



Landservice

Die echten Landerlebnisse in NRW!



Metropole Köln / Bonn

Echt.

Näher.

Dran!

Die echten Landerlebnisse in der Metropole Köln / Bonn!



Landwirtschaft ist rund um die rheinische Metropole Köln / Bonn quicklebendig.

Das milde Klima und der fruchtbare Lössboden tragen dazu bei, dass die Region beste Voraussetzungen besitzt, um regional frische Produkte zu erzeugen und zu vermarkten. Daher findet sich in Nordrhein-Westfalen kaum eine vergleichbare Region, die mit 103 Betrieben eine solche Vielfalt zu bieten hat: Obst, Gemüse, Eier, Milch, Geflügel, Fleisch, auch von seltenen Rassen, und Gartenpflanzen zählen zu den erstklassigen, landwirtschaftlichen Produkten. Selbst der Weinanbau und viele handwerklich hergestellte Produkte stammen von hier.

Ausflügler, Familien und Kinder werden in Hofcafés und Restaurants mit hauseigenen Spezialitäten bestens umsorgt. Kinder finden Platz zum Spielen und Toben. Oder sie nehmen an Lerngruppen teil, um zu erfahren, wie unsere Lebensmittel produziert werden. Reitanlagen gehören ebenfalls zum landwirtschaftlichen Angebot. Deshalb finden Reitsportler in diesem Taschenbuch die passenden Orte, um ihr Hobby auszuleben. Feiern lässt sich auch. Dazu bieten verschiedene Höfe Veranstaltungsräume, Quartiere zum Übernachten oder zum Urlaub machen.

Nachhaltigkeit ist auf den Höfen wichtig. Deshalb berichten die BetriebsleiterInnen in dieser Broschüre, was sie tun, um das ökologische, ökonomische und soziale Gleichgewicht zu erhalten.

Dieser Wegweiser ist Ihr trefflicher Begleiter auf Ihrer Entdeckungsreise zu den urtypischen Produkten und Leistungen dieser Metropolregion. Ich wünsche Ihnen viel Freude dabei.

Johannes Frizen
Präsident

Was ist Nachhaltigkeit?

4

Zeichenerklärung

5

Landerlebnisse in der
Metropole Köln / Bonn

6

Übersichtskarte

110

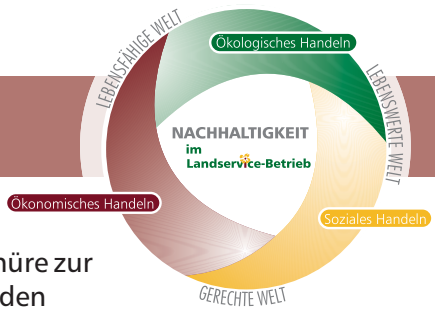
Höfeliste

111

Landservice - Echt. Näher. Dran!

114

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.

Das Register an jeder Broschürenseite zeigt Ihnen auf einen Blick, wo Sie Ihr gewünschtes Landerlebnis in der Metropole Köln / Bonn finden.



Landfrische Produkte



Ferienhöfe



Bauernhofcafés



Feiern / Tagen /
Partyservice



Landerlebnisse für Kinder



Reiter & Pferde



Blumen / Garten / Natur



Veranstaltungen

Besondere Merkmale / Qualitätszeichen



Bio nach EG-Öko-Verordnung
(Das nationale deutsche Bio-Siegel wird
zusammen mit dem EU-Bio-Logo
eingesetzt.)



EU-Bio-Logo



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



Mitglied bei „Demeter e. V.“



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



Mitglied bei
„Spargelstrasse-NRW.de“



Mitglied bei
"KäseRoute NRW e. V."



Betrieb liegt am „Obstweg
Leichlingen“, dessen Apfel-
symbol einen Rundweg durch
die reizvolle Landschaft weist.



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



Mitglied bei der
Fördergemeinschaft "Einkaufen
auf dem Bauernhof"



Ausgezeichnet von der Verbrau-
cherzentrale NRW für vorbild-
liches u. nachhaltiges Handeln.



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



Gütezeichen der Deutschen
Landwirtschaftsgesellschaft
(DLG e. V.) für den Bereich
Landtourismus.



Auszeichnung "Kindersicherer
Bauernhof" durch die Landwirt-
schaftl. Berufsgenossenschaft.



Dieser Landservice-Hof ist mit
dem Qualitätszeichen Bauern-
hofgastronomie der Landwirt-
schaftskammer Nordrhein-
Westfalen ausgezeichnet.



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



Klassifiziertes Mitglied bei der
„Laufstall-Arbeits-Gemeinschaft
e. V. (LAG)“



Mitglied im „Verband der
GartenBaumschulen BdB e. V.
(GBV)“



Von der UNESCO ausgezeichnet
als "Offizielles Projekt der Welt-
dekade für nachhaltige Bildung".



Projekt der UN-Dekade
Biologische Vielfalt

Landservice-Höfe in der Metropole Köln / Bonn

	SEITE
Reit- und Pensionsstall Brandshof - Mannheims	6
Hofladen Marseille	7
Hof Schlieper	8
Hofladen Weeger	9
Bauer Bossmann	10
Forsthof - Förster	11
Gärtnerei Peters - Frason	12
Wittgeshof - Leuffen	13
Fliestedener Obsthof - Boekels	14
Glessener Mühlenhof - Schlich	15
Hallerhof - Hans-Albert Peters	16
Hallerhof - Verwöhnküche im Grünen - Kerstin u. Carl-Rainer Peters	17
Bergerhof - Bong	18
Familie Riesen	19
Gut Clarenhof - Dünn	20
Gut Neu-Hemmerich - Lindemann-Berk	21
Sonnenhof - Baumann	22
Heinenhof - der Bauernladen - Schröder	23
Obstgut Herrmannshorst	24
Baumschule & Gartenhof Becker	25
Karin's Gemüseparadies - Boley	26
Falkenlusterhof - Rinkens	27
Füngelings Hofladen	28
Prinzenhof	29
Hofladen Lackstetter	30
Erlebnisbauernhof Gertrudenhof - Zens	31
Sielsdorfer Gänsehof - Viander	32
Milchhof Schäfer	33
Kasselberger Hühnerhof - Efting	34
Gut Konraderhof - Mols	35
Der Kölner Bio-Bauer - Roußelli	36
Bauernladen Klein	37
Hof Jüch - Vogel	38
Poschen Wiebertshof	39
Imbacher Bauernhof - Baumhögger-Wieden	40
Hofladen Bakker	41
Thomashof	42
Sonnenhof - Joest	43
Champignonzucht Marseille	44
Bauernhofladen Meuthen	45

Landservice-Höfe in der Metropole Köln / Bonn

	SEITE
Obsthof Appenrodt	46
Bergische Bauernscheune - Conrads	47
Bauernhof Sesterhenn	48
Obst und Gemüse Altmeyer	49
Schäferei Stefan Krabb	50
Hielscher Hof	51
SchmidtHaus	52
Reitanlage Werheid	53
GartenBaumschule Becker - Fink	54
Gut Schiff - Eyberg	55
Reitanlage Hebborner Hof - Lautz	56
Reitanlage Sahler	57
Geflügelhof Steffens	58
Rodter Hof - Büscher	59
Gut Breide - Konrad	60
Hoffer Alter - Bergische Brennerei - Müllenbach	61
Obsthof Völzgen	62
Der Leyenhof - Peters	63
Biolandhof Apfelbacher	64
Gemüsehof Mertens	65
Hofanlage Vorgebirgsblick - Bräutigam	66
Obsthof Otto Schmitz-Hübsch	67
GartenBaumschule Hau	68
Biohof Bursch	69
Gemüsehof Steiger	70
Naturkost Bois	71
Hofladen Rainer Dahlhausen	72
Obstplantagen Krämer	73
Obsthof Plettenberg - Specker	74
Brauweiler Fruchtsäfte	75
Obsthof Rönn	76
Biohof Luhmer	77
Hofladen Weißweiler	78
Lindenhof Obstplantagen - Moog	79
Schneiders Obsthof	80
Hofladen Ockenfels	81
Hofladen Mandt	82
Naturhof Wolfsberg - Mager	83
GartenBaumschule Fuhs	84
Pferdebetrieb Heynmöller	85
Obsthof Pude-Nolden	86

	SEITE
Café in der alten Scheune u. Hofladen Sampels	87
Milchziegenhof Minten	88
Weingut Blöser	89
Gut Heiderhof - Töllner	90
Burg Niederpleis - Nordhorn	91
Hofladen Maria Janßen	92
Hanfer Hof - Schmitz	93
Stuxenberger Hof - Jungblut	94
Krämer's Hof	95
Fischzucht Pilgram	96
Bauerngut Schiefelbusch - Trimborn	97
Hof Weiler	98
Erlebnis- und Genusshof Krewelshof - Bieger	99
Scheider Hofladen - Weber	100
Lohmar... der Bauer	101
Bauernhof Fritzen	102
Obsthof Honecker	103
Engels Hof	104
Himmel und Erde - Braschos	105
Broicherhof - Capellmann	106
Regina Rothkopf Eifelgemüse	107
Lapinchen - Lammers	108
LandfrauenService Rheinland	109



Sehen Sie schon jetzt im
LANDSERVICE-Video,
womit LANDSERVICE die
Menschen begeistert:
ECHT. NÄHER. DRAN!



Video ansehen!

Reitstall-Brandshof



Jürgen Mannheims



LANGENFELD

Reit- u. Pensionsstall Brandshof

Das Wohlergehen der Pferde und die Zufriedenheit unserer Kunden haben bei uns oberste Priorität. Wir bieten eine gepflegte Anlage sowie eine artgerechte Pferdehaltung. Darüber hinaus handeln wir serviceorientiert. Für den erholungssuchenden und den ambitionierten Freizeitreiter

werden im Reit- u. Pensionsstall Brandshof eine Vielzahl ansprechender Leistungen und Einrichtungen geboten; u. a. die drei Haltungsvarianten: Außen- und Innenboxen, Offenstallhaltung und Sommerweiden.

☀ Kinderreiten mit Reitbegleitung, Mutter-Kind-Reiten, Ponyreitunterricht, Kindergeburtstag mit Ponyreiten

🐾 Außen- und Innenboxen für Pferde und Ponys zur Vollpension, Offenstallhaltung, Reitplatz mit Flutlicht, helle Reithalle mit Bewässerungsanlage, Fütteranlage, Longierzirkel, angrenzendes Ausreitgelände, im Sommer tägl. mehrstündiger Weidegang.

Weitere Leistungen: Reitunterricht und Beritt durch Reitlehrerin sowie Hofturniere.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir möchten auf unserem Hof einen nachhaltigen Beitrag zur artgerechten Tierhaltung leisten. Bei uns stehen die Pferde, außer im Winter, immer auf der Weide. In ihrem natürlichen Lebensraum fühlen sich die Tiere wohl und sind sichtbar ausgeglichener.“

Reit- und Pensionsstall
Brandshof
Jürgen Mannheims
Baumbergerstr. 13
40764 Langenfeld
Tel.: 02173 83248
Mobil: 0171 5413066
reitstall-brandshof@web.de
www.reitstall-brandshof.npage.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 08:00 - 22:00 Uhr
Sa./So.: 08:00 - 19:00 Uhr



LANGENFELD

Hofladen Marseille

Der Hof der Familie Marseille in Langenfeld-Reusrath ist ein Mehrgenerationenhof. Hier wird Tradition großgeschrieben. Seit 1680 werden mit Hingabe, nunmehr in sechster Generation, landwirtschaftliche Produkte erzeugt. Im Laufe der Jahrhunderte wurden Anbau und Vermarktung fortlaufend aktualisiert, modernisiert und erweitert. Heute wird im eigenen Hofladen und auf den Wochenmärkten in Solingen-Ohligs und Leichlingen eine breite Vielfalt an selbst angebautem Gemüse angeboten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns Anbau nach Saison und Bedarf. So können wir unnötigen Überschuss vermeiden und unseren Kunden immer frische Produkte anbieten.“

🍎 Aus eigenem Anbau: Früh- und Spätkartoffeln, Rosenkohl, Grünkohl (auch geschnitten), Mangold, Kürbis, Spitzkohl, Wirsing, Weißkohl, Rotkohl, Zucchini, Dicke Bohnen, Rhabarber, Kräuter.

Saisonales Obst rundet das Angebot ab.



Hofladen Marseille
Alte Schulstr. 19
40764 Langenfeld-Reusrath
Tel.: 02173 687433
mirco.marseille@online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Fr.: 09:00 - 17:30 Uhr

Wochenmärkte
Di. u. Sa.: Solingen-Ohligs
Mi.: Leichlingen




Hof Schlieper

Der Milchviehbetrieb von Familie Schlieper in Langenfeld besteht seit ca. 50 Jahren. Er besitzt rund 70 Milchkühe mit eigener Nachzucht. Die Kühe liefern die Milch, die Heike Schlieper seit über 20 Jahren leidenschaftlich gerne in ihrer hauseigenen Käserei zu verschiedenen Milchprodukten verarbeitet.

Auch die Eier der rund 500 eigenen Hennen werden im Hofladen neben weiteren leckeren Produkten angeboten.



 Aus eigener Herstellung: Rohmilch, Milchprodukte aus eigener Käserei: Joghurt, Frischkäse, z. B. Quark und Rohmilchschnittkäse in vielfältigen Geschmacksrichtungen. Kartoffeln aus eigenem Anbau, Eier aus eigener Hühnerhaltung. Nudeln, Fruchtaufstriche, Gelee, Honig, Eierlikör, Zuckerrübenkraut, Birnenkraut und Wurst in Dosen runden das Sortiment ab.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Verhältnis zu den Kunden ist uns sehr wichtig. Es soll freundlich und offen sein. Durch den persönlichen Verkauf vermitteln wir im Kundengespräch gleichzeitig noch Traditionen und Werte, mit denen wir unsere Hofladenprodukte erzeugen. Ferner geben wir Wissen über die Landwirtschaft weiter, damit die Öffentlichkeit uns so wahrnimmt, wie wir sind.“

Hof Schlieper
Am Hauweg 2
40764 Langenfeld-Reusrath
Tel.: 02171 41186

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr



LANGENFELD

Hofladen Weeger

Seit 100 Jahren befindet sich der "Riether Hof" in Familienhand. Der Hof liegt am Rande der Ohligser Heide, die unter Naturschutz steht. Auf den hofeigenen Feldern werden hauptsächlich Erdbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Äpfel, Pflaumen und Kirschen angebaut. Die eigenen Produkte sowie eine umfangreiche Auswahl weiterer regionaler Köstlichkeiten können Sie im Hofladen erwerben. Während der Erntezeit sind verschiedene Selbstpflückanlagen geöffnet.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Es ist gut zu wissen, was wir essen und wo es her kommt. Diese Transparenz stellen wir her, um sie an unsere Kunden weiterzugeben. Außerdem spiegelt sich ein bewusster Anbau im Geschmack von Obst und Gemüse wieder. Daher werden Schädlinge hier möglichst natürlich bekämpft, z. B. halten wir Blattläuse durch Marienkäfer oder Schlupfwespen im Zaum.“

🍏 Aus eigenem Anbau: erntefrische, handverlesene Erdbeeren, Johannis- und Stachelbeeren, Sauer- und Süßkirschen, Äpfel, Pflaumen, Kartoffeln, Kürbisse, hofeigener Apfelsaft und Fruchtaufstriche. Wir ergänzen unser Sortiment mit Produkten von befreundeten Höfen aus der Umgebung: frisches Gemüse, Eier aus Boden- u. Freilandhaltung, Milchprodukte, Wurstwaren, Wildfleisch, Brot und andere regionale Spezialitäten. Hofladen ganzjährig geöffnet; saisonale Änderungen siehe Homepage.



Hofladen Weeger
Rietherbach 84
40764 Langenfeld-Richrath
Tel.: 02173 71444
Fax: 02173 839 76
kontakt@hofladen-weeger.de
www.hofladen-weeger.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo., Di.: 09:00 - 12:30 Uhr
15:00 - 18:30 Uhr
Do., Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr
15:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr

In der Erdbeersaison: Verkaufsstände in Hilden und Solingen
Saisonale Selbstpflückanlagen: Erdbeeren, Johannis- und Stachelbeeren, Kirschen




Bauer Bossmann

Seit nun mehr als 12 Jahren bauen wir leidenschaftlich gerne Spargel und Erdbeeren an. Dabei profitieren wir besonders von den Erfahrungen und dem Wissen der vorherigen Generationen.

Unsere hohen Ansprüche an Frische und Qualität garantieren süße, saftige Erdbeeren und einen leckeren Spargel. Den unschlagbaren Frische-Vorteil erhält man direkt beim Erzeuger. Hier sind die Erdbeeren tagesfrisch gepflückt und der Spargel ist frisch gestochen.



 Spargel und Erdbeeren aus eigenem Anbau

Außerdem im Angebot: Kartoffeln, Eier, Kirschen, Brombeeren, Himbeeren, verschiedene Weine

Saisonal Verkauf an Hofständen in der Region

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch einen sparsamen Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln achten wir auf die Gesundheit unserer Böden. Unkraut bekämpfen wir vorwiegend per Hand und mechanisch. Als verantwortungsbewusster Bauer kontrolliere ich selbst den Fortschritt der heranwachsenden Erdbeeren, um meinen Kunden die bestmögliche Qualität anbieten zu können.“

Bauer Bossmann
Robert Bossmann
Neuverser Hof
40789 Monheim
Tel.: 02173 1066093
info@bauer-bossmann.de
www.bauer-bossmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN
IN DER SAISON
Täglich: 09:00 - 19:00 Uhr

Infos zu den Verkaufsständen
siehe Homepage



MONHEIM

Forsthof


Der landwirtschaftliche Familienbetrieb Förster liegt idyllisch am Ortsrand von Monheim. Hier ist er von einem beliebten Ausflugsgebiet und schönen Spazierwegen umgeben. Der Forsthof begann in den 50er Jahren als sogenannter landwirtschaftlicher Mischbetrieb. Heute stehen neben dem Ackerbau die Pferdepension sowie der Hofladen im Mittelpunkt des Geschehens.

Hier werden zahlreiche hausgemachte Köstlichkeiten und Produkte aus der Region angeboten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns steht das Tierwohl an oberster Stelle. Es ist ein wichtiges Augenmerk bei unserer Arbeit. Daher hat die artgerechte Haltung der Pferde bei uns eine besondere Bedeutung. Die tägliche Bewegung der Tiere auf den großzügigen Weiden ist für die Gesunderhaltung und das Wohlbefinden unerlässlich. Unsere Einsteller wissen den guten Umgang zu schätzen.“

 Einkaufsmöglichkeit auf dem Hof: Rind, Schwein, Lamm, Wild, Damwild, Ziege, Kaninchen, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren, Käse und Ziegenprodukte, Hähnchen, Hühner, Gänse, Enten, Eier, Fisch, Erdbeeren, Spargel, Kartoffeln, verschiedenes Gemüse, Kräuter, Obst, Aufstriche, Konfitüre, Honig, Liköre. In der Adventszeit können Weihnachtsbäume erworben werden.

 20 Paddockboxen, Ponyreitschule, Reitwege an der Anlage



Forsthof
Familie Förster
Knipprather Str. 253
40789 Monheim
Tel.: 02173 31128
Fax: 02173 1650382
kf-kniprath@web.de
www.forsthof-foerster.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo., Di.: 08:00 - 13:00 Uhr
15:00 - 18:30 Uhr
Do., Fr.: 08:00 - 13:00 Uhr
15:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr
Mi., So.: Geschlossen



DORMAGEN

Gärtneri Peters

In der Gärtneri Peters begann im Jahre 1931 alles mit Geflügel. Dann folgte die Umstellung auf einen reinen Spargelbetrieb. Heute ist Familie Frason zu den Wurzeln zurückgekehrt. Nun gibt es wieder reichlich Geflügel, darunter Hühner, Perlhühner, Enten, Hähnchen, Gänse, Puten und Wachteln. Die

Vielfalt findet sich ebenso in den Gemüsekulturen. Neben dem heimischen Gemüse werden ungewöhnliche Exoten angebaut. Es lohnt sich diese Produktvielfalt aus dem Eigenanbau kennenzulernen.

• Verkauf ab Gärtneri und dem Kölner Wochenmarkt. Ganzjähriges Sortiment: Kartoffeln, Vollwertbrot, Naturkostsortiment, Fruchtsaft, Vinothek mit ausgewählten Ölen, Essigen und Likören, Eier aus Freilaufhaltung, Schlachtgeflügel und andere Fleischwaren.

Saisonales Sortiment: Spargel aus eigenem Anbau, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Steinobst, Freilandtomaten, Paprika, Salatgurken, selbstgemachtes Sauerkraut; Adventszeit: Gänse und Enten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser größtes Ziel ist, für unsere Kunden gesundes Obst und Gemüse auf natürlichstem Wege anzubauen. Wir verzichten weitgehend auf chemische Pflanzenschutzmittel und bringen die eigene Ware ohne Zwischenlagerung feldfrisch auf den Verkaufstisch, so dass viele Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben.“

Gärtneri Peters
Familie Frason
Hackenbroicher Str. 8
41540 Dormagen-Delhoven
Tel.: 02133 61200
Fax: 02133 61215
verkauf@hofladen-peters.de
www.hofladen-peters.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr
15:00 - 18:30 Uhr
Wochenmarkt St. Aposteln, Köln
Zusätzlich in der Spargelsaison
- Mai & Juni:
So./Feiertage: 09:00 - 13:00 Uhr,
auch Mo. geöffnet (s. o.)



DORMAGEN

Wittgeschhof

Auf dem Wittgeschhof dreht sich alles um das Königs Gemüse - den Spargel.


„Täglich frisch“ ist hier keine Floskel, sondern der Standard. Einmal täglich wird der Spargel gestochen, zum Hof transportiert und mit frischem Eiswasser gewaschen. Nach der Sortierung in bis zu zehn verschiedene Handelsklassen, gelangt der frische Spargel in den Hofladen.


Saucen, frischer Schinken und Kartoffeln runden dort das Angebot ab. So wird das Spargenessen zu einem genussvollen Menü.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Einen Beitrag zur Nachhaltigkeit liefern wir in vielen Bereichen. Zum einen schützen wir unsere Existenzgrundlage, den Boden, indem wir nicht nur Mineraldünger verwenden. Auch der Mist der Pferde wird zurück aufs Feld gebracht. Unseren Kunden im Hofladen geben wir Tipps zum sparsamen Gebrauch von Plastiktüten, um Müll zu vermeiden.“

Wittgeschhof
Am Wittgeschhof
41542 Dormagen-Nievenheim
Tel.: 02133 90984
Fax: 02133 93716
kontakt@wittgeschhof.de
www.wittgeschhof.de

 Aus eigenem Anbau: Spargel, Grünspargel, Erdbeeren, Rhabarber, Weißkohl, Wirsing, Rotkohl, Einlegegurken (frisch oder eingelegt), Kürbis (Zier- und Esskürbis). Obst und Gemüse aus der Region, Eier aus Freilandhaltung, Kartoffeln, Weine, Nudeln, Fruchtsäfte, Schinken u. v. m.

 25 Außen- und Innenboxen, Reithalle (17,5x30 m), beleuchteter Außenreitplatz (20x40 m), Roundpen, tägl. Weidegang oder Paddocks, tägl. Misten

 Spargelfest im Mai



ÖFFNUNGSZEITEN

In der Spargelsaison

Mo.-Fr.: 09:00 - 19:00 Uhr

Sa.: 08:00 - 18:00 Uhr

So./Feiertage: 09:00 - 13:00 Uhr

24.06. - 24.12.

Mo.-Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr

14:40 - 18:00 Uhr

Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr





Fliestedener Obsthof

Mehr als die Hälfte der rund 20 Hektar Anbaufläche des Fliestedener Obsthofes in Bergheim-Fliesteden sind für die Spezialität des Hauses reserviert: Als „unseren Hofschatz“ bezeichnen Georg und Gabi Boekels ihre 16 leckeren Apfelsorten. Darüber hinaus ist die Suche nach neuen Obst-

arten eine ausgemachte Leidenschaft. Deshalb trifft man im Obsthof z. B. auf eigene Aprikosen o. Süßkirschen. Vielfältige weitere regionale Produkte runden das ungewöhnliche Gesamtangebot ab.

🍏 Äpfel aus eigenem Anbau (16 Sorten), Apfelsaft aus eigenen Äpfeln, Pflaumen, Mirabellen, Süßkirschen, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Aprikosen, Kartoffeln, Eier, Nudeln, Gemüse aus der Region, Geschenkkörbe, Honig, verschiedene Käsesorten, Fisch, Gänse, Hähnchen, Puten, erlesene Weine und Backwaren

📍 Freilandrosen

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir betreiben integrierten Anbau und setzen zur Förderung eines gesunden Pflanzenwachstums auf natürliche Nährstoffe. Unser Gemüse im Hofladen stellen wir saisonbedingt aus dem Angebot der Region zusammen.“

Fliestedener Obsthof
Am alten Fließ 1
50129 Bergheim-Fliesteden
Tel.: 02238 942910
Fax: 02238 942911
info@fliestedener-obsthof.de
www.fliestedener-obsthof.de


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





BERGHEIM


Glessener Mühlenhof

Auf dem Glessener Mühlenhof gilt das Motto: Landwirtschaft zum Anfassen. Hier können Familien das Hofgelände erkunden und Kontakt mit vielen verschiedenen Tieren haben, die hier auf dem Hof zu Hause sind. Im Bauernhofmuseum bekommen Gäste einen Eindruck, mit welchen landwirtschaftlichen Geräten früher gearbeitet wurde. Für Bewegung sorgt die Tretcar-Bahn und die Strohscheune. Das urige Hofcafé lädt ein, den Tag bei Kaffee und Kuchen ausklingen zu lassen.

 Fleisch aus eigener Schlachtung auf Anfrage (Rind, Lamm, Schwein, Ente, Gans), Bio-Obst- und -Gemüse, Naturkostsortiment

 Hofcafé: tägl. Frühstück, Mittagstisch, Kaffee & Kuchen sowie saisonale warme Speisen (z. B. Spargel, Gänse)

 Veranstaltungsort für Hochzeiten, Geburtstage und andere Feste

 Kindergeburtstage, Schulausflüge, Ferienfreizeiten; alle Tiere der Landwirtschaft, Maislabyrinth, Tretcar-Bahn, Bauernhofmuseum, Strohscheune

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Insbesondere Kinder sollen lernen, wo die Nahrung eigentlich herkommt. In diesem Punkt gibt es in der heutigen Zeit einen hohen Aufklärungsbedarf. Durch die Erlebnisse auf unserem Hof bekommen die Kinder einen Bezug zur klassischen Landwirtschaft und sie lernen Naturkreisläufe besser zu verstehen.“

Glessener Mühlenhof
Glessener Mühlenhof 0 (Navi)
50129 Bergheim-Glessen
Tel.: 02238 9693007
info@glessener-muehlenhof.de
www.glessener-muehlenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-So.: 09:00 - 18:00 Uhr





BERGHEIM

Hallerhof

Bereits seit 1970 bewirtschaftet Familie Peters den Hallerhof in Bergheim-Oberaußem. Es begann mit Erdbeeren zum Selbstpflücken. Heute werden neben den süßen Früchten auf 70 Hektar Spargel angebaut. Die Produkte werden im Hofladen und an verschiedenen Verkaufsständen



angeboten. Mit insgesamt 45 Einstellplätzen



haben auch Pferde ihren Platz auf dem Hal-



lerhof gefunden. Das gut ausgebaute Reitwe-



genetz ermöglicht Freizeitreitern Reitrouten





unterschiedl. Länge.



„Auf unserem Hof herrscht ein menschliches und freundliches Miteinander. Dies ist uns eine Herzensangelegenheit. Nur so wird ein reibungsloser Ablauf im Betrieb gewährleistet. Dies schlägt sich am Ende auf die Qualität unserer Produkte und die Kundenzufriedenheit nieder.“



 Erdbeeren, Himbeeren, Spargel, Kürbisse

 Einstellplätze für 45 Pferde, große Reithalle (60x20 m), beleuchteter Außenreitplatz (20x60 m) sowie beleuchteter Longierplatz (15x15 m), Solarium, Innenboxen mit und ohne Fenster, Außenpaddocks

Nachhaltigkeit leben wir so:

Hallerhof
Hallerhof 1
50129 Bergheim-Oberaußem
Tel.: 02271 52872
Fax: 02271 55765
peters@hallerhof.de
www.hallerhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Sa., So. u. Feiertage:
09:00 - 13:00 Uhr




Hallerhof - Verwöhnküche im Grünen


Ob Dinner für Zwei, Familienausflug, private Feierlichkeiten, Geschäftsessen oder Tagungen - für jeden Anlass verbinden sich Räumlichkeit und gastronomisches Angebot zu einem besonderen Erlebnis. Denn ganz gleich zu welcher Jahreszeit: mit Wintergarten, Restaurant, Reiterstube und Biergarten finden Gäste des Hallerhofs einen ganz persönlichen Platz, um sich wohlzufühlen und ihre Favoriten aus unserer regionalen wie saisonalen Küche zu wählen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Hallerhof Verwöhnküche lebt von ihren regionalen und saisonalen Zutaten. Dabei stammen z. B. der erntefrische Spargel, die Kürbisse oder Erdbeeren und Himbeeren aus unserer hofeigenen Landwirtschaft.“

 B & B Gästehaus

 Saisonkarten, Mittagsmenü, Wochenendmenü, Kinderkarten, Vorspeisen, u. a. Knoblauchbrot, verschiedene Suppen & Salate, Steaks, Flammkuchen, Reibekuchen, Desserts, z. B. Waffel mit Eis oder Crémé Bruléé, Bestellservice „Gans doll“ - Lieferung eines Gäneschmaus Komplettpakets zu Ihnen nach Hause

 Hochzeiten, private Feste, Firmen Feste, Firmenevents, Tagungen & Seminare



Hallerhof - Verwöhnküche
im Grünen
Kerstin & Carl-Rainer Peters
Hallerhof 1
50129 Bergheim-Oberaußem
Tel.: 02271 52901
Fax: 02271 758270
info@hallerhof.de
www.hallerhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-So.: 12:00 - 22:00 Uhr
... mit durchgehend
warmer Küche
von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr



Bergerhof

Familie Bong hat ganzjährig Saison: Mitte Januar geht es mit dem Setzen der Tomatenpflanzen im Gewächshaus los und die letzte Palette der roten Früchte verlässt Mitte Dezember den Hof.

In der Zwischenzeit werden noch Paprika, Spargel und Erdbeeren angebaut und frisch geerntet.



Die eigenen Erzeugnisse sowie weitere Produkte aus der Region werden auf dem Bergerhof im Hofladen angeboten.

🍅 Tomaten, Paprika, Spargel und Erdbeeren aus eigenem Anbau; Äpfel, Eier, Kartoffeln, Wein, Fruchtaufstriche, Säfte, Wurstkonserven, Schinken, Nudeln, Dekoartikel

📄 Gewächshausführungen auf Anfrage

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Thema Ressourcenschonung ist uns sehr wichtig. Auf Grund unseres Standortes können wir unsere Tomaten, Paprika, Spargel und Erdbeeren besonders umweltfreundlich produzieren: für unsere Gewächshäuser nutzen wir die Abwärme des Kraftwerkes Bergheim-Niederaußem.“

Bergerhof
Familie Bong
Bergerhof
50129 Bergheim-
Rheidt-Hüchelhoven
Tel.: 02183 413475
Fax: 02183 413476
bongtomaten@t-online.de
www.bongtomaten.de

ÖFFNUNGSZEITEN
April bis Ende Juni
Mo.- Fr: 08:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr
So. u. Feiertage:
09:00 - 13:00 Uhr



KERPEN

Familie Riesen

Die Kunden kommen insbesondere für die selbst angebauten Kartoffeln zum Hofladen der Familie Riesen. Aber auch die eigenen Erdbeeren und Hühnereier aus Bodenhaltung locken zum Einkauf nach Kerpen-Sindorf. Darüber hinaus betreibt Familie Riesen einen Reitstall mit Pferdepension. Die im Jahre 2004 nach neuesten Erkenntnissen der modernen Pferdehaltung erbaute Reitsportanlage bietet rund 50 Pferden eine artgerechte und komfortable Unterkunft.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir setzen alles daran, den uns zur Verfügung stehenden Boden auch für nachfolgende Generationen zu erhalten. Denn auch sie sollen ihn noch ertragreich nutzen können. Dafür wirtschaften wir in Kreisläufen. Der Mist der Pferde bleibt auf dem Acker, denn er enthält alle wichtigen Nährstoffe.“

🍷 Kartoffeln u. Erdbeeren aus eigenem Anbau, Eier von eigenen Hühnern aus Bodenhaltung, Obst und Gemüse der Saison, Honig, Nudeln

🐾 Leinstrohboxen für Allergiker, 38 Fenster- u. 12 Paddockboxen, Winterpaddocks, kostenloser Weide- und Führmaschinen-Service, Reithalle und Außenplatz (je 20x60 m), Bewegungshalle (20x20 m), eingezäunte Galopprennbahn, Longierplatz und -halle, Waschplätze, Weiden, Führmaschine, Sattelschränke



Familie Riesen
Erftstr. 12
50170 Kerpen-Sindorf
Tel.: 02273 354404
familie.riesen@yahoo.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.-Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr
14:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:30 - 13:00 Uhr

Reitstall

Mo.-Fr.: 08:00 - 22:00 Uhr
Sa., So.: 08:00 - 19:00 Uhr



**Gut
Clarenhof
Hofladen**

saisonal - regional - optimal



FRECHEN

Gut Clarenhof

Ein roter Doppeldeckerbus kennzeichnete über viele Jahre den Verkaufsstand von Familie Dünn. Inzwischen wurde der Bus durch einen modernen Hofladen ersetzt, der sich auf Gut Clarenhof befindet. Im Hofladen ist das Angebot an unterschiedlichsten Produkten aus eigener Erzeugung, aus der Region und aus biologischem Anbau umfangreich. Außerdem gibt es seit 2014 fast alles, was Gut Clarenhof zu bieten hat, im „Ehrenfelder Hoflädchen.“ Also: Ganz nah am Kunden, mitten in der Kölner City.



🍎 Kartoffeln, Wild, Geflügel, Erdbeeren zum Selberpflücken, Spargel, Rhabarber, Zwiebeln, Kürbisse, Gemüse, Eier aus eigener Bodenhaltung, selbstgemachte Öle, Fruchtaufstriche, Essige

🍴 Restaurant Gut Clarenhof

👤 Anmietung des Restaurants für Veranstaltungen

🌻 Blumen zum Selbstpflücken, Weihnachtsbäume zum Selbstschlagen

📅 Weihnachtsmarkt: Ab der Woche vor dem ersten Advent bis zum 23.12.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Es ist uns ein besonderes Anliegen, dass sich unsere Gäste willkommen fühlen. Ferner ist uns wichtig, dass wir nur Produkte anbieten, die unseren und den Ansprüchen unserer Kunden an Qualität, Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit entsprechen. Außerdem möchten wir durch unser soziales Engagement unsere Wertvorstellungen weitergeben.“

Gut Clarenhof
Gut Clarenhof 1
50226 Frechen
Tel.: 02234 959620
Fax: 02234 48776
kontakt@gut-clarenhof.de
www.gut-clarenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen Bonnstr.

Mo.-Fr.: 08:30 - 18:30 Uhr

Sa.: 08:00 - 18:00 Uhr

So.: 10:00 - 18:00 Uhr

Hofladen Ehrenfeld

Mo.-Sa.: 10:00 - 18:00 Uhr

20





FRECHEN

Gut Neu-Hemmerich

Im Jahre 1988 hat Cornel Lindemann-Berk den landwirtschaftlichen Familienbetrieb „Gut Neu-Hemmerich“ in Frechen-Bachem von seiner Mutter übernommen. Die unter Denkmalschutz stehenden Gebäude wurden nach und nach renoviert und neu gestaltet. Der Anbau von Speisekartoffeln ist der betriebliche Schwerpunkt. Im Hofladen wird das umfangreiche Sortiment an feldfrischen Kartoffeln in unterschiedlichen Sorten ganzjährig angeboten.

🍷 Kartoffeln aus eigenem Anbau: Agria, Annabelle, Cilena, Alexandra, Belana, Finka.

Ferner: Quitten, Zwiebeln, Eier.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Einen Großteil der von uns eingesetzten elektrischen Energie produzieren wir seit 1995 mit einer eigenen Windkraftanlage. Unsere Kühlhäuser betreiben wir weitestgehend mit unserer Solaranlage. Durch diesen Einsatz alternativer Energiequellen wirtschaften wir umweltverträglich und tragen somit zur Nachhaltigkeit bei. Zusammen mit dem Institut für nachhaltige Landwirtschaft Halle GmbH arbeiten wir an einem Forschungsprojekt zur Zertifizierung der nachhaltigen Landwirtschaft.“

Gut Neu-Hemmerich
Bachemer Str. 6
50226 Frechen-Bachem
Tel.: 02234 58023
Fax: 02234 24617
info@gut-neu-hemmerich.de
www.gut-neu-hemmerich.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 07:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr
... und immer, solange das
Tor geöffnet ist






FRECHEN

Sonnenhof

Auf der Reitsportanlage Sonnenhof erwartet Sie ein Ambiente, das sowohl einen hohen Erholungswert für Pferd und Reiter, als auch optimale Trainingsmöglichkeiten für den Dressur- und Springsport bietet. Direkt ab Hof haben Sie zahlreiche Ausreitmöglichkeiten mit ausgedehnten Reitwegen.

Mehrere Dressur und Springtrainer betreuen die Ausbildung von Pferd und Reiter und bieten professionelle Unterstützung. Auf die individuellen Bedürfnisse von Pferd und Reiter gehen wir gezielt ein.

 Service rund ums Pferd: tägl. Einstreu, 2 x tägl. Raufuttergabe, 3 x tägl. individuelle Fütterung, Führdienst. Optimale Trainingsmöglichkeiten: 2 Reithallen (20x40 m und 20x60 m), beleuchtetes Dressurviereck (20x60 m), Springplatz (80x100 m), Longierhalle und -platz, überdachte Führanlage, Laufband, ausgedehnte Weiden, Paddocks, Grasrennbahn, regelmäßige Lehrgänge zur fachgerechten Ausbildung von Reiter und Pferd.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir passen uns an die Wünsche unserer vier- und zweibeinigen Kunden an. Aus diesem Grund liegt uns das Tierwohl besonders am Herzen. Denn wir wissen: Die Gesundheit der Tiere muss im Pferdesport an erster Stelle stehen. Wir bieten daher vielfältige Bewegungsmöglichkeiten an, um den natürlichen Bedürfnissen des Pferdes als Lauftier Rechnung zu tragen.“

Sonnenhof
Familie Baumann
50226 Frechen-Grefrath
Tel.: 02234 31555
Fax: 02234 936364
info@sonnenhof-frechen.de
www.sonnenhof-frechen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 07:00 - 22:00 Uhr
Sa./So.: 07:00 - 20:00 Uhr

22



FN-geprüfte Pferdehaltung
FN-geprüfter Pensionspferdebetrieb
FN-geprüfte Reitschule****
FN-geprüfter Turnierstall




Heinenhof - der Bauernladen

Der Heinenhof befindet sich in Pulheim-Orr, unmittelbar vor den Toren Kölns. Weite Bereiche Orrs stehen unter Natur- und Landschaftsschutz, so dass eine intakte bäuerliche Landwirtschaft trotz Stadtnähe besteht. Der Heinenhof versorgt nun schon in dritter Generation die Haushalte der näheren Umgebung mit frischen Produkten. Alle Erzeugnisse sind hochwertig mit Blick auf Qualität, Frische und Geschmack. Der Heinenhof wirtschaftet bewusst auf Grundlage des kontrolliert integrierten Landbaus.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Haushalts- und Kochkompetenzen liegen uns am Herzen. Daher geben wir in unserem Hofladen gerne das vorhandene Wissen weiter, das heute in diesen Bereichen zunehmend verloren geht. Dadurch leisten wir einen wichtigen Beitrag, damit Lebensmittel eine höhere Wertschätzung erfahren.“

 Eigene Erzeugnisse: Spargel, großes Kartoffelsortiment, Tomatenvielfalt, Gurken, Feldsalat, Mangold, alte Kohlrabisorten, Kürbisse, Zucchini und Rhabarber. Gourmet-Rindfleisch vom Limousin-Rind und Gänse aus Weidehaltung.

Aus der Region: Obst und Gemüse, Brot vom Biobäcker, Eier aus Freiland- und Bodenhaltung, Wurstwaren aus der Eifeler Landmetzgerei, Milch und Käse aus dem Bergischen Land, Monchsauer Senf u. v. m.



Heinenhof - der Bauernladen
Fam. Schröder
50259 Pulheim-Orr
Tel.: 02238 6733
Fax: 02238 969870
info@heinenhof.de
www.heinenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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

In der Spargelzeit

Mo.-Fr.: 08:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:30 - 17:00 Uhr
So./Feiertage: 09:30 - 17:00 Uhr



Obstgut Herrmannshorst

Etwa einen Kilometer nach dem Ortsende Stommelerbusch taucht in geschützter Waldrandlage das Obstgut Herrmannshorst auf.

Der Betrieb wird in der zweiten Generation von Andreas Herrmann geleitet.

Das Obstgut ist ein moderner Familienbetrieb, der seit über fünf Jahrzehnten Kern- und Steinobst, Gemüse und Eier erzeugt.

Diese Frischeprodukte werden ganzjährig im eigenen Hofladen zum Kauf angeboten.

🍏 Früh- und Lageräpfel, Koch- und Futteräpfel, Sauerkirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Pflaumen, Birnen, Rhabarber, rote Johannisbeeren, Kürbisse, Kartoffeln, frisches Gemüse, frische Eier aus Bodenhaltung



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Meine Eltern haben diesen Betrieb samt Hofladen aus dem Nichts aufgebaut. Diese Leistung wertschätze ich. Deshalb möchte ich die Tradition meines Betriebes weiter fortführen. Im Sinne der Gründer liegt mir die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Produkten besonders am Herzen. Diese aromatischen Produkte verkaufe ich gerne an unsere Kunden.“

Obstgut Herrmannshorst
(Für Navi: Hahnenstraße)
50259 Pulheim-
Stommelerbusch
Tel.: 02238 3577

ÖFFNUNGSZEITEN

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



PULHEIM

Baumschule & Gartenhof Becker

In unserer 4,5 ha großen Baumschule stehen Äpfel schon seit vielen Jahrzehnten im Mittelpunkt. Heute bauen wir zusätzlich Pflaumen an. Unser Obst produzieren wir nach den Richtlinien des kontrolliert integrierten Obstanbaus an. Zum Pflanzenschutz setzen wir Nützlinge ein. Im Hofladen kann man all unsere Apfelsorten probieren, um seinen Lieblingsapfel unter den Sorten Sunrise, Delbarrestivale, Topaz, Elstar, James Grieve, Roter Tumanaga, Wellant oder Braeburn herauszufinden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns liegt die regionale Wirtschaft am Herzen. Wir arbeiten daher bevorzugt mit unseren langjährigen lokalen Partnern zusammen. So prägen wir die Gesellschaft, in der wir leben, nachhaltig und sparen die uns zur Verfügung stehenden wertvollen Ressourcen.“

🍏 Großes Apfelsortiment und zahlreiche Apfelprodukte (Säfte, Mus etc.); zusätzlich Pflaumen, Mirabellen & Zwetschgen sowie verschiedene Birnensorten wie Conference und Alexander Lucas

🌸 Blumenzwiebeln, Beet- u. Balkonpflanzen aus eigener Produktion, Muster- u. Schaugärten, Weihnachtsbäume (Nordmantannen, Blaufichten) aus der eigenen Schonung - frisch geschlagen

📅 Apfelfest: 3. Septemberwochenende; Olivenfest: Termin siehe Homepage



Baumschule & Gartenhof
 Becker
 Heinz u. Michael Becker
 Rosenhof
 50259 Pulheim Rosenhof
 Tel.: 02238 2427
 Fax: 02238 14416
 info@baumschule-becker.de
 www.baumschule-becker.de

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



BRÜHL

Karin's Gemüseparadies

Seit 1996 ergänzt der Hofladen von Karin Boley den familieneigenen Gemüsebaubetrieb, der bereits seit den 30er Jahren in Brühl besteht. Eigene sowie zugekaufte Produkte aus der Region werden hier angeboten. Im Kundengespräch erfährt man Wissenswertes über den Anbau von Obst

und Gemüse. Den schmackhaften Einsatz der Produkte in der Küche kann man bei Verkostungen genießen. Denn: Karin Boley liebt das Kochen und Backen.

🍏 Aus eigenem Anbau: Blumenkohl, Brokkoli, Chinakohl, Feldsalat, Kartoffeln, Kohlrabi, Porree, Rhabarber, Sellerie, Spinat, Spitzkohl, Stangenbohnen, grüner Spargel, purpurner Spargel, weißer Spargel (auf Wunsch auch geschält), Wirsing. Frisches Obst: Erdbeeren u. Himbeeren aus eigenem Anbau rund um Brühl. Das Sortiment wird u. a. ergänzt durch Äpfel, Birnen, Südfrüchte, Eier aus Bodenhaltung, Käse und Milchprodukte, Honig, Brotbackmischungen, Liköre.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Es liegt mir am Herzen, dass meine Kunden die Wertigkeit von Lebensmitteln erkennen und sie wertschätzen. In Kundengesprächen gebe ich mein Wissen und meine langjährigen Erfahrungen über Gemüse, Obst und hochwertige Lebensmittel gerne weiter. Wie lecker frisch zubereitete Lebensmittel schmecken, das erfahren meine Kunden bei Verkostungen.“

Karin's Gemüseparadies
Bonnstr. 168
50321 Brühl
Tel.: 02232 45868
Fax: 02232 48054
christian-boley@t-online.de
www.karins-gemuese-paradies.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Von Nov.-März
Mo., Mi., Do., Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Di., Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr
Von April-Okt.
Mo., Mi., Do., Fr.: 08:00 - 18:30 Uhr
Di., Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr



BRÜHL

Falkenlusterhof

Unmittelbar neben dem Barockschloss gelegen findet man den Falkenlusterhof. Bei der Hofanlage handelt es sich um einen landschaftstypischen Vierkantonhof. In einem der Gebäude ist der Hofladen untergebracht. Hier warten selbst angebaute Kartoffeln sowie Obst und Gemüse aus der Region auf die Besucher. Dazu kommen selbst gekochte Fruchttaufstriche. Darunter das beliebte Holundergelee - die beliebte Spezialität von Betriebsleiterin Helene Rinkens.

🍷 Kartoffeln aus eigenem Anbau (ab Anfang Juni Frühkartoffeln), selbstgemachte Fruchttaufstriche aus Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen oder Brombeeren, Eier aus der Region, Blut- und Leberwurst aus Westfalen

Nachhaltigkeit leben wir so:

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

Falkenlusterhof
Familie Rinkens
An Schloss Falkenlust
50321 Brühl
Tel.: 02232 42197

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Di.: Nachmittags geschlossen
Sa: 08:00 - 14:00 Uhr





Füngelings Hofladen

Qualität, die man täglich sieht und schmeckt! Der landwirtschaftliche Familienbetrieb Füngeling existiert schon seit fast 500 Jahren. Auf den Feldern werden neben verschiedenen Kartoffelsorten auch Zuckerrüben, Weizen, Gerste, Mais und Raps angebaut. In den Stal-

lungen werden seit über 50 Jahren Legehennen gehalten. Die Hühnerställe können auf dem Hofgelände von Kunden eingesehen werden. Die Eier und viele andere regionale Produkte werden direkt im Hofladen vor Ort verkauft.



🍏 Qualitätseier, Kartoffeln, Obst und Gemüse, Qualitätsnudeln in großer Auswahl, Konfitüren, Gelees, Rübenkraut, Apfelsmus, -chips, Fruchtsäfte und -nektare, vielfältige Senfvariationen, schmackhafte Brotbackmischungen, Eier- und Schokolikör, verschiedene Essige und Öle

☺ Streichelzoo (Esel, Hängebauschweine, Gänse, Laufenten, Pfauen, Kaninchen, Schafe, Ziege, Hund, Katze, Tauben)

📅 Führungen für Schulklassen nach Absprache

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Gesundheit unserer Legehennen ist uns sehr wichtig. Denn wir sind davon überzeugt, dass nur Hühner, die mit Sorgfalt gehalten werden, ausschließlich „Qualitätseier“ legen können. Deshalb steht für uns die verantwortungsvolle Tierhaltung an erster Stelle. Davon können sich unsere Kunden an Ort und Stelle selbst überzeugen.“

Füngelings Hofladen
 Martin Füngeling
 Im Kreuel 1
 50354 Hürth-Burbach
 Tel.: 02233 31907
 Fax: 02233 37139
 info@fuengelingshof.de
 www.fuengelingshof.de

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



Prinzenhof

Am Ortsrand von Hürth-Burbach liegt der Prinzenhof. Im Hofladen von Familie Prinz, die den Familienbetrieb in fünfter Generation führt, gibt es Kartoffeln und saisonales Gemüse aus eigenem Anbau zu kaufen. Die Kartoffeln verarbeitet Familie Prinz auch zu Reibekuchenteig, der auf Vorbestellung zubereitet wird. Nach der Zubereitung kann der Teig vor Ort abgeholt werden. Der Honig, der im Hofladen angeboten wird, stammt ebenfalls von den eigenen Bienenstöcken.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit kurzen Wegen leisten wir einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Die Kartoffeln für unseren Reibekuchenteig stammen von unseren eigenen Feldern. Sie werden auf unserem Hof direkt verarbeitet. Unsere Kunden schätzen es zu wissen, dass die Kartoffeln hier vom Prinzenhof stammen.“

🍷 Kartoffeln aus eigenem Anbau (u. a. Allians, Annabelle, Laura), geschälte Kartoffeln, selbstgemachter Reibekuchenteig aus den eigenen Kartoffeln, Honig von eigenen Bienen; Weihnachtsbaumverkauf ab dem 1. Advent

🎊 Raum für Feierlichkeiten vorhanden

📅 Weihnachtsmarkt am dritten Adventswochenende



Prinzenhof
Peter Prinz
Zur Gotteshülfe 55
50354 Hürth-Burbach
Tel.: 02233 362004
Fax: 02233 374459
email@prinzenhof-huerth.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Fr.: 09:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:30 - 14:00 Uhr



Hofladen Lackstetter

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb, der das Prinzip der kurzen Wege lebt. Deshalb bauen wir das Gemüse für unsere Vermarktung selbst an. Unser Angebot im Hofladen steht für Qualität und unsere Leistung für tadellosen Service und tolle Ideen.

Darüber hinaus findet sich im Hofcafé ein schöner Platz zum Verweilen.



Hier kann man die große Auswahl an selbstgebackenen Kuchen oder ein Stück hausgemachter Torte bei einer guten Tasse Kaffee genießen.



🍏 Saisonales Gemüse aus eigenem Anbau, Eier aus Bodenhaltung, Apfelsaft, Honig, Winzerweine, Wurstwaren, fertige Braten.

🍰 Im Hofcafé können Sie selbstgebackenen Kuchen u. Waffeln genießen sowie Brot und Brötchen kaufen.

🎂 Torten und Kuchen auf Vorbestellung für besondere Anlässe (Taufe, Kommunion, Geburtstag etc.)

🌸 Schnittblumen, Grabgestaltung, Seidenblumen

📅 Weihnachtsausstellung an Totensonntag

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen Wert auf Produkte aus der Region und saisonales Obst und Gemüse. Das Prinzip der kurzen Wege ist uns immer wichtig. Daher sind wir in unserer Region sehr gut vernetzt. Für die Warenbeschaffung profitieren wir von den guten Beziehungen zu befreundeten Betrieben.“

Hofladen Lackstetter
Nick Lackstetter
Bellerstr. 92
50354 Hürth
Tel.: 02233 370 678
Fax: 02233 370 625
info@hofladen-lackstetter.de
www.hofladen-lackstetter.de


ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-Fr.: 09:30 - 18:00 Uhr
Sa., So.: 09:30 - 16:00 Uhr





HÜRTH


Erlebnisbauernhof Gertrudenhof

Familie Zens bewirtschaftet seit 1964 den Erlebnisbauernhof in Hürth bei Köln. Auf 130 Hektar werden Weizen, Gerste, Zuckerrüben, Kartoffeln oder Kürbisse angebaut. Auf dem Bauernmarkt gibt es bei musikalischer Untermalung Obst, Gemüse und Hausgemachtes aus dem Schlemmergarten zu entdecken. So bietet der Gertrudenhof alles für den perfekten Familienausflug. Denn die kleinen Gäste und die Erwachsenen erleben hier Natur und Tiere hautnah.

 **Bauernmarkt:** Vielfalt an Kartoffeln, Gemüse, Obst aus eigenem Anbau; ergänzt durch hochwertige regionale Produkte von Partnerhöfen; ferner ausgewählte Bioprodukte

 **Flammkuchen, Suppen, Waffeln, Bauernkuchen, Crêpe, Bio-Fairtrade-Kaffee, Bio-Tee Spezialitäten, Orangensaft, Säfte und Softdrinks**

 **Erlebnisbauernhof:** Hoffeste, Streichelzoo, Spielplatz, Strohscheune

 **Großes ganzjähriges Sortiment sowie saisonale Blumen u. Pflanzen**

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf dem Gertrudenhof verfolgen wir ein nachhaltiges Gesamtkonzept nach dem Motto: ‚Aus der Region - für die Region!‘. Statt Monokulturen gibt es bei uns eine große Artenvielfalt an Kulturen, die wir auch in unserem Hofladen anbieten. Mit Führungen für Kinder möchten wir deren nachhaltiges Denken und Handeln fördern und so spielerisch Verhaltensmuster ändern und Kompetenzen schulen.“

Erlebnisbauernhof
Gertrudenhof GmbH
Peter Zens
Lortzingstr. 160
50354 Hürth-Hermülheim
Tel.: 02233 72816
post@gertrudenhof.info
www.erlebnisbauernhof-gertrudenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Bauernmarkt

Mo.-Sa.: 08:00 - 19:00 Uhr
So., Feiertage: 11:00 - 16:00 Uhr

Streichelzoo & Erlebnis-Spielplatz

Mo.-Sa.: 08:00 - 19:00 Uhr
So., Feiertage: 10:00 - 18:00 Uhr



Sielsdorfer Gänsehof

Der Sielsdorfer Gänsehof befindet sich nun in der dritten Generation. Die betriebliche Geschichte begann 1925 mit dem eigenen Gemüseanbau und dem Verkauf auf dem Wochenmarkt. Zu Weihnachten wurden dort die „ersten“ Gänse verkauft. Im Laufe der Jahre nahm

die Spezialisierung auf weitere Geflügelarten zu. Seit 1978 existiert der Hofladen mit dem tagesfrischen Angebot an Geflügelspezialitäten aus artgerechter Haltung und natürlicher Fütterung.

🍎 Geflügelspezialitäten wie Hähnchen, Weidegänse, Puten, Flugenten, Perlhühner, Maishähnchen

Kaninchen- u. Lammspezialitäten, Wildköstlichkeiten,

Obst, Gemüse & Feinkost



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Gesundheit und Wohlbefinden beginnt mit natürlicher Ernährung. Deswegen bauen wir seit jeher das Futter für unsere Tiere selbst an und bereiten es auch selbst zu. Regelmäßige Kontrollen gewährleisten die Futterqualität und somit auch die Fleischqualität. Das wissen unsere Kunden zu schätzen.“

Sielsdorfer Gänsehof
Manfred & Britta Viander
Kölner Str. 209
50354 Hürth-Sielsdorf
Tel.: 02233 32228
info@sielsdorfer-gaensehof.de
www.sielsdorfer-gaensehof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi., Do.: 09:00 - 12:30 Uhr
14:00 - 18:30 Uhr
Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr
So. (von Nov. bis 22. Dez.):
09:00 - 13:00 Uhr



ERFTSTADT


Milchhof Schäfer

Familie Schäfer bewirtschaftet den Milchhof in Erftstadt bereits in der vierten Generation. Hier wird ausschließlich Milch von eigenen Kühen verarbeitet und dabei auf eine hohe Qualität geachtet. Auch das Futter wird auf den hofeigenen Feldern angebaut.


So ist die Produktionskette vollständig in eigener Hand. Im Bauernladen werden die frisch verarbeiteten Produkte angeboten. Bei Führungen über den Hof erklärt Betriebsleiter Andreas Schäfer alles rund um das Thema Milch.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Betrieb ist transparent. Bei Hofführungen kann jeder sehen, wo unsere Milch herkommt und wie unsere Tiere gehalten werden. Die Aufklärung und Weitergabe unseres Wissens steht für uns im Mittelpunkt. Dies ist nachhaltig, denn man kann nie früh genug damit anfangen, möglichst viel über gesunde Lebensmittel zu wissen.“

 Hofeigene Produkte: Milch, Joghurt, Quark (Natur, Erdbeer, Kirsch, Pfirsich, Vier-Frucht, Exotic), Käse (Natur-Käse, Kräuter-Käse, Gewürz-Käse)

Produkte von Bauern aus der Region: z. B. Eier, Nudeln, Ziegenkäse, Konfitüren, Eier- und Schokolikör
Lieferdienst: für Privatkunden, Schulen, Kindergärten, Seniorenheime

 Erlebnis- und Informationsprogramm: Hofführungen



Milchhof Schäfer
Kohlstrasse 99
50374 Erftstadt-Gymnich
Tel.: 02235 690253
Fax: 02235 953959
info@schaeferhof-gbr.de
www.schaeferhof-gbr.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo., Mi., Do.: 09:30 - 12:30 Uhr
Di., Fr.: 09:30 - 12:30 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr





KÖLN

Kasselberger Hühnerhof


Mit direktem Blick auf den Rhein finden Sie den Hühnerhof von Familie Efting in Köln-Kasselberg. Der Hof ist seit vielen Generationen ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb, der Hühnerhaltung und Ackerbau betreibt. 4.500 Hennen legen hier die Eier, die im Hofladen tagesfrisch neben einer




Vielzahl anderer Produkte angeboten werden. Der Verkauf erfolgt nicht nur im Hofladen, sondern auch auf Verkaufstouren im Umkreis und auf den Wochenmärkten in Köln-Porz.



„Die Tiergesundheit unserer Hennen liegt uns ganz besonders am Herzen. Es ist uns wichtig, unseren Kunden nur Eier mit bester Qualität von gesunden Hühnern anzubieten. Nur so können wir unseren Kunden eine ehrliche und transparente Vermarktung zusichern.“

 Tagesfrische Eier, Geflügel, selbstgemachter Eierlikör, Eiernudeln, Fruchtaufstriche, Honig, Kartoffeln, Äpfel, verschiedene Wurstsorten im Glas

 Tag der offenen Tür (vor Ostern)

Nachhaltigkeit leben wir so:

Kasselberger Hühnerhof
Kasselberger Weg 115
50769 Köln-Kasselberg
Tel.: 0221 704444
info@kasselberger-
huehnerhof.de
www.kasselberger-
huehnerhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo., Mi., Do., Fr.:
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr
Wochenmärkte
Do.: Porz-Urbach
Fr.: Porz-Wahnheide
Sa.: Porz City



Gut Konraderhof

Auf dem Betrieb von Familie Mols ist Platz für rund 50 Pferde. Die einmalige Lage des Guts Konraderhof direkt am Grüngürtel des Stadtgebietes von Köln bietet freizeitorientierten Reitern ein sehr gut ausgebautes Ausreitgelände.

Somit ist das Gut ein stadtnaher, optimal zu erreichender Ort, um das eigene Pferd unterzubringen. Bei Vollpension, Reithalle und großen Weideflächen bleiben keine Wünsche offen.

📍 Innen- und Außenboxen, Reit- und Bewegungshalle (20x40 m), Außenplatz, Roundpen, Solarium, Paddock, Sattelkammer, gut ausgebautes Ausreitgelände am Grüngürtel von Köln, Reiterstübchen, Sommerweide, Leistungsumfang: Vollpension, Reitschule im Aufbau

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns halten sich die Pferde ganztags und ganzjährig im Freien auf. Dies bedeutet für uns artgerechte Pferdehaltung. In der Vergangenheit haben wir durch Zucht die Weiterführung und den Erhalt verschiedener Rassen forciert. Damit haben wir einen Beitrag zur Nachhaltigkeit geleistet.“

Gut Konraderhof
Am Konraderhof 1
50997 Köln
Tel.: 02233 23324
Fax: 02233 922109
konraderhof@t-online.de
www.konraderhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 08:00 - 22:00 Uhr





KÖLN

Der Kölner Bio-Bauer

Der Bio-Betrieb von Jürgen Roubelli ist eine grüne Oase mitten in Köln. Seit nunmehr 30 Jahren bewirtschaftet er eine ehemalige Bahngärtnerei in Köln-Vingst und baut auf 1,2 ha ein Spektrum von 50 verschiedenen Kulturen an. Das erntefrische Obst und Gemüse wird im Bedienverkauf mit persönlicher Beratung im Hofladen angeboten. Ein Naturkostvollsortiment, Bio-Eier von eigenen freilaufenden Hennen sowie viele weitere Produkte runden das Sortiment im uralten Hofladen ab.



🍏 50 Kulturen aus eigenem Anbau: Salate, Tomaten, Gurken, Auberginen, Paprika, Bohnen, Kohl, Kräuter, Peperoni, Steckrüben, Erdbeeren; Molkereiprodukte, tägl. frische Backwaren u. Brot, Süßwaren, Wein, Säfte, Tee, Getreide, Reis, Nudeln, Nüsse, Trockenfrüchte, Fertiggerichte, Fleisch, Käse, Geflügel, Tiefkühlkost ...

👶 Kindergeburtstage

📅 Sept.: Tag der offenen Tür, Gartenprojekt: „Bio-Landschaft“, Bildungsangebote siehe Homepage

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Nachhaltigkeit als Gesamtkonzept. Dies fängt beim biologischen Anbau unserer Produkte an und endet bei der Weitergabe unseres Wissens über die Natur in zahlreichen Projekten. Es ist mir wichtig, die Schulen und Kindergärten in meiner direkten Umgebung durch Bildungsangebote, wie z. B. das Gartenprojekt „Bio-Landschaft“, zu unterstützen.“

Der Kölner Bio-Bauer
Jürgen Roubelli
Poll-Vingster-Strasse 215
51105 Köln-Vingst
Tel.: 0221 838537
Fax: 0221 831179
info@koelner-bio-bauer.de
www.koelner-bio-bauer.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr

Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr




LEVERKUSEN

Bauernladen Klein

Unser Betrieb liegt am Rande des Bergischen Landes, im östlichen Stadtgebiet von Leverkusen. Hier betreiben wir eine vielseitige Landwirtschaft mit Schweinezucht und -mast, einer Mutterkuhherde mit Kälbern und Mastrindern sowie eigener Futtererzeugung. In unserem Hofladen mit angebundener Metzgerei wird das Fleisch unserer eigenen Tiere angeboten. Ein reichhaltiges Sortiment an Wurstwaren, die hier ebenfalls selbst hergestellt werden, runden das reichhaltige Angebot ab.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Kunden sind unser wichtigstes Gut. Daher nehmen wir Rückmeldungen ernst und setzen Anregungen um. Ein freundliches Miteinander und der persönliche Kontakt stehen für uns dabei an oberster Stelle. Mit langjährigen Stammkunden hat sich über die Zeit eine feste Kundenbindung aufgebaut.“

 Wurst- und Fleischwaren aus eigener Herstellung, verschiedene Brotsorten und Kuchen, Käse- und Milchprodukte, Eier, Nudeln, Fruchtsäfte, Wein, Kartoffeln, Bier, Tomatenerzeugnisse und Aufstriche, verzehrfertige Salate und Eintöpfe



Bauernladen Klein
Auf den Reien 42
51377 Leverkusen-
Boddenberg
Tel.: 0214 91171
Fax: 0214 909 89 39
bauernladen-klein@t-online.de
www.bauernladen-klein.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Bauernladen

Mi.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr

Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr

Filiale Bürrig, An der Kante 35, LEV

Mi., Do.: 09:00 - 13:00 Uhr

Fr.: 09:00 - 13:00 Uhr

15:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr



Hof Jüch

Hof Jüch war ursprünglich ein Pastorenhof. Später wandelte sich der Hof zum Obstbaubetrieb, dessen Produkte heute im eigenen Hofladen und auf Wochenmärkten angeboten werden. Ferner haben Familien, Naturbegeisterte und Städter die Möglichkeit, sich stadtnah auf Hof Jüch einen



eigenen Gemüsegarten zu mieten. Zum Auftakt ins Gartenjahr ist jeder Garten mit über 20 verschiedenen Gemüsesorten bepflanzt. Gartengeräte, Wasser und Beratung gibt es zum Mietpreis gratis dazu.



„Mit dem Projekt ‚Meine Ernte‘ möchten wir unser Wissen und unsere Kompetenzen über die Bepflanzung und Bewirtschaftung eines eigenen Gartens weitergeben. Wir leisten damit einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz, da eine regionale und saisonale Ernährung die Umwelt entlastet.“

🍎 Eier, Kartoffeln, Gemüse wie z. B. Grünkohl, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und andere Beerensorten, Milchprodukte, frisches Schlachtgeflügel auf Vorbestellung (Hähnchen, Hühner, Fleischenten, Puten, Gänse), fangfrische Forellen und Karpfen, täglich frische Räucherforellen, Weihnachtsbäume

📍 „Meine Ernte“ - Anmietung eines eigenen Gemüsegartens in Stadtnähe

Nachhaltigkeit leben wir so:

Hof Jüch
 Jüch 60
 51377 Leverkusen-Steinbüchel
 Tel.: 0214 92014
 Fax: 0214 95074
 marcus_vogel_de@yahoo.de
 www.hof-juech.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi., Do.: 14:30 - 18:00 Uhr
 Fr.: 08:30 - 12:30 Uhr
 14:30 - 18:00 Uhr
 Sa.: 08:30 - 13:00 Uhr

Wochenmärkte

Bauernmarkt Schlebusch: Do., Sa.
 Refrath: Fr.
 Frischemarkt Opladen: Sa.



Poschen
Wiebertshof



LEVERKUSEN

Poschen Wiebertshof

Auf dem Wiebertshof fühlen sich nicht nur Pferde rundherum wohl, sondern auch die Rinder der Rasse Limousin, die seit geraumer Zeit auf dem Hof leben. Die sehr widerstandsfähigen Rinder bieten ein unübertroffenes Qualitätsfleisch. Ihr Wesen ist ruhig, so dass sie der ideale Weidepartner für die Pferde sind. Darüber hinaus sind sie sehr menschenbezogen.

Die Nachzucht der Limousins wird zum Verkauf angeboten.

📍 20 ha Weideflächen als Sommer- oder Winterweiden, Reithalle (45x25 m), beleuchteter und drainierter Reitplatz (40x50 m), Longierhalle (15x15 m), Pferdesolarium, Führanlage (Ø 16 m), Reiterstübchen, Paddock- sowie Außen- u. Innenboxen; zweimal tägl. Füttern, Ausmist- und Weideservice, Reitunterricht, Westernreiten, Urlaubsversorgung (auch kurzfristig mögl.), Führdienste, Rehaplatz, befestigte Winterpaddocks, Hengsthaltung möglich

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir gehen rücksichtsvoll mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen um. Aus diesem Grund haben wir uns für die Nutzung von Stroh in Pelletform entschieden. So produzieren wir deutlich weniger Mist als bei der herkömmlichen Einstreu der Pferdeboxen mit Stroh. Denn weniger Mist bedeutet weniger aufwendigen Transport und Ressourcenschonung.“

Poschen Wiebertshof
Fam. Reiner Poschen
Wiebertshof 47
51377 Leverkusen-Wiebertshof
Mobil: 0172 2425115
info@wiebertshof.de
www.wiebertshof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung





Imbacher Bauernhof

Für Familie Baumhögger-Wieden, die ihren Milchviehbetrieb bereits in der dritten Generation bewirtschaftet, steht Qualität und Transparenz an erster Stelle. Deshalb stehen die Stalltüren auf dem Imbacher Bauernhof für Besucher und Hofladenkunden stets offen. So ist beim Einkauf



der direkte Bezug zur landwirtschaftschaftlichen Urproduktion gegeben. Im Hofladen werden neben selbst erzeugtem Rindfleisch und der Milch zahlreiche weitere regionale Produkte angeboten.



🍏 Zum Angebot im Hofladen gehören Rindfleisch und Wurst aus eigener Erzeugung und Schlachtung, Kartoffeln aus eigenem Anbau, Milch von den eigenen Milchkühen, Milchprodukte, Äpfel, Birnen, Zwetschgen (eigene Streuobstwiesen), Walnüsse, tagesfrische Eier, Gemüse der Saison.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Hof leben wir einen Kreislauf aus Futteranbau, Tierhaltung und Kundenkontakt. Das Futter für unsere Milchkühe wächst auf unseren Feldern und die Tiere verbringen die Zeit von der Geburt bis zur Schlachtung auf unserem Hof. Unsere Stalltüren stehen jedem offen, der sich ein Bild von unserer Arbeit in der Landwirtschaft machen möchte.“

Imbacher Bauernhof
Fam. Baumhögger-Wieden
Imbach 56
51381 Leverkusen-
Bergisch Neukirchen
Tel.: 02171 9137567
Fax: 02171 731636
baumhoegger-wieden@arcor.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Do.: 09:00 - 13:00 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Mittwochnachmittag:
geschlossen
Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr



LEVERKUSEN

Hofladen Bakker

„Das Steak von Markus können Sie noch bekommen“, so klingt der familiäre Umgangston bei Familie Bakker, den die Kunden im Hofladen schätzen. Denn wer hier kauft, erfährt sogar den Namen des Tieres. Ebenso selbstverständlich ist es für die Landwirtschaftsfamilie, dass die Tiere in den eigenen Ställen auf Stroh stehen und, soweit möglich, Auslauf auf den Weiden haben. Die Milchkühe werden aus Überzeugung mit gentechnikfreiem Futter aus heimischem Anbau gefüttert.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wertschätzen Lebensmittel. Das versuchen wir auch unseren Kunden zu vermitteln. Deshalb geben wir nicht nur Tipps für die Zubereitung, sondern zeigen auch gerne die Haltungsbedingungen, unter denen unsere Tiere aufwachsen.“

🍎 Aus eigener Aufzucht und Mast stammen die Gänse, Hähnchen, Puten, Bullen u. Schweine, deren Fleisch im Hofladen zum Verkauf steht. Vorbestellung empfohlen. Weiter finden Sie Obst der Saison aus eigenem Anbau oder direkt aus der Nachbarschaft, Wurstwaren im Glas, Apfelsaft von Streuobstwiesen, Walnüsse und Kartoffeln. Selbstgemachte Fruchtaufstriche, Liköre sowie die frischen Hühnereier des Nachbarn runden das Angebot ab.



Hofladen Bakker
Fam. Bakker
Oberölbach 2
51381 Leverkusen-Pattscheid
Tel.: 02171 733391
Fax: 02171 733393
ingebakker@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr



BURSCHEID

Thomashof

Seit über 40 Jahren liegt unser landwirtschaftlicher Milchviehbetrieb östlich von Burscheid. In sorgfältiger Handarbeit stellen wir in unserer Käserei verschiedene Milch- und Käseprodukte her. Die Milch, die wir verarbeiten, stammt von unseren 200 Kühen. Viele der haus-eigenen Milchprodukte bieten

wir in unserem rustika-len Bauernhofcafé an. Dazu zählen der belieb-te Käsekuchen aus eigen-em Schichtkäse oder die überbackenen Käse-spätzle. Hofladen wie Bauernhofcafé bieten leckere Eigenprodukte.

🍏 Selbst hergestellter Käse und Milchfrischprodukte, Wurst, Brot, Konfitüren, Brotaufstriche, Kartoffeln, Eier und Nudeln von land-wirtschaftlichen Betrieben aus der Region

🍷 Bauernhofcafé und Restaurant, Biergarten

👤 Raum zur Anmietung für Feierlichkeiten mit Buffet oder Menüwahl

☺ Streichelzoo

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Hinter allen Produkten, die wir in unserem Hofladen verkaufen, stecken langjährige und vor allem regionale Geschäftsbeziehungen. Durch die gewachsenen Erfahrungen können wir eine gleichbleibend hohe Qualität und kurze Lieferwege garantieren. Mit dieser Geschäftspraxis können wir unsere Kunden mit gutem Gewissen bedienen.“

Thomashof
Hammerweg 69
51399 Burscheid
Tel.: 02174 61268
Fax: 02174 8529
info@thomashof-burscheid.de
www.thomashof-burscheid.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr

Sa., So.: 09:00 - 18:00 Uhr

Gastronomie

So.-Do.: 09:00 - 20:00 Uhr

Fr., Sa.: 09:00 - 22:00 Uhr

Frühstücksbuffet:

Täglich: 09:00 - 11:45 Uhr





LEICHLINGEN

Sonnenhof

Der Sonnenhof liegt idyllisch zwischen den Ausläufern des Bergischen Landes und der rheinischen Tiefebene. Er ist ein Ge-mischtbetrieb mit Schwerpunkt Milchwirtschaft sowie Nachzucht für den eigenen Betrieb. Darüber hinaus werden fünf verschiedene Kartoffelsorten angebaut und über den Hofladen verkauft. Die Pferdehaltung mit Vollpension wird so naturnah wie möglich betrieben. Heu und Heulage stammen aus eigener Herstellung. Der soziale Kontakt der Pferde steht an oberster Stelle.

🍷 Frühkartoffeln, Annabelle, Belana, Cilena u. Allians (alle festkochend), Secura (vorwiegend festkochend). Frisches Rindfleisch auf Vorbestellung.

🏠 Ferien- oder Pendlerwohnung.

👶 Ausrichtung von Kindergeburtstagen auf Anfrage.

🐾 Außenboxen u. Offenstall
Vollpension mit Fütterung morgens u. abends, Weide und Ausmistservice, beleuchteter Reitplatz (20x40 m), Pferdewaschplatz, befestigte Paddocks mit Heuraufe und frostfreier Tränke, Reiterstübchen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns hat das Wohl der Tiere und unserer Kunden oberste Priorität. Allen Interessierten, ob Erwachsenen oder Kindern, bringen wir die Natur nahe, indem wir eine transparente Betriebsführung leben. Hier kann jeder sehen, wie unsere Produkte erzeugt werden. Die vielseitige Ausrichtung unseres Betriebes bereitet uns jeden Tag aufs neue Freude!“

Sonnenhof
Familie Joest
Sonne 2
42799 Leichlingen
Tel.: 02175 6090
Fax: 02175 979780
Sj509@gmx.de
www.sonnenhof-leichlingen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen
Di. + Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr
+ 14:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr


Kartoffelhäuschen mit Vertrauenskasse




Champignonzucht Marseille

Peter Marseille, der seine Kunden und Besucher in die Welt der Pilze entführt, besticht mit exzellentem Fachwissen. Seine Begeisterung für die immense Vielfalt unter den Pilzen steckt an. Familie Marseille begann bereits 1970 in Leichlingen mit einer Champignonzucht. Dass es bei wei-

ßen und braunen Champignons nicht geblieben ist, zeigen verschiedene Exoten, die ihren Platz im Sortiment gefunden haben. Die Pilze werden direkt an Endverbraucher u. an gastronomische Betriebe verkauft.

 Pilze: weiße Champignons, braune Steinpilzchampignons, Austernseitlinge, Kräuterseitlinge, Limonenseitlinge, Rosenseitlinge, Shiitakepilze

 Aussteller beim Leichlinger Obstmarkt am ersten Oktoberwochenende jedes Jahres

Gruppenführungen nach Absprache; dabei können Pilze verkostet werden. Dazu gibt es Tipps für die leckere Zubereitung von Pilzen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir möchten unser Wissen über Pilze an die nächste Generation weitergeben. Deshalb engagieren wir uns bundesweit bei Ausstellungen und im Bundesverband der Pilzzüchter. Kinder vermitteln wir im Schulprojekt 'Gesunde Pilze' Wissenswertes. Sie sollen lernen, wie Pilze den täglichen Speiseplan wertvoll bereichern können.“

Champignonzucht Marseille
Peter Marseille
Bergerhof 71
42799 Leichlingen-Bennert
Tel.: 02175 4282
Fax: 02175 4282
leichlinger.champignonzucht@yahoo.de
www.leichlinger-champignonzucht.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Sa.: 08:00 - 18:00 Uhr
So.: 10:00 - 12:00 Uhr




LEICHLINGEN

Bauernhofladen Meuthen

Direkt am Leichlinger Obstweg liegt der traditionelle Bauernhof der Familie Meuthen. Der landwirtschaftliche Betrieb besteht seit 1903 und ist ein echter „Allrounder“. Neben Mutterkühen, Kälbern, Ochsen und Geflügel in artgerechter Tierhaltung, liegt der Schwerpunkt im Kartoffel- und Beerenobstanbau.

Auf insgesamt 30 ha baut Familie Meuthen auch das Futter für die Tiere an.

Die erzeugten Produkte werden im Hofladen angeboten.

 Frische Eier, Kartoffeln, Kirschen, Beerenobst (Heidelbeeren zum Selberpflücken), Geflügel und Rindfleisch (auf Vorbestellung) und vieles mehr.

 Hofführungen

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit unserer artgerechten Tierhaltung und Kreislaufwirtschaft arbeiten wir nachhaltig. Durch den Ackerbau können wir das Futter für unsere Tiere selbst anbauen und sind dadurch unabhängig. Die tierischen Erzeugnisse vermarkten wir direkt vor Ort, so dass wir kurze Produktions- und Vermarktungswege garantieren können. Sie können bei uns verpackungsfrei einkaufen.“

Bauernhofladen Meuthen
Familie Meuthen
Oberschmitte 19
42799 Leichlingen
Tel.: 02175 3842
Facebook:
Bauernhofladen Meuthen

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-Fr.: 09:00 - 19:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr





Obsthof Appenrodt

Der Obsthof Appenrodt, dessen Gründung auf das Jahr 1883 datiert, zählt zu den alteingesessenen Leichlinger Obstbaubetrieben. Der betriebliche Schwerpunkt liegt seit über 100 Jahren auf dem Obstanbau.

Neben Kern- und Steinobst ist der Erdbeeranbau ein bedeutender Produktionszweig.

Dank modernster Kühltechnik erhält der Kunde beste Qualitäten während des ganzen Jahres.

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, unseren Kunden regionale Produkte anzubieten, um damit das Wohlbefinden der Menschen zu erhöhen. Wir sind davon überzeugt, dass die regionale Herkunft mit einer guten Verträglichkeit der Produkte einhergeht.“

🍓 Erdbeeren (von Mitte Mai bis September)

Äpfel und Birnen (von August bis Juli), Pflaumen, Kirschen, Quitten, Himbeeren, Kürbisse, Zucchini, Melonen (in der Saison) Kartoffeln (ganzjährig)

Eier (ganzjährig)

📅 Aussteller beim Leichlinger Obstmarkt am ersten Oktoberwochenende jeden Jahres

Nachhaltigkeit leben wir so:

Obsthof Appenrodt
Friedhelm Appenrodt
Bröden 4
42799 Leichlingen
Tel.: 02175 4863
Fax: 02175 168709
fappenrodt@t-online.de
www.obsthofappenrodt.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen Leichlingen
Im Brückerfeld 17
Mo.-Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr

Online-Versandhandel
www.gesundetuete.de



LEICHLINGEN

Bauernhof Sesterhenn

Unser Bauernhof ist umgeben von Wiesen, Feldern und Wäldern. Seit 1936 ist er im Familienbesitz und wird in der dritten Generation geführt. Wir bauen verschiedene Sorten Kartoffeln an, die wir in unserem Hofladen verkaufen. Dort finden Sie auch Eier von unseren Hühnern in Bodenhaltung und landfrische Produkte aus der Region.



und landfrische Produkte aus der Region. Ferner bewirtschaften wir ein Blumenfeld. Dort blühen von Frühjahr bis Herbst tausende Blumen, die zum Selberschneiden einladen.



🍷 **Kartoffeln:** festkochend z. B. Annabelle, Belana; halbfestkochend z. B. Marabel; mehligkochend z. B. Afra; Eier in verschiedenen Größen aus Bodenhaltung, Obst und Gemüse der Saison, Hausmacherwurst, Honig, Apfelsaft, Nudeln und vieles mehr.

🏠 Gut ausgestattete Ferienwohnungen für bis zu 4 Personen, Appartements, Gästezimmer.

🌻 Blumen zum Selberschneiden, Heu- und Stroh in kleinen Ballen, Kaminholz.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir betreiben aktive Öffentlichkeitsarbeit und stehen interessierten Verbrauchern zur nachhaltigen Wirtschaftsweise in landwirtschaftlichen Betrieben Rede und Antwort. Die Verbraucher sollen aus erster Hand erfahren, wie wir enge, regionale Wirtschaftskreisläufe unterhalten, Biotope pflegen oder Verpackungen in der Direktvermarktung reduzieren.“

Bauernhof Sesterhenn
Junkersholz 26
42799 Leichlingen
Tel.: 02175 6633
b.sesterhenn@web.de
www.bauernhof-sesterhenn.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mi.-Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr
13:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr



LEICHLINGEN

Obst und Gemüse Altmeyer

Michael Altmeyer entdeckte den Erdbeerverkauf bereits als Kind für sich. An einem Straßenverkaufsstand bot er die frisch gepflückten Erdbeeren aus Mutter's Garten an. Dieser Leidenschaft, dem Obst- und Gemüseanbau, ist er treu geblieben. Der Eigenanbau ist um zahlreiche weitere Früchte gewachsen. Heute zählen 25 verschiedene Apfelsorten, Birnen, Beerenobst, Kürbisse und Kartoffeln zum Angebot. Sie werden neben lokalen, tagesfrischen Erzeugnissen an zwei Verkaufsständen angeboten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf meinen Reisen in verschiedene Länder der Welt habe ich fremde Kulturen kennengelernt und wertvolle Erfahrungen gesammelt. Von den zahlreichen freundlichen Begegnungen kann ich heute viel an meine Mitarbeiter, die aus anderen Kulturkreisen stammen, zurückgeben. Ein kollegiales unterstützendes Miteinander ist mir in der Zusammenarbeit sehr wichtig.“

🍏 Äpfel (25 Sorten), Erdbeeren (Clery, Rumba, Elsanta, Malwina), Birnen, Himbeeren, Johannisbeeren, Zwetschgen, Mirabellen, Kartoffeln, Säfte, Honig, selbstgemachte Konfitüren, Eier, Walnüsse, Zucchini, Zuckermais, Kürbisse



Obst und Gemüse Altmeyer
Michael Altmeyer
Stöcken 16
42799 Leichlingen
Tel.: 02175 4235
m.altmeyer@t-online.de
www.obsthof-altmeyer.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 09:00 - 18:00 Uhr



LEICHLINGEN

Schäferei Stefan Krabb

Der Betrieb von Familie Krabb wird mittlerweile in der vierten Generation bewirtschaftet. Die Mutterschafe und die dazugehörigen Lämmer sowie die Rinder der Rasse Charolais fühlen sich auf dem Hof und den umliegenden Weiden besonders wohl. Großen Wert legt Familie Krabb auf eine artgerechte Tierhaltung. Im Sommer dürfen Tiere so viel Zeit wie möglich auf den Weiden verbringen. Im Winter haben Sie einen großzügigen, mit Stroh eingestreuten Stall zur Verfügung.

🍎 Lammfleisch gibt es jedes 1. Wochenende im Monat (bitte vorbestellen), Rindfleisch in den Wintermonaten (bitte vorbestellen), Gänse zu St. Martin und Weihnachten (bitte vorbestellen). Im Hofladen wird nicht nur Fleisch, sondern auch unbehandeltes Obst aus dem eigenen Garten, diverse Schafwollartikel (Felle, Einlegesohlen, Hausschuhe), Schafmilchseife, Kartoffeln, Eier, Honig u. v. m. angeboten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Mutterschafe sowie die Charolais-Rinder bekommen im Winter größtenteils selbstangebautes Futter wie Heu, Silage, Getreide und Stroh. Dies ist uns besonders wichtig, da wir damit das Tierwohl unserer Schafe und Rinder erhöhen. Dies spiegelt sich hinterher in der Fleischqualität wider.“


Schäferei Stefan Krabb
Alter Wupperweg 10
42799 Leichlingen
Tel.: 02175 882442
schaefereikrabb@gmail.com


ÖFFNUNGSZEITEN
Fr.: 10:00 - 13:00 Uhr
15:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr




Hielscher Hof


Seit 1953 wird unser Hof als reiner Milchviehbetrieb bewirtschaftet. Produkte aus der hauseigenen Käserei bieten wir in unserem Hofladen an. An unseren saftigen Weiden führen verschiedene Wander- und Fahrradwege vorbei, die reichlich Ausflugsmöglichkeiten bieten. Anschließend kann man in der urigen Bauernhofgastronomie Rusticus einkehren und die hofeigenen, hausgemachten Spezialitäten genießen. Wir beliefern deutschlandweit andere Hofläden.

 Tagesfrische Vollmilch, Dickmilch, Quark, Schichtkäse, Joghurt, Schnitt- u. Weichkäse, Molke, selbstgemachte hofeigene Eiscreme mit feinen Zutaten, Fleisch u. Wurst von eigenen Rindern. Ergänzt wird das Sortiment durch selbstgemachte Fruchtaufstriche, regionalen Honig, Eier, Müsli, Nudeln, Öle, Essig, Säfte, Wein, Brände, Liköre und vieles mehr.

 Hausgemachter Kuchen, reg. Spezialitäten, Frühstücksbuffet, Spargelbuffet, Biergarten

 Vermietung von Veranstaltungsräumen

 Maislabyrinth, Alpakas

 Betriebsführungen nur mit Anmeldung, ab 10 Pers.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns steht das Tierwohl und die Qualität unserer Produkte an erster Stelle. Diese beiden Punkte gehen Hand in Hand. Von der Bearbeitung des Käsebruchs über das Salzbad bis hin zur ständigen Pflege während der Reifephase ist alles Handarbeit. Das Ergebnis dieser traditionellen Herstellung sind feine handwerkliche Spezialitäten.“



Hielscher Hof
 Krähwinkel 4a
 42799 Leichlingen-Witzhelden
 Tel.: 02174 3455
 Fax: 02174 731854
 info@hielscher-hof.de
 www.hielscher-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.-Sa.: 09:30 - 18:30 Uhr

So.: 10:30 - 18:30 Uhr

Restaurant Rusticus

Mo.-Fr.: ab 11:00 Uhr

Sa., So. u. Feiertage: ab 09:00 Uhr

Von November bis Ostern

ist Montag Ruhetag.



LEICHLINGEN

SchmidHaus

Im Gartenbaubetrieb Schmidthaus begann 1926 alles mit dem Haustür-Verkauf der selbst erzeugten Produkte sowie mit dem Verkauf auf dem Remscheider Wochenmarkt. In dritter Generation eröffnete Gerald Schmidthaus 2004 gemeinsam mit seiner Frau das heutige „Schmidthaus“.

Hier wird das umfangreiche Sortiment an selbsterzeugtem Gemüse angeboten. Das Motto lautet: „Einkaufen von qualitativ hochwertigen Produkten in bergischer Atmosphäre“.

Wir bauen ca. 40 verschiedene Sorten Gemüse sowie einige Obstsorten selbst an. Darunter u. a.: Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Salate, Bohnen, Kräuter. Sie finden bei uns ein komplettes Gemüsesortiment, darunter auch einige Exoten wie Butterkohl, Rüb- stiel, Steckrüben, Woll- bohnen und Mangold.

Gemüsejungpflanzen, Beet- u. Balkonpflanzen, Weihnachtsbäume, Tannengrün, Stauden, Rosen, Buchs und Schnittblumen der Saison.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns steht die Qualität unserer Produkte sowie die Zufriedenheit unserer Kunden an erster Stelle. Dabei ergibt sich natürlich das eine durch das andere. Es ist uns daher ein wichtiges Anliegen, schmackhaftes sowie frisches Obst und Gemüse anzubieten, damit wir uns jeden Tag aufs Neue den hohen Ansprüchen unserer Kunden stellen können.“

SchmidHaus
Krähwinkel 2
42799 Leichlingen-Witzhelden
Tel.: 02174 768872
Fax: 02174 768873
gerald@das-schmidthaus.de
www.das-schmidthaus.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 09:00 - 19:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr
So. u. Feiertage: 10:30 - 18:00 Uhr



BERGISCH GLADBACH

Reitanlage Werheid

Das Besondere an der Reitanlage sind die beiden Aktivställe. Hier leben die Pferde, wie es ihrem natürlichen Verhalten am nächsten kommt. Ausgestattet mit einem Computerchip erhalten die Pferde neben Rauhfutter auch eine individuelle Fütterung.

Während die Tiere sich täglich zwischen 10 und 16 km bewegen, pflegen sie die sozialen Kontakte zu ihren Artgenossen.

Reithalle (20x40 m), Dressurviereck (20x40 m), Springplatz (60x60 m), beleuchteter Reitplatz (30x80 m), überdachte Führmaschine, Longierzirkel, Abspritzplatz, Solarium, Sommerweiden, Außen- und Innenboxen, Paddockboxen, Abfohlboxen (inkl. Überwachung), Winterpaddocks, Offenstall, 2 HIT-Aktivställe, Laufstall, Jungpferdeaufzucht, Rentnerplätze, Hengstweiden, qualifizierte Ausbildung u. Unterrichtserteilung auch auf Lehrpferden

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben naturnahe und artgerechte Tierhaltung. Als zukunftsgerichtete Investition haben wir uns für den Bau von Aktivställen für die Pferde entschieden. Pferde sind Lauftiere und das wollen wir den Tieren auch ermöglichen.“

Reitanlage Werheid
Fam. Werheid
Siefer Hof 7
51429 Bergisch Gladbach
Mobil: 0171 1222484
g.werheid@t-online.de
www.reitanlage-werheid.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung





BERGISCH GLADBACH

GartenBaumschule Becker

Die GartenBaumschule Becker sowie der Garten- und Landschaftsbaubetrieb Becker befinden sich in Bergisch Gladbach an einem gemeinsamen Standort. Die GartenBaumschule bewirtschaftet eine Fläche von 2 ha. Das Besondere: Seit Anfang 2014 arbeitet man im Betrieb ohne den

Einsatz von Herbiziden.

Die Unkrautbekämpfung erfolgt rein mechanisch. Interessierte Nachwuchskräfte werden in der GartenBaumschule zum Gärtner mit der Fachrichtung Baumschule ausgebildet.



Sortiment:

Heckenware, kleine Immergrüne, Musterbäume, kleinkronige Hausbäume, kleine Stämmchen, Stauden, Beet- u. Balkonpflanzen, ausgefallene Ziergehölze, Töpfe und Kästen, Erde u. Rinde, Dünger, Samen, Zwiebeln, Knollen, Rollrasen, Deko u. Nützliches

Service:

Beratung, Pflanzensamenstellung, Lieferung, Schnittanleitung, Rasenpflege, Winterschutz

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Themen Gesundheit und Umweltschutz haben uns dazu veranlasst, unsere GartenBaumschule im Jahr 2014 auf einen herbizidfreien Betrieb umzustellen. Diese Entscheidung haben alle Mitarbeiter gemeinsam getroffen und getragen. Sowohl ökologisch als auch sozial leisten wir damit einen Beitrag zur Nachhaltigkeit.“

GartenBaumschule Becker
Bernard-Eyberg-Straße 16
51427 Bergisch Gladbach
Tel.: 02204 21100
Fax: 02204 64409
info@gartenbaumschule-becker.de
www.gartenbaumschule-becker.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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

Gut Schiff



BERGISCH GLADBACH

Gut Schiff

Das idyllisch gelegene, historische Gut Schiff liegt im Ortsteil Herrenstrunden in Bergisch Gladbach. Neben der Aufzucht von Rindern und der Vermarktung des Fleisches bietet Familie Eyberg Bauernhofführungen für Grundschulen und Kindergärten an. Unter dem Motto „Feiern & Feste auf dem Bauernhof“ kann der schöne Innenhof für Veranstaltungen wie beispielsweise Taufen, Kindergeburtstage oder Grillfeste gemietet werden. Ein gelungener Rahmen für schöne Feste.

🍎 Fleisch aus dem Bergischen Land aus eigener Haltung, Verkauf auf Vorbestellung: Rindfleisch, Weidegänse, Hähnchen, Puten, Enten

🏠 Anmietung des Innenhofes inklusive Grill für Veranstaltungen: Kindergeburtstage, Familienfeiern, oder Firmenfeste

☀️ Bauernhofführungen für Kindergärten und Grundschulen

🐎 Imbienta: Markt und Messe rund um Pferd & Hund

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Es liegt uns am Herzen, Kindern einen realistischen Einblick in die Landwirtschaft zu geben und ihnen den natürlichen Umgang mit den Tieren zu zeigen. Deshalb können Kinder das Thema Bauernhof bei uns mit allen Sinnen erleben.“



Gut Schiff
Schiff 1
51465 Bergisch Gladbach-
Herrenstrunden
Tel.: 0163 3212020
kontakt@gut-schiff.com
www.gut-schiff.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung.




BERGISCH GLADBACH

Reitanlage Hebborner Hof

Der Hebborner Hof liegt in wunderschöner Umgebung, mitten im Grünen, dennoch zentral an der Stadtgrenze von Bergisch Gladbach. Das heute noch bestehende Fachwerkhaus wurde gegen Ende des 17. Jahrhunderts errichtet. Seit 1844 befindet sich der Hebborner Hof im Besitz der Familie Lautz.

Seither hat sich der Betrieb vom landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb mit Milchkühen und Hühnern zum Pferdebetrieb entwickelt. Die Anlage hat Sport- und Freizeitreitern viel zu bieten.

 Anlage: Viele Boxen mit Außenfenster, 2 gepflegte Reithallen (20x45 m, 20x60 m), Longierhalle (Ø 14 m), Führmaschine (Ø 20 m), großzügig angelegte Außenplätze, weitläufige Weiden rund um die Stallungen, Springplatz (55x85 m), Dressurplatz (25x65 m), Vorbereitungsplatz (35x50 m); Service: 3 x tägl. Kraftfutter, 2 x tägl. Raufutter, tägl. Ausmisten, Stroh-Einstreu; Weide- u. Führmaschinendienst; Unterricht: Dressur- u. Springunterricht, Turniervorbereitung

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns geschieht alles unter dem Fokus der artgerechten Tierhaltung. Wir achten bei unseren Pferden auf viel Bewegung und Auslauf. Auch bei unserem Engagement auf berufsständischer Ebene haben wir bei der Entwicklung neuer Richtlinien und Standards neben der klassischen Ausbildung von Reiter und Pferd auch immer das Tierwohl im Blick.“

Reitanlage Hebborner Hof
Hebborner Hof 1
51467 Bergisch Gladbach
Tel.: 02202 78000
Fax: 02202 71779
p.lautz@t-online.de
www.hebbornerhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Do.: 07:30 - 22:00 Uhr
Fr.: 07:30 - 21:00 Uhr
Sa.: 07:30 - 19:00 Uhr
So.: 07:30 - 17:00 Uhr

Sonderzeiten nach Absprache





Reitanlage Sahler

Die Reitanlage Sahler, die oberhalb von Bergisch Gladbach Hebborn liegt, bietet eine einzigartige Aussicht und den herrlichen Blick auf den Kölner Dom.

Auf der Anlage können insgesamt 30 Pferde untergebracht werden. Turnier- und Freizeitreiter, die die Freude am Pferdesport miteinander teilen und dabei einen herzlichen Umgang schätzen, sind genau hier an der richtigen Adresse.

Ferner kümmert sich eine fachlich versierte Pferdewirtin um alle Belange, die Reiter und Pferd betreffen.

 28 Innenboxen mit und ohne Fenster, 2 Außenboxen, 2 Sattel- und 2 Spindekammern, Reithalle (60x20 m), Reiterstübchen mit Blick in die Reithalle, 3 Putzplätze, 5 Außenpaddocke gepflastert, 4 Sandpaddocke, modernes Solarium, Hallenboden mit Kirchhellener Sand, Außenplatz (60x20 m), Weiden in ausreichender Anzahl mit Weidetränken, überdachte Fütteranlage für 6 Pferde

 Lehrgänge zur Turniervorbereitung: 2x jährlich

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Respekt und Wertschätzung sind hier auf der Reitanlage gelebte Werte. Darin sehen wir unseren Beitrag zur sozialen Nachhaltigkeit. Wir fördern die Eigenverantwortung unserer Mitarbeiter und die Mitverantwortung unserer Reiter für die Gruppe, damit alle von einer lebendigen, offenen Gemeinschaft profitieren.“

Reitanlage Sahler
Oberholz 4
51467 Bergisch Gladbach
Tel.: 02202 9779150
Fax: 02202 9779130
info@reitanlage-sahler.de
www.reitanlage-sahler.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-So.: 08:00 - 22:00 Uhr
Feiertags: 08:00 - 22:00 Uhr



Geflügelhof

Steffens



BERGISCH GLADBACH

Geflügelhof Steffens

Der Geflügelhof liegt idyllisch im Grünen. Hier kümmern sich Johannes und Mareike Steffens mit der tatkräftigen Unterstützung der Eltern Franz-Josef und Erika Steffens um Huhn, Ei und allerlei Geflügel.

Die Produkte werden auf Wochenmärkten oder im gemütlich hergerichteten

Hofladen verkauft.

Darüber hinaus probiert Johannes Steffens gerne neue Rezepte aus. Eingelegetes Geflügel mit eigenen frisch gefertigten Marinaden zählen neben der Hühnersuppe zu den Spezialitäten.

🍏 Freiland- und Bodenhennen, Enten, Gänse, Hühner, Perlhühner, Eier, Nudeln, Kartoffeln, selbstgebackenes Brot aus selbstgemahlenem Getreide, Honig, Fruchtaufstriche, Käse, Milch, Wein, Likör, Obstbrände, frische Produkte: Suppenhühner, Hühnersuppe, selbstgewürzte Hähnchenbrust

📅 Markttermine:
Mi. & Sa. in Bergisch Gladbach, Do.: Bauernmarkt in Leverkusen-Schlebusch, Fr. in Refrath

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Regionalität ist für uns ein wichtiger Bestandteil der Nachhaltigkeit. Durch kurze Transportwege und eine gute Vernetzung mit anderen Betrieben hier in der Umgebung leisten wir einen wertvollen Beitrag zur Nachhaltigkeit.“

Geflügelhof Steffens
Kuckelberg 2
51467 Bergisch Gladbach
Tel.: 02202 78202
Fax: 02202 71763
www.gefluegelhof-steffens.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi.-Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

Foto: Andrea Bahrenberg




BERGISCH GLADBACH

Rodter Hof

Familie Büscher vom Gummersbacher Rodter Hof, hat sich dem Erhalt von Tierrassen verschrieben, die vom Aussterben bedroht sind. Dazu gehören das ungarische Zackelschaf, Brillenschafe, Pfauenziegen und Pinzgauer Rinder. Der Hof zählt zu den sogenannten Arche-Höfen. Hier steht die Lebenderhaltung und Erhaltungszucht im Mittelpunkt. Mindestbestandsgrößen bei gefährdeten Haustierrassen und der gezielte Austausch von Tieren mit anderen Züchtern sichern die Rassen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit dem Motto: ‚Erhalten durch Aufessen!‘ möchten wir den Erhalt der vom Aussterben bedrohten Rassen nachhaltig sichern. Dies gelingt uns zum einen durch die nachhaltige Fleischerzeugung und zum anderen durch die Weitergabe unseres Wissens an Verbraucher in Zusammenarbeit mit dem Freilichtmuseum Lindlar.“

 Rind-, Schweine-, Ziegen- und Schaffleisch aus eigener Zucht

Schlachtung auf Vorbestellung



Rodter Hof
Familie Büscher
Mülheimerstraße 226
51469 Bergisch Gladbach-
Gronau
Tel.: 02202 50031
Fax: 02202 59531

ÖFFNUNGSZEITEN
Schlachtung auf Vorbestellung



Gut Breide

Auf Gut Breide gehört das Pferd zum persönlichen Lebenstraum. Hier werden die Pferde artgerecht und ihren Bedürfnissen als Lauf- und Herdentiere entsprechend gehalten! Damit sie sich wie in der Steppe täglich an der frischen Luft fortbewegen können, gibt es

Bewegungsställe für kleine Gruppen mit getrennten Fress- und Liegebereichen. Weiterhin wird darauf geachtet, dass sich fruktanarme Gräser und Kräuter etablieren, um Gefahren, wie der Hufrehe, keine Chance zu geben.

Herdenhaltung in Offenställen, Bewegungsställe, ganzjähriger Weidegang, beleuchteter Reitplatz (20x40 m), Longierzirkel, Reiterstübchen, kleine Halle (12x15 m), selbst angebautes Bio-Heu, qualifizierter Reitunterricht mit Elementen des "Reiten aus der Körpermitte".

Aktuell haben wir unsere Paddocks erweitert und mit neuem Belag versehen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Artgerechte Tierhaltung wird bei uns großgeschrieben. Wir haben prämierte Artenvielfalt auf den Wiesen. Durch unsere Offenstallhaltung können die Pferde freiwillig ihr Immunsystem trainieren. Mit ihrer Fähigkeit als Klimawiderständler bei Wind, Regen oder Hitze können sie ganzjährig selbst entscheiden, ob sie drinnen im Stall oder im Freigelände sein wollen.“

Gut Breide
 Biohof, LAG-Stall
 Zum Breitfeld 2
 51503 Rösrath-Breide
 Tel.: 02205 907585
 Fax: 02205 920187
 gutbreide@gmx.de
 www.eq-consulting.de

ÖFFNUNGSZEITEN
 Auf Anfrage




RÖSRATH

Hoffer Alter - Bergische Brennerei


1880 gründete Ewald Müll-
lenbach auf einem Berg im
Rösrather Hoffnungsthal die
Hoffer Alter Kornbrennerei.
Heute ist die Brennerei das
älteste aktive Unternehmen
in Rösrath. Sie wird in der 5.
Generation von Tino Müll-
lenbach geführt. Eine Vielzahl
verschiedener Erzeugnisse
werden bei Hoffer Alter her-
gestellt. Vom „Bergischen
Korn“ bis hin zu „Flüssigem
mit Obst“ und „Kräutern“ ist
alles dabei. Die Rezepte ge-
hen teilweise noch auf die
Gründerzeit zurück. Die ech-
ten, überlieferten Rezeptur-
en sind streng geheim.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Zum Brennen benötigen wir viel Energie. Da wir großen Wert auf
regenerative Energiequellen legen, haben wir vor einigen Jahren auf eine
Holzhackschnitzelheizung umgestellt. So können wir auf fossile Brennstoffe
verzichten und unseren Beitrag zum Umweltschutz leisten.“

 Liköre: Hermännche mit
Quitte, Plüschprumm, Scho-
ko Chili, Cappuccino, Vanil-
le, Eierlikör, Saure Kirsche,
Aufgesetzter, Beeren-
Genever;

Klare: Korn im Cognacfass
gereift, Rum, Gin,
Bergischer Korn, Wodka,
Bergisches Obstwasser u.
Kräuterliköre sowie Lohn-
herstellung.

 Brennereiführung mit
Verkostung auf Anfrage



Hoffer Alter -
Bergische Brennerei
Hofferhof 68
51503 Rösrath
Tel.: 02205 2659
info@hoffer-alter.de
www.hoffer-alter.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Do.: 08:30 - 16:30 Uhr
Fr.: 08:30 - 14:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr

Und nach Absprache.

**BONN**

Obsthof Völzgen

Das Obst, das Familie Völzgen im Hofladen in Bonn-Plittersdorf anbietet, wird auf den ausgelagerten Obstplantagen in Wachtberg-Fritzdorf produziert. Vor rund 30 Jahren hat sich der landwirtschaftliche Betrieb dem Obstbau verschrieben. Aber auch ein eigener Blumenladen findet sich auf



dem Hof Völzgen. Der Einkauf lässt sich mit einem herrlichen Ausblick auf das Siebengebirgspanorama verbinden. Der Aussichtspunkt liegt nur etwa drei Gehminuten vom Hofladen entfernt.



„Uns ist es wichtig, dass unser Obstanbau im Einklang mit der Natur stattfindet. Denn nur auf diese Weise können wir unseren Anbau noch lange ertragreich weiterführen. Der Boden ist unser wichtigstes Gut. Daher tun wir alles dafür, diesen zu pflegen und nutzbar zu halten.“

🍏 Aus eigenem Anbau: Äpfel, Birnen, Fruchtsäfte, Himbeeren, Brombeeren, Zwetschgen, Mirabellen; Fruchtaufstriche aus den eigenen Produkten. Das Sortiment wird ergänzt u. a. durch Zitrusfrüchte, Süß- und Sauerkirschen, Gemüse, Kartoffeln, Wurst und Sauerkonserven.

🌸 Eigener Blumenladen auf dem Hof

📄 Betriebsführungen auf Anfrage

Nachhaltigkeit leben wir so:

Obsthof Völzgen
Am Büchel 5
53173 Bonn-Plittersdorf
Tel.: 0228 362268
Fax: 0228 359778
obsthof.voelzgen@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo., Di., Do., Fr.:
10:00 - 12:00 Uhr
15:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr

**BONN**

Der Leyenhof

Seit 1988 ist der Leyenhof eine anerkannte Bioland-Gärtnerei mit eigenem Hofladen sowie Online-Shop mit Lieferservice. Das ganze Jahr über werden tagesfrische Salate, Kräuter, Gemüse und Blumen im Freiland und unter Glas produziert. Die geschmackvollen Tomaten sind nicht ohne Grund das Markenzeichen geworden.

Kinder finden auf dem Leyenhof Platz zum Spielen sowie viele Tiere, die sich aus nächster Nähe beobachten lassen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Pflanzenreste sowie der Mist von unseren Tieren werden kompostiert und der Kompost später als Dünger für die Felder verwendet. So schließt sich der Nährstoffkreislauf im Betrieb. Auch unsere Tiere helfen uns dabei: Die Schafe halten die Grasnarbe auf unseren Streuobstwiesen kurz. Die Schweine, Ziegen und Hasen sind gute Resteverwerter.“

🍏 Neben dem eigenen ertefrischen Gemüse der Saison erhalten Sie eine reichhaltige Auswahl an Obst u. Gemüse aus der Region, Salate, Kräuter sowie Brot und Backwaren bei uns. Verlocken wird Sie auch unsere reich bestückte Käsetheke und die gut sortierte Weinabteilung.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen außerdem das ganze Sortiment eines Naturkost-Fachgeschäftes.

📅 Hoffest (Termin siehe Homepage), Führungen auf Anfrage



Der Leyenhof
Im Bachele 1b
53175 Bonn-Friesdorf
Tel.: 0228 313502
Fax: 0228 313514
bio@derleyenhof.de
www.derleyenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 09:00 - 19:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 15:00 Uhr

Lieferservice - Büro
Mo.-Fr.: 09:00 - 16:30 Uhr
Tel.: 0228 310815
Fax: 0228 319393



Biolandhof Apfelbacher

Nach dem Studium und ersten Erfahrungen auf einem Demeterhof, gründeten Apfelbacher 1980 ihren eigenen Gemüsebaubetrieb nach Bioland-Richtlinien. Mit der Aussiedlung 2008 wurde für den heutigen Hofladen Platz geschaffen, in dem derzeit rund 50 selbst angebaute



Kulturen angeboten werden. Der 2 ha große Garten rund um den Hof lädt zur Selbstpflücke ein. Er rundet das Angebot ab. Hier wird im Kleinen gezeigt, wie biologischer Anbau funktioniert.



🍏 Rund 50 Obst- und Gemüsekulturen aus eigenem Anbau: Erdbeeren, Salate, Kohl, Porree, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika, Pastinaken... (auch als Gemüseabo mit Lieferdienst); Milch- und Molkeprodukte, Eier, Brot, Weine, Säfte, Blumen

🏡 Anmietung des Gartens für Veranstaltungen

🌞 Sommerferienfreizeit mit Naturpädagogen

📅 Frühlingserwachen Bornheim, Jungpflanzenverkauf (Anfang Mai), Sensen-kurse (siehe Homepage)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit ist das Angebot regionaler Produkte mit engem Bezug zur Eigenproduktion. Das bedeutet, dass unsere Kunden die Möglichkeit haben, in unserem Garten die Obstwiese, die Gemüse-, Beerenobst-, Kräuter- und Blumenbeete zu besuchen, um dort selbst zu ernten und sich über die Produktion zu informieren.“

Biolandhof Apfelbacher
Tombergstr. 1
53332 Bornheim-Brenig
Tel.: 02222 9271616
Fax: 02222 9271617
hof@bioland-apfelbacher.de
www.bioland-apfelbacher.de

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



Gemüsehof Mertens

Der Gemüsehof Mertens ist ein traditionsreicher landwirtschaftlicher Vollerwerbsbetrieb in der vierten Generation. Im Hofladen in Bornheim-Hersel wird ein umfangreiches Gemüse- und Obstsortiment aus eigenem Anbau angeboten.

Ab dem ersten Adventswochenende werden zusätzlich Weihnachtsbäume verkauft.

Weitere, gut erreichbare Verkaufsstände des Gemüsehofes finden sich an den Möbelhäusern Porta Bornheim und Porta Köln-Lind.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Um das Grundwasser zu schonen und den Nitratreintrag zu reduzieren, achten wir besonders auf den Gewässer- und Bodenschutz. Mit speziellen Maßnahmen, wie ein häufiger Fruchtwechsel und das jährliche Pflügen leisten wir einen Beitrag zur Bodengesundheit und zum Erhalt der Bodenqualität.“

🍷 Spargel, Kartoffeln (Belana, Annabelle, Musica, Cilena), Rhabarber, Erdbeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen, Bohnen, Zucchini, Kürbis, alle Kohlsorten, Eier, selbstgemachte Konfitüren, Salate, Südfrüchte, Äpfel

Pfingstrosen, Weihnachtsbäume

📅 2 x jährlich Hoffest: April und September



Gemüsehof Mertens
Rheinstr. 171
53332 Bornheim-Hersel
Tel.: 02222 81118
Fax: 02222 9898849

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.-Fr.: 08:00 - 18:30 Uhr

Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr

Porta Verkaufsstände

Mo.-Sa.: 10:30 - 19:00 Uhr

Bitte beachten Sie unsere Saisonöffnungszeiten.

HOFANLAGE Vorgebirgsblick

Mit Eigenvermarktung, Bewirtung und Gästehaus





BORNHEIM


Hofanlage Vorgebirgsblick


Die Eheleute Bräutigam sind seit 1970 Gastronomen aus Leidenschaft. Die von ihnen betriebene Hofanlage Vorgebirgsblick bietet für jeden Anlass den richtigen Rahmen. Ob zum gemütlichen Essen, zur Familienfeier, zu Firmenfesten, Tagungen oder nur einfach auf ein Glas Bier. Im Sommer schätzen Ausflügler und Radfahrer die Einkehr in den Freiluftbiergarten. Die Natur und der weite Blick auf die Vorgebirgslandschaft lassen sich bei frisch zubereiteten Gerichten u. Getränken entspannt genießen.



 Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung (auf Vorbestellung), Apfelsaft aus Äpfeln von eigenen Streuobstwiesen, hausgemachte Wurstwaren

 Gästezimmer: Einzel- u. Doppelzimmer, Dreibettzimmer, Familienzimmer

 Biergarten & Restaurant: Kleine Gerichte wie Salate, Bockwurst, Curry- u. Jägerwurst; Hauptgerichte: Rindergulasch, Spießbraten, Rumpsteak, Zigeunerschnitzel

 Veranstaltungsort inkl. Tagungsequipment, Spielplatz

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die menschliche Atmosphäre ist uns in unserem Betrieb sehr wichtig. Wir pflegen zu vielen unserer Gäste ein sehr freundschaftliches Verhältnis. Unsere Gäste schätzen die Qualität der Speisen, denn sie wissen, dass bei uns nur Zutaten aus der Region verarbeitet werden. Diese suchen wir bei den Einkäufen in den örtlichen Betrieben sorgfältig aus.“

Hofanlage Vorgebirgsblick
Händelstr. 45
53332 Bornheim-Merten
Tel.: 02227 905333
Fax: 02227 905444
kontakt@vorgebirgsblick.de
www.vorgebirgsblick.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.: ab 17:00 Uhr
Di.-Sa.: ab 11:00 Uhr
So.: ab 10:00 Uhr
Durchgehend warme Küche.



Obsthof Otto Schmitz-Hübsch

Im Herzen des Vorgebirges liegt seit über 100 Jahren nun in vierter Generation unser moderner Obstbaubetrieb. Auf 35 ha wachsen auf unserem ältesten deutschen Spezialbetrieb für den Plantagenanbau viele verschiedene Sorten Äpfel, Birnen und Süßkirschen.

Frisch vom Baum oder professionell gelagert verkaufen wir die Ernte ausschließlich über unseren Hofladen direkt an alle Verbraucher.

🍏 Äpfel in 16 verschiedene Sorten wie z. B. Elstar, Wellant, Rubinette und Boskoop. Verschiedene Birnensorten und Süßkirschensorten. Frisch gepresster und haltbarer Apfelsaft oder Birne - Apfelsaft, Apfelessig, Apfelchips und vieles mehr aus unseren Früchten!

☕ Café: kosten Sie hier unsere Äpfel in Kuchenform

📅 Führungen durch das eigene Obstbaumuseum nach vorheriger Terminabsprache

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Alle Obstsorten unseres Betriebes werden nach den Richtlinien des integrierten Obstbaus angebaut: das bedeutet ein Höchstmaß an Schonung für Boden, Wasser, Luft und Artenvielfalt. Damit gewährleisten wir bei unseren Früchten eine hohe Qualität bei gleichzeitiger Schonung der Umwelt.“

Obsthof Otto Schmitz-Hübsch
Bonn-Brühler-Str. 14
53332 Bornheim-Merten
Tel.: 02227 3321
Fax: 02227 82224
brief@schmitzhuebsch.de
www.schmitzhuebsch.de
www.facebook.com/ottoschmitzhuebsch

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Sa.: 08:00 - 19:00 Uhr

Zusätzlich finden Sie bei uns die Obst- und Gemüsehalle mit Produkten aus dem Vorgebirge und der ganzen Welt.







GartenBaumschule Hau

Die GartenBaumschule Hau blickt auf eine langjährige Tradition zurück. Derzeit führt Christoph Hau den Betrieb in der 3. Generation. Mit moderner Technik werden vorwiegend Obstgehölze und Rosen, aber auch ein großes Sortiment an Ziersträuchern, Nadelgehölzen und Gartenbäumen auf

über 30 Hektar kultiviert. Als Mitglied beim Verein der GartenBaumschulen dokumentiert Inhaber Hau, dass interessierte Gartenfreunde bei diesem Pflanzenspezialisten bestens aufgehoben sind.

 **Produkte:** Bambus, Beet- und Balkonpflanzen, Bodendecker, Hausbäume, Heidepflanzen, Kletterpflanzen, Laubgehölze, Mediterrane Gehölze, Nadelgehölze, Rasen, Rhododendron
Aus Eigenproduktion: Heckenpflanzen, Laubgehölze, Rosen- und Obstgehölze
Service: Gartenplanung, Gartenpflege

 **Regelmäßige Seminare und Beratungsangebote** (z. B. Winterschutzseminar, Bodentest und Rasenberatung)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Pflanzen kommen aus der Region! Da wir beim Zukauf auf regionale Anbieter zurückgreifen, können wir unseren Kunden kurze Transport- und Lieferwege garantieren und somit Ressourcen einsparen.“

GartenBaumschule Hau
Walberberger Str. 10
53332 Bornheim-Walberberg
Tel.: 02227 3196
Fax: 02227 2476
info@gartenbaumschule-hau.de
www.gartenbaumschule-hau.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 08:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr
So.: Nur Besichtigung





Biohof Bursch


Der Betriebsgründer Heinrich Bursch zählt zu den frühen Pionieren des Bioanbaus. Seine Wertvorstellungen sind bis heute in der Betriebsphilosophie verankert: ganzheitlichen, nachhaltigen Anbau im Einklang mit Mensch und Umwelt zu betreiben. Der in den 60er Jahren gegründete Biohof baut bis heute eine große Vielfalt an Gemüse und erntefrischem Obst an. Ein reichhaltiges Bio-Sortiment ergänzt das Angebot an eigenen Feldfrüchten. Die Produkte gibt es im Hofladen u. auf Wochenmärkten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sehen es als unsere Pflicht an, den Menschen gesunde Lebensmittel anzubieten. Mit der Umstellung auf den biologischen 'demeter-Anbau' vertreiben wir ausschließlich Produkte, die aus einem geschlossenen, ganzheitlichen Kreislauf stammen. Außerdem ist es unser Ziel, die Werte und das Wissen unserer Vorfahren weiterzugeben.“

 Erntefrisches Obst und Gemüse mit 60 eigens angebauten Sorten: u. a. Erdbeeren, Blattsalate, Paprika, Tomaten, Feldsalat, Postelein, Kürbisse, Lauch, Wirsing, Rosen- und Grünkohl, Spargel, Kräutervielfalt, Bohnen, selbst hergestelltes Sauerkraut, selbstgemachte Suppen, Käsetheke

 Gartencafé und im Dez. und Jan. Wintercafé: Kaffee und selbstgebackener Kuchen

 Spielplatz, kleiner Hofzoo



Biohof Bursch
Weidenpeschweg 31
53332 Bornheim-Waldorf
Tel.: 02227 91990
Fax: 02227 919988
info@biohof-bursch.de
www.biohof-bursch.de
www.spargelausbornheim.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.-Fr.: 08:30 - 18:30 Uhr

Sa.: 08:30 - 15:00 Uhr

Freitag und Samstag mit

Biometzger Huth

Verkauf auf verschiedenen

Wochen- und Ökomärkten

in der Region



Gemüsehof Steiger

Der Familienbetrieb, der seit über 400 Jahren bewirtschaftet wird, liegt vor den Köln-Bonner Toren. Das aktuelle Hofsortiment, das der Saisonkalender zusammenfasst, ist im Eigenanbau auf Gemüse und Salate spezialisiert. Das bunte Sortiment wird regelmäßig mit den passenden Rezepten



aus der Gemüseküche gewürzt. Das sorgt für frische Abwechslung auf dem Teller. Darüber hinaus führen 500 Hennen ein glückliches Hühnerleben im Freiland. Dort legen sie täglich frische Eier.



„Der Boden ist unser wichtigstes Gut! Daher gewährleisten wir mit einem kontrolliert integrierten Anbau durch unabhängige Kontrollen und vorgeschriebene Anbau Richtlinien eine hohe Qualität. Bei Düngung und Schädlingsbekämpfung arbeiten wir bedarfsgerecht, d. h. unter Berücksichtigung der Nährstoffreserven im Boden und mit dem Einsatz von Nützlingen.“

🍎 Kürbisse, Wurzelgemüse, Kohl und Wintersalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Wirsing, Kohlrabi, Spargel, Rhabarber, Rucola, Portulak, Erdbeeren, Äpfel, Himbeeren, Südfrüchte, Kräuter, selbstgemachte Suppen, Pesto, Dressings, Chutneys, Fruchtaufstriche, Eier von eigenen Hühnern, Eierlikör, Brotbackmischungen

📅 Kochevent einmal im Monat mit professionellem Koch im Hofladen, Termine siehe Homepage

Nachhaltigkeit leben wir so:

Gemüsehof Steiger
Dahlienstr. 100
53332 Bornheim-Waldorf
Tel.: 02227 4343
Fax: 02227 7474
info@gemuesehofsteiger.de
www.gemuesehofsteiger.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-Fr.: 08:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr
Montag: Ruhetag



MECKENHEIM

Naturkost Bois

Das „Bois - Obst und Gemüse“ wächst seit über 30 Jahren in Meckenheim; unterdessen auf zirka 60 Hektar „demeter-Plantagen“. Die Wege vom Feld zum Hof sind kurz. So sind die Produkte immer frisch. Das Sortiment im Hofladen wird um Frischwaren von regionalen Biobauern und um eigens importierte Köstlichkeiten aus Europa und aller Welt ergänzt. Im Wintergarten werden den Gästen Kaffee und Tee, sowie diverse Snacks serviert.

🍏 Eine umfangreiche Auswahl an Obst und Gemüse (Äpfel, Birnen, Beeren- und Steinobst, Kohl, Bohnen, Salate, Kartoffeln, Kürbisse, Fenchel, Gurken, Zwiebeln, Zucchini u. v. m.) aus eigenem Anbau. Ferner eigene Säfte, eigener Honig, täglich frisches Brot und Backwaren, ein Vollsortiment von Naturkostwaren sowie eine breite Palette von BioFairTrade-Produkten.

🍴 Bistro im Wintergarten

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere langjährigen Erfahrungen im biologischen Anbau helfen uns, die empfindlichen Zusammenhänge auf unseren Flächen im Gleichgewicht zu halten. So können wir die Bedürfnisse der Natur und der Produktion ausbalancieren. Wir nutzen vielfältige Fruchtfolgen, um den Boden zu stärken sowie natürliche Helfer, wie Marienkäfer, im Einsatz gegen Schädlinge.“

Naturkost Bois
Wormersdorfer Str. 47
53340 Meckenheim
Tel.: 02225 8360414
Fax: 02225 12999
info@bois.de
www.bois.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 08:00 - 19:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 16:00 Uhr





MECKENHEIM

Hofladen Rainer Dahlhausen

Bereits in der dritten Generation bewirtschaftet Rainer Dahlhausen den Familienbetrieb mit Schwerpunkt Obstbau in Meckenheim.

Auf ca. 3,4 ha werden neben Äpfeln und Birnen auch die auf dem Markt seltener zu findenden Mirabeln und Renekloden angebaut. Verkehrsgünstig und



mit vielen Parkplätzen ausgestattet, liegt der Hofladen zentral in der Meckener Innstadt. Hier findet man neben eigenen Produkten auch ein umfangreiches regionales Angebot.



🍏 Aus eigenem Anbau: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Renekloden, Mirabellen, Himbeeren, rote u. schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren, Pfingstrosen, Süßkirschen, grüner Spargel, Walnüsse, Freiland-Tomaten, Apfel- und Pflaumensaft, Apfelesig, Obstbrände. Das Sortiment wird durch eine große Auswahl an regionalem und saisonalem Gemüse, Südfrüchte, Nudeln, Wurstwaren, Käse, Brot, Eier, Brotaufstriche, Kräuter und Weine ergänzt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ein freundschaftliches und offenes Verhältnis zu unseren Mitarbeitern ist uns sehr wichtig. Bei uns werden Transparenz und flache Hierarchien groß geschrieben. Durch einen regelmäßigen Austausch weiß jeder über alles Bescheid. Nur so ist ein reibungsloser Betriebsablauf möglich.“

Hofladen Rainer Dahlhausen
Wormersdorfer Str. 8
53340 Meckenheim
Tel.: 02225 9090150
Fax: 02225 9090151
dahlhausen@online.de
www.rainer-dahlhausen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr
14:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:30 - 13:00 Uhr



Obstplantagen Krämer

Der Hof von Familie Krämer wird nun schon in der vierten Generation bewirtschaftet. Die nährstoffreichen Böden sowie das gemäßigte Klima in Meckenheim bieten beste Voraussetzungen für die knapp 17.000 Apfelbäume auf den Obstplantagen.

Seit 2001 leitet Lothar Krämer den 24 ha großen Betrieb nach „demeter Richtlinien“. Im Hofladen wird neben den selbsterzeugten Produkten ein umfangreiches Sortiment an Naturkost angeboten.

🍏 Aus eigenem Anbau: Äpfel (ca. 15 Sorten), Birnen, Steinobst, Kürbisse, Honig, frisches Obst und Gemüse, Eier, Milchprodukte, Brot und Backwaren sowie ein breites Naturkostsortiment runden das Angebot ab.

Biokisten-Lieferservice: Im Onlineshop besteht das Angebot, sich die Produkte als Abokiste bequem nach Hause liefern zu lassen.

📅 Hoffest am dritten Sonntag im September.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf meinen Reisen durch die Welt habe ich die Natur kennengelernt und mir ist bewusst geworden, wie großartig unser Planet ist. Es ist mir ein großes Bedürfnis diesen zu erhalten. Durch unsere biologisch-dynamische Anbauweise möchten wir der Natur etwas zurückgeben und dabei wertvolle Lebensmittel produzieren.“

Obstplantagen Krämer
Bonner Str. 1
53340 Meckenheim
Tel.: 02225 2577
Fax: 02225 701570
info@biokraemer.de
www.biokraemer.de
www.biokiste24.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:30 - 16:00 Uhr





MECKENHEIM

Obsthof Plettenberg

Der Obstbaubetrieb Plettenberg wurde 1955 gegründet und wird heute von Johannes Specker in der zweiten Generation geführt. Auf insgesamt 13 ha fruchtbarem Meckener Boden werden Kernobst und Erdbeeren angebaut und im Hofladen verkauft. Bei der Beteiligung am

🍏 Verschiedene Sorten Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Säfte aus den eigenen Äpfeln

📅 Beteiligung am Meckener Blütenfest im Frühjahr zusammen mit den Meckener Obstbauern und Landfrauen



Blütenfest leistet Johannes Specker jedes Jahr im Frühjahr gemeinsam mit anderen Meckener Obstbauern wichtige Aufklärungsarbeit, um Verbrauchern die Landwirtschaft näher zu bringen.



„Die Aufklärung unserer Kunden liegt mir sehr am Herzen. Sie sollen verstehen, wie wir Obstbauern arbeiten und welche Schritte dazu führen, dass am Ende gesundes und schmackhaftes Obst auf den Teller kommt. Beim Blütenfest im Frühjahr können die Menschen unsere Plantagen erkunden und erhalten dabei nützliche Informationen zum Anbau.“

Nachhaltigkeit leben wir so:

Obsthof Plettenberg
Johannes Specker
Obsthof Plettenberg 1
53340 Meckenheim
Tel.: 0171 6273556
Fax: 02225 953549
speckerdanziger@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Absprache



MECKENHEIM

Brauweiler Fruchtsäfte

Versteckt im Ortskern von Meckenheim-Altendorf - zwischen den eigenen Obstplantagen - liegt der Betrieb von Familie Brauweiler. Hier gilt das Motto: vom Anbau bis zur Flasche. Produziert werden ausschließlich Direktsäfte. Im Hofladen sowie im Onlineshop werden viele verschiedene Kreationen aus Früchten angeboten. Darunter auch die sogenannten Muttersäfte, die ohne Nachbehandlung abgefüllt werden, um sie zu leckeren Gelees weiterzuverarbeiten.

🍏 Fruchtsäfte: Apfelsaft naturtrüb (auch Bio), Apfel-Kirschsafft, Apfel-Birnen-saft, Apfel-Schlehensaft, Apfel-Johannisbeersaft, Apfel-Rhabarbersaft, Apfel-Holundersaft, Apfel-Quitte. Sortenreine Apfelsäfte: Rubinette, Boskoop, Cox Orange, Berlepsch. Muttersäfte: Holunder, Sauerkirsche, Quitte, Rhabarber, Himbeere, Brombeere, Schlehen, schwarze und rote Johannisbeere. Edelbrände (Mirabelle, Apfel, Birne, u. a.), Geiste, Liköre, Raritäten, Fruchtaufstriche

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben Spaß daran, alle Betriebsabläufe stetig zu optimieren und die Effizienz zu erhöhen. Dabei verfolgen wir das Prinzip der Kreislaufwirtschaft. Wir arbeiten zum Beispiel an einer Möglichkeit, die beim Saftpressen zurückbleibenden Reste, den sogenannten Trester, so weit zu trocknen, dass wir sie zur Heizenergiegewinnung nutzen können.“

Brauweiler Fruchtsäfte
Ralf Brauweiler
Krötenpfuhl 8
53340 Meckenheim-Altendorf
Tel.: 02225 7385
Fax: 02225 17152
info@brauweiler-fruchtsaeft.de
www.brauweiler-fruchtsaeft.de

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





MECKENHEIM

Obsthof Rönn

Der Obsthof Rönn liegt in Meckenheim-Ersdorf, am Fuße der Eifel, unweit der Tomburg-Ruine. Seit den 70er Jahren wurde der Betrieb Schritt für Schritt von der reinen Landwirtschaft zu einem modernen Obstbaubetrieb umstrukturiert.

Ein besonderes Highlight auf dem Obsthof Rönn ist die Apfelbaum-Patenschaft. Hier haben Sie die Möglichkeit, Baumpate Ihrer Lieblings-Apfelsorte zu werden und Ihr Obst aus eigener Ernte zu genießen.



🍏 Apfel (16 verschiedene Sorten), Birnen, Pflaumen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen, Zwetschgen (8 verschiedene Sorten) und Quitten aus eigenem Anbau. Eier, Kartoffeln, Apfelsaft.

„Laseräpfel“ mit individuellen Botschaften (auf Anfrage), Apfelbaum-Patenschaft

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit, dass wir unseren Kindern eine Natur übergeben können, die lebenswert ist. Dies sehen wir als unsere Pflicht an. Wir möchten keinen Raubbau am Boden betreiben, denn er ist nicht vermehrbar. Mit den uns gegebenen Ressourcen gehen wir sparsam um. Wir nutzen z. B. das Schnittholz unserer Obstbäume zur Energiegewinnung.“

Obsthof Rönn
Pater-Müller-Str. 1
53340 Meckenheim-Ersdorf
Tel.: 02225 945496
Fax: 02225 945498
kontakt@obsthof-roenn.de
www.obsthof-roenn.de
www.rheinlandobst.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Regiomat
Mo.-Sa.: 09:30 - 19:30 Uhr

Hofladen
Sa.: 08:30 - 12:30 Uhr
und nach Vereinbarung



WACHTBERG

Biohof Luhmer

An einer Weggabelung hinter Wachtberg-Niederbachem weist ein Bioland-Schild zum Hof von Bernhard Luhmer. Der Hof liegt in idyllischer Hanglage. Von hier geht der Blick weit ins Tal. Seit 1984 bewirtschaftet Bernhard Luhmer seinen Betrieb nach Bioland-Richtlinien. Die eigenen Kartoffeln werden ebenso direkt ab Hof vermarktet, wie das Fleisch seiner Rinder. Diese werden ein- bis zweimal im Monat geschlachtet. Anschließend holen sich Kunden das Fleisch am Hof ab.

🍏 Bioland Kartoffeln (Granola und Nicola), Rindfleisch (auf Vorbestellung, Schlachtung ca. 1-2 mal im Monat)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ein Viertel unserer Flächen fällt in den Vertragsnaturschutz. Das heißt, wir bewirtschaften das unter Schutz stehende Grünland auf eine vorgegebene Weise. Wir beteiligen uns am Ackerrandstreifenprogramm und bewirtschaften unsere Felder mit vielfältiger Fruchtfolge. So fördern wir die Biodiversität und tun viel für die Gesunderhaltung von Boden und Natur.“

Biohof Luhmer
Auf dem Langenberg
53342 Wachtberg-
Niederbachem
Tel.: 0228 9343141
luhmerbio@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Auf Anfrage





WACHTBERG

Hofladen Weißweiler

Der Hofladen Weißweiler in Wachtberg-Arzdorf besteht mittlerweile seit 20 Jahren. Der landwirtschaftliche Betrieb hingegen wird heute bereits in der elften Generation von Familie Weißweiler geführt. Im Hofladen wird das umfangreiche Angebot an selbstgezeugten Produkten angeboten. Eine besondere Hof-Spezialität ist das selbstgebackene Schwarzbrot, aus eigenem Getreide hergestellt. Zum Nachbacken gibt es die hauseigene Backmischung zu kaufen.



🍏 Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Mirabellen, Zwetschgen, Pflaumen, Rhabarber, Eier, Kartoffeln, Kürbisse, Frucht-aufstriche, Saft, selbstgebackenes Schwarzbrot aus eigenem Getreide, Backmischung, selbstgebackener Kuchen. Weiteres Obst u. Gemüse, Ziegenkäse, Milchprodukte, Wurst- u. Eintopf-konserven, Geflügel sowie Obstbrände und Weine ergänzen das Sortiment.

🌸 Blumen zum Selbstpflücken, Weihnachtsbäume

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Effizienz und Effektivität sind für uns wichtige Themen. Wir möchten unser wichtigstes Gut, den Boden, so nutzen, dass wir unseren Kunden qualitativ hochwertige Produkte anbieten können. Dabei legen wir auch großen Wert auf die Zusammenarbeit mit Lohnunternehmern und Kollegen und nutzen Synergien.“

Hofladen Weißweiler
Villiper Weg 1 /
Ecke Adendorfer Str.
53343 Wachtberg-Arzdorf
Tel.: 02225 13969
rkweissweiler@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr
14:30 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr



WACHTBERG

Lindenhof Obstplantagen

Seit über 50 Jahren wird auf dem Lindenhof in Wachtberg-Fritzdorf Obstbau betrieben. Inzwischen werden auf 28 ha Äpfel, Birnen, Süßkirschen und Tafeltrauben angebaut. Im Gegensatz zum Weinbau ist der Anbau von Tafeltrauben in Deutschland immer noch ausgesprochen selten. Die „Rheintraube“ von Familie Moog erhalten Kunden im regionalen Einzelhandel, in Hofläden, auf Wochenmärkten und, so wie alle anderen Erzeugnisse auch, auf Anfrage direkt ab Hof.

🍏 Äpfel (Boskoop, Braeburn, Cox Orange, Elstar, Gala, Golden Delicious, Jonagored, RubINETTE, Wellant),
Birnen (Alexander Lucas, Conference, Gellerts Butterbirne),
Süßkirschen, Tafeltrauben, Apfelsaft, Traubensaft (weiß und rot), selbstgemachte Gelees und Konfitüren, Holunderlikör

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Schonung unserer Ressourcen ist uns ein großes Anliegen. Unseren Beitrag leisten wir z. B. durch eine standortgerechte Sortenwahl, durch Gründüngung, die die Bodenbeschaffenheit verbessert und als Bienenwiese dient. Ferner setzen wir eine gezielte Tröpfchenbewässerung ein und haben in Photovoltaik zur eigenen Stromerzeugung investiert.“

Lindenhof Obstplantagen
Fam. Moog
Lindenhof
53343 Wachtberg-Fritzdorf
Tel.: 02225 16859
Fax: 02225 2408
info@lindenhof-obstplantagen.de
www.lindenhof-obstplantagen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Auf Anfrage





Schneiders Obsthof

Tradition, Herkunft und Bezug zur Heimat: das ist das Motto, unter dem wir den Schneiders Obsthof bereits in der dritten Generation führen. Aus einem Hof mit klassischer Landwirtschaft, Viehhaltung und Apfelanbau entwickelte sich ein reiner Obstbaubetrieb.

In unseren Verkaufsständen



und unserer Marktscheune erhalten Sie das ganze Jahr über Produkte aus eigenem



Anbau sowie von uns bekannten landwirtschaftlichen Betrieben



aus der Region.



🍏 Aus eigenem Anbau: Äpfel, Erdbeeren, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Spargel, Kartoffeln. Eigene Fruchtaufstriche, Kuchen, Saft, Sirup, Wein und Sekt. Täglich frisches Brot und Backwaren, Fleisch und Wurstwaren sowie Käse aus der Region, Blumenbinderei, Feinkost.

☕ Café in der Marktscheune

👤 Marktscheune für Veranstaltungen, Partyservice

🎡 Strohhüpfburg, Go-Kart-Bahn, Maislabyrinth

📅 Zahlreiche Aktivitäten, Termine siehe Homepage

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir produzieren nach den Richtlinien des kontrolliert integrierten Obstbaus. Dies ist ein ökologisch ausgerichtetes Verfahren zur wirtschaftlichen Produktion qualitativ hochwertiger Früchte. Gegen Schädlinge wie Läuse gehen wir mit natürlichen „Helfern“, wie zum Beispiel den Marienkäfern vor.“

Schneiders Obsthof
Marktscheune
Brunnengarten 1
53343 Wachtberg-Berkum
Tel.: 0228 8544770
Fax: 0228 8544772
info@schneiders-obsthof.de
www.schneiders-obsthof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Marktscheune

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

So.: 07:00 - 17:00 Uhr



Hofladen Ockenfels

Im Hofladen Ockenfels können Kunden die gut gefüllte Fleischtheke bestaunen. Das Besondere: hier kauft man das Fleisch von den eigenen Rindern sowie das eigene Geflügel schlachtfrisch ein. Außerdem werden verschiedene Wurstwaren angeboten.

Seit nunmehr 10 Jahren betreibt Familie Ockenfels den Hofladen. Neben den Qualitätsprodukten gibt es noch die persönliche Ansprache: denn den Verkauf übernehmen die Betriebsleiter persönlich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch unseren Ackerbau haben wir die Möglichkeit, das Futter für unsere Tiere selbst anzubauen. Daher wissen wir genau, was darin enthalten ist. Außerdem haben unsere Rinder genug Zeit, um zu wachsen, bevor sie geschlachtet werden. Alle diese Faktoren schlagen sich positiv in der Fleischqualität nieder.“

🍎 Rind-, Schwein- und Wildfleisch, Hähnchen, Puten, Suppenhühner, Gänse, Enten, Kaninchen, Kartoffeln, Eier, Wurstwaren.

Des Weiteren: Fruchtaufstriche, Eis, Obst nach Saison, Bio-Bier, Säfte, Kartoffeln, Zwiebeln sowie alle Produkte der Grafschafter Krautfabrik.



Hofladen Ockenfels
Weisser Weg 4
53343 Wachtberg-Werthoven
Tel.: 0228 344555


ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Sa.: 08:30 - 18:00 Uhr





Hofladen Mandt

Der Hof liegt seit 1912 in der Kölner Bucht, an den Hängen des Vorgebirges, in der Nähe des Schlosses Alf-ter. Der Betrieb versteht sich als ein klassischer Familienbetrieb. Alle Familienmitglieder helfen mit: entweder auf den Feldern oder im Hofladen, über den der Großteil der eigenen Produkte verkauft wird. So erhalten Kunden alle Produkte stets feldfrisch geerntet. Darüber hinaus wird beim Einkauf gerne jede Kundenfrage rund um die selbst erzeugten Produkte beantwortet.



 Aus eigenem Anbau: Spargel, Salate, Kohl, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Stangenbohnen, Rhabarber, Kartoffeln, Zucchini, Spinat, Kürbis, Möhren, Erdbeeren, Zwetschgen, Mirabellen, Pfirsiche, Birnen; Eier von eigenen Freilandhühnern, Walnüsse; das Sortiment wird ergänzt durch hausgemachte Fruchtaufstriche, Honig, Fruchtsäfte, Nudeln und Backmischungen.

 Kaffee und selbstgebackener Kuchen im Hofcafé mit Terrasse

 Alf-ter Bewegt

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns kaufen Sie direkt vom Erzeuger; wir wissen genau, was wir Ihnen anbieten - schließlich haben wir es selbst geerntet. Wichtig ist uns, im Einklang mit der Natur zu arbeiten und die natürlichen Ressourcen zu schonen. Ohne das Wechselspiel zwischen Natur und bäuerlicher Aktivität kann es keine nachhaltige Bewirtschaftung geben.“

Hofladen Mandt
Taubenweiherweg 4
53347 Alf-ter
Tel.: 02222 3077
Fax: 02222 65104
mandt-alf-ter@web.de
www.hofladen-mandt.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-Fr.: 08:30 - 19:00 Uhr
Sa.: 08:30 - 14:00 Uhr



ALFTER

Naturhof Wolfsberg

Der Familienbetrieb liegt in einem wunderschönen Tal am Naturpark Kottenforst vor den Toren Bonns. Dort wird der 30 ha große Kernobstbetrieb nach Naturland-Richtlinien bewirtschaftet. Den Anbau von leckeren, qualitativ hochwertigen Äpfeln und Birnen hat sich Familie Mager zur Aufgabe gemacht. Wichtig ist dabei, ein Miteinander zwischen Produktion und Natur herzustellen. Nachhaltigkeit und Artenvielfalt soll trotz intensiver Bewirtschaftung gewährleistet sein.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Arbeiten in und mit der Natur ist für uns von großer Bedeutung. Artenvielfalt, seien es Wildkräuter, seltene Sträucher am Wegesrand oder die vielen Tiere, die in den angrenzenden Hecken und Blühstreifen ihren Unterschlupf oder Nahrung finden, möchten wir fördern und erhalten. Daher ist der Weg des biologischen Obstanbaus für uns der Richtige.“

 Das Hofladenangebot: ökologisch selbst erzeugtes Apfel- und Birnensortiment und der daraus gewonnene Saft, Apfelringe, Früchte von der Streuobstwiese, Honig von Bienen, die in den eigenen Apfelanlagen zu Hause sind. Weitere Produkte: Eier, Kartoffeln, saisonales Obst u. Gemüse (Mirabellen, Pflaumen, diverse Beeren, Rhabarber, Spargel, Kürbisse), Fruchtaufstriche, Nüsse, Öle, Essige, Salze, Wein  Alfter Bewegt, Blütenwanderung, Erntedankfest



Naturhof Wolfsberg
Raiffeisenstraße 51
53347 Alfter-Witterschlick
Tel.: 0228 96499450
h.mager@naturhof-wolfsberg.de
www.naturhof-wolfsberg.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ende August bis 24. Juni
Mo.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr








ALFTER

GartenBaumschule Fuhs

Die Baumschule Fuhs wurde 1903 von Johann Fuhs in Gielsdorf als Obst- und Rosenbaumschule gegründet. Seit vier Generationen legt der Familienbetrieb höchsten Wert auf die Anzucht von hochwertigen, sortenechten und gesunden Pflanzen. Bei der Pflanzenanzucht werden besonders

umweltschonende Produktionsverfahren eingesetzt. Service wird hier groß geschrieben: mit z. B. stimmungsvollen Gestaltungen im Verkaufsgelände und fundierten Pflanzenfachberatungen.

-  Führungen für Kinder
-  Gartenpflanzen, z. B. winterharte Pflanzen, mediterrane Gehölze, Obst- und Ziergehölze, Bäume, Heckenpflanzen, Bodendecker, Kletterpflanzen, Beet- und Balkonpflanzen, Rosen, Stauden, Heide, Erden, biologische Pflanzenschutzmittel, organische Düngemittel, Töpfe
-  Regelmäßige Seminare und Beratungsangebote (z. B. Gehölzseminar, Obstbaumtag, Winterschutzseminar), Weihnachtsmarkt, Frühlingmarkt

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei der Anzucht der Pflanzen legen wir besonderen Wert auf umweltschonende Produktionsverfahren. Daher setzen wir vorwiegend biologische Pflanzenstärkungsmittel ein, um die natürlichen Widerstandskräfte zu fördern. Unsere Erfahrungen geben wir natürlich gerne an unsere Kunden weiter.“

GartenBaumschule Fuhs
Alfterer Str. 210
53347 Alfter
Tel.: 02222 9234345
Fax: 02222 9234335
verkauf@baumschule-fuhs.de
www.gartenbaumschule-fuhs.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Januar - Februar
Mo.-Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr
März - Oktober
Mo.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 16:00 Uhr
November - Dezember
Mo.-Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 16:00 Uhr



ALFTER


Pferdebetrieb Heynmöller

In unserem Pferdepensionsbetrieb legen wir Wert auf eine möglichst naturnahe Pferdehaltung. Als erfahrene Züchter sind wir überzeugt, dass ein Pferd, das in freier Natur täglich 25 Kilometer durch die Steppe wandert, um Futter aufzunehmen, nicht in eine Box von wenigen Quadratmetern gehört. Daher heißt unser Motto: Mit Pferden an der frischen Luft! Daher halten wir alle Pferde in Gruppen u. ermöglichen viel Bewegungsraum. Ganztägig auf den Sommerweiden; im Winter nachts im Stall.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit der eigenen Futterherstellung verfolgen wir das Prinzip eines geschlossenen Kreislaufes. Das Futter für unsere Pferde bauen wir selbst an, der Mist wiederum wird als Dünger auf den umliegenden Feldern ausgebracht, so dass wir den Einsatz von weiterem Dünger reduzieren können.“

 Kindergeburtstage, Heilpädagogisches Reitangebot

 Großpferde in gemischter Herde, Kleinpferde-Wallache ganzjährig in Offenstallhaltung, Einzel- oder Doppelboxen im Winter für die Nacht, Kraftfutter im Sommer nach Bedarf und Absprache, im Sommer zweimal täglich (bis 2 kg im Preis enthalten) Raufutter, im Winter dreimal täglich, inkl. Rein- / Rauservice im Winter, Entmisten, Einstreu, Tränken, Füttern



Pferdebetrieb Heynmöller
Im Kauten 15
53347 Alfter-Witterschlick
Tel.: 0228 747488
wiebke.hannken@netcologne.de
www.pferdebetrieb-alfter.de



Obsthof Pude-Nolden

Der Familienbetrieb liegt in Florzheim, direkt an der Erlebnisroute „Hof und Flur - Südlicher Naturpark Kottenforst-Ville“. Er ist sowohl von Meckenheim als auch von Rheinbach in wenigen Minuten zu erreichen. Schon seit den 60er Jahren wird hier der Anbau von Äpfeln, Birnen u. Zwetsch-

gen betrieben. Vom Frühjahr bis zum Spätsommer werden die eigenen Obstplantagen gehegt u. gepflegt, um schmackhafte Früchte zu erzeugen. Sie werden dann im Hofladen zum Kauf angeboten.

🍏 Äpfel (Delbar, Cox Orange, Elstar, Gala, Boskop, Berlepsch, Elise, RubINETTE, Jona Gold, Pinova, Braeburn, Topaz)

Birnen (Clapps, Köstliche von Charneux, Conference, Concorde, Alexander Lucas, Gräfin von Paris)

Zwetschgen, Obstsäfte, Walnüsse und eigene Fruchtaufstriche

Kartoffeln und Eier vom Bauernhof in der nahen Umgebung

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch den Anbau nach kontrolliert integrierten Richtlinien wirtschaften wir möglichst nachhaltig. Dabei setzen wir insbesondere auf unsere 'natürlichen Helfer'. Schon seit Jahrzehnten haben wir regelmäßig eine Tiervielfalt in unseren Plantagen. Dazu zählen Eulen, Turmfalken, Igel, Feldhühner und Wiesel.“

Obsthof Pude-Nolden
Beate Pude-Nolden
Zippengasse 22 und 26
53359 Rheinbach-Florzheim
Tel.: 02225 18922
Fax: 02225 7033281
R.Pude@Miscanthus.de
www.landservice.de/pude-nolden.htm

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 09:00 - 13:00 Uhr
14:30 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr
Regelmäßige Verkaufstouren
in der Region





RHEINBACH


Café in der alten Scheune und Hofladen


Am Tor zur Eifel, kurz vor der rheinland-pfälzischen Landesgrenze, findet man das rustikal eingerichtete Scheunencafé. In der alten Bauernscheune können Sie sich vor oder nach einer Wanderung nach Herzenslust stärken. Wer mag, kann einfach die Seele baumeln lassen oder auch richtig zünftig feiern.

Im dazugehörigen Hofladen finden sich Fleisch, Wurstwaren, Steinofenbrot und andere Köstlichkeiten nach "Hausmacher Art".

 Fleisch und Wurst aus eigener Schlachtung, selbstgebackenes Brot u. Backwaren, Kartoffeln, Eier, Äpfel, Birnen, Honig, Käse u. v. m.

 Im Scheunencafé bieten wir Ihnen leckeres Frühstück, Sahnetorte und Obstkuchen sowie Brotzeiteller.

 Den großen Saal richten wir für Feierlichkeiten aller Art her und verwöhnen Sie vom rustikalen Spanferkel-Bufferet bis hin zum großen kalt / warmen Buffet.

 Grill- und Eifler Schlachtfeste, italienischer Abend

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei der Herstellung und Zubereitung unserer Produkte legen wir großen Wert auf Qualität. Daher verwenden wir für unsere Kuchen und Backwaren weitestgehend naturbelassene Zutaten. Auch den Natursauerteig für unser Brot setzen wir selbst an. Transparenz wird bei uns großgeschrieben. Daher sind wir für die Fragen unserer Kunden jederzeit offen!“

Café in der alten Scheune
und Hofladen
Familie Sampels
Hilberather Str. 27 und 29
53359 Rheinbach-Hilberath
Tel.: 02226 12116
Fax: 02226 9090369
scheunencafe@web.de
www.scheunencafe.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Café in der alten Scheune
Di.-So.: 10:00 - 19:00 Uhr
Hofladen:
Di.-Fr.: 10:00 - 19:00 Uhr
Sa., So.: 10:00 - 18:00 Uhr





RHEINBACH

Milchziegenhof Minten


Familie Minten betreibt seit 2002 einen Milchziegenhof mit angeschlossener Käserei in Rheinbach-Peppenhoven. Die 60 Ziegen bekommen außer Getreide und Mineralfutter ausschließlich frisches Gras im Sommer und duftiges Eifelheu als Winterfutter. Das garantiert einen besonders milden Käse.



Das umfangreiche Sortiment an Ziegenkäse sowie weitere Spezialitäten erhält man im Hofladen. Ferner erhalten Sie das Sortiment an den Verkaufsständen bei verschiedenen Veranstaltungen oder in regionalen Märkten.



„Wir haben nichts zu verbergen und ermöglichen unseren Kunden gerne einen Blick in den Ziegenstall oder in unsere Käserei. Denn Transparenz ist heutzutage sehr wichtig. Bei unseren Hofführungen erfährt man Spannendes über Ziegenhaltung, Melken, Milch und Käse.“

 Ziegenfrischkäse: natur, mit Gartenkräutern oder Bärlauch, roter Frischli, Pfeffer-, Kräuter-, Tomaten-Chilli- sowie Toscana-Bällchen; Ziegenweichkäse Feta-Art: natur, mit Gartenkräutern und Knoblauch; Peppenhovener Ziegenkäse: natur, mit grünem Pfeffer, Bockshornklee, Kümmel, Tomate-Basilikum; Schnittkäse, Schabzigerklee, Ziegenfrischmilch, Ziegen-salami und -grillwurst, Lammfleisch, Eier, Honig u. v. m.

 Hoffest, Verkaufsstände

Nachhaltigkeit leben wir so:

Milchziegenhof Minten
Peppenhoven 8
53359 Rheinbach-Peppenhoven
Tel.: 02226 2883
info@milchziegenhof-minten.de
www.milchziegenhof-minten.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Do.: 17:00 - 18:00 Uhr
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 13:00 Uhr

Weingut Blöser



OBERDOLLENDORF

Weingut Blöser

Der Weinbau im Siebengebirge reicht urkundlich belegt bis ins Jahr 966 zurück. Unsere Familie baut schon seit 1696 Wein in Oberdollendorf, heute ein Stadtteil von Königswinter, an. Aktuell bewirtschaften wir 7,2 Hektar Reben. In unserem Weingut garantiert Winzermeister Bernd Blöser, dass auch Sie vom Oberdollendorfer Wein begeistert sein werden. Von der Traubenernte über die Verarbeitung zu Wein bis hin zur Vermarktung liegt die Verantwortung in den Händen unserer Familie.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir orientieren uns an dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft. Die organischen Rückstände, die während der Produktion unserer Weine anfallen, dienen als Nährstoff für die Rebstöcke - so schließt sich der natürliche Kreislauf innerhalb der Weinproduktion.“

🍷 Die größten Anteile des Weinbaus entfallen auf die Rebsorten Riesling und Müller-Thurgau. Daneben vervollständigen die Rebsorten Kerner, Weißburgunder, Traminer und Scheurebe sowie die "Roten" Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder und Regent die Angebotspalette; Sortiment mit allen Güteklassen, vielfach prämiert. Weinversand möglich.

👥 Auf Anmeldung: Weinprobe für Gruppen inkl. Betriebs- u. Kellerführung

📅 Weinverkostungstage, Hof- und Weinfest



Weingut Blöser
Bernd Blöser
Bachstraße 112
53639 Königswinter-
Oberdollendorf
Tel.: 02223 3322
Fax: 02223 908301
info@weingutbloeser.de
www.weingutbloeser.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 09:00 - 13:00 Uhr
15:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr



KÖNIGSWINTER

Gut Heiderhof

Gut Heiderhof liegt außerhalb jeglicher Ortschaft zwischen Königswinter-Vinxel und Roleber vor der wunderschönen Kulisse des Siebengebirges, von Feldern und Wiesen umgeben. Schon aus der Ferne ist die hofeigene Vielseitigkeitsstrecke zu sehen, die neben der Reitanlage auf dem Gut beheimatet ist.

Weitere Highlights von Gut Heiderhof sind das Maislabyrinth sowie der Fußballgolfplatz mit 18 Spielbahnen, die auf einer weitläufigen Fläche von sechs Hektar untergebracht sind.

☀ Maislabyrinth, Fußballgolf mit 18 Spielbahnen auch für Veranstaltungen mit Verpflegung (Grillen, Kindergeburtstag) buchbar.

🐎 Reithalle (20x50 m), Dressurplatz (20x60 m) mit Flutlicht, Springplatz, Longierzirkel, Führmaschine, Paddock, Weidegang von Mai bis Ende Oktober, sehr gut ausgebautes Reitwegenetz, Reitlehrer vor Ort, Ponyclub-Bonn Kleinkindreiten

📅 3-tägiges Dressur- u. 2-tägiges Springturnier (siehe Homepage)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir möchten unseren Kunden auf Gut Heiderhof auf vielseitige Weise etwas Gutes tun und ihnen hier die Möglichkeit geben, dem Alltag zu entfliehen. Sei es durch eine Runde Fussballgolf oder beim Ausreiten auf unseren Reitwegen und den Erlebnissen in der Natur. Uns ist wichtig, dass die Menschen Gut Heiderhof zufrieden verlassen.“

Gut Heiderhof
Gut Heiderhof
53639 Königswinter-Vinxel
Tel.: 0228 483527
Mobil: 0171 4230376
hellatoellner@hotmail.com
www.gut-heiderhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Siehe Homepage



BURG
NIEDERPLEIS



SANKT AUGUSTIN

Burg Niederpleis

Auf Burg Niederpleis findet man einen wunderschönen, ländlichen Rahmen. Mitten im Grünen, mit weitem Blick über die Felder, erleben Besucher ein herzliches und ganz persönliches Ambiente. Natürlich ist Burg Niederpleis ein „echter Bauernhof“, mit einem Angebot an hochwertigen Produkten aus der Landwirtschaft. Diese werden im Hofladen, dem Herzstück des Betriebes, verkauft. Das Gutshaus mit dem markanten Turm liegt direkt an Wander- und Radwegen Richtung Siebengebirge.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für unsere Produkte ist Qualität und Frische das oberste Gebot. Qualität ist kein Zufall: fruchtbare Böden, sorgfältige Pflege, strenge Sortierung und sachgerechte Lagerung bilden die Grundlage für den guten Geschmack unserer Produkte.“

🍷 Spargel aus eigenem Anbau, Erdbeeren, Wild, Gänse und Puten, saisonales Obst und Gemüse, Fruchtaufstriche, Liköre, Käse, Hausmacher Wurst, eigener Apfelsaft von der Streuobstwiese, Weihnachtsbäume (Selberschlagen möglich), Kaminholz

🍷 Café mit Biergarten, So.: Frühstücksbuffet

🏠 Räumlichkeiten für Feiern (bis 120 Pers.) Catering, Firmen- u. Weihnachtsbaum-Events

🎂 Kindergeburtstage, Kinder-Events: Kindergärten & Schulklassen



Burg Niederpleis
Langstr. 1
53757 Sankt Augustin-
Niederpleis
Tel.: 02241 333225
Fax: 02241 343417
info@burg-niederpleis.de
www.burg-niederpleis.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen (Mitte April - Ende Juni)

Mo.-Fr.: 09:00 - 19:00 Uhr

Sa., So. u. Feiertage: 09:00 - 18:00 Uhr

In der Weihnachtsbaumsaison

(ab Ende Nov.) Tägl.: 11:00 - 17:00 Uhr

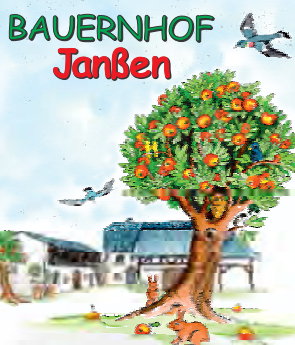
Café

Fr.: 16:00 - 22:00 Uhr

Sa.: 14:00 - 22:00 Uhr

So.: 10:00 - 19:00 Uhr

Weitere Öffnungszeiten siehe Homepage.



Hofladen Maria Janßen

Der Einkauf auf dem Bauernhof wird hier zum Erlebnis. Denn Familie Janßen bietet zahlreiche Produkte aus eigenem Anbau und von Erzeugern aus der Region an. Diese saisonalen und bevorzugt regionalen Produkte findet der interessierte Verbraucher im einladenden Hofladen.

Dort sind im Frühjahr frischer

Spargel und Erdbeeren

besonders beliebt. Im

Herbst locken frisch ge-

pflückte Äpfel und leckerer

Federweißer. Für die

kleinen Gäste haben die

Kaninchen, Hühner u. die

Ziege ihren Reiz. Sie freuen

sich über das Blattwerk,

das vom Verkaufsgemüse übrig bleibt.

🍏 Aus eigener Produktion stammen die Apfelsorten Elstar, Delbar, Berlepsch, Cox Orange, Gala, Jonagold, Rubinette und Boskoop. Selbst angebaut werden Kartoffeln der Sorten Annabelle, Cilena, Belana, Afra und rotschalige Laura. Saisonal werden verschiedene Zier- und Speisekürbisse aus dem eigenen Anbau angeboten. Eier von eigenen Hühnern aus Freilandhaltung, Wurst, Wein (Bioland), Honig und weitere regionale Produkte. Do. u. Fr. rundet hausgemachter Kuchen die Produktpalette ab.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Regionale und saisonale Ernährung sind uns besonders wichtig. Deshalb verwenden wir für unsere hausgemachten Kuchen bevorzugt Produkte aus unserem Hofladen. Unsere hofeigenen Erzeugnisse haben keinen langen Transportweg: sie gelangen erntefrisch direkt in den Einkaufskorb unserer Kunden. Seit Jahrzehnten überzeugt der Geschmack.“

Hofladen Maria Janßen

Fam. Janßen

Kapellenstraße 6

53773 Hennef-Geisbach

Tel.: 02242 82959

Fax: 02242 9040226

bauernhof-janssen@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo., Di. u. Do.:

09:00 - 13:00 Uhr

15:00 - 18:30 Uhr

Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr

Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr

Mittwochs geschlossen



HENNEF

Hanfer Hof

Zwischen dem Siebengebirge am Rhein und dem Westerwald liegt unser Hof im beschaulichen Hanftal. Hier grasen die Kühe im Sommer friedlich auf den Weiden u. genießen die schöne Landschaft. Zusammen mit zwei weiteren Betrieben haben wir eine SoLawi gegründet, eine Wirtschaftsgemeinschaft zwischen Verbrauchern und einem landwirtschaftlichen Betrieb. Unsere Mitglieder zahlen jeweils für ein Jahr einen bestimmten Betrag und erhalten dafür frische, gesunde Lebensmittel der Saison.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen mehr Wert auf eine ökologische, nachhaltige und sozial gerechte Lebensmittelproduktion als auf einen möglichst hohen Ertrag. Außerdem liegt uns die langfristige Erhaltung von Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt sehr am Herzen. Unser Beitrag dazu ist unter anderem eine 10-jährige Fruchtfolge sowie die Gründüngung unserer Felder.“

🍏 Im Unterschied zur Gemüse-Abo-Kiste möchten wir nichts zukaufen, sondern uns auf das beschränken, was tatsächlich auf der Fläche wächst. Auf ca. 6 ha bauen wir Getreide und 60 verschiedene Gemüsekulturen an. Außerdem haben wir einen alten Bestand an Streuobstwiesen.

📅 Betriebsführungen auf Anfrage



Hanfer Hof
In der Haarwiese 32
53773 Hennef-Hanf
Tel.: 02248 4761
Fax: 02248 9098025
schreib_ich_mal_dem@bauerbernd.de
www.bauerbernd.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Auf Anfrage



Stuxenberger Hof
Familie Jungblut



Stuxenberger Hof

Die Haltungsbedingungen der Tiere kann man auf dem Hof hautnah erleben. Denn seit mehr als 40 Jahren wird das Damwild extensiv auf den hofeigenen, weitläufigen Flächen gehalten. Im Laufe der Jahre kamen weitere Tierarten hinzu. Dazu zählen verschiedene Geflügelarten. Die Tiere werden



bewusst auf Stroh und falls möglich, draußen auf den Wiesen und Weiden gehalten. Darüber hinaus tragen die mehr als 20 Bienenvölker zu einer reichhaltigen Pflanzenwelt bei.



🍎 Gänse (auf Bestellung), Puten, Hähnchen und Perlhühner, frisch geschlachtet als ganze Tiere; Fleisch vom Wildschwein, Rotwild und Reh aus den lokalen Wäldern; Damwildfleisch von den eigenen Tieren. Neben Frischfleisch bieten wir Gänseschmalz und -rillettes, Salami, Schinken, Wildpasteten und Wildschweinleberwurst sowie Wildbratwurst an. Außerdem im Sortiment: Eigene Eier, Honig und jeden Do. unsere Frischeispaghetti.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns hat die Familie oberste Priorität. Wir leben mit vier Generationen unter einem Dach. Wir leben nicht nur zusammen, sondern wir arbeiten Hand in Hand, um unseren Tieren ein artgerechtes und naturnahes Leben zu ermöglichen. Denn wir sind der Überzeugung, dass sich die Qualität in der Haltung zweifellos im Geschmack widerspiegelt.“

Stuxenberger Hof
Fam. Jungblut
Wiersberger Str. 10
53773 Hennef-Wellesberg
Tel.: 02248 2377
hannah-jungblut@t-online.de
www.stuxenbergerhof-jungblut.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Do. u. Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr



Krämer's Hof

Nun mehr in der 3. Generation führt Stefan Krämer die hofeigene Metzgerei sowie den Hofladen auf Krämer's Hof. Dort bietet der Metzgermeister und Jäger u. a. Rindfleisch aus eigener Zucht, Wild aus der Region, Schweinefleisch und Geflügel sowie selbsthergestellte Wurstspezialitäten an. Unterstützung erhält er dabei von Ehefrau Sylvia Krämer. Für die 4. Generation ist bereits gesorgt, denn Tochter Franziska, schaut dem Papa beim Wurstmachen und Zerlegen gerne mal über die Schulter.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Tierschutz und Tierwohl sind für uns die Grundsätze unserer täglichen Arbeit. Den größten Teil des Jahres verbringen unsere Rinder auf den saftigen Weiden und Wiesen rund um Westerhausen. Als Winterquartier dienen Ihnen Laufställe in offener Bauart. Jedes Tier verfügt dabei über ausreichend Lauf- und Liegefläche.“

🍎 Wildfleisch von Reh und Wildschwein aus der eigenen Jagd sowie Rindfleisch von den eigenen Tieren. Das Geflügel- und Schweinefleisch stammt von Kollegen aus der Region. Neben Frischfleisch werden Wurst, Fleisch und Schinken angeboten. Frische Brötchen und Brot, Eier, Honig, Milch, Milchprodukte, Wein sowie Backmischungen und Nudeln werden regional zu gehandelt.

🍷 Rustikaler Partyservice für bis zu 120 Pers., aber auch für kleine Gruppen möglich.



Krämer's Hof
Fam. Krämer
Rheinstr. 50
53773 Hennef-Westerhausen
Tel.: 02244 870153
Fax: 02244 870153
info@kraemers-hof.de
www.kraemers-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi.-Fr.: 07:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 07:00 - 15:00 Uhr



LOHMAR

Fischzucht Pilgram

Andreas Pilgram setzt die Familientradition der Teichwirtschaft bereits in der vierten Generation fort. Auf insgesamt 35 ha Wasserfläche züchtet er Forellen und Karpfen. Die Teichanlagen, die bereits im 16. Jahrhundert von Mönchen der Siegburger Abtei Michaelsberg angelegt wurden, werden

im Herbst abgefischt, damit sich der Teichboden für die nächste Wachstumsphase erholt. So wird das sensible Ökosystem mit viel Fachkenntnis u. hohem Engagement im Gleichgewicht gehalten.

🍏 Verkauf fangfrischer Forellen, Lachsforellen, Karpfen und geräucherter Forellen im Verkaufsraum des ehemaligen Wassermühlengebäudes an der Buchbitze.



„Unsere Teiche werden noch heute so bewirtschaftet, wie es die Mönche vor mehr als 400 Jahren taten. Wir leisten damit einen Beitrag zur Reinhaltung der Gewässer. Außerdem dienen unsere Teiche als Hochwasserschutz für die Region.“

Nachhaltigkeit leben wir so:

Fischzucht Pilgram
Kieselhöhe 15
53797 Lohmar
Tel.: 02246 4268
Fax: 02246 6388
andreas.pilgram@t-online.de
www.fischzucht.net

ÖFFNUNGSZEITEN
Fr., Sa.: 08:00 - 17:00 Uhr



Bauerngut Schiefelbusch

Das Bauerngut Schiefelbusch liegt vor den Toren Kölns, umgeben von idyllischer Natur. Besucher erleben hier die moderne Landwirtschaft hautnah, denn sie können regionale Produkte direkt vor Ort genießen. Auf einer Fläche von ca. 110 ha bewirtschaftet Familie Trimborn seit 1985 Grünland, Ackerbau, Waldflächen und Sonderkulturen auf vielfältige Weise. Die hofeigenen Produkte werden im Bauernladen angeboten. Nebenan im Gutscafé warten leckere regionale Spezialitäten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist der Leitgedanke das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Natürliche Lebensprozesse sollen gefördert und Stoffkreisläufe weitgehend geschlossen werden. Pflanzenbau und Tierhaltung sind gekoppelt. Den landwirtschaftlichen Betrieb mit den Menschen, Böden, Pflanzen und Tieren verstehen wir als ein vielseitiges Ganzes, als eine Art Organismus.“

Bauernhofbesuch für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen besonders gut geeignet.

🍎 Eier, Spargel, Fleisch- und Wurstwaren, Steinbackofenbrot, Milch und Milchprodukte, Obst, Gemüse, Spargel, Bergische Schnäpse, Kartoffeln, eigener Streuobst-Apfelsaft, u. v. m. (auch online erhältlich)

🏠 Ferienwohnungen für 2-6 Personen

🍰 Gutscafé mit selbstgemachten Torten / Kuchen sowie herzhaften Snacks

🏡 Räumlichkeiten für Feste oder Tagungen

☀️ Hofführungen für Schulklassen, Maislabyrinth, Spielscheune, Streichelzoo, Bauernhofwanderweg



Bauerngut Schiefelbusch
Schiefelbusch 3
53797 Lohmar
Tel.: 02205 83554
Fax: 02205 87953
info@bauerngut-schiefelbusch.de
www.bauerngut-schiefelbusch.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Bauernlädchen

Do., Fr.: 08:30 - 18:00 Uhr

Sa.: 08:30 - 17:00 Uhr

So./Feiertage: 13:00 - 18:00 Uhr

Gutscafé

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

Sa.: 09:00 - 17:00 Uhr

So./Feiertage: 13:00 - 18:00 Uhr






LOHMAR

Hof Weiler - Lernort Bauernhof

Der Milchviehbetrieb der Familie Weiler in Lohmar befindet sich bereits in der vierten Generation. Die Familie blickt auf einen reichen Erfahrungsschatz zurück, den man sich mit vielen Jahrzehnten Arbeit in der Landwirtschaft erworben hat. Dieses Wissen gibt Frau Weiler engagiert an Schulkinder weiter. Im Rahmen des Projektes „Lernen auf dem Bauernhof“ erfahren die Kinder beim Stallbesuch, warum die Kuh Milch gibt. Ein gemeinsamer Imbiss mit Joghurt u. Kakao rundet die Hoferkundung ab.

 Angebot von März bis Oktober: Hoferkundungen mit Joghurt-Kakao-Imbiss für Schulklassen, Vorschulkinder und andere interessierte Gruppen.

Schwerpunkte:
Der Weg der Milch,
der Jahreskreislauf,
Wissenswertes zum
Getreide



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, dass wir unser Wissen über die Zusammenhänge in der Natur und gesunde Lebensmittel weitergeben. Unsere Kompetenz in den Bereichen Landwirtschaft und Ernährung soll unseren Besuchern ein Bewusstsein für den Umgang mit Tieren und der Natur vermitteln. So leisten wir einen Beitrag zur Verbraucherbildung.“

Hof Weiler
Algerterstr. 9
53797 Lohmar-Algert
Tel.: 02246 912122
weiler.birgit@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
März bis Oktober
Mo.-Fr. : Termine nach
Vereinbarung

Krewelshof






Natur Genuss Lebenslust
EVENTLOCATION LOHMAR & EIFEL



LOHMAR

Krewelshof - Glücksmomente für die ganze Familie

Der Genuss-Ausflug für die ganze Familie: auf dem Krewelshof finden Sie in ländlichen Scheunen ein Hof-Café mit vielen Buffets und offenem Kamin und eine Direktvermarktung mit eigenen Produkten vom Hof, Manufakturen, Hofkäserei als Schau-Käserei, offener Bäckerei und einer großen Kürbisausstellung. Angesichts dieser Attraktionen, mit einem Ziegenstall sowie saisonalen Highlights reicht ein Tag auf dem Krewelshof kaum aus.

-  500 m² Obst- und Gemüse-scheune, Hofkäserei, offene Bäckerei, Live-Front-Cooking
-  Hof-Café, vom Spargel-Schlemmer-Buffer im Frühjahr, bis Kürbisküche im Herbst.
-  Gemütliche und barrierefreie Räumlichkeiten in unterschiedlicher Größe für Ihre Feiern.
-  Spielscheune, Spielpark, Maislabyrinth, im Winter überdachte Holzhütte zum Schlittschuhlaufen und Eisstockschießen
-  Große Kürbisausstellung im Herbst mit NRW-Kürbis-Wiegemeisterschaften, Weihnachts-Hüttenzauber mit Weihnachtsbaum-Wäldchen

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Erde ist ein Geschenk. Darum übernehmen wir Verantwortung und leben im Einklang mit der Natur. Nachhaltiger Anbau, Respekt und Achtung vor der Umwelt und den Lebensmitteln hat oberste Priorität. Wir sind stolz auf unsere Obstplantagen und unsere Feldfrüchte, die mit viel Herz, Liebe und Sorgfalt in der Eifel angebaut werden. Für unsere Nachhaltigkeit wurden wir bereits mit der „Futur eins“ von der Verbraucherzentrale NRW ausgezeichnet.“

Erlebnis- und Genusshof
Krewelshof KÖLN/LOHMAR
mit Schau-Käserei
Krewelshof 1/„An der Burg Sülz“
53797 Lohmar
Tel.: 02205 897706
Fax: 02205 897707
info@krewelshof.de
www.krewelshof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 09:00 - 18:00 Uhr

Sie finden uns auch hier:
Krewelshof EIFEL
Krewelshof 1, Ecke B266
53894 Mechernich-Obergartzem
Tel.: 02256 9577676





LOHMAR

Scheider Hofladen

Im Jahr 2010 begann alles mit dem Verkauf von selbst angebauten Kartoffeln und Eiern von freilaufenden Hühnern. Bald kam ein großer Folientunnel hinzu. Hier baut Familie Weber verschiedene Gemüsesorten mit Leidenschaft an. Seit 2012 findet man auf dem Scheider Hof ein Hühner-

🍏 Eier von eigenen freilaufenden Hühnern, Kartoffeln (Laura, Belana), saisonales selbst angebautes Gemüse und Kräuter, Salat, selbstgemachte Konfitüren, Wurst, Käse, Mehl & Getreide, Eierlikör, Wein

🏠 Ferienwohnung für bis zu 6 Personen



mobil - ein fahrbarer Hühnerstall, der nach Bedarf von einer Grünfläche zur nächsten umgesetzt wird. Der „Eier-Notdienst“ auf der Hofstelle versorgt Hungerige rund um die Uhr mit frischen Eiern.



„Um Übermengen zu vermeiden produzieren wir bedarfsgerecht nach dem Leitsatz: ‚So viel, wie nötig, so wenig, wie möglich‘. Bei uns kommt alles erntefrisch auf den Tisch. Dadurch können wir die Frische und eine hohe Qualität bei unseren Produkten garantieren. Dies wissen unsere Kunden sehr zu schätzen.“

Nachhaltigkeit leben wir so:

Scheider Hofladen
Scheider Str. 3
53797 Lohmar-Scheid
Tel.: 02205 88456
Fax: 02205 3493
Sywe2411@web.de
www.scheider-hofladen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-Fr.: 15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:30 - 13:30 Uhr

Der Eiernotdienst hat immer geöffnet!



TROISDORF

Lohmar... der Bauer

Die berufliche Leidenschaft der Familie Lohmar gilt dem Boden. Denn der Boden bildet die Grundlage für das wichtigste Anbauprodukt: die Kartoffel. Was einst mit der kleinen Kartoffelecke im Garten des Vaters zunächst für den Eigenbedarf begann, hat sich beachtlich weiterentwickelt. Heute werden auf dem landwirtschaftlichen Betrieb rund 70 Hektar Ackerfläche bewirtschaftet. Das erzeugt Getreide sowie die Kartoffeln werden, wenn möglich, vorrangig regional vermarktet.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Boden ist unser wichtigstes Gut. Aus diesem Grund sind wir ständig um ihn bemüht. Wir wissen, dass wir mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen haushalten müssen, wenn wir der nächsten Generation ein Auskommen ermöglichen wollen. Aus diesem Grund konzentrieren wir uns auf die regionale Vermarktung unseres Getreides und unserer Kartoffeln.“

🍷 Hier wird nicht nur eine Kartoffelsorte angeboten. Stattdessen setzt Bauer Lohmar auf geschmackliche Vielfalt mit über zehn verschiedenen, zum Teil sehr traditionsreichen Sorten. Mit kleinen und großen Kartoffeln, nussig oder fein cremig im Geschmack, ist die Bandbreite sehr groß. Am besten, man überzeugt sich beim Einkauf vom Geschmack der hochwertigen Knollen.



Christian Lohmar
Frankfurter Str. 72
53840 Troisdorf
Tel.: 02241 76302
Mobil: 0173 5168203
Fax: 02241 9956616
christian.lohmar@vodafone.de
www.bauer-lohmar.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr
Fr.: 15:00 - 18:30 Uhr



TROISDORF

Bauernhof Fritzen

Der Hofladen und der „Eschmarer Futterladen“ von Familie Fritzen liegen zentral und gut erreichbar in Troisdorf-Eschmar. Hier werden neben den selbst erzeugten Produkten auch Futter und Einstreu für Tiere angeboten. Der Bauernhof ist einer der wenigen Höfe im Rhein-Sieg-Kreis, die Heu

und Stroh in kleinen Mengen anbieten. Ganz in der Nähe, im Naturschutzgebiet "Untere Sieg", werden die Acker- und Grünlandflächen des landwirtschaftlichen Betriebs bewirtschaftet.



🍏 Eier aus Bodenhaltung, Kartoffeln, Kürbis, Spargel, Fleisch aus eigener Schlachtung und frisch geschlagene Weihnachtsbäume aus eigenem Anbau. Außerdem Gemüse, Äpfel, Beerenobst und Aufstriche.

Im "Eschmarer Futterladen" finden Sie viele Sorten Futter u. Einstreu für Kleintiere, Geflügel u. Pferde; Stroh u. Heu, Sämereien, Pflanzkartoffeln u. Dünger sowie Reitsportbedarf.

📅 Jährlich stattfindender Pferde-Informationstag

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die Teilnahme am Arbeitskreis ‚Drüber und Drunter‘ haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Boden und Wasser in unserer Region zu schützen. Denn diese beiden Ressourcen sind für uns von großer Bedeutung. Durch verschiedene Maßnahmen, wie z. B. einen Zwischenfruchtanbau, können wir boden- und gewässerschonende Landwirtschaft betreiben.“

Bauernhof Fritzen
 Rheinstr. 38
 53844 Troisdorf-Eschmar
 Tel.: 02241 42169
 Fax: 02241 409467
 eschmar@bauerfritzen.de
 www.bauerfritzen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
 Mo.-Do.: 08:00 - 12:30 Uhr
 14:00 - 18:00 Uhr
 Fr.: 08:00 - 18:00 Uhr
 Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr



NIEDERKASSEL

Obsthof Honecker

Unser Hof liegt im südlichsten Teil der Stadt Niederkassel in Mondorf. Trotz der ländlichen Lage ist der Obsthof an die Großstädte Köln im Norden und Bonn im Süden verkehrsgünstig angebunden. Auf den Anbauflächen außerhalb Mondorfs wachsen unter anderem zwölf verschiedene Apfelsorten. Die frischen Äpfel werden im Hofladen angeboten.

Eine weitere Empfehlung ist der hauseigene, sortenreine Apfelsaft, hergestellt aus den eigenen Äpfeln.

🍏 Früh- und Spätäpfel (12 Sorten), Birnen, Erdbeeren, rote Johannisbeeren, Sauerkirschen, Pflaumen und Zwetschgen aus eigenem Anbau.

Sortenreiner Saft aus den eigenen Äpfeln.

Kartoffeln, Gemüse, Eier, Honig.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die Teilnahme am Arbeitskreis ‚Drüber und Drunter‘ haben wir die Möglichkeit, eine nachhaltige Land- und Wasserwirtschaft mitzugestalten. Denn nur wer nachhaltig wirtschaftet, kann auch in Zukunft auf seinen Böden qualitativ hochwertige Lebensmittel anbauen.“



Obsthof Honecker
Hummerich 40
53859 Niederkassel-Mondorf
Tel.: 0228 450975
Fax: 0228 450362
www.landservice.de/obsthof-honecker.htm

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 08:30 - 12:30 Uhr
14:15 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:30 - 14:00 Uhr



NIEDERKASSEL

Engels Hof

Der Engels Hof in Niederkassel ist ein klassischer Familienbetrieb, der nunmehr in dritter Generation geführt wird. Der ehemalige Ackerbaubetrieb ist seit 2003 auch im Obst- und Gemüsebau tätig. Ob Erdbeeren, Äpfel, Paprika oder Tomaten: auf dem Engels Hof ernten Kunden Obst



und Gemüse der Saison direkt vom Feld. Der Einkauf ist ebenso im Hofladen und an verschiedenen Verkaufsständen in der Region möglich. Hier werden ca. 20 eigene Produkte über die Saison angeboten.



„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, sich immer wieder weiter zu entwickeln und sich neu zu erfinden. Denn Stillstand können wir uns in unserer Branche nicht erlauben. Wir schlagen oftmals neue Richtungen ein, um für unsere Kunden attraktiv zu bleiben. So ist auch das Konzept zum Selberernteten unserer Produkte frisch vom Feld entstanden.“

🍏 Das eigene Sortiment umfasst Erdbeeren (7 Sorten), Johannis-, Stachel- und Himbeeren, Mirabellen, Süß- und Sauerkirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Äpfel, Birnen, Rhabarber, Bohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Apfelsaft aus eigenen Äpfeln; Weihnachtsbäume. Außerdem Molkereierzeugnisse, Wurst, Honig, Kürbisse sowie Kaminholz.

📅 Ab Ende Nov.: Weihnachtsbaumverkauf u. Reibekuchenessen an Adventswochenenden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

Engels Hof
Marktstr. / Am Erdbeerfeld
53859 Niederkassel-Rheidt
Tel.: 0171 4225740
Fax: 02241 946017
engelshof-troisdorf@t-online.de
www.unser-engelshof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Sa.: 08:00 - 19:00 Uhr
So. u. Feiertage:
09:00 - 18:00 Uhr



NIEDERKASSEL


Himmel und Erde

Seit Anfang der 90er Jahre vermarkten wir unsere hofeigenen Produkte auf den eigenen Betrieben in Troisdorf-Eschmar und Niederkassel-Stockem. 1997 ist der erste Hofladen in Eschmar eröffnet worden, Stockem folgte im Jahr 2000. Um eine besondere Vielfalt bieten zu können, findet man außerdem Erzeugnisse des täglichen Bedarfs im Sortiment. Sei es täglich frisch gebackenes Bio-Brot aus Hefen, Eifeler Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie Obst und Gemüse aus der Region.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir erzeugen Spargel, Kartoffeln und Freiland Eier unter Gesichtspunkten des integrierten Landbaus. Hierbei schenken wir der Gesunderhaltung von Pflanzen und Böden höchste Aufmerksamkeit. Beispielsweise werden erst nach Ausschöpfung aller Ressourcen schonende und minimale Pflanzenschutzbehandlungen vorgenommen.“

 Hofeigene Produkte: Kartoffeln, Spargel, tägl. frische Eier von den eigenen Freiland-Hühnern. Sortimentsergänzung durch Milch- u. Molkereiprodukte, Fleisch, Nudeln, Backmischungen, Bio-Brot, Käse, regionales u. saisonales Obst u. Gemüse (z. B. Aprikosen, Erd- u. Johannisbeeren, Kirschen, Mirabellen, Birnen, Pflaumen, Quitten, Äpfel), Weihnachtsbäume.

 Spargelfest im Frühjahr und Kartoffelfest im Herbst, Hofführungen auf Anfrage.

Himmel und Erde
Hofmarkt Stockem
Uckendorferstr. 11
53859 Niederkassel-Stockem
Tel.: 02208 919480 | Fax: 02208 919489
Hofmarkt Eschmar
Bergheimer Str. 1
53844 Troisdorf-Eschmar
Tel.: 02241 44668 | Fax: 02241 407257
u.braschos@himmel-und-erde.de
www.himmel-und-erde.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofmarkt Stockem
Mo.-Fr.: 08:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 15:00 Uhr
Hofmarkt Eschmar
Mo.-Fr.: 08:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr



NIEDERKASSEL

Broicherhof

Qualität hat auf dem Broicherhof in Niederkassel-Stockem große Tradition: Der Hof besteht seit 1874 und wird seit vielen Jahrzehnten von der Familie bewirtschaftet.

Im Hofladen werden saisonal, regionale Obst- und Gemüsesorten sowie Kartoffeln aus kontrolliertem

Anbau verkauft.



Ferner im Angebot: frischer Rollrasen und fachgerechte Beratung.



🍏 Regionales Obst und Gemüse der Saison, Kartoffeln aus kontrolliertem Anbau, Eier, Wein, frisch geschlachtetes Fleisch und Wurstprodukte, Wild, Freitags: Dinkelbrot, Samstags: Frischer Räucherfisch, Weihnachtsbäume, Rollrasen

Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserem Hofladen bieten wir ausschließlich saisonal verfügbare Produkte an. Diese beziehen wir von unseren Kollegen in der Region, zu denen wir langjährige persönliche Geschäftsbeziehungen pflegen. Nur so ist es möglich, dass wir unseren Kunden Produkte anbieten, die unseren hohen Qualitätsansprüchen entsprechen.“

Broicherhof
Uckendorferstr. 14
53859 Niederkassel-Stockem
Tel.: 02208 3890
Fax: 02208 5144
www.broicherhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-Do.: 09:00 - 18:30 Uhr
Fr.: 08:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:30 - 15:00 Uhr
So. u. Feiertage in der Spargelzeit:
10:00 - 14:00 Uhr
Mo.: Kartoffelwagen zur Selbstbedienung



EUSKIRCHEN

Regina Rothkopf Hubertushof

Zwischen Spargel- und Erdbeerfeldern liegt der Hof von Familie Rothkopf in Euskirchen / Dom-Esch. Im Hofladen sowie an verschiedenen Verkaufsständen werden unter dem Motto:

„... kaufen, wo es wächst“ Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln, Feldsalat, Gurken und Tomaten aus eigenem Anbau angeboten. Eifeler Spezialitäten, darunter der beliebte Monschauer Senf, sowie Köstlichkeiten von A, wie Apfelbrand, bis Z, wie Ziegenkäse, runden das Sortiment ab.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist es ein großes Anliegen, Reste zu vermeiden. Daher bieten wir z. B. unseren Spargel in elf verschiedenen Sortierungen an und verkaufen darüber hinaus auch Zweite-Wahl-Produkte. So ist für jeden etwas dabei. Falls doch noch etwas übrig bleibt, dann spenden wir es gerne an die ortsansässigen Tafeln.“

🍷 Spargel, Kartoffeln, Feldsalat, Gurken, Tomaten und Erdbeeren aus eigener Produktion, regionales Obst und Gemüse, Eifeler Spezialitäten (Honig, Nudeln, Käse, Wurst u. v. m.)

📖 Hof- und Gewächshausführungen nach Absprache



Regina Rothkopf
Hubertushof
Dom-Esch-Str. 86
53881 Euskirchen / Dom-Esch
Tel.: 02251 51849
Fax: 02251 127466
info@hubertus-rothkopf.de
www.hubertus-rothkopf.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hubertushof Dom-Esch, Dom-Esch-Str. 86
Mo.-Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr, 14:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:30 Uhr
OBI Euskirchen, Eifelring 38-42 und
OBI Rheinbach, An den Märkten 1-5
Mo.-Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr
Swisttal-Heimerzheim, Kölner Str. 56
Mo.-Fr.: 08:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr



FLAMERSHEIM

Lapinchen

Bei der Taufe für das „Lapinchen“ standen der französische Ausdruck für Kaninchen „lapin“ und das Kaninchen Pate. Aber auch die erste Namenssilbe der Geburtshelfer Lammers steckt in dieser sympathisch klingenden Bezeichnung. Neben Kaninchen und Lamm aus eigener Zucht



sowie Geflügel und Wild, bietet Lapinchen's Hofladen in Flamersheim eine große Auswahl an Produkten aus traditionsreichen Eifeler Familienbetrieben an.



🍏 Aus eigener Zucht: Kaninchen: komplett, Teilstücke, Spezialitäten wie gefüllte und gewürzte Rollbraten, Terrinen, Rillettes, Aspikwaren, Pasteten, Fertiggerichte. Eifel-Lamm und Milch-Lamm: komplett sowie Teilstücke.

Wild, Geflügel, Eifeler Köstlichkeiten: Konfitüren, Brände, Honig, Bier, Käse, Eier und Senf.

🏠 Ferienwohnung für 2 - 8 Personen

📅 Einmal im Jahr: Kulinarisches Wochenende

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei unseren Eifel-Kaninchen liegt Zucht, Haltung, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung in einer Hand. Dadurch können wir unseren Kunden einen gleichmäßigen Produktstandard gewährleisten. Trotz unserer bereits bestehenden hohen Qualitätsanforderungen, sind wir stetig bemüht, diese noch weiter zu optimieren.“

Lapinchen
Hildegard Lammers
Dompfaffstr. 34
53881 Euskirchen-Flamersheim
Tel.: 02255 1371
Fax: 02255 2624
info@lapinchen.de
www.lapinchen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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



LandfrauenService Rheinland

Der LandfrauenService Rheinland besteht aus qualifizierten Landfrauen und Frauen vom Land.

Ein vielfältiges, kreatives und attraktives Leistungsspektrum zeichnet uns aus.

Unsere Serviceleistungen sind:

- Angebote für Kinder auf dem Bauernhof und in der Natur
- Gästeführung, Führungen auf dem Hof und in der Region
- Feiern / Tagungen auf dem Hof

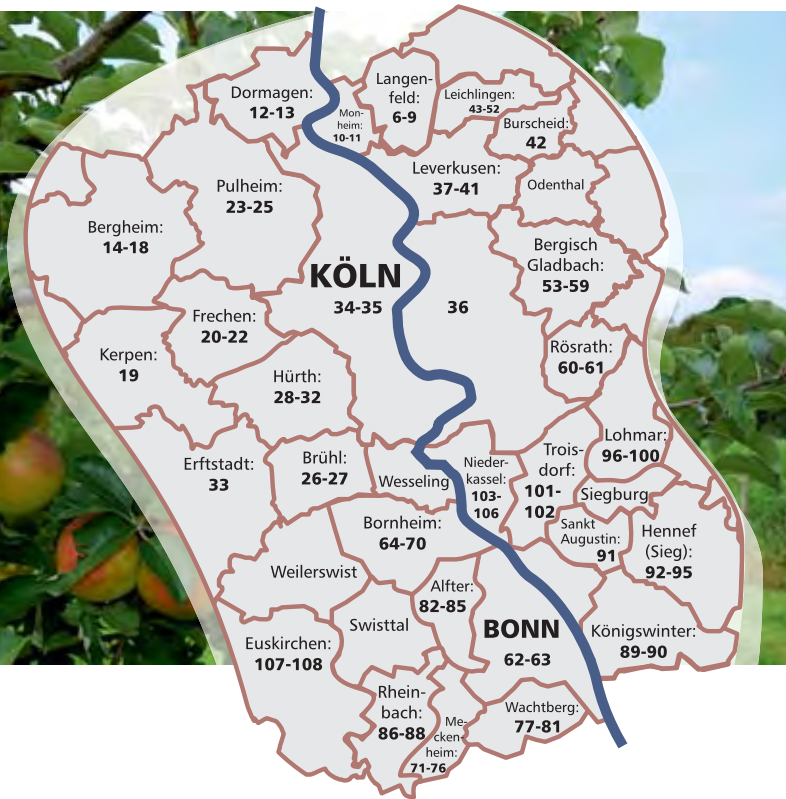
- Urlaub auf dem Land
- Erleben und Erholen
- Regionale Produkte
- Kräuterlust
- Bauernhofcafé
- Back- und Partyservice nach Landfrauenart
- Fachfrauen für Ernährung im Informationsbereich
- Märchenerzählerinnen

Wir informieren Sie gerne!

SERVICEBÜRO
LandfrauenService Rheinland
Sabine Lurz
Tel.: 02267 829844
Fax: 02267 829855
info@landfrauenservice-rheinland.de
www.landfrauenservice-rheinland.de

Übersichtskarte: Die echten Land- erlebnisse in der Metropole Köln / Bonn

Metropole Köln / Bonn mit 20-km-Umkreis



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 Landesinitiative „Erschließung neuer Aktivitätsfelder für landwirtschaftliche Unternehmerfamilien und Beitrag zur Verbraucherinformation“.

Fotos: Landservicehöfe in der Metropole Köln / Bonn,
Umschlag: sborisov © www.fotolia.de, Bauer Bossmann, Gut Schiff,
Kzenon © www.fotolia.de, Brandshof, Sielsdorfer Gänsehof, Bergerhof, Hallerhof,
Innen: Bergische Bauernscheune Conrads, Carstens, Junge-Bornholt, Kaulen | K.-U.
Häßler, photocrew, sandra zuerlein, Reena, Acik, Liddy Hansdottir © www.fotolia.de
Die Abbildungen der Qualitätszeichen sind Eigentum des jeweiligen Rechteinhabers.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und
echte Landerlebnisse in NRW liebt,
der kennt www.landservice.de

Echt. Näher. Dran!



landservice.de

HERAUSGEBER
Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen
Fachbereich Landservice,
Regionalvermarktung
Nevinghoff 40
48147 Münster
Stand: Januar 2016