



landservice

Die echten Landerlebnisse in NRW!



Östliches Ruhrgebiet
von Herne bis Hamm

Echt. Näher. Dran!

Die echten Landerlebnisse im östlichen Ruhrgebiet!



Lust der Hektik und dem Trubel der Stadt zu entfliehen? Dann entdecken Sie die grünen Oasen in städtischer Umgebung. Sie werden hier draußen darüber staunen, dass es außerhalb der dichtbesiedelten Städte so viel Natur und ländliche Idylle zwischen Herne und Hamm gibt.

Als Wegbegleiter dient dieses Taschenbuch. Es führt alle neugierigen Landentdecker durch das östliche Ruhrgebiet geradewegs zu den landwirtschaftlichen Betrieben. Auf den 121 Bauernhöfen sind Gäste, Ausflügler, Feriengäste und Kunden herzlich willkommen. Hofläden, Bauernhofcafés, Urlaubshöfe, Reiterhöfe und Bauernhofpädagogen öffnen ihre Türen und präsentieren die Vielfalt und den Ideenreichtum der heimischen Landwirtschaft.

Natur oder sogar eine neue Leidenschaft für die Landwirtschaft entdecken? Suchen Sie den Kontakt auf den Höfen. Bei Gesprächen und Infoveranstaltungen erfahren Sie viel Wissenswertes über die moderne, zukunftsorientierte Landwirtschaft direkt vor Ihrer Tür.

Das ist faszinierend zu sehen: es steckt so viel Engagement und Arbeit in der Landwirtschaft. Dabei wird auf den Höfen nachhaltig gehandelt und die Landwirtschaftskammer unterstützt die Betriebsleiterinnen und die Betriebsleiter dabei. Lesen Sie die Zitate zum sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Handeln.
Viel Spaß beim Entdecken, Erholen und Genießen!

Karl Werring
Präsident

Was ist Nachhaltigkeit?

4

Übersichtskarte

5

Höfe stellen sich vor

6

Höfeliste

128

Was ist Nachhaltigkeit?



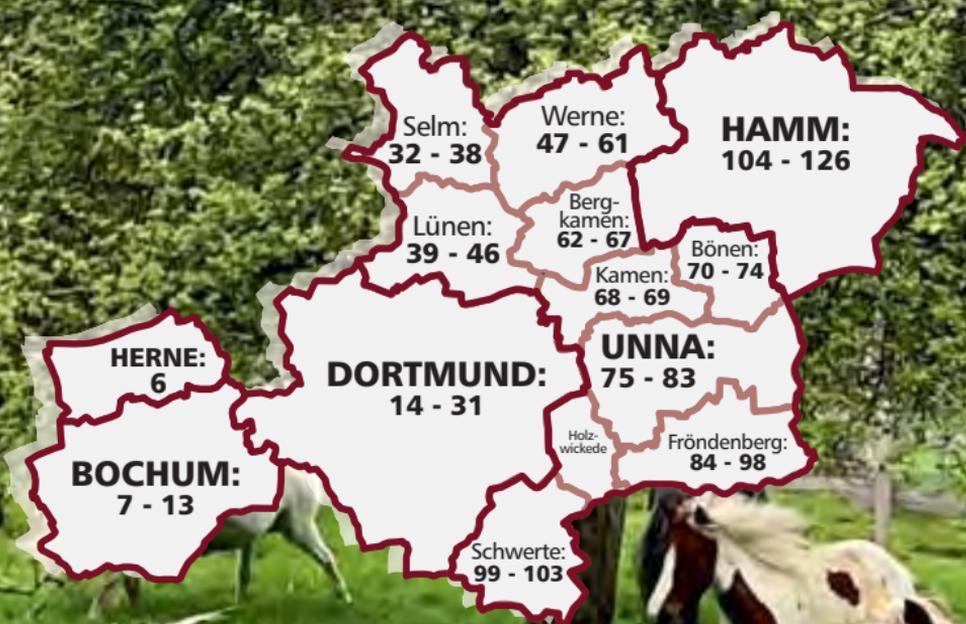
Jeder, der diese Broschüre zur Hand nimmt, liest bei den Betriebsportraits diesen Satz: „**Nachhaltigkeit leben wir so!**“ Hier schildern die Betriebsleiter*innen, was sie im Sinne der Nachhaltigkeit mit Überzeugung tun.

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

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

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

Übersichtskarte - Landerlebnisse im östlichen Ruhrgebiet!



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



Landfrische Produkte



Landerlebnisse für Kinder



Ferienhöfe



Reiter & Pferde



Bauernhofcafés



Veranstaltungen



Feiern / Tagen /
Partyservice

Landservice-Höfe im östlichen Ruhrgebiet!

	SEITE
<u>Hof Böckmann</u>	6
<u>Hofladen Grünendiek</u>	7
<u>Hof Schulte-Schüren</u>	8
<u>Zucht- und Ausbildungsstall Strunk</u>	9
<u>Appelbaum's Erzeugnisse</u>	10
<u>Aktivstall Grümer</u>	11
<u>Bauer Heinrichs - Hof Hinderfeld</u>	12
<u>Hof Wibbecke</u>	13
<u>Schulthenhof</u>	14
<u>Hof Prein</u>	15
<u>Steffenhof</u>	16
<u>Schäferei Hibbeln</u>	17
<u>Hof Kuse</u>	18
<u>Hof Lüning</u>	19
<u>Mowwe - Restaurant & Café</u>	20
<u>Hof Mertin</u>	21
<u>Lernbauernhof Schulte-Tigges</u>	22
<u>Hofladen Sprave</u>	23
<u>Die Werkhof Gärtnerei</u>	24
<u>Hof Westermann</u>	25
<u>Hubbert's Kartoffeln</u>	26
<u>Hof Kampmann</u>	27
<u>Hof Reckert</u>	28
<u>Stall Rohleder</u>	29
<u>Pensionspferdehaltung Hendrik Schwerter</u>	30
<u>Hof Fischer-Neuhoff</u>	31
<u>B&S Alpaka</u>	32
<u>Gemüsehof Hubertus Bleckmann</u>	33
<u>SoLaWi Lippeauen Bork e. V.</u>	34
<u>Wiesmanns Dinkelschwein</u>	35
<u>Café Hof Lünemann</u>	36
<u>Balster's Premium Wagyu</u>	37
<u>Hof Spinne</u>	38
<u>Gahmener Hof GbR</u>	39
<u>Hof Freisendorf</u>	40
<u>Giesebrecht Garten & Pflanzen</u>	41
<u>Hof Ahnemann</u>	42
<u>Reitstall Ladwig</u>	43
<u>Biohof Schulze Wethmar</u>	44



	SEITE
<u>Hof Brügemann</u>	45
<u>Reitanlage Kersebohm</u>	46
<u>Hof Hülsmann</u>	47
<u>Hof Sickmann</u>	48
<u>Kiddyfarm - Hof Beische</u>	49
<u>Hof Bleckmann</u>	50
<u>Brennerei Ehringhausen GmbH & Co.KG</u>	51
<u>Neuland-Hof Jücker</u>	52
<u>Ferdinands Blumenparadies</u>	53
<u>Hof Schulze Froning</u>	54
<u>Hof Ostkotte</u>	55
<u>Hof Wember-Mersmann</u>	56
<u>Landhof Zobel</u>	57
<u>Hof Schulze Blasum</u>	58
<u>Gärtnerei Stadtgemüse</u>	59
<u>Pension Rasche</u>	60
<u>Ferienhof Dahlkamp</u>	61
<u>Lippeauen-Hof</u>	62
<u>Hof Henter</u>	63
<u>Hof Brüggemann</u>	64
<u>Hof Schulze Elberg</u>	65
<u>Biolandhof Höhne</u>	66
<u>Hofladen Ostendorff - Himmel und Erde GmbH</u>	67
<u>Hof Ligges</u>	68
<u>Wortmann's Hof</u>	69
<u>Hofladen Gräfingschulte</u>	70
<u>Bio-Hof Stemper</u>	71
<u>Gut Sandbachtal</u>	72
<u>Erdbeerhof Louven</u>	73
<u>Gemüsehof Grobe</u>	74
<u>Tom's Erdbeeren</u>	75
<u>Milchhof Mühlhausen</u>	76
<u>Hof Werner</u>	77
<u>Bauernhof Brinkmann</u>	78
<u>Hof Herberg</u>	79
<u>Die Obst- und Gemüsedeele</u>	80
<u>Geflügelhof Steimann</u>	81
<u>Obsthof Nies</u>	82
<u>Haus Westhemmerde</u>	83

Landservice-Höfe im östlichen Ruhrgebiet!

	SEITE
<u>Hof Albersmeier</u>	84
<u>Erdbeeren Schulze Neuhoff</u>	85
<u>Hähnchenhof zur Nieden</u>	86
<u>Frisches vom Land - Familie Frens</u>	87
<u>Neuland-Hof Ecke</u>	88
<u>Hof Sümmermann</u>	89
<u>Hof Dahlhoff</u>	90
<u>Reitanlage Köllerwirth</u>	91
<u>Biohof Raffenberg</u>	92
<u>Hof Holtheuer</u>	93
<u>Reitanlage am Tharbrauck</u>	94
<u>Hof Hornkamp</u>	95
<u>Hof Plaas-Beisemann</u>	96
<u>Reitanlage Poschmann</u>	97
<u>Hofkäserei Wellie</u>	98
<u>Gut Böckelühr</u>	99
<u>Hof Junge</u>	100
<u>Lohmann's Hof</u>	101
<u>Haus Rutenborn</u>	102
<u>Hof Klempt</u>	103
<u>Gut Lödding</u>	104
<u>Bobes Alpaka Ranch</u>	105
<u>Biolandhof Frölich</u>	106
<u>Bioland-Hof Damberg</u>	107
<u>Zuchthof Sterthoff</u>	108
<u>Reitanlage Velmerig</u>	109
<u>Hof Wever</u>	110
<u>Gartenpartner Maria Renner</u>	111
<u>Nutztier-Arche-Sonntag</u>	112
<u>Hof Wilms</u>	113
<u>Imker Michael Zwillig</u>	114
<u>Möller's Hofladen & Hühnerhotel</u>	115
<u>honiggelb bioimkerei</u>	116
<u>Hof Jücker</u>	117
<u>Kottmann's Landmilch</u>	118
<u>Small Hill Stable</u>	119
<u>Hof Kraienhemke</u>	120
<u>Dein Erlebnisbauernhof</u>	121
<u>Eckmann's Kartoffelkiste</u>	122

	SEITE
<u>Hof Kötter</u>	123
<u>Thies Henter Erdbeeren</u>	124
<u>Hof Köckler</u>	125
<u>AvT Westerntraining</u>	126

IMPRESSUM

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

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

Fotos Umschlag: Biohof Schulze Wethmar, Hofkäserei Wellie, B&S Alpaka, Hof Sümmermann, Thomas Hübner für Bobe's Alpaka Ranch, Hof Herberg, Lernbauernhof Schulte-Tigges, Stall Rohleder

Fotos Innen: Landservice-Höfe im östlichen Ruhrgebiet
Hintergrund Karte: Gut Böckelühr
sowie Jacob Lund, Thaut Images, jackfrog, shintartanya, monropic, ulza, bokan, lovelyday12, JenkoAtaman, efired
© stock.adobe.com

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen,
Fachbereich Landservice, Regionalvermarktung,
Nevinghoff 40, 48147 Münster
Stand: September 2023

**FOLGT UNS AUF
INSTAGRAM!**



[@landleben.nrw](https://www.instagram.com/landleben.nrw)

Hof Böckmann



Hof Böckmann

Der Hof Böckmann ist ein kleiner familiengeführter landwirtschaftlicher Betrieb am Stadtrand von Herne. Auf dem Hof werden eine Mutterkuhherde mit Kreuzungstieren der Rassen Charolais, Limousin und Fleckvieh sowie Schweine gehalten. Einmal im Monat werden die Tiere eigenständig zum Schlachthof gefahren und am nächsten Tag in der hofeigenen Metzgerei zu hochwertigen Wurst- und Fleischprodukten verarbeitet.

 Wurst- und Fleischwaren von den eigenen Rindern und Schweinen: u. a. Wurst nach Hausmacher Art, Eingemachtes, Wurst, Schinken u. Fleischpakete; selbstgemachte Sauce.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wissen genau, was in unseren Produkten steckt. Und da sprechen wir nicht nur von unserer hauseigenen Rezeptur. Wir verarbeiten ausschließlich das Fleisch unserer eigenen Tiere. Diese werden schonender und länger als ihre Artgenossen gehalten. Das merkt man später an der ganz besonderen Fleischqualität.“

Hof Böckmann
Silke Böckmann
Börsinghauser Str. 30
44627 Herne-Sodingen
Tel.: 02323 68643
kontakt@hof-boeckmann.de
www.hof-boeckmann.de
 Hof Böckmann

ÖFFNUNGSZEITEN
1. Samstag im Monat:
09:00 - 14:00 Uhr
und nach telefonischer
Vereinbarung



BOCHUM

Hofladen Grünendiek

Als Traditionsfamilie bietet Familie Grünendiek regionale, saisonale Lebensmittel und Hausmannkost in ihrem Hofladen in Bochum-Stiepel an.

Dieser liegt zwischen dem Botanischen Garten der Ruhr-Universität Bochum und dem Kemnader See in einer tollen landschaftlichen Kulisse. Die hofeigenen Hühner und Katzen und die Schafe auf den Grünflächen um den Hof herum runden das Einkaufserlebnis ab.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bieten in unserem Hofladen ein Vollsortiment an. Dabei ist uns besonders wichtig, die individuellen Wünsche unserer Kundschaft zu erfüllen. Durch unsere jahrelange Erfahrung und die Treue der Kundschaft können wir fast vollständig Abfälle vermeiden.“

 Das Vollsortiment besteht aus Gemüse, Obst, Eiern, Milch, Nudeln, Wurst, Fruchtaufstrichen, Eintöpfen und Suppen.

Täglich werden frische verzehrfertige Gerichte, wie Frikadellen, Reibekuchen oder Schnitzel zum Mitnehmen angeboten.



Hofladen Grünendiek
Fam. Grünendiek
Haarstr. 227a
44797 Bochum-Süd
Tel.: 0234 701447

ÖFFNUNGSZEITEN

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



Hof Schulte-Schüren
...regional und mittendrin



BOCHUM

Hof Schulte-Schüren

Mitten in Bochum liegt der Hof der Familie Schulte-Schüren.

An der Automatenstation direkt am Hof können die hofeigenen Produkte sowie weitere landfrische Produkte rund um die Uhr gekauft werden. Besonders beliebt sind das hofeigene Grillfleisch und die Wurstwaren. Das Rindfleisch der eigenen Limousin-Rinder gibt es von Herbst bis zum Frühjahr als Fleischpakete und die eigenen Eier täglich frisch.

 Eier aus Boden- und Freilandhaltung, Hausmacher Wurstwaren und Grillfleisch aus der eigenen Hofmetzgerei; Rindfleisch-Pakete; Heu und Stroh für Kleintiere, Kaminholz und Hundefutter vom Rind. Außerdem: Milchprodukte, Honig, Kartoffeln, in der Saison Erdbeeren, Spargel u. v. m.

 Stellplätze über den Campingführer Landvergnügen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir möchten unseren Kunden ein umfangreiches Sortiment im Hofladen und an den Warenautomaten bieten. Deswegen pflegen wir den Kontakt zu anderen Produzenten und beziehen weitere Produkte aus einem Umkreis von 50 Kilometern. Dann lohnt sich der Weg unserer Kunden zu unserem Hof. Durch die Vermarktung ist unser Betrieb zukunftsfähig.“

Hof Schulte-Schüren
Guido Schulte-Schüren
Kemnader Straße 197
44797 Bochum-Süd
Mobil: 0174 6726505
www.hof-schulte-schueren.de
hof.schulte-schueren@gmx.de
 Hof Schulte-Schüren
 schulteschuren

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mi./Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

Warenautomaten

24 Stunden, 7 Tage die Woche
• am Hof
• in Bochum-Stiepel
• in Bochum-Stiepeldorf



Zucht- und Ausbildungsstall Strunk

Früher drehte sich auf dem Hof Strunk alles um die Pferdezucht. Heute stehen immer noch die Pferde im Mittelpunkt, aber als Pensionspferde und für den Reitunterricht. Reiter können sich hier individuell nach ihren eigenen Wünschen und Ambitionen entwickeln. Egal, ob Turnier- oder Hobbyreiter - jeder erhält auf dem Hof Strunk seine eigene Förderung. Für jeden Reiter gibt es das richtige Pferd.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserem Reitunterricht setzen wir auf kleine Gruppen, damit individuell Wissen vermittelt werden kann. Die Schüler wechseln im Unterricht regelmäßig die Pferde, damit sie die Eigenarten verschiedener Pferde kennen lernen und nicht nur aus Gewohnheit mit dem Pferd umgehen können.“

 Fleischverkauf im Winter von Charolais-Rindern.

 Reitunterricht: Reiterschule ab 7 Jahren, Longierunterricht, Ferienkurse als Einstieg.

Pensionspferdeboxen: Boxen mit unterschiedlichen Standards, Paddocks und Weiden, 2 Reithallen, Reitplatz, Waschplatz.

Besichtigungen während der Reitstunden möglich.



Zucht- und Ausbildungsstall Strunk
Fam. Strunk
Haarstr. 59
44797 Bochum-Süd
Mobil: 0179 2677093

ÖFFNUNGSZEITEN

Reitstunde

Mo.-Fr.: 15:00 - 18:00 Uhr



BOCHUM

Appelbaum's Erzeugnisse

Seit 1988 konzentriert sich der Familienbetrieb Appelbaum auf den Anbau von Erdbeeren, Getreide und Weihnachtsbäumen. Vor wenigen Jahren kam der Himbeeranbau hinzu. In der Zeit von Mai bis August können die fruchtigen Beeren an den Verkaufsständen rund um Bochum-Wattenscheid gekauft werden. Zur Weihnachtszeit werden Weihnachtsbäume angeboten, die direkt am Hof in Bochum selbst aufgezogen werden.

 An den saisonalen Verkaufsständen: Erdbeeren u. Himbeeren sowie Spargel aus der Region.

SB-Hofladen: zusätzlich Fruchtaufstriche u. Erdbeer-Secco aus den eigenen Früchten. Außerdem Kartoffeln u. Eier. Weihnachtsbäume zur Weihnachtszeit.

 Jährliche Aktionstage zum Selberpflücken von Erdbeeren Anfang Juni und Weihnachtsbäume zum Selberschlagen im Advent.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Hof liegt zwischen Bochum und Essen in einem grünen Streifen mit aktiver Landwirtschaft. Durch die zahlreichen Wander- und Fahrradwege um unseren Hof herum, ist unser neuer Selbstbedienungshofladen bestens zu erreichen. Hier findet man nur saisonale und regionale Köstlichkeiten und erhält einen Einblick in die Landwirtschaft.“

Appelbaum's Erzeugnisse
Patrick Appelbaum
In den Höfen 2
44867 Bochum-Wattenscheid
Mobil: 0172 1803992
appelbaumserzeugnisse@gmx.de
 Appelbaum
 appelbaumserzeugnisse

ÖFFNUNGSZEITEN
SB-Hofladen: In den Höfen 4
Mo.-So.: 06:00 - 21:00 Uhr

Saisonaler Verkaufsstand:
Wattenscheider Hellweg 249
(Mai bis August)
Mo.-Sa.: 09:00 - 18:30 Uhr
So./Feiertage: 10:00 - 16:30 Uhr

**BOCHUM**

Aktivstall Grümer

Vor fast 20 Jahren kam die Idee der Aktivstallhaltung durch einen Haltenbauer auf den Hof Grümer. 2006 wurde der erste Aktivstall gebaut. Heute gehören zwei Großgruppen in getrennten Aktivställen zum Hof. Vorteile dieses Haltungskonzeptes liegen auf der Hand: Die Pferde können ihre natürlichen Verhaltensmuster „Futter suchen“ und „soziale Kontakte pflegen“ ausleben und bekommen das natürliche Klima mit.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Aktivstall bietet vor allem auch kranken und alten Pferden eine gute Möglichkeit der Gesunderhaltung. Sie sind immer in Bewegung und müssen sich ihr Futter zusammensuchen und durch Wege erarbeiten. In der Reithalle haben wir ein Ebbe-Flut-Bewässerungsmodell verbaut, um die Atemwege der Pferde zu schonen.“

 Zwei Aktivställe (Stuten- und Wallachgruppe) mit jeweils ca. 35 Plätzen, Voll-Aktivstall sowie Tagesaktivstall (Boxenhaltung i. d. Nacht) möglich. 2 Reithallen, Nass- u. Trockenputzplätze, Sattelkammern, beheizbarer Deckenraum, Fütterungscomputer für die Einstellung der individuellen Rationen. Schließsystem auf der Anlage: Zugang nur für berechnigte Personen.



Aktivstall Grümer
Alexander Grümer
Schultenweg 1
44867 Bochum-
Wattenscheid
Tel.: 02327 70636
w.gruemer@googlemail.com
www.aktivstall-gruemer.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach vorheriger Vereinbarung.

Einstaller
24 Stunden, 7 Tage die Woche



BOCHUM

Bauer Heinrichs - Hof Hinderfeld

Auf dem Hof von Bauer Heinrichs wird seit vielen Generationen Ackerbau betrieben. In der Entwicklung des Hofes sind über die Jahre immer mehr Produkte dazu gekommen, so dass im Jahr 2018 ein kleiner Hofladen in Selbstbedienung errichtet wurde. Das Hauptprodukt des Ladens sind die selbst angebaute Kartoffeln der Sorten Annabelle, Belana und Laura.

 Verschiedene Kartoffelsorten aus eigenem Anbau. Außerdem: Eier, Honig, Kaminholz u. v. m. Weihnachtsbäume zur Adventszeit.

 Hoffest am 3. Advent: Weihnachtsbaumverkauf, Speisen u. Getränke sowie musikalische Begleitung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ich biete meine selbst angebaute Kartoffeln sowie die Produkte aus unserer Nachbarschaft für meine Kundschaft in der Stadt an. Wir leben Regionalität zu verlässlichen Öffnungszeiten, damit wir fest in den Wocheneinkauf eingeplant werden können und der Kunde stets weiß, wann er bei uns einkaufen kann.“

Bauer Heinrichs
- Hof Hinderfeld
Varenholzstr. 160
44869 Bochum-Wattenscheid
Tel.: 02327 73013
heinrichsachim@t-online.de
 Bauer Heinrichs - Hof Hinderfeld
 bauerheinrichs

ÖFFNUNGSZEITEN
SB-Hofladen
Mo.-Fr.: 08:30 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:30 - 18:00 Uhr



BOCHUM

Hof Wibbecke

Seit 10 Jahren gibt es die leckeren Freiland Eier vom Hof Wibbecke mitten in Bochum-Dahlhausen am Warenautomaten. Philipp Wibbecke hat den Blick in die Zukunft gerichtet und lenkt den Hof in neue Richtungen.

So werden seit einiger Zeit Kürbisse und Knoblauch angebaut sowie Obstbäume gepflanzt. Das Obst soll zukünftig direkt an die Kunden vor Ort vermarktet werden und die Vermarktung weiter wachsen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen Wert auf eine gute Zusammenarbeit mit Geschäftspartnern. So bauen wir uns ein stabiles und gesundes Netz an Partnern auf, auf die wir uns verlassen können. Hiervon profitieren unsere Kunden, da sie bei uns schmackhafte und qualitativ hochwertige Produkte bekommen.“

 Eier aus Freilandhaltung, verschiedene Sorten Speisekürbisse u. Knoblauch. Außerdem: Honig, Fruchtaufstriche, Kartoffeln und saisonal Erdbeeren.

Heu in Rundballen nach Absprache mit Lieferung.



Hof Wibbecke
Philipp Wibbecke
Kassenberger Str. 83
44879 Bochum-Südwest
Mobil: 0173 3279145
p.wibbecke@icloud.com
 Hof Wibbecke
 hof_wibbecke

ÖFFNUNGSZEITEN
Warenautomat
Täglich: 06:00 - 22:00 Uhr

Eier außerdem bei Metzgereien u. Raiffeisenmärkten der Region.



Schulthenhof

Unter dem Motto „Landwirtschaft mitten in der Stadt erleben!“ ist der Schulthenhof für alle offen und zentral erreichbar. Auf dem Hof arbeiten und leben Menschen mit und ohne Einschränkungen. Hand in Hand werden hier landwirtschaftliche Produkte nach Bioland-Vorgaben angebaut und vermarktet. Besucher können den Betrieb hautnah erleben und die Produktion der Lebensmittel direkt auf dem Hof sehen.

 Hofeigene Bioprodukte: Fleisch, Grill- u. Wurstwaren aus der Hofmetzgerei, das Schweinefleisch stammt von eigenen Tieren, Gemüse, Kartoffeln, Eier u. Käse.

 Landvergnügen: Stellplätze für autarke Wohnmobile.

 Hofbistro mit selbstgebackenem Kuchen, Snacks, Heiß- und Kaltgetränken.

 Spielplatz, Picknick auf dem Hof möglich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verfolgen die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung. Unsere produzierten Lebensmittel werden voll verwertet. Ist die Möhre mal etwas zu krumm, wird sie bei uns in der Küche verarbeitet. In unserer Bewirtschaftung wird viel auf Handarbeit gesetzt und wenig mit Maschinen gearbeitet. Die gute Zusammenarbeit wird auf unserem Hof sehr wertgeschätzt.“

Schulthenhof
Biolandbetrieb und Werkstätten der AWO Dortmund
Stockumer Str. 109
44225 Dortmund-Hörde
Tel.: 0231 79220114
info@awo-schulthenhof.de
www.schulthenhof-dortmund.de
 Schulthenhof Dortmund

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-Do.:
10:00 - 18:00 Uhr
Fr./Sa.:
10:00 - 19:00 Uhr
So./Feiertage:
10:00 - 18:00 Uhr



Hof Prein

Leckere Eier aus mobiler Freilandhaltung gibt's vom Hof Prein im Dortmunder-Süden. In der 8. Generation wird auf dem Hof Landwirtschaft betrieben. Seit 2014 ist Jan Philipp Prein an der Reihe. Seit klein auf bringt er sich auf dem Hof ein. Mit 14 Jahren holte er die ersten Hühner zurück auf den Hof, die seit 2020 in mobilen Ställen gehalten werden. Die Eier gibt's am Warenautomaten und im Supermarkt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die mobile Geflügelhaltung ist eine nachhaltige Haltungsform. Regelmäßig setzen wir die Ställe um, sodass nicht alle Nährstoffe von den Hühnern an einer Stelle in den Boden eingetragen werden. Außerdem haben unsere Hühner so stets frisches Gras, das sie picken und in dem sie sich verstecken können.“

Hof Prein
Jan Philipp Prein
Brücherhofstraße 144
44267 Dortmund-Hörde
Mobil: 0151 70101906
prein.j@gmx.de
f Hof Prein
© hofprein_

 Eier aus mobiler Freilandhaltung. Außerdem Grillfleisch, Grillsaucen, Convenienceprodukte, Milchprodukte, Kartoffeln, Süßigkeiten u. v. m. im Warenautomaten.

 „Agathe kommt“: 3-4 Leihhühner mit Stall, Zaun, Futter, Einstreu, fachmännischer Lieferung und Einweisung. Optimal für Familien, Kindergärten, Seniorenheime usw.



ÖFFNUNGSZEITEN
Warenautomaten
Brücherhofstr. 144 u.
Untermarktstr. 16:
24 Stunden, 7 Tage die Woche
Außerdem in regionalen
Supermärkten usw.;
s. Webseite: Verkaufsstellen



DORTMUND

Steffenhof

Auf dem familiären Steffenhof in Benninghofen hat jeder seine Aufgaben. Ute Wilke-Erve ist für die Verarbeitung der hofeigenen Produkte und den Hofladenverkauf zuständig.

Sohn Tobias kümmert sich um die Tiere und den Ackerbau. Auf dem Hof mitten in Dortmund können die Rinder, Schweine und Hühner besucht werden. So sieht man, wo das eigene Frühstücksei, die Rouladen und die leckere Mettwurst herkommen.

 Eier aus Boden- und Freilandhaltung, Hausmacher Wurstwaren und Frischfleisch von den eigenen Schweinen u. Rindern.

Fruchtaufstriche sowie Grünspargel in der Saison.

Außerdem von regionalen Geschäftspartnern: Kartoffeln, Brotbackmischungen, Milchprodukte, Obst u. Gemüse, Senf, Honig, Säfte, Saucen, freitags und samstags frisches Brot u. v. m.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sehen unseren Hof als großen Kreislauf. Das Futter für unsere Tiere stammt von unseren eigenen Feldern. Die Schweine werden mit viel Platz, Licht und Luft auf Stroh gehalten und unsere Rinder kommen im Sommer auf die Weide. Mit dem Mist düngen wir unsere Felder, sodass wir gutes Futter ernten können.“

Steffenhof
Fam. Wilke-Erve
Am Steffenhof 10
44269 Dortmund-
Hörde

Tel.: 0231 462748

 Steffenhof Dortmund

 hofladen_steffenhof

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo./Di.: 08:00 - 13:00 Uhr

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

15:00 - 18:30 Uhr

Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr



DORTMUND

Schäferei Hibbeln

Die Schäferei Hibbeln besteht bereits in der 6. Generation. Früher ist die Herde auf der Suche nach frischem Gras gewandert. Heute grasen die Schwarzkopfschafe in Dortmund-Grevel und legen nur kurze Strecken zurück. Rund zehn Monate verbringt die Herde draußen und in der Lammzeit kommt sie auf den Hof. Geschlachtet wird in der hofeigenen EU-Schlachtstätte und das Lammfleisch vor Ort an die Kunden vermarktet.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit über 40 Jahren pflegen wir unsere Schwarzkopf-Herdbuchzucht. Zucht bedeutet bei uns auch Fortschritt und die Anpassung unserer Tiere an sich ändernde Rahmenbedingungen. Dieses kann das Futter, unsere Arbeitsweise, aber auch zum Beispiel die Fleisch-Vorlieben unserer Kunden sein.“

 Ganze Lämmer und Schafe geviertelt auf Vorbestellung. Besondere Ausrichtung auf muslimische Kunden.



Schäferei Hibbeln
Bernd Hibbeln
Greveler Straße 168
44329 Dortmund
Tel.: 0231 232328
hof-hibbeln@web.de
www.schaeferei-hibbeln.hpage.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



DORTMUND

Hof Kuse

Seit 1848 wird auf dem Hof Kuse Landwirtschaft betrieben. Seit September 2022 bewirtschaften wir, die 6. Generation, den Hof. Wir bringen neuen Wind rein: Ein

renovierter Hofladen, Gemüseparzellen zur Miete, unser traditioneller Weihnachtsmarkt und ein kleiner Marktgarten. In unserem Hofladen gibt es Produkte aus der Region mit Informationen über Herkunft und Inhaltsstoffe. Wir freuen uns auf Euch!

 Gemüse aus der Region, Eier und Weihnachtsgänse aus Weidehaltung. Außerdem: Milch u. Milchprodukte, Brot, Honig, saisonale Produkte wie Erdbeeren u. Spargel u. v. m. „meine Ernte“-Gemüsegärten zum Mieten: zum Saisonstart sind die Gemüsesegärten (45 m² oder 90 m²) mit 20 Sorten Gemüse vorbereitet. Gartengeräte u. Wasser sind vor Ort vorhanden. Digitales Gärtnerwissen unterstützt bei Pflege u. Ernte.

 Saisonale Hoffeste u. jährlicher Weihnachtsmarkt mit Weihnachtsbaumverkauf.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Regionalität, Nachhaltigkeit und Ehrlichkeit stehen für uns an erster Stelle. Wir legen Wert auf regionale Produkte, die möglichst nachhaltig produziert werden. Wir meinen, dass ein Umdenken in Bezug auf die Herstellung und den Konsum von Lebensmitteln stattfinden muss, damit kleine Betriebe weiterhin bestehen bleiben können.“

Hof Kuse
Anna Hilke u. Marco Kuse
Baukamp 68
44329 Dortmund-Scharnhorst
Mobil: 0157 35747606
info@hof-kuse.de
www.hof-kuse.de

 Hof Kuse
 hofkuse

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen
Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr

Warenautomat
24 Stunden,
7 Tage die Woche



DORTMUND

Hof Lüning

Am Rande von Dortmund-Lanstrop liegt der Hof Lüning. Neben der Direktvermarktung mit Hofladen und Warenautomaten gehört die Schweine- und Geflügelhaltung zum Hof. Jetzt steigt die nächste Generation mit neuen Ideen ein. Neben Sonnenblumen für die Ölproduktion und Wassermelonen wird die Tierhaltung zukünftig weiter ausgebaut, wobei ein besonderes Augenmerk auf das Tierwohl gelegt wird.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bieten Surprise Bags an, um den Verderb von Produkten vorzubeugen. In die Tüten packen wir Lebensmittel, die kurz vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum sind und bieten sie zu interessanten Preisen an. Mittlerweile haben wir uns bei der App ‚Too Good To Go‘ registriert und retten zusammen mit unseren Kunden noch mehr Lebensmittel.“

 Hofeigene Eier, Eierlikör u. Nudeln aus den eigenen Eiern, Hähnchen, Suppenhühner u. Kaninchen aus eigener Schlachtung ebenso wie Gänse, Enten u. Puten (ab der Martinszeit bis Weihnachten), Sonnenblumenöl, Sonnenblumen zum Selberschneiden u. Wassermelonen. Außerdem von regionalen Produzenten u. Manufakturen: Milch u. Milchprodukte, Wurstwaren, Frischfleisch, Fruchtaufstriche, Liköre, Mehle u. verschiedene Flocken, Konserven, Eingemachtes, Bauernhofeis u. v. m.

 Hofspielplatz.

Hof Lüning
Silvia u. Meinolf Lüning
Am Burhag 51
44329 Dortmund
Tel.: 0231 29752
Mobil: 0170 6543833
info@hof-lüning.de
www.hof-lüning.de
 Hof Lüning  hof_lüning

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi.-Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr

Warenautomaten
24 Stunden, 7 Tage die Woche
Lieferdienst
ab einem Mindestbestellwert
in einem Umkreis von 5 km.





DORTMUND

Mowwe - Restaurant & Café

Ländliches und modernes Ambiente, saisonale und regionale Gerichte, Feiern im Grünen und nah dran - das alles vereint das Restaurant & Café Mowwe in Dortmund-Lanstrop. Hier können Sie bei einem Stück Kuchen die Natur genießen, mit einem regionalen Gaumenschmaus die deutsche Küche neu erleben und Ihre Hochzeit in der Vintage-Feierscheune auf eine besondere Art feiern. Mowwe - ein Ziel für die ganze Familie.

 Restaurant, Café und Biergarten: à la carte, warme Speisen u. Kuchen.

 Vintage Feierscheune für bis zu 200 Gästen mit Vollverpflegung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Früher haben wir unsere verwendeten Lebensmittel teils selbst produziert. Daher legen wir auch heute noch großes Augenmerk auf die Regionalität und Saisonalität. Unsere Zutaten beziehen wir von (Bio-)Produzenten aus der Umgebung. So verbinden wir ursprüngliche Produkte mit modernen, geschmackvollen Gerichten.“

Mowwe - Restaurant & Café
Fam. Mowwe
Im Ostfeld 185
44329 Dortmund
Tel.: 0231 351331
info@mowwe.de
www.mowwe.de
 Hof Mowwe
 mowwe_restaurant

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi.-So.: 11:00 - 23:00 Uhr
Küche: 12:00 - 21:00 Uhr

Hof Mertin
Frische direkt vom Bauernhof



DORTMUND

Hof Mertin

Auf dem familiengeführten Bauernhof „Hof Mertin“ werden Kunden herzlich begrüßt. In den letzten Jahren wurde der eigene Anbau weiter ausgebaut. Heute gibt es die eigenen Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel, Pflaumen, Mais und Buschbohnen auch zum Selberpflücken. Im Hofladen, an den Verkaufsständen sowie am Warenautomaten gibt es diese hofeigenen Produkte und ein ausgewähltes Sortiment an regionalen Produkten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir setzen auf innovative Anbauweisen und den Einsatz von Nützlingen. Zum Beispiel wird ein Teil unserer Erdbeeren in Wandertunneln kultiviert, damit die Früchte bestmöglich vor schlechten Wetterbedingungen geschützt sind. Durch die Nützlinge fördern wir die Insektenvielfalt und reduzieren den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.“



Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel, Pflaumen, Bohnen (3 Sorten), Zuckerbohnen u. Zuckermais. Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel, Bohnen, Erbsen u. Zuckermais auch zum Selberpflücken. Zahlreiche, selbstgemachte Fruchtaufstriche sowie Erdbeer- u. Himbeersauce. Selbstgepresster naturtrüber o. klarer Apfelsaft (verschiedene Sorten, 5-Liter-Bag o. Glasflasche); selbstgebackene, saisonale Kuchen u. Kekse.

Außerdem: Brot, Tomaten, Kartoffeln, Wurstwaren, Geflügel- u. Grillfleisch, Fisch, Käse u. Milchprodukte, eingekochte Gerichte, Fleisch o. Obst im Glas, Essig u. Öl, Gewürze, Saucen, Chutneys, saisonale Dekorationsartikel u. Präsentkörbe.



Maislabyrinth.



Aktionen wie Familientage auf den Selbstpflückfeldern; Hoffeste.



Hof Mertin
Friedrich Mertin
Bönninghauser Str. 5
44329 Dortmund-Scharnhorst
Tel.: 0231 231236
info@hof-mertin.de
www.hof-mertin.de
f Hof Mertin
@ hof_mertin

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

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

Sa.: 09:00 - 16:00 Uhr

So.: 09:00 - 14:00 Uhr

Warenautomaten

24 Stunden, 7 Tage die Woche

In der Saison - s. Webseite

Erdbeer-Selbstpflückfelder in Dortmund u. Lünen. Zahlreiche Verkaufsstände in Dortmund, Lünen, Schwerte, Kamen u. Bergkamen.



Lernbauernhof Schulte-Tigges

Unser Mitmachbauernhof rund um die Themen Landwirtschaft, Ernährung, Natur und Umwelt bietet ein authentisches Lernumfeld, in dem Kinder und Jugendliche im Sinne einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) gefördert und gestärkt werden. Bei uns können sie die natürlichen Grundlagen der Nahrungsmittelproduktion und ihre Zusammenhänge kennen lernen und mit viel Spaß durch eigene Arbeit praktische Bezüge entwickeln.

 Praxisnahe Bildungsangebote für Kinder und Familien, Kindergärten und Schulen. Ponys, Rinder, Ziegen, Schafe, Hühner, Schweine und Bienen. Ferienprogramm: Bauernhoferlebniss- wochen, Zeltcamps. Schnupper- und Jahres- kurse für Kinder (4 -12 Jahre).

 Angebote für Familien, z. B. Apfelernte, Weihnachtswerkstatt, Naturfarbwerkstatt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bewirtschaften unsere Flächen nach ökologischen Kriterien und verfolgen mit unseren Aktivitäten die Ziele Klima- und Naturschutz, Biodiversität und Ressourcenschonung. Im Rahmen einer ‚Solidarischen Landwirtschaft‘ bauen wir auf zwei Hektar Gemüse für rund 250 Familien in und um Dortmund an.“

Lernbauernhof
Schulte-Tigges
Kümper Heide 21
44329 Dortmund-
Scharnhorst

info@lernbauernhof-schultetigges.de
www.lernbauernhof-schultetigges.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



DORTMUND

Hofladen Sprave

Zentral gelegen, überzeugt der Hofladen Sprave mit hofeigenen und regionalen Produkten. Beliebt sind die Eier und das frisch vor Ort geschlachtete Geflügel. Neben Hähnchen und Suppenhühnern, die ganzjährig erhältlich sind, gibt es Puten und Enten auf Vorbestellung und ab November Gänse. Die Esel, Ponys, Hängebauchschweine, Kaninchen, Ziegen u. v. m. können auf dem Weg in den Hofladen beobachtet werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist ein respektvolles Miteinander wichtig. Somit achten wir bei unseren Tieren auf ein natürliches und stressfreies Leben. Das Miteinander mit unseren Kunden ist uns ebenfalls eine Herzensangelegenheit. Viele kommen seit Jahren zu uns.“

 Eier aus Boden- u. Freilandhaltung, ganzjährig bunte Eier, Wachteleier, ganzjährig Suppenhühner u. Hähnchen, Puten u. Enten auf Vorbestellung ebenso wie Gänse ab November. Außerdem: Obst u. Gemüse der Saison, Spargel, Erdbeeren, Milchprodukte, Käse, Säfte, eingemachtes Obst u. Gemüse, Nudeln, Wurstwaren, Mehl u. Backmischungen, Apfelsaft, Glühwein, Senf, Fruchtaufstriche u. Honig direkt von regionalen Erzeugern.

 Hofführungen für Kindergartengruppen u. Grundschulklassen.



Hofladen Sprave
Kerstin Sprave
Husener Str. 131
44319 Dortmund
Tel.: 0231 281344
Mobil: 0170 8132615
kerstin_sprave@web.de
www.hofladen-sprave.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo., Mi., Do., Fr.:
08:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr
Di.: geschlossen



DORTMUND

Die Werkhof Gärtnerei

Die Werkhof Gärtnerei ist „demeter“ zertifiziert und bekannt für die hochwertigen Jungpflanzen. Auf der Suche nach klassischen, extravaganten sowie historischen Sorten wird man hier fündig. Hat man keine Lust, selber zu gärtnern und Gemüse und Kräuter zu pflegen, so gibt es die frische, saisonale Ernte im Hofladen vor Ort, über die Abokisten bzw. den Lieferdienst oder an den Marktständen in der Region.

 Gemüse- und Kräuterpflanzen für Privatpersonen u. größere Abnehmer: Artischocken, Auberginen, Gurken, zahlreiche Tomaten, Kürbisse, Melonen, Paprika, Peperoni, Chili, Kohlsorten, Salate, Zucchini, Physalis; Kräuter wie Minzen, Salbei, Lavendel, Majoran, Oregano, Thymian, Rosmarin, Stevia, Koriander, Waldmeister, Melisse, Verbene, verschiedene Krautsorten u. v. m.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir kombinieren die ‚Soziale Arbeit‘ auf dem Werkhof mit dem gemeinnützigen Charakter. Unsere rund 25 Beschäftigten unterstützen uns bei der Anzucht und Pflege von unseren Jungpflanzen und unserem Gemüse. Dabei liegt unser Augenmerk auf der Sortenvielfalt und den Erhalt von historischen Sorten.“

Die Werkhof Gärtnerei
Werkhof Projekt gGmbH
Werzenkamp 30
44329 Dortmund-
Scharnhorst
Tel.: 0231 9961268
Mobil: 0179 3274680
diegaertneri@werkhof-projekt.de
www.werkhof-diegaertneri.de
www.abokiste24.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Jungpflanzenverkauf
von Mitte März - Ende August
Mo., Mi., Do.: 10:00 - 16:00 Uhr
Di./Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr
Im Mai zusätzl. Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr
Tomatenverkauf: Mitte Juli - Ende Sept.
Hofladen
Di./Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr
Gemüseverkauf über Die Abokiste bzw. den Lieferdienst sowie auf den Wochenmärkten in Dortmund, Unna u. Herdecke



DORTMUND

Hof Westermann

Seit rund 10 Jahren können Gartenfans und die, die es werden möchten in Dortmund-Holthausen das eigene Gemüsebeet pflegen. Seitdem ist der Hof Westermann ein Partnerhof von meine ernte. Interessierten Gärtnern stehen Gemüsebeete mit 45 oder 90 m² zur Auswahl. Neben der Pflege, wie Unkraut zupfen, gießen und Kartoffelkäfer absuchen, steht die Ernte und die Verarbeitung der eigenen Produkte an.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Familien, Freundesgruppen, Singles und Paare aller Altersklassen bauen das eigene Gemüse unter fachmännischer Hilfestellung auf unserem Hof an. Auf dem Acker kommen alle miteinander ins Gespräch und tauschen sich hinsichtlich der Pflege und Zubereitungen aus. Das fördert die Gemeinschaft und das Verständnis für Lebensmittel.“

 Blumenfeld zum Selberpflücken, Frischmais im August, Kürbisse im Herbst.

„meine ernte“-Gemüse­gärten zum Mieten: Zum Saisonstart sind die einzelnen Gärten mit 20 verschiedenen Sorten Gemüse und Platz für weitere Wunschpflanzen vorbereitet. Gartengeräte u. Wasser sind vor Ort vorhanden. Digitales Gärtnerwissen u. ein regelmäßiger Gärtnerbrief unterstützen bei der Pflege u. Ernte.



Hof Westermann
Thorsten Westermann
Holthäuser Straße 165
44339 Dortmund
Mobil: 0174 7486751
[www.meine-ernte.de/
gemuesegarten-in-dortmund-mieten](http://www.meine-ernte.de/gemuesegarten-in-dortmund-mieten)

ÖFFNUNGSZEITEN
April/Mai bis
Ende Oktober/November
Nach Vereinbarung



Hubbert's Kartoffeln

Der Hof Hubbert ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb, der seit mehreren Generationen in Familienbesitz bewirtschaftet wird. Der Betriebsschwerpunkt ist der Ackerbau. Auf den Flächen in Dortmund-Brüninghausen werden neben Getreide, wie Weizen, Roggen, Gerste, auch Raps und Zuckerrüben sowie Kartoffeln angebaut. Diese sind ganzjährig in der hofeigenen Selbstbedienungshütte am Hof erhältlich.

 Festkochende Kartoffeln in 5 kg oder 10 kg Gebinden aus eigenem Anbau. Außerdem Zwiebeln von einem Berufskollegen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Kartoffel ist ein vielseitiges Produkt. Man kann sie klassisch kochen, braten, im Ofen garen, als Salat oder Auflauf zubereiten oder zu Chips und Co. weiterverarbeiten. Seit jeher ist es ein Grundnahrungsmittel, das lecker satt macht. Bei uns auf dem Hof erhalten die Kunden das regionale Lebensmittel zu einem fairen Preis.“

Hubbert's Kartoffeln
Cornelius Hubbert
Stünkedestr. 193
44359 Dortmund-
Mengede
Mobil: 0172 2398983
www.hof-hubbert.de
cornelius@hof-hubbert.de
 Hof Hubbert

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienungshütte
24 Stunden,
7 Tage die Woche



DORTMUND

Hof Kampmann

Familie Kampmann bewirtschaftet einen Milchviehbetrieb und eine Geflügelaufzucht in Dortmund. Sie halten ca. 50 Milchkühe der Rasse Alpenfleckvieh sowie deren weibliche und männliche Nachzucht. Die Rinder werden auf Stroh gehalten und zum Großteil mit hofeigenem Futter gefüttert. In der Weidesaison können die Kühe jederzeit grasen. Seit 2016 lässt die Familie aus der Milch aromatischen Käse herstellen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir schlachten nur nach Bedarf und verwerten und vermarkten das ganze Tier. So vermeiden wir konsequent die Produktion von Überschüssen und können die vollständige Verwertung der Tiere sicherstellen. Dabei setzen wir mit dem Fleckvieh auf eine Doppelnutzungsrasse, die gleichermaßen zur Fleisch- und Milcherzeugung geeignet ist.“

 Schnitt- und Hartkäse aus der hofeigenen Milch;
auf Vorbestellung:
Fleischpakete vom Rind (ca. 13 kg) und bratfertiges Geflügel aus eigener Aufzucht (Hähnchen, Flugenten, Weihnachtsputen).



Hof Kampmann
Fam. Kampmann
Königsheide 314
44359 Dortmund-
Mengede
Tel.: 0231 333440

ÖFFNUNGSZEITEN

Käseverkauf ab Hof

Sa.: 10:00 – 14:00 Uhr

Zusätzlicher Käseverkauf

1. Sa. im Monat,

09:00 - 14:00 Uhr auf dem Hof Böckmann
(Börsinghauser Str. 30, 44627 Herne)
u. bei regionalen Veranstaltungen.

Abholung der Fleisch-Vorbestellungen
nach Vereinbarung.



DORTMUND

Hof Reckert

Mitten in Dortmund-Mengede betreibt Olaf Reckert seit der Umsiedlung im Jahr 1982 einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Grün- und Ackerflächen. Hinzu

kam im Jahr 2012 der eigene Hofladen, der neben dem Freilaufstall der Hühner errichtet wurde. Seine Frau Silke verkauft dort Produkte aus dem eigenen Anbau und der Region.

Neben der Landwirtschaft bietet die Familie auf dem Hof eine Pferdeponen an.

 Saisonales Gemüse aus eigenem Anbau: Kartoffeln, Wirsing, Zucchini, Spitzkohl, Bohnen, Kürbisse und Grünkohl; Eier aus eigener Freilandhaltung, Hähnchen und Suppenhühner auf Vorbestellung, weitere regionale Produkte, wie Wurstwaren, Mehle, Obst & Gemüse, Milch & Milchprodukte u. v. m.

 Pferdeponen mit 6 Boxen, Longierzirkel, Weiden, Reitplatz, gute Ausreitmöglichkeiten direkt ab Hof, pferdegerechte Fütterung mit hofeigenem Futter.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Über unsere Kreislaufwirtschaft bieten wir optimale nachhaltige Bedingungen. Wir fangen das Regenwasser auf, nutzen den Mist unserer Pferde und Hühner zur Düngung der Acker- und Weideflächen. Das Futter für die Tiere wächst fast vollständig auf unseren Flächen.“

Hof Reckert
Silke u. Olaf Reckert
Groppenbacher Str. 92a
44359 Dortmund-Mengede
Tel.: 0231 334326
Mobil: 0173 8503231
silke.reckert@web.de
www.hof-reckert.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Do., Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 14:00 Uhr

Pferdeponenboxen
auf Anfrage.



DORTMUND

Stall Rohleder

Unsere Reitanlage liegt mitten im Ruhrgebiet im ländlichen Stadtteil Dortmund-Holthausen. Wir sind ein Familienbetrieb, in dem von der Futterherstellung bis zur Buchhaltung alles in unserer Hand liegt. Neben Sport- und Freizeitreitern begrüßen wir Zuchtstuten auf unserem Hof. Wir selber sind seit Jahren erfolgreich in der Zucht und übernehmen gerne die Anpaarung, das Abfohlen und die Aufzucht für Sie.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Zur artgerechten Haltung gehört in unseren Augen viel Bewegung und bestes Futter. Deswegen bauen wir das Futter selber an. Dabei haben wir die Qualität selber in der Hand und es muss nicht weit transportiert werden. Bewegung gibt es zusätzlich zum Training im Sommer auf der Weide und im Winter auf den Paddocks.“

 Pensionspferdestall für Sport- u. Freizeitreiter sowie Zuchtstuten (Betreuung bei Anpaarung, Abfohlen und Aufzucht); Boxenhaltung u. Laufstallhaltung für Rentnerpferde u. Jährlinge, Reithalle (20 x 65 m), zwei Außenplätze (Dressur u. Springen), überdachte Longierhalle, Fütteranlage, Sommerweide (Mai bis Ende Oktober) u. Winterpaddocks, gutes Ausreitgelände im Grävingholz.

 Mitte/Ende September organisiert der Reitverein Bodelschwingh auf dem Gelände ein Reitturnier.



Stall Rohleder
Carsten Rohleder
Am Hausacker 5
44339 Dortmund
Mobil: 0172 2311507
stall-rohleder@t-online.de
www.rohleder-stall.de
 Stall Rohleder

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



DORTMUND

Pensionspferdehaltung Hendrik Schwerter

Gut angebunden und nahe der A45 liegt der Pensionspferdebetrieb von Hendrik Schwerter. Der ehemals landwirtschaftliche Gemischtbetrieb mit Schafen und Milchkühen ist heute eine Wohlfühlzone für Pferde und Reiter.

Der Außenbereich für ausgiebige Ausritte und die Reithalle, die mit Rollos zum Außenplatz umfunktioniert werden kann, bieten gute Bewegungsmöglichkeiten.

 41 Pensionspferdeboxen verteilt auf kleine Stallgassen, Reithalle mit Rollos 20 x 40 m, Fütteranlage, Paddocks, Winterwiese, Wiesen, Vollpension mit 3x Futter täglich, tägliches Misten.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Hof ist jeder mit seiner Persönlichkeit willkommen. Jeder kann frei wählen, wie er sich in die Stallgemeinschaft einbringt. Wir veranstalten regelmäßig Grillabende und Weihnachtsfeiern und ein gutes Beisammensein wird geboten. Durch unsere kleinen Stallgassen können wir uns aber auch aus dem Weg gehen, wenn wir ungestört sein möchten.“

Pensionspferdehaltung
Hendrik Schwerter
Mosselde 146
44357 Dortmund
Mobil: 0160 8472277
schwerter.hendrik@gmail.com
www.hofschwerter.de.vu

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 06:00 - 22:00 Uhr
Sa./So.: 06:00 - 20:00 Uhr



DORTMUND

Hof Fischer-Neuhoff

Die Familie Fischer-Neuhoff bringt Kinder- und Augen zum Strahlen. Mit ihrem Programm rund ums Pferd und die Landwirtschaft gehen sie auf jedes Kind individuell ein. Jeder ist willkommen und mit den 17 Ponys und Pferden findet sich für jeden der passende Wegbegleiter. Mit viel Leidenschaft vermittelt die ausgebildete Reittherapeutin und Sonderpädagogin an die Jahreszeit angepasste Themen mit und ohne Pferd.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns sind Pferde unsere Partner und keine Sportgeräte. Wir arbeiten mit den Pferden gemeinsam und achten auf deren Bedürfnisse. Dies geben wir auch an Kinder weiter, damit die Reiter von morgen für den guten Umgang mit Pferden sensibilisiert sind. Bei uns wird jeder akzeptiert - egal ob Mensch oder Tier.“

 Kinderyoga mit Schafen, Feriencamps, Kindergeburtstage, Eselwanderungen.

 Pädagogisches Voltigieren, Hippolini Kurse, Ponykurse ab 4 Jahren.



Hof Fischer-Neuhoff
Fam. Fischer-Neuhoff
Schneiderstr. 128
44229 Dortmund
Mobil: 0178 4148177
sabinefischerneuhoff@gmail.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



SELM

B&S Alpaka

„Schau‘ einem Alpaka nie zu tief in die Augen, sonst verliebst du dich“, diesen Satz nahmen sich Sabrina Beckmann und Benedikt Brünemann nicht zu Herzen. Sie verliebten sich 2020 direkt in die plüschigen Vierbeiner. Alles begann mit drei Tieren. Heute sorgen Merle, Eddi und 17 weitere Alpakas für viel Leben auf dem Hof. Sabrina Beckmann ist tiergestützte Therapeutin und Heilpädagogin und vereint ihre Ausbildungen mit den Tieren.

„Alpakas bleiben bei uns Alpakas und sind keine Kuschtiere. Sie tragen dazu bei, dass Menschen sich konzentrieren und entspannen, aber sie werden nicht zum Kuschnen eingesetzt. Wir lassen sie beispielsweise aus der Hand fressen und kommen so in Kontakt mit ihnen. Zusätzlich sorgen wir mit unserer Düngerherstellung aus dem Kot für die Produktion von nachhaltigem Dünger.“

 Hofladen: Bettdecken, Kissen, Seifen, Einlegesohlen, Socken, Schals, Mützen u.v.m. aus Alpaka-Vlies.

 Alpakawanderungen.

Therapeutische Einheiten in Gruppensettings: Kinder bis 12 Jahre, Seniorengruppen und Menschen mit Förderbedarf.

Nachhaltigkeit leben wir so:

B&S Alpaka
Sabrina Beckmann u.
Benedikt Brünemann
Netteberger Str. 241
59379 Selm-Bork
Tel.: 0178 8948284
bs-alpaka@web.de
www.bs-alpaka.de
  B&S Alpaka

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Gemüsehof Hubertus Bleckmann

Nach Jahrhunderten landwirtschaftlicher Familientradition widmet sich Familie Bleckmann seit 1980 nur noch dem reinen Gemüse- und Obstanbau. In ihrem Hofladen in Bork bieten sie vor allem Obst und Gemüse aus dem eigenen Anbau an. Als große Besonderheit stellt Frau Bleckmann einen Teil des Sortiments, wie Fruchtaufstriche, Plätzchen und Apfelmus, mit viel Liebe zum Handwerk selbst auf dem Hof her.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Obst und Gemüse bauen wir mit viel Leidenschaft auf unseren kleinen Anbauflächen an, die teilweise sogar im Naturschutzgebiet liegen. Unsere Produkte verkaufen wir nur direkt über den Hofladen. So sparen wir uns lange Transportwege und können erntefrische Produkte anbieten.“

 Ganzjähriges Vollsortiment aus regionalen u. saisonalen Produkten: weißer u. grüner Spargel, Beerenobst (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren), Äpfel u. Birnen, Kohlgemüse, verschiedene Kartoffelsorten, Salate, Produkte aus den eigenen Früchten (Fruchtaufstriche, Saft, Sirup, Apfelmus), selbstgebackene Plätzchen, eingelegtes Gemüse, Backwaren, Nudeln, Ziegenkäse, Wurstwaren, Eier, Honig u. v. m.



Gemüsehof Bleckmann
Hubertus Bleckmann
Alstedder Str. 6
59379 Selm-Bork
Tel.: 02592 62813
hubertus-bleckmann@t-online.de
www.gemuesehof-bleckmann.de
 Gemüsehof Bleckmann
 obst_gemuesehof_bleckmann

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 08:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr
Während der Spargel- und Erdbeerzeit von Anfang April bis Ende Juli gelten verlängerte Öffnungszeiten:
Sa.: 08:00 - 16:00 Uhr
So.: 08:00 - 13:00 Uhr



SELM

SoLaWi Lippeauen Bork e.V.

„SoLaWi“ (Solidarische Landwirtschaft) versteht sich als Gemeinschaft aus Erzeugern und Verbrauchern von landwirtschaftlichen Gütern.

Seit dem Frühjahr 2019 wirtschaftet Anne Reygers auf 2 ha ihres Landes in Bork für den gemeinnützigen Verein. Hinter dem Konzept stehen mittlerweile über 100 Ernteteiler, die sich ein Jahr - von März bis Februar - für die Abnahme der Erzeugnisse verpflichten.



Die Gemüsemenge pro Anteil liegt je nach Jahreszeit zwischen 2 - 3 kg im Frühjahr (z. B. Kopfsalate, Rucola, Radieschen, Kohlrabi, Postelein, Spinat) und 4 - 6 kg in der Hochsaison im Sommer/Herbst (Möhren, Rote Bete, Spitzkohl, Salate, Blumensprossenkohl, Mangold, Tomaten, Gurken, Paprika, Brokkoli). Insgesamt werden über 60 verschiedene Gemüsesorten angebaut.



Besuche von Schulklassen u. Kitagruppen auf dem Kinderacker.



Regelmäßige Aktionstage, ehrenamtliche Ackermitilfe oder Hofführungen auf Anfrage.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Angrenzend an das Naturschutzgebiet Lippeauen betreiben wir einen naturgerechten Gemüse-Anbau. Unser Motto leben wir: ‚Gelebter Umweltschutz ist Klimaschutz‘. Vom Anbau bis zur Abgabe der Erzeugnisse achten wir auf eine saisonale, naturnahe und faire Bewirtschaftung der Ackerflächen.“

SoLaWi Lippeauen Bork e.V.
Anne Reygers

Waltroper Str. 140
59379 Selm-Bork

Tel.: 02592 670148

kontakt@solawi-lippeauen-bork.de
www.solawi-lippeauen-bork.de

 [Solawi-Lippeauen-Bork.de](https://www.facebook.com/Solawi-Lippeauen-Bork.de)

 [solawi_lippeauen_bork](https://www.instagram.com/solawi_lippeauen_bork)

ÖFFNUNGSZEITEN

Nach Vereinbarung

Für Ernteteiler gilt:

Geerntet wird in der Saison
jeden Freitag.

Für die Abholung steht das Gemüse
freitags von
16:00 - 19:00 Uhr
und samstags
von 10:00 - 12:00 Uhr bereit.



Wiesmanns Dinkelschwein

Wiesmanns Dinkelschwein steht für Tierwohl, Transparenz und bestes Fleisch. Die Tiere werden mit einer Futtermischung aus Getreide und Mineralien gefüttert und auf Stroh gehalten. In der hofeigenen Fleischerei werden sie nach einem kurzen Transport zu schmackhaften Produkten weiterverarbeitet. Wiesmanns Dinkelschwein ist auf Vorbestellung am Hof, im Online-Shop und im Ladenlokal in Lünen erhältlich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wollen unseren Tieren ein glückliches und gutes Leben ermöglichen und zugleich gute Lebensmittel erzeugen. Deswegen achten wir besonders auf das Wohlergehen unserer Tiere. Außerdem legen wir Blühacker an, auf denen Insekten und Nützlinge Lebensraum finden. Jeder kann sich in Form von Blühpatenschaften beteiligen.“

 Schweinefleisch, Wurstwaren und Grillfleisch vom hofeigenem Dinkelschwein auf Vorbestellung am Hof, über den Online-Shop „Fleischliebe“ oder im Ladenlokal in Lünen.



Wiesmanns Dinkelschwein
Markus Wiesmann
Auf der Dinkel 65
59379 Selm-Bork
Tel.: 02592 976148
info@hof-wiesmann.de
www.wiesmanns-dinkelschwein.de
www.fleischliebe.nrw
 Wiesmanns Dinkelschwein
 wiesmanns_dinkelschwein

ÖFFNUNGSZEITEN
Ab Hof
Nach Vereinbarung

Fleischliebe
Roggenmarkt 16, 44532 Lünen,
Tel.: 02306 3020030
Di.-Fr.: 08:00 - 13:00 Uhr



Café Hof Lünemann

Bei einer Tasse Kaffee und einem selbstgebackenen Stück Kuchen die Natur und Ruhe genießen - wer findet das nicht gut? Der Hof Lünemann bietet neben der Ruhe auch ein Abenteuer. Im Sommer können sich Gäste ihren Weg durch das angelegte Maislabyrinth bahnen und anschließend eine Stärkung im Café zu sich nehmen. Das Café ist modern-rustikal eingerichtet und verleitet zum Schwelgen in Erinnerungen.

 Café mit Innen- und Außenbereich. Selbstgebackener Kuchen, Waffeln, Eis, Suppen, Schnittchen. Am ersten Sonntag im Monat Brunch mit Voranmeldung.

 Maislabyrinth: jedes Jahr ein neues Thema. Spielplatz, Kettcars, Bobbycars.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir nutzen viele Produkte aus der Umgebung, stärken damit die Wirtschaft der Region und halten kurze Wege zur Beschaffung ein. Unser Betrieb wird mit Erdwärme und Holz geheizt. Die Isolierung und Dämmung ist auf dem neusten Stand und trägt zur Einsparung der Ressourcen bei.“

Café Hof Lünemann
Fam. Lünemann
Borker Str. 73
59379 Selm-Cappenberg
Tel.: 02592 61284
info@hof-luenemann.de
www.hof-luenemann.de
 Hof Lünemann
 hof_luenemann

ÖFFNUNGSZEITEN
Fr.-So.: 13:00 - 18:00 Uhr
Winterpause
Weihnachten bis Ostern



Balster's Premium Wagyu

Wagyu-Fleisch gilt als das schmackhafteste Fleisch der Welt. Durch die rassetypische Marmorierung und den hohen Anteil an Omega-3- und ungesättigten Fettsäuren ist es wertvoll und zugleich zart und weich.

Mit Balsters Premium Wagyu erhalten Kunden in Selm Premiumfleisch aus bester Haltung und erfahren alles rund um die besondere Rinder rasse. Kommen Sie auf den Geschmack!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Tierwohl ist uns wichtig. Wir achten schon bei der Zucht auf gesunde, ursprüngliche Tiere. Sie haben ganzjährig Weidegang, werden auf Stroh gehalten, haben eine Kratzbürste und an warmen Tagen eine Dusche. Sie werden vor der Schlachtung doppelt so alt wie andere Rinder und werden vor Ort, ohne Transport, geschlachtet. Unsere Haltung schmeckt man!“

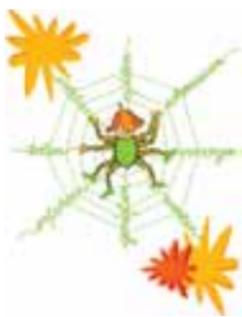
Balster's Premium Wagyu
Patrick Balster
Buxfort 8
59379 Selm
Mobil: 0157 33806189
info@balsters-premium-wagyu.de
www.wagyu-nrw.de
© balsters-premium-wagyu

 Fleisch von 36-44 Monate alten Ochsen: zahlreiche Cuts; Klassiker und Besonderheiten, Frischfleisch ebenso wie TK-Ware, Burgerpatties, Wurst u. v. m. Besondere Wünsche werden gerne erfüllt, Gutscheine. Produkte von einer regionalen Edelbrennerei u. Honig.

 Hofführung nach Vereinbarung gerne möglich.



ÖFFNUNGSZEITEN
Fr.: 15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 13:00 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung



Hof Spinne

Das Landleben als Ort der kleinen und großen Abenteuer - mit Kinderaugen die kleine und große Welt des Bauernhofes mit all seinen Tieren und der Natur entdecken. Dies und noch viel mehr bedeuten Erlebnisse auf dem Hof Spinne. Darüber hinaus bietet der Hof Spinne pferdegestütztes Coaching und Teambuilding an. Durch das einzigartige Baustein-system mit pferdegestützten Interventionen, Bogenschießen sowie natur- und erlebnispädagogischen Übungen, wird jedes Programm individuell auf das jeweilige Team und dessen Ziele abgestimmt.

„Unsere Wurzeln liegen in der Natur und in der Landwirtschaft. Wie aufregend, spannend und vielseitig diese Wurzeln sind, sollen die Kinder bei uns wieder entdecken und erleben. Natürlich, frei und glücklich.“

 Jahreskurse mit Erlebnissen für alle Sinne. Kindergeburtstage mit verschiedenen Programmen. Ferienprogramme.

Pferdegestütztes Coaching / Teambuilding für Firmen, Gruppen und Schulklassen - nachhaltige Stärkung des Wir-Gefühls, der Motivation und Kommunikation.

Nachhaltigkeit leben wir so:

Hof Spinne
Fam. Balster-Spinne
Buxfort 9
59379 Selm-Westerfelde
Tel.: 02592 973424
Mobil: 0176 32671363
info@hof-spinne.de
www.hof-spinne.de
f @ Hof Spinne

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Gahmener Hof

Der neue Hofladen vom Gahmener Hof lockt mit altbekannten Produkten in moderner und zugleich traditioneller Atmosphäre. Herzstück ist das Fleischsortiment von den eigenen Schweinen und Rindern. Diese werden auf Stroh gehalten und bekommen hofeigenes Futter. Camper sowie Hochzeitsgäste schätzen die ruhige und zugleich zentrale Lage und verbringen eine unvergessliche Zeit auf dem Hof der Familie Goertz.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Beim Bau unseres Hofladens haben wir auf die Funktionalität und Energieeinsparung Wert gelegt. Bei der Lichtplanung haben wir auf stromsparende und zugleich ansprechende Ausleuchtung unserer Produkte geachtet. Bei den neuen Kühlelementen war die Energieeinsparung ein wichtiges Kaufkriterium.“

 Hofladen mit Frischfleischtheke, Hausmacher Wurstwaren, Grillware, TK-Fleisch, selbstgekochten Suppen, Convenience-Produkten. Außerdem: Eier, Kartoffeln, Nudeln, Milchprodukte, Wein, Spirituosen u. v. m.

 Stellplätze über Landvergnügen.

 Hofbistro im Hofladen integriert.

 Trauzimmer, Grünes Trauzimmer sowie Räumlichkeiten für Empfang sowie Gesellschaften.

 Hofführungen nach Vereinbarung.



Gahmener Hof GbR
Fam. Goertz
Gahmener Kamp 105
44532 Lünen-Gahmen
Tel.: 02306 24357
Mobil: 0152 34540772
info@gahmener-hof.de
www.gahmener-hof.de
 Gahmener Hof
 gahmener_hof

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mi.: 14:00 - 17:00 Uhr
Do./Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr

Warenautomat

24 Stunden / 7 Tage die Woche



Hof Freisendorf

Herzlich willkommen auf dem Hof Freisendorf in Lünen-Niederaden. Familie Freisendorf ist für ihre herzliche Gastfreundschaft, für leckere Torten und besondere Produkte direkt vom Hof bekannt. In dem gemütlichen Café mit Innen- und Außenplätzen können Sie es sich gut gehen lassen. Oder Sie kaufen im Hofladen mit ausgewähltem Sortiment bzw. am Warenautomaten, wenn es schnell gehen muss, ein.

 Eigene Produkte: Verschiedene Kartoffelsorten, Honig, frischer Knoblauch, Wassermelonen, Schnitz- und Speisekürbisse, Himbeeren u. Johannisbeeren, Eier, Hähnchen, Suppenhühner, Fleisch vom Reh-, Rot-, Schwarz- u. Damwild. Außerdem: Säfte, Wurstwaren, Grillfleisch, Apfelchips u. v. m. Warenautomaten mit hofeigenen Produkten, Getränken u. Snacks; Eisautomat.

 Café (innen u. außen) mit Frühstückskarte bzw. -buffet u. selbstgebackenen Kuchen sowie Torten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nur wer innovativ ist, kann am Markt bestehen bleiben. Deswegen sind wir stetig auf der Suche nach neuen Produkten für unsere Kunden und optimieren die hofeigenen Prozesse. In den letzten Jahren haben wir z. B. mit dem Knoblauch- und Wassermelonenanbau begonnen und in ein modernes Lager für bessere Produkthaltbarkeit investiert.“

Hof Freisendorf
Fam. Freisendorf
Im Dorf 29
44532 Lünen-Niederaden
Tel.: 02306 43843
info@hof-freisendorf.de
www.hof-freisendorf.de
 Hof Freisendorf
 hof_freisendorf

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.-Mi.: 08:00 - 13:00 Uhr
Do./Fr.: 08:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr

Warenautomat

24 Stunden, 7 Tage die Woche

Hofcafé

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



LÜNEN

Giesebrecht Garten & Pflanzen

Am Rande von Lünen liegt die GartenBaumschule Giesebrecht. Ob Amateur oder Gartenprofi, die Pflanzenauswahl lässt keine Wünsche offen. Sie finden neben einer großartigen Baumauswahl (Spaliere, Hausbäume, Solitäre) ein umfangreiches Staudensortiment und Rosen aus eigener Baumschule. Neben der professionellen Pflanzenberatung unterstützt Giesebrecht bei Ausgleichspflanzungen, Streuobstwiesen und weiteren Projekten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir beraten Sie, Ihren Garten nachhaltig zu gestalten. Dabei sind heimische und regionale Gehölze, die besonders bienen- und insektenfreundlich sind, ein wichtiger Bestandteil. Durch die richtige Auswahl der Pflanzen bleibt Ihr Garten eine Wohlfühlase.“

 Verschiedene Gehölze, Stauden, Rosen, Spalierobst, Gartenbäume, Heckenpflanzen, Sträucher, Bodendecker, Kletterpflanzen, Gemüse- u. Kräuterpflanzen, Weihnachtsbäume u. v. m. Gutscheine sind erhältlich. Ab Februar jeden Jahres bietet die Gartenbaumschule eine Auftragsveredelung für Ihre Bäume an.

 Aktionstage, wie Baumschultage, Selbstversorger-Wochen, Staudentage, Rosenwochen und Obstwochen. Jährlich findet ein Herbstmarkt statt.



Giesebrecht
Garten & Pflanzen
Giesebrecht KG
Im Dorf 23
44532 Lünen-Niederaden
Tel.: 02306 40515
info@giesebrecht.com
www.giesebrecht.de

 Giesebrecht Garten & Pflanzen
 giesebrecht_garten_pflanzen

ÖFFNUNGSZEITEN

Januar geschlossen
Mo.-Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr
So.: März - Juni 11:00 - 15:00 Uhr
An Feiertagen geschlossen.

Aktuelle Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte der Webseite.

Online Shop
Lieferung oder Abholung

Hof Ahnemann



LÜNEN

Hof Ahnemann

Tierisch viel los rund um Pferde, Hunde und Schafe: Als Karin Ahnemann vor über 20 Jahren die Westfalenmeisterschaft der Hütehunde in Münster besuchte, hat sie

sich in die cleveren Border Collies verguckt. Somit zogen der erste Border Collie und eine kleine Schafherde zum Trainieren ein. Heute trainieren sie und ihr Mann mit ihren 10 Border Collies auf dem Hof in Lünen, richten die Westfalenmeisterschaften selber aus und nehmen teil.

 Eier aus eigener Haltung. Lammfleisch der eigenen Juraschafe nach Vereinbarung.

 Aktiv-Offenstall mit 22 Plätzen: Durchdachtes Futtermanagement durch Abruffütterung und 24 Stunden Raufutter; Full-Service für Mensch und Tier; Reitplatz mit Flutlicht, Roundpen u. v. m.

 Organisation von verschiedenen Trials (Hüteprüfungen) sowie Meisterschaften.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir nutzen unser Hofgelände vielseitig. Deswegen ist bei uns immer etwas los. Dabei achten wir auf ein harmonisches Miteinander und auf eine faire Stallgemeinschaft. Regelmäßig unternehmen wir gemeinsam mit unseren Einstellern Aktionen wie Grünkohlessen. Beim gemeinsamen Putztag stärken wir ebenso unser Miteinander.“

Hof Ahnemann
Karin Ahnemann
Im Ort 11
44534 Lünen-Nordlünen
Mobil: 0160 8828480
karin.ahnemann@web.de
www.airgid.de
© hof_ahnemann

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



LÜNEN

Reitstall Ladwig

Die familiäre Reitanlage Ladwig befindet sich am Ortsrand von Lünen. Aus der Leidenschaft zu Pferden und dem Reiten wurde 2008 ein Altgebäude des Hofes umgebaut.

Sowohl im Sommer als auch im Winter liegen dort bestmögliche klimatische Bedingungen für die Pferde vor. Durch die Lage am Ortsrand sind gute Ausreitmöglichkeiten direkt vor der Haustür gegeben.

 Pferdepenion mit 15 hellen & großen Boxen, Winterpaddock, Weidegang im Sommer (ab Mai), beleuchteter Allwetterreitplatz (20 x 60m), Solarium und Waschboxen. Rundum-sorglos-Paket fürs Pferd: Von der Organisation des Weideganges, über die Fütterung mit Hafer und Müsli als Kraftfutter sowie Heu und Silage als Raufutter, bis hin zur Pflege der Pferde und zum Ausmisten der Ställe.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Eine artgerechte Haltung der Pferde ist uns ein besonderes Anliegen. Zudem werden Heu und Silage auf unseren Wiesen rund um die Reitanlage selber angebaut und an die Pferde verfüttert. So wissen wir genau, wo das Futter herkommt.“

Reitstall Ladwig
Tobias Ladwig
Borker Straße 134
44534 Lünen-Nordlünen
Tel.: 02306 759521
Mobil: 0151 51415141
info@reitstall-ladwig.de
www.reitstall-ladwig.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung





BIOHOF
Schulze Wethmar



Biohof Schulze Wethmar

Im Zuge der Umstellung auf die ökologische Bewirtschaftung wurde 1990 der erste Spargel auf dem Biohof Schulze Wethmar angebaut. Als Biospargel-Pionier kennt man die Familie Schulze Wethmar, die heute mit drei Generationen auf dem Hof in Lünen-Wethmar wohnt, deutschlandweit.

Den Spargel und die aromatischen Erdbeeren finden Sie neben zahlreichen anderen Produkten im Hofladen und auf dem Wochenmarkt.



Bioprodukte:

Hofeigener Spargel und Erdbeeren, umfangreiches Gemüsesortiment: von Kohl bis zu Salaten. Rindfleisch- und Hähnchenfleisch von den eigenen Tieren auf Vorbestellung.

Das Angebot ist ergänzt um ein Bio-Vollsortiment.



Biozertifiziertes Café „Alte Kegelbahn“:

Kaffee und Kuchen, kleine Gerichte aus saisonalen, hofeigenen Produkten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ich bin Biobauer der 2. Generation. Somit habe ich den Grundgedanken der Nachhaltigkeit praktisch in die Wiege gelegt bekommen. Das Wichtigste für mich ist die Steigerung und der Erhalt der Bodenfruchtbarkeit. Durch den Anbau von zahlreichen Feldfrüchten gelingt mir das. Ich denke an das Bodenwohl und nicht an die Gewinnmaximierung.“

Biohof Schulze Wethmar
Vitus Schulze Wethmar
Waldweg 3
44534 Lünen-Wethmar
Tel.: 02306 50390

info@schulze-wethmar.de
www.schulze-wethmar.de
www.cafe-kegelbahn.de

Biohof Schulze Wethmar
 biohof_schulzewethmar

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

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

Sa.: 09:30 - 13:00 Uhr

Wochenmärkte

Dortmund: ganzjährig Sa.

Lünen: Sa. i. d. Spargelsaison

Café „Alte Kegelbahn“

Schloss Cappenberg, 59379 Selm

Do.-Sa.: 12:00 - 20:00 Uhr

So./Feiertage: 12:00 - 19:00 Uhr



LÜNEN

Hof Brügemann

Der Hof Brügemann in Lünen-Brambauer ist vielseitig aufgestellt. Neben der Pferdepen- sion mit Reithalle inklusi- ve Ebbe-Flut-System und der Kartoffelver- marktung gehört das Grabeland zum Hof. Es ist an der Brechtener Straße zwischen Brech- ten und Brambauer zu finden. Hier kann „auf dem eigenen Land“ Obst und Gemüse für den eigenen Bedarf angebaut und somit die eigene Wohlfühloase geschaffen werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ich fördere die Akzeptanz der Landwirtschaft. Dazu suche ich das Gespräch und lasse Personen auf meinem Trecker mitfahren. Außerdem begeistere ich mich für die Hybrid-Landwirtschaft. In meinen Augen gibt es sinnvolle Werkzeuge, wie z. B. den Striegel aus dem Ökolandbau, von denen auch konventionelle Böden profitieren können.“

 Kartoffeln für Groß- küchen, Gastronomie und Privatpersonen.

Gartenverpachtung: Vermietung von Grabe- land für Selbstversorger, 250 - 1.500 m².

Strohverkauf (Quaderballen).

 Reitanlage mit Pen- sionsboxen, Reithalle mit Ebbe-Flut-System und Wärmedämmung, Reitplatz, Longierhalle / Führenanlage mit Wärme- dämmung u. Sozial- räumen.

Hof Brügemann
Hendrik Brügemann
Oetringhauser Str. 4
44536 Lünen-Brambauer
Mobil: 0172 2304253
hofbruegemann@t-online.de
www.hof-bruegemann.de
 Hof Brügemann

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung





Reitanlage Kersebohm

Die Reitanlage Kersebohm liegt im Landschaftsschutzgebiet Mühlenbachtal und bietet ein einzigartiges Umfeld für Ausritte und Spaziergänge. Der Hof ist modern ausgestattet. Neben den Pensionsboxen, ist das Therapeutische Reiten und der Ponyverleih für Kleinkinder beliebt. Das Lichterfest im November, bei dem die mit Lichtern geschmückten Ponys den Umzug begleiten, ist ein Höhepunkt in jedem Jahr.



Waren- und Eisautomat vom Milchhof Billmann.



Therapeutisches Reiten für Schulen sowie Einzelangebote; Ponyreiten für Kinder.



Pferdepensionsbetrieb für Freizeit-, Western- und Sportreiter: Verschiedene Boxensysteme, 2 Außenreitplätze, 2 Reithallen, Führenanlage, ganztägige Sommerweide u. wetterfeste Sandpaddocks, geschlechtergetrennte Herden, Serviceleistungen auf Wunsch buchbar. Traumhaftes Ausreitgelände im Mühlenbachtal. Reitgemeinschaft Mühlenbachtal vor Ort. Hallen-/Platzbuchung per App.



Turniere, Seminare und Veranstaltungen, wie das Lichterfest an St. Martin.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir versuchen sparsam mit Ressourcen umzugehen. Dazu zählt, dass wir unser eigenes Futter anbauen und kein Futter über lange Transportwege hinweg zukaufen müssen sowie die achtsame Nutzung von Wasser. Unsere Reitplätze und -hallen werden mit Brunnenwasser gewässert. Wir wägen immer die Notwendigkeit der Bewässerung ab.“

Reitanlage Kersebohm
Anke Kersebohm
Im Siepen 3
44536 Lünen-Brambauer
Mobil: 0170 4814283
ankekersebohm@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung

Reitanlage Kersebohm – RG Mühlenbachtal

Reitanlage Kersebohm – RG Mühlenbachtal



Hof Hülsmann

Anfang Mai werden die Kürbissamen auf dem Hof Hülsmann ausgesät und fortlaufend in Handarbeit gepflegt. Im September steht die Ernte an. Frisch geerntet und gewaschen, stehen die Kürbisse zum Staunen und Kaufen im Kürbischofladen bereit. Hilfreiche Tipps zum Bemalen und Schnitzen sowie leckere Rezepte gibt's gratis dazu. Wer gewinnt wohl in diesem Jahr und schätzt das Gewicht des größten Riesenkürbisses richtig?

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bereits 1990 haben wir in das erste Windrad investiert. Damals war es das größte Windrad in NRW. Auch heute setzen wir noch auf erneuerbare Energien. Das Windrad wurde im Jahr 2006 gegen ein größeres getauscht. Außerdem bewirtschaften wir einen Wald, in dem wir darauf achten, dass die guten und starken Bäume wachsen können.“

 Verschiedene Speise-, Schnitz- und Zierkürbisse sowie Riesenkürbisse.

 In der Kürbiszeit können Schafe gestreichelt werden.



Hof Hülsmann
Benedikt Hülsmann
Werenboldweg 2
59368 Werne-Holthausen
Tel.: 02389 2215
benedikt@hofhuelsmann.de
www.hofhuelsmann.de
 Hof Hülsmann
 hof_huelsmann

ÖFFNUNGSZEITEN
Kürbischofladen
Anfang Sept. - Nov.
täglich: 08:00 - 18:00 Uhr



WERNE

Hof Sickmann

Urlaub auf dem Hof Sickmann heißt: die Ruhe genießen, morgens vom Hahn geweckt werden, Kühe beobachten und dem Landwirt viele Fragen stellen können. Für Kurzurlauber, Radfahrer und Heimaturlauber ist der Hof genau das Richtige, weil er für Auto- und Radfahrer sehr gut angebunden ist. Die Radwege führen am Kanal und der Lippe entlang bis ins Münsterland hinein - perfekt für eine ausgiebige Radtour.

 Eine Ferienwohnung für 2-3 Personen mit 25 m², Bad, Schlaf-Wohnbereich, vollausgestattete Küche, großer Außenbereich und Sitzmöglichkeiten im Freien, Spielplatz und Spielgeräte.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Wohnung ist mit einem SodaStream ausgestattet, um die Nutzung von Plastikflaschen zu vermeiden. Unsere Seifenspender füllen wir mit Seifenpulver und Wasser auf und sparen so sehr viel Plastik, weil keine großen Gebinde genutzt werden müssen. Außerdem legen in unserem Betrieb sehr viel Wert auf Mülltrennung.“

Hof Sickmann
Fam. Sickmann
Ronnenheideweg 6
59368 Werne
Tel.: 02389 45181
ludgerheike@gmx.de
www.hof-sickmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



WERNE

KiddyFarm - Hof Beische

Extra für Kindergeburtstage gibt es auf der Kiddyfarm ein eigenständiges Areal, nur für Kinder und ihre Gäste hergerichtet. Ein großes Außengelände mit Wasserspielplatz, Räuberwäldchen, Klettermöglichkeiten, Feuerstelle, Fußballwiese, Streichelzoo und vielen weiteren Attraktionen runden das Paradies für Kinder ab. Zwei große Spielscheunen mit Mais und Stroh, sowie ein Partyraum machen das Glück perfekt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir richten unseren Betrieb und unsere Angebote genau nach unserer Zielgruppe aus und schaffen somit passgenaue Angebote. Das trägt dazu bei, dass wir auf unserem Hof auch neben der Landwirtschaft ein Standbein aufgebaut haben, welches die Hofstelle erhaltenswert macht.“

 Festscheune: festliche Scheune für Feierlichkeiten wie Kommunion, Taufe, Hochzeit, Geburtstage u.v.m. Auch buchbar mit dem Außengelände für Familienfeiern mit vielen Kindern.

 Kindergeburtstage für Kinder von 2-10 Jahren. Black Lite-Schwarzlichtdisco für Teenys (10-14 Jahre) mit Cocktailtheke, Musikanlage, Kickertisch, Airhockey und einem separaten Raum zum Switch spielen.



KiddyFarm
Hof Beische
Kasemannweg 3
59368 Werne-Holthausen
Mobil: 0171 6552659
kiddyfarm@web.de
www.kiddyfarm.de
www.hof-beische.de
  Kiddyfarm

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Hof Bleckmann

Auf dem Hof Bleckmann wird schon seit dem Jahr 1983 Spargel angebaut. Im saisonal geöffneten Hofladen wird der Spargel von den eigenen Feldern angeboten.

Hinzu kommen heute die Gästezimmer und Ferienwohnungen. Darüber hinaus bietet der Hof Bleckmann die perfekte Hochzeitslocation, bei der keine Wünsche für eine traumhafte Feier offen bleiben.

 **Saisonaler Hofladen:** (geschälter) Spargel, Weine, Kartoffeln, Erdbeeren, Wurstwaren, Schinken, regionale Produkte.

 **6 Gästezimmer, 2 Ferienwohnungen, Schäferwagen, Hochzeitssuite.**

 **Hochzeitslocations:** Deele mit 60-80 Personen, Scheune mit 70-100 Personen mit externem Cateringservice. Freie Trauungen im Freien möglich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Hof, der seit dem 13. Jh. in Familienbesitz liegt, vereint Tradition und Moderne. Das Erscheinungsbild spiegelt eine Idylle und die landwirtschaftliche Tradition wider. Unsere Diversifizierung und Technisierung ist auf dem aktuellen Stand. Wir arbeiten z. B. daran, die Heizungen je nach Zimmerbelegung über ein Programm zu steuern.“

Hof Bleckmann
Fam. Bleckmann
Wesseler Str. 6
59368 Werne-Holthausen
Tel.: 02389 3142
info@hof-bleckmann.de
www.hof-bleckmann.de
 Bleckmanns Hof
 hofbleckmann

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen (während der Saison)
Di.-Do.: 11:00 - 18:00 Uhr
Fr./Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr
So./Feiertage: 09:00 - 14:00 Uhr

Rezeption Übernachtungen
Mo., Mi., Do., Fr., Sa., So.:
08:00 - 12:00 Uhr



Brennerei Ehringhausen GmbH & Co.KG

Aus Liebe zum Genuss erzeugen die Geschwister Theres und Georg Glitz-Ehringhausen auf dem elterlichen Betrieb hochwertige Destillate. Seit 2012 stellen sie in handwerklicher Produktion u. a. Korn von einzigartigem Geschmack und höchster Qualität her. Die unterschiedlichen Geschmacksaromen, ob rauchig, fein, süß oder cremig bilden sich über Jahre der Reifung während der Lagerung in Holzfässern aus.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere wertvollen Rohstoffe beziehen wir überwiegend Naturland zertifiziert und aus der Region. Ebenso nutzen wir die Abwärme der Biogasanlage des landwirtschaftlichen Betriebes unseres Bruders nebenan. Auf diese Weise können wir für die Erhitzung der Destillate im Jahr ca. 45.000 Liter Heizöl einsparen.“

 Verschiedene Destillate, wie Dinkelkorn, der kleine Lord (besondere Kornbrände), Liköre, Gin, Whisky und Geist.

 In geführten Touren bietet sich die Gelegenheit, die handwerkliche Produktion selbst zu erleben. In 60 Min. erwartet Sie ein Rundgang mit anschließender Verkostung. Buchung über die Internetseite.



Brennerei Ehringhausen
GmbH & Co.KG
Theres u. Georg
Glitz-Ehringhausen
Ehringhauser Weg 2
59368 Werne
Tel.: 02389 2363
Mobil: 0170 3374521
info@brennerei-ehringhausen.de
www.brennerei-ehringhausen.de
 Brennerei Ehringhausen
 brennerei_ehringhausen

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi./Fr.: 13:30 - 17:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 13:00 Uhr

Online-Shop:
www.brennerei-ehringhausen-shop.de



Neuland-Hof Jücker

Familie Jücker aus Werne ist Tierwohl wichtig. Deswegen war es naheliegend, dass sie sich dem Tierwohllabel „Neuland“ anschließen. Seit 2015 bewirtschaftet Familie Jücker den Hof nach den Neuland-Richtlinien.

Das bedeutet, dass z. B. die Schweine auf Stroh mit Auslauf gehalten werden. Sie bekommen nur gentechnikfreies Futter, keine Antibiotika und 50 % mehr Platz, als gesetzlich vorgeschrieben.

„Wir suchen das Gespräch mit Kunden und der Öffentlichkeit. Regelmäßig merken wir, dass die Kenntnisse über die Landwirtschaft schwinden. So gehen wir offen auf Interessierte zu und zeigen ihnen unsere Form der Tierhaltung. Wir nehmen sie mit zum Stall und erklären z. B., warum das Eigelb unserer Eier gelb statt orange ist.“

 Eier aus mobiler Freilandhaltung, Hühnersuppe, Grillfleisch sowie Frischfleisch auf Vorbestellung. Außerdem Kartoffeln u. Honig.

 Hofführungen auf Anfrage.

Nachhaltigkeit leben wir so:

Neuland-Hof Jücker
Fam. Jücker
Hagenbuschweg 10
59368 Werne-Holthausen
Tel.: 02599 2224
johannes.juecker@web.de
© neulandhof_juecker

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

Eier außerdem bei ausgewählten Cafés, Bäckereien u. Supermärkten in der Region.



WERNE

Ferdinands Blumenparadies

Zwischen dem Ruhrgebiet und dem Münsterland befinden sich die bunten Blumenfelder von Ferdinand Schulze Froning. Über 100 Tulpen-, über 60 Gladiolensorten und weitere Blumen können an verschiedenen Standorten selbst geschnitten werden. Bezahlt wird einfach mit Bargeld oder PayPal direkt am Feld. Alle Standorte sind gut mit dem Auto zu erreichen und verfügen über ausreichend Parkflächen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Blumen wachsen auf heimischen Feldern in der Region. Dadurch kann man sie vor Ort aussuchen und selber schneiden. Sie sind also nicht nur ein wahrer Hingucker, sondern legen vor allem keine weiten Transportwege zu Ihnen zurück. Das spart CO₂-Emissionen ein.“

 Blumen zum Selberschneiden:

Narzissen (März bis April), Tulpen (März bis Mai), Iris (Mai bis Juni), Pfingstrosen (Mai bis Juni), Lilien (Juni bis August), Sonnenblumen (Juni bis Oktober), Gladiolen (Juni bis Oktober) und Dahlien (Juli bis Oktober).

HINWEIS: Nicht alle Blumensorten stehen an allen Standorten.

Welche Sorten, wo zu finden sind, lesen Sie auf unserer Homepage.



Ferdinands Blumenparadies
Ferdinand N.
Schulze Froning
Froningholz 3

59368 Werne-Holthausen
Mobil: 0172 5819029
info@blumenselberschneiden.de
www.blumenselberschneiden.de

 Ferdinands Blumenparadies

 ferdinandsblumenparadies

ÖFFNUNGSZEITEN

Blumenfelder
zum Selberschneiden
Ganztägig

von Frühjahr bis Herbst

Standorte der Blumenfelder:

Werne, Hamm, Bergkamen,
Kamen, Selm, Lünen, Fröndenberg,
Südkirchen und Dortmund.



Hof Schulze Froning

Der liebevoll gepflegte, denkmalgeschützte Hof Schulze Froning ist schon seit Jahrzehnten fest im Münsterland verankert. Der großzügige Hof wird durch die Schweinemast und die Haltung der Legehennen geprägt. Besonders großen Wert legt Ferdinand Schulze Froning auf hochwertige Futterkomponenten, welche er auf seinem Hof selber anmischt. So erhält er von seinen Hennen qualitativ hochwertige Eier.

 Eier von den eigenen Hühnern.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Eiertour ist bereits mein Vater in den 70er-Jahren gefahren. Der direkte Kundenkontakt und der offene Austausch sind uns beiden schon immer sehr wichtig gewesen. Auch nach der Übernahme des Betriebes von meinem Vater im Jahr 2012 fahren wir die Eier unserer eigenen Hühner nur in der Stadt Werne aus.“

Hof Schulze Froning
Ferdinand u. Birgith
Schulze Froning
Froningholz 3
59368 Werne-Holthausen
Tel.: 02389 535455
info@froning.net
www.froning.net

ÖFFNUNGSZEITEN
Eierverkauf in SB-Hütte
Durchgehend geöffnet

Eiertouren in Werne
An mehreren Tagen
in der Woche
nach Vereinbarung



WERNE

Hof Ostkotte

Der Hühnerhof Ostkotte in Werne bietet tagesfrische Eier aus einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb.

Die Hennen leben in Boden- und in Freilandhaltung, bewegen sich frei im Stall und können sich in ihre Nester zum Eierlegen zurückziehen. Neben der Futter- und Wasseraufnahme verbringen die Hennen zwei Drittel des Tages damit, auf eingestreuten Flächen zu scharren.

 Eier aus Boden- und Freilandhaltung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ganz besonders schätzen unsere Hennen das Futter aus eigener Herstellung. Der Weizen und Mais werden auf eigenen und regionalen Feldern angebaut. Nach der Ernte wird es in der hofeigenen Mühle geschrotet und zu hochwertigem Futter verarbeitet.“



Hof Ostkotte
Alexander Ostkotte
Herbener Str. 6
59368 Werne-Horst
Tel.: 02389 536512
Mobil: 0172 3794845
alexander-ostkotte@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkauf bei regionalen
Direktvermarkter u.
Markthändlern
sowie ausgewählten
REWE u. EDEKA Märkten
in der Umgebung.



WERNE

Hof Wember-Mersmann

„Das ist der Hof mit dem Softeis“. Das und viel mehr ist der Hof Wember-Mersmann in Werne. An der Automatenstation gibt es ein umfangreiches Sortiment an landfrischen Produkten zum Snacken vor Ort und für gesellige Stunden zu Hause. Das Fleisch vom eigenen Geflügel und der Schweine, die auf Stroh gehalten werden, ist ein echter Geheimtipp. Es ist 24 Std. / 7 Tage an den Warenautomaten erhältlich.

 Waren- u. Tiefkühlautomat: Frischfleisch, Wurst- u. Fleischprodukte sowie Grillwaren von den hofeigenen Strohschweinen, Wildfleisch vom Reh und Wildschwein, Eier aus Freilandhaltung, Bauernhofeis, Milch u. Milchprodukte, Getränke u. Kuchen im Glas. Vanillesofteisautomat optional mit Sauce (Erdbeere oder Schokolade). Außerdem: Nudeln, Honig, Eierlikör, Gewürze, Suppenhühner, 10 kg Schweinefleischpakete u. Hähnchen auf Vorbestellung sowie Gänse u. Enten zu Weihnachten.

 Sitz- u. Spielmöglichkeiten vor Ort. Futterstation zum Ziegenfüttern, Blick auf die Enten, Gänse u. Hühner.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist die Wertschätzung unserer Tiere sehr wichtig. Deswegen halten wir sie artgerecht. Unsere Schweine werden auf Stroh gehalten und unsere Hühner, Gänse, Enten u. Hähnchen halten wir auf der Wiese. Auch nach dem Schlachten geht es weiter. Wir achten auf die ganzheitliche Verwertung. Z. B. sind unsere Spare Ribs mittlerweile sehr beliebt.“

Hof Wember-Mersmann
Fam. Wember-Mersmann
Wessler Riege 2
59368 Werne-Horst
Mobil: 0171 5372508
mersmann@googlemail.com
<https://annemersmann.wixsite.com/hofwember-mersmann>

ÖFFNUNGSZEITEN
Automatenstation
24 Stunden,
7 Tage die Woche



Landhof Zobel

Ein Kindergeburtstag mit Waffeln und Ponys auf dem Landhof Zobel bleibt garantiert in Erinnerung.

Neben Kindergeburtstagen mit buntem Programm können in der Partyscheune Feierlichkeiten wie Hochzeiten usw. gefeiert werden.

Gäste finden in den hofeigenen Zimmern Erholung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Hof besteht über Generationen und wird als Familienbetrieb immer weitergeführt. Mit unseren Angeboten bringen wir den Kindern den Kontakt zu Pferden bei. Sie entwickeln ein Gespür für die Pferde und lernen den Umgang mit ihnen. Sie lernen, dass Pferde sehr alt werden können, wenn wir gut mit ihnen umgehen.“

Landhof Zobel
Ursula Zobel
Lünener Str. 170
59368 Werne-Langern
Mobil: 0173 714189
landhofzobel@gmail.com
www.landhof-zobel.de
 Landhof Zobel
 landhofzobel

 Vermietung von Zimmern mit eigenem Bad, teils mit Küche und Gemeinschaftsküche.

 Partyscheune für bis zu 100 Personen. Selbstversorgung.

 Kindergeburtstage auf Anfrage.

 Kontakt zum Pferd, „Take a shetty and be happy“. Ponyreiten.

 Einmal im Jahr im September Kunst- und Handwerkermarkt (KuH).



ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



WERNE

Hof Schulze Blasum

Eventlocation, Hofladen und Bauernhof-Erlebnis, das und vieles Mehr ist der Hof Schulze Blasum. Hier ernten Groß und Klein Erdbeeren, Spargel und allerlei Gemüse

selber. Das reichhaltige Spargel-All-you-can-eat-Buffet lockt und im Maislabyrinth gehen Spürnasen auf Entdeckungstour. Familien- und Firmenfeiern jeglicher Art finden den passenden Rahmen in den geschmackvollen Räumlichkeiten.



Ganzjährig Eier aus Mobilstallhaltung; Erdbeeren und Spargel i. d. Saison in zwei Hofläden (am Hof u. i. d. Verkaufsscheune Richtung Herbern) sowie Erdbeeren zum Selberpflücken; außerdem zum Selberpflücken/-ernten: Bohnen, Mais, Kartoffeln, Kürbisse u. Wassermelonen; Wild aus eigener Jagd; Weihnachtsbaumverkauf.



Spargelbuffett.



Eventlocation u. Veranstaltungsräume für Feiern, Firmenevents u. Seminare, wie Teambuildingmaßnahmen. Außenbereich für freie Trauungen u. Festlichkeiten.



Mais-Labyrinth mit Strohhurg.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben den Hof vor 10 Jahren übernommen und sind dabei, ihn für die Zukunft stabil aufzustellen. Hierzu gehört das Öffnen unserer Hoftüren und das Angebot für die Verbraucher hier vor Ort. Wir möchten präsent sein und zeigen, wo Lebensmittel herkommen und wie sie angebaut werden. Deswegen kann man bei uns vieles selber ernten.“

Hof Schulze Blasum
Johannes Laurenz
Blasum 1
59368 Werne-Stockum
Tel.: 02389 52260
info@hofschulzeblasum.de
www.hofschulzeblasum.de
f Hof Schulze Blasum
@ hofschulzeblasum

ÖFFNUNGSZEITEN

Eierverkauf

24 Stunden,
7 Tage die Woche

Sonstige Öffnungszeiten:
s. Webseite

Hofeigener Newsletter für alle,
die nichts verpassen möchten.



WERNE

Gärtnerei Stadtgemüse

Im August 2022 gründete Laurin Liekenbrock die solidarische Landwirtschaft in Werne. Unter dem Namen „Gärtnerei Stadtgemüse“ werden in Stockum 60 verschiedene Kräuter, Gemüse- und Obstsorten angebaut. Im Herbst können sich Interessierte an der Bieterunde beteiligen und erhalten dann Anteile an der Ernte für ein Jahr. Ernteteiler haben keine Pflicht der Mitarbeit, tragen aber auch ernteschwache Zeiten mit.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere solidarische Landwirtschaft trägt zu einer lokalen, ökologischen Gemüseversorgung bei. Wir achten stark darauf, dass durch eine sinnvolle Fruchtfolge, die Nährstoffe im Boden erhalten bleiben. Mit der solidarischen Landwirtschaft vermitteln wir gleichzeitig ganz viel Wissen über den Gemüseanbau und machen erlebbar, welche Einflussfaktoren es gibt.“

 Solidarische Landwirtschaft: Gemüse, Kräuter, Obst und Blumen. Feste Portionen, die freitags abgeholt werden können. Der Termin der Bieterunde im Herbst wird über die Webseite bekannt gegeben und eine Warteliste für neue Ernteteiler geführt.

Newsletter zu aktuellen Themen, Erntecafé und Aktionen.



Gärtnerei Stadtgemüse
Solidarische
Landwirtschaft Werne
Neue Kampstr. (gegenüber 37)
59368 Werne-Stockum
Mobil: 0151 23154134
post@solawi-werne.de
www.solawi-werne.de
f Gärtnerei Stadtgemüse
© gaertnereistadtgemuese

ÖFFNUNGSZEITEN
Abholung für Ernteteiler
Fr.: 15:00 - 19:00 Uhr

Besucher
Nach Vereinbarung

Pension Rasche



WERNE

Pension Rasche

Direkt an der Lippe in Werne liegt die Bauernhofpension Rasche. Hier fühlen sich Radfahrer, Kanuten, Gruppen, Übernachtungsgäste von Feierlichkeiten und Monteure wohl.

Der Hofhund Kalle begrüßt die Gäste bei der Anreise und begleitet sie während des Urlaubs.

Erleben Sie einen Urlaub mit Gastfreundlichkeit und Gemütlichkeit.

 12 Ferien- und Monteurzimmer teils mit eigenem Bad. Apartments, Zwei- und Einbettzimmer. Frühstück mit regionalen und selbstgemachten Produkten auf Wunsch, Gemeinschaftsküche zur Selbstverpflegung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Manchmal sind es die kleinen Dinge: Wir waschen die Handtücher unserer Gäste nur auf Wunsch. Dies führt zu Wassereinsparungen in der Pension. Unser Strom wird aus erneuerbaren Energien gewonnen und trägt somit zur selbstständigen Versorgung bei.“

Pension Rasche
Fam. Rasche
Sandbochumer Weg 2
59368 Werne-Stockum
Tel.: 02389 3623
info@pension-rasche.de
www.pension-rasche.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung

**WERNE**

Ferienhof Dahlkamp

Familientreffen, Übernachtungen für Hochzeiten und Geburtstage sowie Monteur- und Firmenreisen - alles ist möglich auf dem Ferienhof Dahlkamp. Die großen Ferienwohnungen bieten Platz für bis zu 7 Personen und können auch zusammen gemietet werden. Der Hof bietet auch für Kinder viele Attraktionen: Spielplatz, Ponyreiten, Esel, Hängebauschweine, Hühner u.v.m. Auch die aktive Landwirtschaft kann auf dem Hof erlebt werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

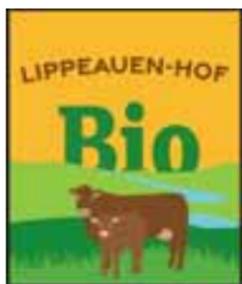
„Unser Hof ist größtenteils autark. Unsere Heizung und das warme Wasser werden durch eine Hackschnitzelheizung erwärmt. Der Strom für unseren Betrieb wird von einer PV-Anlage auf unserem Dach produziert. Das Wissen über die Landwirtschaft und Umwelt geben wir gerne an unsere Gäste weiter.“

 6 Ferienwohnungen mit eigener Küche und Bad. Einzel- und Doppelzimmer teils mit eigenem Bad und Küche; Gemeinschaftsküchen. Nutzung vom Außenbereich möglich, Terrasse, Sitzmöglichkeiten.



Ferienhof Dahlkamp
Feldstr. 1
59368 Werne-Stockum
Tel.: 02389 3755
info@ferienhof-dahlkamp.de
www.ferienhof-dahlkamp.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



BERGKAMEN

Lippeauen-Hof

Am Naturfreibad Heil liegt der Lippeauen-Hof Willeke. Wie der Name verrät, grast die hofeigene Limousinherde auf den Naturschutzflächen in den Lippeauen.

Seit drei Jahren vermietet Birgit Willeke die frisch renovierte und entwidmete Kapelle Bergkamen-Heil. Auf dem Naturland-Hof selber steht die hofeigene Biogasanlage und sorgt für die Wärme im Wohnhaus, in der Kapelle und in der Nachbarschaft.

 Rindfleisch der hofeigenen Limousinherde, z. B. im Hofladen Brüggemann, Bergkamen-Oberaden.

 Feiern auf dem Land: Räumlichkeiten in der ehemaligen Kapelle Bergkamen-Heil für bis zu 65 Personen. Parkplätze, großzügiges Außengelände, Geschirr, Besteck, Küchenmaschine, Geschirrspülmaschine, Bestuhlung, Tische, Toiletten usw. vorhanden. Getränke und Speisen müssen selber mitgebracht werden.

 Lernort Bauernhof.

 Führungen an der Biogasanlage für Erwachsenen-Gruppen ab 10 Personen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen Wert auf ein gutes Miteinander. Mittags essen wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitern und Auszubildenden und besprechen alles Aktuelle. Unsere Biogasanlage ist bio-zertifiziert und wird hauptsächlich mit Pferde-Festmist befüllt. Hierauf sind wir stolz und die Teller-Tank-Diskussion gibt es bei unserer Biogas-Anlage nicht.“

Lippeauen-Hof
Fam. Willeke
Dorfstr. 7
59192 Bergkamen-Heil
Tel.: 02389 951522
Mobil: 0170 8514222
info@lippeauen-hof.de
www.lippeauen-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Vermietung der
endwidmeten Kapelle
nach telefonischer
Reservierung.



Hof Henter

Der Hof Henter ist ein Ackerbaubetrieb mitten in Bergkamen, der schon seit vielen Generationen fest im Ort verwurzelt ist. Vorwiegend werden dort Kartoffeln und Getreide angebaut. Aber auch weitere Gemüse- und Obstsorten sowie Eier aus dem hofeigenen Mobilstall gehören in das feste Sortiment. Die Produkte sind ab Hof, über einen mobilen Straßenverkauf und zum Selberernten direkt vom Feld erhältlich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die Nähe zum Ort bieten wir regionale Landwirtschaft zum Anfassen an. Verschiedene Obst- und Gemüsesorten können ab Feld selbst geerntet werden. Sowohl unsere Produkte als auch unsere Kundschaft legen kurze Transport- und Einkaufswege zurück. So geben wir der Natur etwas zurück.“

Hof Henter
Nils Henter
Bambergstr. 85
59192 Bergkamen-Mitte
Tel.: 02307 60712
mail@hof-henter.de
www.hof-henter.de
f Hof Henter
@ hof_henter

 Kartoffeln (verschiedene Sorten) in 2,5 - 25 kg Gebinden, saisonale Produkte, wie u. a. Zwiebeln, Knoblauch, Kürbisse, Süßkartoffeln, Bohnen, Paprika, Gurken und verschiedene Obstsorten, eigene Eier aus dem Mobilstall u. Eier aus Bodenhaltung, Milch u. Milchprodukte, Weihnachtsbäume (1. Advent - Heiligabend); zum Selberernten: je nach Saison Erdbeeren, Buschbohnen, Zwiebeln, Gurken, Zucchini, Kürbisse u. Kartoffeln; Vanille-Softeisautomat - optional mit Sauce (Erdbeere oder Schokolade).

 Am 3. Advent: gemütlicher Adventsbasar mit Weihnachtsbaumverkauf.

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen
Mo.-Sa.: 08:00 - 18:00 Uhr
Verkaufswagen
Werner Str., 59192 Bergkamen
Mi., Fr., Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr

Selbsternte in der Saison
Bohnen, Zuckermais, Zwiebeln:
Di., Do., Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr
Kartoffeln:
Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr





Hof Brüggemann

Für Anke Brüggemann ist die Erdbeerzeit die schönste Zeit auf dem Hof Brüggemann in Bergkamen. Zentral gelegen bietet er ein umfangreiches Frischsortiment aus eigenem Anbau. Neben Gemüse, Kräutern und Salaten ist das beeindruckende Beeren Sortiment ein echter Kundenmagnet. Neben Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, die es auch zum Selberpflücken gibt, locken Johannisbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren.



Hofeigene Produkte: Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren (auch zum Selberpflücken), Johannisbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren; Salate, verschiedene Gemüsesorten, Gurken u. Tomaten sowie Kräuter; Eier aus eigener Bodenhaltung, hofeigenes Geflügelfleisch i. d. Wintermonaten, Hühnersuppe; selbstgekochte Fruchtaufstriche, Gelees sowie Liköre aus den eigenen Früchten; selbsteingelegte Gurken. Außerdem: Kartoffeln, Spargel i. d. Saison, Äpfel, Honig, Käse, Milchprodukte, Wurstwaren u. Convenience Produkte, tiefgekühltes Bio-Rindfleisch von Biofleisch NRW aus Bergkamen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir pflanzen, pflegen und ernten unsere Produkte direkt hinterm Hof selber. Am liebsten ernten wir termingegenau, damit unsere Produkte absolut frisch sind. Kundenwünsche nehmen wir gerne entgegen. Denn so können wir unsere eigenen Qualitätsansprüche durch unsere frisch geernteten Produkte am besten erfüllen.“

Hof Brüggemann
Anke Brüggemann
Jahnstr. 82
59192 Bergkamen-
Oberaden
Tel.: 02306 80270
anke.brueggemann@t-online.de
www.hofladen-brueggemann.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo./Mi.: 09:00 - 13:00 Uhr
Di.: 15:00 - 18:00 Uhr
Do./Fr.: 09:00 - 13:00 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr



BERGKAMEN

Hof Schulze Elberg

Auf dem Hof Schulze Elberg in Bergkamen-Rünthe, verkehrsgünstig am Ostenhellweg gelegen, gibt es gleich zwei Jahreshighlights: Mit der Spargelsaison wird das Frühjahr eingeleitet. Dann gibt es den frisch gestochenen Spargel von den eigenen, umliegenden Feldern. Ab November endet das Jahr mit den Gänsen und Enten, die den Sommer über auf den Wiesen hinter dem Hof zu finden sind.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist der Kundenservice wichtig. Wünscht ein Kunde nur drei Kartoffeln, weil er für sich alleine kocht, ist das kein Problem. Oder aber, ist der Einkauf zu schwer, dann bringen wir ihn selbstverständlich zum Auto und halten die Tür auf. So freuen wir uns, zahlreiche Stammkunden auch im höheren Alter begrüßen zu dürfen.“

 Hofeigene Produkte: Feldfrischer Spargel in der Saison, Eier, wöchentlich Hähnchen, im Frühjahr und Herbst Suppenhühner, ab November bis Weihnachten Enten u. Gänse. Außerdem: saisonale u. regionale Produkte wie Obst u. Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Erdbeeren, Wurstwaren, eingelegte Produkte, Fruchtaufstriche, Honig, Wein, Apfelsaft u. v. m.

 Pensionsboxen für Renter- und Aufzuchtpferde.



Hof Schulze Elberg
Antje Schulze Elberg
Ostenhellweg 71
59192 Bergkamen-Rünthe
Tel.: 02389 2171
post@bauernhof-schulze-elberg.de
www.bauernhof-schulze-elberg.de

ÖFFNUNGSZEITEN

In der Spargelsaison

Mo.-Sa.: 09:30 - 17:30 Uhr

So./Feiertage: 10:00 - 15:00 Uhr

Außerhalb der Spargelsaison

Mo., Do., Fr.: 09:30 - 17:30 Uhr

Di., Mi., Sa.: 09:30 - 14:00 Uhr

Selbstbedienungskühlschrank

24 Stunden, 7 Tage die Woche



BERGKAMEN

Biolandhof Höhne

Seit 1899 im Besitz der Familie hat der Bioland-Hof Höhne ursprünglich als konventioneller Betrieb mit Bullenmast und Schweinezucht gestartet.

Nach der Übernahme im Jahr 1992 gestalten Ilona und Walter Höhne den gesamten Betrieb nach Bioland-Richtlinien um.

Heute wird der Hof durch den Ackerbau, die Haltung der Legehennen und die Ferkelaufzucht geprägt.

 Hofeigene Produkte: Kartoffeln (festkochend, vorwiegend festkochend und mehligkochend); Eier aus Freilandhaltung; Birnen und Äpfel in der Saison; Weizen, Roggen und Dinkel: das Getreide wird für Sie auf Anfrage im Hofladen gemahlen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das, was die Ernte bringt, wird auch verkauft. Daher findet man in unserem Hofladen nur eine kleine Auswahl an saisonalen Bio-Produkten, die auf den umliegenden Feldern angebaut werden. So verhindern wir lange Transportwege und reduzieren die Verschwendung von Lebensmitteln.“

Biolandhof Höhne
Ilona u. Walter Höhne
Im Alten Dorf 25
59192 Bergkamen-
Weddinghofen
Tel.: 02307 68738

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo., Mi.: 15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 12:00 Uhr



BERGKAMEN

Hofladen Ostendorff - Himmel & Erde GmbH

Der Biohof Ostendorff ist seit Jahrhunderten im Besitz der Familie. Seit 1982 wird er als anerkannter Bioland-Betrieb geführt und liefert die Grundlage für den hofeigenen Laden „Himmel und Erde“, der im Oktober 2022 von Lina Ostendorff und Eva Jürgenliemke übernommen wurde. Die frische Rohmilch kann in der Milchammer selbst gezapft werden und alle Tiere während der Öffnungszeiten besucht werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir halten alle Tiere auf Stroh. Sie haben täglich Auslauf bzw. Weidegang, z. T. im Naturschutzgebiet Unna-Mühlhausen. Unsere Milchkühe der Rasse Fleckvieh sind eine Zweinutzungsrasse, die Milch und Fleisch liefert. Auf unseren Streuobstwiesen haben sich vor Jahren zwei Steinkauzpärchen, eine geschützte Eulenart, angesiedelt.“

 Eigene „Bioland“-Produkte: Rohmilch, Eier aus Freilandhaltung, Getreide, Kartoffeln, Streuobst, Apfelsaft und Suppenhühner. Auf Vorbestellung frisches Bio-Rind, Bio-Schweinefleisch sowie Bio-Geflügelfleisch von „Biofleisch NRW“. Weitere Bio-Produkte, wie Fleisch- und Wurstwaren, Käse und Molke-reiprodukte, Brot und Backwaren, Obst und Gemüse, Naturkostsortiment, Bier und Wein, Honig und Fair Trade Bergkamen-Kaffee.



Hofladen Ostendorff
- Himmel & Erde GmbH
Lina Ostendorff u.
Eva Jürgenliemke
Hananstr. 5
59192 Bergkamen-Weddinghofen
Tel.: 02307 69836
info@biohof-ostendorff.de
www.biohof-ostendorff.de
© biohof_ostendorff

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo., Mi., Fr.:
15:00 - 18:00 Uhr



Hof Ligges

Weit über die Stadtgrenzen hinaus, ist der Hof Ligges für die beeindruckende Kürbissortenvielfalt bekannt. Seit über 22 Jahren färbt sich der heutige

Bioland-Hof in kräftige Kürbisfarben. Ab Ende August beginnt der Kürbisverkauf.

Für Erwachsene und Kinder werden Schnitzkurse und weitere Veranstaltungen angeboten.

Im November lockt die Adventsausstellung in der Weihnachtsscheune.

 Über 200 Sorten Speise-, Schnitz- und Dekokürbisse; Kürbiskernöl u. Kürbisfruchtaufstriche, Bio-Eier aus dem Mobilstall, Nudeln u. Eierlikör aus den eigenen Eiern, Hühnersuppe u. -brühe, Kartoffeln.

Außerdem: Dinkel, Weizen, Chutneys, Sekt u. v. m. Ganzjährig Floristik u. Dekorationen. Selbstgeschriebene Kochbücher rund um die Kürbisse. Weihnachtsscheune mit Weihnachtsbaumverkauf.

 Schnitzkurse u. Geburtstagsfeiern für Kinder u. Erwachsene, Probierküche, zahlreiche Veranstaltungen rund um Kürbisse u. Kartoffeln. Adventsausstellung im November.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Kürbis ist ein vielfältiges und zugleich einfach zu verarbeitendes Produkt. Er ist vitaminreich und zinkhaltig, sodass er optimal in die gesunde Küche passt. Ob in der Mikrowelle zubereitet, klassisch als Suppe oder aber als Dip. Unsere Kunden erhalten Tipps und Tricks, sodass die Bekanntheit der Kürbisse steigt.“

Hof Ligges
Ute u. Volker Ligges
Afferder Str. 1
59174 Kamen-Methler
Tel.: 02307 38896
info@hof-ligges.de
www.hof-ligges.de
 Hof Ligges
 hof_ligges

ÖFFNUNGSZEITEN

Ende August bis
23. Dezember
Täglich: s. Webseite

Warenautomat

Täglich: 06:00 - 21:00 Uhr



Wortmann's Hof

Wortmann's Hof in Kamen-Methler ist breit aufgestellt. Neben dem Ackerbau, der Schweinemast, dem Lohnunternehmen und der Biogasanlage, gehört auch der Kartoffelanbau zum Betrieb. Seit über 25 Jahren werden Kartoffeln für die Pommesproduktion sowie Speisekartoffeln für den Lebensmittel Einzelhandel angebaut. Seit 2019 sind die hofeigenen Kartoffeln in Selbstbedienung direkt am Hof erhältlich.

 Verschiedene Sorten Kartoffeln.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet die Vermarktung ab Hof einen Mehrwert für die Landwirtschaft. Wir kommen mit unseren Kunden ins Gespräch. Wenn wir uns nur 5 Minuten Zeit nehmen, können wir ihnen viel über die Landwirtschaft berichten, wovon beide Seiten profitieren. Wir treffen hier auf offene, interessierte und nette Kunden, das freut uns.“

Wortmann's Hof
Henrik Wortmann
Altenmethler 6
59174 Kamen-Methler
Mobil: 0175 5287145
wortmann-kamen@t-online.de
 Wortmann's Hof

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 08:00 - 20:00 Uhr





BÖNEN

Hofladen Gräfingschulte

Der Hofladen Gräfingschulte liegt in der Nähe des Ortskernes von Bönen. Auf dem familiär geführten Hof haben Geflügel und Eier bis in die 60er Jahre zurück eine lange Tradition. Diese Produkte prägen vor allem das Hofladensortiment.

Eine weitere Besonderheit stellen die großen und auch kleinen, liebevoll gestalteten Präsentkörbe von Ulrike Gräfingschulte als gelernte Floristin dar.

 Hofeigene Eier aus Bodenhaltung, verschiedenes Geflügelfleisch und weitere regionale Produkte, wie Fleisch- und Wurstspezialitäten, Fruchtaufstriche und Kartoffeln. Präsentkörbe und Geschenkartikel runden das Angebot ab.

 Zwei Wochen vor Heiligabend findet samstags der traditionelle Weihnachtsmarkt mit einem Weihnachtsbaumverkauf auf dem Hof statt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir stehen voll hinter unseren Produkten, denn wir lieben, was wir tun! Von der täglichen Arbeit auf dem Hof bis hin zum Verkauf im Hofladen. Bis ins kleinste Detail bemühen wir uns, unserer Kundschaft frische Produkte und eine hohe Transparenz anzubieten.“

Hofladen Gräfingschulte
Ulrike Gräfingschulte
Marmelinghöfener Weg 15
59199 Bönen-Altenböge
Tel.: 02383 8382
volker.graefingschulte@gmx.de
www.hof-graefingschulte.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo./Di.: 08:30 - 12:00 Uhr
Mi.-Fr.: 08:30 - 12:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:30 - 13:00 Uhr

Im Juli & August bleibt der Hofladen nachmittags geschlossen.



BÖNEN

Bio-Hof Stemper

Schon früher war der Hofladen der Familie Stemper ein Treffpunkt in Lenningsen. Die Leute trafen sich während des Einkaufs und tauschten sich aus. Auch heute noch wird der Ort an Dienstagen und Freitagen zu einem Versammlungsort für Einkäufer von regionalen und Bio-Produkten.

Vom Geschirrspülmittel über Nudeln bis hin zum frischen Fleisch - auf dem Bio-Hof Stemper gibt es alles aus biologischer Produktion.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir möchten wieder mehr Wertschätzung für Lebensmittel und Produkte erzeugen. Mit unserem Sortiment und in vielen Gesprächen schaffen wir Bewusstsein für einen höheren Wert und zeigen, dass Produkte einen fairen Preis kosten dürfen. Schulklassen kommen regelmäßig auf unseren Hof und lernen die biologische Landwirtschaft kennen.“

 **Hofladen:** Vollsortiment mit Bio-Produkten. Eier und Kartoffeln aus eigener Produktion. Naturkostprodukte.

Schweine- und Ochsenfleisch: Termine werden auf der Homepage angekündigt.

 **Hofführungen** auf Anfrage möglich.



Bio-Hof Stemper
Fam. Stemper
Friedensstr. 37
59199 Bönen-Lenningsen
Tel.: 02383 5506
friedrichstemper@yahoo.de
www.biolandhof-stemper.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Di./Fr.: 15:00 - 19:00 Uhr



BÖNEN

Gut Sandbachtal

Ein richtiges Zuhause für Kinder, die ihre Familie verlassen mussten - das ist das Gut Sandbachtal. Die Kinder- und Jugendhilfe ist ein anerkanntes Kinderhaus und

bietet ein sicheres Zuhause für Kinder ab 4 Jahren. Sie erhalten eine Betreuung, damit sie später ein selbstständiges Leben führen können. Auch für Pferde bietet der Gutshof einen idealen Lebensraum.

Der Bewegungsstall trägt zu einer artgerechten Haltung bei.

 Kinder- und Jugendhilfe. Kinderhaus mit eigenen Zimmern. Gezielte Anleitung und Förderung.

 Bewegungsstall für 20 Pferde. Naturschutzgebiet zum Ausreiten und Wiesen rund um den Hof.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir schaffen für die Kinder eine Heimat, in der sie sich wohlfühlen und den Alltag mitgestalten können. Nicht nur die Kinder fühlen sich auf unserem Hof wohl, auch Pferde können hier ihr Leben genießen. Unser ältestes Pferd ist 48 Jahre alt und fühlt sich in seiner Rente rundum wohl. Pferde dürfen bei uns alt werden. Soziales liegt uns einfach im Blut.“

Gut Sandbachtal
Kinder- und Jugendhilfe
Fam. Beckschulze
Röhrberg 9
59199 Bönen-Flierich
Tel. Pferde: 02383 922168
Tel. Kinderhaus: 02383 7026
kontakt@gut-sandbachtal.de
www.gut-sandbachtal.info
© greengras_farm

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



 by Torsten & Marit
Hofeigene Louven

**BÖNEN**

Erdbeerhof Louven

Fahrradfahrer rund um Bönen kennen den Erdbeerhof Louven. Der Innenhof lädt für eine angenehme Rast ein. Hier gibt es leckeren, hausgemachten Kuchen, Kaffeespezialitäten oder auch ein Glas Erdbeerwein oder Rhababerschorle. Wenn man Glück hat, sind die Störche gerade da und versorgen ihren Nachwuchs mit Leckereien. Von den Sitzplätzen im Hof hat meinen einen optimalen Blick auf das Nest.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als gelernter Metzger weiß ich, wie wichtig beste Zutaten sind. Deswegen achten wir ganz besonders auf die Frische und Qualität unserer Zutaten. Umso wichtiger ist uns, dass unsere hochwertigen Produkte nicht weggeschmissen werden. Wir nutzen die App ‚To good to go‘, um eine unnötige Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.“

 Hofeigene Erdbeeren, Erdbeerwein u. -secco, Rhababerschorle, selbstgepresster Saft, Fruchtaufstriche, Spargel i. d. Saison usw.

 Café mit 55 Innen- und 260 Außensitzplätzen: Kaffee u. selbstgebackene Kuchen, sonntags Frühstücksbuffet, Spargelbuffet usw.

Im Sommer am Wochenende Currywurst-Bude.

 Partyscheune von April bis Oktober für 80-100 Pers.

 Veranstaltungen wie Erdbeer- u. Spargelfest, Erntedankfest. Hofeigene Saftpresse: Pressen von eigenem Obst nach vorheriger Absprache.



Erdbeerhof Louven
Torsten u. Marit Louven
Auf der Horst 1
59199 Bönen-Flierich
Mobil: 0176 43553521
info@erdbeerhof-louven.de
www.erdbeerhof-louven.de
 Erdbeerhof Louven

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Täglich: 09:00 - 18:00 Uhr

Café

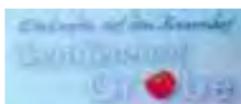
Sa.: 12:00 - 17:00 Uhr

So.: 09:30 - 17:00 Uhr

Feiertags: 12:00 - 17:00 Uhr

Café im Sommer

Di.-So: 12:00 - 17:00 Uhr



BÖNEN

Gemüsehof Grobe

Seit 1998 führt Thorsten Grobe den Gemüsehof Grobe in dritter Generation. In seinen Gewächshäusern baut er verschiedene saisonale Gemüsearten mit viel Handarbeit und Leidenschaft in kontrolliert integriertem Anbau an. Das Gemüse wird direkt über den hofeigenen Laden vertrieben und ist optisch durch die grünen Preisschilder erkennbar. Das großzügige Sortiment wird durch weitere regionale Produkte ergänzt.

 Gemüse aus eigenem Anbau, wie Salate, Kohlrabi, Rucola, Stielmus, Auberginen, Paprika (rot, gelb, orange und grün), Peperoni (rot und grün), verschiedene Sorten Tomaten, Salatgurken und Feldsalat (Oktober bis März); Eier aus Freilandhaltung, Obst, Säfte, Nudeln, Öle u. v. m.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„In vielen Kulturen setzen wir natürliche Feinde (Nützlinge) gegen Schädlinge, wie z. B. Blattläuse, ein. Andere Gemüsearten werden durch engmaschige Kulturschutznetze abgedeckt. So können wir auf Insektizide verzichten. Den Strom für unseren Anbau erzeugt eine Photovoltaikanlage. Regenwasser wird für die Bewässerung aufgefangen.“

Gemüsehof Grobe
Thorsten Grobe
Schulstraße 72
59199 Bönen-Nordböge
Tel.: 02383 8352
Mobil: 0176 68600845
thorsten.grobe@helimail.de
www.gemüsehof-grobe.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo., Di., Do.:
14:00 - 18:00 Uhr
Fr.: 10:00 - 12:00 Uhr
14:30 - 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 13:00 Uhr
Mi: geschlossen



Tom's Erdbeeren

Ab Ende Mai locken Tom's Erdbeeren auf das Erdbeerfeld in Unna. Nahe am Hof können die Erdbeeren auf dem Feld gepflückt werden. Das ist ein richtiges Erlebnis und bleibt lange in Erinnerung. Gepflückte Erdbeeren gibt es an den Verkaufsständen. Die Erdbeeren sind perfekt für leckere Fruchtaufstriche oder zum Torte backen. Auch als erfrischender Snack sind die fruchtig, süßen Früchte bestens geeignet.

 Erdbeeren sowie selbstgemachter Erdbeerfruchtaufstrich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit Jahren bauen wir die Photovoltaikanlagen auf unserem Hof weiter aus. Rund die Hälfte von unserem eigens produzierten Strom nutzen wir auf unserem landwirtschaftlichen Betrieb. Mit der anderen Hälfte können wir ca. 32 Zwei-Personenhaushalte mit Strom versorgen.“



Tom's Erdbeeren
Thomas Döring
Hammer Str. 165
59425 Unna-Königsborn
Tel.: 02303 660982
t-doering@mail.de
www.toms-erdbeeren.de

ÖFFNUNGSZEITEN
In der Erdbeersaison
Ende Mai bis Juni
Täglich



UNNA

Milchhof Mühlhausen

Der Weg zum familiengeführten Bauernhof der Familie Lategahn in Mühlhausen lohnt sich. Der Hofladen mit den Produkten aus der hofeigenen Molkerei und Fleischerei sowie der Mittagstisch in der Woche lockt zum Wocheneinkauf. Produktgrundlage sind die hofeigene Milch und das Fleisch der Hoftiere. Handwerklich werden leckere Produkte und Gerichte gezaubert. Die Automatenstation ist 24/7 für den spontanen Besuch da.

-  Hofeigene Molkerei, Fleischerei u. Mittagstisch: Milch und Milchprodukte wie Joghurt, Quark, Frischkäse, Trinkjoghurt, Buttermilch, Milchreis, Gries, Pudding u. v. m. Frischfleisch, Wurstwaren, Schinken, Convenience-Produkte wie Suppen u. Saucen, küchenfertige Gerichte zum Braten und Backen, Grillware; auch vegane u. vegetarische Alternativen. Außerdem: Brot u. Gebäck, Obst u. Gemüse, Nudeln, Getränke, Fruchtaufstriche, u. v. m. Frischmilch-, Waren- u. Softeisautomat.
-  Mittagstisch: Mo.-Fr.; Sommercafé: täglich leckere Milchdesserts, Kuchen, Gebäck.
-  Partyservice.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir stellen unsere Milchprodukte, unsere Wurst- u. Fleischwaren sowie unsere Mittagsgerichte mit viel Liebe her. Großen Wert legen wir auf saisonale und regionale Produkte. Zusammen mit unserer nachhaltig erzeugten Energie (Photovoltaik u. Hackschnitzelheizung) tragen wir zu einer umweltschonenden Lebensmittelproduktion bei.“

Milchhof Mühlhausen
Fam. Lategahn
Heerener Str. 54
59425 Unna-Mühlhausen
Tel.: 02303 4321
milchhof-muehlhausen@t-online.de
www.milchhof-muehlhausen.de
 Milchhof Mühlhausen
 milchhof_muehlhausen

ÖFFNUNGSZEITEN

März - Dezember
Mo.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr
So.: 11:00 - 18:00 Uhr
Januar - Februar
Mo.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

Frischmilch- u. Warenautomaten
24 Stunden, 7 Tage die Woche



Hof Werner

Direkt an der B233 liegt der elterliche Hof von Marcel Werner, dessen Hofgeschichte bereits 1820 begonnen hat. Gemeinsam mit seiner Frau bringt er den Hof seit 2015 im Nebenerwerb auf Vordermann. Landwirtschaft ist ihre Leidenschaft.

Mit zum Hof gehört die wachsende Herde Dexter-Rinder, die Schweine auf Stroh, einige Hühner, ein paar Hofkatzen und die Ziegen im hofeigenen Streichelzoo.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns dürfen die Tiere noch Tiere sein. Die Schweine halten wir auf Stroh. Gemeinsam spielen und wühlen sie hier mit Vorliebe. Die Rinder halten wir in Mutterkuhhaltung auf der Weide. Wir lassen den Tieren Zeit zum Wachsen und viel Platz, damit sie sich ausgiebig bewegen können. Wir sind sicher - unsere Bemühungen schmeckt man.“

 Rindfleisch in 10 kg Paketen (inkl. Bratwurst, Burgerpatties, Hackfleisch, Gulasch, Braten usw.; Suppenfleisch u. -knochen separat erhältlich); Schweinefleisch: Einzelteile wie Braten, Schnitzel usw., Grillfleisch u. -wurst, neben Klassikern auch besondere Sorten wie Spinat u. Käse oder Röstzwiebeln, Bacon u. Käse; Hähnchenfleisch. Strohrundballen (1,40 m Durchmesser).

 Beim Fleischeinkauf und nach Absprache können die hofeigenen Tiere in Begleitung besucht werden.



Hof Werner
Marcel Werner
Iserlohner Str. 153
59427 Unna
Mobil: 0157 85963684
m.werner102@gmail.com
www.hof-werner.de
 Hof Werner

ÖFFNUNGSZEITEN
Fleischverkauf
nach Vereinbarung.



Bauernhof Brinkmann

Der Kaufmann Meinolf Brinkmann mit landwirtschaftlichen Wurzeln hat 1995 als Eiermann gestartet. Drei Jahre später heiratet er Heidrun Jäger-Hülsmann, deren Hof beide übernommen haben, und etablierte die Hühnerhaltung. Heute werden die Eier aus mobiler Haltung, Freiland- und Bodenhaltung in den Hofläden und den Warenautomaten verkauft. Neben den Eiern ist das Sortiment an Grillwaren und Wildfleisch beliebt.

 Hofeigene Eier aus mobiler Haltung, Freiland- u. Bodenhaltung, ganzjährig Grillware: von Wurst, über Wildsteaks bis zur Holzkohle u. Anzünder. Vollsortiment.

 Grill-Catering für private Feierlichkeiten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„In meinen Augen sind Photovoltaikanlagen die besten erneuerbaren Energien, da sie i. d. R. Platz auf vorhandenen Dächern finden. Deswegen haben wir bereits vor Jahren in Photovoltaik investiert und planen dies auch für die Zukunft.“

Bauernhof Brinkmann
Meinolf Brinkmann
Iserlohner Str. 177
59427 Unna
Tel.: 02303 3050428
Mobil: 0171 4812051
info@hofladen-brinkmann.de
www.hofladen-brinkmann.de
 Bauernhof Brinkmann

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen Unna
Mo.-Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 15:00 Uhr
Weitere Hofladenstandorte in Hamm
u. Wetter (Ruhr)
Warenautomaten
24 Stunden, 7 Tage die Woche
Eiertouren
In der Region



UNNA

Hof Herberg

Kartoffeln online bestellen und per Post nach Hause geliefert bekommen? Der Onlineshop vom Hof Herberg ist hierfür gemacht. Im Shop kann aus reichlich Sorten ausgewählt werden. Aktuelle Fotos zeigen, wie weit die Kartoffeln entwickelt sind bzw. wie sie aussehen. Hierfür macht sich Sabine Herberg regelmäßig auf den Weg zu den Kartoffeln und fotografiert sie. Online bestellt, werden sie gut verpackt versendet.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch unsere 5-gliedrige Fruchtfolge und den Zwischenfruchtanbau fördern wir den Humusaufbau und das Bodenleben. Durch den Anbau von verschiedenen Kulturen reduzieren wir den Krankheits-, Unkraut- und Schädlingsdruck und erhalten unsere Böden gesund.“

 Verschiedene Sorten Speisekartoffeln wie Montana (festkochend, Lower Carb Kartoffel, fast 30 % weniger Kohlenhydrate), Simonetta (festkochend, langoval), Alexandra (glatte Schale, tiefgelbe Fleischfarbe), Concordia (für Püree, Eintöpfe, Ofenkartoffeln u. Pommes), Annabelle (festkochend, optimal für Salat). Außerdem: festkochende Ofenkartoffeln (für Lagerfeuer/Backofen) u. vorwiegend festkochende Ofenkartoffeln (Kartoffelpüree, Knödel u. Pommes), Drillinge für den Backofen o. die Pfanne.

Hof Herberg
Sabine u. Rudolf Herberg
Hemmerder Dorfstr. 44
59427 Unna-Hemmerde
Mobil: 0157 59081296
info@hof-herberg.de
www.hof-herberg.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkauf in der
Kartoffelscheune
nach telefonischer
Vereinbarung.

Online-Shop





UNNA

Die Obst- und Gemüsedeele

Hinten, in den Gewächshäusern der Obst- und Gemüsedeele, wachsen aromatische Tomaten, feurige Peperoni und knackige Gurken.

Vorne, in der Deele, werden sie mit einem Sortiment an ausgewählten Produkten, Informationen und netten Gesprächen verkauft.

Markus Schnettker achtet stets auf die regionale Herkunft zugunsten des Geschmacks.

 Aus dem eigenen Anbau: Verschiedene Sorten Tomaten (z. B. Strauch-, Cherry-, Dattel- u. Ochsenherztomaten), Snack- u. Schlangengurken, Auberginen, Zucchini, Schnitz-, Zier- und Speisekürbisse, Kartoffeln, Peperoni u. eingemachte Gurken sowie Fruchtaufstriche.

Außerdem: Obst u. Gemüse aus der Region, Südfrüchte, Winzerwein, Eier, Säfte, Milchprodukte, Wurstwaren, Frischfleisch u. Grillfleisch, Bauernhofeis, Kaffee.

Blumenerden, Blumen, Hundefutter.

Schnittgrünverkauf ab November, Weihnachtsbaumverkauf ab 2. Advent.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bauen Tomaten und Gurken in Gewächshäusern an. Die Pflanzen wachsen direkt im Boden. Wir verwenden keine Pflanzenschutzmittel, sondern setzen auf Nützlinge wie Schlupfwespen und Hummeln. Schlupfwespen bekämpfen Blattläuse und Hummeln bestäuben unsere Pflanzen, damit wir leckeres Gemüse ernten können.“

Die Obst- und
 Gemüsedeele Schnettker
 Markus Schnettker
 Werler Str. 199
 59427 Unna-Hemmerde
 Tel.: 02308 865
 info@gemuesedeele.de
 www.gemuesedeele.de

 Die Obst- und Gemüse Deele
 obst_und_gemuesedeele

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr
 So.: 10:00 - 17:00 Uhr



UNNA

Geflügelhof Steimann

Der Familienbetrieb Steimann hat sich früh auf die Hühnerhaltung spezialisiert. Nach dem Krieg wurden die ersten Eier an Kunden vor Ort vermarktet. Bis heute hält nun der Enkel des ursprünglichen Direktvermarkters, Marc Steimann, die Tradition aufrecht und vermarktet die Eier vor allem über die Eiertouren an die Haustüren der Kunden. Diese erkennen von weitem die Eierbullis mit dem bekannten Hühnerkopf.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Legehennen gehören seit den 50er Jahren zu unserem Betrieb dazu. Wir sind immer darauf bedacht, dass es unseren Tieren gut geht. Zum Beispiel haben sie 10 % mehr Platz im Stall als gesetzlich vorgeschrieben und erhalten bestes Futter von uns, angepasst an ihre Bedürfnisse.“

 Hofeigene Eier aus Boden- u. Freilandhaltung.
Außerdem: Kartoffeln, Honig und saisonal Erdbeeren.



Geflügelhof Steimann
Marc Steimann
Hemmerder Weg 12
59427 Unna-Hemmerde
Tel.: 02308 720
info@gefuegelhof-steimann.de
www.gefuegelhof-steimann.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienungshofladen
am Hof
24 Stunden, 7 Tage die Woche
Eiertouren
in Unna, Kamen, Lünen,
Hamm u. Erwitte

In ausgewählten Supermärkten
der Region

Hofladen



Obsthof Nies



Obsthof Nies

Blickt man von oben auf Unna-Massen, ist eine grüne Oase zu erkennen. Diese entsteht durch die Streuobstwiesen vom Obsthof Nies. Jörg Nies hat im Jahr 2000 die Standortbesonderheit seines Hofes erkannt und ist mit der Direktvermarktung gestartet. Heute gibt es vor allem die eigenen Produkte wie Obst, Weihnachtsgelügel, Eier und Honig. Kunden können bequem auf dem Hof vor der Tenne parken.



Hofeigene Produkte: Obst, auch alte Sorten von der eigenen Streuobstwiese, Eier aus mobiler Freilandhaltung, Enten und Gänse ab St. Martin bis Weihnachten, Honig u. Honigprodukte aus der eigenen Imkerei: Frühtracht- u. Sommerhonig mit Linde, Bienenwachskerzen selbstgemacht aus dem eigenen Wachs, weitere Bienenprodukte wie Blütenpollen, Propolis, Lippenpflegestift usw.; Sauerkraut. Saisonale Produkte wie Spargel, Kartoffeln, Weihnachtsbäume (ab Ende Nov.) u. v. m.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns kann das Geflügel seine natürlichen Bedürfnisse ausleben. Lebensmittel sind Mittel zum Leben.“

Obsthof Nies
Jörg Nies
Massener Hellweg 8
59427 Unna-Massen
Tel.: 02303 50947
joerg.nies@t-online.de
www.obsthof-nies.de
@ obsthof.nies_unna

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



UNNA

Haus Westhemmerde

Haus Westhemmerde ist nicht nur als Baudenkmal im Kreis Unna bekannt, sondern auch für feldfrische Produkte. Familie Schulte bewohnt und bewirtschaftet den Hof in 3. Generation und baut u. a. Spargel, Erdbeeren, Rhabarber, Kartoffeln und Weihnachtsbäume an. Ein besonderes Erlebnis ist das Selberpflücken der Erdbeeren im Sommer und das Selberschlagen des eigenen Weihnachtsbaumes im Advent.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Eine umweltschonende Flächenbewirtschaftung steht für uns an erster Stelle. Neben der Anlage von Blühstreifen zur Förderung der Artenvielfalt, stellt eine wechselnde Fruchtfolge einen wichtigen Bestandteil unserer Bewirtschaftungsform da. Außerdem verzichten wir durch unsere direkten und regionalen Vermarktungswege auf unnötige Transportwege.“

 Feldfrischer weißer und grüner Spargel, Erdbeeren (auch zum Selberpflücken), Rhabarber, selbstgemachte Fruchtaufstriche u. eingelegte Gurken, Wildfleisch aus eigener Jagd vom Wildschwein, Hirsch, Reh, Hase, Fasan u. Wildente; Kartoffeln; ab November Tannengrün und Weihnachtsbäume aus eigenem Anbau (auch zum Selberschlagen). Außerdem: Grillfleisch, Schinken, Honig, Obstsäfte, Geflügelfleisch, Hausmacher Wurstwaren u. v. m. Heu u. Stroh in handlichen Kleinballen u. Kaminholz geschnitten (0,33 m), gespalten u. getrocknet. Feld-Patenschaften für Blühflächen.



Haus Westhemmerde
Fam. Schulte
Gutsweg 3
59427 Unna-Westhemmerde
Tel.: 02308 874
info@hauswesthemmerde.de
www.hauswesthemmerde.de
f Haus Westhemmerde - Hof Schulte
@ hauswesthemmerde

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen - in der Spargelsaison
Täglich: 09:00 - 18:30 Uhr
Erdbeeren zum Selberpflücken
(Ruhrstr. 82, Wickede
u. Werler Str. 143, Unna):
i. d. Saison
Mo.-So.: 09:00 - 18:30 Uhr
Anfang November bis 23.12.
Mo.-So.: 09:00 - 18:30 Uhr



FRÖNDEMBERG

Hof Albersmeier

2019 übernahm Marina Albersmeier die Pferdepension Westhelle von ihren Eltern. Auf dem Betrieb, der früher mal ein Gemischtbetrieb mit Schweinen und Rindern war, fokussiert sie sich voll auf die Pensionspferde und den Ackerbau. Im Vordergrund steht hier das Herdenkonzept. Die kleine Stallgemeinschaft ist besonders geeignet für Freizeitreiter, die auf der Suche nach einer guten Stallgemeinschaft und Ruhe für Pferd und Reiter sind.

 18 Pensionspferdeboxen, Reitplatz 23 x 35 m, Ausreitmöglichkeiten, Rundballenfütterung, Herdenkonzept, Vollpension, Weidegang im Sommer.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ich versuche den Betrieb autark zu gestalten. Eine Hackschnitzelheizung bringt die Wärme für das Elternhaus sowie 5 neu entstandene Mietwohnungen im alten Betriebsgebäude. Das Futter stammt aus eigenem Anbau. Unser Mist geht in die Biogasanlage in Balve, die von meinem Mann mitbetrieben wird. Hieraus wird Energie gewonnen.“

Hof Albersmeier
Marina Albersmeier
Altendorferstr. 5
58730 Fröndenberg-
Altendorf
Mobil: 0175 2617568
albersmeier@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



FRÖNDEMBERG

Erdbeeren Schulze Neuhoff

Willkommen im Beerenparadies! Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren, schwarze und rote Johannisbeeren sowie Stachelbeeren - alle Beeren können Sie in unserem Beerenparadies am Hof kaufen oder z. T. auf unseren Feldern selbst pflücken! Ob als Energiebringer im Müsli, als Nachtisch, als Snack für zwischendurch, auf oder in Torten oder als Teil eines leckeren Cocktails - unsere Beeren machen immer eine gute Figur!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Beerenpflanzen bieten vielzähligen Bienen, Hummeln und weiteren Insekten einen vielfältigen Lebensraum. Wir sind der Meinung, das ist noch lange nicht genug. Deswegen gehen wir ein Stück weiter. Zum Tag der Biene haben wir unseren Kunden eine Tüte Blütenmischung für den eigenen Garten oder Balkon mitgegeben.“

 Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren, schwarze u. rote Johannisbeeren sowie Stachelbeeren.



Erdbeeren Schulze Neuhoff
Knut Schulze Neuhoff
Eulenstraße 60
58730 Fröndenberg-Ardey
Tel.: 02373 72253
erdbeerhof@schulze-neuhoff.de
www.schulze-neuhoff.de

 Erdbeerhof Schulze Neuhoff
 erdbeerhof_schulze_neuhoff

ÖFFNUNGSZEITEN
Saisonale Öffnungszeiten
und genaue Infos zu Ständen & Feldern
s. Webseite

Verkaufsstände
Fröndenberg, Menden,
Unna, Iserlohn, Hemer

Selbstpflückfelder
Fröndenberg-Ardey, Unna,
Dortmund-Oespel, Breckerfeld,
Hagen-Garenfeld, Witten-Heven



FRÖNDENBERG

Hähnchenhof zur Nieden

Auf dem Hähnchenhof zur Nieden dreht sich alles um das Federvieh. Hier werden ganzjährig Hähnchen und Puten und zur Saison Enten und Gänse gehalten.

Sie werden in den hof-eigenen Schlachträumen geschlachtet, zerlegt und weiterverarbeitet.

Das Fleisch ist im Hofladen, an den Wochenmarktständen sowie im Lebensmittel-einzelhandel erhältlich.

 Frischfleisch vom Hähnchen u. Pute (ganzjährig), saisonal Gänse u. Enten, verschiedene Wurstsorten, Convenienceprodukte und Suppen. Außerdem saisonale u. regionale Produkte.

 Lohnschlachtung ab 100 Tieren möglich, Weiterverarbeitung nach Absprache.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Wohl unserer Tiere steht für uns an allererster Stelle. Bei uns haben sie viel Platz und werden mit einem energiearmen Futter gefüttert, sodass sie deutlich langsamer wachsen als in der normalen Mast. Durch unser Stallfenster kann ein Blick in unsere Ställe geworfen werden. Wir leben Transparenz und Ehrlichkeit.“

Ardeyer Landhähnchen
GmbH & CO KG
Fam. zur Nieden
Feldstr. 5 b
58730 Fröndenberg-Ardey
Tel. 02378 4954
zur.nieden@ardeyer-landhaehnchen.de
www.landhaehnchen.de

 Ardeyer Landhaehnchen GmbH & CO KG
 hof_zur_nieden

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

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

Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

Wochenmärkte

Stockumer Hofmarkt, Kamen,
Holzwickede, Schwerte, Menden,
Iserlohn, Hemer, Wickede a. d. Ruhr,
Do.-Brackel, Neheim, Hagen



Frisches vom Land - Familie Frens

Seit über 50 Jahren gibt es „Frisches vom Land“ von Familie Frens. Auf dem modernen Betrieb mit Ackerbau, Schweinemast und Direktvermarktung ist die ganze Familie involviert. Beim Ackerbau achten sie auf die naturnahe Bewirtschaftung mit Blühstreifen und Vertragsnaturschutz und bei der Vermarktung wird auf Kundennähe und kundenfreundliche Absatzwege Wert gelegt. So hat der Online-Shop einen Lieferservice.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Gerade am Marktstand kommen Kunden mit Fragen rund um die Landwirtschaft zu uns. Wir versuchen stets unseren Kunden jede Frage zur Herkunft, optimalen Lagerung oder Zubereitung unserer Produkte zu beantworten. Wir informieren und achten auf Kundenservice. So ist auch unser Lieferservice entstanden.“

 Ganzjährig hofeigene Kartoffeln (verschiedene Sorten), 3 x / Jahr hofeigenes Schweinefleisch, Wurstwaren, Grillfleisch u. -wurst.

Außerdem saisonabhängiges Sortiment aus heimischem Obst u. Gemüse, Eier, Südfrüchte u. v. m.



Frisches vom Land
Fam. Frens
Landstr. 99
58730 Fröndenberg-Bentrop
Tel.: 02377 909980
hofladen@frischesvomland.de
www.frischesvomland.de

 Frisches vom Land Familie Frens

 frischesvomland

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

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

Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

Kartoffeln in Selbstbedienung

24 Stunden, 7 Tage die Woche

Wochenmärkte

Di./Fr.: Menden; Sa.: Letmathe

Online-Shop u. Lieferservice | Do./Fr.

Fröndenberg, Menden, Wickede u. Balve



FRÖNDEMBERG

Neuland-Hof Ecke

Der Hof Ecke war der erste Neuland-Hof in Deutschland. Die Familie Ecke lebt seit 150 Jahren in Fröndenberg-Frömer und hat sich im Jahr 1989 dazu entschieden die Landwirtschaft nach den Neuland-Richtlinien zu bewirtschaften. Getreu dem Motto „Stetiges Wachstum in kleinen Schritten“ hat sich der Hof in den letzten Jahren immer weiterentwickelt und bietet den Kunden heute ein breites Sortiment.

 Rind-, Schweine-, Hühner- und Hähnchenfleisch auf Vorbestellung, Produkte im Verkaufsautomaten, Kartoffeln, Eier, Wurstwaren.

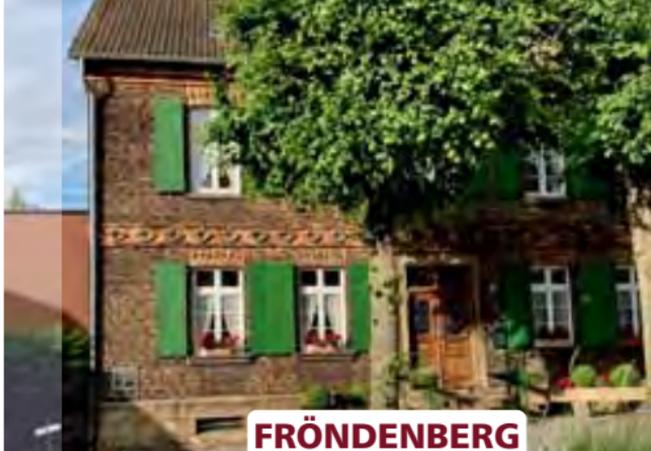


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Neuland-Richtlinien setzen auf Nachhaltigkeit und Tierwohl. Wir sind damals aus Überzeugung mit der Haltung angefangen und behalten diese bis heute bei. Die Kriterien werden stetig überarbeitet und an die heutige Zeit angepasst. Wir entwickeln uns dadurch weiter und richten den Hof immer wieder mit den Anpassungen aus.“

Neuland-Hof Ecke
Fam. Ecke
Ostbürener Str. 120
58730 Fröndenberg-Frömer
Tel.: 02378 5124
WhatsApp: 0157 81816693
die6eckeis@gmx.de
www.neulandhof.ecke.de
@neulandhof_ecke

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkaufsautomat
24 Stunden /
7 Tage die Woche
Fleisch
Auf Vorbestellung



FRÖNDENBERG

Hof Sümmermann

Der Hof Sümmermann zeigt das Landleben von der schönsten Seite. Stöbern Sie durch unterschiedliche Räume mit Hofläden, Sportangeboten, Ateliers, Kochlounge und Café. Der Hof vereint „besondere Schätzchen“ mit modernen Kochevents, Kunst und Kreativworkshops. Ein Ort an dem sich jeder wohlfühlen kann und etwas für sich findet. Bunt, besonders, kreativ und antik - eine gute Beschreibung für den Hof.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Den alten Gebäuden wird durch unterschiedliche Nutzungen wieder neues Leben eingehaucht. Wo heute Wein gekostet, Baumkuchen gebacken und gemeinsam gekocht wird, standen früher dicht an dicht die Kühe. Früher wie heute ist der Hof ein Ort der Begegnung, der die Leute zusammenbringt.“

 Hofcafé Lieblingsplatz.

 Antikes und Kunstgewerbe. Fotoatelier Michael Abraham. Kochlounge im Hof. La vida - Modescheune. Vinothek und Feinkost. Borowski Galerie. Hofatelier - Workshops. Trainiday. Frösport - Fitness auf dem Hof. Baumkuchenmanufaktur. Art-Isotope - Galerie Schöber. Ausstellung Heimatverein. Alltagskrepel - Antik-scheune.



Hof Sümmermann
Karl-Heinrich Sümmermann
Von-Steinen-Str. 1
58730 Fröndenberg-Frömer
info@hof-suemmermann.de
www.hof-suemmermann.de
 Hof Sümmermann
 hofsuemmermann

ÖFFNUNGSZEITEN
Mittwoch bis Sonntag

Bitte beachten Sie die jeweiligen Öffnungszeiten und Kontaktdaten der Hofläden.



FRÖNDEMBERG

Hof Dahlhoff

Sebastian Becker-Dahlhoff ist Landwirt aus Leidenschaft. Vor rund 10 Jahren hat er den Hof Dahlhoff in Fröndenberg übernommen und führt ihn seitdem mit vielen Ideen in die Zukunft. Schnell eröffnete er den Hofladen, in dem vor allem das Fleisch der hofeigenen Tiere vermarktet wird. Im Sommer 2023 wurde das Hofcafé eröffnet. Hier werden die hofeigenen Produkte - lecker zubereitet - aufgetischt.

 Fleisch und Wurstwaren aus der hofeigenen Metzgerei sowie TK-Fleisch von den eigenen Rindern, Schweinen, Wollschweinen u. Hähnchen. Eier aus mobiler Freilandhaltung, Gemüse aus eigenem Anbau, Emmer- und Ur-Dinkelmehl. Außerdem weitere, ausgewählte Produkte.

 Ferienwohnung für 2-4 Personen; Wohnmobilstellplätze mit Zugang zu Dusche u. WC.

 Kaffee, Kuchen u. kleine Gerichte wie Brotzeit.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seitdem ich den Hof übernommen habe, versuche ich alle vorhandenen Hofgebäude zu nutzen. So sind die Hofmetzgerei, der Hofladen sowie die Ferienwohnung in die bestehenden Gebäude eingezogen. Außerdem haben wir das Haupthaus für uns selber umgebaut. So erhalten wir vorhandene Hofstrukturen und nutzen sie zeitgemäß.“

Hof Dahlhoff
Sebastian Becker-Dahlhoff
Burgstr. 5
58730 Fröndenberg-Ostbüren
Mobil: 0160 91047760
info@landwirt-sebastian-becker.de
www.landwirt-sebastian-becker.de
 Landwirt Sebastian Becker Dahlhoff
 landwirt_sebastian_becker

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen
Mi.: 16:00 - 18:00 Uhr
Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 18:00 Uhr
Hofcafé
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr
Sa. u. So.: 12:00 - 18:00 Uhr
Warenautomaten
B1 am Landhaus Hellweg
Ladenlokal
Dortmund, Linnemannstr. 56

**FRÖNDENBERG**

Reitanlage Köllerwirth

Das Pferd nach individuellen Vorstellungen unterbringen - das geht auf der Reitanlage Köllerwirth dank der vier wählbaren Haltungsformen: Einzelstall, Offenstall, Herdenhaltung oder Doppelboxen. Nicht nur die Haltungsformen werden auf dem Hof zusammengebracht, sondern auch unterschiedliche Reitstile. Freizeit-, Western- und Turnierreiter sind herzlich willkommen. Für das Training im Westernreiten sorgt eine ausgebildete Reitlehrerin.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns wird auf qualitativ hochwertiges Futter geachtet. Wir bauen unser Futter vollständig selbst an und achten darauf, hochwertiges Futter zu produzieren. Bei der Ernte vom Heu beispielsweise, liegt uns der Schutz der Wildtiere besonders am Herzen. Deshalb setzen wir eine Drohne zur Rettung und Absicherung der Rehkitze ein.“

 Pensionspferdebetrieb:
Reithalle 20 x 40 m & 20 x 50 m, Reitplatz, Longierzirkel, Solarium, Vollpension (Futter, Weidegang), Bewegung der Pferde liegt beim Reiter.



Reitanlage Köllerwirth
Fam. Köllerwirth
Burgstr. 18
58730 Fröndenberg-
Ostbüren
Mobil: 0175 5084623
info@reitanlage-koellerwirth.de
www.reitanlage-koellerwirth.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Besichtigung
Nach Vereinbarung

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



FRÖNDEMBERG

Biohof Raffenberg

Seit fast 25 Jahren wird der Hof Raffenberg nach den Bioland-Richtlinien ökologisch bewirtschaftet. Neben dem Ackerbau gehören die Mastschweine, eine Mutterkuhherde und Legehennen zum Hofkonzept. Die Eier und das Fleisch der Schweine und Rinder sind auf dem Stockumer Hofmarkt erhältlich und die Eier zusätzlich direkt am Hof. Das Fleisch wird in der eigenen Metzgerei zerlegt und weiterverarbeitet.

 Eier, Kartoffeln, Speiseöl, Fleisch- und Wurstwaren, Äpfel, Backstube mit Kuchen, Brot und Brötchen. Hühner, Schweine, Rinder, Bruderhähne.

Andere Betriebe ergänzen unser Sortiment auf dem Stockumer Hofmarkt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Schritt zur eigenen Metzgerei kam unserem Gedanken der ganzheitlichen Vermarktung und unserem Kreislaufdenken entgegen. Wir bieten handwerklich hergestellte Produkte von unseren Tieren an unserer Frischetheke im Stockumer Hofmarkt an. Dies in Kombination mit unserer ökologischen Landwirtschaft ist für uns zukunftsfähig.“

Biohof Raffenberg
Fam. Raffenberg
Bauernbrücke 2
58730 Fröndenberg-
Ostbüren
Tel.: 02303 490962
info@biohof-raffenberg.de
www.biohof-raffenberg.de
f Stockumer Hofmarkt
@ biohofraffenberg

ÖFFNUNGSZEITEN
Eier u. Kartoffeln
in Selbstbedienung
24 Stunden, 7 Tage die Woche
Stockumer Hofmarkt
Stockumer Dorfstr. 24
59427 Unna-Stockum
Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr



FRÖNDENBERG

Hof Holtheuer

Auf dem Hof Holtheuer lädt seit 2010 eine gemütliche, großzügige Ferienwohnung zur Erholung ein. Am Ruhradweg gelegen können Gäste hier die Ruhe und Natur genießen. Die Abende können durch die eigene, ruhige Terrasse lange genossen werden, da diese von der Nachmittagssonne gewärmt wird. Mit einem kurzen Fußweg die Straße entlang fasziert der Blick bis ins Sauerland.

 Verkauf von Eiern, Körnerkissen und Fruchtaufstrichen ab Hof.

 Ferienwohnung 54 m² für zwei bis vier Personen, eigene Terrasse, Wohnung ist ebenerdig mit eigenem Parkplatz direkt vor der Tür, Kinderbett wird auf Wunsch gestellt.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit der Ferienwohnung nutzen wir alte Räume, die sonst leerstehen und verfallen würden. Sie stärkt die Hofstelle und sorgt dafür, dass der Betrieb erhalten bleibt, der seit dem Jahr 1840 im Familienbesitz ist. So wird den Gebäuden und der Hofstelle neues Leben eingehaucht.“

Hof Holtheuer
Christa u. Ulrich
Holtheuer
Hohenheide 139
58730 Fröndenberg-Stentrop
Tel.: 02373 70277
Mobil: 0176 43892290
ulrich.holtheuer@t-online.de
www.ferienwohnung-holtheuer.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Reitanlage am Thabrauck



FRÖNDENBERG

Reitanlage am Thabrauck

Die moderne Reitanlage am Thabrauck vereint eine Vielfalt an Haltungformen mit besten Sportmöglichkeiten. Ob in Innen-, Außen- oder Paddockboxen mit Sozialkontakten oder aber in den beiden Offenställen, hier stehen das Pferdewohl und die Wünsche der Besitzer an erster Stelle.

Die erstklassige Ausstattung der durchdachten und strukturierten Anlage eignet sich für Sport- und Freizeitreiter.

 Reiner Pensionsbetrieb ohne Schulpferde: Innen-, Außen- u. Paddockboxen mit Sozialkontakten, Offenstallhaltung, befestigte Ganzjahresplätze, Weiden; Sportanlage: 2 Reithallen (20 x 40 m u. 20 x 60 m), Außenreitplatz (20 x 60 m), Longierhalle, Solarium; regionales Futter: täglich frisch gequetschter Hafer, Heu gelagert in eigener Raufutterhalle; Dienstleistungspakete wie Misten, Weideservice zubuchbar.

 Lehrgänge für Einstaller u. externe Teilnehmer. Human-Massagepraxis auf dem Gelände.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben unser eigenes Hofkonzept mit Nachhaltigkeitsgedanken entwickelt: Für die Bewässerung der Hallen nutzen wir aufgefangenes Regenwasser. Unsere Flächen düngen wir auf Grundlage von Bodenproben und Empfehlungen von Fachleuten. Das Futter stammt aus erstklassiger Produktion und wird zum Wohle der Pferde optimal gelagert.“

Reitanlage am Thabrauck
Dr. Meike Cupei
Thabrauck 22
58730 Fröndenberg
Mobil: 0170 4075602
reitanlage-thabrauck@gmx.de
www.reitanlage-thabrauck.de
 Reitanlage am Thabrauck
 reitanlageamthabrauck

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 08:00 - 22:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 20:00 Uhr
So.: 08:00 - 18:00 Uhr

Interessierte nur nach Terminvereinbarung



Hof Hornkamp

Auf dem Hof Hornkamp wird Familie großgeschrieben. Vier Generationen von 2 bis 98 Jahren arbeiten auf dem Hof Hand in Hand. Dieser ist seit drei Generationen in der Direktvermarktung aktiv. Frische Produkte gibt es im Hofladen und am Marktstand in Iserlohn. Neben dem Ackerbau und dem Gemüseanbau werden Hühner und Bullen gehalten. Durch die schweren Böden können sehr schmackhafte Kartoffeln angebaut werden.

 Gemüse u. Obst, Eier aus Bodenhaltung sowie verschiedene Sorten Kartoffeln, wie Annabelle, Glorietta, Toscana und Lilly mit unterschiedlichen Kocheigenschaften (fest-, vorwiegend fest- und mehligkochend) in Gebindegrößen 2,5 kg, 5 kg, 10 kg und 25 kg.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir achten auf die bodenschonende Bewirtschaftung unserer Felder. Hierzu zählt für uns die Ausbringung von vorrangig organischen Düngern wie Gülle und Mist und die mechanische Unkrautbekämpfung im Gemüse. Die Pflege der Gemüsekulturen ist viel Handarbeit, weil das Unkraut oft dort wächst, wo die Maschinen nicht hinkommen.“

Hof Hornkamp
Fam. Hornkamp
Hubert-Biernat-Str. 7
58730 Fröndenberg-
Strickherdicke
Tel.: 02378 2246
j.hornkamp@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Di./Fr.: 08:00 - 19:00 Uhr

Wochenmarkt in Iserlohn

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





FRÖNDEMBERG

Hof Plaas-Beisemann

Auf dem Hof Plaas-Beisemann steckt die Pferde-Euphorie in den Genen. Alle Familienmitglieder sind begeisterte Reiter und Züchter. Eine Zuchtlinie der Familie besteht seit über 150 Jahren und wird mit Erfolg fortgesetzt. Die Liebe zum Pferd wird auf der gepflegten Anlage mit Weitblick über die hofeigenen Flächen deutlich. Hier fühlen sich Reiter und Pferd wohl und können für Freizeit und Sport trainieren.



Familienfreundliche Anlage mit Spielplatz.



Pferdeponen, Zuchtstall sowie Ausbildungsstall von Reiter u. Pferd im Springen u. der Dressur. Verschiedene Boxensysteme mit und ohne Paddock, Sommerweide sowie Sand-Winterpaddocks, Reithallen, vielseitige Außenreitplätze, Führenanlage, 4 Solarien. Reit- u. Fahrverein „Fritz Sümmermann“ Fröndenberg auf der Anlage, Schulbetrieb.



Verschiedene, jährliche Veranstaltungen auf der Anlage: Turniere am 1. März- u. 3. Juniwochenende, 4. Juniwochenende Fohlen-show, Voltitage u. v. m. Ausbildungsbetrieb: Landwirtschaft u. Pferdewirt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei der Bewirtschaftung unserer Felder achten wir auf eine vielfältige Fruchtfolge und nehmen am Vertragsnaturschutz sowie an Agrarumweltmaßnahmen teil. Als Belohnung sehen wir, wie die Biodiversität steigt. Die vielseitige Pflanzenwelt lockt Vögel und Insekten an und bietet Rückzugsorte für zahlreiche Wildtiere.“

Hof Plaas-Beisemann
Fam. Plaas-Beisemann
Hubert-Biernat-Str. 11
58730 Fröndenberg-
Strickherdicke

Tel.: 02378 890280
Mobil: 0171 3224961
henrik.plaas-beisemann@web.de
f hof.plaasbeisemann
@ hof.plaasbeisemann

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



FRÖNDENBERG

Reitanlage Poschmann

2021 trat Nils Poschmann in die Fußstapfen seines Großvaters und übernahm die Reitanlage Schoof-Staupe, die zwischenzeitlich verpachtet war. Auch unter seiner Leitung wird die Tradition weitergetragen. Die vielfältigen Bewegungs- und Reitmöglichkeiten machen den Stall besonders attraktiv für Freizeitreiter. Eine schöne Aussicht und eine starke Stallgemeinschaft machen das Glück für Reiter und Pferd perfekt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen sehr großen Wert darauf, dass die Pferde rund um die Uhr die Chance haben nach draußen zu gehen. Unsere Boxen verfügen daher alle über einen Paddock, damit die frische Luft und der Gang nach draußen für jedes Pferd ermöglicht wird. Zusätzlich werden die Pferde auf die Weide gebracht.“

 50 Pensionspferdeboxen, Reithalle 20 x 40 m, überdachte Führenanlage, überdachter Longierzirkel, Außenreitplatz, Ausrittmöglichkeiten, jede Box mit Paddock, Full Service.



Reitanlage Poschmann
Nils Poschmann
Alte Kreisstr. 16
58730 Fröndenberg-
Strickherdicke
Mobil: 0157 34257218
poschmann.nils@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Hofkäserei Wellie

In der Hofkäserei Wellie werden aus der eigens gemolkenen Milch nach alten Rezepten und echter Handwerkstradition leckere Produkte hergestellt. Hierzu werden lediglich Milchsäurebakterien und mikrobielles Lab verwendet. Auf Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe wird verzichtet. Beliebt sind die handgeschöpften Minis und Maxis. Das Highlight sind zum Jahresende die bekannten Weihnachtskäse.

 Trinkmilch, Natur- und Fruchtjoghurt, Quark, Frischkäse mit Kräutern, Buttermilch, Sahne, Crème fraîche, verschiedene Sorten Weich-, Schnitt- und Hartkäse mit verschiedenen Kräutern und Gewürzmischungen. Bauern-Gouda natur von jung, bis alt und sehr pikant.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Heute an morgen denken und dabei Ressourcen einsparen bzw. sinnvoll nutzen. 1981 haben wir unsere erste Wärmepumpe bekommen - mit der wir seitdem heizen und unser Wasser erwärmen. Zudem haben wir früh Strom für den Eigenverbrauch produziert. In Verbindung mit den Wärmepumpen und der Wärmerückgewinnung ist dies eine nachhaltige Lösung.“

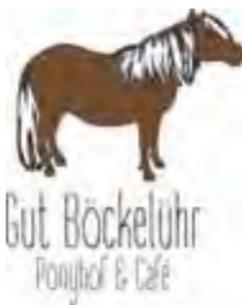
Hofkäserei Wellie
Fam. Wellie
Zur Tigge 2
58730 Fröndenberg-Warmen
Tel.: 02377 910106
info@hofkaeserei-wellie.de
www.hofkaeserei-wellie.de
 Hofkäserei Wellie
 hofkaeseriwellie

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.-Do.: 09:00 - 13:00 Uhr
Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr

Außerdem sind wir auf dem Stockumer Hofmarkt, auf Aktionsmärkten u. bei zahlreichen Wiederverkäufern zu finden.



SCHWERTE

Gut Böckelühr

Der Traum von vielen Kindern: ein eigenes Pony. Dieser Traum kann auf dem Gut Böckelühr wahr werden. Zwar nur für eine Stunde aber hier können Kinder das Glück der Erde gemeinsam mit ihren Eltern erleben. Die Ponys auf dem Hof können ausgeliehen und selbstständig durch die wunderschöne Natur um den Hof herum geführt werden. Zum Ausklang lädt das Café mit Kuchen und Eis ein. Ein perfekter Familienausflug.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei unseren Torten und Broten trifft Tradition auf Moderne. Alle Brote säuern wir mit Natur Sauerteig und die Torten backen wir mit besten Zutaten nach alten Familienrezepten. Wir kombinieren unsere Backerfahrungen mit den Wünschen unserer Gäste und backen Motivtorten. Den Apfelsaft lassen wir aus unseren eigenen Äpfeln pressen.“

 Hofladen mit Brot, Eiern, Wurstwaren, Honig, Apfelsaft.

 Café mit Selbstbedienung, selbstgebackener Kuchen, Eis, Getränke; Spielmöglichkeiten.

 Tiere zum Anschauen: Hasen, Schafe, Ziegen, Hochlandrinder, Esel; Eselwanderungen, Schulfeste.

 Ponys zum Ausleihen und spazieren gehen: Bitte um Voranmeldung.



Gut Böckelühr
Fam. Böckelühr
Gut Böckelühr 1
58239 Schwerte-Ergste
Tel.: 02304 74807
info@gut-boeckeluehr.de
www.gut-boeckeluehr.de
 Gut Böckelühr
 gut_boeckeluehr

ÖFFNUNGSZEITEN

Ponyreiten

Di./Mi./Fr.: 14:30 Uhr - 18:00 Uhr

Sa./So.: 11.00 Uhr - 13:00 Uhr

14:00 Uhr - 18:00 Uhr

Café, Hofladen & Spielplatz

Mi./Fr.: 14:30 Uhr - 18:00 Uhr

Sa.: 14.00 Uhr - 18:00 Uhr

So.: 11:30 Uhr - 18:00 Uhr



SCHWERTE

Hof Junge

Hof Junge ist ein vielseitiger Betrieb mit Ackerbau, Schweinehaltung und Forstwirtschaft. Seit 2020 gehört außerdem die mobile Freilandhaltung von Legehennen sowie die Direktvermarktung dazu.

Mitten in Schwerte-Ergste, an der Thüner Wiese, erhalten Kunden leckere Produkte am Warenautomaten der jungen Familie.

Besonders beliebt sind die hofeigenen Eier, Kartoffeln und saisonale Besonderheiten.

 Eier aus mobiler Freilandhaltung, Kartoffeln, Nudeln, Apfelsaft, Raps-, Senf- u. Sonnenblumenöl.

Außerdem: Milch u. Milchprodukte von der Kuh u. Ziege, Hausmacher Wurstwaren u. Aufschnitt, im Sommer Grillfleisch, im Winter Suppen u. fertige Gerichte, Saucen u. Nudeln.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Neben den klassischen Kulturen bauen wir alte und besondere Früchte an. Das bereichert die Kulturlandschaft und eröffnet vielfältige Nutzungsmöglichkeiten. Beispielsweise bauen wir Dinkel, Weizen und Roggen für eine Bäckerei an und aus unserem Raps, Sonnenblumen und Senf produzieren wir Speiseöl.“

Hof Junge
Matthias Junge
Ruhrtalstr. 48
58239 Schwerte-Ergste
Tel.: 02304 73173
matthias@hofjunge.de
 Hof Junge

ÖFFNUNGSZEITEN
Warenautomat
an der Thüner Wiese
24 Stunden,
7 Tage die Woche



SCHWERTE

Lohmann's Hof

Seit mehr als 35 Jahren öffnet der Familienbetrieb Lohmann's Hof die Hofladentür. Seitdem können in Ortsrandlage von Schwerte-Ergste, in der Nähe der A 45 regionale Hofprodukte gekauft werden. Besonders beliebt sind die Eier, die hofeigenen Kartoffeln und die Hausmacher Wurstwaren. Außerdem gibt es Plätzchen, saisonale Produkte, schmackhaftes Rindfleisch, frische Hähnchen und Rezeptideen.

 Kartoffeln aus eigenem Anbau, Rindfleischpakete von Herbst bis ins Frühjahr auf Vorbestellung, Hähnchen auf Vorbestellung u. selbstgemachte Fruchtaufstriche.

Außerdem: Eier, Hausmacher Wurstwaren, Plätzchen, süße und sauer eingelegte Gurken, saisonale Produkte wie Spargel, Erdbeeren u. Äpfel, Wein u. Senf.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir kennen unsere Kunden und pflegen das persönliche Gespräch. So ist unser Hofladen auch eine Schnittstelle, um den Verbraucher die Landwirtschaft näher zu bringen. Gerne geben wir Tipps und Ideen rund um unsere Produkte weiter. Im Ort sind wir präsent und engagieren uns für die landwirtschaftliche Öffentlichkeitsarbeit.“

Lohmann's Hof
Fam. Lohmann
Unterdorfstr. 52
58239 Schwerte-Ergste
Tel.: 02304 74052
lohmanns.hof@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. u. Do.: 09:30 - 12:30 Uhr
Di.: geschlossen
Mi.: 09:30 - 12:30 Uhr
14:30 - 18:00 Uhr
Fr.: 09:30 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr
So.: geschlossen





SCHWERTE

Haus Rutenborn

Der Hof vom Haus Rutenborn wird seit über 50 Jahren von der Familie Schulte bewirtschaftet. Neben dem Ackerbau gehört eine Mutterkuhherde der Rasse Charolais zum Hof. Die Herde grast den ganzen Sommer über im Naturschutzgebiet „Mühlenstrang“, welches am gleichnamigen Nebenfluss der Ruhr entlang verläuft. Mit etwas Glück sieht man die Herde vom nahegelegenen Ruhrtalradweg aus.

 Von Oktober bis Februar frisches Fleisch vom 9 - 12 Monate alten Charolais-Rind: 40 kg (1/4) oder 20 kg (1/8) auf Wunsch küchenfertig zerlegt.

 Hofführungen für Erwachsene.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Im Winter haben wir unsere Kühe und Kälber in den Stallungen am Hof untergebracht. Täglich schauen wir nach ihnen und vergewissern uns, dass es allen gut geht. Auch im Sommer sehen wir die Herde täglich. Von unserem Wohnzimmer aus haben wir einen herrlichen Blick auf die Wiese direkt bei uns am Hof und sehen, wenn die Herde kommt.“

Haus Rutenborn
Bernd u. Birgit Schulte
Dorfstr. 39
58239 Schwerte-Geisecke
Tel.: 02304 41369
rutenborn@schwerte.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



SCHWERTE

Hof Klempt

Mitten in Schwerte-Westhofen liegt der Hof der Familie Klempt. Die zentrale Lage ist optimal für den Einkauf am Warenautomaten. Hier gibt es beste Hofprodukte ebenso wie Grillwaren und Snacks. Highlight ist der jährliche Adentsmarkt.

Am zweiten Advent können Besucher in gemütlicher Hofatmosphäre in vorweihnachtliche Stimmung eintauchen und Produkte vom Hof und aus dem Ort kaufen.

 Eier, Kartoffeln, selbstgemachte Fruchtaufstriche u. Gelees wie Holunder, Tannenspitzen, Löwenzahn; Kuchen im Glas usw. Außerdem: Milchprodukte u. Käse, Wurstwaren u. Fleisch, Grillware u. v. m.

 Adventsmarkt jährlich am 2. Advent von 11:00 bis 19:00 Uhr mit verschiedenen Ständen, Produkten u. Speisen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Rinder haben durch unsere zentrale Lage keine Nachteile. Im Winter sind sie in unseren Ställen auf Stroh untergebracht und im Sommer kommen sie auf die Weiden. Kunden am Warenautomaten nutzen die Chance und besuchen sie am Stall. So zeigen wir ihnen, wie die Landwirtschaft aussieht.“

Hof Klempt
Matthias Klempt
Reichshofstr. 78
58239 Schwerte-Westhofen
Tel.: 02304 67900
Mobil: 0157 39534261
klempt17@gmail.com
f Hof Klempt @ hofklempt

ÖFFNUNGSZEITEN
Warenautomat
24 Stunden, 7 Tage die Woche





HAMM

Gut Lödding

In Hamm-Mitte liegt ein echtes Pferdeparadies - das Gut Lödding. Klein und Groß können hier den Kontakt zum Pferd erleben und das „Glück der Erde“ fühlen.

Die Kindergeburtstage auf dem Hof lassen Kinderherzen höher schlagen. Kinder können die Pferde nicht nur beim Reiten kennen lernen, sondern auch beim Bemalen der Ponys, beim Putzen oder bei der Bodenarbeit. Interessierte können ein Reitabzeichen ablegen.

 Eventlocation für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Kommunion mit bis zu 120 Sitzplätzen zzgl. Stehplätzen.

 Ferienprogramm mit Zelten & Stockbrot. Kindergeburtstage (Schatzsuche, Pony bemalen, Reiten).

 Reitunterricht, Reitbeteiligung und Reitabzeichen auf 27 Schulpferden. 14 Pensionspferdeplätze. Paddocks, Weiden, Führanlage, Solarium, Waschplätze, Reithalle, Reitplatz.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns steht das Pferd im Fokus. Kinder lernen nicht nur Reiten, sondern das volle Programm rund ums Pferd. Sie können ihr Pferd selbstständig putzen, satteln und waschen. So wird klar, dass das Pferd nicht nur ein fertiges Sportgerät ist und Vorbereitungen nötig sind. Dies bringt viel Wertschätzung für Pferd und Reiter.“

Gut Lödding
Fam. Lödding
Holunderweg 11
59063 Hamm-Mitte
Mobil: 0162 6867915
info@gut-loedding.de
www.gut-loedding.de
 Gut Lödding
 gut.loedding

ÖFFNUNGSZEITEN
Für Einstaller
Mo.-So.: 08:00 - 22:00 Uhr



Bobe's Alpaka Ranch

Raus aus dem Alltag und rein in das Abenteuer! Auf Bobe's Alpaka Ranch in Hamm begrüßt Sie eine tierische Schar aus zutraulichen Hühnern, sanften Alpakas und neugierigen Lamas. Gemeinsam mit der Familie oder Freunden machen Sie sich mit Matthias und Nina, den 6 Alpakas und 2 Lamas auf in eine entschleunigte Welt. Der mit leckeren Produkten gefüllte Warenautomat am Hof lockt täglich rund um die Uhr.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben uns dazu entschieden, den Hof samt Gebäuden und Flächen wieder intensiver landwirtschaftlich zu nutzen. Schnell war klar, dass Tiere hierzu einziehen sollten. Die Suche nach geeigneten Tieren mit denen wir etwas für Menschen anbieten können, führte uns zu den sensiblen und gut händelbaren Alpakas und Lamas.“

 Warenautomat mit hofeigenen Freiland- und Bodenhaltungseiern, Eierlikör, Alpakaseife u. -shampoo, selbstgebackene Kuchen u. Plätzchen der Saison sowie Nuss-ecken. Außerdem: Honig, Käse sowie Grillgut i. d. Saison. Torten u. Kuchen auf Bestellung.

 Alpaka-Wanderungen, Yoga auf der Alpakawiese (im Sommer), Alpaka-Kennenlernen für Einrichtungen, Kindergeburtstage, JGA's, Fotoshootings, Stark mit Alpakas - Selbstbewusstseinstaining, Torkeln mit Alpakas (im Dez.) u. v. m.



Bobe's Alpaka Ranch
Matthias Bobe
Auf dem Daberg 40
59067 Hamm-Pelkum
Mobil: 0152 04303915
www.bobes-alpaka-ranch.de
kontakt@bobes-alpaka-ranch.de
 Bobe's Alpaka Ranch
 bobesalpakaranch

ÖFFNUNGSZEITEN
Warenautomat
24 Stunden, 7 Tage die Woche
Alpakawanderungen u.
Veranstaltungen
Termine online
Torten- u. Kuchenbestellungen
Bei Kornelia Bobe:
Tel. 02381 440409



Biolandhof Frölich



HAMM

Biolandhof Frölich

Seit 2008 wird der Familienbetrieb Frölich nach den Richtlinien des Biolandverbandes ökologisch bewirtschaftet. Zum Hof gehören die Hereford-Rinderherde, die Streuobstwiesen sowie der Ackerbau. Rindfleischkunden schätzen den Online-Shop. Der Weg zum Hof ist mehr als eine Einkaufstour. Man taucht ein in die Natur und staunt, dass dieses Insekten- und Tierparadies direkt vor der eigenen Haustür liegt.

 Mischpakete und Einzelteile von den Hereford-Rindern fertig portioniert, vakuumiert und etikettiert auf Vorbestellung über den Online-Shop und tiefgefroren während des Deelenverkaufs.

Außerdem i. d. Saison Tafeläpfel von den Streuobstwiesen, Apfelsaft (Bag in Box), Apfelchips, Getreide, wie Dinkel (ganze Körner und gemahlen) u. Honig.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir machen uns stark für die Artenvielfalt und den Erhalt von alten Getreide- und Obstsorten. So haben wir eine Streuobstwiese mit verschiedenen, alten Apfelsorten angelegt und bauen auf unseren Flächen sieben verschiedene Kulturen an, wozu z. B. auch das alte Getreide Dinkel und der Champagnerroggen gehören.“

Biolandhof Frölich
Matthias Frölich
Fischerstraße 55
59069 Hamm-Rhynern
Tel.: 02381 540174
Mobil: 0151 65160666
info@biolandhof-froelich.de
www.biolandhof-froelich.de

 Biolandhof Frölich

 biolandhof_froelich

ÖFFNUNGSZEITEN
Frischfleischverkauf
auf Vorbestellung

Deelenverkauf
Mi.: 17:00 - 19:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 12:00 Uhr



Bioland-Hof Damberg

Der Bioland-Hof Damberg hat sich in den letzten 40 Jahren für das Brot aus der hofeigenen Bäckerei und das aromatische Frischfleisch der hofeigenen Tiere einen Namen gemacht. Kunden aus der Region schätzen die einladende und freundliche Atmosphäre auf dem Hof. Neu ist der hofeigene Gemüseanbau. Bei der Ankunft auf dem Hof kann ein Blick auf die Beete geworfen werden.

 Hofladen mit eigener Brotbäckerei, Frischfleisch von den eigenen Rindern und Schafen (regelmäßige Schlachttage), Eier aus mobiler Freilandhaltung, eigener Gemüseanbau. Außerdem umfangreiches Naturkostsortiment mit Frischwurst, Käsetheke u. v. m.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Entscheidung für die ökologische Hofbewirtschaftung und den Anschluss an den Bioland-Verband hat für uns tiefgreifende, positive Folgen gehabt. Wir denken heute mehr denn je in Kreisläufen. Die Tiere liefern Dünger für unsere Flächen, von denen wir wiederum Futter und Getreide für unsere Tiere bzw. unsere Brote ernten.“

Bioland-Hof Damberg
Mechthild Damberg u.
Harald Haun
An der Ahse 22
59069 Hamm-Rhynern
Tel.: 02385 69201
info@bioland-hof-damberg.de
www.bioland-hof-damberg.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di., Mi. u. Do.:
09:00 - 13.00 Uhr u.
14:30 - 18.00 Uhr
Fr.: 09:00 - 18.00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13.00 Uhr

Schlachttage werden auf der Webseite veröffentlicht.





Zuchthof Sterthoff

Seit über 50 Jahren züchtet Heinrich Sterthoff erfolgreich Turnierpferde für den Springsport. Gemeinsam mit seinem Sohn Philipp bietet er Pferdebesitzern, die selber mit ihren Stuten züchten möchten, das Rundum-Sorglos-Paket zentral gelegen in Hamm-Rhynern: Bereits vor der ersten Besamung werden die Stuten hier optimal betreut, die Fohlen und Jungtiere gefördert und später durch Fachpersonal ausgebildet.

 Zucht- und Aufzuchtstall (auch in Pension) sowie Pensionsstall: Hilfestellung bei der Anpaarung u. Organisation, Geburtsbetreuung, Aufzucht der Jungtiere sowie Anreiten; voll ausgestattete Reitanlage mit Reitplatz, Reithalle, hofeigenem Futter, Führenanlage, Solarium, Weideauslauf u. v. m.

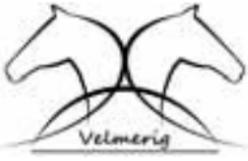
Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Motto ‚Wer Blumen sät, wird Vielfalt ernten.‘ hat uns inspiriert, sodass wir Bienenpatenschaften für Firmen und Privatpersonen anbieten. Paten erhalten ein Zertifikat und wir erweitern unsere Blühflächen. Zusätzlich zu den Blühfeldern, auf denen Bienen, Insekten und andere Tiere Nahrung finden, legen wir Kiebitzfelder an.“

Zuchthof Sterthoff
Heinrich u. Philipp Sterthoff
Klostergarten 4
59069 Hamm-Rhynern
Mobil 1: 0151 58556210
Mobil 2: 0172 7178913
info@zuchthof-sterthoff.de
www.zuchthof-sterthoff.de
www.bienen-held.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Termine nach Vereinbarung

 Zuchthof Sterthoff u. Bienen-Held



Reitanlage Velmerig

Vor über 10 Jahren hat die Familie Velmerig die Hofanlage in Hamm-Rhynern gekauft. Mit viel Liebe zum Detail hat sie den Hof saniert und ihm neues Leben eingehaucht. Seitdem kann die pferdeverrückte Familie hier mit ihren Einstallern täglich den Traum vom eigenen Pferdehof leben und genießen. Neben Freizeitreitern finden auch Turnierreiter gute Trainingsvoraussetzungen vor Ort.

 Pensionsboxen für Freizeit- und Turnierreiter: z. T. Paddockboxen, Führanlage, Reithalle u. Reitplatz, Solarium, Warmwasserwaschbox, Winterpaddock u. Sommerweide, z. T. hofeigenes Futter.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen Wert auf eine gute Stallgemeinschaft. Deswegen unternehmen wir auf dem Hof gemeinsame Aktionen wie Aufräumtage und nehmen mit den Pferden beim Hammer Konfettilauf teil. Auch außerhalb der Hofmauern sind wir zusammen unterwegs. So gehen wir gemeinsam zum Karneval oder in den Kletterwald. Das stärkt unser ‚Wir-Gefühl.‘“

Reitanlage Velmerig
Fam. Plümpe
An der kleinen Seseke 8
59069 Hamm-Rhynern
Tel.: 0157 30736508
reitanlagevelmerig@web.de
 Reitanlage Velmerig
 reitanlage_velmerig

ÖFFNUNGSZEITEN
Interessierte nach Vereinbarung.





Hof Wever

Eier, Geflügelfleisch, Obst, Gemüse und vieles mehr erhalten Sie frisch vom Hof Wever. Von montags bis samstags finden Sie den Marktstand in Kamen, Allagen oder Hamm-Wiescherhöfen.

Am Marktstand überzeugt das stets frische und umfangreiche Sortiment. Hier erhalten Sie auch den leckeren Honig aus der hofeigenen Imkerei.

 Eier aus mobiler Freilandhaltung, hofeigenes Geflügelfleisch: Hühner, Gänse, Enten u. Hähnchen auf Vorbestellung, Honig aus eigener Imkerei.

Außerdem:
Kartoffeln u. v. m.

Auf den Wochenmärkten: zusätzlich zum hofeigenen Sortiment eine umfangreiche Auswahl an Obst u. Gemüse.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Bienen bestäuben Obstbäume und andere Pflanzen. So kann man sie auch als kleinstes und zugleich sehr wichtiges Nutztier bezeichnen. Die Zusammenstellung des Honigs ist ein Abbild der Natur. Abhängig von der Jahreszeit werden unterschiedliche Pflanzen und Bäume besucht und bestäubt. Hierdurch schmeckt der Honig immer anders.“

Hof Wever
H. u. K. Wever
Goldbrinkstraße 3
59069 Hamm-Rhynern
Tel.: 02385 5205
hof-wever@gmx.de
www.hof-wever.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Wochenmärkte
Di./Fr.: 08:00 - 13:00 Uhr
in Kamen
Mi./Sa.: 07:30 - 13:00 Uhr
in Allagen
Do.: 08:00 - 12:00 Uhr
in Hamm-Wiescherhöfen



Gartenpartner Maria Renner

In liebevoll dekorierte Hofatmosphäre lädt Familie Renner zum Stöbern und Staunen ein. Bei herrlichem Blumen-duft kann man den Blick über individuelle und naturnahe Arrangements schweifen lassen. Wo einst die Tiere standen, steht nun ein Tisch mit festlicher Tischdekoration. Auf der Suche nach was Schönerem für das eigene Zuhause, nach Geschenken oder Eventfloristik ist man hier goldrichtig.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Über das Jahr hinweg sammeln wir Kleidung, finanzielle Unterstützung und Sonstiges für den Verein ‚Kinder brauchen unsere Hilfe e. V‘. Besonders setzen wir uns für eine Schule in Mosambik ein. Das Gehalt der Lehrer kann dank uns gezahlt werden.“

 Deko- und Geschenkartikel, Floristik, Pflanzen wie Stauden, Sträucher, Bäume, Hecken, Saisonpflanzen, Gemüsepflanzen u. i. d. Saison Gemüse, wie Tomaten, Gurken, Paprika u. v. m. Gartenlandschaftsbau für Privatpersonen.

 Komplettpaket: Individuelle Eventfloristik samt Dekoration.

 Große Adventsausstellung im November; verschiedene Veranstaltungen im Jahresverlauf (s. Webseite); jährlich am 28.12. um 18:00 Uhr Wortgottesdienst auf dem Hof.



Gartenpartner Maria Renner
Fam. Renner
Grönebergstr. 16
59071 Hamm-Rhynern
Tel.: 02385 2289

gartenpartner@maria-renner.de
www.maria-renner.de

 Gartenpartner Maria Renner

 gartenpartner_maria_renner

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-Fr.: 10:00 - 12:30 Uhr

14:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 10:00 - 14:00 Uhr



HAMM

Nutztier-Arche-Sonntag

Auf der Nutztier-Arche-Sonntag erwartet Kunden und Übernachtungsgäste ein besonderer Anblick. Über die Wiesen hinweg, wo die Mutterkuhherde grasst, fällt der Blick auf das stillgelegte Großkraftwerk Westfalen. Hier hat Familie Sonntag vor Jahren ihr Zuhause gefunden. Mit ihnen sind zahlreiche, vom Aussterben bedrohte Rassen, wie Dexter-Rinder, Deutsches Lachshuhn und Husumer Sattelschweine eingezogen.

 Eier, Wachteleier u. Wurstwaren von den eigenen Tieren. Außerdem: Bauernhofeis und Nudeln.

 Zwei Schäferwagen sowie ein Waschwagen mit Waschbecken u. Toilette. Ferienwohnung im alten Backhaus.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Nutztier-Arche sind wir eine Zuchtstätte für vom Aussterben bedrohte Nutzierrassen. Durch die Zucht und Vermarktung der Produkte wie Eier und Fleisch leisten wir einen Beitrag zum Erhalt dieser Rassen. Nur wenn die Rassen eine sinnvolle Nutzung haben, können sie vor dem Aussterben gerettet werden.“

Nutztier-Arche-Sonntag
Thorsten Sonntag
Mersch 6
59071 Hamm-Uentrop
Tel.: 02388 5669592
Mobil: 0163 2540449
© nutztierarchesonntag

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienungshofladen
Täglich



HAMM

Hof Wilms

Die Landwirtschaft auf dem Hof Wilms wurde 2015 wieder im Nebenerwerb aktiviert. Nachdem die Rinder und Hühnern wieder eingezogen sind, haben sich weitere tierische Hofbewohner wie Schwalben und Eulen neu angesiedelt. Die Rinder werden naturnah im Offenstall und auf der Weide gehalten. Geschlachtet wird auf dem Hof mit einem extra Mobil. Das Rindfleisch von verschiedenen Rassen gibt es auf Vorbestellung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns sind die Vielfalt der Natur und deren Bewohnern wichtig. Deswegen achten wir auf eine naturfördernde Arbeitsweise. Neben der Anbringung von Nistkästen für Vögel achten wir auf die Kitze und Hasen beim Mähen. Bevor das Gras gemäht wird, lassen wir ausgebildete Jagdhunde hindurch gehen oder lassen eine Drohne drüber fliegen.“

 Rindfleisch von verschiedenen Fleischrasen vakuumiert und etikettiert: Frischfleisch, ebenso wie Wurst u. Würstchen. Sonderwünsche z. B. 8 kg Brisket nach Vereinbarung gerne möglich.

Hofladeneröffnung wird geplant.

 Hofeinfblicke nach Vereinbarung gerne möglich.



Hof Wilms
Fam. Wilms
Heithofer Allee 7
59071 Hamm-Uentrop
Mobil: 0172 5715004
andreaswilms85@gmail.com
© hof_wilms

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofverkauf nach Vereinbarung.



HAMM

Imker Michael Zwilling

Aus gesundheitlichen Gründen übernahm Michael Zwilling 2008 die Imkerei eines Nachbarn. Schnell entfachte bei ihm die Leidenschaft zum Imkern. Für ihn ist

es besonders wichtig, Honig in Spitzenqualität zu erzeugen. Deshalb nimmt er mit seinen Honigsorten jedes Jahr an der Honigbewertung des Landesverbandes Westfälisch-Lippischer Imker teil. Nebenher ist er noch als Bienensachverständiger für die Stadt Hamm tätig.

 Honig aus eigener Imkerei erhalten Sie in den Sorten Frühtracht mit Rapshonig und Sommertrachthonig mit Linde.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Regionaler Honig aus Hamm für Hamm. Der Honig meiner Bienenvölker wird auch unter ‚Honigland - Honiggemeinschaft Regionaler Imker Hamm‘ angeboten. Das bedeutet, dass der Honig garantiert aus der Umgebung (maximal 25 km) von Hamm kommt und eine Spitzenqualität hat.“

Imker Michael Zwilling
An der Dorfeiche 16
59071 Hamm
Mobil: 0177 7496297
michael-zwilling@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ab Haus Verkauf
Nach Absprache

Außerdem im Honigland-Regal in diesen Filialen
Edeka Sonnenburg: Ostwennemarsstraße 100, 59071 Hamm
REWE: Alleestraße 12, 59065 Hamm



Möller's Hofladen & Hühnerhotel

Zentral und zugleich ruhig in Hamm-Heessen gelegen ist Möller's Hühnerhotel mit Selbstbedienungshofladen und Warenautomaten das perfekte Ausflugsziel für die ganze Familie. Auf den Sitzgelegenheiten nahe dem Hühnermobil und den Alpakas schmeckt das Bauernhofeis, ein kühles oder warmes Getränk sowie der Kuchen im Glas vom Hof besonders gut. Für zu Hause gibt's die leckeren Eier und vieles mehr.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns macht es Spaß, Kindern und Erwachsenen die Hühnerhaltung näher zu bringen. Gemeinsam werfen wir einen Blick in unsere Mobilställe, sammeln Eier und füttern die Hühner. Nebenbei erklären wir altersgerecht, wo das Ei herkommt. So konnten wir schon manchen Irrtum aufklären und die Landwirtschaft transparenter machen.“



Warenautomat u. Selbstbedienungshofladen: Eier aus Mobilstallhaltung, Nudeln u. Eierlikör aus unseren eigenen Eiern, Hähnchen (Mai - Nov.) u. Suppenhühner auf Vorbestellung, Fruchtaufstriche, Einkochtes, saisonales Gemüse wie Salat, Mangold u. Zwiebeln zum Selbernten.

Außerdem: Bauernhofeis, Grillwurst, Fleisch vom Duroc, Wildfleisch u. -wurst, Honig, Hühnersuppe, Milchprodukte, Wurstgläser, Conveniencegerichte wie Currywurst, Bauerntopf usw., Kuchen im Glas, Heiß- u. Kaltgetränke, Mehl, Backmischungen, Kartoffeln, Wachteleier, Bauernhof-Chips u. Senf.



Wohnmobilstellplätze.



Hofführungen mit Blick in die Hühnermobile, Eiersammeln u. Hühnerfüttern für Kindergartengruppen u. Grundschulklassen (gefördert von der Stiftung Westfälische Landschaft). Eierlikörverkostung für Gruppen.



Möller's Hofladen & Hühnerhotel
Susanne u. Frank Möller
Ennigerberg 6
59073 Hamm-Heessen
Tel.: 02381 31945
info@moellers-huehnerhotel.de
www.moellers-huehnerhotel.de
f Möller's Hühnerhotel
@ moellers.huehnerhotel

ÖFFNUNGSZEITEN

Warenautomaten

24 Stunden, 7 Tage die Woche

Selbstbedienungshofladen

Täglich

im Sommer: 08:00 - 21:00 Uhr

im Winter: 08:00 - 20:00 Uhr



honiggelb bioimkerei

Am Heessener Wald haben Markus Freitag und Diethild Nordhues-Heese eine Mähwiese in eine, nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftete, Streuobstwiese umgewandelt. Über 80 Obstbäume bieten Insekten und Vögeln ideale Lebensbedingungen. Dank schonender Pflege und temporärer Schaf-Beweidung hat sich eine Blühwiese entwickelt. Ihre Bienenvölker bestäuben die Obstbäume u. Wildpflanzen und tragen zur Biodiversität bei.

 Bio-Honig „Wald und Wiese“ mit Bioland-Zertifizierung und Bio-Säfte mit Bioland-Zertifizierung aus den Äpfeln und Birnen von der eigenen Streuobstwiese.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bieten unseren Bienen eine blühende Umgebung, eine Behausung aus unbehandeltem Holz, sie bauen ihre Waben selbst, vermehren sich durch Schwärme und behalten einen Teil ihres Honigs als Wintervorrat. Belohnt werden wir durch ihre Bestäubungsleistung und einen Honig mit vielfältigen Geschmacksnuancen - eine Win-win-Situation.“

honiggelb bioimkerei
Diethild Nordhues-Heese u.
Markus Freitag
Bornstraße 1
59073 Hamm-Heessen
Tel.: 02381 308186

ÖFFNUNGSZEITEN
Ab Hof Verkauf
Täglich: 09:00 - 17:00 Uhr

Verkauf über regionalen Hofladen
Bioland-Hof Damberg:
An der Ahse 22,
59069 Hamm



Hof Jücker

Im liebevoll eingerichteten Hofladen der Familie Jücker begrüßt Sie Oma Hilde mit einem flotten Spruch. Sie hat vor 35 Jahren das Wochenmarktgeschäft von ihrer Schwiegermutter übernommen und lieben gelernt. Heute vermarktet sie ihre beliebten eingemachten Gurken, Blumensträuße u. v. m. nun zusammen mit dem Rest der Familie im Hofladen direkt gegenüber von der Westfalen-Kaserne.

 Hausmacher Wurstwaren von hofeigenen Schweinen, gebundene Blumensträuße, saisonales Gemüse, wie Stielmus, Spinat, Zwiebeln, Gurken usw., selbstgemachte Fruchtaufstriche und eingelegtes Gemüse, hofeigenes Obst, wie Kirschen, Birnen, Pflaumen und Äpfel frisch, als Saft, ganz oder als Mus eingekocht, selbstgebackene Plätzchen. Außerdem: Eier, Kartoffeln, Dekoartikel u. v. m. Präsentkörbe.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ob im Schweinestall, beim Obstpflücken oder Gemüseernten, auf dem Acker oder im Hofladen - unsere Familie hält zusammen. Das belebt das Familienleben auf dem Hof und hat schon zu vielen schönen und lustigen Erlebnissen geführt, an die noch lange gedacht wird.“

Hof Jücker
Fam. Jücker
Enniger 18
59073 Hamm-Heessen
Tel.: 02382 72334
Mobil: 0173 1533365
© hof_juecker

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi.: 10:00 - 12:00 Uhr
Fr.: 13:30 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:30 Uhr



HAMM

Kottmann's Landmilch

Bei „Kottmann's Landmilch“ gibt es seit 2016 neben der Rohmilch der eigenen Milchviehherde zahlreiche handwerklich hergestellte Produkte. Neben Klassikern, wie Fruchtaufstrichen, lässt sich Familie Kottmann immer was einfallen. Dabei werden die hofeigenen Eier und das Obst und Gemüse, welches auf dem Hof wächst, in der hofeigenen Verarbeitungsküche veredelt. Was gibt es wohl beim nächsten Besuch Leckeres?

 Rohmilch, Eier aus mobiler Freilandhaltung, Rindfleisch, Suppenhühner, selbstgemachte Plätzchen, Fruchtaufstrich, Sirup, Essig, Eierlikör, Öl, Kräutersalz, eingelegtes Gemüse u. v. m.

Außerdem: Kartoffeln, Zwiebeln, Grillfleisch u. -wurst, Honig, Rübengrün, Eis u. Kerzen.

 Führungen für Gruppen, Schulklassen u. Kindergartengruppen; bei Bedarf mit Verpflegung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein moderner Tante-Emma-Laden. Wir bieten gute Produkte plus ein Schwätzchen und Informationen zur Landwirtschaft. Dieses Engagement pflegen wir auch außerhalb unserer Hoftüren. Beim Spagetticlub koche ich regelmäßig für bedürftige Kinder und wir unterstützen Schulen, Kindergärten, zwei Sportvereine und den Schützenverein.“

Kottmann's Landmilch
Fam. Kottmann
Geinegge 26
59075 Hamm-Bockum-Hövel
Tel.: 02381 675138
Mobil: 0176 81429487
juergen.kottmann@arcor.de
 Kottmann's Landmilch
 Kottmann's Landmilch

ÖFFNUNGSZEITEN
7 Tage die Woche

Im Sommer
07:00 - 22:00 Uhr

Im Winter
07:00 - 20:00 Uhr



Small Hill Stable

Wo früher Rinder und Schweine ihr Zuhause hatten, fühlen sich heute 30 Pensionspferde pudelwohl. Vor 17 Jahren gründete die gelernte Reitlehrerin Sarah Blasko in Bockum-Hövel den Small Hill Stable. Hier finden Western- und Freizeitreiter einen perfekten Platz für ihr Pferd. Wer Wert auf ein ausreichendes Platzangebot und auf eine, an das Pferd angepasste Haltung legt, ist bei Sarah Blasko in guten Händen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns kann das Pferd, Pferd sein. Unsere Herdenhaltung auf den Weiden ermöglicht es, den Pferden die Bedürfnisse zu erfüllen, die sie benötigen. Wir achten stark darauf, dass die Pferde ausreichend Platzangebot haben. Unsere Boxen sind überdurchschnittlich groß und ohne Gitter versehen, damit auch dort ein Sozialkontakt möglich ist.“

 30 Pferdepensionsplätze, Wiesen, Round-Pen (klein und groß), Paddocks, Waschplatz, Waschbox innen, Reitplatz, Reithalle. Herdenverbund je nach den Bedürfnissen des Pferdes. Vollpension, Einstreu mit Leinstroh.



Small Hill Stable
Sarah Blasko
Hölter 21
59075 Hamm-
Bockum-Hövel
Mobil: 0176 20035996
info@smallhillstable.de
www.smallhillstable.de
 Small Hill Stable

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Hof Kraienhemke

Im neuen, lichtdurchfluteten Hofladen der Familie Kraienhemke am Rande von Bockum-Hövel fällt der Blick sofort auf den „großen Fernseher“. Hier laufen keine Filme ab, sondern es handelt sich um eine große Scheibe mit Blick vom Hofladen in die direkt angrenzende Verarbeitungsküche. Hier wird die hofeigene Ernte für den Verkauf vorbereitet und zu leckeren Produkten weiterverarbeitet.

 **Hofeigene Produkte:** Gemüse und Obst, Brot, Backwaren u. Kuchen, Pralinen, selbsteingekochte Gerichte sowie Suppen, Fruchtaufstriche, Eier aus mobiler Freilandhaltung. Außerdem: Gemüse u. Obst aus regionalem Anbau, Käsetheke, Milch u. Milchprodukte, Gewürze u. v. m.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit einiger Zeit haben wir für unser gesamtes Team einheitliche Arbeitskleidung. Sie ist dunkelgrün und mit unserem Betriebslogo bestickt. So sehen unsere Kunden direkt, wer zum Team gehört. Außerdem stärkt es unser Team-Gefühl und zeigt unseren Mitarbeitern, dass sie zu uns gehören und wir sie schätzen.“

Hof Kraienhemke
Fam. Kraienhemke
Hölter 12
59075 Hamm-Bockum-Hövel
Mobil: 0173 4065974
info@kraienhemke.de
www.kraienhemke.de
 Hof Kraienhemke
 hof_kraienhemke

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

Auf verschiedenen
Wochenmärkten der Region:
s. Webseite



HAMM

Dein Erlebnisbauernhof

Kauen Kühe Kaugummi, wo kommt die Milch her und wie oft legen Hühner Eier? Viele Fragen rund um die Landwirtschaft werden auf dem Erlebnisbauernhof von Doreen Binkhoff-Holthuis beantwortet. Vorne befindet sich der Wirtschaftshof mit Mutterkuhhaltung, Bullenmast und Ackerbau. Hinterm Haus ist der Kinderbauernhof mit Kleintieren und Attraktionen wie Rutschen, Matschküchen, Gemüsebeete u. v. m zu finden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mir ist es wichtig, dass Kinder nicht nur zuschauen, sondern mitmachen. Deswegen gehen wir mit Schubkarren auf den Hof und mischen z. B. gemeinsam das Futter unserer Kühe zusammen oder mahlen Getreide und backen daraus Brot. Gemeinsam entdecken wir, wo Lebensmittel herkommen bzw. wie sie entstehen.“

 Kindergeburtstage, Thementage im Jahreszeitenkreislauf, Kurse für Kleinkinder mit Eltern, Familientage, Aktionen für Grundschulen und Kitas, Abschlussfeiern sowie Ferienfreizeiten in den Oster-, Sommer- und Herbstferien.

 Bauernhof für Erwachsene, Menschen mit Handicap und Bewohner*innen von Seniorenheimen. Der gesamte Hof ist rollstuhlgerecht.



Dein Erlebnisbauernhof
Doreen Binkhoff-Holthuis
Johannes-Rau-Str. 46
59077 Hamm-Herringen
Tel.: 02381 461127
Mobil: 0157 85561577
info@dein-erlebnisbauernhof.de
www.dein-erlebnisbauernhof.de
© erlebnisbauernhof_hamm

ÖFFNUNGSZEITEN
Nur nach Terminabsprache.
Aktuelle Termine
s. Webseite.



Kartoffeln Eckmann



HAMM

Eckmann's Kartoffelkiste

In der vierten Generation besteht der Hof der Familie Eckmann in Hamm-Sandbochum. In Eckmann's Kartoffelkiste sind die hofeigenen Kartoffeln, Wachtel-eier sowie in der Saison Kürbisse und Zucchini erhältlich. Zu festen Zeiten ist Familie Eckmann vor Ort und hat leckere Rezeptideen parat. Ansonsten kann in Selbstbedienung eingekauft werden.

 Hofeigene Produkte:
Verschiedene Sorten Kartoffeln, Zucchini, Kürbisse u. Wachteleier. Außerdem: Eier, Zwiebeln, Apfel- und Birnenkraut, Zuckerrübensirup, Honig, Schwerter Senf, Bauernnudeln, Fruchtaufstriche u. Eingekochtes.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir achten auf die schonende Nutzung von Ressourcen. Wenn es eben möglich ist, nutzen wir Kartoffeltüten erneut. Unverkäufliche Kartoffeln erhält ein Landwirt aus der Nähe für seine Tiere. Vlies und Folien aus dem Anbau nutzen wir mehrere Jahre. Außerdem verbinden wir private Wege mit der Produktbeschaffung.“

Eckmann's Kartoffelkiste
Fam. Eckmann
An der Autobahn 9
59077 Hamm-Herringen
Tel. 02389 45797
 Eckmann's Kartoffelkiste

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung
bzw. Hofladen
Mo.-Sa.: 08:00 - 20:00 Uhr



Hof Kötter

In und um Hamm kennt man die fruchtig-süßen Erdbeeren vom Hof Kötter aus Herringen. Seit nunmehr 20 Jahren werden die roten Früchte auf den eigenen Flächen, neben Getreide und Mais angebaut. Im ganzjährig geöffneten Hofladen gibt es außerdem die hofeigenen Eier, Hähnchen und eine große Auswahl an Fruchtaufstrichen.

Als Ernährungswissenschaftlerin hat Annette Kötter immer eine Rezeptidee parat.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir nutzen die sozialen Medien, um über die Qualität unserer Hofprodukte zu informieren. Jeder kennt Erdbeeren, aber die wenigsten wissen, dass es sich hierbei um eine Sammelnussfrucht mit hohem Vitamin C-Gehalt handelt. Außerdem veröffentlichen wir Lager- und Zubereitungstipps, damit unsere Kunden lange Freude an unseren Produkten haben.“

 Eier, feldfrische Erdbeeren, umfangreiche Auswahl an Erdbeer- u. weiteren Fruchtaufstrichen, Erdbeerlikör, Hähnchen, luftgetrockneter Schinken nach altem Familienrezept, Präsentkörbe. Außerdem: Spargel i. d. Saison, Kartoffeln, Hausmacher Wurstwaren u. v. m.



Hof Kötter
Annette Kötter
Beiseystr. 3
59077 Hamm-Herringen
Tel.: 02381 3384807
info@hof-koetter.de
www.hof-koetter.de

 Hof Kötter
 hofkoetter

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mi.: 09:00 - 12:30 Uhr
Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr u. 15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:30 Uhr

Hofladen in der Erdbeersaison

Mo.- Sa.: 09:00 - 18:30 Uhr
So.: 09:00 - 13:00 Uhr

Eierselbstbedienung: täglich

Erdbeerstände: in Hamm-Herringen, Bockum-Hövel, Heessen, Werries, zw. Berge und Rhyrnern u. im Hammer Westen.



Thies Henter Erdbeeren

Vor 16 Jahren hat die Erdbeer-Karriere von Thies Henter in Fröndenberg begonnen. Seit 2022 sind er und der Großteil seiner Früchte in der alten Gärtnerei in Hamm-Pelkum zu finden. Hier erntet er in den zahlreichen Gewächshäusern die saftigen und schmackhaften Sommerboten. Auf den Selbstpflückfeldern der Region können Erdbeeren für Kuchen, Fruchtaufstriche und zum Naschen selber gepflückt werden.

 Erdbeeren - auch zum Selberpflücken, Himbeeren u. Heidelbeeren.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ich achte auf eine ressourcenschonende Arbeitsweise. Der Anbau im Gewächshaus bietet mir hierfür eine gute Grundlage. Alle Pflanzen habe ich mit einer Tröpfchenbewässerung ausgestattet. Somit werden das Wasser und der Dünger wurzelnah ausgebracht. Außerdem kann ich das Regenwasser sammeln und für die Bewässerung nutzen.“

Thies Henter Erdbeeren
Thies Henter
Kirchspiel 104
59077 Hamm-Pelkum
Mobil: 0160 4633125
thieshenter@web.de
www.erdbeeren123.de
© erdbeeren123_thies_henter

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstpflückfelder und/oder Verkaufsstände - s. Webseite
- Unnaer Str. 101, 58730 Fröndenberg
- Bambergstr. 118, 59192 Bergkamen
- Werner Str. 21, 59192 Bergkamen
- Unna am Aluwerk
- Körner Hellweg 105,
44143 Dortmund (nur Verkaufsstand)



Hof Köckler

Der Hof Köckler ist ein echter Familienbetrieb. Gemeinsam wurde ausgestattet, wie der Betrieb für die nächste Generation zukunftsfähig aufgestellt werden kann. Die Wahl ist auf die biologische Legehennenhaltung in Mobilställen und einen Feststall gefallen. Hierdurch wurde der Weg in eine bodenständige, traditionelle und zugleich moderne Landwirtschaft mit vielen Entwicklungs-ideen eingeschlagen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Verbrauchernähe! Jeder ist bei uns willkommen, um sich einen eigenen Eindruck von unserer Hühnerhaltung zu machen. Gerne geben wir einen Einblick in die verschiedenen Ställe, in die Eiersortierung und die Vermarktung. Vor Ort kommen wir gemeinsam ins Gespräch und zeigen: ‚Transparenz ist unsere Devise.‘“

 Eier aus Biohaltung, Eierlikör, Nudeln u. Hähnchenfleisch auf Vorbestellung, Apfelsaft. Außerdem im Warenautomaten: Milchprodukte, Wurstwaren, Grillfleisch u. Snacks.

 In Planungen: Hofcafé an Feiertagen u. ausgewählten Terminen.

 Trauzimmer der Stadt Hamm, festlicher Raum für Veranstaltungen u. Feierlichkeiten.

 Hofführungen für Klein und Groß.



Hof Köckler
Fam. Köckler
Wilhelm-Lange-Str. 15
59077 Hamm-Pelkum
Tel.: 02383 9672238
info@hof-koeckler.de
www.hof-koeckler.de
 Hof Köckler
 hof_koeckler

ÖFFNUNGSZEITEN
Warenautomaten
7 Tage, 24 Stunden am Tag
2. Warenautomat
Alte Landwehrstraße 12,
59077 Hamm-Pelkum
Eierverkauf
In verschiedenen Supermärkten der Region



AvT Western Training

Alexandra von Tresckow hat sich auf dem „Pink Ponyhof“ einen Kindheitstraum erfüllt. Hier wohnt und arbeitet sie gemeinsam mit ihren Pferden. Neben der Pensionshaltung, dem individuellen Reitunterricht und dem Beritt im Westernreitstil hat sie gemeinsam mit einer Kollegin das Pferdegesundheitszentrum Hamm gegründet. Hier steht die tierindividuelle und bedarfsgerechte Behandlung im Fokus.

 Einzel- u. Kleingruppenreitunterricht, Beritt und Pferdepension.

Pferdegesundheitszentrum Hamm:
Rehabilitation,
Therapie & Training für Sport- u. Freizeitpferde.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ich bin dafür da, den Menschen, mit und ohne Handicap, ein Lachen ins Gesicht zu zaubern. Hier zu Gast waren z. B. schon Reitschüler mit neurologischen Störungen, Angstpatienten und Personen höheren Alters. In einem Vorgespräch klären wir, ob die Reitinteressenten zu den Pferden auf dem Hof passen.“

AvT Western Training,
Pink Ponyhof u. Pferdegesundheitszentrum Hamm
Alexandra von Tresckow
Weetfelder Straße 69
59077 Hamm-Pelkum
Mobil: 0151 42020098
info@avt-westernttraining.de
www.avt-westernttraining.de
www.avt-westernttraining.jimdofree.com
www.pferdegesundheitszentrum-hamm.de
f Pink Ponyhof – AvT Westerntraining
@ pinkponyhof_avtwesternttraining

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



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: September 2023