam. Sohn Melvin kümmert sich um die Tiere und Vater Stephan ist für das Gemüse zuständig. Gemeinsam haben Sie eine Mission: sie bieten ihren Kunden „Besonderes“ an. Zahlreiche vom Aussterben bedrohte Tierrassen sind auf den Hof eingezogen und im Gewächshaus sind Exoten wie Ochsenherztomaten, roter Spitzkohl und gelbe Bete zu finden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Umstellung auf die Rinderrasse Ansbach-Triesdorf stellte uns vor eine große Herausforderung. Da nur noch wenige Tiere dieser Rasse leben, war es nicht so leicht die eigene Herde aufzubauen. Wir haben von verschiedenen Höfen die Tiere geholt. Hier bei uns sollen sie eine Herde werden, damit das Fortbestehen der ‚Tiger‘ gesichert wird.“

🍎 Fleischpakete vom Ansbach-Triesdorf Rind (10 kg bzw. ¼ Rind) und Schweinefleischpakete vom Bunten Bentheimer Schwein jeweils vakuumiert vom Metzger. Saisonaler Verkauf von hofeigenem Gemüse. Neben den typischen Gemüsesorten Tomaten, Zucchini, Salat usw. bauen wir Besonderheiten an wie Roter Spitzkohl, gelbe Bete, Peperoni, Armenische Gurken, Ochsenherztomaten usw. Eier der eigenen Hühner (auch Grünleger), Hühnerfleisch.

📖 Führungen auf dem Hof sind gerne möglich.



Gärtnerhof Berger GbR
Stephan und Melvin Berger
Im Wiesengrund 9
58840 Plettenberg
Tel.: 02391 12386
Mobil: 0171 2719850
Stephan12@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Fr.: 09:00 -17:00 Uhr

Fleisch auf Vorbestellung.





PLETTENBERG

Hof Kirchhoff

Der Milchviehbetrieb Kirchhoff ist ein Familienbetrieb. Gemeinsam sind Anke und Peter Kirchhoff mit ihrer Tochter Kerstin 365 Tage im Jahr, 24 Stunden am Tag für ihre Tiere im Einsatz. Diese haben gut eingestreute Liegeflächen,

bestes Futter von den eigenen Flächen und viel Auslauf auf den Wiesen rund um Bremcke. Der Tag der Familie endet erst nach dem abendlichen Kontrollrundgang um 22 Uhr.

🍏 Rohmilch von den eigenen Milchkühen, Freilandeiern.

📖 Führungen für Kindergärten und Schulklassen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Tier und Mensch - ein Team“ - das ist unser Motto. Erst wenn alle Tiere versorgt sind, denken wir an uns. Die Tierbeobachtung und -betreuung sind uns wichtig. Mehrmals am Tag schauen wir nach unseren Tieren. Wenn eine Kuh kalbt, stehen wir auch nachts auf und vergewissern uns, dass alles gut ist. Nach der Geburt versorgen wir Kuh und Kalb.“

Hof Kirchhoff
Fam. Kirchhoff
Bremcke 11
58840 Plettenberg-
Bremcke
Tel.: 02391 13354
Mobil: 0175 7231369

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 06:00 - 08:00 Uhr
17:00 - 19:00 Uhr




BERGNEUSTADT


Bio-Gut Rosenthal

Auf dem Bio-Gut Rosenthal dreht sich alles ums Ei. Angefangen hat es mit einem kleinen Stall. Heute sind die eigenen Eier und die der Kooperationspartner unter der eigenen Marke in vielen Supermärkten der Region zu finden. Wanderer, die rund um Rosenthal einen der Bergischen Streifzüge beschreiten, können sich bei einem Snack und Getränk aus dem Verkaufsautomaten direkt am Hof stärken. Eier für Zuhause gibt es ganz frisch!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir machen mit bei der Aktion ‚Bruderhähne‘. Das Fleisch der Hähne lassen wir zu verschiedenen Fleischgerichten zubereiten. Wir haben die eigene Marke ‚Hahnenglück vom Bio-Gut Rosenthal‘ entwickelt. Hierunter vermarkten wir die Hähne, die eben nicht, wie die Hennen zur Eierproduktion gehalten werden.“

 Verkaufsautomat: Biolandeier, Getränke, Fleischprodukte der Bruderhähne, teilweise wechselndes Sortiment z. B. Rühreigewürz, Milch, Snacks, Wurstwaren usw.

 Hofführungen nach Absprache möglich. Esel-Trekking für Gruppen z. B. über den Energieweg der Bergischen Streifzüge.



Bio-Gut Rosenthal
GmbH & Co. KG
Fam. Gauer
Rosenthal 1
51702 Bergneustadt-Rosenthal
Tel.: 02763 595900
Mobil: 0157 71432511
Fax: 02763 5959029
info@biogut-rosenthal.de
www.biogut-rosenthal.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche



MARIENHEIDE

Bioland Highlandhof Pentinghausen

Angesteckt vom Highland-Fieber hat Axel Potthoff die kleine Herde seines Vaters übernommen und weiter aufgebaut. Seit 2002 bietet der Hof Pentinghausen den Rahmen für die besondere Zucht. Rund um den Hof grasen die imposanten

Highlander das ganze Jahr über auf den großzügigen Weiden, die zur Hälfte im Naturschutzgebiet liegen. Somit sind die Tiere gleichzeitig für den Naturschutz aktiv.

🍏 Qualitätsrindfleisch vom Highland (Ochsen- und Färsenfleisch) als Einzelteile oder in Fleischpaketen; Räucherspezialitäten vom Highland; Single-Malt-Whisky; ausgewählte Bioland-Produkte aus der Region wie Eier und Schafkäse; Highlandfelle und Hörner.

🏠 60 m² große Ferienwohnung im denkmalgeschützten Wohnhaus. Mit separatem Eingang, Sonnenterasse und Garten. Auf Anfrage haben wir Platz für zwei Pferde.

🎵 Live-Musik für Hoffeste, Dorffeste usw. - eigene englischsprachige Songs von Rock über Folk bis zu Country-Musik. Weitere Informationen: www.alexpanter.com

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf dem Hof Pentinghausen haben wir einen würdigen Platz für unsere Highlandzucht gefunden. Die lange Geschichte des Hofes und der Rasse halten wir aufrecht. Dennoch blicken wir in die Zukunft und konzentrieren uns bei der Zucht auf moderne Zuchtziele. Denn unsere Tiere sollen auch zur Wirtschaftlichkeit des Hofes beitragen.“

Bioland Highlandhof
Pentinghausen
Axel Potthoff
Unterpentinghausen 1
51709 Marienheide
Tel.: 02264 201616
Fax: 02264 201617
axel.potthoff@web.de
www.pentinghausen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr



MARIENHEIDE

Tara-Isländerhof

1996 entstand der Tara-Isländerhof. Noch heute dreht sich alles um die robusten Gangpferde. Während der Woche gibt es Gruppenreitstunden für Kinder, Jugendliche und Erwachsene. Am Wochenende Einzelreitstunden und Ausritte durch die schöne oberbergische Natur. Gemeinsam wird geritten, gerätselt und so manches Abenteuer auf dem Hof erlebt. Ulrike u. Helmut Graf begrüßen immer wieder „Wiederholungstäter“ auf ihrem Hof.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Leben findet mit den Pferden und Tieren auf unserem Hof statt. Jedes Pferd wird nach seinen individuellen Bedürfnissen gehalten. Tierindividuell entscheiden wir, welche Haltung richtig ist: Dauer des Weidegangs, die passende Futterration und Bewegungsintensität. ‚Wohlstandskrankheiten‘ sind uns durch diese Individualität fremd.“

🏠 Wanderreitstation mit Übernachtungsmöglichkeiten für Pferd u. Reiter.

☀️ Reiterferien ab 8 Jahre. Unterbringung direkt am Hof, Vollverpflegung. Reitunterricht (IPZV Trainer C), Ausritte, theoretisches und praktisches Lernen, Spiele und Wettbewerbe rund ums Islandpferd und Reiten, eigenes Ferienpferd und vieles mehr.

🐾 Gangpferdezucht und Verkauf, Reitschulbetrieb für Erwachsene und Kinder, Pensionsboxen.



Tara-Isländerhof
Ulrike Graf
Gimbornerstraße 84
51709 Marienheide-
Himmerkusen
Tel.: 02264 40206
Fax: 02264 40208
TaraIslander@aol.com
www.tara-isländer.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig

Reiterferien
Oster-, Sommer- u.
Herbstferien



Rohlandhof

Vor dem 2. Weltkrieg hat Oma Sturm rund um das Dorf Müllensbach begonnen, die ersten Verkaufstouren mit dem Fahrrad aufzubauen. Heute fährt Karin Viesteg regelmäßige Touren in Marienheide und Gummersbach.

Beladen mit leckeren, regionalen Produkten fährt sie von Tür zu Tür. Oft wird sie von altbekannten Gesichtern bereits erwartet. Neben Neuigkeiten wird auch so manche Anekdote von früher ausgetauscht.

🍏 Verkaufstouren: Eier, Bauern-Nudeln aus dem Dahler Nudelhaus, Obstwiesensäfte von der Fruchtsaftkellerei Klaus Weber wie Apfelsaft, Rhabarbersaft; Fruchtwein und Sirup, Eierlikör, Honig und Met aus der Imkerei Oberberg, Bergische Delikatessen im Glas wie Gulasch, Bolognese-Sauce, Erbsensuppe und Sauerkraut mit Kasseler; Feta aus Bio-Schafmilch vom Schäferhof Seb u. Karla Schäfer und Milch von „Faire Milch“.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere liegen uns besonders am Herzen. So scheuen wir auch nicht vor aufwendigen und außergewöhnlichen Behandlungen. Neulich hatte unser Zuchtbulle Eddy Probleme mit dem Bein. Nach Rücksprache mit unserem Tierarzt haben wir das Bein in Gips gelegt. Unsere Bemühungen hatten Erfolg - Eddies Bein ist genesen und er kann bei uns bleiben.“

Rohlandhof
Fam. Viesteg
Krähenbergstraße 5
51709 Marienheide-
Müllensbach
Tel.: 02264 8424
Fax: 02264 286114
www.rohlandhof.de
heidschnuckenhof@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkaufstouren ganzjährig
nach Absprache
in Marienheide und
Gummersbach





Naturhof Bohlien


Vor 25 Jahren kam zusammen mit Ramona Bohlien die erste kleine Angusherde auf den Hof. Seitdem sind die gutmütigen Tiere nicht mehr wegzudenken. Für Besucher der Ferienwohnung ist ein Besuch der Tiere genauso spannend wie unzählige Ausflugsziele in der direkten Umgebung. Viele Gäste entfliehen dem Alltag und genießen einfach die Ruhe auf dem Hof im Golddorf Eiershagen. Eine entspannende Zeit erwartet Sie hier.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Alles, was unser Hof hergibt, nutzen wir. So haben wir immer Hühner auf dem Hof, die uns Eier liefern. Das Obst unserer Streuobstwiese verarbeiten wir zu Fruchtaufstrichen oder aber bringen es zum Pressen weg. Dann bekommen wir den leckeren Saft in Flaschen zurück. Unser Fleisch vermarkten wir direkt ab Hof. Regionaler geht es nicht.“

 Rindfleisch von der eigenen Angusherde in Fleischpaketen.

 Zwei Ferienwohnungen für max. 5 bzw. 10 Personen. Komplett eingerichtet mit mehreren Schlafräumen, Küche mit Küchenzeile, Wohnzimmer, Bad mit Dusche. Weitläufiges Hofgelände geschützt vor neugierigen Blicken mit schönen Sonnen-, Grill- und Spielplätzen.

 Nach Absprache sind Feierlichkeiten auf unserem Hofgelände möglich. Unsere historische Hofkulisse, mit den unter Denkmalschutz stehenden Gebäuden, bietet sich nach Absprache für Foto-shootings der besonderen Art an.



Naturhof Bohlien
Dirk und Ramona Bohlien
Eiershagener Berg 5a
51580 Reichshof-Eiershagen
Tel.: 02296 8331
Mobil: 0178 8331000
Fax: 02296 9999290
info@naturhof-bohlien.de
www.naturhof-bohlien.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ferienwohnungen
Ganzjährig

Fleischverkauf
Auf Vorbestellung




ATTENDORN


Hof Belke


Unser Nebenerwerbsbetrieb steht ganz im Sinne der „Bildung für nachhaltige Entwicklung“: wir heizen mit unserem Holz, halten alte Nutztierassen und achten auf kurze Vermarktungswege.

Für Kinder - aber auch für die ganze Familie - bietet unser Team aus pädagogischen Fachkräften ein vielseitiges Programm mit Schafen, Hühnern, Schweinen, Hunden und Pferden auf dem Hof und im Wald an.



 Gemeinsame Vermarktung der hofeigenen Schweine mit der Fleischerei Kost in Attendorn.

 Jahreskurse am Hof und im Wald, Gruppenprogramm für Schulen, Kindergärten und sonstige Gruppen, Ferienprogramm, Workshops für Familien und Erwachsene, z. B. Seifen sieden, selber Würsten.

 Jährliche Adventsveranstaltungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere seltenen Tierrassen sind im Kontakt zu unseren Besuchern besonders ruhig und sanft. In Kleingruppen besuchen wir die Tiere, versorgen sie, nehmen intensiven Kontakt auf und lernen ihre Verhaltensweisen kennen. Im aktuellen Hofgeschehen helfen wir mit, zeigen den Kindern woher unsere Lebensmittel kommen und wie viel Arbeit und Liebe darin steckt.“

Hof Belke
Wilhelm und Claudia Belke
Milstenau 41
57439 Attendorn
Tel.: 02722 656684
Mobil 1: 0177 8046121
Mobil 2: 0177 7784221
info@hof-belke.de
www.hof-belke.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Pädagogische Angebote
Ganzjährig
Schweinefleischverkauf
in der Fleischerei Kost
Di.-Do.: 08:30 - 12:30 Uhr
14:30 - 18:00 Uhr
Fr.: 08:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 07:00 - 12:30 Uhr



ATTENDORN

Heuel-Giambra GbR

Raphael Heuel ist gelernter Landwirt und Isabella Giambra hat Landwirtschaft studiert. Beide sind vom Fach und gemeinsam ein unschlagbares Team auf ihrem Pachtbetrieb in Meinerzhagen-Rinkscheid. Sie bewirtschaften den Milchviehbetrieb im Nebenerwerb. Seit 2019 kann man bei ihnen Freilandeier der eigenen Hühner und hofeigene Kartoffeln kaufen. Der erste Versuch im Kartoffelanbau: geschmacklich ein voller Erfolg!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit einen Hof zu betreiben, der sich für Mensch, Tier und Natur gleichermaßen lohnt. Alle Tiere haben Weidegang, bekommen gentechnikfreies Futter und werden in kleinen Herden mit viel Platz gehalten. Durch unsere extensive Grünlandnutzung und den ökologischen Kartoffelanbau fördern wir die Biodiversität.“

🍎 Freilandeier, Nudeln mit den eigenen Eiern, Kartoffeln.

🐾 Pensionsboxen für Pferdeaufzucht und Rentnerpferde.



Heuel-Giambra GbR
Raphael Heuel und
Dr. Isabella Giambra
Waldweg 1
57439 Attendorn

Betriebsadresse:
Rinkscheid,
58540 Meinerzhagen

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung in
Attendorn u. Rinkscheid:
24 Stunden,
7 Tage die Woche



Büffel's Hof Klement

Direkt am Biggensee, abseits von Lärm und Verkehr, liegt der Urlaubshof Büffel's Hof. Umgeben von Wiesen und Wäldern befindet sich der Hof mitten im Naturpark Ebbegebirge. Die Städte Attendorn und Olpe sowie das Naturerlebnisgebiet

Bigge- und Listersee liegen direkt vor der Tür. Gäste auf der Suche nach echtem Landleben, guten Wander- und Radwegen und zahlreichen Ausflugszielen fühlen sich hier wohl!

🍎 Rindfleisch-Pakete von den eigenen Rindern (Kreuzung aus Piemonteser und Charolais) aus hofeigener Schlachtung.

🏠 Vollaustattete Ferienwohnung „Weitblick“ für 4 Personen. Eigener Eingang, Küche mit Mikrowelle und Spülmaschine, gemütlicher Wohnraum, Waschmaschine, Nutzung vom hauseigenen Swimmingpool möglich. Haustiere können auf Anfrage mitgebracht werden. Viele Ausflugsziele, auch Events mit bekannten Künstlern nur 5 Minuten entfernt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die Kreuzung der Fleischrassen Piemonteser und Charolais können wir die Vorteile beider Rassen nutzen. Die Piemonteser liefern exzellentes Fleisch und die Charolaiskühe sind leichtkalbig, was gut für Kuh und Kalb ist. Wir schlachten unsere Rinder selber direkt auf dem Hof. So bleiben sie in ihrer bekannten Umwelt und werden nicht transportiert.“

Büffel's Hof Klement
Ulrike Klement
Unterdorf 4
57439 Attendorn-Bürberg
Tel.: 02722 4663
info@ferien-in-attendorn.de
www.ferien-in-attendorn.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ferienwohnung
Ganzjährig

Rindfleisch
Nach Absprache
von Okt. bis Mai.



ATTENDORN

Ponyland Ennest

Seit einigen Jahren bietet der Milchviehbetrieb der Familie Hesse-Edenfeld Reiterferien, geführtes Reiten und Kindergeburtstage an. Oben auf dem Hof hat man eine atemberaubende Aussicht über die Wälder. Gemeinsam geht es mit den Ponys ins Gelände - ein Kind führt das Pony und ein Kind reitet und schaut sich die Welt vom Ponyrücken aus an. Zurück auf dem Hof werden die Ponys versorgt und gepflegt: Perfekte Ferien!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir geben den Kindern Verständnis für Tier, Mensch und Umwelt mit auf den Weg. Sie lernen, sich gemeinsam zu beschäftigen. Auf unserem Hof gibt es viele Möglichkeiten zusammen in den Kontakt zu treten. Oft kommen echte Spielgegenstände wie Halfter, Trense und Kutsche zum Einsatz. Es ist toll zu sehen, wie zufrieden die Kinder hier draußen sind.“

- 🍏 Hofeigene Eier aus Bodenhaltung.
- 🐾 Reiterferien für Kinder ab Grundschulalter in den Oster-, Sommer- und Herbstferien NRW ohne Übernachtung. Gemeinsam lernen wir den Umgang mit den Ponys, pflegen sie und den Stall, unternehmen geführtes Reiten ins Gelände, spielen auf dem Hof usw. Ponyreiten und geführtes Reiten für Kleinkinder und Kinder. Voltigieren für Kinder. Einzelstunden an der Longe. Kindergeburtstage.



Ponyland Ennest
Fam. Hesse-Edenfeld
Holzwegger Straße 4
57439 Attendorn-Ennest
Mobil: 0170 3275386
info@ponyland-ennest.de
www.ponyland-ennest.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Eierautomat
24 Stunden,
7 Tage die Woche
Reit- und Voltigierangebot
s. Webseite



ATTENDORN

Hof Schmelzer GbR

In einer der schönsten und natürlichsten Landschaften in NRW liegt in 4-km-Nähe zum Biggensee der Hof Schmelzer. Hier sind Sie mitten drin im Ausflugsparadies! In wenigen Minuten sind Sie an der Atta-Höhle, bei verschiedenen Burgen und Schlössern, Freizeitparks u. v. m. Kraft und Energie können Sie daneben auf dem Hof sammeln. Inmitten von Wiesen und Wäldern, in Alleinlage gelegen, können Sie die Natur genießen.

☰ Vier großzügige und modern eingerichtete Ferienwohnungen mit Blick über die Wiesen und Felder rund um den Hof. 2 FW für zwei Personen (55 m²) und 2 FW für vier Personen (85 m²). In allen Ferienwohnungen sind die Schlafzimmer separat, Wohn- und Essraum mit vollausgestatteter Küchenzeile, Flur mit Abstellraum und überdachtem Balkon mit Sitzgarnitur. Wellnessbereich mit Sauna, Brötchen- u. Einkaufsservice.

⚽ Fußballplatz mit Toren.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Holz aus dem eigenen Wald liefert die Grundlage für unsere Hackschnitzelheizung. Einmal im Jahr kommt der Hacker und füllt den Vorrat wieder auf. In den Ferienwohnungen ist eine Fußbodenheizung verbaut. Somit wärmt unser Holz unsere Gäste auf nachhaltige Art und Weise. Die Photovoltaikanlage versorgt uns mit Strom. Der Großteil geht ins Netz.“

Hof Schmelzer GbR
Fam. Schmelzer
Im Kreggenborn 1
57439 Attendorn-Ennest
Tel.: 02722 54227
Mobil: 0171 7001587
info@hof-schmelzer.de
www.hof-schmelzer.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig nach
Vereinbarung





Hof Schnütgen

Für viele Kunden gehört der Besuch der Rohmilchzapfstelle auf dem Hof Schnütgen in Attendorn-Ennest zur Woche dazu. Hier kann der Kunde die frische Rohmilch selber zapfen. Die Milch stammt von den Kühen direkt am Hof. Von Mai bis Oktober kommen die Kühe ganztägig auf die Weide. Dann füttert Josef Schnütgen wenig Silage zu und so schmeckt die richtige Weidemilch nach frischem, saftigem Gras - lecker!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Betrieb liegt mitten im Dorf Ennest. Wenn Arbeiten anstehen, wie z. B. Güllefahren, achten wir auf die Witterung, sodass die Dorfbewohner nicht unnötig vom Geruch belästigt werden. Wir haben seit Jahren die Schleppschuhausbringung. Dieses System reduziert die Gerüche auf ein Minimum. Dorfleben bedeutet immer ein Geben und Nehmen.“

🍏 Rohmilch von den eigenen Kühen. Glasflaschen können Sie bei uns erwerben.



Hof Schnütgen
Josef Schnütgen
Holzweigerstr. 11
57439 Attendorn-Ennest
Tel./Fax: 02722 54210
Mobil: 0151 18333412
jori65@gmx.de


ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 05:30 - 19:00 Uhr





ATTENDORN


Ferienhof Pulte

Unser Ferienhof mit eigener Milchkuhhaltung und Pferdepenion liegt idyllisch am Waldrand. Von hier gibt es viel zu entdecken: Auf dem Trecker mitfahren, beim Melken zusehen, eine Kälbergeburt miterleben und mit dem Trampeltrecker über den Hof fahren und sich wie ein richtiger Bauer fühlen. Unsere Ponys sind besonders beliebt: sie werden gerne geputzt und sorgen beim Reiten für Spaß. Bei uns wird es nie langweilig!

 7 Ferienwohnungen von 30 bis 75 m² für 2 bis 7 Pers.

 Mithilfe auf dem Hof, Ponyreiten, Kleintiergehege mit Kaninchen, Enten, Ziegen und Hängebauschwein, Kinderfahrgeräte wie Trampeltrecker, Grillplatz, Spielplatz, Spielscheune.

 Reiten für Ferienkinder, Pensionspferdehaltung, helle u. großzügige Boxen, Sommer- und Winterweide, schönes Ausreitgelände, Reitplatz, Reithalle, Paddock, Reitunterricht mit Qualifikation Berittführer u. Trainer C Basis.

 1 x im Monat Kinderschminken, Schulklassen und Kindergartengruppen sind immer herzlich willkommen, 4 x in den Sommerferien „Qualm auf der Alm“ durch den Dorfverein organisiert: Kaffee und Kuchen, Stockbrot, Gegrilltes, Livemusik, Spiele.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist ehrenamtliches Engagement selbstverständlich. Ob in der Schule unserer Kinder, in Vereinen oder auch hier im Ort - wird sind immer aktiv. Nicht selten wird unser Hof in Veranstaltungen eingebunden. Erstmalig fand im Sommer das Midsommer-Fest des neuen Frauenchors aus dem Ort bei uns statt. Es war ein voller Erfolg!“

Ferienhof Pulte
Klaus Pulte
Zum Sonnenberg 35
57439 Attendorn-Helden
Tel.: 02722 8354
Fax: 02722 637564
ferienhof.pulte@t-online.de
www.ferienhof-pulte.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



Hof Kaiser

Auf dem Milchviehbetrieb Kaiser in Keseberg ist immer was los. Vor allem zu Weihnachten ist der Hof ein beliebtes Ziel. Dann heißt es wieder: „Weihnachtszauber“! Das Strohlager wird liebevoll dekoriert, damit Frau Holle nebst Kindern, die gespannt ihren Geschichten lauschen, Platz finden. Eltern und Gäste genießen derweilen auf dem Hof die Weihnachtsstimmung und freuen sich auf das Schlagen ihres Weihnachtsbaumes.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir freuen uns, wenn junge Leute auf unserem Betrieb ein Ausbildungsjahr zum Landwirt absolvieren. Auch Praktikanten aus dem Ort, aber auch aus Afrika und Spanien hatten wir schon. Es ist immer ein Geben und Nehmen. Sie unterstützen uns auf unserem Hof und dafür bekommen sie bei uns Familienanschluss, viel wichtiges Wissen und ganz viel Herz.“

🍏 Frische Rohmilch von den eigenen Milchkühen, Eier von den eigenen Hühnern, Wildfleisch in der Saison, Brennholz. Weihnachtsbäume: Nordmantanne, Blaufichte und Fichte aus den eigenen Schonungen auch zum Selberschlagen.

👤 Raum für kleine Gruppen/Tagungen zu mieten.

📖 Hofführungen für Kindergärten und Schulen. An den Adventssonntagen: Frau Holle kommt auf den Hof und erzählt Geschichten. Teilnahme am Milchwanderweg 2020 in Attendorn.



Hof Kaiser
Bernd Kaiser
Zu den Höfen 11
57439 Attendorn-Keseberg
Tel.: 02722 635341
Fax: 02722 635340
kaiser-keseberg@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Eier u. Milchverkauf
24 Stunden,
7 Tage die Woche
Weihnachtsbäume
1. Advent bis Weihnachten:
10:00 - 16:00 Uhr
Brennholz nach Absprache



Bauer Belke

Zur Kürbiszeit erstrahlt der Hof der Familie Belke in Attendorn-Niederhelden in einem kräftigen Orangeton. Dann heißt es wieder „Kürbiszeit“. Sie bieten zahlreiche Speise-, Zier- und Schnitzkürbisse direkt vom Hof an. Die hofeigenen Eier erfreuen das ganze Jahr über die Kunden. Besonders stolz ist Fam. Belke auf die eigene Mutterkuhherde. Neben der Zucht der Rasse Blonde d'Aquitaine steht die Fleisch-Vermarktung im Fokus.

🍎 Eier aus Bodenhaltung, Rindfleisch vom Blonde d'Aquitaine und vom Galloway auf Vorbestellung, Speise-, Schnitz- u. Zierkürbisse im Herbst, Kartoffeln und Honig aus der Region.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserem alten Kuhstall ist eine Außenwohngruppe des Kinderheimes der GFO entstanden. Seitdem wohnen Mädchen mit unterschiedlichen Vergangenheiten auf unserem Hof. Einige haben Interesse an der Landwirtschaft und helfen uns beim Versorgen der Tiere oder z. B. bei der Kürbisernte. So verbringen wir Zeit mit ihnen.“

Bauer Belke
Fam. Belke
Repetalstr. 241
57439 Attendorn-
Niederhelden
Tel.: 02721 12325
t-belke@gmx.net

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




Erdbeerhof Korte

Vor 50 Jahren kam die Erdbeere aus Bequemlichkeit auf den Hof Korte. Im Golddorf Niederhelden wollte Familie Korte den Gästen der damaligen Pension die geschmackvolle rote Frucht als Dessert anbieten, aber der Weg zum nächsten Anbauer war oft zu weit. Also wurden kurzerhand selber 2 Reihen Erdbeeren angelegt. Heute werden für echte Genießer über 10 geschmackvolle Sorten nahe am Hof angebaut.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Erdbeeranbau hat bei uns eine lange Tradition. Seit Jahren kommen immer die gleichen Saisonarbeitskräfte zur Erdbeerernte zu uns. Wir pflegen den guten Umgang mit unseren Mitarbeitern, denn sie sind für die zeitgenaue Ernte unserer roten Früchte mitverantwortlich. Beim gemeinsamen Saisonabschluss kommen wir alle zusammen und feiern.“

 **Saisonal:** Erdbeeren aus dem eigenen Freilandanbau auch zum Selberpflücken, Obst und Gemüse aus dem eigenen Selbstversorgergarten.

Ganzjährig: Fruchtaufstriche aus den eigenen Erdbeeren, Eier, Kartoffeln.

Weihnachtsbäume

 **Weihnachtsbaumverkauf** als Event nach Absprache für kleine Gruppen.

Erdbeerhof Korte
Markus Korte
Eschenweg 4
57439 Attendorn-
Niederhelden
Tel.: 02721 2668
Fax: 02721 718464
korte.hof@gmail.com
www.kortehof.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen in Selbstbedienung
24 Stunden, 7 Tage die Woche

Erdbeerverkauf | Selbstpflückfeld
In der Saison: siehe Homepage

Weihnachtsbaumverkauf
2., 3. und 4. Adventswochenende







ATTENDORN

Schladenhof

Das Blumenfeld am Rande von Dünschede ist ein wahres Blütenparadies. Seit vielen Jahren sät Christian Schulte Mitte April die Blumen samen für den kommenden Sommer. Von Mitte Juli bis Ende September blühen Sonnenblumen und Gladiolen.

Selbst gepflückt schmücken sie den heimischen Esstisch oder erfreuen Bekannte und Freunde. Auf dem Schladenhof können Sie außerdem frische Eier aus Bodenhaltung kaufen.

 Eier aus der eigenen Bodenhaltung, zu Ostern auch gekocht und gefärbt.

 Blumenfeld zum Selberpflücken mit Sonnenblumen, Gladiolen usw.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Nebenerwerbsbetrieb ist breit aufgestellt: Eierverkauf, Mutterkuhhaltung, Wald und Feldarbeit. Dieses gibt uns in Extremjahren Sicherheit. So ist unser Hof zukunftsfähig und kann auch mal schwierigere Zeiten, z. B. mit Schäden durch Kyrill oder dem Borkenkäfer überstehen. Diese Zukunftsfähigkeit ist für uns nachhaltig.“

Schladenhof
Christian Schulte
In der Schlade 5
57439 Attendorn-Röllecken
Mobil: 0171 4339742
chr.schulte1@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Eierverkauf
Ganzjährig ab Haustür
Blumenfeld
Mitte Juli - Ende September



ATTENDORN

Hof Weuste

Die Ferienwohnungen auf unserem Milchviehbetrieb liegen direkt an zwei Talsperren. Vom Balkon aus haben Sie einen atemberaubenden Blick auf die Bigge und die Lister. Vom Hof aus erreichen Sie zahlreiche Wander- und Radwege oder aber Sie genießen die beeindruckende Naturlandschaft, das Strandbad wenige Meter entfernt oder die Natur in unserem Wald. Mit dem Auto sind Sie in wenigen Minuten in der Hansestadt Attendorn und der Kreisstadt Olpe.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Familie hält zusammen und darauf sind wir stolz! Denn heute ist es nicht selbstverständlich, dass sich mehrere Generationen gut verstehen und den Alltag gemeinsam verbringen. Wir leben und arbeiten zusammen und können uns nichts Schöneres vorstellen. Wir treffen Entscheidungen gemeinsam und führen unseren Betrieb so sicher in die Zukunft.“

🚩 Moderne und gemütliche Ferienwohnung für 2 Personen, ca. 55 m² groß, WLAN.

Mit separatem Schlafzimmer, Wohnzimmer, Bad mit Dusche, vollausgestatteter Küche und Balkon mit herrlichem Blick über den Bigge- und Listersee.



Hof Weuste
Gabi u. Norbert Schnütgen
Listertalstr. 30
57439 Attendorn-Weuste
Tel.: 02722 70153
Fax: 02722 6399454
hofweuste@gmail.com
www.hof-weuste.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig





DROLSHAGEN

Salzgrotte Jause Lütticke

„Tief einatmen, entspannen, sich wohlfühlen.“ Während einer 45-minütigen Sitzung in der 23 °C warmen Salzgrotte, herrschen durch den speziellen Salzgenerator noch günstigere Bedingungen als an der Nordsee. Der Generator dosiert spezielles, hochwirksames Trocken-Salzaerosol, das mühelos eingeatmet wird. Salz, Salzziegel u. über 500 Mio. Jahre alter Salzgestein machen den Besuch in der Salzgrotte einzigartig und zugleich effektiv.

▣ Sitzungen in der Salzgrotte für bis zu fünf Personen.
Sie dauern 45 Minuten und können in Freizeitkleidung absolviert werden. Sie sind für alle Altersgruppen geeignet.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Salzgrotte kann vor allem für Personen mit Atemwegs-, Haut-, Gefäß- und Herzkrankungen gut sein. Das Einatmen von salziger und sauberer Luft ist eine Basis für unser Wohlbefinden. Die Salzgrotte ist zur Vorbeugung und Gesunderhaltung sehr beliebt.“

Salzgrotte Jause Lütticke
Fam. Lütticke
Bühren 7
57489 Drolshagen-Bühren
Tel.: 02761 5509

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo., Di., Do., Fr. u. Sa.:
Nach Vereinbarung




DROLSHAGEN

Hof Maiworm

Seit rund 60 Jahren liefert der Familienbetrieb Maiworm die hofeigenen Eier frei Haus. Einige Kunden sind seit den ersten Tagen mit dabei. Neue Eierliebhaber begeistert Herr Maiworm und sein erfahrenes Team ebenfalls von den schmackhaften Eiern. Jeder interessierte Kunde bekommt die besten Tipps und Tricks rund ums Ei mit. Auf dem Hof können die Eier rund um die Uhr im Selbstbedienungsladen gekauft werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Während der Eiertouren sitzen meine Mitarbeiter und ich fast den ganzen Tag im Auto. Deswegen achten wir auf bequeme Sitze und eine durchdachte Sortierung im Verkaufswagen. Die Liefertouren haben wir so optimiert, dass möglichst viele Kunden auf der Wegstrecke liegen. Unnötige Doppelfahrten werden so vermieden.“

 Hofeigene Hühnereier aus Bodenhaltung, gekochte und gefärbte Eier.



Hof Maiworm
Walter Maiworm
Siebringhausen 1
57489 Drolshagen
Tel.: 02761 71360
Fax: 02761 71360

ÖFFNUNGSZEITEN

Ganzjährige Liefertouren
In Drolshagen u. Olpe bis Engelskirchen, Finnentrop u. Freudenberg nach Absprache.

Wochenmarkt Meinerzhagen
Fr.: 07:00 - 14:00 Uhr

Selbstbedienung am Hof
24 Stunden, 7 Tage die Woche



DROLSHAGEN

Geflügelhof Kaufmann

In Drolshagen und Umgebung kennt man ihn - den Geflügelhof Kaufmann. Als Eiertour fährt Familie Kaufmann von Haus zu Haus und verkauft die Gourmet-Eier der eigenen Hühner. Mit dabei sind auch die eigenen Kartoffeln, bunte Eier und Nudeln

aus den eigenen Eiern. Auf dem Hof können die frische Rohmilch, Erdbeeren, das hofeigene Fleisch vom Rind, Schwein und Geflügel sowie Weihnachtsbäume gekauft werden.

🍏 Rohmilch am Zapfautomaten, Eier der eigenen Hühner aus Bodenhaltung, ganzjährig gefärbte und gekochte Eier, Nudeln aus den eigenen Eiern. Vom eigenen Feld: Kartoffeln und Erdbeeren in der Saison, Hähnchen, Rind- und Schweinefleisch der eigenen Tiere auf Vorbestellung, Honig, Gänse zu Weihnachten auf Vorbestellung, im Dezember: Weihnachtsbäume.

🐾 Streicheltiere

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben bereits jetzt schon die Weichen für die Zukunft gestellt. Zwei unserer Kinder übernehmen den Hof. Jeder hat seine eigenen Schwerpunkte und entwickelt hier unseren Hof weiter. So ist einer unserer Söhne für die Milchkühe zuständig und unser anderer Sohn unterstützt uns bei der Vermarktung. Er hat den Erdbeer- und Kartoffelanbau gestartet.“

Geflügelhof Kaufmann
Fam. Kaufmann
Höhenweg 14
57489 Drolshagen-Gelsingen
Tel.: 02265 7101
Fax: 02265 981332
gefluegelhof.kaufmann@t-online.de
www.gefluegelhof-kaufmann.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkaufshütte
24 Stunden, 7 Tage die Woche
Weihnachtsbaumverkauf
Täglich, Beginn 3 Wochen
vor Weihnachten
Eiertour im Umkreis von 30 km
Nach telefonischer Absprache
Wochenmärkte
Drolshagen, Olpe und Köln




FINNENTROP


Landgasthof Rademacher


Früher sind aus vielen Bauernhöfen Gasthöfe entstanden. Unser Gasthof begrüßt seit 1927 Gäste von nah und fern. Noch heute gehört die Landwirtschaft und der Landgasthof zusammen. Bei Motorradfahrern und Wanderer sind wir ein beliebtes Ausflugsziel. Gäste besuchen uns, genießen den Ausblick über das Südsauerland und trinken Schorle von unserem eigenen Apfelsaft. Dieser wird von einer mobilen Presse gepresst. So schmeckt Natur pur!


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir züchten das Rote Höhenvieh. Diese Rasse ist vom Aussterben bedroht. Durch die Zucht tragen wir zum Fortbestehen dieser Rasse bei. Gelegentlich finden unsere Gäste das Fleisch unserer Tiere, die nicht für die Zucht in Frage kommen, bei uns im Gasthof auf der Speisekarte. Regionaler und nachhaltiger kann das Fleisch in einer Gaststätte nicht sein.“

 Apfelsaft von den eigenen Obstwiesen.

 Pension mit 18 Betten, jeweils mit Dusche und WC, Sat-TV, kostenloses WLAN. Halbpension bzw. Frühstück.

 Gemütliche Gaststube: kalte und warme Getränke, diverse Kuchen, Waffeln und schmackhafte Speisen. Fleisch hauptsächlich von den eigenen Rindern. Überdachter Biergarten u. Sonnenterasse.

 Räumlichkeiten für Feste, Feiern und Veranstaltungen mit Speisen, Getränken und Service.



Landgasthof Rademacher
Josef Rademacher
Faulebutter 2
57413 Finnentrop
Tel.: 02724 215
info@landgasthof-rademacher.de
www.landgasthof-rademacher.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 11:00 - 21:00 Uhr
Do.: Ruhetag





FINNENTROP

Islandpferdehof Frettertall

Wer mit Ute und Christian Hucke ins Gespräch kommt, merkt schnell - auf dem Islandpferdehof Frettertall wird alles aus vollster Überzeugung und mit Begeisterung getan. Über die Jahre hinweg haben sie sich einen Namen gemacht. Sie kennt sich mit der Ausbildung und dem Beritt aus. Er ist der Fachmann, wenn es um den Hufbeschlag geht. Zusammen sind sie ein Team mit passgenauen Angeboten für Mensch und Pferd.

☺ Kinderferienfreizeit ohne Übernachtung.

🐾 Reitunterricht durch Trainerin mit FN Berittführer für Anfänger, Wiedereinsteiger und Fortgeschrittene. Hofeigene Gangpferdeschmiede, Pensionspferdebetrieb, Deckhengste und Pferdeausbildung. Ausstattung: überdachte Reitbahn, Ovalbahn und vielseitiges Ausreitgelände.

📅 Jährlich wechselndes Jahresprogramm (s. Webseite). Hoffest am zweiten o. dritten Augustsonntag mit Rahmenprogramm, Verpflegung und Flohmarkt. Weihnachtsfeier im Dez.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist das Islandpferd der perfekte Partner für uns Menschen. Damit unsere Einsteller und Freunde die Zeit mit ihren Pferden möglichst lange genießen können, bedarf es Einiges. Genau hier kommen wir ins Spiel. Dank unserer individuellen Betreuung, durch die hofeigene Schmiede und unser Fachwissen sorgen wir für Pferdegesundheit und pure Pferdefreude.“

Islandpferdehof Frettertall
Ute Hucke
Kalkwerkstr. 4
57413 Finnentrop-Fretter
Tel.: 02724 288067
Mobil: 0163 3642238
info@islandpferdehof-frettertall.de
www.islandpferdehof-frettertall.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Pferdepension u. Reitbetrieb
Ganzjährig




FINNENTROP

Hof Maag - NATÜRLICH MAAG ICH

Seit 1956 betreiben wir als Familienbetrieb auf unserem Hof Landwirtschaft. Unsere Mutterkuhherde grast vom Frühjahr bis Herbst auf den Wiesen. Die Kälber wachsen bei ihren Müttern auf. Neben den Kühen halten wir Hühner in Freilandhaltung, Ziege und Schaf und gelegentlich Schweine. Für uns ist es eine Herzensangelegenheit, Kindern und Jugendlichen die Landwirtschaft begreifbar zu machen. Wir zeigen ihnen, was es auf dem Hof und in der Natur zu entdecken gibt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein Familienbetrieb, hier auf dem Hof leben drei Generationen. Wissen wo es herkommt - das möchten wir unseren Kunden vermitteln. So nehmen wir uns gerne die Zeit und gehen mit unseren Kunden in den Stall. Gerne dürfen Kinder mitgebracht werden. So sehen auch die Jüngsten, wie wir unsere Tiere halten.“

 Rindfleisch in Fleischpaketen, verschiedene Wurstwaren.

 Wir entdecken den Sinn der Natur: Jahreszeitenkurse, Jahreskurse und weitere Veranstaltungen wie Filzen, Insektenhotels bauen und Kräutersalzherstellung für Kinder. Betriebsführungen für Kindergärten und Schulklassen möglich. Mit unserem Bauernhofkoffer kommen wir gerne in Einrichtungen vorbei.



Hof Maag -
NATÜRLICH MAAG ICH
Fam. Maag
Sonneborner Straße 24
57413 Finnentrop-Hülschotten
Tel.: 02721 719819
www.hof-maag.de
hofmaag@gmx.de
Facebook: Hof Maag -
NATÜRLICH MAAG ICH
Instagram: maag.nicole

ÖFFNUNGSZEITEN
Rindfleisch
Auf Vorbestellung

Wurstwaren
Nach Absprache

Erlebnispädagogik
Terminkalender auf der
Webseite

FERIENHOF

Bieke



FINNENTROP

Ferienhof Bieke

Gärtnern, Treckerfahren, Kartoffeln ernten und Kühe melken - dieses und noch viel mehr erwartet die Gäste auf dem Ferienhof Bieke. Von April bis Oktober kann man live miterleben, was es heißt, Landwirt zu sein. Die Spielscheune lässt keine

Langeweile aufkommen und die Streichel-tiere freuen sich über jeden Besuch. In direkter Umgebung laden zu Ausflügen ein: Karl-May-Festspiele, Biggensee, Sauerland Radrिंग usw.

6 Ferienwohnungen und 2 Pensionszimmer mit WLAN. Halbpension für Pensions-gäste und Gäste der Ferien-wohnungen möglich.

Stockbrotbacken, Grillen und Kartoffelfeuer im Winter.

Spielscheune, Spielplatz, Streicheltiere (Ziegen, Kaninchen), 2 Ponys, 1 Esel, Kühe und Schweine; Vom Frühjahr bis Herbst: Mit-hilfe auf dem Hof - in der Sai-son Kühe melken, Trecker fahren, Kartoffeln ernten, Gärtnern im Gemüsegarten. Erlebnispfad direkt am Hof: per Rätsel die Dorfgeschichte kennen lernen.

Höfeprogramm vom Schmallenberger Kinderland.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Gäste erhalten unsere hofeigenen Produkte frisch zubereitet auf den Tisch. Das Obst und Gemüse stammt aus unserem eigenen Garten. Auch die Kartoffeln bauen wir selber an und ernten sie gemeinsam. Die Wurst und das Fleisch stammen von unseren eigenen Tieren. Die Butter haben wir aus der Milch unserer Kühe hergestellt.“

Ferienhof Bieke
Tobias Bieke
Bermecke-str. 14
57413 Finnentrop-
Ostentrop
Tel.: 02721 70852
Mobil: 0160 5626515
info@ferienhof-bieke.de
www.ferienhof-bieke.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



FINNENTROP

Hof Schulte

Der Vollerwerbsbetrieb Hof Schulte liegt direkt am Ortskern Finnentrop. Die Nähe zum Ort schätzen viele Kunden. Sie können täglich, ohne große Umwege, die hofeigenen Eier und weitere frische Produkte direkt ab Hof kaufen. Bekannt ist der Milchviehbetrieb Hof Schulte vor allem für den herzlichen Kundenkontakt und das Geflügelfleisch. Hähnchen gibt es ganzjährig, im Winter zusätzlich die eigenen Gänse und Puten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit unseren Milchkühen sind wir im Programm ‚Landliebe‘ unserer Molkerei Campina. Dieses Programm legt bestimmte Nachhaltigkeitskriterien fest, die die Betriebe erfüllen müssen. Anhand eines Punktesystems erhält jeder Betrieb Wertungen zu den unterschiedlichen Kriterien wie CO₂-Bilanz, artgerechte Tierhaltung und Biodiversität.“

🍏 Selbstbedienung an der Haustür: Hofeigene Eier und weitere Produkte wie Kartoffeln und Honig.

Hähnchen ganzjährig, Gänse und Puten auf Vorbestellung zu Weihnachten (Gänse ab St. Martin).

Pellets für den eigenen Pelletofen.



Hof Schulte
Fam. Schulte
Birkenstr. 61
57413 Finnentrop-
Weringhausen
Tel.: 02721 5313
hof-schulte@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 07:00 - 19:30 Uhr



KIRCHHUNDEM

Hof Gerwin

Auf dem Milchviehbetrieb Gerwin ist immer Sommer! Vor knapp 20 Jahren zog die eigene Eismaschine auf dem Hof ein. Aus der frischen, hofeigenen Milch wird seitdem Bauernhofeis hergestellt. Nach einiger Zeit standen die eigenen Rezepturen - ohne

Aromen und Zusätze - fest. Nur gute Schokolade, Erdbeeren, Kekse und Co. kommen in das Eis.

Beim Eisschlecken können die Hühner und Rinder auf der Wiese beobachtet werden.

🍏 Hofeigene Rohmilch, Eis mit der hofeigenen Milch in verschiedenen Sorten (100 ml bzw. 500 ml): Klassiker und besondere Sorten wie Glühwein-, Spekulatius- und „Kettenfett“-Eis (mit Lakritzschnaps), Freilandeier aus den eigenen Mobilställen, Suppenhühner, Hähnchen auf Vorbestellung; Weihnachtsbaumverkauf.

🌻 Kooperationspartner Lernort Bauernhof: Hofführungen für Kindergärten und Schulen.

📅 Weihnachtsmarkt mit der Feuerwehr: am 2. o. 3. Advent: Verkaufsstände, Speisen und Getränke.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Damit junge Menschen eine erfolgreiche Zukunft haben, benötigen Sie eine gute Ausbildung. Seit einigen Jahren bilden wir auf unserem Hof Landwirte aus und haben immer wieder Praktikanten. Wir nehmen uns Zeit und gehen auf jeden Auszubildenden ein. Je nach Wissensstand u. Persönlichkeit fordern und fördern wir sie. Sie sind Teil unseres Teams.“

Hof Gerwin
Fam. Gerwin
Bettingshof 2
57399 Kirchhundem
Tel.: 02723 688081
Fax: 02723 688082
hof.gerwin@gmx.de
Facebook: Hof Gerwin

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche



Highlands vom Stelborn

Wenn Sebastian Mette die weitläufigen Wiesen in Stelborn betritt und nach seinen Rindern ruft, eröffnet sich ein wahres Schauspiel. Von weit her kommt die Herde der imposanten Tiere angezogen. Beim Umgang mit den Tieren zeigt sich schnell, Mensch und Tier verstehen sich. Im Sinne des „Cow-Sharing“ kann das fein- und kurzfaserige Fleisch mit intensiv-würzigem Rindfleischgeschmack auf Vorbestellung direkt ab Hof gekauft werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben uns aus Überzeugung für die Hochlandrinder entschieden. Diese Rasse ist trotz ihrer beeindruckenden Hörner sehr genügsam und hat ein ruhiges Wesen. Außerdem sind sie sehr robust, leben im Herdenverband bei ganzjähriger, extensiver Freilandhaltung! Das ist gesunde und artgerechte Haltung ganz nach unseren Vorstellungen.“

- 🍏 Gemischte Rindfleischpakete vom Highlandrind: klein und groß bzw. Fleischpakete nach Ihren individuellen Wünschen sowie auch Einzelstücke. Extrawünsche bei der Zerlegung und der Schnittführung können nach Absprache gerne erfüllt werden. Z. T. Rinderwurst, Burger Pattys usw. Im Umkreis von ca. 15-20 km auch Lieferung möglich (gegen Pauschale).
- 📅 Jährliches Highland-Beef-Tasting, Termin s. Webseite. Hofladen in Planung für Winter 2020 / Frühjahr 2021.

Highlands vom Stelborn
Sebastian u. Diana Mette
Stelborn 12
57399 Kirchhundem
Tel.: 02723 6875482
Mobil 1: 0151 27006943
Mobil 2: 0170 1031981
highlands-vom-stelborn@web.de
www.pure-highland.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Absprache








KIRCHHUNDEM

Landgasthof | Café Gut Ahe

In waldreicher Einzella-ge gelegen, ist Gut Ahe ein Paradies für Familien und ein Domizil für Naturliebhaber und Wanderer. Als Start- und Zielpunkt für Fahrrad-, E-Bike- bzw. Motorradfahrer wird es geschätzt. Die Ferienregion Sauer- und Siegerland bietet zahlreiche attraktive Ausflugsziele. Gruppen- und Einzelreisende fühlen sich auf dem großzügigen Areal mit Naturschwimmbecken, Liegewiese, Café u. À-la-carte-Restaurant wohl.

 Hotelzimmer und Ferienwohnungen (für 4-6 Personen) mit Balkon bzw. Erker und Weitblick. Frühstück, Halb- oder Vollpension bzw. Speisen im À-la-carte-Restaurant möglich. Große Liegewiese, Spielplatz, Kinderfahrzeuge, Riesenschach, E-Bikeverleih, Forellenteich und Badesee.

 À-la-carte-Restaurant mit landestypischen, regionalen Spezialitäten. Gemütliches Café mit hausgemachten Kuchen, Schinken- und Wurstplatte. Im Sommer lädt die großzügige Sonnenterrasse zum Verweilen ein.

 Die urige Hofscheune „Das alte Haus“ ist perfekt für Hochzeiten, Geburtstage, Familien- und Firmenfeiern. Menü- bzw. Grillvorschläge, Kontakt zum Getränkeanbieter, Grunddekoration, Musikanlage mit Verstärkern vorhanden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die einzigartige Lage unseres Landgasthofes inmitten der Natur erfahren unsere Gäste, was es heißt, Zeit auf dem Land zu verbringen. Um unseren Gästen noch mehr aus der Region anbieten zu können, arbeiten wir vor allem mit regionalen Lieferanten zusammen. Aus besten Zutaten stellen wir unsere Produkte selber her - so schmeckt Regionalität.“

Landgasthof |
Café Gut Ahe
Verena Neuhaus
Ahe 1
5799 Kirchhundem
Tel.: 02723 92530
info@GutAhe.de
www.GutAhe.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Café

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

Café & À-la-carte-Restaurant

Mi.-So.: 08:00 - 21:00 Uhr

Betriebsferien: 01.-25. Dezember
Ruhetage: Mo. - Mi. (Nov. u. Jan.)





KIRCHHUNDEM

Haus Hermes

Wir wurden für „45 Jahre Träger des DLG Gütezeichens“ ausgezeichnet. Wir sind stolz auf eine lange Pensionszeit zurückzublicken. Allerdings haben wir unser Angebot weiterentwickelt. Heute sind wir ein beliebter Ferienhof mit aktiver Landwirtschaft. Die kleinen Abenteuer auf unserem Hofgelände sowie die Entspannung gepaart mit vielseitigen Ausflugszielen in direkter Nähe machen unseren Hof zu einem attraktiven Urlaubsziel.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns im Dorf und in der Nachbarschaft werden alte Traditionen aufrecht erhalten. Wir feiern Schützenfest, Neujahrssingen und die Kinder gehen zum Knärstern nach Karfreitag von Haus zu Haus und beten ‚Engel des Herrn‘. Selber sind wir aktiv im Böller- und Musikverein. Unseren Gästen sind diese Bräuche oft fremd. Wir nehmen uns Zeit und erklären sie ihnen.“

7 Doppelzimmer mit Dusche und WC, ideal für Familien, Großeltern mit Enkelkindern und Pärchen. Waldreiche Einzelhoflage, Liegewiese, hofeigene Jagdhütte im Wald, Angelteich mit Forellen im Sommer. Frühstück oder Halbpension für Hausgäste. Auf Anfrage Vollpension.

Spielraum mit Tischtennisplatte, Kicker, Dartscheibe usw., Spielplatz, Fußballtore, Mithilfe auf dem Hof, Trecker fahren, Streichtiere, Stockbrotbacken, Grillen u. v. m. Kombi-Ticket vom „Sauerland Abenteuerland“: mit Übernachtung inkl. Frühstück, FortFun und Besuch der Karl-May Festspiele in Elspe.



Haus Hermes
Wolfgang Hermes
Emlinghausen 9
57399 Kirchhundem-
Emlinghausen
Tel.: 02723 2295
Fax: 02723 686870
info@haus-hermes.de
www.haus-hermes.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



p ****
(DTV-Klassifizierung)



55





LENNESTADT


Gemüsekollektiv an der Karlshütte

Die Agraringenieurin Anita Jung hat sich 2017 einen Traum verwirklicht. Gemeinsam mit sechs Frauen bewirtschaftet sie eine kleine Gärtnerei zur Selbstversorgung. Die Überschüsse werden verkauft. Sie arbeiten in Anlehnung an die Richtlinien der Bioverbände.

So beziehen sie ausschließlich Biosaatgut und orientieren sich z. B. beim Pflanzen am Mondkalender - wie Demeterbetriebe. In der Natur-Erlebnis-Werkstatt bringt sie die Landwirtschaft Interessierten näher.

 Kräuter und Gemüse, wie Salat, unterschiedliche Tomatensorten, Gurken, Paprika, Zucchini, Mangold, Rote Bete, Möhren, Zwiebeln, Bohnen, Kürbis, Lauch, Sellerie, Fenchel. Außerdem Jungpflanzen und Bauernsträuße aus bunten Schnittblumen.

 Natur-Erlebnis-Werkstatt: Naturerleben mit allen Sinnen für Kindergärten, Schulen und Familien. Z. B. Wollwerkstatt: Vom Schaf bis zum Pullover - wie wird Rohwolle verarbeitet?

 In einem Teil eines Gewächshauses haben wir ein Wohnzimmer eingerichtet. Hier finden Seminare, Konzerte u. Lesungen statt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserer Gärtnerei ist Vielfalt zu finden. So haben unsere Familien saisonale Produkte direkt aus der Region auf dem Teller. Wir geben einen Überblick über unsere Sorten und zeigen unsere Besonderheiten, wie z. B. das fast vergessene Kraut ‚Unsterblichkeit‘.“

Gemüsekollektiv an der Karlshütte und Natur-Erlebnis-Werkstatt Anita Jung
Kickenbachstr. 37
57368 Lennestadt
Mobil: 0176 43442780
ag.jung-lennestadt@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN Gärtnerei

Di.: 14:00 - 18:00 Uhr
Fr.: 12:00 - 14:00 Uhr



LENNESTADT

Laki-Ranch

Vor 10 Jahren sind Stefan und Karin Simon nicht alleine aus dem Strandurlaub wiedergekommen. Mit dabei waren die ersten eigenen Alpakas. Mit der Zeit hat sich die anfängliche Verliebtheit zu einer echten Alpakaliebe entwickelt. Mit Hingabe zeigen sie allen Neulingen, wie sie mit den faszinierenden Tieren umzugehen haben. Bei einer Tour durch das Lennetal kommt man zur Ruhe und wird eins mit der Natur und den Tieren.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Hof ist ein kleiner Betrieb. Hiervon profitieren vor allem unsere Tiere. Wir kennen jedes Tier und merken, wenn etwas nicht stimmt. In den kleinen Herden haben sie bei uns besonders viel Platz und Bewegungsfreiheit. Auch hoffremde Tiere, wie Schwalben, fühlen sich bei uns wohl. Jedes Jahr kommen sie wieder und nisten bei uns im Alpakastall.“

🍎 Eier, Nudeln aus den eigenen Eiern, hofeigenes Gallows- und Dexterrindfleisch sowie Schweinefleisch vom Duroc auf Vorbestellung in Paketen; Alpakaprodukte wie Kuschtiere, Kissenbezüge, Socken und Seife in verschiedenen Formen und Düften; Honig. Lebendes Nutzgeflügel, wie Legehennen, Hähnchen, Wachteln, Puten, Perlhühnern usw. nach Absprache.

📖 Tiergestützte Wanderungen mit den Alpakas und Lamas rund um die Ranch oder an beliebigen Orten nach Absprache. Die perfekte Attraktion auf Familienfeiern, Kindergeburtstagen, Geschäftsfeiern und sonstigen Veranstaltungen.



Laki-Ranch
Stefan und Karin Simon
Kickenbachstr. 36
57368 Lennestadt
Mobil: 0160 91768307
steffansimon@web.de
www.alpaka-trekking.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung
An der Karlshütte 14 |
57368 Lennestadt

24 Stunden,
7 Tage die Woche

Wanderungen / Führungen
Nach vorheriger Absprache





LENNESTADT


Landhotel Klaukenhof


Bis in die 80er Jahre war der Klaukenhof ein Milchviehbetrieb. Schon früh hat die Oma, eine sehr fortschrittliche Frau für die damaligen Verhältnisse, einige Fremdenzimmer vermietet. Mit den Jahren wurde das alte Fachwerkhaus immer weiter zum


Hotel umgebaut. Der damalige Kuhstall bietet heute Platz für Feierlichkeiten, Vereine und Geschäftstreffen. Die naturnahe Umgebung schätzen Familien, Gruppen und Vereine.

 Hotel mit insgesamt 59 Betten, Einzelzimmer, Zweibett- und Familienzimmer.

 Verpflegung für Gruppen nach Vereinbarung: Frühstück bis Vollpension, selbstgebackener Kuchen usw.

 Tagungs- und Seminarräume für Event- und Schulungszwecke: familiäre Feierlichkeiten, Business-Veranstaltungen.

 Kegelbahn, Spielraum, Bolzplatz, kleine Fahrzeuge wie Trampeltrecker u. Bobbycar, Slackline.

 Für unsere Gruppengäste: Programmbausteine zur individuellen Planung, Planwagenfahrt, Sauerländer Olympiade, Grillen auf der Almhütte, Vogelhochschießanlage usw.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wer bei uns Zeit verbringt, bekommt immer ein gutes Stück ‚Sauerländer Charme‘ mit dazu. Wir begegnen unseren Gästen bewusst mit Offenheit, Bodenständigkeit und Unkompliziertheit. Z. B. gibt es mittags ein regionales Gericht. Hierzu verarbeiten wir regionale Produkte und ‚echte‘ Lebensmittel. Nichts kommt aus der Tüte.“

Landhotel Klaukenhof
Andrea Rimmel
Hammecketal 4
57368 Lennestadt-Burbecke
Tel.: 02725 22010
Fax: 02725 220155
info@klaukenhof.de
www.klaukenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



LENNESTADT

Imkerei Michael Voß

Damals hat Michael Voß seinem Patenonkel bei den Bienen über die Schulter geschaut. Mittlerweile betreibt er seit 11 Jahren eine eigene Imkerei auf dem Hof der Eltern. Hier stehen die Bienenvölker umgeben von Wiesen und Wald. In einem Radius von 3 km sammeln die Bienen Pollen und Nektar. Dabei tragen sie durch die Bestäubung einen wichtigen Beitrag für unsere Natur bei. Fast täglich ist Michael Voß im Sommer unterwegs und hat seine Völker im Blick.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seitdem ich mit der Imkerei angefangen habe, besuche ich Seminare und Lehrgänge. Hier erhält man ein fundiertes Wissen über Haltung, Honig und Bienenkrankheiten. Jährlich lasse ich den Honig bewerten. Dieser wird z. B. auf Geschmack, Geruch und Rückstände geprüft. So kann ich die besondere Qualität meines Honigs guten Gewissens anpreisen.“

🍏 Blütenhonig
im 250 g- und 500 g-
Glas.

📖 Führungen
in der Imkerei
nach Vereinbarung,
Schaukasten auf dem
Hof.



Imkerei Michael Voß
Michael Voß
Hemmecketal 1
57368 Lennestadt-Burbecke
Mobil: 0175 1048505
voss.honig2009@gmail.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Honigverkauf ab Haustür



Köhlers Hof

Der Nebenerwerbsbetrieb von Tobias und Sonja Köhler steht ganz im Sinne des Tierwohls. Die Limousinrinder laufen fast das ganze Jahr über auf den Weiden rund um den Hof, nur den Winter verbringen sie im Strohstall. Die Hühner fühlen sich im Mobilstall wohl und kommen täglich ins Freie. Die Nester sind mit Dinkelspelzen eingestreut. Der Stall ist komplett autark: Solarplatten versorgen den Stall mit Strom für Licht und das Öffnen der Auslaufklappen.

🍏 Bio-Freiland Eier aus eigener Mobilstallhaltung, Nudeln und Eierlikör, Bio-Rindfleisch der eigenen Limousinrinder und Honig vom Hof.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vor der Anschaffung unseres Hühnermobils haben wir an einem Intensivseminar zur Hühnerhaltung teilgenommen. Hier konnten wir viel zur Haltung von Hühnern lernen. Der Biokreis-Verband bietet regelmäßig Veranstaltungen und Fahrten an. Gerne nehmen wir teil. Neben dem Besuch von anderen Betrieben stehen fachliche Inputs im Vordergrund.“

Köhlers Hof
Tobias Köhler
Hachen 5
57368 Lennestadt-Elspe
Tel.: 02721 603646
koehlervonhachen@gmx.de
Facebook: Köhlers Hof

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung am Hof
Verkaufshütte in Elspe
Täglich: 08:00 - 19:00 Uhr
Bielefelder Straße 65:
Täglich: 08:00 - 19:00 Uhr



LENNESTADT

Ferienhof Rüßmann

In ruhiger Waldrandlage finden Sie unseren Hof. Hier genießen Sie einen beeindruckenden Blick über das Elspetal. Beim Grillen, Spielen oder Entspannen auf dem Ferienhof vergeht die Zeit wie im Flug. Ein eigener Spielplatz, Pferde und Streicheltiere lassen Kinderherzen höher schlagen. Für Tagesausflüge, z. B. zur den Karl-May-Festspielen direkt im Ort oder zur Attahöhle, ist der Hof ein perfekter Ausgangspunkt.

5 Ferienwohnungen für 2 bis 5 Personen, jeweils 2 Schlafzimmer, Dusche und WC, separate Küche bzw. Wohnküche mit Kochzeile, Grillplatz.

Geführtes Reiten auf dem Reitplatz oder im Gelände, Streicheltiere (Ziege, Schafe u. Kaninchen), Spielplatz mit Schaukel, Trampolin, Rutsche usw., Bolzplatz, Kinderfahrzeuge wie Go-Kart, Trampeltrecker und Bobby-Car, Spielscheune, Spielzimmer.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Jeder steuert einen Beitrag zum Fortbestehen der dörflichen Gemeinschaft hinzu. Durch eine Vernetzung untereinander ist die Zukunft vieler Attraktionen gesichert. Auch Kleines zahlt sich aus: wir sind im Vorstand des Kinderchores unserer Tochter. Bei Aktionen - wie Waffelbacken - sind wir mit dabei. Der Erlös wird für Ausflüge und Chorproben verwendet.“

Ferienhof Rüßmann
Karin Rüßmann
Kaiser-Otto-Straße 68
57368 Lennestadt-Elspe
Tel.: 02721 2302
Fax: 02721 229987
info@ferienhof-ruessmann.de
www.ferienhof-ruessmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



2 F***, 3 F****
(DTV-Klassifizierung)







LENNESTADT

Sauerländer Forellenzucht

Schon von weitem sieht man die Teiche der Sauerländer Forellenzucht. In der 4. Generation wird die Fischzucht in Gleierbrück durch die Familie Rameil betrieben. Im Hofladen ist eine Auswahl an frischem und geräuchertem Fisch vorhanden.

Oder aber man angelt sich seinen Fisch im Anglerpark selber. Nach Anmeldung kann man hier am Wochenende seine Angel ins Wasser werfen und richtige Prachtexemplare angeln.

 **Frischer Fisch:** Forelle, Lachsforelle, Saibling und Karpfen; frisches Filet handfiliert; Räucherfisch und Räucherfilet; drei bis vier Fischsalate; Bratringe und Bratrollmops.

 **Führungen** für interessierte Gruppen.
Sauerländer Anglerglück: Angelteichanlage mit 7 Teichen: Angeln nach Absprache für Einzelpersonen und Gruppen; Anglerpaket: Teichvermietung mit Hotelunterkunft, Shuttle zum Hotel und Verpflegung. Fliegenfischen am Fließgewässer.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Familienbetrieb ist einer der wenigen Fischzuchten in NRW. Umso stolzer sind wir auf unsere Tradition und unser heutiges Bestehen. Auch unsere Zukunft ist gesichert. Durch unseren Anglerpark haben wir uns noch breiter aufgestellt und können noch mehr Kunden von unserem Fisch überzeugen. So haben unsere Nachfolger eine Zukunft.“

Sauerländer Forellenzucht
und Anglerglück
Thomas Rameil
Saalhauser Str. 8
57368 Lennestadt-Gleierbrück
Tel.: 02723 8215
Fax: 02723 919136
info@forellenzucht-rameil.de
www.forellenzucht-rameil.de
www.sauerlaender-anglerglueck.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Fischverkauf

Mo.-Fr.: 08:00 - 12:00 Uhr
13:30 - 17:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 15:00 Uhr

Sauerländer Anglerglück
Do. bis So.




LENNESTADT

Ferienhof Richard


Unser Milchviehbetrieb liegt versteckt am Ende eines kleinen ruhigen Tals. Auf dem geschwungenen Weg zu uns wird Ihnen bewusst: hier verbringen Sie eine wunderschöne Zeit. Umgeben von der Natur wird es dennoch nicht langweilig. Auf unserem Vollerwerbsbetrieb lernen Sie, was es heißt ein Milchbauer zu sein. Morgens und abends steht das Melken an. Im Sommer holen wir die Kühe von der Weide.


Nachhaltigkeit leben wir so:


„Wir nehmen unsere Gäste an die Hand und zeigen Ihnen unseren Hof. Als ausgebildete Bauernhoferlebnispädagogin zeige ich, wie mit den Tieren umzugehen ist. Je nach Jahreszeit und Saison verarbeiten wir außerdem die Lebensmittel, die bei uns auf dem Hof wachsen. Dieses Jahr haben wir Brombeer-Gelee eingekocht und Apfelpfannkuchen gebacken.“

 Suppenhühner auf Vorbestellung.

Schnittgrün ab Anfang November, Weihnachtsbäume ab Mitte Dezember ab Hof.

 5 Ferienwohnungen für 2 bis 6 Personen

 Mithilfe auf dem Betrieb wie z. B. das tägliche Melken, geführtes Ponyreiten, Spielscheune, großer Garten mit Spielplatz, viele Fahrzeuge wie Trampeltrecker, Kettcar, Schubkarren usw., Grillplatz, viele Tiere: Kühe, Hühner, Gänse, Pony, Ziegen, Hund, Katzen und Kaninchen.

 Führungen für Kindergartengruppen, Schulklassen und alle Interessierten.

Ferienhof Richard
Michael und Anne Richard
Haus Petmecke 2
57368 Lennestadt-Grevenbrück
Tel. 1: 02721 12295
Tel. 2: 02721 2925
Fax: 02721 120159
info@bauer-richard.de
www.bauer-richard.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ferienhof
Ganzjährig
Schnittgrün
Ab Anfang November
Weihnachtsbäume
Ab Mitte Dezember

2 F***, 3 F****
(DTV-Klassifizierung)





LENNESTADT

Heinemann's Hof

Der jährliche Urlaub auf dem Heinemann's Hof gehört für viele Familie einfach dazu. Aber auch neue Gäste sind begeistert vom familienfreundlichen Reiterhof. Gemeinsam mit den Hoftieren verbringen vor allem die Kleinsten eine unvergessliche Zeit in Kickenbach. Ob als Tagesgast im gemütlichen Hofcafé, als Gast bei Feiern, beim Brunchen oder Reibekuchenessen: wenn man den kleinen Berg hochkommt, ist Genuss und Auszeit angesagt.

11 liebevoll eingerichtete Ferienwohnungen für zwei bis 8 Personen, Spielplatz, Streichtiere.

Kaffee und hausgemachte Torten, Waffeln, Eis, Frühstücksbuffet, Schnittchenteller mit selbstgebackenem Brot, Hausmacher Wurst und Schinken, Suppen und Reibekuchen.

Individuell geplante Feiern und Gesellschaften vom Geburtstag, über Beerdigungskaffee bis zu Hochzeiten.

Reitunterricht auf den hofeigenen Pferden u. Ponys für Feriengäste: in Alters- und Leistungsgruppen eingeteilt.

Hofeigener Jahreskalender mit Terminen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit Freude und Spaß empfangen wir unsere Gäste in den Ferienwohnungen und im Café. Gemeinsam mit unserem Team aus langjährigen Mitarbeiterinnen bereiten wir Ihnen eine unvergessliche Zeit. Mit den Jahren gehören unsere Mitarbeiter schon fast zur Familie - und teilweise tun sie das auch. Flexibel und spontan sind alle dabei.“

Heinemann's Hof
Hubertus Heinemann
Im Brauck 4
57368 Lennestadt-Kickenbach
Tel.: 02723 8308
Mobil: 0171 2645855
Fax: 02723 80708
info@heinemannshof.de
www.heinemannshof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Ferienhof & Reitunterricht
Ganzjährig
Hofcafé

Mo. u. Di.: 14:30 - 18:30 Uhr

Mi.: 09:00 - 12:00 Uhr

14:30 - 18:30 Uhr

Do. u. Fr.: 14:30 - 18:30 Uhr

Sa., So.: 14:00 - 18:00 Uhr

Und jederzeit nach Vereinbarung



LENNESTADT

Hof Heer

Auf der Suche nach einem außergewöhnlichen Ausflugsziel im Juli sind Sie beim „Kaffeeklatsch im Bauerngarten“ auf dem Biokreis-hof Heer genau richtig. Bei einem selbstgebackenem Stück Kuchen und einer Tasse Kaffee vergeht die Zeit wie im Flug. Ganzjährig sorgt Andreas Heer für Brennholz. Auch Fleischliebhaber werden verwöhnt: das Fleisch der eigenen Limousinherde ist auf Vorbestellung erhältlich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein Biokreis-Betrieb und heizen über 40 Jahre mit einer Holzschmelzeheizung. Uns ist das soziale Engagement wichtig. Die Erlöse aus Kutsch-, Schlüttertreffen, Kaffeeklatsch und anderen Hofevents kamen verschiedenen Einrichtungen zugute. Ortsansässige Vereine freuten sich in der Vergangenheit sowie Schulprojekte in Südamerika.“

🍏 Rinderviertel von unseren Limousinrindern; Brennholz (auch kammergetrocknet), Anmachholz und Zaunpfähle.

🍷 Kaffeeklatsch im Bauerngarten an den ersten drei Sonntagen im Juli.

🐎 Kutschfahrten mit den Rheinisch-Deutschen Kaltblütern.



Hof Heer
Josef Heer
Am Laiwen 4
57368 Lennestadt-
Kirchveisdede
Tel.: 02721 80525
Mobil: 0151 12433380
Mobil: 0171 38817473 (Brennholz)
hof-heer@t-online.de
www.hof-heer.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Fleischverkauf
Auf Vorbestellung
Kutschfahrten / Holzverkauf
Nach tel. Absprache
Kaffeeklatsch
1., 2. u. 3. Julisonntag
ab 14:00 Uhr








LENNESTADT


Quinkenhof

Das 83-Seelen-Dorf Melbecke bietet einen naturnahen Rahmen für Ihren Urlaub. Gemeinsam mit der Familie, mit Freunden, mit den Musikkollegen oder als Schulklasse erleben Sie eine unvergessliche Zeit auf dem Mehrgenerationenhof. Familie Quinke und Team begrüßen Sie mit einem erlebnisreichen, naturnahen und außergewöhnlichen Programm rund um den Hof und mit den heimlichen Stars: die Islandpferde.

 10 Ferienwohnungen für 2 bis 8 Personen. Extras wie Angeln im Forellenteich sowie das Mitbringen des eigenen Pferdes/Hundes möglich. Gruppenurlaube für Chöre/Musikvereine usw.

 Feiern als Urlaubsgast auf der Tenne.

 Reitfreizeiten in den NRW-Schulferien (Frühjahr, Sommer u. Herbst) mit Reitprogramm, Freizeitgestaltung u. familiärer Betreuung (ab 9 J.). Spielgelände u. Spielscheune. Vielseitiges Programm für Schulklassen von Förderschulen und Grundschulen mit Vollverpflegung.

 Isländer-Reitschule mit Voltigieren, Longenstunden, Kinder- und Jugendreitstunden, Reitstunden für erwachsene Anfänger, Wiedereinsteiger und Fortgeschrittene.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unseren Augen hat jeder Verantwortung gegenüber der Gesellschaft. Wir begrüßen seit Jahren Schulklassen von Grund- und Förderschulen auf unserem Hof. Während der Zeit bei uns sind sie Teil unserer Hoffamilie. Wir möchten in der Gesellschaft etwas bewegen und Kinder und Jugendliche motivieren, etwas aus ihrem Leben zu machen.“

Quinkenhof
Tina und Guido Quinke
Melbecke 6
57368 Lennestadt
Tel.: 02721 2521
info@quinkenhof.com
www.quinkenhof.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



LENNESTADT

Hof Verse

Die Lage im Naturschutzgebiet gepaart mit der direkten Nachbarschaft zu den Karl-May-Festspielen und dem PanoramaPark macht den Ferienhof Verse zu einem beliebten Urlaubsziel. Direkt vom Hof aus starten kilometerlange Wanderwege. Bleibt man auf dem Hof, hat man Ruhe pur. Die herzliche Gastfamilie ist bei Fragen und Ausflugstipps immer zur Stelle. Sie sorgt für einen naturnahen Urlaub in Lennestadt.

3 Ferienwohnungen für 3 bis 5 Personen; WLAN.

Ponyreiten, Spielplatz.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Ferienhof liegt direkt im Naturschutzgebiet Melbecke und Rübenkamp. Hinter unserem Hof fangen die Wiesen und die Laubwälder des Naturschutzgebietes an. Bekannt ist das Gebiet für die Rotbuchen und den Kalkmagerrasen. Aber auch der Graumelan ist hier zu finden. Direkt an unserem Hof haben wir einen Wildwechsel. Hier sind oft Rehe zu sehen.“

Hof Verse -
Urlaub auf dem Lande
Andreas Verse
Melbecke 1
57368 Lennestadt-Melbecke
Tel.: 02721 3784
Fax: 02721 929885
info@hof-verse.de
www.hof-verse.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



2 F***, 1 F****
(DTV-Klassifizierung)





LENNESTADT


Dümpelmanns Hof

Dümpelmanns Hof mit dem DLG-Gütezeichen liegt im ruhigen Bundesgolddorf Milchenbach. Auf dem Hof ist Entschleunigung angesagt. Hier verbringen Sie eine entspannte Zeit. In der direkten Umgebung gibt es einiges zu entdecken. Vom Hof aus sind

zahlreiche Wanderwege wie der Rothaarsteig und der Kyrillpfad anzutreffen.

Ausflugsziele wie der PanoramaPark, das Wisentgehege und der Galileo-Park mit den Sauerland-Pyramiden locken viele Gäste.

„Seit 20 Jahren pflanzen wir unterschiedliche Nadelbäume, wie die Küsten-, Weißtanne, Nobilis und Douglasie. Auch Laubbäume, die wir natürlich verjüngen, pflanzen wir an. Unser Forst liefert uns Holz für unsere Holzheizung. Unsere Photovoltaikanlage nutzt die Sonnenenergie und liefert uns Strom.“

-  Kaminholzverkauf.
-  Gemütliche Ferienwohnung für 4 Personen, 1 DZ mit Doppelbett u. 1 DZ mit Etagenbett, 50 m²; 2 Doppelzimmer mit Dusche/WC und 1 Mehrbettzimmer mit Dusche/WC. Grillabende, Stockbrot, Liegewiese und Aufenthaltsraum mit TV. Frühstück für Gäste der Pension und nach Absprache für Gäste der Ferienwohnung.
-  Kinderfahrzeuge, Streichtiere, Ponys und Spielplatz.

Nachhaltigkeit leben wir so:

Dümpelmanns Hof
Marianne und Georg
Dümpelmann
Friedhofsweg 3 u. 4
57368 Lennestadt-
Milchenbach
Tel.: 02972 47210
duempelmanns-hof@freenet.de
www.duempelmanns-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



LENNESTADT

Ferienhof Heimes

Unser Dorf Milchenbach nennen wir liebevoll „größter bewohnter Kreisverkehr“. Wer hierhin kommt weiß sofort wieso. Milchenbach ist klein, überschaubar, rund aufgebaut und vor allem ohne Durchgangsverkehr. Inmitten von Wiesen und Wäldern verbringen Familien wertvolle Zeit miteinander. Während die Eltern ein Buch lesen oder die Ruhe genießen, spielen die Kinder miteinander auf unserem Spielplatz, mit den Kinderfahrzeugen oder basteln mit uns zusammen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Gerne gehen wir mit Gästen in die Natur. Neulich waren wir mit Kindern im Wald. Als wir gemeinsam Bäume umarmt und in sie hineingehorcht haben, hat ein Kind erzählt ‚Der Baum sagt, er sei traurig.‘ Zusammen haben wir hierüber gesprochen und überlegt, was wir den Bäumen Gutes tun können, damit wir achtsam mit der Natur umgehen.“

🏠 5 Ferienwohnungen für bis zu 7 Personen, WLAN, vollausgestattete Küche mit Grundausstattung, TalVITAL Schatzkarte als Willkommensgeschenk mit zahlreichen kostenlosen Angeboten und Ermäßigungen.

🎡 Spielplatz, Spielgarage, Streichtiere wie Ziegen und Kaninchen.

📖 Für Hausgäste lassen wir uns immer etwas einfallen: Basteln, Stockbrot backen und Grillen, Nachtwanderungen, im Wald spielen, geführte Meditation usw.



Ferienhof Heimes
Andreas Heimes
Kählingstr. 7
57368 Lennestadt-
Milchenbach
Tel.: 02972 961772
info@ferienhof-heimes.de
www.ferienhof-heimes.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig

1 F ****

(DTV-Klassifizierung)



69



LENNESTADT

Ferienhof Pohl

Inmitten von Wald und Wiesen liegt der Ferienhof Pohl im Dorf Milchenbach. Ohne Durchgangsverkehr können Ihre Kinder beruhigt zum Spielen auf dem Hofgelände an die frische Luft gehen.

Morgens werden gemeinsam die Pferde für einen geführten Ausritt geputzt und gesattelt. Beim Frühstücksbuffet, selbstgebackenem Kuchen, Stockbrot und Grillen kann sich die ganze Familie stärken.

2 Doppelzimmer, 10 Ferienwohnungen für 2 bis 6 Personen. Freies WLAN; Frühstücks- und Aufenthaltsraum, Balkon, Terrasse u. Liegewiese. Für Hausgäste: Frühstücksbuffet, Kaffee u. Kuchen, Eis, Stockbrot backen, je nach Jahreszeit Grillen, Reibepfätzchen, Cheeseburger usw. Speisen für Gruppen, z. B. Familienfeiern, n. Absprache.

Spielgeräte, Fahrzeuge, Heuboden, Spielraum, Streicheltiere (Hunde, Katzen, Meerschweinchen, Hasen), Schildkröten.

Geführtes Ponyreiten im freien Gelände auf den 10 Pferden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere gesamte Familie ist jährlich auf Verbrauchermessen zu finden. Wir vertreten unsere Arbeitsgemeinschaft ‚Urlaub auf dem Bauernhof‘. Interessierten Verbrauchern stellen wir den Urlaub auf einem landwirtschaftlichen Betrieb vor. Wir berichten über die Vorteile vom Urlaub auf dem Land und sichern so das Fortbestehen von Ferienhöfen in NRW.“

Ferienhof Pohl
Silvia u. Christoph Pohl
Kählingstr. 15
57368 Lennestadt-
Milchenbach
Tel.: 02972 2306
Mobil: 0173 5322056
info@pension-pohl.de
www.pension-pohl.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig

1 F **, 2 F ***, 4 F ****, P ***,
(DTV-Klassifizierung)





Vielfalt Wald



Vielfalt Wald

Gregor Kaiser hat vor Jahren den elterlichen Betrieb in Oberelspe übernommen. Mit der Übernahme stand für ihn fest - der Betrieb wird auf die biologische Bewirtschaftung umgestellt. Das Kulturgut „Weihnachtsbaum“ baut er jetzt ohne mineralische Dünger und chemische Unkrautbekämpfungsmitteln an. Die Bestände hält er händisch und mit Unterstützung seiner Shropshire-Schafe frei von Unkräutern.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unseren Anbauflächen der Weihnachtsbäume herrscht ein waldähnliches Klima. Die kleinteiligen Flächen bieten vielen Lebewesen einen Lebensraum. Durch die Umwandlung zu Dauerwald, werden die Flächen nicht komplett kahlgeschlagen. Dieses fördert die Biodiversität und die Artenvielfalt an Pflanzen und vor allem Tieren.“

🍎 Schnittgrün und verschiedene Sorten von Weihnachtsbäumen wie Blaufichte, Nordmann-tanne, Nobilis, Rotfichte, Frasertanne und Korktanne.

📖 Waldführungen und Umweltbildung auf Anfrage für Schulklassen, Kindergartengruppen, Studenten und alle Interessierten.



Vielfalt Wald
Gregor Kaiser
Burbecker Str. 6
57368 Lennestadt-
Oberelspe
Mobil: 0151 44344721
kaiser@vielfalt-wald.de
www.vielfalt-wald.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Schnittgrün
Allerheiligen bis Weihnachten






Weihnachtsbaumverkauf
Ab 01.12. tägl.: ab 14:00 Uhr,
2., 3. u. 4. Advents-
wochenende: Ganztägig



Islandpferdedorf Falkenegg

Im Islandpferdedorf Falkenegg dreht sich alles um die Gangpferde. In den Sauerländer Bergen sind sie seit nunmehr 5 Jahren zu Hause. Das Außengelände bietet den robusten und geländesicheren Gangpferden ein würdiges Umfeld und bietet viele

Möglichkeiten zum Ausreiten und trainieren. Hofeigene Seminare und Lehrgänge locken Groß und Klein auf den Hof. In den neuen Ferienwohnungen ist Erholung garantiert.

-  Reitladen mit Zubehör rund um Pferd und Reiter.
-  Ferienhaus für bis zu 12 Personen und 3 Ferienwohnungen für 2-4 Personen. Das eigene Pferd kann mitgebracht werden.
-  Seminarraum für bis zu 50 Personen geplant. Ab 2020 Yoga-kurse im Seminarraum. Jagen in der hofeigenen Jagd nach Absprache.
-  Beritt, Ausbildung, Reitkurse, Aufzucht, Verkaufspferde und Pensionspferdehaltung. Therapieangebote fürs Pferd, wie z. B. Solekammer und Laufband sowie qualifizierter Unterricht.
-  Regelmäßig Seminare, Lehrgänge und Veranstaltungen rund um das Islandpferd. Tag des offenen Hofes und Verkaufspferdetag jährlich Pfingstmontag und an einem Sonntag im September.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch unser abwechslungsreiches Lehrgangsangebot - vom Reitabzeichen zum Tötlehrgang - legen wir die Basis für eine ganzheitliche Kommunikation zwischen Reiter und Pferd. Der richtige Umgang und die artgerechte Haltung spielen hierbei eine Rolle. Denn nur wer ausreichend geschult ist, wird den Islandpferden gerecht.“

Islandpferdedorf Falkenegg
Fam. Hufnagel
Obermelbecke 12
57368 Lennestadt
-Obermelbecke
Tel.: 02721 120713
Mobil: 0170 1666722
info@falkenegg.de
www.falkenegg.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ferienwohnungen
und Pferdehof
Ganzjährig

Seminare
Siehe Webseite



LENNESTADT

Lennehof

Neben Familien und Großeltern mit Enkelkindern sind auch Wanderfreunde, Radsportler und Naturliebhaber bei uns zu jeder Jahreszeit goldrichtig!

Zwischen Weiden mit Kühen und durch weitläufige Wälder geht es auf und ab - mit herrlichen Ausblicken!

Nur ein paar Schritte und vor Ihnen liegt der neugestaltete „TalVital“ Kurpark. Groß und Klein finden hier Wasser- und Landschaftserlebnisse direkt an der Lenne.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Hof ist immer was los. Ganzjährig sind unsere Einsteller da und in der Ferienzeit zusätzlich unsere Feriengäste. Uns sind ein gutes Miteinander und die Harmonie auf dem Hof wichtig. Oft freunden sich unsere Einsteller mit den Feriengästen an und verbringen gemeinsam Zeit bei den Pferden. Für uns ist dies ein nachhaltiges Hofkonzept.“

🏠 4 Ferienwohnungen von 45 bis 65 m², voll ausgestattete Küchen, Extras für Kleinkinder nach Absprache vorhanden, WLAN, Spiel- und Aufenthaltsraum. TalVital-Schatzkarte mit Vergünstigungen, Kurpark fußläufig erreichbar.

☀️ Spiel- und Bolzplatz, Kinderfahrzeuge, Kaninchen, Katzen, Hofhund und zwei Hängebauchschweine. Geführtes Reiten auf unseren Miniponys und Pferden.

🐾 Pensionspferdeboxen für Freizeitreiter mit 2 Außenreitplätzen, Weiden direkt am Hof, teilw. mit direktem Zugang zum Paddock u. v. m.



Lennehof
Manuela u. Andreas Trilling
Lennehof 1
57368 Lennestadt-
Saalhausen
Tel.: 02723 919327
Fax: 02723 919329
info@lennehof.de
www.lennehof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



Haus Valbert

Seit über 40 Jahren können Kunden rund um Oedingen die hofeigenen Kartoffeln und Eier vom Hof Haus Valbert, ehemals Tigges, kaufen. Drei Generationen sind für die Kunden im Einsatz. Jeder hat sein Aufgabengebiet. Einer ist für den Kundenkontakt

und die Vorbereitungen für die Vermarktung zuständig, einer für den Kartoffelanbau und die Weihnachtsbäume und der Junior liefert neue Ideen und tobt sich handwerklich aus.

🍏 Hofeigene Eier, verschiedene Kartoffelsorten, wie z. B. die Frühkartoffel Annabelle und Belana in zahlreichen Gebindegrößen (2,5 kg-, 5 kg-, 12,5 kg- u. 25 kg-Säcke);
Zwiebeln und Honig;
Weihnachtsbäume (Nordmanntannen).



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Kunden kommen zu uns, um Produkte mit Gesicht zu kaufen. Viele kommen seit Jahren und Jahrzehnten regelmäßig. Bei jedem Besuch gehört ein Schwätzchen mit dazu. Wir kennen die Familiengeschichten der Kunden, hören ihnen zu und berichten von unserem Alltag auf dem Hof. Wir pflegen diesen engen Kontakt und geben ihnen Aufmerksamkeit.“


Haus Valbert
Georg Erves
Haus Valbert 1
57368 Lennestadt-Oedingen
Tel.: 02971 87832
Mobil: 0170 4648306
erves-agrar@gmx.de


ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung
24 Stunden,
7 Tage die Woche
Hofladen
Mo.-Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 17:30 Uhr
Weihnachtsbäume
Ab 1. Advent



Hof Siele

Direkt am neuausgebauten Fahrradweg in Olpe liegt der Hof Siele. Hier hat die junge Generationen 2015 einen neuen Hofladen eröffnet. Mit Herzblut und Geschmack wurde der Hofladen eingerichtet. Vor allem die eigenen Produkte wie die Rohmilch, die Eier, der Käse von der eigenen Milch, das Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch stehen im Mittelpunkt. Weitere ausgewählte Produkte aus der Region runden das Sortiment ab.

 Rohmilch am Zapfautomaten, Eier der eigenen Hühner, wöchentlich frische Hähnchen, Suppenhühner, in der Saison Enten und Gänse, zu Weihnachten Landputen, Käse von der eigenen Milch durch eine mobile Käserei hergestellt, Fleischpakete von den eigenen Schweinen der Rasse Schwäbisch Hällische und der eigenen Rinder, selbstgemachte Fruchtaufstriche, selbstgemachte Saucen und Chutneys, einige Zukaufsprodukte wie Kartoffeln, Honig, Nudeln, Einkochtes und Wein.

 Alle zwei Jahre: großes Erntedankfest zusammen mit der Stadt Olpe; Führungen für Schulklassen, Kindergartengruppen und alle Interessierte; regelmäßige Weinproben in unserem Hofladen - weitere Informationen gibt es auf unserer Webseite.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein richtiger Familienbetrieb. Mit drei Generationen leben und arbeiten wir auf dem Hof. Damit es uns und unseren Tieren gut geht, hat jeder seine festen Aufgaben - jeder erledigt die Arbeiten, die er ganz besonders gerne tut. So kümmert sich z. B. die Chefin um die Kunden im Hofladen und der Senior verwöhnt und umsorgt das hofeigene Geflügel.“

Hof Siele
Christoph Gerlach
Hof Siele 1
57462 Olpe
Tel.: 02761 63273
Mobil: 0171 5340072
info@hof-siele.de
www.hof-siele.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. u. Mi.: geschlossen
Di. u. Do.: 15:00 - 18:30 Uhr
Fr.: 10:00 - 12:00 Uhr
15:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 10:00 - 14:00 Uhr
Rohmilchzapfautomat
und Eierschrank
24 Stunden, 7 Tage die Woche
Olper Bauernmarkt - Kurkölnener Platz
Mi.: 09:00 - 13:00 Uhr





OLPE

Hitzen-Alm

Mitten im Sauerland in der Nähe von Lister- und Biggensee liegt die Hitzen-Alm der Familie Maiworm. Von außen scheint es, als ob man vor einem normalen Hofgebäude steht, doch innen erwartet Sie das Ambiente einer österreichischen Berghütte.

Österreichisches Originalholz schafft diese außergewöhnliche Atmosphäre mitten im Sauerland. Genießen Sie in den liebevoll eingerichteten Räumen hausgemachte Spezialitäten.

🏠 Kleines, gemütliches Ferienhaus für 2 Personen. Eingerichtet mit viel Holz und eigener Terrasse. Ferienwohnung für 2 Personen ebenfalls mit Terrasse.

👥 Hitzen-Alm für Gruppen und Festlichkeiten jeglicher Art wie Geburtstage, Firmenfeiern und Hochzeiten mit selbstgebackenen Kuchen und Torten sowie selbstgekochten Gerichten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen Wert auf die Qualität unserer Speisen. Deswegen bieten wir unseren Gästen nur selbstgemachte Kuchen, Torten und selbstgekochte Gerichte an. Mit der Zeit haben wir ein Gespür dafür, was unseren Gästen schmeckt. Alte und neue Rezepte begeistern unsere Gäste wie unser Renner: die Stachelbeer-Baiser-Torte.“

Hitzen-Alm
Stefan Maiworm
Hitzendumicke 4
57462 Olpe
Tel.: 02761 62501
Fax: 02761 62501
www.landservice.de/hitzen-alm.htm

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig
nach Vereinbarung




Hof Wigger


Viele unserer Stammkunden kommen bereits Mitte November und suchen sich ihren Weihnachtsbaum aus. Um ihn auch sicher wiederzufinden, markieren sie ihn mit einem Etikett. Kurz vor Weihnachten ziehen sie mit einer Handsäge in den Wald. Zufrieden kommen sie mit dem eigenen Baum zurück. In unserem rustikalen Hofambiente laden dann Kakao oder Glühwein zur Einstimmung auf Weihnachten ein.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für die Trocknung unseres Brennholzes haben wir zwei Scheunen gebaut. Hierfür haben wir unser eigenes Holz verwendet. Sie sind so aufgebaut, dass viel Luft hineinströmt. Nach ein bis zwei Jahren ist das Brennholz in den Scheunen so trocken, dass wir es verkaufen können. Anders als Betriebe mit Trocknungskammern benötigen wir keine Energie für die Trocknung.“

Hof Wigger
Fam. Wigger
Attendorner Straße 13
57462 Olpe-Oberveischede
Tel.: 02722 8507
Mobil: 0171 2654666
Fax: 02722 656937

 Weihnachtsbäume - auch zum Selberschlagen und große Kirchenbäume mit Anlieferung. Brennholz wie Fichte und Buche.

 Weihnachtsbaumschlagen für Gruppen, Vereine und Firmen. Komplettservice mit Speisen und Getränken gerne möglich.



ÖFFNUNGSZEITEN
Brennholzverkauf
Ganzjährig


Weihnachtsbaumverkauf
Täglich ab dem 1. Advent





Hof Quast


Auf dem Hof Quast kann in rustikaler Atmosphäre der eigene Bio-Weihnachtsbaum ausgesucht werden. Familien, Gruppen und Firmen kommen und verbringen gemeinsam Zeit auf dem Hofgelände.

Bei Glühwein, Waffeln, Eintopf u. v. m. schlendern sie über den Hof. Seit 2019 kann die Krippenausstellung von Martin Butzkamm bestaunt werden. Ganzjährig stehen Räumlichkeiten für Feiern zur Verfügung.

 Lamm- und Damwildfleisch auf Vorbestellung; Bio-Weihnachtsbäume (auch zum Selberschlagen): Nordmantannen, Nobilis, Fichte; Tannengrün.

 Vermietung von verschiedenen Räumlichkeiten für Feiern: bis zu 70 Pers., Getränke vor Ort, für das Catering stellen wir gerne einen Kontakt her.

 Spielplatz, Streichelzoo mit Ponys, Ziegen, Schafen und Lämmern. Räumlichkeiten für Kindergeburtstage und nach Absprache Hofführungen.

 Firmenevents im November und Dezember. Events und Programm am 2. u. 3. Adventswochenende mit Trompetenspieler, Blashornbläsern, Motorsägenschnitzer u. v. m.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vor allem in der Vorweihnachtszeit haben wir viele helfende Hände bei uns auf dem Hof. Viele kommen seit Jahren und unterstützen uns. Wichtig ist uns der gute Umgang miteinander. Mittags wird zusammen bei Oma in der Küche gegessen. Dieses harmonische Miteinander überträgt sich auf die Gäste. Es gehört für uns zur Weihnachtsstimmung hinzu.“

Hof Quast
Peter Quast
Scheiderwald 5
57482 Wenden
Tel.: 02762 1320
Fax: 02762 1517
scheiderwald@t-online.de
www.scheiderwald.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Weihnachtsbaumverkauf
Im Dezember

Vermietung von
Räumlichkeiten
Ganzjährig




WENDEN

Steffen Schlabach

Von Juni bis Ende Oktober ist Steffen Schlabach mit seinen grau gehörnten Heidschnucken auf den Naturschutzflächen rund um Wenden unterwegs. Auf mindestens drei Hektar Weidefläche haben die Heidschnucken ausreichend Platz, um zu weiden. Nach und nach ziehen sie weiter, um die Natur zu pflegen. Seit 2015 werden auch Schweine der Rasse „Bunte Bentheimer“ gehalten: Eber, Sauen und Ferkel in einer Herde.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit unseren vom Aussterben bedrohten Heidschnucken sind wir auf Naturschutzflächen unterwegs. Wir leben mit und in der Natur. Erst wenn die Pflanzen in der Blüte waren und die Samen herangereift sind, weiden unsere Heidschnucken. So konnten wir z. B. die Orchidee wieder auf unseren Flächen verbreiten. Außerdem liefert diese Artenvielfalt gutes Fleisch.“

 Fleisch von unseren grau gehörnten Heidschnucken, Fleischpakete vom Bunten Bentheimer Schwein, Zuchttiere.



Steffen Schlabach
Siegener Str. 5
57482 Wenden
Mobil: 0171 2671158
info@steffen-schlabach.de
www.steffen-schlabach.de


ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung




Aktivstall Wörner

Im Jahr 2011 haben wir den Pferdestall zum Aktivstall umgerüstet. Hierzu gehört der strukturierte Auslauf mit Ruheraum, Rundwegen mit Futterstationen und 11 Hektar Weidegang. Dank eines Transponders erhält jedes Pferd 24 Stunden am Tag

ganz individuell, computergestützt Rau- u. Kraftfutter. Um dieses abzurufen, läuft jedes Pferd täglich rund 10 Kilometer. Das entspricht der natürlichen Bewegung eines Pferdes in der freien Natur.

 Naturnahe Lebensweise für Pferde im strukturierten Auslauf und auf Rundwegen: 11 ha Weidegang und 4.500 m² befestigte Freifläche mit Ruheraum, computergesteuerte Stroh-, Kraftfutter- und Heustationen (eigene Produktion in biologischer Qualität), selektives Entwurmen, Reithalle 20 x 40 m, Außenreitplatz, Außenreitplatz mit Trailparcour (Wippe, Brücke, Wasserstelle). Reitseminare in „Tanjas Pferderei“

 Zweitägige Lehrgänge in der Akademischen Reitkunst mit Bent Branderup.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Motto ist: ‚Die Gesundheit pflegen, nicht die Krankheit‘. Die Haltungswiese unseres Aktivstalls kommt dem natürlichen Verhalten von Pferden in der Natur am nächsten. Durch das Anlegen von Kräutern und die Förderung einer vielseitigen Weide, halten wir das Futter und den Weidegang für die Tiere interessant und fördern die Bewegung an der frischen Luft.“

Aktivstall Wörner
Bernd Wörner
In der Wiemicke 1
57482 Wenden-Schönau
Tel.: 02762 929093
info@reiterhof-woerner.de
www.aktivstall-woerner.de
www.tanjas-pferderei.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Aktivstall und
Tanjas Pferderei
Ganzjährig

Lehrgänge
siehe Webseite



BAD BERLEBURG

Biohof Winter

Auf dem Biobetrieb Winter dreht sich alles um die Limousin- und Zwergzebuzucht. Etliche erfolgreiche Zuchttiere haben in den letzten Jahren den Hof verlassen. In der Zuchtszene kennt man Dietmar Winter. Auch bei den Kunden rund um Bad Berleburg hat er sich mit seinem erstklassigen, geschmackvollen Fleisch mit Herkunft einen Namen gemacht. Das „Mercedes-Fleisch“ ist im Herbst/Winter nach Absprache erhältlich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit 15 Jahren haben wir die ökologische Mutterkuhhaltung. Über den Sommer ist die Herde aus Kühen und Kälbern draußen. Dieses bedeutet Tierwohl und gleichzeitig aktiver Naturschutz. Durch die Beweidung fördern sie die pflanzliche und tierische Artenvielfalt. Wussten Sie, dass sich in einem Kuhfladen über 200 verschiedene Insektenarten tummeln?“

🍏 Fleischpakete
(1/4 bzw. 1/8 Rind) von
den Limousinrindern
und den Zwergzebus.



Biohof Winter
Dietmar Winter
Hof Rohrbach 1
57319 Bad Berleburg
Tel.: 02751 7622
Mobil: 0175 7511780
Fax: 02751 4119716
limousin-winter@gmx.de
www.limousin-winter.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Fleischverkauf nach
Vereinbarung
im Herbst und Winter.






BAD BERLEBURG

Hof Schneidemühle

Seit über 30 Jahren bewirtschaftet Heinrich Dienst seinen Betrieb als Biobetrieb. Die Umstellung war für ihn eindeutig ein Schritt in die richtige Richtung. Auch heute steht die Erhaltung der Natur, der Lebensräume vieler Tiere sowie Insekten und die

enkelbezogene Landwirtschaft an erster Stelle. Die hofeigenen Kartoffeln sind ein ganz besonderer Genuss. Sie werden in sorgfältiger Handarbeit gelesen und sortiert.

 Wittgensteiner Biokartoffeln in 12,5 kg bzw. 25 kg Säcken.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Wichtigste auf einem landwirtschaftlichen Betrieb sind die Regenwürmer. Sie sorgen für die Bodenfruchtbarkeit. Sie sind von Juni bis Anfang September aktiv. Der Mist meiner Rinder dient als Nahrung für die Regenwürmer. Sie ziehen ihn in den Boden. Hier setzen sie ihn zu wertvollem Humus um.“

Hof Schneidemühle
Heinrich Dienst
In der Neustadt 1
57319 Bad Berleburg-
Alertshausen
Tel.: 02750 734
Mobil: 0160 97913260
h.dienst@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach telefonischer
Absprache



BAD BERLEBURG

Hofmetzgerei Afflerbach

In der Hofmetzgerei Afflerbach verarbeitet der Metzgermeister Udo Afflerbach die eigenen Charolais-Rinder. Neben dem hofeigenen Rindfleisch sind Schweinefleisch und vor allem hausgemachte Wurst- und Grillwaren erhältlich. Ein echter Renner ist der Kirmesgriller. Diese grobe Bratwurst wurde speziell für die Dorfkirmes entwickelt. Sie gehört heute im Sommer zum festen Sortiment und ist der absolute Renner!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns regionale Wertschöpfung. Unser Rindfleisch stammt von unseren Tieren. Wir legen Wert auf die artgerechte Haltung. Unsere Mutterkuhherde ist im Winter im modernen Stall und im Sommer auf der Weide. Durch die Vermarktung ab Hof, bieten wir Kunden hier vor Ort eine Kaufmöglichkeit an und vermeiden lange Wege.“

🍎 Rindfleisch der hofeigenen Charolais-Rinder: Einzelteile und Fleischpakete ab 15 kg; Schweinefleisch. Selbstgemachte Wurstwaren, Grillfleisch usw.

Besonders beliebt ist der Kirmesgriller, eine grobe Bratwurst mit extra Kräutermantel für Jedermann!



Hofmetzgerei Afflerbach
Udo Afflerbach
Arfelder Hauptstraße 45
57319 Bad Berleburg-
Arfeld
Tel.: 02755 8438
Mobil: 0160 96615292

ÖFFNUNGSZEITEN

Di. - Fr.: 09:00 - 11:00 Uhr
15:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr



BAD BERLEBURG

“Wellness“ Ferienhof Schenkel und Biohof-Metzgerei “Kapplermühle“

In der ehemaligen Mühle an der Kappel begrüßt Familie Schenkel seit über 50 Jahren Feriengäste. Nach einem guten Frühstück mit den hofeigenen Bio-Produkten machen sich die meisten Gäste auf den Weg in die attraktionsstarke Umgebung.

Abends stärken sie sich bei einem warmen Abendessen auf dem Hof. Zur Entspannung schätzen viele den hofeigenen Wellnessbereich.

🍏 Eier, Rindfleisch vom Charolais, Geflügelfleisch (Hähnchen, Hühner und Gänse zur Weihnachtszeit), Schweinefleisch; über 20 Wurstsorten, Hühnerfrikassee, Gulaschsuppe, in den Sommermonaten Grillfleisch u. -würstchen.

🏠 3 Ferienwohnungen, 2 EZ, 1 DZ. Frühstück u. Abendessen nach Absprache. Aufenthaltsraum, Sitz- u. Grillmöglichkeiten im Garten.

„Wellness“-Bereich mit Finnischer Sauna, Infrarot-Kabine, Thermoandliege, Hydrojet-Massage, Soft-Dampfbad, Solarium.

🎡 Spielplatz mit Trampolin u. Schaukel.



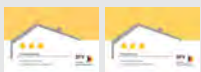
Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bieten unseren Gästen unterschiedliche Wellnessgeräte an. Durch die Anschaffung haben wir uns für mehr Gesundheit entschieden. Viele unserer Gäste sind tagsüber an der frischen Luft und entspannen sich abends in unserem Wellnessbereich. Somit entdecken sie eine neue Gegend und tun gleichzeitig etwas für ihre Gesundheit.“

“Wellness“ Ferienhof Schenkel
u. Biohof-Metzgerei
“Kapplermühle“
Fam. Schenkel
Steinsbachweg 1
57319 Bad Berleburg
-Aue-Wingeshausen
Tel.: 02759 7055
info@ferienhof-schenkel.de
www.ferienhof-schenkel.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ferienhof
Ganzjährig

Metzgerei
Do.: 14:30 bis 18:00 Uhr
Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr





BAD BERLEBURG

Bio-Gärtnerei am Leisebach

Vor rund 10 Jahren erfüllte sich für Justine Rosinski der Traum vom eigenen Hof. Damals übernahm sie die - als Verein geführte - Bio-Gärtnerei. Nach und nach entwickelte sie ihr eigenes Hofkonzept. Neben der Belieferung von Biomärkten in der Umgebung, hat sie die Selbstbedienung mit selbstgezogenen Jungpflanzen, Biogemüse aus dem eigenen Anbau und den Eiern der Hofhühner aufgebaut. Außerdem ist die Solidarische Landwirtschaft, kurz Solawi, auf dem Hof zu finden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Jeder von uns ist in der Verantwortung, nachhaltig zu handeln. Durch die Solawi bei uns auf dem Hof biete ich Interessierten die Möglichkeit, sich aktiv mit einzubringen. Wir schauen gemeinsam ganz individuell, was der Hof bieten und was geleistet werden kann. Je nach Potenzial finden wir einen gemeinsamen und nachhaltigen Weg der Zusammenarbeit.“

🍎 Je nach Saison: Salat, Kräuter, Tomaten, Kartoffeln, Zucchini, Paprika, Kohl, Kürbisse, Chili, Süßkartoffeln, Johannisbeeren und Himbeeren. Eier von hofeigenen Hühnern, Jungpflanzenverkauf. Brot vom Bio-Bäcker. Kleiner Secondhandladen mit Kleidung und allerlei Nützlichem auf dem Hof.

📖 Seminare und Workshops rund um Kräuter wie Kräuterführungen zu den vier Jahreszeiten: für Kinder, Erwachsene bzw. Familien.



Bio-Gärtnerei am Leisebach
Justine Rosinski
Am Dreisbach 12
57319 Bad Berleburg-
Beddelhausen
Tel.: 02755 8460
Mobil: 0152 59333948
amleisebach@googlemail.com

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche





BAD BERLEBURG

Bauernhof Pension - Hof Kilbe

Nach dem Besuch auf Hof Kilbe ist klar, warum einige Gäste seit über 40 Jahren auf den Hof kommen. Auf dem familiengeführten Bauernhof mit aktiver Landwirtschaft ist alles für einen echten Landurlaub zu finden: weite Natur direkt am Hof, Wanderwege, Erholung im Garten oder in der hauseigenen Sauna, Erlebnis auf dem Hof oder bei den Attraktionen in der Region. Ganz besonders ist aber die Herzlichkeit von Familie Becker.

🏠 Apartments für 2 bis 4 Personen, 2 Ferienwohnungen für 4 bis 6 Personen. Frühstück, bzw. Halbpension nach Absprache, frische Hofprodukte (Eier u. Milch), Sauna, Wanderwege direkt am Hof, Aufenthaltsraum mit Kamin, Grillplatz, Sitzplätze im Garten.
☺️ Mithilfe auf dem Hof möglich, Spielplatz, Spielzimmer, Hof-Fahrzeuge wie Trampeltrecker, Streichtiere (Ziegen, Katzen, Kaninchen), Ponyreiten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vielen Gästen fällt das Windrad auf unserem Hof auf. Sie fragen nach und wir sprechen über das Thema Nachhaltigkeit. Wir erklären, dass das Windrad für die eigene Stromproduktion sorgt. Doch das ist nicht das einzige Nachhaltige. Z. B. sind wir im Programm ‚Milchplus‘ bei unserer Molkerei Hochwald. Hier erfüllen wir feste Anforderungen für mehr Nachhaltigkeit.“

Bauernhof Pension
- Hof Kilbe
Heinrich u. Susanne Becker
Am Kilbe 1
57319 Bad Berleburg
-Berghausen
Tel.: 02751 5409
Fax: 02751 51279
info@hof-kilbe.de
www.hof-kilbe.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



Bauernhof-Pension Schneider-Feige

Beim Betreten des Wintergartens auf dem Hof Schneider-Feige ist sofort klar - der Erholungsurlaub fängt an. Diesen atemberaubenden Blick über die weiten Wiesen vom Wittgensteiner Land können Sie während Ihres Urlaubs auf dem Hof genießen. Beim Frühstück, Lesen oder einem Glas Wein vom ausgewählten Winzer, können Sie die Natur beobachten: das Hofgeschehen, die Natur, die Tiere, den Garten usw.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Großteil der Lebensmittel, die wir für die Verpflegung unserer Gäste nutzen, stammt von unserem eigenen Hof. Wir wursten selber nach hofeigenen Rezepten und bauen Gemüse im Garten an. Wichtig ist uns, dass wir unnötige Verpackungen einsparen. So bieten wir keine verpackten Lebensmittel, z. B. auf dem Frühstückstisch, an.“

🏠 Einzel-, Doppel- u. Mehrbettzimmer jeweils mit Dusche u. WC. Wahlweise Frühstück, Halb- und Vollpension für Hausgäste.

☀️ Spielplatz, Treckerfahrzeuge, Tischtennisplatte, Kicker, geführte Ausritte auf den hofeigenen Ponys, Basketballkorb usw.



Bauernhof-Pension
Schneider-Feige
Tobias Schneider
Struthenbach 2
57319 Bad Berleburg-
Christianseck

Tel.: 02750 301

Fax: 02750 222896

info@pension-schneider-feige.de

www.pension-schneider-feige.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



BAD BERLEBURG

Pension Hof Dödesberg

Oben auf dem Dödesberg in absoluter Einzel-lage liegt der Hof der Familie Lückel. Hier auf dem Familienbetrieb sind Gäste herzlich willkommen. Inmitten des hofeigenen Waldes gibt es vor allem für die kleinen Gäste viel zu entdecken. Sie können den

Hof erkunden, währenddessen die Eltern die Ruhe genießen. Der Rothaarsteig und zahlreiche Premium-wanderwege sind in wenigen Kilometern zu erreichen.

🏠 Ferienwohnungen und Zimmer, kostenloses WLAN, Terrasse, Grillmöglichkeiten. Als Verpflegung können Sie zwischen Frühstück oder Halbpension wählen.

🐾 Mithilfe auf dem Hof, geführtes Ponyreiten im Sommer, Spielplatz.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben unseren Hof vor 10 Jahren auf ‚Bio‘ umgestellt. So haben wir uns für eine naturnahe und tiergerechte Bewirtschaftung entschieden. Damals haben wir einen neuen Stall für unsere Mutterkuhherde gebaut. 2015 folgte der Neubau des Pferdestalls. Beide Ställe sind Investitionen in die Zukunft - gut für die Tiere und für unsere Arbeitsweise.“

Pension Hof Dödesberg
Andreas Lückel
Dödesberg 2
57319 Bad Berleburg
-Girkhausen

Tel.: 02758 222
Fax: 02758 1076
info@hof-doedesberg.de
www.hof-doedesberg.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig

88



2 F *** / P ***
(DTV-Klassifizierung)





Biohof Henk

Der Biohof Henk ist bekannt für seine Charolais-Zucht. Die Rasse wird für erstklassige Fleischqualität geschätzt. Das Fleisch hat einen aromatischen Eigengeschmack, ist mager, typisch marmoriert und von sehr feinen Fettäderchen durchzogen. Auf Vorbestellung erhalten Sie Ihr Mischpaket für echten Fleischgenuss. Zum Biohof gehören außerdem Mobilställe für Hühner: Auslauf, frische Luft und Gras garantieren schmackhafte Eier.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein richtiger Familienbetrieb. Mit drei Generationen leben und arbeiten wir auf unserem Hof. Jeder hat seine festen Aufgaben, die er mit Herzblut erledigt. Wichtige Entscheidungen zum Hof treffen wir gemeinsam. Denn nur, wenn wir alle an einem Strang ziehen, sind wir stark und unser Vorhaben gelingt.“

🍏 Eier aus Mobilstallhaltung in Selbstbedienung und in regionalen REWE-Märkten, bei Bäckereien usw. zu finden. Suppenhühner und Rindfleischpakete von unseren Charolais-Rindern auf Vorbestellung.

Weihnachtsbäume auch zum Selberschlagen.



Biohof Henk
Fam. Henk
Alte Schulstraße 5
57319 Bad Berleburg-
Sassenhausen
Tel.: 02751 959039
info@biohof-henk.de
www.biohof-henk.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung
24 Stunden,
7 Tage die Woche

Weihnachtsbaumverkauf
3. u. 4. Adventswochenende





BAD BERLEBURG


Landgasthaus „Steffes Hof“


Umgeben von Wiesen und Wäldern - und doch zentral im schönen Ort Weidenhausen - liegt das Landgasthaus „Steffes Hof“. Wenn Sie von einem Tagesausflug zufrieden und hungrig zurückkommen, sind Sie hier richtig. Im Restaurant werden Sie mit


hausgemachten Produkten aus eigener Herstellung verwöhnt. Mit viel Sorgfalt und Fachwissen werden die Speisen aus den eigenen Produkten zubereitet und liebevoll angerichtet.

 Hausmacher Wurstwaren von den hofeigenen Tieren.

 Gemütliche Zimmer mit Dusche und WC. Frühstück, Aufenthaltsräume, Terrasse.

 Gutbürgerliche und abwechslungsreiche Küche mit ausgewählten Gerichten, Käse- und Schlachtteller, Hausgemachte Blutwurst, Forellen aus dem eigenen Teich u. v. m.; Schlachtessen, Frühstücksbuffet am Sonntag auf Anmeldung.

 Familienfeiern, Firmen-events usw. mit individuell abgestimmten Menü.

 Mithilfe und Pflege der Hof-tiere (Schafe, Pferde, Kühe), Trecker fahren.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Hof liefert Produkte für das Restaurant und die Pension. Auf unserer Speisekarte finden Sie Wurst und Fleisch unserer Tiere. Aktuell investieren wir in die Zukunft. Durch den Bau unseres Schlachthauses bauen wir die regionale Vermarktung unserer Produkte weiter aus. Schon heute vermarkten wir unsere Produkte in regionalen Dorfläden und Supermärkten.“

Landgasthaus „Steffes Hof“
Jörg Afflerbach

Weidenhäuserstr. 8
57319 Bad Berleburg-
Weidenhausen

Tel.: 02751 5516
steffes-hof@web.de
www.steffes-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Küchenzeiten

Mo., Mi.-Sa.:
17:00 - 20:00 Uhr
So.:
08:30 - 14:30 Uhr
Di.: Ruhetag




BAD BERLEBURG


Ponyhof Klein


Rund 6 Kilometer von Bad Berleburg entfernt liegt der Ponyhof Klein. Die Pension lädt Groß und Klein ein, mit den Katzen, Hunden, Rindern, Ponys und Pferden auf Tuchfühlung zu gehen. Der Reitbetrieb läuft täglich. Das Reiten ist für viele Feriengäste das Highlight des Urlaubes. Familien und Großeltern mit ihren Enkelkindern kommen gerne auf den Hof. Die Kinder verbringen die Zeit auf dem Hof und die Eltern bzw. Großeltern können die Wanderwege der Region erkunden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit drei Generationen leben wir hier und kümmern uns gemeinsam um den Hof. Jeder hat seine festen Aufgaben: einer kocht, einer kümmert sich um die Pferde, einer um die Rinder usw. Gemeinsam halten wir zusammen. Auch unsere Gäste profitieren hiervon. Durch unser Gemeinschaftsgefühl gehen wir gelassen mit so mancher Situation um.“

 Gemischte Biofleischpakete vom Highland- und Limousinrind.

 3 Doppelzimmer und eine Ferienwohnung. Jeweils mit Dusche, WC und TV. Aufenthaltsraum und Liegewiese. Frühstück gerne möglich. Haustiere können nach Absprache mitgebracht werden.

 Geführtes und angeleitetes Reiten. Pferdepension: ganzjährig Weidehaltung, Boxen mit Außenpaddock, schönes Ausreitgelände.

Ponyhof Klein
Fam. Klein u. Graf
Weidenhäuser Str. 5
57319 Bad Berleburg-
Weidenhausen
Tel.: 02751 5421
Fax: 02751 920120
info@ponyhof-klein.de
www.ponyhof-klein.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Rindfleisch
Auf Vorbestellung

Pension und Reitbetrieb
Ganzjährig





BAD BERLEBURG

Naturhof Jochen Born

Jochen und Heike Born sind bekennende Highland-Fans. Sie sind das Aushängeschild für den gemeinsamen Naturhof. Kinder können an den beliebten Veranstaltungen und Ferienprogrammen teilnehmen.

Gemeinsam werden die Tiere versorgt, Geschichten gelesen und auf dem Hof nach dem „Weihnachtswichtel“ gesucht. „Immer was Neues“ ist Programm. Der heimliche Star ist und bleibt aber die hofeigene Hühnerschar.

 Fleischpakete vom Highland Cattle-Rind und vom Bunten Bentheimer Landschwein auf Vorbestellung.

 Kindergeburtstage, Bauernhofcamp in der ersten Sommerferienwoche (Mo. - Do.) mit Übernachten im Stroh u. Kochen in der Outdoor-Küche, ganzjährig verschiedene Veranstaltungen rund um Natur, Tiere u. das menschliche Miteinander. Aktuelle Veranstaltungen siehe Webseite. Für Projektwochen in Schulen und Kindergärten: Hühnermobil mit ca. 10 Hühnern mit Programm u. Projektmappe.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ich kann auf zahlreiche Veranstaltungen zurückblicken. Es ist erstaunlich zu sehen, wie sich einige Teilnehmer entwickelt haben. Zum Beispiel kommen zwei anfänglich verfeindete Jungs heute als beste Freunde zu mir auf den Hof. Dieses bestärkt mich in meinem Tun und der Art und Weise wie wir es tun. Wir pflegen das soziale Miteinander in der Natur und mit Tieren.“

Naturhof Jochen Born
Heike Born
In der Wester (nahe der Reithalle)
57319 Bad Berleburg-
Wingeshausen
Mobil 1: 0177 7468090
Mobil 2: 0175 8164716
naturhof@jochen-born.de
www.jochen-born.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig,
siehe Veranstaltungskalender auf der Webseite





BAD BERLEBURG

Sonnenhof

Vor über 20 Jahren hat Mirko Sonneborn auf der grünen Wiese angefangen. Heute ist der Sonnenhof ein festes Ausflugsziel für Ausflügler ebenso wie für Einheimische. In den großzügigen Räumlichkeiten mit Blick über die Wiesen und Wälder findet so manche Veranstaltung statt. Die hofeigenen Produkte werden im Café verarbeitet. Gäste schätzen diese Nähe zur Landwirtschaft und z. B. das frische Ei aus der Freilandhaltung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Fast alle anderen Gaststätten haben in der näheren Umgebung aufgehört. Auf der Suche nach einem neuen Treffpunkt kamen viele Gruppen und Vereine zu uns. Heute ist es selbstverständlich, dass sich z. B. die Landjugend oder der Wisent-Stammtisch bei uns trifft. So leisten wir hier einen Beitrag zum Erhalt der ländlichen Strukturen.“

🍎 Eier aus Freilandhaltung, Wurstwaren aus eigener Produktion, Kartoffeln, Gemüse, Fleisch der eigenen Rinder und Gänse (zu Weihnachten) auf Vorbestellung.

☕ Kaffee und selbstgebackener Kuchen, kleine Gerichte wie Wurst- und Käseplatten, Strammer Max, Flammkuchen und Pfannekuchen.

🎉 Feierlichkeiten wie Geburtstage, Hochzeiten u. v. m. für bis zu 150 Gäste.

🐾 Hoftiere und kleiner Spielplatz.



Sonnenhof
Silke u. Mirko Sonneborn
An der Bracht 50
57319 Bad Berleburg-
Wingeshausen
Mobil: 0170 4412710
mirko.sonneborn@gmx.de
www.sonnenhof-cafe.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. u. Di.: Ruhetag
Mi. u. Do.: 14:00 - 20:00 Uhr
Fr.: 14:00 - 22:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 22:00 Uhr
So.: 10:00 - 20:00 Uhr
und nach Vereinbarung






BAD BERLEBRUG

Blumenfeld Sonneborn

In unmittelbarer Nähe zur Wisent Wildnis in Bad Berleburg ist das Blumenfeld von Karl Heinrich Sonneborn zu finden. Seit 5 Jahren können Blumenfreunde ihren eigenen Blumenstrauß pflücken und nach Geschmack zusammenstellen. Vor allem

bei Ausflüglern ist das Feld beliebt - sie nehmen so eine besondere Erinnerung an schöne Stunden in der Natur und den Ausflug zu den Wisenten mit nach Hause.

 Blumen zum Selberpflücken: Sonnenblumen, Dahlien, Löwenmäulchen, Astern und Ringelblumen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit über 30 Jahren haben wir den Großteil unserer Flächen im Vertragsnaturschutz. Unsere restlichen Flächen bewirtschaften wir extensiv. Im Blumenfeld tummelt sich eine Vielzahl an Insekten. Schmetterlinge und Bienen findet man beim Besuch eigentlich immer. Somit schaffen wir einen Lebensraum und Nahrung für Insekten.“

Blumenfeld Sonneborn
Karl Heinrich Sonneborn
Am Homberg 7
57319 Bad Berleburg-
Wingeshausen
Tel.: 02759 350
khsonneborn@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Blumenfeld: K 42 - zwischen
Schmallenberg - Jagdhaus
und BLB - Wingshausen
Juli bis Oktober




BAD LAASPHE


Volkholzer Hofladen


2016 sind André und Christina Schneider mit der Vermarktung von Eiern gestartet. Heute bietet der Volkholzer Hofladen ein umfangreiches Produktsortiment an Fleisch-, Wurst- und Grillwaren. Alle Tiere werden auf dem Hof gehalten. Wer auf der Suche nach einer besonderen Verköstigung von Gästen für das nächste Event ist, ist hier genau richtig. Das Hofteam erwartet Sie mit köstlichen hofeigenen Produkten!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Viele Kunden sind erstaunt, dass unser Fleisch, die Wurstwaren und die Convenience-Produkte von unseren eigenen Tieren stammen. Uns ist wichtig zu wissen, wie die Tiere gehalten werden. So stehen wir 100 %ig hinter unseren Produkten. Gemeinsam mit dem Metzger bereiten wir die Produkte zu. So wird jedes Tier komplett verwertet.“

 Frischfleisch vom Simmentaler bzw. Limousinrind (Pakete u. Einzelteile), Geflügelfleisch (Martins- und Weihnachtsgänse, Hähnchen i. d. Saison, Suppenhühner, Enten), Lammfleisch, Schweinefleisch. 8 verschiedene Aufschnittsorten, Grillsortiment im Sommer, Convenience-Produkte, Freiland Eier, Nudeln, Kartoffeln. Ausgewählte Zukaufprodukte: Honig, Käse u. v. m.

 Imbisswagen am Hof: mittwochs 3 verschiedene Burger; freitags Currywurst, Pommes usw.

 Partyservice für Firmen- u. Familienfeiern, Events.

Volkholzer Hofladen
André u. Christina
Schneider
Gläshütter Straße 4
57334 Bad Laasphe-Volkholz
Mobil: 0171 4045133
volkholzerhofladen@t-online.de
www.volkholzerhofladen.de
Facebook: Volkholzer Hofladen

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung
Täglich 08:00 - 20:00 Uhr
Im Sommer bis 22:00 Uhr

Imbisswagen
Mi.: 17:30 - 19:00 Uhr
Fr.: 17:00 - 19:00 Uhr






Biohof Meyer

Der familiengeführte Milchviehbetrieb Meyer steht für artgerechte Tierhaltung. Der Hof wird seit 2007 nach den Bioland-Richtlinien geführt. Die Hühner werden in einem mobilen Stall gehalten. Täglich haben sie Auslauf. Hier können sie frisches Gras

picken, scharren und staubbaden.

Die Bio-Eier dieser glücklichen Hühner können Sie rund um die Uhr in der Eierhütte am Hof und in ausgewählten Läden kaufen.

 Bio-Eier aus Mobilstallhaltung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Bioland-Betrieb vereinen wir Tierwohl, Umweltschutz, Gesundheit und Genuss. Unsere Rinder und Hühner sind in modernen Ställen untergebracht. Tierkomfort durch eine Liegefläche aus Stroh, Frischluft, gutes Futter und Weidegang sind für uns selbstverständlich. Die Umstellung auf die Bioland-Qualität war für uns ein Weg aus Überzeugung.“

Biohof Meyer
Friedrich Meyer
Ederstr. 14 a
57339 Erndtebrück
Tel.: 02753 2750
f.meyer@bio-meyer.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche



ERNDEBRÜCK

Litzelhof

Auf dem Litzelhof in Benfe dreht sich alles um bedrohte Nutztier-rassen wie das Bentheimer Landschwein, das Rote Höhenvieh und die Weiße Hornlose Heidschnucke. Das Fleisch und Wurstwaren dieser Rassen können nach Vorbestellung direkt ab Hof eingekauft werden. Besonders ist das Schweinefleisch. Die Schweine bekommen neben Getreide und Raufutter Kartoffeln gefüttert. Hierdurch ist das Fleisch besonders lecker.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben viele Feuchtwiesen in der Bewirtschaftung. Damit wir diese Wiesen mähen können, haben wir uns besondere Maschinen wie unseren Motormäher angeschafft. Wir mähen den Aufwuchs, lassen ihn trocknen und verwenden ihn als Einstreu für unsere Tiere. Durch diese Spezialisierung nutzen wir diese sonst brachliegenden Flächen.“

🍎 Fleischpakete vom Rind der Rasse Rotes Höhenvieh, Bunten Bentheimer Schwein und der Weißen Hornlosen Heidschnucke, Wurstwaren; Kartoffeln zum Einlagern.



Litzelhof
Achim Six
In der Lietzel
57339 Erndtebrück-Benfe
Tel.: 02753 3518
achimsix-litzelhof@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung





FREUDENBERG

Biohof Ohrndorf

Oft fällt erst auf den zweiten Blick die runde Form des neuen Selbstbedienungsladens der Familie Ohrndorf in Bühl auf. In zwei ehemaligen Hochsilos ist hier in viel Handarbeit ein echter Hingucker entstanden. Diese Individualität spiegeln die eigenen Produkte wieder: Bekannt ist der Biokreis-Betrieb für die Hähnchen und die frischen Freiland Eier. Auch die unterschiedlichen Kartoffelsorten und das Rindfleisch sind sehr beliebt.

🍎 Hofeigene Bioeier, Suppenhühner und Hähnchen auf Vorbestellung; Kartoffeln und Nudeln aus den eigenen Eiern; Schweinefleisch, Wurstwaren, Milchprodukte, Honig und Wildfleisch aus der Region.

📅 Weihnachtsmarkt am 3. Adventssamstag: 11 - 18 Uhr; mit Weihnachtsbaumverkauf, Würstchen, Punsch und Kaffee.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Hof findet jährlich ein Weihnachtsmarkt statt. Den Erlös spenden wir jedes Jahr an eine andere gemeinnützige Organisation aus der nahen Umgebung. Letztes Jahr hat sich der Kindergarten über unsere Spende gefreut. Hiervon haben sie eine Tagesfahrt unternommen und haben sich gemeinsam einen Bauernhof mit Tieren angesehen.“

Biohof Ohrndorf
Frank und Elke Ohrndorf
Bühler Str. 280
57258 Freudenberg-Bühl
Tel.: 02734 7429
fam.ohrndorf@gmx.de
Facebook: Biohof Ohrndorf

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung
Mo.-Fr.: 08:30 - 19:30 Uhr
Sa.: 08:30 - 18:00 Uhr
So.: 10:00 - 18:00 Uhr





Hof Kolb

Auf dem Hof Kolb tauchen Sie in die Erlebniswelt „Wilder Westen“ ein. Schon von Weitem sehen Sie den meterhohen Totempfehl. Sie nächtigen im eigens erbauten Blockhaus, ausgestattet mit modernen Extras und Western-Charme. Morgens beim Frühstück, abends beim Grillen oder sogar beim Entspannen im Whirlpool haben Sie einen perfekten Blick auf die imposante Bisonherde. Hier erleben Sie eine unvergessliche Zeit.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als wir anfangen unseren Hof in den Westernstil umzugestalten, wurden wir von vielen aus der Region ungläubig betrachtet. Uns war und ist es wichtig, das ganze Dorf in unsere Pläne einzuweihen und ein gutes Miteinander zu pflegen. Heute blicken wir freudig auf die guten Freundschaften, die wir unserer besonderen Ausrichtung zu verdanken haben.“

 Fleischpakete vom Bison und vom Longhorn auf Vorbestellung.

 Ferienhaus im Blockhausstil für 4 bis 8 Personen:

großräumige Küche mit Backofen, Mikrowelle und Spülmaschine, zwei Schlafräume, großes Badezimmer, eigener Garten mit Gartenmöbeln und Grillmöglichkeit, auf Wunsch kann die direkt am Blockhaus gelegene Wellnessoase mit Sauna und Whirlpool genutzt werden, Hunde erlaubt.

 Wild-West-Weihnachten am 1. Adventswochenende im 1- bis 2-jährigen Rhythmus.

Hof Kolb
Michael Kolb
Kreuztaler Str. 130
57258 Freudenberg-Bühl
Tel.: 02734 40319
Mobil: 0171 2382006
info@urlaub-im-siegerland.de
www.urlaub-im-siegerland.de
Verein „Tonkifreunde Bühl“
www.tonkifreunde.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Ferienhaus

Ganzjährig

Fleischverkauf

Auf Vorbestellung

Wild-West-Weihnacht

1-2-jährig am 1. Adventswochenende






FREUDENBERG

Kartoffelhof Dreisbach

Nachdem vor rund 20 Jahren die Milchkühe unseren Hof verlassen haben, haben wir unsere Produktion umgestellt. Auf den Feldern in Südhanglage des Siegerlandes bauen wir heute für unsere Kunden Kartoffeln an.

Außerdem liefern unsere Hühner in Bodenhaltung täglich frische Eier. Es ist ein wahres Geschmackserlebnis beides zu kombinieren! Besuchen Sie unseren Selbstbedienungsladen auf dem Hof.

 **Kartoffeln:**
Frühkartoffel Annabelle, mehligkochende und festkochende Sorten wie Belana und Milva.

Eier der eigenen Hühner aus Bodenhaltung.

Heu und Stroh in kleinen Ballen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Klein aber fein“, das ist unsere Devise. Wir verkaufen ausschließlich unsere eigenen Kartoffeln und die Eier unserer Hühner. Jeder Kunde, der bei uns einkauft, ist sich dessen bewusst und weiß es zu schätzen. Für uns bedeutet dieses Regionalität! Der Kunde vor Ort kauft direkt bei seinem Landwirt wertvolle Lebensmittel ein und weiß wo sie herkommen!“

Kartoffelhof Dreisbach
Thomas Dreisbach
Alter Heisbergweg 12
57258 Freudenberg-
Heisberg
Tel.: 02734 61277

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche



Eichenhof

Vor rund 10 Jahren haben Martin und Heike Becker den Eichenhof in Hilchenbach-Grund erworben. Kurze Zeit später sind die ersten Hühner eingezogen. Anfänglich legten sie Eier für den eigenen Bedarf. Durch die hohe Nachfrage von Nachbarn, Freunden und Bekannten ist die Hühnerschar gewachsen. Heute sind im Umkreis von 25 km die hoffrischen Eier in ausgewählten Verkaufsstellen und ab Hof erhältlich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns liegt die Natur und unsere Tiere am Herzen. Durch unsere biologische Bewirtschaftung kombinieren wir beides. Unsere Rinder und Legehennen halten wir auf Stroh und auf der Weide. Für unsere Hühner haben wir zwei Herdenschutzhunde. Sie schützen unsere Hühner vor Fraßfeinden wie Habicht und Fuchs.“

🍏 Eier aus Bio-Freilandhaltung, Nudeln aus den eigenen Eiern.



Eichenhof
Heike und Martin Becker
Eichenhof 1
5727 Hilchenbach-Grund
Tel.: 02733 2047
eichenhof-grund@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienungshütte
24 Stunden, 7 Tage die Woche

In der Region
Eier in Rewe-Märkten,
einzelnen Obst- und
Gemüseläden, Hofläden
und Metzgereien.



HILCHENBACH

Kräuterey Lützel

In der „Kräuterey, Gärtnerei und mehr“ gibt es viel zu entdecken. Voller Eifer verwandelt Familie Masow als Quereinsteiger die Kräuterey zu einem besonderen Ort, an dem sich Kräuter, Menschen und pfliffige Ideen treffen. Ein Platz zum Verweilen - die eigenen Bienen summen.

Pläne für Kochkurse / Seminare rund um die eigenen Kräuter stehen bereits. Hier kann man z. B. lernen, „Sejerländer Riewekooche“- eine siegerländische Spezialität zu backen.

🍷 Frische Kräuter und Gemüsepflanzen aus ökologischem Anbau: Tomate, Paprika, Chili, Basilikum, Rosmarin, Minzen, Verbene, Koriander, Salbei, Majoran, u. v. m.; Honig, Bärlauch, Pesto, Säfte, Getränke und kleine Speisen. Samstags oft Suppe aus dem großen Topf.

📅 Kurse und Veranstaltungen nach aktuellem Kalender (siehe Homepage). Wer Kurse geben möchte, kann die Anlage nach Vereinbarung nutzen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Selbstversorgung sehen wir etwas, das über ein Balkontomaten-Starter-Kit hinausgeht. Eine 100%ige Selbstversorgung ist nicht unser Ziel. Viel mehr wünschen wir uns, dass ein kleines Netzwerk zur regionalen Versorgung entsteht, gepaart mit neuen Bindungen zwischen Menschen, die Bezug zu Nahrung, Handwerk u. Natur zurückerlangen.“

Kräuterey-Lützel
Monika Masow

Postanschrift:
Brücher Weg 33
57223 Kreuztal-Kredenbach

Betriebsanschrift:
Im Stillen Winkel 14
57271 Hilchenbach
Mobil: 0152 24247078
www.kraeuterey-luetzel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mitte April bis

Mitte Oktober

Sa.: 10:00 - 14:00 Uhr

Mi.: 18:00 - 20:00 Uhr

oder nach Vereinbarung



HILCHENBACH

Das Touristik-Team stellt vor ...

Im Flyer „Hilchenbacher Direktvermarkter“ lernen Sie die vielseitigen Angebote der Hilchenbacher Erzeuger persönlich kennen.

Die Angebote reichen von Eiern, Nudeln, Obst und Gemüse, Fleisch, Forellen, Spirituosen und Liköre über Kräuter und Honig bis hin zu Heu und Stroh sowie Felle und Rohwolle.

Überzeugen Sie sich selbst!
Hier geht es zum Downloadflyer:

<https://www.hilchenbach.de/output/download.php?fid=2632.9698.1.PDF>



Eichenhof

LAND. LEBEN.



KREUZTAL

Eichenhof

Beim Besuch im neuen Hofladen auf dem Eichenhof in Kreuztal kommt man ins Staunen: Hier erinnert nichts mehr an die Vergangenheit, denn früher war hier der Kuh- und Kälberstall. Dank der Panoramafenster hat man heute einen imposanten Blick über die saftigen Wiesen Kreuztals und auf die grasende Angusherde. Das Rindfleisch der Angusrinder begeistert ebenso wie das duftende Brot aus der hofeigenen Bäckerei.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Hofbesitzer und Landwirte sehen wir uns in der Pflicht, Menschen wieder mehr zusammenzubringen und Ihnen den Zugang zu hochwertig regionalen Lebensmitteln zu ermöglichen. Deswegen haben wir mit dem neuen bioladen* die Möglichkeit geschaffen, das Leben auf und von dem Land wieder mit Leben zu füllen.“

🍎 Rindfleisch vom eigenen Angus als Beefbox oder Einzelteile, Wurstwaren; Brot aus der eigenen Bäckerei wie 100 % Vollkornbrot, Ciabatta, Rosinenbrot; Vollsortiment aus deutscher, verbandszertifizierter Ware wie Käse, Obst und Gemüse, Trockenprodukte, Gewürze, Säfte, Weine u. v. m.

🏠 Wir sind Gastgeber vom Reise- und Genussführer „Landvergnügen“. Campingfreunde können mit dem Stellplatzführer kostenlos bei uns übernachten. Infos: www.landvergnuegen.com.

📅 Wechselnde Veranstaltungen wie Lesungen, Käse- und Weinverkostung.



Eichenhof
Andrea Zimmermann
Eichenhof 1
57223 Kreuztal
Mobil: 0178 4155670
hofladen@eichenhof-kreuztal.de
www.eichenhof-kreuztal.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Do. u. Fr.: 10:00 - 13:00 Uhr
15:00 - 19:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 13:00 Uhr



103



KREUZTAL

Biohof Scharf

Im Hofladen der Familie Scharf kann das hofeigene Bio-Rindfleisch gekauft werden. Vor den gut gefüllten Kühlschränken werden Sie mit echtem Fachwissen beraten. Was soll es sein? Ein Rinderbraten für die ganze Familie, frisch durchgedrehtes Hackfleisch oder ein Steak für den Grillabend unter Freunden? Es bleiben keine „Fleischwünsche“ unerfüllt. Im Stall oder auf der Wiese vor dem Haus können Sie einen Blick auf die Tiere werfen. Hier ist Bio Scharf!

🍎 Fleischpakete und Einzelteile der eigenen Bio-Rinder der Rasse Simmentaler Fleckvieh. Für Grillfans bieten wir besondere Cuts wie Flanksteaks, Onglet, RibEye Steaks usw. an. Außerdem: Frisches Hackfleisch, Burgerpatties, gefüllte Rouladen und je nach Saison brat- bzw. kochfertig zubereitetes Fleisch wie eingelegten Sauerbraten, Kohlrouladen, Geschnetzeltes, marinierte Grillsteaks und Spieße usw. Honig, Nudeln, Eier, Kartoffeln, Öl, Essig, Gewürze, Senf, Grillsaucen von befreundeten und regionale Betrieben. aus der Region.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vor über 10 Jahren haben wir uns bewusst für die Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung entschieden. Unser Gedanke zur tiergerechten Haltung geht weiter. Wir haben die Anzahl an Mutterkühen reduziert. Hierdurch können wir unsere gesamten Tiere auf dem Hof mästen. So sind wir sicher, dass es ihnen von der Geburt bis zur Schlachtung gut geht.“

Biohof Scharf
Fam. Scharf
Kindelsbergstr. 132
57223 Kreuztal-Ferndorf
Tel.: 02732 4693
Mobil: 0160 93991298
info@biohofscharf.de
www.biohofscharf.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi. u. Fr.: 14:30 - 17:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:30 Uhr







Irlenhof GbR

Der Irlenhof liegt am Ortsrand von Ferndorf. Im Jahr 2012 wurde der eigene Hofladen eröffnet. Treu nach dem Motto „Wissen, wo's herkommt“ wird den Kunden das angeboten, was auf dem Hof angebaut und gehalten wird. Mit der Zeit hat sich das eigene Hofangebot sehr vielfältig entwickelt: von der eigenen Rohmilch, über Käse bis hin zu Kürbissen sowie Rind-, Schwein- und Geflügelfleisch direkt aus der Region.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Lange Jahre wurde unser Familienbetrieb als Nebenerwerbsbetrieb geführt. Wir als jüngste Generation haben uns das Ziel gesetzt, den Betrieb so weiterzuentwickeln, dass wir von ihm leben können. Dieses Ziel haben wir erreicht. Es ist ein tolles Gefühl, dass der elterliche Betrieb zukunftsfähig aufgestellt ist.“

 Rohmilch, Frischfleisch von den eigenen Rindern, Hähnchen, Puten, Schweinen und Kaninchen, zu Weihnachten Gänse auf Vorbestellung. Wurst und Wurstwaren, selbst hergestellte Convenienceprodukte wie Bolognesesauce, Rindersuppe und Grünkohl mit Mettwurst, Käse von der hofeigenen Milch, saisonales Gemüse, hausgemachte Fruchtaufstriche, Eier, Eiernudeln, Wachteleier, Honig, Schwarzbrot, Dekoartikel, Präsentkörbe.

 Kürbisfest am Erntedankwochenende (Sa. und So.): buntes Programm für Kinder wie eine Strohbürg, Bastelstube und Bogenschießen; Leckerereien vom eigenen Hof (z. B. Kürbissuppe, Kürbiswaffeln usw.), Livebands, Hofrundgang mit Infoschildern.

Irlenhof GbR
Peter, Felix und Florian
Stücher
Irlenweg 3
57223 Kreuztal-Ferndorf
Tel.: 02732 4379
Mobil: 0151 43141210
info@irlenhof.de
www.irlenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. / Mi.: 09:00 - 12:00 Uhr
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:30 - 14:00 Uhr





NETPHEN

Hochlandrinder vom Simmelsbach

Mit der Hofübernahme von seinem Vater hat Klemens Büdenbender die Betriebsschwerpunkte des Hofes geändert. Damals gehörten Milchkühe zum Betrieb. Heute ist er bekannt für die imposanten Schottischen Hochlandrinder. Seit über 25 Jahren ist

er in der Zucht erfolgreich.

Das geschmackvolle Fleisch kann man direkt bei ihm bestellen. Im Frühjahr und im Herbst ist Schlachtzeit angesagt.

🍏 Rindfleisch der Schottischen Hochlandrinder (1/4 Rind) und grobe Bratwürstchen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Tierhalter muss man in der Lage sein, seine Tiere jederzeit im Griff zu haben. Natürlich kommt es mal vor, dass Tiere von der Weide ausbrechen. Dann ist es wichtig, einen Zugang zu den Tieren zu haben und Schlimmeres zu verhindern. Unsere Tiere sind auf uns geprägt. Wenn wir mit unserem schmackhaften Futter kommen, folgen sie uns überallhin.“

Hochlandrinder
vom Simmelsbach
Klemens Büdenbender
Krachenberg 2
57250 Netphen-Salchendorf
Tel.: 02737 591364
Mobil: 0171 9539691
klemens.buedenbender@freenet.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach telefonischer
Vereinbarung




NETPHEN


Hof Brachbach

Nach einem Feuer auf dem Hof Brachbach stand nur noch ein Abdach. Familie Spies lässt sich nicht unterkriegen und baut seitdem den Hof ganz im Sinne des Tierwohls wieder auf. Sie schauen nach vorne und freuen sich auf die Zukunft. Neben den Schweinen, Rindern und Geflügel gehört die Pferdepension wieder dazu. Freizeitreiter genießen die familiäre Atmosphäre und die gute Stimmung. Ausreiten können sie hier 8 Stunden lang ohne eine Straße überqueren zu müssen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir stehen für eine artgerechte Haltung und kümmern uns um das Wohl unserer Tiere. Alle Tiere haben frisches Stroh und Auslauf an der frischen Luft. Außerdem füttern wir nur gentechnikfreies Futter. Unsere Bemühungen zahlen sich aus - unsere Kunden sagen, diese Sorgfalt schmeckt man.“

 Eier aus Freilandhaltung, Rind- und Schweinefleisch auf Vorbestellung, Wurstwaren, Hähnchen in den Sommermonaten und Gänse im Herbst und Winter. Wildfleisch und -wurstwaren in der Saison.

 Pferdepension für Freizeitreiter mit ganzjähriger Weidehaltung im Herdenverbund. Boxen teilweise mit Paddock. Besonderheit ist das einzigartige Ausreitgelände.



Hof Brachbach
Manfred und Axel Spies
Ketteler Straße 55
57250 Netphen
Mobil 1: 0160 93857406
Mobil 2: 0151 50213781
hof.brachbach@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Eierverkauf
Täglich


Fleischverkauf
Auf Vorbestellung



Hof Habach

Die bunte Rinderherde von Volker Nöh weidet den gesamten Sommer über auf den Weiden um den Hof Habach. Die hellen Charolaisrinder und die braunen Limousinrinder kann man gut auseinanderhalten.

Auch die Puten kommen auf die Weide. Sie werden, wie die Rinder, nur mit hofeigenem Futter gefüttert. Bei der Heu- und Silagernte wird auf beste Qualität geachtet. Diese Sorgfalt schmeckt man im Fleisch!

 Gemische Rindfleischpakete vom Limousin- und Charolaisrind, Putenfleisch (ganz und halb), Kartoffeln und Honig.

Kleine Heu- und Strohballen für Kleintier- und Pferdebesitzer.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Viele Jungs aus dem Dorf kommen gerne vorbei und helfen uns. Wir haben eine Hof-WhatsApp-Gruppe. Wenn wir schreiben, was z. B. am Wochenende ansteht, haben wir viele helfende Hände. Gemeinsam kümmern wir uns um die anfallenden Aufgaben. Alle lernen etwas dabei und nehmen was für die Zukunft mit nach Hause. Gemeinschaft ist wichtig!“

Hof Habach
Volker Nöh
In der Habach 14a
57250 Netphen-
Dreis-Tiefenbach
Tel.: 0271 790798
Mobil: 0175 6215682
Fax: 02717711516

ÖFFNUNGSZEITEN
Auf Vorbestellung
bzw. nach Absprache



Hof Schäfer

Seit 2014 ist auf dem Hof Schäfer in Frohnhausen einiges passiert. Damals ist die Familie auf einer grünen Wiese gestartet. Heute sind die engagierten Betriebsleiter für die hofeigenen Produkte in der Region bekannt. Neben der Pferdepension, der Hühnerhaltung und der Mutterkuhherde gehören seit neuestem Schweine dazu. Diese werden, wie die anderen Tiere auch, in kleinen Gruppen auf Stroh gehalten. Es bleibt spannend auf dem Hof!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Um natürliche Ressourcen zu schonen, haben wir uns für die regionale Vermarktung unserer Produkte entschieden. Beispielsweise setzen wir auf Mehrweg-Verpackungen. Unsere Eier kann man in praktischen Mehrweg-Boxen kaufen. Viele Kunden schätzen diese Möglichkeit und bringen die Box bei jedem Eierkauf zum Befüllen wieder mit. Das ist nachhaltig!“

🍎 Eier, Nudeln, Fleisch vom Rind u. Schwein, hofeigene Kartoffeln (auch besondere Sorten wie Rote Laura usw.), Milchprodukte wie Milch und Joghurt, Wurstwaren.

🐾 Pensions-Pferdeboxen für Freizeitreiter, teilw. Boxen mit Paddock. Im Sommer 24 Stunden Weidegang und Winterweide möglich.



Hof Schäfer
Fam. Schäfer
Breite Straße
57250 Netphen-
Frohnhausen
Mobil: 0171 2763562
Facebook:
Hof Schäfer Netphen

ÖFFNUNGSZEITEN

Selbstbedienung

Ganztägig

Wochenmärkte

Siegen: Mi. u. Sa.

Kreuztal: Do.

Hilchenbach und Netphen: Fr.


Rewe-Märkte der Fam. Schneider
Eier und Schweinefleisch




Hofladen Klein

Auf der Suche nach guten, regionalen Produkten werden Sie im Hofladen Klein fündig. Wenn Sie etwas Zeit mitgebracht haben, lohnt sich ein Gang gemeinsam mit uns über den Hof. Sie können die Hühner beim Picken beobachten und die Mutterkühe nebst imposanten Bullen im tiergerechten Offenstall oder auf der Weide besuchen. Mit viel Liebe zum Detail schafft Familie Klein ein wahres Einkaufserlebnis in Netphen-Herzhausen.



 **Hofeigene Produkte:** Bio-Rindfleisch portioniert bzw. auf Anfrage auch Viertel und Achtel, Eier der eigenen Legehennen, Martins- u. Weihnachtsgänse, Hähnchen, Nudeln mit den eigenen Eiern. Ausgewählte Produkte von befreundeten Landwirten bzw. kleinen Produzenten aus dem Umland.

 **Hofführungen** für Kindergärten, Schulklassen und alle Interessierten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Zur Ergänzung bieten wir ausgewählte Produkte von befreundeten Landwirten an. Unser Motto ist ‚Gute und besondere Produkte‘. Nur was uns selber schmeckt und wovon wir 100-prozentig überzeugt sind, bieten wir an. Die Resonanz zeigt uns, unsere Tierhaltung und die transparente Zusammenarbeit mit Kollegen ist richtig und vom Kunden gewünscht.“

Hofladen Klein
Friedhelm Klein
Hilchenbacher Str. 114
57250 Netphen-
Herzhausen
Mobil: 0171 7982112

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung
Täglich von
08:30 - 19:00 Uhr





NETPHEN

Bio- und Geflügelhof Hofmann

Die Idee des eigenen Eierverkaufs hat Familie Hofmann aus Oelgershausen aus dem Urlaub mitgebracht. Die ganze Familie steht hinter der Hühnerhaltung in den Mobilställen. Kunden können die Eier sowie weitere, ausgewählte Produkte vom Hof bzw. direkt aus der Region im Selbstbedienungsraum am Haus kaufen. Das schmackhafte Rindfleisch der eigenen Charolais-Rinder wird auf Vorbestellung in Paketen verkauft.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Um unsere Hühner vor Greifvögeln zu schützen, haben wir uns Ziegen angeschafft. Die Ziegen laufen mit den Hühnern auf der Wiese. Die Raubvögel haben Respekt vor den Ziegen, sodass sie nicht mehr versuchen, an die Hühner zu kommen. Bessere Wachposten können wir uns für unserer Hühner nicht vorstellen. Das ist natürlicher Tierschutz.“

🍏 Eier aus Freilandhaltung, Nudeln mit den hofeigenen Eiern; Bio-Rindfleisch-Pakete der eigenen Charolais-Rinder auf Vorbestellung; Brathähnchen, Suppenhühner, Wildfleisch, Kartoffeln, Fruchtaufstriche, Likör.



Bio- und Geflügelhof
Hofmann
Fam. Hofmann
Eckmannshauser Straße 16
57250 Netphen-
Oelgershausen
Tel.: 02738 8352

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 08:00 - 20:00 Uhr





Hof Schneider

Unsere imposante Mutterkuhherde grast rund um Salchendorf. Vom saftigen Grün können auch unsere Freilandhühner kosten. Sie sind in mobilen Ställen nahe am Hof untergebracht. Auf dem Fahrrad oder zu Fuß kann man sie beim Sandbaden, Picken

und Sonnen beobachten. Unsere Eier haben einen besonderen Geschmack. Sie schmecken nach einer artgerechten und natürlichen Tierhaltung und begeistern unsere Kunden.

„In unserer Mutterkuhherde hat jedes Tier einen eigenen Namen. Sie werden bei uns geboren, wachsen bei uns auf und werden von uns vermarktet. Durch die Namensgebung bauen wir einen engen Kontakt auf. Somit sind wir noch stärker auf ihr Wohl bedacht. Weil wir 100-prozentig hinter unserer Haltung stehen, vermarkten wir unsere Produkte authentisch.“

🍏 Vom eigenen Hof: Eier aus den eigenen Hühnermobilen, Hähnchen, Suppenhühner und Bio-Rindfleischpakete auf Vorbestellung, Präsentkörbe. Aus der Region: Kartoffeln, Milchprodukte, Fruchtaufstriche und Öl.

📖 Hofführungen gerne möglich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

Hof Schneider
Fabian Schneider
Albert-Klenner-Str. 11
57250 Netphen-
Salchendorf

Mobil: 0151 22884666
fabian.schneider@schneiders-hof.de
www.schneiders-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkaufshütte
24 Stunden,
7 Tage die Woche

Teilnahme bei Lozuka Siegerland
(<https://siegen.lozuka.de>)
- täglich frische Abholung beim Hof und Lieferung nach Hause



Hof Sohlbach

Der Hof Sohlbach blickt auf eine lange Tradition mit hofeigener Chronik zurück. Heute können Kunden hier hochwertiges Rindfleisch der eigenen Angusherde und weitere hofeigene Produkte, wie Eier und Kartoffeln rund um die Uhr kaufen. Gäste aus der Region und unsere Urlaubsgäste schätzen die fachmännisch zubereiteten Convenience-Produkte. Rinderrouladen, Eintöpfe u. die eigene Currywurst sind bei allen Kunden beliebt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Schutz von Ressourcen und der Umwelt ist uns wichtig. Wir nutzen Gläser statt Plastik. Die Nudeln sind statt in Plastik in Papiertüten mit Sichtfenster aus Maisstärke verpackt. Alles ist lebensmittelsicher und dennoch nachhaltig verpackt. In unserem SB-Hofladen hängen Leih Taschen. Nach der Nutzung bringen die Kunden sie sauber zurück.“

- 🍎 Rindfleischpakete vom Deutsch Angus, hausgemachte Convenience-Produkte wie Tafelspitz in Meerrettichsauce, Eintöpfe, Currywurst u. Brühe, Wurstwaren im Glas und Grillwürstchen, Fruchtaufstriche, Eier und Nudeln mit den hofeigenen Eiern, Kartoffeln (u. a. Belana, Laura, Blauer Schwede, Frühkartoffelsorte), Honig. Tücher und Taschen mit Bienenwachs.
- 🏠 Ferienwohnung für 6 Personen, 2 Balkone, 3 Schlafzimmer, Kinderbett, Wohnzimmer, große Küche mit Essbereich, Hunde nach Absprache.
- 📅 Führungen für Kindergärten und Schulklassen.



Hof Sohlbach
Eberhard Busch
Weierstr. 12
57250 Netphen-Sohlbach
Tel.: 02738 8921
www.hof-sohlbach.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche






NETPHEN

Biohof Kämpfer

Vor 20 Jahren wurde der Biohof Kämpfer von der Extensivierung auf die biologische Bewirtschaftung umgestellt. Seitdem werden die Flächen nachhaltig bewirtschaftet und liefern die Futtergrundlage für die eigenen Rinder und Ochsen. Diese werden im

Sommer auf der Weide und im Winter auf Stroh im offenen Laufstall gehalten. Das schmackhafte Fleisch gibt es direkt ab Hof. Besonderheit ist die Schlachtung auf dem Hof ohne Tiertransport.

 Gemischte Bio-Rindfleischpakete ab 10 kg, auch für junge Familien und Singles, aus hofeigener Schlachtung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind Selbstversorger in diesen Bereichen: Wir haben eine eigene Hackschnitzelheizung. Hiermit heizen wir unsere Wohngebäude. Unsere Photovoltaikanlage auf den Dächern produziert für uns Strom, den wir zum Teil selber nutzen. Unser Bio-Gemüsegarten versorgt uns und unsere Familie mit schmackhaftem und nachhaltig angebautem Gemüse.“

Biohof Kämpfer
Fam. Kämpfer
Hüttentaler Straße 6
57250 Netphen-
Unglinghausen
Tel.: 02732 25823
Mobil: 0151 28777442
ebi.kaempfer@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Schäferei Kütthe

Schäfer Kütthe hat mit seinen Schafen eine feste Route. Jahr für Jahr ist er in stationärer Hütehaltung auf den Wiesen rund um den Hof in Siegen-Meiswinkel unterwegs. Die Tiere wandern von Fläche zu Fläche auf der Suche nach Futter. Teilweise sind sie auf Naturschutzflächen zu finden. Um diese optimal zu pflegen, gehören auch Ziegen mit zur Herde. Ziegen haben einen anderen Verbiss und drängen holzige Büsche zurück. Im Januar geht's zurück zum Hof, dann ist Lammzeit.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Lammfleisch ist ein regionales Produkt. Eigentlich wird es nur wegen unseres Kreislaufdenkens vermarktet. Um unsere Flächen mit Schafmist düngen zu können, bedarf es einer gewissen Tierzahl. Um diese zu halten, lammen unsere Schafe. Einige können wir nicht behalten. Deswegen werden sie geschlachtet und direkt ab Hof vermarktet.“

🍏 Lamm- und Schaf-
fleisch, auch Einzelteile
und Hackfleisch zu den
Feiertagen (Ostern und
Weihnachten),
Wurstwaren und Felle.



Schäferei Kütthe
Fam. Kütthe
Mühlchenstr. 7
57078 Siegen-Meiswinkel
Tel.: 02732 26266
schaeferei-kuethe@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Hof Heckseifen

Bei uns lebt und arbeitet die ganze Familie mit auf unserem Bioland-Betrieb mit Milchviehhaltung. Auf dem Weg zu unserem Hofladen fahren Sie an unseren Kühen und Arbeitspferden vorbei und bekommen einen Einblick in das Leben auf einem

Bioland-Hof. Neben unserer frischen Milch können Sie selbst angebautes Gemüse, Kartoffeln und unseren eigenen Honig kaufen. Weitere Bioprodukte vervollständigen unser Sortiment.

🍏 **Eigene Produkte:** Rohmilch, Kartoffeln, Honig und Gemüse in der Saison wie verschiedene Kohlsorten, Wirsing, Kohlrabi, Rote Bete, Gurken, Tomaten, usw.

Zukaufsprodukte: Eier, Obst und Gemüse der Saison, Milchprodukte der Upländer Molkerei, Trockenprodukte wie Mehl und Müsli, Kosmetikartikel, Säfte u. Wein.

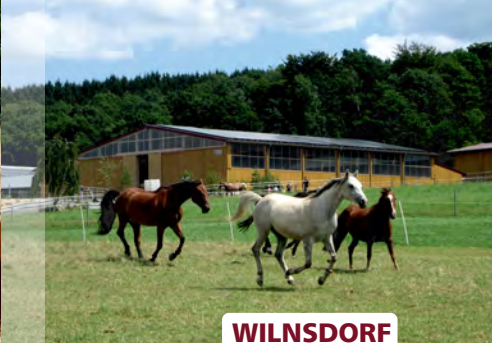
📖 **Führungen für Kindergartengruppen und Schulklassen.**

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir versuchen, die meisten Pflegearbeiten in unserem Gemüse und in den Kartoffeln mit unseren Arbeitspferden zu erledigen. Wir sind stolz, diese alte Bewirtschaftungsweise aufrecht zu erhalten. Mit unseren Erfahrungen konnten wir Interessierte von Nah und Fern von dieser schonenden Arbeitsweise im Einklang mit der Natur begeistern.“

Hof Heckseifen
Fam. Ohrndorf
Hof Heckseifen
57078 Siegen-
Langenholdinghausen
Tel.: 0271 83682
Fax: 0271 2503996
ohrndorf@aol.com
www.hof-heckseifen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 14:00 Uhr




WILNSDORF


Wielandshof Wilnsdorf

Mit zwei Kühen und ihren Kälbern hat auf dem Wielandshof alles angefangen. Mit der Zeit hat sich der Betrieb neben der Fleischrinderzucht zu einem beliebten Pensionsstall für Freizeitreiter entwickelt. Immer das Wohlbefinden der Tiere im Blick, wird hier alles für die artgerechte Haltung der Vierbeiner getan. In insgesamt vier Herden sind die Pferde nach Futterbedarf sortiert untergebracht; sehr gefragt ist der Aktivstall für gesundheitlich eingeschränkte Pferde.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vor Jahren haben wir uns für die Extensivierung unseres Grünlandes entschieden. Dieses ermöglicht uns eine Arbeitsweise im Einklang mit der Natur. Da wir nur unseren eigenen Dünger nutzen, können unsere Tiere unbedenklich auf die Weide. Diese Möglichkeit nutzen wir, denn unsere Pferde und Rinder genießen jede Minute draußen.“

 Gemischte Fleischportionen von unseren Rindern (Kreuzungstiere aus Limousin, Angus und Fleckvieh) auf Vorbestellung. Suppenfleisch u. Knochen erhalten Sie ab 1 kg auch separat.

 Pensionspferdehaltung für Freizeitpferde in Gruppenhaltung (4 Herden). Weidehaltung im Sommer, im Winter täglich Auslauf auf befestigtem Untergrund mit Unterstand. Aktivstall für gesundheitlich eingeschränkte Pferde (Hufrehe usw.) mit zwei Stunden Weidegang im Sommer. Reithalle und Bewegungshalle, Trailparcour mit Longierzirkel, überdachte Putzplätze.



Wielandshof Wilnsdorf
Fam. Otterbach
Bauhofstr. 5
57234 Wilnsdorf
Tel.: 02739 891320
Fax: 02739 891379
wielandshof@gmx.de
www.wielandshof-wilnsdorf.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Fleischverkauf
Auf Vorbestellung im Winter

Pferdepension
Ganzjährig





WILNSDORF


Birkenhof

Auf dem Birkenhof gibt es alles, was man sich für einen landwirtschaftlichen Betrieb so ausdenken kann. Es gibt Schweine, Kühe und Hühner, das Futter wird auf dem Acker selber angebaut und das angebotene Gemüse stammt aus der eigenen Gärtnerei. Die schmackhaften Produkte aus der eigenen Molkerei, Metzgerei und Bäckerei werden dann nahezu zu 100 Prozent direktvermarktet oder im Café angeboten.

 Brot und Backwaren aus der eigenen Bäckerei, Milch und Milchprodukte aus der eigenen Molkerei, über 30 Gemüsesorten aus der eigenen Gärtnerei, Rind- und Schweinefleisch von den eigenen Tieren und aus der eigenen Metzgerei, Eier aus den eigenen Mobilställen u. v. m.; komplettes Naturkostvollsortiment; Online-Shop mit Lieferservice im Altkreis Siegen; Abokisten.

 2 voll ausgestattete Apartments für 4 Pers., Küche, Wohn-/Schlafbereich, Duschbad mit WC.

 Aus den eigenen Produkten in bester Demeterqualität: Reichhaltiges Frühstücksangebot, Mittagssnacks, hausgemachte Torten und Gebäckvariationen; Platz für 35 Personen.

 Führungen für Kindergartengruppen, Schulklassen und alle Interessierte; hofeigener Veranstaltungskalender.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit 3 Familien leben und arbeiten wir auf dem Birkenhof. Jede Familie hat seine Arbeitsbereiche und wird durch Mitarbeiter/-innen, aber auch durch Praktikanten und FSJler tatkräftig unterstützt. Somit ist unser Hof ein großes soziales Projekt, vor allem wenn wir den Waldorfkindergarten und die Seniorenwohngruppen auf dem Hof mit dazuzählen.“

Birkenhof
Betriebsgemeinschaft
Birkenhof
Birkenhof 1
57234 Wilnsdorf-Wilgersdorf
Tel. 1: 02739 47698 (Hofladen)
Tel. 2: 02739 47675
Fax: 02739 4256
info@birkenhof-siegerland.de
www.birkenhof-siegerland.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Café und Hofladen
Di.-Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr



WILNSDORF

Edelkäserei Kalteiche GbR

Die Edelkäserei blickt auf eine kurze Geschichte zurück. 2012 hat sich der gelernte Landwirt Matthias Kühn einen Traum erfüllt und den eigenen Betrieb in Wilnsdorf aufgebaut. Mit ihm sind die ersten Schafe und Ziegen auf das heutige Hofgelände eingezogen. Mit der Zeit ist auch seine Schwester Sarah mit eingestiegen. Seitdem kümmert er sich um die Tiere und sie stellt in der hofeigene Käserei nach eigenen Rezepten den Käse her.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch den Anschluss an die Regionalwert AG haben wir schon bei der Gründung unseres Betriebs die Betriebsnachfolge gesichert. Finden wir in der Familie keinen Nachfolger, übernimmt die AG unseren Hof und bietet einem externen Hofnachfolger die Möglichkeit, als AG-Partner den Hof zu übernehmen - Starten mit einem Partner statt mit Verbindlichkeiten.“

🍎 Selbst hergestellter Schaf-, Ziegen-, Kuh- und SchaZiekäse. Von Frischkäse, über Weichkäse, Hirtenkäse mit und ohne Kräutern, Feta-Art bis zu Schnittkäse in unterschiedlichen Varianten, wie z. B. Natur-, Räucherkäse und Feuerkäse. Eier aus der eigenen Mobilstallhaltung und Hähne aus der Bruderhahninitiative.

📖 Teilnahme bei den Ökoaktionstagen. Genussabende im Stall: auf dem Futtertisch inmitten der Schafe wird ein 6-Gänge-Menü rund um den eigenen Käse aufgetischt. Alle zwei Jahre Hoffest.



Edelkäserei Kalteiche GbR
Fam. Kühn
Schönebachsweg 12
57234 Wilnsdorf
Tel.: 0175 1943264
Fax: 02739 9240013
info@edel-kaeserei.de
www.edel-kaeserei.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienungsladen
24 Stunden,
7 Tage die Woche

Verkauf auch über regionale Direktvermarkter und auf Märkten in Bonn.





WILNSDORF

Siegerländer Weideei

Wilhelm Thielen ist Landwirt aus Leidenschaft. Seit einigen Jahren hat er ein neues Projekt - seine Mobilställe. Diese betreibt er in Kooperation mit der Edelmilcherei Kalteiche. Täglich ist er an seinen Ställen zu finden. Hier bringt er seinen Hühnern Wasser

und Futter, setzt den Stall und die Zäune um und vertreibt Habicht u. Fuchs. Seine Eierkunden sind begeistert vom Geschmack.

Das gute Futter und die intensive Betreuung schmeckt man!

🍏 Freiland Eier aus dem Mobilstall, Käse der Edelmilcherei Kalteiche GbR.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Landwirtschaft ist oft zeitintensiv. Die Tiere kennen kein Wochenende oder man muss die Hühner, da sie Auslauf auf der Wiese haben, vor Habicht und Fuchs schützen. Landwirtschaft ist eine Entscheidung fürs Leben. Ich bereue meine Entscheidung nicht. Für mich ist ‚Landwirt sein‘ der schönste Beruf.“

Siegerländer Weideei
Wilhelm Thielen
Brunnenstr. 3
57234 Wilnsdorf-
Wilgersdorf
Mobil: 0157 57259131
info@siegerlaender-weideei.de
www.siegerlaender-weideei.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Eiertouren
Jeden Freitagnachmittag
in der Gemeinde
Wilnsdorf, Kreis Siegen



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und
echte Landerlebnisse in NRW liebt,
der kennt www.landservice-nrw.de
Echt. Näher. Dran!



landservice.de

HERAUSGEBER
Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen
Fachbereich Landservice,
Regionalvermarktung
Nevinghoff 40
48147 Münster
Stand: Mai 2020