



landservice

Die echten Landerlebnisse in NRW



Märkischer Kreis |
Ennepe-Ruhr-Kreis |
Hagen

Echt.

Näher.

Dran!



ERLEBEN SIE DAS ECHE LANDLEBEN IN DER MÄRKISCHEN REGION

Die Märkische Region gehört zu den landschaftlich reizvollsten Gebieten Nordrhein-Westfalens und verbindet naturnahe Mittelgebirgslandschaften mit urbanen Zentren. Zwischen bachdurchzogenen Wiesentälern und eindrucksvollen Naturdenkmälern entfaltet sich eine Kulturlandschaft, die man am besten mit allen Sinnen erlebt. Genau dazu lädt dieser Wegweiser ein: Er soll Ihnen Lust machen, die Region neu zu entdecken – direkt vor der eigenen Haustür.

Unsere landwirtschaftlichen Betriebe öffnen ihre Hof-tore und heißen Sie herzlich willkommen. Ob Sie Tiere aus nächster Nähe erleben, in Hofläden einkaufen, regionale Spezialitäten genießen oder einfach eine Auszeit auf dem Land verbringen möchten – für neugierige Landentdecker gibt es viel zu erkunden. Jeder Hof erzählt seine eigene Geschichte, geprägt von Tradition, Leidenschaft und einem tiefen Verständnis für die Natur.

Die Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter in der Märkischen Region schätzen die Vielfalt ihrer Heimat. Gemeinsam mit ihnen setzt sich die Landwirtschaftskammer für nachhaltiges Wirtschaften, den Schutz der heimischen Tier- und Pflanzenwelt sowie für starke Familienbetriebe ein, die seit Generationen Verantwortung für ihre Region übernehmen. Dieses Engagement spürt man auf jedem einzelnen Hof.

Ich lade Sie herzlich ein: Kommen Sie aufs Land, lernen Sie die Arbeit unserer Landwirtinnen und Landwirte kennen und treten Sie in den Dialog. Nutzen Sie diese Broschüre als Ihren persönlichen Wegweiser – und machen Sie sich auf den Weg. **Sie sind auf den Höfen willkommen!**

Karl Werring
Präsident



INHALTSVERZEICHNIS

Was ist Nachhaltigkeit?	Seite 4
Übersichtskarte	Seite 5
Höfeliste	Seite 6
Höfe stellen sich vor	Seite 10

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



Das Register an jeder Broschürenseite zeigt Ihnen auf einen Blick, wo Sie Ihr gewünschtes Landerlebnis in der Märkischen Region finden.



Landfrische Produkte



Landerlebnisse für Kinder



Ferienhöfe



Reiter & Pferde



Bauernhofcafés



Veranstaltungen



Feiern/Tagen/ Party-service

LANDSERVICE-HÖFE IN DER MÄRKISCHEN REGION

Was ist Nachhaltigkeit?	Seite 4	Hof Benninghaus	Seite 38
Übersichtskarte	Seite 5	Gut Kuhweide	Seite 39
Höfeliste		Bauer Brenne	Seite 40
Höfe stellen sich vor		Geflügelhof Hans	Seite 41
Kneibel-Hof	Seite 10	Hof Schulte-Filthaut	Seite 42
Köllershof	Seite 11	Bauer Korte	Seite 43
Bergerhof	Seite 12	Hofmarkt Scheffer	Seite 44
Hof Terwei	Seite 13	Bauernhof Rohe	Seite 45
Wünner- und Marienhof	Seite 14	Trudes Milchbar - Schladothof	Seite 46
Gemüsescheune Elfringhausen	Seite 15	Hof Ammelt	Seite 47
Kornkammer Haus Holte	Seite 16	Neulandhof Bettermann	Seite 48
Hof Hohenstein Witten	Seite 17	Hof Schulze Roberg	Seite 49
Trantenrother Hof	Seite 18	Bauer Emde	Seite 50
Gestüt Forsthof Haschert	Seite 19	Hof Drepper	Seite 51
Hof Wolff	Seite 20	Gut Lenninghausen - Brennerei Bimberg	Seite 52
Hof Finkensiep	Seite 21	Obsthof Küpper	Seite 53
Naturlandhof Niermann & Bauernladen	Seite 22	Gut Nordhausen	Seite 54
Hof Hinnebecke	Seite 23	Gut Staudenhof & ErdenZeit	Seite 55
Hof Stock	Seite 24	SoLaWi Eigenkraut e.V.	Seite 56
Bauernhof Hütter	Seite 25	Hof Geitmann	Seite 57
Hof Knippschild	Seite 26	Fischgut Primus	Seite 58
Gelbrich Erdbeeren	Seite 27	Hof Loose	Seite 59
Reithof Dölger	Seite 28	Stiftungshof Iserlohn	Seite 60
Hof Jacobi	Seite 29	Hof Flügge	Seite 61
Landmetzgerei vom Hof Krabbenheide	Seite 30	Hofladen Elfenfohren	Seite 62
Hof Oberberge	Seite 31	Hof Gödde	Seite 63
Landleben Heuer	Seite 32	Schäferei Linsmann	Seite 64
Singerhof	Seite 33	Hof Schulte-Horst	Seite 65
Landwirt Baumeister	Seite 34	Jungferngut Garbeck	Seite 66
Hof Habel	Seite 35	Hof Schmoll	Seite 67
Werdringer Landeis - Bauernhof Rüsing	Seite 36	Hof Tillmann	Seite 68
Käse-Deele Rafflenbeul	Seite 37	Hof Schulte-Schmale	Seite 69

Hof Schweitzer	Seite 70
Hof Knipps	Seite 71
Hof Weustermann	Seite 72
Tannenhof Tacke	Seite 73
Ferienhof Sönnecken	Seite 74
Hof Ludemert	Seite 75
Hof Crone	Seite 76
Hof Repke	Seite 77
Hof Otte-Wiese	Seite 78
Baumschulen Wiesemann	Seite 79
Weihnachtsbäume Müller	Seite 80
Bauernhof Bühner	Seite 81
Hof Hesse	Seite 82
Biohof Berger	Seite 83
Kempershof Pasel	Seite 84
Hedfelds Hofladen	Seite 85
Geflügelhof Giesecker	Seite 86
Bauernhofzauber auf dem Hof Berbecker	Seite 87
Kürbisfarm Köpke	Seite 88
Manufaktur Büchermühle	Seite 89
Weihnachtsbaumhof Tacke	Seite 90
Hof Halverscheid	Seite 91
Alpaka Farm Inti	Seite 92
Ferienwohnungen Belkenscheid	Seite 93
Hof Link	Seite 94
Schriever´s Bauernladen	Seite 95
Alpakahof Blomberg	Seite 96
Brot- und Hofladen Berghaus	Seite 97

ENDLICH GEFUNDEN!
 DEINE EIERLEGENDE WOLLMILCHSAU*
 *) landservice.de

**DAS ALLES KANN
 DEIN LANDSERVICE.DE
 - KLICK MAL REIN!**

1. Wunsch-Bauernhof finden
2. Tipps geben für Veranstaltungen
3. Erprobte Landrezepte servieren
4. Koch-Videos abspielen
5. Malkarten & Spielvorlagen zum Ausdrucken anzeigen
6. Tipps für Balkon & Garten geben
7. Bäuerinnen und Bauern erzählen lassen in Podcastserien & Filmen



KNEIBEL-HOF

Vor sechs Jahren fiel auf dem Kneibel-Hof nach gründlicher Überlegung die Entscheidung für die ersten Mobilställe. Heute gibt es insgesamt drei Mobilställe mit jeweils 470 Legehennen. Auf dem Betrieb werden die Ställe regelmäßig einmal in der Woche umgestellt.

Die Versetzung erfordert sorgfältige Planung, bei der die Bodenverhältnisse und die Versorgung der Tiere berücksichtigt werden muss. Durch den Auslauf im grünen Gras erhält das Kneibel-Ei seinen besonderen Geschmack. Die täglich frischen Eier können aus dem Verkaufsautomaten erworben werden.

 Eier aus dem Mobilstall.







 Lernort Bauernhof: Führungen für Schulklassen.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Durch das regelmäßige Versetzen unserer Mobilställe schützen wir das Grundwasser. Durch den Geflügelkot wird der Boden stark belastet. Wenn keine Pflanzen mehr auf der Fläche wachsen, können die Nährstoffe nicht aufgenommen werden und gehen ins Grundwasser. Das verhindern wir, indem wir die Ställe einmal in der Woche versetzen.“

Kneibel-Hof

Peter u. Anja Oberdellmann

 Am Kneibel 3a
45527 Hattingen
 02324 3911733
0172 2721049
 peter@oberdellmann.de
 www.kneibel-hof.de
www.kneibel-ei.de
 kneibelei
 Kneibel Hof

Öffnungszeiten:

SB-Automat, Salzweg 4
 Mo.-So.:
05:00 – 23:00 Uhr

KÖLLERSHOF

Der Köllershof liegt inmitten des Naherholungsgebiets der Elfringhauser Schweiz, direkt unterhalb eines Wanderparkplatzes.

Von den Wanderwegen aus lassen sich die Bio-Legehennen im Auslauf aus nächster Nähe beobachten. Zum Betrieb gehören 20 Hektar Wald, die den Legehennen teilweise als naturnaher Auslauf dienen.

 Eier aus eigener biologischer Produktion.

Dazu gibt es aus der Region Wurstwaren, geräucherte Forelle, Saft, Käse, Fruchtaufstriche, Kartoffeln, Nudeln, Äpfel und Honig.

Kaminholz sowie Heu und Stroh in kleinen Ballen. Ein ausgewähltes Sortiment wird rund um die Uhr im Verkaufsautomaten am Hofeingang angeboten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als ökologisch wirtschaftender Betrieb ermöglichen wir es unseren Legehennen, ihr natürliches Verhalten in unserem großzügigen Stall und Auslauf auszuleben. Für unser Futter verwenden wir hofeigenes Getreide. Im Sinne der Kreislaufwirtschaft verwenden wir die anfallenden Nährstoffe als Dünger für unsere Feldfrüchte. Um seine natürliche Regenerationsfähigkeit zu erhalten, entnehmen wir unserem Wald nicht mehr Holz als nötig. Mit unserer Photovoltaikanlage produzieren wir umweltfreundlichen Strom.“

Köllershof

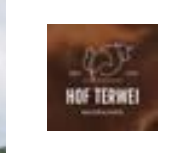
Fam. Schürmann

 Berger Weg 4
45527 Hattingen
 02324 72609
 koellershof@t-online.de
 www.koellershof.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Di., Mi., Fr. u. Sa.:
10:00 – 18:00 Uhr
SB-Automat
 24/7









BERGERHOF

Auf dem Bergerhof haben Familien ein paar Stunden Urlaub vom Alltag.







Aus den Ruhrgebietsstädten schnell zu erreichen und mitten im Wandergebiet der Elfringhauser Schweiz gelegen, bietet der Hof einen Mehrgenerationentreff mit Angeboten für jede Altersklasse: vom Toben auf der Hüpfburg über die leckere Wafel im Biergarten bis zum Einkauf im Hofladen.

-  Obst und Gemüse, Eier, Kartoffeln, selbstgemachter Fruchtaufstrich und Dekoartikel. Aus der Landmetzgerei: Wild als Frischfleisch oder Wurst, Rind- und Schweinefleisch.
-  Frühstück, Mittagstisch mit Hausmannskost, Kaffee und Kuchen. Wahlweise in unserem Scheunencafé oder draußen im Biergarten.
-  Streichelzoo mit Kaninchen, Ponys, Pferden, Alpakas, Gänsen und Enten. Ponyreiten und Toben auf der Strohbürg.
-  Von Mitte Juli bis Oktober: Maislabyrinth.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Schon seit 1997 stellen wir auf unserem Betrieb mit einem Windrad Energie her. Während wir die Sonnenenergie über Photovoltaik für unseren eigenen Betrieb nutzen, versorgt unsere Windenergie 1000 Haushalte mit Strom. So nutzen wir die uns zur Verfügung stehenden Ressourcen für nachhaltigen Strom.“

Bergerhof Fam. Reuter

 Bergerweg 8
45527 Hattingen
 02324 72478
 info@bergerhof.de
 www.bergerhof.de
 bergerhof_hattingen
 Bergerhof

Öffnungszeiten:


 Mo.-So.:
09:00 – 18:00 Uhr

Betriebsferien
ab dem 24. Dezember
bis Mitte Januar.

HOF TERWEI

Hof Terwei steht seit drei Generationen für eine Landwirtschaft, die Tradition und Fortschritt miteinander verbindet. Jede Generation hat den Betrieb weiterentwickelt und neue Ideen eingebracht.




Heute liegt der Schwerpunkt auf der Vermarktung der eigenen Tiere, die direkt auf dem Hof geschlachtet werden. Durch die anschließende Verarbeitung zu hochwertigen Wurstwaren wird das ganze Tier genutzt und vollständig zu Lebensmitteln verarbeitet.

-  Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch aus eigener Haltung, Eier aus Freilandhaltung, Wurst aus eigener Herstellung. In der Weihnachtszeit: Enten, Gänse und Puten. Kartoffeln aus eigenem Anbau. Eine Auswahl von Grillsaucen und Fruchtaufstrichen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir arbeiten mit einem geschlossenen Nährstoffkreislauf. Unsere Böden liefern das Futter für unsere Tiere. Für gesunde Böden setzen wir gezielt ein Granulat aus Muschelkalk ein, das für ein aktives Bodenleben sorgt. Ergänzt durch den Dünger unserer Tiere entstehen so optimale Bedingungen für hochwertiges Futter und daraus hochwertige Lebensmittel für unsere Kunden.“

Hof Terwei Fam. Terwei

 Wodantal 97
45529 Hattingen
 02324 26433
 hofterwei@gmail.com

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo. u. Fr.:
14:00 – 18:30 Uhr
Mi. u. Sa.:
09:00 – 13:00 Uhr
Di., Do., So. u. Feiertage:
geschlossen









WÜNNER- UND MARIENHOF

Die beiden Höfe Wünnert Hof und Marienhof arbeiten eng zusammen. Als zwei Demeter-Betriebe bewirtschaften sie ihre Flächen in kleinbäuerlicher Landwirtschaft und erzeugen eine landwirtschaftliche Vielfalt.






Mit der eigenen Gärtnerei, einer Hofmolkerei und eigener Nachzucht werden verschiedenste Lebensmittel produziert. Die Produkte werden über den Hofladen, eine Abokiste und Wochenmärkte vermarktet.

-  Gemüse aus unserer „Vielfaltsgärtnerei“, Eier aus dem Mobilstall, Rind- und Schweinefleisch, Wurstwaren, Kartoffeln. Eigene Molkerei, Schnittblumen in Selbstbedienung, Abokiste auch als Lieferung.
-  Übernachtung auf dem Campingplatz.
-  Hofcafé: Kaffee, Kuchen, kleiner Mittagstisch.
-  Hoffest, Herbstfest und ein Adventsmarkt.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wirtschaften biologisch-dynamisch. Dazu gehört der geschlossene Hofkreislauf, die Landschaftspflege, die Artenvielfalt und die Kompostwirtschaft. Damit richten wir unsere gesamte Landwirtschaft auf ein ausgewogenes Gesamtkonzept aus.“

Wünnert- und Marienhof Imrick Wolfart u. Karoline Altgelt

 Felderbachstr. 32
45529 Hattingen
 02052 8395601
 imrick@wuennert Hof.de
 www.wuennert Hof.de
 cafewuennert Hof





Öffnungszeiten:

Hofladen
 Do. u. Fr.:
14:30 – 18:00 Uhr
Sa.: 11:00 – 15:00 Uhr
Kürzere Öffnungszeiten
im Winter. Marktverkauf
in Solingen und Barmen.
Hofcafé
 s. Webseite

GEMÜSESCHNEUNE ELFRINGHAUSEN

Die Gemüsescheune Elfringhausen liegt direkt an den Wanderwegen des Naherholungsgebiets Elfringhauser Schweiz. Ein Wanderweg führt rund um das Gewächshaus des Betriebes.

Mit vielen neuen Ideen arbeitet der Betrieb an zukunftsweisenden Konzepten, um nachhaltige Landwirtschaft erlebbar zu machen.

-  Großes Gemüsesortiment wie Tomaten, Gurken, Snackpaprika, Kräuter, Grünkohl und Salate aus eigenem Anbau. Dazu eine Auswahl regionaler Produkte wie Fleisch, Eier und Nudeln. In Planung: Fisch aus eigener Produktion und Verarbeitung.
-  Café mit hausgebackenen Stuten und Kuchen, Mittagstisch. Sitzplätze im Innen- und Außenbereich.
-  Alpakawanderungen, Frühstück mit Alpakas.
-  Pfingstfest, Erntedankwoche mit abschließendem Oktoberfest in der ersten Oktoberwoche.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir arbeiten daran, unser eigenes Ökosystem zu schaffen: In unserem Gewächshaus entsteht bald eine Aquaponikanlage. In dieser werden afrikanische Welse gezüchtet, deren Ausscheidungen als nährstoffreicher Dünger für den Anbau von frischen Salaten und Kräutern dienen. Das System wird beheizt durch die Abwärme der Biogasanlage.“

Gemüsescheune Elfringhausen Daniel Stranzenbach

 Elfringhauser Str. 136
45529 Hattingen
 02324 9874090
 info@gemuesescheune.com
 www.gemuesescheune.com
 gemuesescheune
 Gemüsescheune

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Di.-Sa.:
09:00 – 18:00 Uhr
So.:
09:00 – 17:00 Uhr
Mo.:
Ruhetag






KORNKAMMER HAUS HOLTE

1987 hat Dirk Liedmann den Betrieb gegründet mit einem Traum und der festen Überzeugung, dass ökologische Landwirtschaft hochwertige Ergebnisse hervorbringt.




Heute werden 5 Bäckereien mit dem hochwertigen Bio-Getreide beliefert. Darüber hinaus werden im Hofverkauf und im Onlineshop eine große Auswahl selbsterzeugter Produkte angeboten.

 Bio-Mehl in Bäckereiqualität: Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl von 1 kg bis 25 kg. Haferflocken in drei Qualitäten: Zartblatt, fein und Großblatt. Saaten und selbstgepresstes Öl: Blaumohn, Senf, Raps und Leinsamen. Dinkelnudeln aus Vollkornmehl und 1050er Mehl, Senf (mittelscharf, scharf und extra scharf), Kartoffeln: alle Kochtypen und rotschalige, bald auf Anfrage auch geschält. Von September bis März Wintergemüse der Saison. Alles aus eigenem Anbau.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die vielen Kulturen, die wir anbauen, haben wir ein wahnsinniges Insektenparadies. Für uns macht das ökonomisch und ökologisch Sinn, denn nur durch die perfekt abgestimmte Fruchtfolge aus verschiedensten Kulturen können wir hochwertiges Bio-Getreide in Backqualität herstellen. Dabei erzeugen wir Biodiversitätswerte, die über den Vorgaben von Bioland liegen.“

Kornkammer Haus Holte Dirk Liedmann

 Gederfeldweg 37
58453 Witten
 02302 2827475
 team-kornkammer@gmx.de
 www.team-kornkammer.de
 teamkornkammer



Öffnungszeiten:

Hofladen
 Fr.:
08:00 – 17:00 Uhr

HOF HOHENSTEIN WITTEN

Der Hof Hohenstein Witten wurde 2021 von Maximilian Nelle gegründet. Heute pflegen 600 Schafe verschiedene Naturschutzflächen in der Region.






Die Rhönschafe, Heidschnucken und Skudden zählen zu den traditionellen Landschaftsrassen. Sie eignen sich hervorragend für die schonende Pflege von Flächen, die maschinell nur schwer zugänglich sind. Durch ihre Beweidung fördern sie Artenreichtum und schützen unsere Kulturlandschaft.

-  Ziegen- und Schaffleisch wie Keulen, Haxen, Hackfleisch und Bratwürste. Felle, Leder, Wolle und Wollprodukte.
-  Scherfest: Tag der offenen Tür am Schur-Tag mit Informationen und Fleischverkauf. Termin siehe Instagram.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Schafe pflegen die Landschaft ohne Einsatz von Kraftstoffen und produzieren gleichzeitig Nahrungsmittel. Durch das Weiden der Tiere verändert sich Pflanzenaufkommen auf den beweideten Flächen. Insekten verwerten die Wollreste der Schafe, sodass eine Artenvielfalt entsteht.“

Hof Hohenstein Witten Maximilian Nelle

 Kohlsiepen 74
58453 Witten
 0176 40552017
 info@hof-hohenstein-witten.de
 www.hof-hohenstein-witten.de
 hof_hohenstein

Öffnungszeiten: Auf Vorbestellung









TRANTENROTHER HOF

Die Gemüsegärtnerei Trantenrother Hof wird nach den strengen Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Der Betrieb ist auf den Anbau von Gemüse spezialisiert.

Um die Menschen vor Ort mit Gemüse aus regionalem Anbau zu versorgen, werden möglichst alle Gemüsesorten angebaut, die vor Ort wachsen und vermarktet werden können.







-  Gemüse aus eigenem Anbau, eigener Honig und Eier aus dem Hühnermobil. Die eigenen Produkte gibt es auch als Hofkiste im Abo-Modell.
-  Tiergestütztes Achtsamkeitstraining und Hoftage mit Pferden, Hühnern und Ziegen.
-  Pensionspferdehaltung.
-  Hofführungen für Kinder und Erwachsene.

Nachhaltigkeit leben wir so:



„Wir arbeiten mit einer strengen Kreislaufwirtschaft. Durch die Rückführung organischer Materialien in den Boden werden Bodenfruchtbarkeit und Humusaufbau gefördert. So sorgen wir langfristig für ein gesundes Ökosystem und sichern eine zukunftsfähige Landwirtschaft.“

Trantenrother Hof

Fam. Schulze-Poll

-  Trantenrother Weg 25
58455 Witten
-  02302 57104
-  trantis@trantenrother-hof.de
-  www.trantenrother-hof.de
-  [trantenrother.hof](https://www.instagram.com/trantenrother.hof)
-  Trantenrother Hof


Öffnungszeiten:

- Hofverkauf
-  Sa.: 09:00 – 13:00 Uhr
- Wochenmarkt
-  Bochum,
Dr.-Ruer-Platz
- Di. u. Fr. :
08:00 – 14:00 Uhr
- Bochum,
Buddenbergplatz
- Sa.: 07:00 – 14:00 Uhr

GESTÜT FORSTHOF HASCHERT

Das Gestüt Forstthof Haschert bietet eine fachgerechte Pferdepensionshaltung, eine qualitätsorientierte Pferdezucht sowie vielseitigen Reitunterricht für alle Alters- und Leistungsstufen.

Die gezüchteten Pferde werden vom Fohlen bis zum ausgebildeten Sportpferd verkauft. Zudem ist der Betrieb der Vereinsitz des Reitvereins Herbede-Ruhr.






-  Pferdepension mit Boxenhaltung, Vollverpflegung. 2 Reithallen (20 x 40 m u. 25 x 60 m), Führmaschine, Außenplatz (40 x 80 m), Laufband, Ausreitgelände, Paddocks und Weideservice. Beritt und Ausbildung von Pferden bis Klasse S. Reitunterricht für Kinder und Erwachsene.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Bei uns kommen die Pferde raus auf die Weide und werden bewegt. Unser Reitunterricht bietet Kindern und Erwachsenen die Möglichkeit, Sport zu betreiben und den Umgang mit den Tieren zu lernen.“

Gestüt Forstthof Haschert

Fam. Haschert

-  Krünerstr. 52
58456 Witten
-  0172 2719705 o. 0172 2707096
-  Hascherthw@gmail.com
nhaschert@web.de
-  www.forstthof-haschert.de
-  [forstthof_haschert](https://www.instagram.com/forstthof_haschert)

Öffnungszeiten:

-  Mo.-So.:
07:00 – 22:00 Uhr






HOF WOLFF

Die Rinder von Hof Wolff verbringen den Sommer auf der Weide und stehen im Winter im Stall auf Stroh. Das Futter für die Tiere wird vollständig auf dem eigenen Hof erzeugt.

Der hofeigene Bulle sorgt für die eigene Nachzucht. So ist das Fortbestehen der Herde gesichert. Die Tiere werden in der Region geschlachtet und zerlegt.




Das Fleisch kann anschließend in Fleischpaketen erworben werden.

 Rindfleisch auf Vorbestellung im 5 kg-, 10 kg- oder 20 kg-Paket.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist das Wohl unserer Rinder wichtig. Die Tiere stehen im Winter auf Stroh und im Sommer im Laufstall. Von dort haben sie freien Zugang zur Weide. Außerdem halten wir die Tiere in Mutterkuhhaltung. So bleiben die Kälber nach der Geburt ein Jahr bei ihrer Mutter.“

Hof Wolff Florian Wolff

 Vossegge 1
58456 Witten
 0152 22601506
 hofwolff@web.de

Öffnungszeiten:




Auf Anfrage



HOF FINKENSIEP

Der Hof Finkensiep liegt in einer idyllischen Lage am Rand eines schönen Wandergebiets. Die Bank am Verkaufsautomaten lädt dazu ein, mit einem Kaltgetränk die Ruhe und den Blick auf den Hof zu genießen.





Rund um den Hof wird Heu produziert. Die Hühner im Mobilstall ziehen regelmäßig auf neue, frische Wiesen um.

-  Freiland Eier aus dem Mobilstall, Kartoffeln aus der Nachbarschaft, kalte Getränke, Kaminholz.
-  Ausflugsziel für Kindergärten und Schulen mit Hofführung (auf Anmeldung).
-  Pensionspferdehaltung, Vollpension mit Futter aus eigener Produktion, Reitplatz 20 x 40 m, Ausreitflächen in den Wäldern.
Im Sommer 24/7 auf der Weide, im Winter tagsüber in Herdenhaltung im Paddock.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Wohl unserer Pferde liegt uns besonders am Herzen. Deshalb setzen wir auf eine möglichst artgerechte und faire Haltung, die sich an den natürlichen Bedürfnissen der Tiere orientiert. Zudem legen wir großen Wert auf ein harmonisches Zusammenleben in Herden.“

Hof Finkensiep Fam. Finkensiep

 Wilbergstr. 14
58456 Witten
 0157 88391734
 lorena.g1@web.de
 hof_finkensiep

Öffnungszeiten:

SB-Automat
 Mo.-So.:
07:00 – 19:00 Uhr

Stallruhe: 21:00 – 07:00 Uhr






NATURLANDHOF NIERMANN & BAUERNLADEN

HOF HINNEBECKE

Seit 500 Jahren bewirtschaftet unsere Familie den Hof in Herdecke-Kirchende.

Seit 1996 wirtschaften wir nach den ökologischen Richtlinien des Naturland-Verbandes.

Wir halten Legehennen in Mobilställen und produzieren saisonales Gemüse. Unsere Produkte verkaufen wir, ergänzt durch ein umfangreiches Naturkostsortiment, in unserem „Bauernladen“. Die Geschwister Lukas und Pia Niermann übernehmen die Landwirtschaft und die Vermarktung.

 Hofeigene Eier, Gemüse der Saison aus eigenem Anbau wie Salate, Kräuter, Tomaten, Gurken, Paprika, Kohl, Kartoffeln u. v. m., saisonale Schnittblumen. Außerdem umfangreiches Naturkostsortiment, Käsetheke mit über 100 verschiedene Sorten, täglich frisches Brot von regionalen Bio-Bäckern.


Nachhaltigkeit leben wir so:


„Als kleiner Betrieb sind wir regional stark vernetzt und setzen mit unserer Bio-Landwirtschaft auf kurze Transportwege und nachhaltige Handelsbeziehungen. So können wir für die Menschen in unserer Umgebung zu einer hochwertigen und umweltgerechten Versorgung mit Lebensmitteln beitragen. Wir leben von und mit der Natur.“

Naturlandhof Niermann

& Bauernladen

Fam. Niermann

 Kirchender Dorfweg 26
58313 Herdecke


 02330 974454

 hof-niermann@t-online.de

 www.bauernladen-niermann.de

Öffnungszeiten:

Hofladen

 Mo. – Fr.:


08:00 - 18.00 Uhr


Sa.:


08:00-13:00 Uhr

Am Warenautomaten von Nils Beckmännig gibt es leckere Mobilstall-Eier und schmackhafte Kartoffeln.

Vater Hans-Jörg Beckmännig ist für die Weihnachtsbäume zuständig. Schon im November kann der eigene Baum ausgesucht und im Advent selber geschlagen werden. An den Adventswochenenden lädt ein buntes Programm zum Verweilen ein.

 Am Warenautomaten: Hofeigene Freiland Eier aus Mobilstallhaltung, Kartoffeln, Nudeln, Rindfleischpakete der hofeigenen Fleischrinder im Herbst und Frühjahr auf Vorbestellung. Miethuhn für 1 Jahr: 6 Eier /Woche und 1 Suppenhuhn inklusive. Weihnachtsbäume auch zum Selberschlagen.

 Firmenweihnachtsfeiern, Weihnachtsbaumgutschein, Hof-Geschenkpakete.

 1. Adventswochenende Kindertheater, 2. u. 3. Adventswochenende Weihnachtsmarkt mit diversen Ständen und Weihnachtsbaumverkauf.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Wir arbeiten mit drei Generationen auf unserem Hof und bilden aus. Energie erzeugen wir selbst und alle Weihnachtsbäume, die wir fällen, werden nachgepflanzt. Den Großteil unserer Produkte vermarkten wir ab Hof. All das spart CO₂ und bindet es in den Kulturen.“


Hof Hinnebecke

Fam. Beckmännig/Reschop

 Schwelmer Str. 43

58300 Wetter

 02335 963404

 hjb@hof-hinnebecke.de

 www.hof-hinnebecke.de

 hof_hinnebecke


 Hof-Hinnebecke

Öffnungszeiten:

SB-Automat


 24/7

Weihnachtsbaum wählen

 2 Wochenenden im Nov.:

s. Webseite

Weihnachtsbaumverkauf

 Täglich ab Sa. vor 1. Advent bis Heiligabend, Programm an den Adventswochenenden: s. Webseite








HOF STOCK

Hof Stock besteht seit vielen Generationen. Heute betreibt Familie Stock eine nachhaltige und klimastabile Forst- und Landwirtschaft.



Für die Kunden steht das Erlebnis bei der Selbstpflücke von Erdbeeren und Himbeeren im Vordergrund. Und im Winter lässt sich der Weihnachtsbaumverkauf wunderbar mit einem Glühwein oder einer frischen Waffel kombinieren.

-  Erdbeeren und Himbeeren zur Selbstpflücke. Weihnachtsbäume ab der letzten Novemberwoche. Brennholz, auch in Kleinstmengen. Heu und Stroh.
-  Feiern im Partykeller auf Anfrage.
-  Weihnachtsbaumverkauf mit Glühwein- und Waffelstand mit Livemusik.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir fördern die Nützlinge im Himbeer- und Erdbeeranbau durch das Beibehalten diverser Wildkräuter. So können wir auf Insektizide verzichten und produzieren Beeren, die bedenkenlos frisch vom Feld verzehrt werden können.“

Hof Stock Fam. Stock

 Querspange 30
45549 Sprockhövel
 02339 127496
 info@hof-stock.de


Öffnungszeiten:

Mitte Juni bis Juli
bei gutem Wetter
grundsätzlich geöffnet.

BAUERNHOF HÜTTER

Auf dem Bauernhof in Sprockhövel bekommen Sie Genussfleisch aus extensiver und artgerechter Haltung von Galloway- und Angus-Rindern sowie Duroc-Schweinen.





Wir betreiben extensive Mutterkuhhaltung: Die Rinder bleiben neun Monate bei ihrer Mutter und beweiden Flächen aus dem Natur- und Landschaftsschutzgebiet.

-  Galloway- und Angus-Rindfleisch sowie Duroc-Schweinefleisch. Die Stücke werden individuell und auf Wunsch zugeschnitten, auch ausgefallene Cuts wie Denver Steak, Hanging Tender, Flanksteak, Tri-Tip-Steak, Beef Brisket, Teres Mayor oder St. Louis Cut. Auch einen kompletten Rücken für Deinen Dry-Ager haben wir für Dich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere beweiden das Naturschutzgebiet ‚Sprockhöveler Bachtal‘ und tragen so zur Pflege und Förderung artenreicher Lebensräume bei. Das Futter für die Tiere bauen wir selbst an. Jedes Tier wird bei uns komplett verwertet. Unsere Kunden vom Paleo über die Grillakademie bis zum Spitzenkoch unterstützen uns dabei.“

BAUERNHOF HÜTTER – Galloway und Angus Fam. Hütter

 Schevenerstr. 60
45549 Sprockhövel
 02339 910762
 birgit@bestbeef.de
 www.bestbeef.de

Öffnungszeiten:

An festen Verkaufstagen
auf Vorbestellung.







HOF KNIPPSCHILD

Auf Hof Knippschild leben die Legehennen in drei Mobilställen, die schon von der Straße aus sichtbar sind. Gefüttert werden die Hennen mit hochwertigem Vollkornfutter, ergänzt durch wertvolle Mineralien.

Die ausgewogene Futterzusammensetzung sorgt für besonders leckere Eier, die direkt im „Knippomat“ des Betriebs verkauft werden.


 Gänse, Enten und Puten für St. Martin und Weihnachten, Eier und Suppenhühner aus Freilandhaltung, Nudeln aus den eigenen Eiern sowie Kartoffeln, Zwiebeln, Milch, Honig und Fruchtaufstriche.


 Partyraum für 40 Personen für Feiern und Versammlungen sowie Kindergeburtstage. Für mehr Personen kann die Scheune gemietet werden.


Nachhaltigkeit leben wir so:


„Damit sich unsere Tiere rundum wohlfühlen, gestalten wir ihren Alltag abwechslungsreich und artgerecht. Im Stall sorgen wir für vielfältiges Beschäftigungsmaterial und im großzügigen Auslauf können die Tiere ihre natürlichen Verhaltensweisen voll ausleben. Zum Schutz vor Fressfeinden wachen unsere Ziegen aufmerksam über die Hühner.“


Hof Knippschild Jens Knippschild

 Pöttingstr. 1
45549 Sprockhövel


 0171 9473619

 info@hof-knippschild.nrw

 knippomat

 Hof Knippschild


Öffnungszeiten:

SB-Automat
 24/7

GELBRICH ERDBEEREN

An einem sonnigen Südhang in Sprockhövel Herzkamp liegen die Erdbeerbelder der Familie Gelbrich. Die ruhige und idyllische Lage macht das Pflücken zu einem besonders schönen Erlebnis.


Ob ein Selbstpflückfeld geöffnet ist, kann jederzeit auf der Webseite nachgeschaut werden.


 Erdbeeren zur Selbstpflücke oder am Verkaufstand. Dazu Frühkartoffeln aus der Pfalz und Eier aus Freilandhaltung von Landwirten aus der Region.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Wir bauen seit 40 Jahren Erdbeeren an. Daher müssen wir den Boden gesund halten. Dafür wechseln wir regelmäßig die Fläche, auf der unsere Erdbeeren wachsen. Für unsere wichtigsten Mitarbeiter, die Bienen, legen wir Blühflächen an.“

Gelbrich Erdbeeren Fam. Gelbrich


 Lehn 2
45549 Sprockhövel

 0202 522314

 www.gelbrich-erdbeeren.de

 Gelbrich Erdbeeren

Öffnungszeiten:

Selbstpflückfelder
 Vom 20. Mai bis

Anfang Juli:

Mo.-Sa.:

09:00 – 18:00 Uhr

So.:


09:00 – 14:00 Uhr





REITHOF DÖLGER




Der Reithof Dölger bietet alles rund ums Pferd. Der vielseitige Hof hat eine Pferdezucht. Reiter und Pferd werden ausgebildet, von den Anfängen bis zum Turniersport in Dressur und Springreiten. Auf dem Hof sind Warmblüter, Sport- und Reitpferde sowie Ponys anzutreffen. Heu und Hafer für die Pferde werden selber angebaut.

 **Pferdepensionshaltung mit Vollverpflegung und Reitbetrieb, 2 Reithallen (20 x 40 m und 20 x 60 m), 3 Außenplätze, Ausreitmöglichkeiten.**


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist Kinderförderung und Jugendarbeit wichtig. Mittlerweile kommen mehrere Generationen zusammen zu uns zum Reiten. Uns ist wichtig, dass Kinder und Jugendliche durch unseren Reitunterricht den Umgang mit den Pferden lernen und auch einen sportlichen Effekt spüren.“

Reithof Dölger Georg Dölger


 Auf der Gethe 4
45549 Sprockhövel
 0171 6753456
 www.aufdergethe.de

Öffnungszeiten:

Pensionsstall
 Mo.-So.:
07:30 – 21:00 Uhr

Der Hof der Familie Jacobi wurde 1956 als Aus-siedlungsbetrieb gegründet. Seitdem wurde er mit viel Leidenschaft und zahlreichen neuen Ideen immer wieder weiterentwickelt.



Eine respektvolle und verantwortungsbewusste Tierhaltung ist für die Familie selbstverständlich. Sie bildet die Grundlage für die besondere Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln, die hier produziert werden.

 **Eier aus eigener Freilandhaltung, Rohmilch ab Hof. Kartoffeln und Weihnachtsbäume aus der Region. Kaminholz und Aufsägen von Stammholz mit Bandsäge.**

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir freuen uns jedes Jahr, wenn unsere Kühe im Sommer wieder Tag und Nacht auf die Weide können. Auch wenn wir dadurch mehr Arbeit haben, möchten wir, dass die Tiere ihrem natürlichen Verhalten nachgehen können und draußen Sonne und Regen spüren. Die artgerechte Haltung trägt wesentlich zu ihrer Gesundheit und zu ihrem Wohlbefinden bei.“

Hof Jacobi Fam. Jacobi

 Landringhauser Weg 135
45549 Sprockhövel
 02339 2877

Öffnungszeiten:

SB-Automat
 Mo.-So.:
07:00 – 18:00 Uhr
Milch
 Mo.-Sa.:
16:00 – 18:00 Uhr

HOF JACOBI






LANDMETZGEREI VOM HOF KRABBEHEIDE

In der Landmetzgerei von Gerold Brenne wird seit über 30 Jahren das Fleisch vom eigenen Hof verarbeitet. Die Schweine des Betriebes stehen im lichtdurchfluteten Stall auf Stroh und die Rinder halten sich im Sommer auf der Weide auf.




Hier auf dem Hof kommt alles aus einer Hand: vom Futter für die Tiere bis hin zum fertigen Braten.

 Rind- und Schweinefleisch aus eigener Haltung. Eigene Verarbeitung: Salami, Mettwurst, Fleischwurst, Leberwurst, Pfefferbeißer, Spießbraten und vieles mehr.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns kommt vom Ursprung bis zum fertigen Produkt alles aus einer Hand. Wir arbeiten nach traditionellem, althergebrachtem Handwerk. Der Respekt gegenüber den Tieren steht im Mittelpunkt unserer Arbeit. Durch die persönliche Verantwortung in jedem Arbeitsschritt gewährleisten wir höchste Hygienestandards.“

**Landmetzgerei
vom Hof Krabbenheide
Gerold Brenne**

 Krabbenheider Str. 74
58285 Gevelsberg
 02332 913777
 www.party-service-brenne.de


Öffnungszeiten:

Hofladen
 Fr.:
08:00 – 13:00 Uhr
15:00 – 18:30 Uhr
Sa.:
08:00 – 13:00 Uhr

HOF OBERBERGE

Der Familienbetrieb Hof Oberberge liegt gut erreichbar nahe der A1 in Schwelm. Hier werden täglich 120 Milchkühe gemolken. Zu der frischen Milch gibt es Eier von Legehennen aus dem Mobilstall zu kaufen. Alle Produkte stammen direkt aus Bauernhand.

Durch die familiäre Betreuung der Tiere entstehen hochwertige Lebensmittel, die sowohl dem Tierwohl als auch den Bedürfnissen der Verbraucher gerecht werden.



 Milchtankstelle mit Rohmilch vom Hof, SB-Automat mit Eiern aus eigener Freilandhaltung. Kartoffeln aus Fröndenberg/Ruhr und Käse aus Burscheid. Ein Eisautomat mit Eis aus dem Ort.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Uns ist das Wohl unserer Tiere besonders wichtig. Deshalb sorgen wir dafür, dass es die Kühe in unserem Stall besonders bequem haben. Tiefboxen mit viel Einstreu und einer dicken Strohmattmatze dienen als Liegeplatz, Ventilatoren sorgen auch im Sommer für gutes Stallklima. Eine Kuhbürste pflegt und massiert das Fell und unterstützt beim Fellwechsel.“

Hof Oberberge

Fam. Simon u. Fam. Lindenberg

 Oberberge 1
58332 Schwelm
 [hof_oberberge](https://www.instagram.com/hof_oberberge)

Öffnungszeiten:

SB-Automat
 Mo.-Sa.:
07:00 – 19:00 Uhr
So.:
geschlossen






LANDLEBEN HEUER

SINGERHOF


Der „etwas andere Hofladen“ der Familie Heuer bietet nicht nur regionale Lebensmittel. Auch fürs Auge hat er einiges zu bieten. Im Sommer lockt der Garten neben dem Hofladen mit einer Blütenpracht.

Drinne kann ein ausgewähltes Sortiment an Deko- und Modeartikel erworben werden.

Highlight ist der Spargel aus dem Münsterland und der Verkauf der Weihnachtsbäume aus dem eigenen Betrieb.

 Spargel, Eier, Nudeln, Kartoffeln, Honig, Fruchtaufstrich und Sirup aus der Region.

Ab Mitte November werden Weihnachtsbäume und Tannengrün verkauft. Weihnachtsbäume werden zum Selberschlagen oder als frisch geschlagene Bäume im Hofladen angeboten.





 An zwei Adventswochenenden gibt es Waffeln, Glühwein und Wildschweinbratwurst.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir vermarkten regionale Produkte aus der Umgebung. Dadurch unterstützen wir die landwirtschaftliche Produktion unserer Region. Außerdem legen die Produkte so stets kurze Wege zurück.“


Landleben Heuer

Fam. Heuer

 Schlagbaum 2
58256 Ennepetal
 0171 5899922
 heuerlandundforst@gmail.com
 landleben_heuer

Öffnungszeiten:


Hofladen
 Mi.-Fr.:
10:00 – 18:00 Uhr
Sa.:
10:00 – 12:00 Uhr

In der Spargelsaison und in der Vorweihnachtszeit
 Mo.-So.:
10:00 – 18:00 Uhr

Die Legehennen aus dem Mobilstall auf dem Singerhof versorgen nicht nur die Kunden vor Ort mit frischen Eiern, auch örtliche Lebensmittelgeschäfte werden mit den leckeren Eiern beliefert.

Die 1600 Hennen ziehen alle sechs Wochen mit ihrem mobilen Stall um. Auf den umliegenden Weiden stehen im Sommer ganztägig die Pferde des Pferdepensionsbetriebes. Das Heu für die Pferde wird selber produziert.

 Eier aus Freilandhaltung.






 Pensionspferdehaltung in modernen Boxen mit Platz für 70 Tiere, 2 Reithallen (20 x 40 m), Außenreitplatz (20 x 60 m), Roundpen, Ausreitmöglichkeiten in den angrenzenden Wäldern. Reitunterricht auf dem eigenen Pferd möglich.

Nachhaltigkeit leben wir so:



„Durch unseren vollautomatischen Mobilstall wird der Boden geschont: In regelmäßigen Abständen steht den Tieren eine ‚frische‘ Auslauffläche zur Verfügung und der zuvor abgeweidete Boden kann sich erholen. Guter Boden hält die Hennen gesund, was sich in Qualität und Geschmack der Eier bemerkbar macht.“

Singerhof

Fam. Spelsberg

 Singerhof 67
58256 Ennepetal
 Eier: 0157 38386249
Pferde: 0160 99558368
 landei.singerhof@gmail.com
 landei_singerhof
 Landei Singerhof

Öffnungszeiten:

SB Automat
 24/7
Pferdepension
 Mo.-Sa.:
08:00 – 21:30 Uhr
So.:
09:00 – 21:30 Uhr








LANDWIRT BAUMEISTER

Landwirt Baumeister ist der Spezialist rund um das Ei. Angefangen bei den Legehennen, die vom ersten Tag an selbst aufgezogen werden, bis hin zum bunt gefärbten Produkt.

Die Eier werden in verschiedensten Mustern gefärbt und können sogar mit einem Logo versehen werden.

 Eier aus Freiland- und Bodenhaltung. Bunte Eier in verschiedenen Färbungen und spezielle Eier wie das Weizenvollkornei. Dazu ein ausgewähltes Sortiment mit eigenem Gewürzsalz, Eierlikör und verschiedenen Produkten der Region.







 Führungen für Schulklassen, Kindergärten, Familienkreise: Besichtigung der Ställe und Produktion.
 Große Osterwoche „Aber bitte mit Farbe!“ mit der längsten Eiertheke der Welt.

Nachhaltigkeit leben wir so:



„Wir übernehmen Verantwortung für die Umwelt und setzen auf Energie, die direkt bei uns entsteht. Ein eigenes Windrad und eine Solaranlage decken einen großen Teil unseres Strombedarfs. Damit wir noch mehr erneuerbare Energie selbst erzeugen können, bauen wir aktuell eine Hackschnitzelanlage. Mit dieser gewinnen wir die Prozesswärme, die wir in der Produktion benötigen. So werden wir unabhängiger, sparen wertvolle Ressourcen und investieren Schritt für Schritt in eine nachhaltige Zukunft – hier in der Region.“

Landwirt Baumeister

Baumeister Frischei GmbH & Co. KG

 Brenscheid 16
58339 Breckerfeld
 02338 91950
 info@landwirt-baumeister.de
 www.landwirt-baumeister.de
 landwirtbaumeister
 Landwirt Baumeister


Öffnungszeiten:



Hofladen
 Mo.-Fr.:
08:00 – 16:00 Uhr
 SB-Automat
 24/7

HOF HABEL

Hof Habel ist seit 2009 ein Bio-Betrieb. Die rund 50 Milchkühe leben im Sommer in reiner Vollweidehaltung draußen. Dort fressen sie ausschließlich frisches Weidegras. Daraus entsteht die hochwertige Milch.

Auf dem Hof werden die Tiere vom ersten Lebenstag bis zur Schlachtung begleitet. So bleibt jeder Schritt transparent und in vertrauter Umgebung.

 Das Fleisch unserer Kühe verarbeiten wir zu Wurst, Hackfleisch, Gulasch und vieles mehr. Rohmilch zur Melkzeit. Ein SB-Verkauf mit Heiß- und Kaltgetränken ist geplant.





 Stellplatz über Landvergnügen.
 Verkaufsstand auf dem Breckerfelder Bauernmarkt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir halten unsere Kühe in Vollweidehaltung. Dadurch sparen wir unter anderem Diesel, weil wir deutlich weniger mähen müssen. Unsere Kühe sind in dieser Haltungsform entspannt und sie können aus purem Gras hochwertiges Protein produzieren. Auf den Weideflächen schützen Hecken und Obstbäume vor Sonne und Wind. So bleiben die Flächen im Sommer länger grün und trocknen weniger aus.“


Hof Habel

Konrad Habel

 Ebbinghausen 12
58339 Breckerfeld
 0157 34662719
 info@hofhabel.de
 www.hofhabel.de

Öffnungszeiten:

Fleischverkauf an festen Verkaufstagen, auf Vorbestellung.

Milch zur Melkzeit
 Täglich:
07:30 Uhr und
18:00 Uhr







WERDRINGER LANDEIS - BAUERNHOF RÜSING

Werdringer Landeis schmeckt immer! Direkt an der Hagener Stadtgrenze gelegen, ist der Bauernhof Rüsing ein beliebter Stopp für Einheimische und Ausflügler. Am Warenautomaten gibt es das ganze Jahr über eine große Auswahl an Eis sowie täglich frische Eier vom Hof.

Und wer die Region oder den RuhrtalRadweg entspannt entdecken möchte, findet in den gemütlichen Ferienwohnungen den perfekten Ausgangspunkt.



 Eier aus Bodenhaltung, hofgemachtes Werdringer Landeis in zwei Größen (140 ml und 500 ml): 12 - 14 verschiedene, z. T. saisonale Sorten im Warenautomaten, Suppenhühner im Frühjahr u. Herbst auf Vorbestellung; weitere regionale Produkte wie Kartoffeln, Wurstwaren, Honig usw.


 2 Ferienwohnungen mit jeweils vier Betten. Besonders für Radfahrer auf dem RuhrtalRadweg, kein Bauernhofurlaub.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Wir legen Wert auf regionale Kooperationen. Deswegen stammen alle Produkte, die wir in unserem Warenautomaten verkaufen, direkt von Berufskollegen aus Hagen. Auch die Milch, mit der wir unser Werdringer Landeis herstellen, stammt von einem befreundeten Milchviehbetrieb aus Hagen.“

Werdringer Landeis – Bauernhof Rüsing Fam. Rüsing

 Werdringen 3
58089 Hagen
 0178 1337291

 Werdringer.landeis

Öffnungszeiten:


SB-Automat
 Täglich:
07:00 – 22:00 Uhr


KÄSE-DEELE RAFFLENBEUL

Direkt am Hagener Freilichtmuseum liegt die Käse-Deele der Familie Rafflenbeul. Im Hofladen erwarten Sie Spezialitäten aus der eigenen Käseerei und am Wochenende lädt die Gastronomie zu kleinen, feinen Gerichten ein.

In der Deelen-Stube können Sie den Kühen im Stall zusehen und einen Blick in die Käseerei werfen.

Im Sommer verbringen die Kühe ihre Zeit auf den weitläufigen Wiesen hinter dem Hof.


 16 Käsesorten, Frischkäse, Joghurt, Roh- u. pasteurisierte Milch, Sauermilch, Molke, Butter, Pfefferbeißer, Mettwurst; Rindfleisch u. Geflügelfleisch auf Anfrage. Außerdem Ziegen- u. Schafkäse, Schwerter Senf, Albgoldnudelprodukte, Freiland Eier, Spirituosen, Apfelsaft, Plätzchen u. v. m.


 Hofgastronomie, Waffeln. Racletteessen für Gruppen bis 40 Personen

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Unsere hofeigenen Produkte füllen wir bewusst in Mehrweg-Verpackungen ab. Speisen, wie unsere Pommes, der hausgemachte Kartoffelsalat und Getränke servieren wir ausschließlich auf Porzellan und in Gläsern. Das spart Plastik und sorgt für noch mehr Genuss.“

**Käse-Deele Rafflenbeul
Sven Rafflenbeul**

 Auf dem Killing 1b
58091 Hagen


 02331 77288

 mmh@kaese-deele.de

 www.kaese-deele.de

Öffnungszeiten:

Hofladen


 Mo.: geschlossen

Di. u. Mi.: 14:00 – 18:00 Uhr

Do. u. Fr.: 10:00 – 18:00 Uhr

Sa.: 10:00 – 14:00 Uhr

(1. April bis 31. Oktober)

 Mo.–Fr.: s. oben

Sa. u. So.: 10:00 – 18:00 Uhr

Feiertags geöffnet (auch montags)
Café: Am Wochenende geöffnet






HOF BENNINGHAUS

Die Milchkühe vom Hof Benninghaus sind vor kurzem in den neuen Stall direkt am Hof gezogen. Sie profitieren vom neuen, offenen Laufstall, guter Belüftung und Tierkomfort.

Außerdem kommen sie im Sommer auf die Weide, ebenso wie die Fleischrinder und die Hühner.





Das hofeigene Rindfleisch, die Freiland Eier und ausgewählte Produkte aus der Region sind in der RegioBox in Breckerfeld erhältlich.

 Hofeigene Eier aus Freilandhaltung, Rindfleischpakete ab 5 kg auf Vorbestellung; außerdem Wurstwaren wie Leberwurst, Mettwurst und Kochmett, Schinken, Grillfleisch und Bratwürstchen in der Saison.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein waschechter Familienbetrieb. Zwei von uns drei Brüdern kümmern sich um das Milchvieh. Der Dritte von uns ist gelernter Fleischer und bereitet die Produkte für unseren Verkaufsautomaten zu. So liegt die Tierhaltung, die Verarbeitung und die Vermarktung in unseren Händen.“

Hof Benninghaus Fam. Benninghaus

 Linscheid 1
58091 Hagen
 0170 3676714
 info@hof-benninghaus.de
 Hofbenninghaus

Öffnungszeiten:



SB-Automat
(Wirtinghausen 2,
58339 Breckerfeld)
 24/7

Auf dem Frühjahrs- u.
Herbst-Bauernmarkt
in Hagen-Dahl vertreten.

GUT KUHWEIDE

Gut Kuhweide, am Rande vom Ruhrgebiet und vor den Toren zum Sauerland gelegen, ist ab Mitte November ein Geheimtipp: Vom liebevoll geschmückten Hofensemble aus starten Besucher mit einer Säge in der Hand zur Suche nach einem Weihnachtsbaum.

Nach erfolgreicher Suche warten Getränke und Bratwurst – perfekt, um sich aufzuwärmen. Ein beliebtes Fotomotiv ist das charmante Knusperhäuschen.

 Weihnachtsbaum- u. Schmuckgrünverkauf: Nordmantannen u. Blaufichten geschlagen oder im Topf, Schnittgrün u. Dekorationsbäume (bis 8 m) wie Nobilis, Kiefern usw. aus eigenen Kulturen, auch zum Selberschlagen. Gutscheine.
 3 verschiedene Locations für Firmenfeiern in der Adventszeit, in Verbindung mit Gutscheinen für Weihnachtsbäume. Speisen u. Getränke über Caterer möglich.

 Weihnachtsmarkt mit ausgewählten Ständen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen Wert auf die naturnahe Bewirtschaftung. Deswegen verzichten wir in unseren Weihnachtsbaumkulturen auf Pflanzenschutzmittel und mähen wachsendes Gras und Unkraut. Dieses wissen unsere Kunden zu schätzen. Auch Personen mit Allergien können unsere Bäume problemlos in ihren Wohnräumen aufstellen.“

Gut Kuhweide Dirk Heimhard

 Gut Kuhweide
58091 Hagen
 0171 7403796
 heimhard@arcor.de
 www.heimhard.de
 Kuhweider Weihnachtsbäume

Öffnungszeiten:

Ab Mitte November
 Mo.- Sa.:
10:00 – 17:30 Uhr
So.:
11:00 – 17:30 Uhr
Weihnachtsmarkt
 3. u. 4. Advent





BAUER BRENNE

Beim Fleischermeister Bauer Brenne wartet ein abwechslungsreiches Sortiment auf Sie: mehr als 30 Sorten hausgemachter Wurst – von Saumagen bis Bärlauchbratwurst – sowie herzhaftes Grillfleisch. Erhältlich ist alles im Hofladen in Hagen-Garenfeld, freitags auf dem Markt in Hagen-Hohenlimburg und auf vielen Bauern- und Sondermärkten der Region. In der Saison ergänzt frischer Spargel das Angebot – ideal zum hofeigenen Schinken.

Über 30 verschiedene Sorten Hausmacher Wurst wie Rohwurst, Dauerwurst, Kochwurst, Sülzen, Braten, Fleischwurst u. Schinken. Grillwurst u. -fleisch von Ostern bis November. Spezialitäten wie Saumagen und Bärlauchbratwurst. Spargel i. d. Spargelsaison, Gurken, Honig, Eier u. Kartoffeln.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben unsere Dächer mit Solar- und Photovoltaikanlagen ausgestattet und heizen mit einer Pelletheizung. Wenn die Sonne scheint, können wir unsere Wurst mit hofeigenem Strom produzieren und die Wurstküche mit heißem Wasser aus Sonnenenergie reinigen. Außerdem fahren wir ein E-Auto.“

Bauer Brenne Friedrich jun. Brenne

📍 Quellenweg 1
58099 Hagen
☎ 02304 67526
0178 8515711
🌐 www.landservice.de/bauernhoefe/Brenne

Öffnungszeiten:

Hofladen
🕒 Do. u. Fr.:
10:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 – 13:00 Uhr
In der Spargelsaison
🕒 Mo.–Fr.:
10:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 – 13:00 Uhr
Wochenmarkt
Hagen-Hohenlimburg
🕒 Fr.: 08:00 – 13:00 Uhr

GEFLÜGELHOF HANS

Unser idyllischer und zugleich zentral gelegener Geflügelhof, nur 5 km von Menden und Wickede entfernt, bietet ganzjährig Eier, Hähnchen und Suppenhühner sowie ab Herbst Puten, Enten und Gänse auf Vorbestellung.

Seit über 20 Jahren sind unsere Ferienwohnungen bei Monteuren und Gästen beliebt, die Tagesausflüge am Ruhrtalradweg, zu den Tropfsteinhöhlen, Stauseen in der Nähe und dem Wildwald Vosswinkel unternehmen.

- 🐔 Hofeigene Eier, ganzjährig Hähnchen und Suppenhühner (monatlicher Schlachtttermin), Enten und Puten ab Herbst bis Frühjahr, Gänse zu Weihnachten. Außerdem Honig.
- 🏠 Vier Ferienwohnungen für 1-4 Personen: mit Bad und Küchenzeile, teils mit separaten Schlafzimmern, Waschmaschine, eigener Terrasse. Unterstellmöglichkeiten für E-Bikes.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Geflügel gehört zur Familie. Deshalb füttern wir nur hofeigene Futtermischungen aus eigenem Getreide und deutschem, gentechnikfreiem Soja. Auf Medikamente verzichten wir komplett. Stattdessen bieten wir ihnen viel Platz und Zeit zum Aufwachsen.“

Geflügelhof Hans Fam. Hans

📍 Dentern 45
58708 Menden
☎ 02373 5386
✉ kaspar_hans@gmx.de
🌐 www.gefluegelhof-hans.de

Öffnungszeiten:

Frischgeflügel u. Vermietung Ferienwohnungen:
Nach Vereinbarung



Eierverkauf ab Haustür
🕒 Mo.–Sa.:
09:00 – 18:00 Uhr





HOF SCHULTE-FILTHAUT

Der Familienbetrieb Hof Schulte-Filthaut legt großen Wert auf artgerechte Tierhaltung. Die Legehennen leben in Bodenhaltung mit Wintergarten, mit viel Platz, frischer Luft und Bewegung. In der Jungpferdeaufzucht entsteht mit Sorgfalt die Basis für gesunde, leistungsstarke Reitpferde. Hier ist Ihr Stutfohlen bestens aufgehoben. Die nächste Generation steht in den Startlöchern und führt den Hof zusammen mit den Eltern weiter.

-  Hofeigene Eier, gefärbte Eier, Wildbret: Reh und Wildschwein aus eigenem Revier (Saisonverkauf: Herbst & Winter auf Vorbestellung), außerdem Kartoffeln und Kaminholz.
-  Jungpferdeaufzucht: Stuten vom Absetzer bis 3-Jährige. Vollservice: Aufstallung, Weidegang und Fütterung mit hofeigenem Futter.


Nachhaltigkeit leben wir so:


„Nachhaltigkeit heißt für uns als Familienbetrieb bewusst Wert auf kurze Wege zu legen, um so Ressourcen zu schonen. Unsere Felder liegen direkt um unseren Hof. Heu und Stroh produzieren wir selbst. Unsere Eier bekommt der Kunde ohne Umwege: direkt bei uns auf dem Hof.“

Hof Schulte-Filthaut Fam. Schulte-Filthaut

 Schwitter Dorfstr. 69
58708 Menden
 02373 391403
 schulte-filthaut@schroiff.de
 www.hof-schulte-filthaut.com





Öffnungszeiten:

Selbstbedienung
 24/7

Eier-Verkaufstour
donnerstags in
Lüdenscheid
 nach Vereinbarung

BAUER KORTE

Bei uns läuft's anders: Unsere Tiere leben in Hüttenhaltung und bekommen täglich frisch gemischtes, gentechnikfreies Futter ohne künstliches Jod. Das Fleisch unserer Schweine und die weiteren Hofprodukte, ergänzt durch ein komplettes Biovollsortiment samt Gesundheits- und Heilprodukte, gibt es in unserem Hofladen. Und das Beste: Über drei Live Kameras können Sie 24/7 sehen, wie gut es unseren Tieren geht.

-  Hofeigenes Schweinefleisch u. Wurstwaren, Eier, Suppenhühner. Bio-Vollsortiment inklusive frischem Brot, Obst, Gemüse, Gesundheits- u. Heilprodukte.
-  Komfortable Ferienwohnung (180 m²) mit 3 Schlafzimmern (8-10 Pers.). Einblicke in die Tierhaltung, Spazieren gehen mit Schafen, Eseln, Microschweinen, Teich zum Boot fahren, Angeln u. v. m.
-  Streichelzoo u. Spaziergänge mit den Hoftieren.
-  Hofführungen für Gruppen und Schulklassen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wollen hochwertige Lebensmittel produzieren. Wir sind der Überzeugung, dass die Futtermittel deswegen Lebensmittelqualität haben müssen und das haben sie bei uns. Unser Futter ist so gut, dass wir es selber als Müsli essen können. Genau so stellen wir uns eine verantwortungsvolle Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion vor.“

Bauer Korte Heiner Korte

 Dentern 44
58708 Menden
 02373 12811 o. 0171 2713763
 info@bauer-korte.de
 www.bauer-korte.de
 bauerkorte
 Bauer Korte

Öffnungszeiten:

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







Hofmarkt Scheffer



HOFMARKT SCHEFFER







Unser zentral gelegener Hofmarkt Scheffer an der B 515 in Menden-Böisperde lädt zum Genießen ein: Rindfleisch von unserer Limousin Mutterkuhherde, frische Kartoffeln und Eier direkt vom Hof. Im Herbst wird es besonders stimmungsvoll, wenn unsere eigenen Kürbisse leuchten und bunte Sträuße aus hofeigenen Blumen den Laden füllen.

-  Kartoffeln, Rindfleisch der Limousinrinder (Frischetheke), hofeigene Eier, Gemüse, Speise-, Zier- u. Schnitzkürbisse, von Frühsommer bis Herbst bunte Sträuße von den hofeigenen Blumen fertig gebunden. Außerdem Grillfleisch, Grillwurst, Obst, Honig, Fruchtaufstriche, Öle.
-  Kartoffelfest am 3. Wochenende im September: Strohburg, Hüpfburg und weitere Kinderaktivitäten, ortsansässige Vereine sorgen für Getränke und Speisen wie Reibeplätzchen, Pommes, Kartoffelsuppe, Waffeln u. v. m.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind zwei Brüder, die den Hof Scheffer seit Anfang 2026 übernommen haben. Mit viel Herz führen wir die Landwirtschaft und Direktvermarktung weiter, bewahren das Gewachsene, das die Kunden am Hofmarkt Scheffer lieben und bringen neue Ideen ein. So bleibt dieser Hof lebendig und hat eine Zukunftsperspektive.“

Hofmarkt Scheffer GbR Gerrit u. Holger Lategahn



 Provinzialstr. 86
58708 Menden
 02373 62165
 hofmarkt-scheffer@gmx.de
 www.hofmarkt-scheffer.de
 hofmarkt.scheffer
 Hofmarkt.Scheffer

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Di.-Do.:
09:00 – 18:30 Uhr
Fr.: 08:00 – 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 – 16:00 Uhr
Mo.: geschlossen

BAUERNHOF ROHE




Die Sonne scheint, die Stimmung passt, aber der Kühlschrank ist leer? Kein Grund, den Grillabend abzusagen! Auf dem Bauernhof Rohe in Menden-Böisperde warten frisches Grillfleisch, Grillwurst, Salate, hofeigene Kartoffeln und ein Eis für danach an den Warenautomaten direkt an der Hauptstraße. Wer es persönlicher mag, kommt in den Hofladen, wo ein freundliches Wort immer dazugehört. Auf Kundenservice wird hier Wert gelegt!

-  Kartoffeln aus eigenem Anbau, außerdem Eier aus Boden-, Freiland- u. Biohaltung, Eingemachtes, Fruchtaufstriche, Honig, Nudeln, Obst, Gemüse, Weine, Fleisch u. Wurstwaren, Grillwurst u. -fleisch, geräucherter Fisch, Geflügelfleisch, Milch u. Milchprodukte. Kaminholz (Raummeter oder Handballen für die Feuerschale). Automatenassortiment: größtenteils identisch mit Hofladensortiment, Eisautomat.
-  Leinenstroh für Pferde.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Wir bauen unsere Kartoffeln auf unseren Feldern selber an. Sie werden nach der Ernte nicht behandelt. So bleibt die Schale robust und die Qualität top. Mehrmals pro Woche sortieren und packen wir frisch ab. Das ist für uns echte Nachhaltigkeit: ehrlich, handgemacht und mit Liebe zur Knolle.“

Bauernhof Rohe Gerd Rohe

 Provinzialstr. 13
58708 Menden
 0160 95669807
 gerd@bauernhof-rohe.de

Öffnungszeiten:

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

Waren- und Eisautomaten
 24/7






TRUDES MILCHBAR - SCHLADOTHOF

Wir sind ein familiengeführter Milchviehbetrieb am Rande des Sauerlandes in Menden-Oesbern. Auf und mit dem Betrieb leben rund 90 Kuhdamen und deren Nachzucht, ein paar Legehennen, ein Hund sowie drei Generationen Landwirte.




In unserer Verkaufshütte bieten unsere Automaten für Waren und Rohmilch gute und ehrliche Produkte direkt vom Hof. Beim Milchzapfen können die Kühe beobachtet werden.

 Hofeigene Eier, Honig, Milch.
Außerdem Fruchtaufstriche und Milchflaschen.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein richtiger Familienbetrieb, der Wert auf die artgerechte Tierhaltung legt. Wir leben der nächsten Generation den wertschätzenden Umgang mit unseren Hoftieren vor, denn das ist die Basis für das Fortbestehen unseres Hofes. Jede Kuh hat bei uns einen Namen und wir merken, wenn es einem Tier nicht gut geht.“

Trudes Milchbar - Schladothof Fam. Höppe

 Oberoesbern 58
58708 Menden
 0151 18318515
 schladot-hoeppe@gmx.de


Öffnungszeiten:

Waren- u. Milchautomat
 24/7

HOF AMMELT

2011 ist der erste Warenautomat auf den Hof Ammelt in Menden-Halingen gezogen. Seitdem gibt es die hofeigenen Freilandeier am Automaten zu kaufen.




Die hofeigenen Schweine werden auf Stroh gehalten. Das Fleisch gibt es je nach Saison als Wurstwaren, Grillfleisch oder Fertiggericht im Automaten. Im Herbst wird es bunt: Die eigenen Speise-, Schnitz- und Zierkürbisse sind reif und lassen den Hof in einem kräftigen Orange erstrahlen.

 Hofeigene Freilandeier, Wurstwaren, Aufschnitt, Mettwurst, Grillfleisch u. -wurst sowie Currywurst und Lauchcremesuppe mit Fleisch von den eigenen Schweinen, Speise-, Schnitz- u. Zierkürbisse, Äpfel während der Saison, Honig.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit heißt für uns: eigene Ressourcen sinnvoll nutzen. Unsere Hackschnitzelheizung bestücken wir mit Holz aus dem eigenen Wald, Photovoltaik und Solarthermie liefern Strom und Wärme. So sind wir fast autark, was ein gutes Gefühl ist.“

Hof Ammelt Christian Ammelt

 Halingen Dorfstr. 5
58708 Menden
 02378 5481
 h-c.ammelt@web.de

Öffnungszeiten:

SB-Automat
 Täglich:
06:00 – 23:00 Uhr







NEULANDHOF BETTERMANN

Auf unserem Neulandhof leben und arbeiten zwei Generationen Hand in Hand. Seit 2020 vermarkten wir unsere Schweine und Hähnchen zum Teil selbst, mit modernen Automaten in einem liebevoll gestalteten Raum.






Außerdem bietet unser Pensionspferdestall vor allem Freizeitpferden ein Zuhause. Unsere Ein-staller schätzen die familiäre Atmosphäre und die herrlichen Ausreitwege bis in den Arnsberger Wald.

-  Hofeigene Eier, Wurstwaren, Grillfleisch und -wurst, Eingemachtes und Eintöpfe von den hofeigenen Neuland-Schweinen, ganzjährig frische Hähnchen auf Bestellung (alle 4-6 Wochen), Schweinefleischpakete auf Vorbestellung, Kartoffeln.
-  Pensionspferdestall: Freizeitstall, 24/7-Weide im Sommer, Boxenhaltung mit Paddock-Service im Winter, Vollpension, Reitplatz und Logierplatz, sehr gutes Ausreitgelände rund um den Hof (Arnsberger Wald).


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit der Umstellung unserer Tierhaltung auf die NEULAND-Richtlinien haben wir unseren kleinstrukturierten Hof zukunftsfähig gemacht. Dieses Konzept denken wir weiter und legen Wert auf eine vollständige Verwertung unserer Tiere. Daher bieten wir ganze Hähnchen sowie ausgewählte Wurstwaren vom Schwein an.“

Neulandhof Bettermann
Thomas Bettermann

 Krähbrink 4
58708 Menden
 0160 96224223
 info@hofbettermann.de
 Neulandhof_bettermann
 Neulandhof Bettermann




Öffnungszeiten:

SB-Automaten und Selbstbedienung
 Täglich:
07:00 – 22:00 Uhr

HOF SCHULZE ROBERG

Zentral gelegen zwischen Hemer, Iserlohn und Menden bieten wir Weihnachtsbäume zum Selberschlagen, Kaminholz aus eigenen und heimischen Wäldern und einen Selbstversorgerstall für Freizeitreiter an.





Außerdem überzeugt unsere Weihnachtstenne als Eventlocation für Firmenfeiern im Advent.

-  Kaminholzverkauf: Holz aus heimischen Wäldern, Lieferung möglich. Weihnachtsbaumverkauf: Auch zum Selberschlagen in den hofnahen Kulturen, Lieferservice. Weihnachtstenne am Wochenende: Grünkohl, Reibplätzen, Waffeln, heiße Getränke u. v. m.
-  Firmenfeiern in der Adventszeit mit Weihnachtsbaum-Gutscheinen.
-  Selbstversorgerstall für Freizeitreiter: Reitplatz, hofeigenes Futter, gutes Ausreitgelände.




Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, Ressourcen zu schonen und bodenständig zu wirtschaften. Dazu gehören kurze Wege beim Futter- und Holzeinkauf ebenso wie die lange Nutzung unserer Maschinen und Geräte. Bei Defekten reparieren wir, statt es sofort zu ersetzen.“

Hof Schulze Roberg
Georg Schulze Roberg

 Über'm Gaxberg 159
58708 Menden
 02373 62007
 info@hof-schulze-roberg.de
 www.hof-schulze-roberg.de

Öffnungszeiten:

Weihnachtsbaumverkauf
 In der Weihnachtszeit
täglich: 09:00 – 18:00 Uhr
Weihnachtstenne
 Jährlich an 2 Wochenenden
(Sa. u. So.) geöffnet –
s. Webseite
Kaminholzverkauf
 Ganzjährig nach
Vereinbarung









BAUER EMDE

Bei Bauer Emde hat das ganze Jahr einen Hauch von Ostern. Bunte, gekochte Eier aus der hofeigenen Eierfärbemaschine sind das ganze Jahr über im Hofladen und Eierautomat erhältlich.

Das frische Brot aus der Backstube, leckeres Geflügel, Wurstwaren und zahlreiche regionale Spezialitäten locken in den Hofladen.







-  Hofeigene Eier, Gänse u. Puten ab Martini bis Weihnachten, Brot, Brötchen, Gebäck u. Kuchen aus der eigenen Hofbackstube (Mi., Fr. u. Sa.), im Sommer Grillfleisch, weitere regionale Produkte, Präsentkörbe, Gutscheine. Ganzjährig Lohnfärberei.
-  Kaffee u. Kuchen im Wintergarten.
-  Spielplatz.
-  Hofführungen für Gruppen zu Ostern nach Vereinbarung. Oster- u. Bauernmarkt im Herbst: Programm für Kinder, Kunsthandwerk, Verpflegung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Puten und Gänse kommen als Eintagsküken zu uns. Ab da ziehen wir sie mit bestem Futter von unseren eigenen Flächen groß. Wir schlachten sie vor Ort und verkaufen sie über unseren Hofladen. Gerne geben wir Tipps und Ideen zur Zubereitung und bieten nach Bedarf Einzelteile. Das ist für uns nachhaltige Tierhaltung und Kundenservice.“

Bauer Emde

Inken u. Christoph Emde






-  Schirrnbergstr. 50
58640 Iserlohn
-  02371 40417
-  info@bauer-emde.de
-  www.bauer-emde.de
-  [hofladen_baueremde](https://www.instagram.com/hofladen_baueremde)
-  Hofladen-Bauer Emde

Öffnungszeiten:

- Hofladen
-  Mo. u. Di.:
09:00 – 12:30 Uhr
- Mi. u. Do.:
09:00 – 12:30 Uhr
14:30 – 18:00 Uhr
- Fr.: 09:00 – 18:00 Uhr
- Sa.: 08:00 – 13:00 Uhr
- Termine der Märkte
-  s. Webseite

Ein Besuch im Landmarkt von Hof Drepper zeigt: Hier stehen Frische und Genuss im Mittelpunkt. In der Metzgerei, der Bäckerei, der Küche und auf dem Feld arbeiten engagierte Teams, die für beste Qualität und eine große Auswahl sorgen.







Von beliebten Klassikern bis zu regionalen Spezialitäten – hier werden Wünsche wahr. Ergänzt wird das Sortiment durch ausgewählte Produkte der Region.

-  Frischfleisch vom Schwein, Rind, Geflügel und saisonal Wild, über 100 verschiedene Wurstwaren, Lebensmittelvollsortiment, Geschenkkörbe.
-  Mi. u. Do.: Mittagstisch.
-  Veranstaltungsraum für Hochzeiten u. Feierlichkeiten mit Essen aus der Hofküche.
-  Streichelstall, Führungen und Selbstmach-Aktionen für Schulklassen und Kindergärten.
-  Spargelfest am 1. Mai: Spargelessen und Programm für Kinder. Weihnachtsbaumverkauf im Advent, täglich mit Baumlieferservice.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Freundlichkeit und Wertschätzung ist uns im Team sowie gegenüber unseren Kunden wichtig. Deswegen legen wir Wert auf ein gutes Miteinander, gute Arbeitsumgebungen und eine Atmosphäre, bei der unsere Kunden sich wohlfühlen. Diese Wertschätzung pflegen wir außerdem unseren Produkten gegenüber.“

Landmarkt Hof Drepper GbR Annette u. Christian Drepper

-  Trecklenkamp 1
58640 Iserlohn
-  02378 919216
-  info@hof-drepper.de
-  www.hof-drepper.de
-  Hofdrepper
-  Hof Drepper

Öffnungszeiten:

- Hofladen
-  Di.–Fr.:
08:00 – 18:00 Uhr
- Sa.:
08:00 – 14:00 Uhr







GUT LENNINGHAUSEN – BRENNEREI BIMBERG

Hoch über dem Ruhrtal liegt die historische Kornbrennerei Bimberg auf Gut Lenninghausen. Die verschiedenen Schöpfe und Liköre können bei der Brennereiführung verkostet werden. Sie sind **ausschließlich, ebenso wie die hausgemachten Fruchtaufstriche, im Schnapslädchen vor Ort erhältlich.**

An jedem dritten Dienstag im Monat wird die Brennerei zum Zaubertheater. Zauber-Kunst-Stücke ziehen hier bis zu 30 Personen in ihren Bann.

 Schnapslädchen mit 20 verschiedenen Schnäpsen und Likören wie Bimbergs Gutstropfen, Korn, Gin, Eierlikör, Mandel, Pflaume. Fruchtaufstriche aus hofeigenem Obst, Brennholzverkauf.





 Hochzeitslocation.

 Simsala Bimberg: 2 ½ zauberhafte Stunden – drei Zauberer treten mit Zaubertricks in der Brennerei auf. Brennereiführungen mit Verkostung.




Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere denkmalgeschützte Kornbrennerei wurde 1858 gegründet und wird seither von unserer Familie betrieben. Seit fast 170 Jahren verarbeiten wir Frucht und Korn von unseren Feldern und Obstwiesen zu besonderen Schnäpsen; heute ergänzt um kleine Chargen feinsten Fruchtaufstriche. Wir bewahren die Tradition und nutzen vorhandene Ressourcen.“

**Gut Lenninghausen –
Brennerei Bimberg
Ina u. Hermann Bimberg**

 Lenninghauser Weg 1
58640 Iserlohn
 02378 2210 o. 0160 8503998
 info@brennerei-bimberg.de
 www.brennerei-bimberg.de


Öffnungszeiten:

Snapslädchen
 Mo.–Fr.:
09:00 – 12:00 Uhr
Führungen und
Brennholzverkauf
 Nach Vereinbarung
Simsala Bimberg
 Jeden 3. Di. im Monat
nach Anmeldung

OBSTHOF KÜPPER

Unser Familienbetrieb „Obsthof Küpper“ baut in der dritten Generation Obst in Iserlohn an. Seit über 30 Jahren wird hier das Motto „Obst da kaufen, wo es wächst“ gelebt und geliebt.





Bei uns können Sie in knackige Äpfel, saftige Birnen und aromatische Erdbeeren beißen. Unser Hofladen ist in der Apfelsaison von Mitte August bis April/Mai geöffnet und bietet eine Vielfalt an Obst direkt aus Ihrer Nachbarschaft mit Herz und Hand produziert.

 Über 25 verschiedene Apfel- u. Birnensorten, Pflaumen, Zwetschgen, Quitten, Mirabellen, Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche und Trockenobst. Außerdem regionale Produkte wie Kartoffeln, Eier und Blütenhonig.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir arbeiten mit der Natur und nutzen neue Anbauwege. Durch unseren ‚integrierten Obstanbau‘ kultivieren wir umweltschonend und naturnah. Das bedeutet, dass wir durch biologische Verfahren den chemischen Pflanzenschutz auf das Geringste minimieren. Unser Obst können Sie ohne Bedenken und mit reinen Gewissen genießen.“

**Obsthof Küpper
Ingo Küpper**

 Rheinermark 22
58640 Iserlohn
 02371 51389
 info@obsthof-kuepper.de
 www.obsthof-kuepper.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
 In der Apfelszeit
(Mitte August bis
April / Mai):
Do., Fr., Sa. u. So.:
10:00 – 17:00 Uhr








GUT NORDHAUSEN

Die Hofeinfahrt zum Gut Nordhausen der Familie Rahlenbeck führt an den Hühnerställen vorbei. Schon beim Ankommen wird schnell klar: Hier steht das Huhn an erster Stelle!



Die Bio- und Freiland Eier sowie der handwerklich hergestellte Eierlikör sind im Hofladen erhältlich. Im Advent lockt der Adventszauber an zwei Wochenenden auf den weihnachtlich dekorierten Hof.

-  Bio- und Freiland Eier, selbst hergestellter Eierlikör, Liköre, Konfitüren, Gelees, Salze und Honig. Hofeigener Dekoladen „DerDesignladen“: Shabby chic Deko aus Frankreich, Schönes für Zuhause.
-  Freundinnenfrühstück nach Vereinbarung.
-  Adventszauber auf Gut Nordhausen: Dekoladen, Dekostände, Speisen und Getränke. Führungen mit Verkostung nach Vereinbarung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns stehen die Hühner an erster Stelle! Deswegen liegen uns das Tierwohl und die artgerechte Haltung unserer Legehennen besonders am Herzen. Wir achten auf genügend Platz im Stall und draußen im Auslauf. Außerdem haben unsere Hühner Beschäftigungsmaterial wie Picksteine und Luzernenstroh.“

Gut Nordhausen Ulrich Rahlenbeck

 Nordhauser Str. 28
58640 Iserlohn
 02304 5435
 info@gut-nordhausen.de
 www.gut-nordhausen.de
 gutnordhausen



Öffnungszeiten:

Hofladen
 Do. u. Sa.:
08:00 – 12:00 Uhr
Fr.: 08:00 – 17:00 Uhr
DerDesignladen
 Jeden 1. Sa. im Monat
11:00 – 16:00 Uhr u.
nach tel. Vereinbarung:
Tel. 02304 9104492
Adventszauber
 2 Wochenenden im
Advent – s. Webseite

GUT STAUDENHOF & ERDENZEIT

Auf Gut Staudenhof steckt in jedem Gemüsekorb Handarbeit. Kunden lieben den Geschmack, die Vielfalt und die Frische: Wer einen Salat möchte, bekommt ihn von Anja Engelbrecht nach Wunsch aus dem Beet geerntet.

Mit Feingefühl, Naturwissen und viel Freude bietet Tochter Stina Angebote für Kinder an, die berühren, inspirieren und den Blick für das Wesentliche schärfen: die Natur, das Leben auf dem Hof und die Herkunft unserer Lebensmittel.

-  Hofeigenes Gemüse wie Tomaten, Salat, Kohlrabi, Radieschen, Kartoffeln, Paprika u. v. m.
-  Naturpädagogische Angebote: Ferienangebote, Kartoffel-Familientage, wöchentlich feste Kindergruppe ab 5 Jahren, Tagesexkursionen o. Projektwochen für Schulen u. Kindergärten (BNE). Angebote nur draußen, mit Naturmaterialien werkeln, mit Naturfarben malen, Feuerküche.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Gemeinsam entdecken, fühlen und staunen wir über all die kleinen Wunder, die uns in der Natur umgeben. Spielerisch lernen wir, welchen Zauber Wasser, Feuer und Erde in sich tragen und wie wir achtsam mit ihnen umgehen. Wir werkeln mit Naturmaterialien und ich zeige, wo gute Lebensmittel herkommen. So wächst Umweltbewusstsein von Herzen.“

Gut Staudenhof & ErdenZeit Fam. Engelbrecht

 Refflinger Str. 96
58640 Iserlohn
 Gemüse: 0174 6390595
ErdenZeit: 0151 29126751
 info@gut-staudenhof.de
 www.gut-staudenhof.de
 erdenzeit

Öffnungszeiten:

Gemüseverkauf
 Nur Mai bis Oktober:
Di. u. Fr.:
10:00 – 13:00 Uhr
15:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 -13:00 Uhr
ErdenZeit
 Nach Vereinbarung





SOLAWI EIGENKRAUT E.V.

Die SoLaWi Eigenkraut e.V. bietet ein besonderes Konzept. In enger Zusammenarbeit mit den Landwirten Ralph Göckmann und Uli und Angelika Brinckmann hat der Verein 2021 die solidarische Landwirtschaft auf einer 1 ha großen Fläche aufgebaut.

Hier werden ca. 40 Arten Gemüse und Kräuter angebaut. Interessierte geben als Ernteteilende ein Gebot ab und erhalten von April bis Februar wöchentlich saisonales Gemüse, das am Hof abgeholt wird.

🍷 Wöchentlich saisonales Gemüse und Kräuter für die Ernteteilenden: Salate, Kohlrabi, Möhren, Paprika, Spinat, Mangold, Aubergine, Broccoli, Gurken, Tomaten, Kürbis, Rotkohl, Grünkohl, Palmkohl, Spitzkohl u. v. m.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben den Grundgedanken der Solidarischen Landwirtschaft: Saisonales Gemüse aus nachhaltigem, gemeinschaftlichem Anbau. Bei unseren monatlichen Aktionstagen hegen und pflegen wir gemeinsam unser Gemüse. Dabei sehen wir, wie das Gemüse wächst und welche Pflegemaßnahmen für eine gute Ernte notwendig sind. Das ist Landwirtschaft zum Anfassen.“

SoLaWi Eigenkraut e.V.

Anke Skupin

📍 Haselackstr. 15
58239 Schwerte
☎ 0179 9713620
✉ solawi@eigenkraut.de
🌐 www.solawi-eigenkraut.de
📱 solawieigenkraut

Öffnungszeiten:

Ernteabholung für Ernteteilende an der Ausgabestelle am Hof Göckmann, Osthennenweg 1, Iserlohn-Hennen
🕒 Mitte April bis Mitte Februar des Folgejahres: Mi. oder Fr.

HOF GEITMANN

Klein, aber fein ist der Hofladen auf dem Hof Geitmann. Kunden schätzen die gemütliche Atmosphäre und die persönliche Ansprache. Tipps und Anregungen für die eigene Küche gibt es gratis zu den guten Bioprodukten.

Das hofeigene Sortiment, bestehend aus Rind- und Schweinefleisch, Wurstwaren und leckeren Eiern, wird durch ein ausgewähltes Sortiment an zertifizierter Bioware ergänzt.

- 🍷 Hofeigenes Rind- und Schweinefleisch: Frischfleisch, selbsthergestellte Wurstwaren, verschiedene Sorten Bratwürstchen und Grillfleisch, Eier. Außerdem ausgewähltes Sortiment an zertifizierter Bioware in Ergänzung: Obst u. Gemüse, Trockenprodukte, Weine, Getränke u. v. m.
- 👨‍🎓 Teilnahme am Schulobstprogramm.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Schon seit über 40 Jahren wird unser Betrieb nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Damit ist unser Betrieb einer der ersten in NRW, der sich für die ökologische Bewirtschaftung entschieden hat. Und auch heute sind wir überzeugt von dieser Bewirtschaftung.“

Hof Geitmann Fam. Geitmann

📍 Kirchstr. 56
58642 Iserlohn
☎ 02374 2594
✉ info@hof-geitmann.de
🌐 www.hof-geitmann.de
📍 Biohofgeitmann
📍 Hof Geitmann

Öffnungszeiten:

Hofladen
🕒 Do. u. Fr.:
10:00 – 12:30 Uhr
15:00 – 17:00 Uhr
Sa.:
09:00 – 12:00 Uhr



Eierverkauf in
Selbstbedienung





FISCHGUT PRIMUS




Das Fischgut Primus ist vielseitig und innovativ aufgestellt. Mit Fachwissen, guten Ideen und Herzblut erfüllt Familie Primus Kundenwünsche. Auf der Suche nach Lebendfischen für den eigenen Gartenteich bzw. Fischzuchten oder für schmackhaften, tagesfrischen Speisefisch, ist der Hof weit über die Region hinaus eine bekannte Adresse. Besonders beliebt ist der Onlineshop „Fischlando“.

-  Speisefischverkauf: Frischfisch, geräucherte Forelle, Lachsforelle, kalt geräucherter Lachs, Stremellachs, Aal, Butterfisch, gebeizter Lachs mit Dill, Kaviar u. v. m.
- Lebendfischverkauf: Zahlreiche Besatzfische, Kois, Störe von wenigen cm bis 2 m Größe. Fischfutter, Bau von Fischzuchten, Pflege von Fischanlagen (Gartenteiche).
-  Führungen „Blick hinter die Kulissen“ (nach Vereinbarung), Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Dank unserer Kreislaufanlagen und Filtertechnik haben wir nur einen minimalen Wasserzulauf, den wir durch eigenes Bohrwasser abdecken. Strom bekommen wir von unseren eigenen Photovoltaikanlagen, die wir seit 2025 auf unseren Dächern haben. Durch die Speicher sind wir autark.“

Fischgut Primus Lothar Primus

-  In der Bräke 8
58644 Iserlohn
-  0237 151043
-  info@fischgut-primus.de
-  www.fischgut-primus.de
-  fischgutprimus
-  @fischgut_primus




Öffnungszeiten:

- Hofladen
-  Mo., Mi., Do. u. Fr.:
10:00 – 13:00 Uhr
14:00 – 17:00 Uhr
- Sa.: 10:00 – 13:00 Uhr
- Di. u. So.: geschlossen
(Nur Bargeld)
- Online-Shop „Fischlando“
mit Fischversand

HOF LOOSE

Der Hof Loose in Iserlohn-Kesbern ist vielseitig aufgestellt. Das ganze Jahr über ist Brennholz aus dem eigenen Wald erhältlich ebenso wie Holzpellets. Ab November gibt es Schnittgrün und ab dem 2. Advent täglich Weihnachtsbäume, auch zum Selberschlagen.





Im Sommer ist das Sonnenblumenfeld nahe dem Wanderparkplatz in Kesbern ein beliebtes Ziel. Außerdem kann beim AlpacaCamping eine traumhafte Aussicht bis ins Ruhrgebiet genossen werden.

-  Schnittgrün: Nordmann- und Nobilistanne sowie Seidenkiefer. Weihnachtsbäume auch zum Selberschlagen: Nordmann-, Nobilis-, Edel- und Korktanne. Brennholz und Holzpellets; Sonnenblumen zum Selberpflücken am Wanderparkplatz am Ortsausgang von Kesbern.
-  Stellplatz über AlpacaCamping: Traumhafte Aussicht im Grünen.
-  Weihnachtsbaumverkauf mit Glühwein und Waffeln am 3. Adventswochenende (Sa. u. So.).



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Jedes Jahr am dritten Advent gibt es bei uns auf dem Hof neben dem Weihnachtsbaumverkauf Glühwein und Waffeln. Den Erlös spenden wir für den guten Zweck. Seit über 10 Jahren geht das Geld an das Kinderhospiz Balthasar in Olpe.“

Hof Loose Fam. Loose

-  Sturmweg 9
58644 Iserlohn
-  02371 1559722
-  kontakt@hof-loose.de
-  www.hof-loose.de

Öffnungszeiten:

- Schnittgrünverkauf
-  ab November
- Weihnachtsbaumverkauf
-  ab 2. Advent täglich:
10:00 – 17:00 Uhr
und nach Vereinbarung








STIFTUNGSHOF ISERLOHN

HOF FLÜGGE

Der Stiftungshof ist ein Naturschutzprojekt der Stiftung Märkisches Sauerland mit zahlreichen Akteuren, die Produkte und Veranstaltungen anbieten.




Die Wanderschäferei der „Märkischen Naturlamm GbR“ und die Bildungswerkstatt des „NaturSpiel-Werkstatt Lindenhaus e.V.“ füllen den Hof mit Leben. Die Ortsgruppe Iserlohn-Menden des NABU MK e.V. pflegt ihren Garten als Biotop, der Imkerverein Kalthof e.V. betreibt einen Bienenlehrpfad und der Solawi Ackerleben e.V. versorgt Ernteteiler mit Gemüse.

-  Lammfleisch auf Vorbestellung, Gemüse- u. Kräuternernte für Ernteteiler, Honig, Pflanzenbörsen.
-  Kindergeburtstage, Jahreswerkstätten, Spielgruppen, Aktionstage, Bildungsangebote für Kindergärten u. Schulklassen.
-  Zahlreiche Kurse, Weiterbildungen und Themenveranstaltungen. Infos: www.maerkischesnaturlamm.de, solawi-ackerleben.de, imkerverein-kalthof.de


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Stiftungshof ist kein klassischer Hof, sondern bietet Akteuren einen geeigneten Standort für die Produktion und das Anbieten von Aktivitäten rund um Landwirtschaft, Natur und Umwelt. Getrennt und doch gemeinsam findet hier vielfältige Vereinsarbeit statt, um unterschiedliche Zielgruppen für Natur- und Umweltschutz zu sensibilisieren.“

Stiftungshof Iserlohn
Stiftung Märkisches Sauerland, Eigentümerin u. Betreiberin

 Zollhausweg 2
58640 Iserlohn
 info@stiftungshof.de
 www.stiftungshof.de



Öffnungszeiten:

Besuchszeiten
 Täglich:
14:00 – 18:00 Uhr

Kinderangebote,
Veranstaltungen, Weiterbildungen, Thementage:
s. Webseiten

Der Hof Flügge begeistert mit frischem Gemüse aus handwerklichem Anbau auf historischem Gartenland.




Wählen Sie aus drei Abokistengrößen und erhalten wöchentlich von Juni bis November vielfältiges Gemüse oder stöbern Sie im Hofverkauf. Dort finden Sie Gemüse, Salate, Eingemachtes, Fruchtaufstriche und handgefertigte Geschenkartikel.

-  Hofeigenes Gemüse: Sommerliches Fruch Gemüse wie Tomaten, Gurken, Salat, Zucchini, Kürbisse, Möhren, Rote Beete, Frühlingzwiebeln, verschiedene Bohnen, Fruchtaufstriche, Eingemachtes Gemüse, Deko- u. Geschenkartikel. Weitere Produkte aus der Region: Eier, Kartoffeln, Honig und geräucherte Forellen. Tomaten-Jungpflanzenverkauf, Heu und Stroh in kleinen Ballen.
-  Kunst- und Gartenkurse für Gruppen ab 4 Personen nach terminlicher Vereinbarung.


Nachhaltigkeit leben wir so:


„Beim Gärtner setze ich auf alt bewährte Methoden. So suche ich mehrmals täglich Schnecken mit der Hand auf und verwende Pferdemist als Dünger. Bleibt etwas von der Ernte übrig, verarbeite ich es weiter. Das ist für mich Nachhaltigkeit: natürlicher Anbau und die ganzheitliche Verwertung.“

Hof Flügge
Angelika Flügge

 Heide 89
58675 Hemer
 0152 51058426
 a70fluegge@gmail.com
 [hof_fluegge](https://www.instagram.com/hof_fluegge)
[gelis_kulturgemuese](https://www.instagram.com/gelis_kulturgemuese)

Öffnungszeiten:

Ab-Hof-Verkauf
 Mo.–Sa.:
06:00 – 20:00 Uhr

Abokisten
 Anfang Juni bis Anfang November (Do. oder Fr.)
Verteilstellen: Dinkelbäckerei Kramme, Schreinerei (in Hemer), Hofladen Elfenfahren






HOFLADEN ELFENFOHREN

HOF GÖDDE


Unser Hof liegt idyllisch zwischen Wiesen und Wäldern. Hier grast unsere Mutterkuhherde in artgerechter Bio-Haltung. In unserem Hofladen Elfenfohren erhalten Sie Fleisch aus eigener Aufzucht, direkt bei uns zusammen mit dem Metzger fachgerecht zerlegt. Neben frischem Rind- und Wildfleisch bieten wir auch schmackhaftes Grillfleisch und Hausmacher Wurst. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

 Hofeigenes Rindfleisch, Wild aus heimischen Wäldern, Mettenden, Hausmacher Wurst, in der Grillsaison (ca. Mai – Oktober) verschiedene Bratwurstsorten (fein, grob u. vom Wildschwein), marinierte Nacken- u. Rückensteaks, Bauchfleisch, Haxen, Rippchen, Grillschinken u. Feta- bzw. Zwiebeltaschen. Außerdem frische Eier, Brotaufstriche, Käsespezialitäten, Liköre, Fruchtsäfte u. v. m.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Wohl unserer Mutterkühe hat für uns höchste Priorität. Im Sommer weiden sie auf den Wiesen rund um unseren Hof. Für den letzten Weg begleiten wir jedes Tier persönlich zu einem kleinen regionalen Schlachthof. Das ist stressfrei und schonend für unsere Tiere. Diese Sorgfalt schmeckt man.“

Hofladen Elfenfohren Jochen Schulte


 Ihmerter Str. 357
58675 Hemer
 02372 80510
0173 2668959
 hofladen@elfenfohren.de
 www.elfenfohren.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo.-Fr.:
16:00 – 19:00 Uhr
Mi.:
geschlossen
Sa.:
09:30 – 14:00 Uhr

Herzlich und wertschätzend werden Kunden auf dem Hof Gödde begrüßt. Hier gibt es Wurstspezialitäten, Grillwurst und -fleisch von den eigenen Stroschweinen, die hofeigenen Kartoffeln und und im Winter Freilandgänse.



Frisches Brot aus dem Holzbackofen, Forellen, Milchprodukte und Gemüse ergänzen das umfangreiche Sortiment. Vor dem Hofladen stehen zwei Verkaufsaufautomaten für den flexiblen Einkauf bereit.

 Verkaufsaufautomat: Eier, Kartoffeln, handwerklich hergestellte Wurstspezialitäten, Grillfleisch der hofeigenen Stroschweine und Bratwürstchen. Außerdem Hähnchenbrust, Apfelsaft, Milchprodukte, Honig und in der Saison Spargel. Hofladen: Automatenassortiment zzgl. Freilandgänse auf Vorbestellung zum Martinstag u. Weihnachten, Brot aus dem Holzbackofen, Gebäck, Forellen, Kürbisse, Obst u. Gemüse, Käse, Eingemachtes u. v. m., Weihnachtsbaum-/Schnittgrünverkauf ab 2. Advent.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Schweine sind in einem modernen Außenklimastall untergebracht. Sie werden komplett mit Stroh eingestreut und haben immer die Möglichkeit, an die frische Luft zu gehen. Das ist in unseren Augen die Tierhaltung der Zukunft. Den Tieren geht es gut und die Kunden können einen Blick in den Stall werfen.“

Hof Gödde Clemens u. Kathrin Gödde

 Benkamp 2
55802 Balve
 02375 2234
 hofgoedde@t-online.de
 www.hof-goedde.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Do. u. Fr.:
09:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 – 13:00 Uhr
SB-Automat
 24/7







SCHÄFEREI LINSMANN

In der Region kennt man ihn – Schäfer Linsmann mit seinen Schafen. Gemeinsam mit seinen Hütehunden und der Schafherde zieht er von Weide zu Weide. Sie sind ein Team und gemeinsam im Sinne der Natur unterwegs.

Durch den schonenden Verbiss halten die Schafe extensive und Naturschutzflächen frei von ungewolltem Bewuchs. Dadurch wird die Pflanzen- und Tiervielfalt gefördert. Neben dem Fleisch sind Fellprodukte und Felle in verschiedenen Gerbungen direkt ab Hof erhältlich.

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

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Beruf ‚Schäfer‘ wird in unserer Familie in der 6. Generation gelebt. Die nächste Generation steht schon in den Startlöchern. Gemeinsam wird die bereits gelebte, ganzheitliche Verwertung der Tiere weitergeführt. Dazu gehören die eigene Schlachtung, Vermarktung und der Fellverkauf.“

Schäferei Linsmann Reinhard Linsmann

📍 Königstr. 19
58802 Balve
☎ 02375 4013 o. 075 5215987
Felle & Fleisch: 0170 1893310
✉ antonlinsmann@gmail.com



Öffnungszeiten:

🕒 Ganzjährig nach telefonischer Vereinbarung. Sie erhalten unsere Produkte auf Herbst- und Wintermärkten in der Region.

HOF SCHULTE-HORST

Für Hausmacher Wurstwaren und Grillfleisch von den eigenen Strohschweinen ist Hof Schulte-Horst in Balve-Eisborn bekannt. Mit dem Wissen, dass es den Tieren hier gut geht – schmeckt es noch besser.

Einmal im Jahr herrscht Ausnahmezustand auf dem Hof. Vor Fronleichnam steht die große Scheunenparty an. Inmitten des alten Hofgeländes sorgen Livebands und DJs für eine unvergesslichen Abend.

-  Hausmacher Wurstwaren und Grillfleisch aus der hofeigenen Metzgerei, Eier der eigenen Hühner, Apfelsaft von der eigenen Streuobstwiese. Außerdem frisches Markt-Gemüse, Brot, Milchprodukte, Honig, Pestos, Senf, Essige und Deko-Artikel aus der Region. Saftpresse „Sauerland Obst GbR“ im Herbst regelmäßig auf dem Hof, Termine siehe Webseite.
-  Scheunenparty mit 2 Livebands und 2 DJs auf dem Hofgelände, Cocktailparty in der Scheune.

Nachhaltigkeit leben wir so:

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

Hof Schulte-Horst Georg Schulte

📍 Horst 20
58802 Balve
☎ 0173 5122400 o. 0170 9792110
✉ schulte-georg@t-online.de
🌐 www.hof-schulte-horst.de
📍 hof_schultehorst

Öffnungszeiten:

Hofladen
🕒 Do.: 15:30 – 18:00 Uhr
Fr.: 09:30 – 15:30 Uhr
Sa.: 09:30 – 13:00 Uhr
SB-Automat
🕒 24/7









Familie Lösser



JUNGFERNGUT GARBECK

Erleben Sie Holz- und Wald auf dem Jungferngut der Familie Lösser auf besondere Art. Das ganze Jahr über bietet der Gutshof eine einzigartige Atmosphäre für Veranstaltungen. Bei einer Führung lernen Sie moderne Forstwirtschaft und zahlreiche „klimaschützende“ Baumarten kennen.

In der Vorweihnachtszeit lockt der festlich geschmückte Gutshof mit Leckereien, Kinderspielen und einer großen Auswahl an Weihnachtsbäumen.





-  Reh- und Wildschweinfleisch ganzjährig auf Anfrage. Dekoratives und Geschenkideen aus Holz. Weihnachtsbäume und Schmuckgrün.
-  Am Grillstand an den Adventswochenenden: Warme und kalte Getränke, „Café Eisenberg“ mit Kaffee, Torten und Kuchen.
-  Räumlichkeiten für 50 bis 150 Personen: Feiern, Betriebsausflüge, Weihnachtsfeiern, Seminare.
-  Waldführungen, Walderlebnisse; Lichterabend: Samstag vor dem 4. Advent.

Nachhaltigkeit leben wir so:



„Nach mehr als 200 Jahren Waldbau pflanzen wir seit den 70er Jahren die unterschiedlichsten Bäume. Über 100 Baumarten finden Sie in unseren Wäldern, dazu gehören Mammutbäume, Tulpenbäume und die Baumhasel.“

Jungferngut Garbeck

Familie Lösser

-  Märkische Straße 2
58802 Balve
-  02375 2726 o. 0171 6862726
-  info@loesse-jungferngut.de
-  www.loesse-jungferngut.de

Öffnungszeiten:




- Holzlädchen
-  Jan. - Okt.
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 11:00 - 14:00 Uhr
- 10. Nov. - Dez.
werktags: 11:00 - 18:00 Uhr
- Vorweihnachtlicher Hofmarkt
-  Nov. - Dez., werktags:
11:00 - 18:00 Uhr,
Grillstand an den
Adventswochenenden



HOF SCHMOLL

Der Familienbetrieb Schmoll hat sich seit Jahren der Milchviehhaltung und dem Kartoffelanbau verschrieben. Die leckeren Kartoffeln sind donnerstags direkt am Hof erhältlich. Seit einiger Zeit gehört ein Pferdebetrieb mit Ferienhaus zum Hof dazu.

Gäste in dem Ferienhaus sind mit und ohne Pferde willkommen. Wer möchte, erhält einen Einblick in den Milchviehbetrieb.

-  Frühkartoffeln, festkochende, vorwiegend festkochende und mehligkochende Kartoffeln aus eigenem Anbau. Eier von einem Berufskollegen.
-  Ab Herbst 2026: Ferienhaus mit 3 Schlafzimmern (bis zu 6 Personen), Alleinlage, Garten, Gastboxen für Pferde.
-  Pferdeboxen: Selbstversorgerstall mit überdachtetem Paddock und Sommerweide (365 Tage, 10 Stunden Auslauf an der frischen Luft), Reithalle, kleiner Reitplatz, Ausreitgelände.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Seitdem unsere Kinder in der Grundschule waren, kommen die Schüler der dritten Klasse mit ihren Lehrern zu uns auf den Hof und ernten selber Kartoffeln. Dabei lernen sie viel vom Anbau, der Pflege und der Ernte. Außerdem erfahren sie, wie moderne Landwirtschaft funktioniert.“

Hof Schmoll

Guido u. Silvia Schmoll

-  Alte Höfe Str. 1
58802 Balve
-  Kartoffeln: 0172 3753879
Pferde, FeWo: 0163 8982564
-  guido-schmoll@web.de

Öffnungszeiten:

- Ab-Hof-Verkauf
-  Do.: 09:00 - 16:00 Uhr








HOF TILLMANN

Auf dem Hof Tillmann ist der Weihnachtsbaumkauf ein echtes Abenteuer. Auf dem Hof angekommen, geht es mit dem Trecker hoch in die Schonungen, wo der eigene Baum selber geschlagen werden kann.

Zurück auf dem Hof locken die weihnachtlich dekorierte Scheune und eine herrlich duftende Auswahl an hofeigenen und regionalen Speisen. Das Rindfleisch gibt es ganzjährig auf Vorbestellung.

-  Rindfleischpakete sowie individuelle Rindfleischwünsche auf Vorbestellung. Schnittgrün und Weihnachtsbäume auch zum Selberschlagen.
-  Weihnachtsfeiern für Firmen, Kindergärten und Schulklassen in der Adventszeit.
-  Weihnachtsmarkt an den Adventswochenenden auf dem Hof: Getränke und Speisen (Bratwurst, Burger, Käse-Suppe usw.) sowie Dekostände.

Nachhaltigkeit leben wir so:








„Beim Weihnachtsbaumverkauf können wir uns auf unsere Familie und Freunde verlassen. Gemeinsam sorgen wir für unvergessliche Stunden auf unserem Hof und in unseren Schonungen. Das ist nicht selbstverständlich. Wir sind dankbar, dass wir so ein tolles Team haben.“

Hof Tillmann

Michael Tillmann

-  Grübeck 5
58802 Balve
-  02379 910404
-  info@hof-tillmann.de
-  www.hof-tillmann.de
-  Hof.tillmann



Öffnungszeiten:

-  Rindfleisch
-  ganzjährig auf Vorbestellung
-  Schnittgrün u. Weihnachtsbäume
-  ab Mitte November
-  tägl. 10:00 – 16:30 Uhr
-  Weihnachtsmarkt
-  Adventswochenenden (Sa. u. So.):
10:00 – 18:00 Uhr

HOF SCHULTE-SCHMALE

Der Hof Schulte-Schmale ist ein Familienbetrieb mit Tradition. Heute führen zwei Cousins das Familienunternehmen weiter und sorgen für frisches Schnittgrün und individuelle Weihnachtsbäume rund um den Hof und in Münster.

Im Advent wird man hier auf der Suche nach einem Weihnachtsbaum fündig. An den Adventswochenenden kann man sich nach dem Selberschlagen bei Heißgetränken, Waffeln und Erbsensuppe stärken.

-  Weihnachtsbäume auch zum Selberschlagen: Nordmann-Tanne, Nobilis-Tanne, Fichte und Korktanne, ½ - 15 m (Dekobäume), Schnittgrün (1 kg oder 5 kg Bunde) in verschiedenen Sortierungen, z. B. rein Nordmantanne/ Nobilis oder bunter Mix aus Nordmann, Nobilis, Mammutbaum und Lebensbaum.
-  Kaffee, Waffeln, Erbsensuppe, Bratwurst und Heißgetränke an den letzten drei Adventswochenenden (Sa. u. So.).

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit Jahren setzen wir auf die Weihnachtsbaumkultivierung als Hochwald und kombinieren kleine und große Bäume unterschiedlicher Arten miteinander. Dies hat ökologische und qualitative Vorteile: Die Weihnachtsbäume wachsen mit Beschattung auf, wodurch sie gleichmäßig und frostgeschützt wachsen und das Artenreichtum wird gefördert.“






Hof Schulte-Schmale GbR

Felix Schulte-Schmale u.

Tim Schulte-Schmale

-  Frühlinghausen 18
58802 Balve
-  0170 5576567
-  info@sauerland-tanne.de
-  www.sauerland-tanne.de
-  Schulteschmale_christmas_trees

Öffnungszeiten:

-  Schnittgrün
-  ab Mitte/Ende Oktober
-  Weihnachtsbaumverkauf
-  1. Advent – 24.12.
tägl.: 09:00 – 17:30 Uhr
-  MÜNSTER:
www.weihnachtsbaum-lieferservice.com







HOF SCHWEITZER

Seit Jahrzehnten vermarktet Hof Schweitzer in Balve-Leveringhausen hofeigenes Ochsenfleisch und Schweinefleisch von Berufskollegen. Das Ochsenfleisch überzeugt durch das langsame Wachstum und ist besonders saftig und fein marmoriert.



Vor Ort wird das Fleisch selbst zerlegt und die beliebten Wurstwaren hergestellt. Alle zwei Wochen donnerstags ist großer Verkaufstag und die Kunden kommen zum Geheimtipp in der Region.

-  Frischfleisch und Wurstwaren vom hofeigenen Ochsenfleisch und vom Schwein: Leberwurst, Kochmett, Mettwurst, Rindermettwurst, Schinken, Sülze, Bauernbratwurst, Grillfleisch u. v. m.
-  Verkauf auf Märkten in der Region: Wurststand u. Grillwurst im Brötchen: Bauernmarkt & Weihnachtsmarkt in Neuenrade-Affeln. Wurstwaren: Martinsmarkt in Balve-Mellen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verkaufen unsere Produkte mit Herzblut und Familienpower. Zu dritt sind wir mit der Zerlegung und der Wurstzubereitung beschäftigt. Beim Verkauf zählt für uns: echter Service, Spaß an der Sache und Nähe zum Kunden.“

Hof Schweitzer Dieter Schweitzer

-  Leveringhausen 6
58802 Balve
-  0173 5432438
Gerne Bestellungen
per WhatsApp.



Öffnungszeiten:

- Frischfleisch und
Wurstverkauf
-  Gerade Wochen:
Do.: 10:00 – 16:00 Uhr
Reiner Wurstverkauf
 -  Ungerade Wochen:
Do.: 10:00 – 12:00 Uhr
Wurstwarenverkauf zusätzlich:
Garbecker Laden, Bäckerei
Grote in Langenholthausen

HOF KNIPPS

Hof Knipps ist ein traditionsreicher Familienbetrieb. Früher wurden Eier auf Eiertouren verkauft, heute finden Sie diese – mit ausgewählten Geflügelprodukten – im Selbstbedienungshofladen mit 24/7 Konzept.





Die zwei Ferienwohnungen laden ein, die Region zu entdecken. Rennradfahrer schätzen die steile Auffahrt zum Hof, Ausflügler die zentrale Lage zwischen Ruhrgebiet, Olpe und Siegerland. Hier genießen Sie Ruhe, Natur und einen weiten Ausblick.

-  Eier, bunte Eier zu Ostern, Produkte von den Ardener Landhähnchen, Geflügelfleisch, Bratwürstchen, Grillfleisch im Sommer, Glasware. Zu Weihnachten Gänse, Puten, Enten ganz und als Teilstücke frisch auf Vorbestellung. BARF-Hundefutter vom Geflügel.
-  Zwei Ferienwohnungen mit je 4 Betten, separaten Eingängen und eigenen Außensitzplätzen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein Familienbetrieb mit langer Tradition. Unser Hof liegt uns sehr am Herzen. Uns ist es wichtig, ihn auch für die nächsten Generationen zu erhalten. Deswegen haben wir die Direktvermarktung wieder begonnen und arbeiten eng mit dem Hof unserer Familie zusammen.“

Hof Knipps Tanja Edelhoff

-  Kreinberg 2
58769 Nachrodt-Wiblingwerde
-  0170 9044733
-  tanjaedelhoff35@gmail.com
-  Hof_Knipps
-  Tanja Edelhoff




- ### Öffnungszeiten:
- Selbstbedienungshofladen
 24/7





HOF WEUSTERMANN




Auf dem Hof Weustermann ist tierisch viel los. Neben den Hühnern und Rindern, gehören Esel, Ponys, Ziegen, Kaninchen und Bienen zu den Hofbewohnern. Nach einer kleinen Stärkung im „Klassenzimmer“ entdecken Kinder, wie ein Bauernhof funktioniert und wie Lebensmittel entstehen.

-  Hofeigene Eier, Rindfleischpakete auf Vorbestellung, Honig von den hofeigenen Bienen und Speisekürbisse aus eigenem Anbau. Eis vom Eiswerk, Gänse zu St. Martin u. Weihnachten auf Vorbestellung.
-  Bauernhoferlebnispädagogik: Buntes Programm für Kindergartengruppen und Schulklassen auf dem Hof und im „Klassenzimmer“. Ferienprogramm für Kinder von 5-10 Jahren auf Anfrage. Kindergeburtstage für Kinder ab 4 Jahren, 3 Stunden Programm auf dem Hof.
-  Seniorengruppen aus Altenheimen können den Hof nach Vereinbarung besuchen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bauernhof fühlen, begreifen und riechen: Uns ist es wichtig, dass Kinder Kontakt zur Landwirtschaft haben und sehen und begreifen, wie moderne Landwirtschaft aussieht. Bei uns haben sie Kontakt zu unseren Tieren und lernen Wertschätzung gegenüber Menschen, Tieren und Natur.“

Hof Weustermann Regina Weustermann

 Birschheid 9
58769 Nachrodt-Wiblingwerde
 02352 540535
0170 2914947
 hof.weustermann@gmx.de
 www.hof-weustermann.de
 hof.weustermann


Öffnungszeiten:

Selbstbedienungshofladen
 Täglich:
07:00 – 18:00 Uhr
Bauernhoferlebnispädagogik
 Nach Vereinbarung

TANNENHOF TACKE

Zwischen Hügeln und Sauerländer Luft pflegen wir auf unserem Hof mit Herz und Hand unsere Weihnachtsbaumkulturen.

Dabei verzichten wir auf den Einsatz von Herbiziden. In der Vorweihnachtszeit sind unser Schnittgrün und unsere Weihnachtsbäume bei uns auf dem Hof und an drei Verkaufsständen in der nahen Umgebung erhältlich. Unser Grün bringt ein Stück Sauerland auch in Ihr Zuhause.

-  Schnittgrün- und Weihnachtsbaumverkauf, auch mit Ballen: Nordmantannen, Rotfichten und Blaufichten. Am Wochenende Verkauf mit Glühwein.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit vor allem, unseren Hof in der Familie zu bewahren. Deshalb freue ich mich, dass mein Neffe gemeinsam mit seiner Familie den Betrieb übernimmt und weiterführt. So leben und arbeiten hier nun drei Generationen Hand in Hand – und sichern gemeinsam die Zukunft unseres Hofes.“

Tannenhof Tacke Heinz-Ulrich Tacke

 Hallenscheid 2
58769 Nachrodt-Wiblingwerde
 02352 3934
 info@tannenhof-tacke.de
 www.tannenhof-tacke.de
 Tannenhof_tacke

Öffnungszeiten:

Hofverkauf
 In der Adventszeit
täglich:
09:00 – 18:00 Uhr
Verkaufsstände
 14. – 24.12. täglich:
09:00 – 18:00 Uhr
Altena:
Parkplatz Langer Kamp
Iserlohn: Raiffeisenstr.
Letmathe: Neumarkt






FERIENHOF SÖNNECKEN

Inmitten von Wiesen und Wäldern liegt der Ferienhof Sönnecken in ruhiger Einzellage und bietet Raum für Familienzeit. Kinder können auf dem Spielplatz, am Bach oder in der Spielscheune spielen, Tiere erleben und die Natur entdecken.





Direkt vor der Haustür können Spaziergänge und Wanderungen unternommen werden mit guten Chancen auf Wildbeobachtungen. Je nach Saison werden unterschiedliche Aktivitäten auf dem Hof angeboten: Ponyreiten, Tierfütterung und Tierpflege, Treckerfahrten sowie Waffelnachmittage und Grillfeste.

 6 voll ausgestattete Ferienwohnungen für 2-5 Personen, ganzjährig buchbar.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit beginnt für uns direkt auf dem Hof: Wir erzeugen unseren eigenen Solarstrom, nutzen eigene Wasser- und Abwassersysteme, trennen Müll in den Ferienwohnungen und geben geeignete Lebensmittelreste an unsere Tiere weiter.“

Ferienhof Sönnecken Dietrich Sönnecken

 Hinterbränge 61
58791 Werdohl
 02392 2463
 info@ferienhof-soennecken.de
 www.ferienhof-soennecken.de



Öffnungszeiten:

 Ferienwohnungen
 Ganzjährig buchbar.

HOF LUDEMERT

Auf Hof Ludemert werden etwa 120 ha mit Grünland, Ackerbau und Forstwirtschaft bewirtschaftet. Herzstück des Hofes sind 60 Milchkühe, deren Nachzucht auf dem Betrieb bleibt, ergänzt durch eine kleine Schweinehaltung.




Die eigene Schlachtung ermöglicht kurze Wege und unterstreicht den hohen Stellenwert der Regionalität.

-  Ab Hof gibt es Rohmilch sowie Rinder- und Schweinefleisch aus eigener Haltung und Schlachtung, das auf Vorbestellung erhältlich ist. In der Weihnachtszeit ergänzt saisonales Geflügel wie Enten, Gänse und Puten das Angebot. Schaffleisch ist auf Anfrage erhältlich.
-  Hofführungen für Kinder und Erwachsene sind auf Anfrage möglich und bieten Einblicke in die täglichen Abläufe des landwirtschaftlichen Betriebes.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit kurze Wege und Verantwortung: eigene Tierhaltung, eigene Schlachtung und die Weitergabe unseres Wissens – regional und transparent.“

Hof Ludemert Daniela Kirchhoff

 Ludemert 1
58791 Werdohl
 02392 70281
 hof.ludemert@gmail.com

Öffnungszeiten:

 Ab-Hof-Verkauf
 nach Vereinbarung







HOF CRONE

HOF REPKE

Wir bewirtschaften einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb mit Direktvermarktung. Direkt vor der Haustür verläuft ein Wanderwegenetz.

Mit Informationstafeln an den Feldern sowie durch Hofführungen vermitteln wir anschaulich Wissen über Land- und Forstwirtschaft und leisten aktive Öffentlichkeitsarbeit. Landfrische Produkte gibt es im Hofladen und im Selbstbedienungsshop.

-  Kartoffeln, Eier, Brotgetreide sowie Zukaufprodukte von anderen Landwirten und kleineren Manufakturen, Wildfleisch aus eigener Jagd. Im Herbst ergänzt Saisongeflügel wie Gänse, Enten und Puten das Angebot. Zur Adventszeit werden außerdem Schnittgrün und Weihnachtsbäume angeboten.
-  Sauerländer Apfelfest: 3. So. im Oktober. Kunsthandwerkermarkt: 1. Adventswochenende (Sa. u. So.). Hofführungen für Erw. und Kinder auf Anfrage.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Nachhaltigkeit im Alltag: durch verantwortungsvolle Land- und Forstwirtschaft, Strom aus der eigenen Photovoltaikanlage und Pfandsysteme für Eingemachtes, Milchprodukte und Säfte.“

Hof Crone Christian Crone








 Dösseln 1
58791 Werdohl
 02392 2227
 post@hof-crone.de
 www.hof-crone.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo.–Fr.:
11:00 – 13:00 Uhr
16:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 – 13:00 Uhr
SB-Shop (bargeldlos mit Paypal oder Wero)
 Täglich:
06:00 – 22:00 Uhr

Der Ferienhof Repke der Familie Hurst liegt im Sauerland am Rande von Werdohl. Der bewirtschaftete Bauernhof bietet zahlreichen Tieren wie Hühnern, Pferden, Esel, Ziegen und dem Hofhund ein gemütliches Zuhause - genau, wie man sich einen richtig urigen Bauernhof vorstellt.




Hof Repke verfügt über Ferienwohnungen und Apartements im ländlichen Stil. Im gemütlichen Café sind Wanderer und Tagesgäste willkommen.

-  Fünf Ferienwohnungen und zwei Apartements im Bauernhaus und Gästehaus.
-  Kaffee und Kuchen jeden Samstag und Sonntag.
-  Familienfeiern und Tagungen bis 60 Personen.
-  Erlebnisprogramme sind individuell buchbar.
-  Erlebnisprogramm für Kindergeburtstage, Schulklassen und Kindergärten.
-  Reiten durch den nahe gelegenen Wald auf Anfrage möglich.
-  Seniorennachmittage auf dem Land mit Verpflegung und Programm.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf Hof Repke wird extensive Landwirtschaft betrieben. Für das Café werden Eier von den eigenen Hühnern aus Freilandhaltung genutzt und die Wurst für die Brotzeit wird von einem ortsnahen Direktvermarkter bezogen. Besonderen Wert legen wir auf Regionalität.“

Hof Repke Birgit Hurst

 Repke 3
58791 Werdohl
 02392 507700
 info@ferienhof-repke.de
 www.ferienhof-repke.de

Öffnungszeiten:

Ferienwohnungen
 Ganzjährig buchbar.
Café
 Sa., So.:
14:00 - 18:00 Uhr





Hof Otte-Wiese



Baumschulen Wiesemann

HOF OTTE-WIESE

Mitten im Sauerland gelegen bieten die Ferienwohnungen auf Hof Otte-Wiese den idealen Rahmen für eine erholsame Auszeit für Paare und Familien.

Kinder können auf dem Spielplatz, dem Trampolin oder mit Kinderfahrzeugen spielen und Tiere erleben. Rund um Blintrop laden Wanderwege und Ausflugsziele, etwa das Erlebnisschwimmbad AquaMagis, zum Entdecken ein. Abends bietet der Garten den perfekten Ort, um den Tag entspannt ausklingen zu lassen.

Die drei Ferienwohnungen „Kornboden“, „Altes Kutschenhaus“ und der ebenerdige „Alte Pferdestall“ bieten Platz für zwei bis fünf Personen. Sitzplätze im Grünen und Grillmöglichkeiten laden zum Verweilen ein. Haustiere sind nach Absprache herzlich willkommen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir setzen auf eigene Ressourcen: Wir erzeugen unseren Solarstrom selbst, Heizen mit Holz aus dem eigenen Bestand und erledigen viele Arbeiten an unseren Ferienwohnungen in Eigenleistung.“

Hof Otte-Wiese Klaus Otte-Wiese

Markstr. 5
58809 Neuenrade
0173 5479026
0151 24096960
info@hof-otte-wiese.de
www.hof-otte-wiese.de

Öffnungszeiten:

Buchung der Ferienwohnungen ganzjährig möglich.

BAUMSCHULEN WIESEMANN

Als Baumschule mit direktem Verkauf verbinden wir die Vielfalt eines Gartencenters mit fachlicher Kompetenz. Unser Augenmerk liegt auf der persönlichen, ehrlichen Beratung und individuellen Lösungen für jeden Garten. Dabei bieten wir ein breites Sortiment an Pflanzen für unterschiedlichste Standorte und Ansprüche.

Durch unsere nachhaltige Arbeitsweise und die Nähe zur Pflanze begleiten wir unsere Kunden von der Auswahl bis zur erfolgreichen Umsetzung.

- Bäume, Sträucher, Stauden, Saisonpflanzen, Obstbäume, Heckenpflanzen, Rosen und viele weitere Pflanzen in großer Auswahl. Gartenaccessoires, Deko- und Geschenkartikel.
- Besuch der Ziegen, Spielplatz.
- Events wie Tag der offenen Tür und Lichterfest. (Details s. Webseite).

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir setzen auf robuste Pflanzen, kurze Wege und ehrliche Beratung, damit Gärten entstehen, die dauerhaft wachsen, blühen und Lebensraum bieten. In unserer Baumschule arbeiten wir z. B. durch Wasserrückgewinnung ressourcenschonend und setzen uns für den Schutz von Vögeln und Insekten ein.“

Baumschulen Wiesemann Antonius Wiesemann

Wemensiepen 20a
58809 Neuenrade
02392 62514 o. 0175 4380362
info@baumschulen-wiesemann.de
www.baumschulen-wiesemann.de
Baumschulenwiesemann
Baumschulen Wiesemann

Öffnungszeiten:

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








WEIHNACHTSBÄUME MÜLLER

Ab Mitte November wird es voll auf dem Hof der Familie Müller in Neuenrade-Altenaffeln. Kunden von nah und fern kommen, weil sie das Schnittgrün und die Weihnachtsbäume aus eigenem Anbau schätzen.





Beim Selberschlagen und an den Adventswochenenden kann Familienzeit in der Schonung und der Weihnachtsscheune verbracht werden.

-  Weihnachtsbäume auch zum Selberschlagen: Nordmantanne, Blaufichte und Rotfichte.
-  Schnittgrün (ab 15. November): Nobilis- und Nordmantanne als einzelne Zweige, 600 – 700 g Handbunde, Vasenzweige und 5 kg Bunde.
-  „Lust auf Scheune“: Am 2., 3. und 4. Adventswochenende (Sa. u. So.): Getränke und Speisen wie Bratwurst, frische Waffeln und Stockbrot. Strohburg und Holzpellets-Sandkasten für Kinder.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Holz aus unserem eigenen Forst verkaufen wir an die Sägeindustrie. Das Restholz, was für den Verkauf nicht geeignet ist, nutzen wir selber. Wir nutzen es für unseren Kamin oder unsere Hackschnitzelheizung. Hiermit beheizen wir seit über 20 Jahren unser Wohnhaus und die Getreidetrocknung.“

Weihnachtsbäume Müller Matthias Müller


 Allendorfer Strasse 22
58809 Neuenrade
 02394 242936
0170 1898214
 mueller-hespe@gmx.de
 www.weihnachtsbaeume-mueller.de

Öffnungszeiten:

Weihnachtsbaum- u.
Schnittgrünverkauf am Hof
 Täglich ab
Mitte November bis 24.12.
Weihnachtsbaumverkauf
in Menden, Battenfelds
Wiese
 Täglich ab
Mitte Dezember
10:00 - 17:00 Uhr

BAUERNHOF BÜHNER






Auf dem Hof Bühner leben rund 150 Milchkühe, ein Dutzend Rinder und eine Hand voll Kälbchen. Die Milchkühe haben im Sommer freien Zugang zur Weide und wandeln das saftige Gras der Region zu einem hochwertigen Lebensmittel um. Seit 2020 geben zwei Hühnermobile ca. 500 Hühnern ein Zuhause. Die guten Lebensmittel, die durch die Tiere erzeugt werden, werden nicht nur als Urprodukt verkauft, sondern auch zu Eierlikör und Käse verarbeitet.

-  Rohmilch und Käse aus der eigenen Milch. Eier aus Mobilstallhaltung, Eierlikör in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Rindfleisch von September bis Februar auf Vorbestellung, Hühnersuppe und andere Gerichte im Glas sowie Fruchtaufstriche und Liköre aus eigener Herstellung. Aus regionalem Zukauf: eingekochtes Gemüse, Eis, Wein, Senf, Süßwaren und vieles mehr.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir ermitteln jedes Jahr unseren CO₂-Fußabdruck. Um diesen kontinuierlich zu verbessern, setzen wir jährlich einige Maßnahmen zur weiteren Verringerung um. Das erledigen wir mit drei aktiven Generationen, damit auch weitere Generationen von und mit dem Hof leben können.“

Bauernhof Bühner Fam. Bühner

 Gasmert 1
58847 Herscheid
 02357 170799
 bauernhofbuehner@gmail.com
 www.bauernhofbuehner.de
 bauernhofbuehner

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mi.-Fr.:
09:00 – 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 – 16:00 Uhr
So.: 11:00 – 16:00 Uhr
SB-Automat
 24/7








HOF HESSE

Der Milchviehbetrieb Hof Hesse liegt in Herscheid am Rande des Rothaargebirges. Hier werden jeden Morgen und jeden Abend 160 Milchkühe gemolken.

Mit verschiedenen Angeboten der Bauernhofpädagogik lernen Kinder mit Spiel und Spaß die Landwirtschaft kennen.

-  Rohmilch und Fleischpakete auf Anfrage.
-  Übernachtung im Fass mit Aussicht auf die Kuhweide. Bis 4 Personen, inkl. Frühstück, Außen-sitzbereich, Feuertonne, Camping-WC und fließendem Wasser. Verfügbar Mai bis September.
-  Hofführungen, Spielscheune, Kindergeburtstage mit Hofführung und Schatzsuche, Übernachtung auf dem Heuboden. Kälberpatenschaften und Tierkontakte zu Kühen, Kälbern, Schafen und Ziegen. Hofolympiade für Jugendliche und Erwachsene.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist es wichtig, gegenüber unseren Kunden transparent zu sein. Bei uns darf jeder gerne vorbeikommen und Fragen stellen. Wir nehmen uns Zeit, erklären unsere Arbeitsweise und informieren gerne darüber, wie unsere Landwirtschaft funktioniert. Unsere Besucher vom Schlaffass und den Kindergeburtstagen nehmen wir gerne mit in den Melkstand.“

Hof Hesse

Hannah Schildwächter

-  Sirrin 3
58845 Herscheid
-  0160 6321985
-  hofhesse@gmail.com
-  www.hof-hesse.de
-  hof_hesse
-  Hof Hesse



Öffnungszeiten:

Auf Anfrage

BIOHOF BERGER

Wir sind ein kleiner Biohof im schönen Sauerland, der in der zweiten Generation fortgeführt wird. Wir bauen ökologisches Obst und Gemüse an, schützen aussterbende Tierrassen und achten auf eine artgerechte Tierhaltung.

Im Gewächshaus sind Exoten wie Ochsenherztomaten, roter Spitzkohl und gelbe Bete zu finden.






-  Bio Lebensmittel: Rindfleisch von den eigenen Rindern (z. B. Gehacktes, Rouladen, Bratwurst, Pfefferbeißer, Salami, Braten, Burgerpatties). Eier, Apfelsaft & Honig. Saisonal eigenes Gemüse (z. B. bunte Tomaten, Kartoffeln, Salat, Gurken, Kürbis und Zucchini). Saisonunabhängig große Auswahl an Obst und Gemüse (Zukauf bei Naturkost West). Weidehähnchen vom Biohof Woeste aus Lüdenscheid. Tierpatenschaften möglich (Kühe, Schweine, Ziegen).
-  Führungen auf dem Hof sind zu den Öffnungszeiten nach Absprache gerne möglich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir fördern regionale Lebensmittel, schützen bedrohte Tierrassen und halten unsere Tiere artgerecht. Unsere Rinder weiden im Sommer auf Naturschutzflächen, die Kälber wachsen beim Muttertier in der Herde auf. Wir schlachten ausschließlich im kleinen Familienbetrieb Bödefeld. Unsere obstbaumreichen Weiden bieten wertvolle Lebensräume für Tiere und Pflanzen.“

Biohof Berger

Stephan u. Melvin Berger

-  Im Wiesengrund 9
58840 Plettenberg
-  02391 12386 o. 0171 2719850
-  stephan12@t-online.de
-  www.biohofberger.com
-  biohofberger

Öffnungszeiten:

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








KEMPERSHOF PASEL

Eingebettet im Lennetal, unterhalb der Burgruine, wird auf dem Kempershof Pasel authentische Landwirtschaft gelebt.







Mit Ideenreichtum hat Familie Kirchhoff ein vielfältiges Angebot geschaffen: hofeigene Eier und Rindfleisch, Regionales im Hofladen, zwei Eierautomaten in Plettenberg, eine moderne Ferienwohnung und beliebte Grillseminare, die Feinschmecker aus der Region begeistern.

-  Freiland Eier, Weiderindfleisch, Eingemachtes u. Fruchtaufstriche, Kartoffeln, Hähnchenfleisch aus Weidehaltung, Honig u. Nudeln. Marktboxen: Zwei Eier-Automaten im Plettenberger Stadtgebiet.
-  Moderne Ferienwohnung für 6 Pers., barrierefrei, Terrasse. Camping-Stellplatz direkt am Lenne-Ufer (Landvergnügen).
-  Grillseminare mit hofeigenen Produkten, auch für Gruppen oder Betriebsausflüge.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit heißt für uns: kurze Wege, artgerechte Tierhaltung, Weidehaltung und echte, gelebte Regionalität. Bei Grillseminaren, im Hofladen und auf Social Media geben wir einen transparenten Einblick in unsere Arbeit und suchen die direkte Interaktion mit unseren Kunden. So entsteht Vertrauen, das wächst wie unser Hof.“

Kempershof Pasel Björn Kirchhoff

 Lindenallee 5
58840 Plettenberg
 0172 3423084
 bkirchhoff@gmx.de
 www.kempershof.de
 Kempershof Pasel
 Kempershof Pasel






Öffnungszeiten:

SB-Hofladen u. Marktboxen in Plettenberg (Lennestr. 57 und Zeppelinstr. 10)
 24/7
Rindfleisch-Verkaufstermine
 s. Social Media

HEDFELDS HOFLADEN

Auf dem Hof der Familie Hedfeld lädt eine schöne Terrasse dazu ein, die im Hofladen oder an der Radlerstation erworbenen Leckereien in entspannter Atmosphäre zu genießen.

Für Kinder gibt es einen einladenden Spielbereich und sie können die Tiere im Stall besuchen.

-  In unserem Hofladen gibt es Eier aus Mobilhaltung, Kartoffeln, Schweinefleisch und Wurst von Schweinen aus Freilandhaltung, Rindfleisch, Suppenhühner und Geflügelwurst. Kartoffel-Selbsternte auf Anmeldung. Dazu Geflügel aus Neulandhaltung und Biogemüse.
-  Camping mit „Hinterland“.
-  Radler- und Bikerpause: SB-Station mit Heiß- und Kaltgetränken, Snacks, Eis und einem ausgewählten Sortiment aus dem Hofladen.
-  Hofführungen für Schulklassen und Kindergärten mit Verkostung, Streichelzoo mit Spielbereich.
-  Jährliches Hoffest.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Wir stehen für artgerechte und umweltbewusste Landwirtschaft. Seit 1990 sind wir Mitglied im Verein ‚Neuland‘ und engagieren uns für hohe Tierwohlstandards. Unsere Tiere leben auf Stroh und haben einen großzügigen Auslauf. Diese Haltung wird ihren natürlichen Bedürfnissen gerecht.“

Hedfelds Hofladen Fam. Hedfeld

 Auf dem Wiebusch 1
58553 Halver
 02353 4489
 chrishedfeld@aol.com
hedfeld-st@web.de
 www.hofladen-hedfeld.de
 hedfeldshofladen
 Neuland Hof Fam. Hedfeld

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Di., Do. u. Fr.:
15:00 – 18:00 Uhr
Mi.: 10:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 – 16:00 Uhr

SB-Station
 24/7







GEFLÜGELHOF GIESEKER

Der Geflügelhof Giesecker verkauft Lebendgeflügel an Hobbyzüchter und Selbstversorger in ganz Deutschland. Hohe Hygienestandards wie die 4-fach Nadelimpfung sorgen für gesunde und hochwertige Tiere.

Für die Fleischvermarktung werden die Tiere direkt auf dem Hof geschlachtet und vermarktet.

Die Daunen werden in Münster aufbereitet und zu Bettwaren verarbeitet.





 Verkauf von Lebendgeflügel für Hobbyhalter: verschiedene Hühnerrassen, Enten, Gänse u. v. m., teilweise auf Vorbestellung, dazu Zubehör für die Haltung der Tiere. Außerdem werden Eier und Geflügelfleisch aus eigener Produktion sowie Bettwaren aus Natur-Daunen vom Hof verkauft.

 Hoftag mit Informationen zu unseren Tieren und Ausstellern mit Zubehör für die Haltung. Dazu Speisen, Getränke und Spiel und Spaß für Kinder.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein Traditionsunternehmen und bestehen bereits in der 4. Generation. Unsere Tiere werden schonend und artgerecht aufgezogen. Wir verzichten auf Schnellmastfutter und Wachstumsmittel. Durch diese Aufzucht setzen wir hohe Qualitätsstandards.“

Geflügelhof Giesecker Johannes Johanngieseker

 Kreisch 13
58553 Halver
 02353 6641960
 info@gefluegel-giesecker.de
 www.gefluegel-giesecker.de




Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo.-Do.:
09:00 – 12:00 Uhr
14:00 – 18:00 Uhr
Fr.:
09:00 – 12:00 Uhr
14:00 – 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 – 12:00 Uhr
So.: geschlossen

BAUERNHOFZAUBER AUF DEM HOF BERBECKER

Der Bauernhofzauber veranstaltet seit 2018 Kindergeburtstage und weitere landwirtschaftliche Events. Erst in Herscheid auf dem Hof Hesse, nun aber in Halver auf dem Hof Berbecker.






Hierbei dreht sich alles um die moderne Milchviehhaltung. Zum Hof zählen 300 Kühe, viele süße Kälbchen, Melkroboter, ein Fütterungsroboter und eine Biogasanlage.

-  Themenabende für Erwachsene.
-  Kindergeburtstage mit Naturerkundungen, Hofführung, Schatzsuche und Strohburg zum Toben. Kindergarten- und Schulbesuche, saisonale Events.
-  Hofentdecker-Tage im Sommer, Kuhyoga auf der grünen Wiese, Adventskranz binden in der Weihnachtszeit.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben mit und von der Natur. Kreislaufdenken schreiben wir groß: Die Gülle und der Mist der Kühe wird bei uns als tierischer Dünger auf die Felder gestreut, von denen wir nachfolgend Futter für unsere Tiere ernten. Gleichzeitig wird aus dem Gülle-Mist-Gemisch Strom und Wärme in der Biogasanlage produziert. Unser Ziel ist es, unseren ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten und nachhaltig zu wirtschaften.“

Bauernhofzauber auf dem Hof Berbecker Ramona Berbecker

 Am Anschlag 1
58553 Halver
 0176 31309285
 ramona@bauernhofzauber.de
 www.bauernhofzauber.de
 bauernhofzauber
hof_berbecker

Öffnungszeiten:

Kindergeburtstage
 Mo.-Sa.:
14:00 - 17:00 Uhr oder
15:00 - 18:00 Uhr







KÜRBISFARM KÖPKE

Was 2009 als kleines Hobby begann, ist heute eine bunte Leidenschaft: 45 verschiedene Kürbissorten werden auf der Kürbisfarm Köpke angebaut, mit Sorgfalt geerntet und direkt vor Ort vermarktet.

Auf dem Bauernmarkt gibt es neben frischen Kürbissen auch liebevoll gestaltete Dekoartikel – darunter bezaubernde Blumengestecke im Kürbis.

 45 verschiedene Sorten Speise- und Zierkürbisse, darunter Klassiker wie Hokkaido und Spaghetti-Kürbis und Besonderheiten wie den schneeweißen Babyboo oder den gelben Zentner, der sich zum süß-sauer Einkochen eignet. Schnitzkürbisse und Zucchini. Unsere Sorten haben verschiedenste Aromen, wie Marone oder Süßkartoffel.

 Verkaufsstand auf dem Breckerfelder Bauernmarkt und Halver Kürbisfest.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verzichten auf den Einsatz von Pestiziden und verwenden nur mechanische Unkrautvernichtung. So haben wir zwar Ernteeinbußen, aber produzieren Kürbisse, die ohne Bedenken mit Schale verzehrt werden können.“

Kürbisfarm Köpke Michael Köpke

 Auf der Bever 1
58553 Halver
 02353 4186 o. 0171 4876634
 mkoepke@freenet.de
 www.kuerbisfarmkoepke.de
 kuerbisfarmkoepke
 Kürbisfarm Köpke






Öffnungszeiten:

In der Kürbissaison von
September bis Anfang
November
 Mo.-So.:
09:00 – 18:30 Uhr

MANUFAKTUR BÜCHERMÜHLE

In der Manufaktur Büchermühle werden die Schätze der Natur in echte Genussmomente verwandelt. Fruchtaufstriche gibt es nicht nur von dem Obst der Streuobstwiese, auch aromatische Wildpflanzen wie Tannenspitzen und Löwenzahn werden verarbeitet.





So wird verarbeitet, was die Natur gerade bietet, damit viel genutzt wird und möglichst wenig verkommt.

-  Fruchtaufstriche vom Obst der Streuobstwiese. Aus Wildpflanzen, wie Tannenspitzen, entstehen Saft, Sirup, Essigzubereitungen. Selbstgepresste Öle wie Haselnussöl, ausgewählte Geschenkartikel.
-  SB-Café mit Heiß- und Kaltgetränken, hausgebackenen Kuchen im Glas, z. B. Schokoladenkuchen oder Obstkuchen der Saison, Eis.
-  Lagerfeuerplatz für Geburtstagsfeiern.
-  Natur- und Kreativerlebnisse.
-  Gruppenveranstaltungen für Groß und Klein wie „Wellness auf der Ziegenwiese“ oder Kräuterwanderung mit anschließendem Lagerfeuer. Gemeinsames Gärtnern und Veranstaltungen in der Kreativwerkstatt mit Töpferofen.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind energietechnisch fast autark, denn wir verwenden Solarenergie, Wasserkraft der Ennepe und Hackschnitzel aus unserem Forst. So nutzen wir die Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen, so gut wie möglich aus.“

Manufaktur Büchermühle Anne Niggeloh

 Büchermühle 2
58553 Halver
 0151 62651984
 anne.niggeloh@web.de
 Manufaktur Büchermühle

Öffnungszeiten:

SB-Café mit Hofladen
 Mo.-So.:
08:00 – 19:00 Uhr







WEIHNACHTSBAUMHOF TACKE

Auf dem Weihnachtsbaumhof Tacke wird das ganze Jahr über fleißig gearbeitet, damit im Dezember die schönsten Weihnachtsbäume verkauft werden können. Rund um den Hof finden Besucher Bäume in verschiedenen Größen und Sorten.

Die Baumauswahl lässt sich wunderbar mit einem Besuch des Weihnachtsbasares verbinden.

Wer möchte, kann seinen Weihnachtsbaum sogar selbst sägen und macht den Einkauf damit zu einem besonderen Erlebnis.





 Weihnachtsbäume auf über 10 ha, auch zum Selberaussuchen und -sägen. Verschiedene Arten Schnittgrün.

 Weihnachtsbasar an zwei Adventswochenenden mit Heißgetränken, süßen und herzhaften Leckereien und Verkauf von selbstgebastelten Dekoartikeln.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit 100 Jahren beschäftigen wir uns mit unserem Boden und schauen in die Zukunft. Um den Boden gesund und fruchtbar zu halten experimentieren wir mit Zwischenfrüchten. Shropshire Schafe beweiden Teile unserer Flächen. Die blanken Böden zwischen den schützenden Weihnachtsbäumen sind idealer Lebensraum für Bodenbrüter.“

Weihnachtsbaumhof Tacke Fam. Tacke

 Eickerhöh 1
58553 Halver
 02353 664891
 info@bauer-tacke.de
 www.weihnachtsbaumhof-tacke.de

Öffnungszeiten:


Ab-Hof-Verkauf
 Ab dem 25. November:
Mo.-So.:
09:00 – 17:00 Uhr

Vorher nach Absprache.

HOF HALVERSCHEID

Auf Hof Halverscheid erwartet Besucher eine besondere Weihnachtsatmosphäre. Aus rund 5000 Bio-Weihnachtsbäumen kann in Ruhe der schönste Baum ausgewählt werden.





Das besondere Erlebnis ist das Selberschlagen des Baums. Zur Stärkung gibt es danach einen warmen Glühwein.

 Weihnachtsbäume aus biologischem Anbau (Nordmantannen) und Schnittgrün (Nordmann und Nobilis). Verkauf ab Hof, auch zum Selberaussuchen und -schlagen. Dazu Verkauf von Würstchen, Waffeln, Glühwein u. v. m.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vor über 10 Jahren haben wir auf biologischen Anbau umgestellt. Durch den Verzicht auf Herbizide müssen die Weihnachtsbäume regelmäßig aufwendig freigemäht werden. Wir produzieren Bäume, die für Mensch und Umwelt gut verträglich sind.“

Hof Halverscheid Volker Grüber

 Halverscheid 19
58553 Halver
 vg@bioweihnachtsbaum.de
 www.bioweihnachtsbaum.de
 bio_weihnachtsbaum.de

Öffnungszeiten:

Ab-Hof-Verkauf
 Am 3. und 4. Advent:
Fr.-So.:
10:00 – 17:00 Uhr









ALPAKA FARM INTI

Die Alpaka Farm Inti ist ein Hof, auf dem sich Mensch und Tier auf besondere Art begegnen. Die Alpakas, Pferde, Esel, Schafe und Enten leben hier mit viel Platz und Ruhe.

Gäste dürfen den Hof ganz frei entdecken, sei es auf den weitläufigen Weiden oder im wettergeschützten Alpakawohnzimmer.


-  Alpaka-Winterware aus Südamerika. Beim Einkauf wird auf Fair Trade und gute Tierhaltung geachtet.
-  Ferienwohnung im gemütlichen Landhaus-Stil für 5 Pers. mit eigenem Garten. Übernachten im Schäferwagen auf der Alpakaweide für 2 Pers.
-  Alpakawanderung, auch mit Picknick im Alpakagehege, Familientag, Gruppentag, „Einfach nur Alpakas“ und Hoftiertunde.
-  Special Events wie Winterleuchten mit Alpakas.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein eingetragener Safe Space für Vielfaltigkeit. Uns ist es wichtig, einen sicheren und inklusiven Raum zu schaffen, in dem jeder Mensch willkommen ist. Wir gestalten unsere Angebote so, dass sie für alle zugänglich sind und entwickeln spezielle Programme, die auch Menschen mit eingeschränkter Mobilität vollständig nutzen können.“





Alpaka Farm Inti
Cristiane Väthen u.
Nina Cornelius

-  Vornholt 1
58566 Kierspe
-  0176 41605717
-  vaethen@alpaka-farm-inti.de
-  www.alpaka-farm-inti.de
www.alpakabesuche.de
-  Alpakafarm_inti
-  Alpaka Farm Inti
Alpaka-Events Kierspe

Öffnungszeiten:
Terminbuchung
 s. Webseite

FERIENWOHNUNG BELKENSCHIED




Die Ferienwohnungen Belkenschied liegen ruhig am Waldrand in landwirtschaftlich geprägter Umgebung. Direkt vom Hof aus laden Wander- und Mountainbike-Strecken zu aktiven Naturerlebnissen ein. Beliebte Ausflugsziele wie der Meinerzhagener Höhenflug, die Atta-Höhle und die fußläufig erreichbare Jubachtalsperre bieten Abwechslung für Groß u. Klein. Der kinderfreundliche Ferienhof bietet viel Platz zum Spielen, Entdecken und Erholen inmitten der Natur. Als Forstbetrieb nutzt der Hof eigenes Holz für den Bau von Tiny Houses und Modulhäusern.


-  In der Adventszeit: Weihnachtsbaumverkauf.
-  Drei komfortabel ausgestattete Ferienwohnungen für ein bis fünf Personen. Haustiere möglich.
-  Spielplatz, Spielhäuschen, Trampolin, Schaukel sowie Wald und Bächlein bieten viel Raum für abwechslungsreiche Spiel- und Naturerlebnisse.
-  Am 3. und 4. Advent (Sa. u. So. 11-18 Uhr) stimmungsvoller Weihnachtsmarkt mit Kunsthandwerk, Speisen und Getränken.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir setzen bewusst auf erneuerbare Energien: Unser Strom stammt von der hofeigenen Photovoltaikanlage und die Wärme liefert eine Holzhackschnitzelheizung mit Holz aus dem eigenen Wald.“

Ferienwohnung Belkenschied
Geschwister Timo und Lisa
Gelzhäuser

-  Belkenschied 1
58566 Kierspe
-  02359 4072 o. 0174 7497764
-  fewo.belkenschied@t-online.de
-  www.fewo-belkenschied.de

Öffnungszeiten:
Ferienwohnungen
 Ganzjährig buchbar.





HOF LINK

Hof Link liegt idyllisch in ruhiger, ländlicher Umgebung. Auf dem Hof werden 40-50 Rinder einer Limousin- und Blau-Weiß-Belgier-Kreuzung sowie rund 450 Legehennen gehalten. Insgesamt bewirtschaftet der Betrieb etwa 55 Hektar Fläche mit Grünland und Forstwirtschaft.

Die Schlachtung und Weiterverarbeitung in der hofeigenen Landmetzgerei stehen für kurze Wege von der Tierhaltung bis zum Produkt.

- Aus eigener Produktion gibt es Eier, Nudeln sowie Fleisch und Wurstwaren von Rind, Schwein, Huhn. Ergänzend bietet der Hof zugekaufte Produkte wie Öle, Gewürze, Mehl, Müsli und Eis von ausgewählten Höfen und Manufakturen an.
- Bei Halbjahresprogrammen und Kindergeburtstagen können Kinder Landwirtschaft mit allen Sinnen erfahren. „Hofzeit“ verbindet spielerisches Erleben und altersgerechte Wissensvermittlung.
- Hoffest am Ostersonntag mit Ostermarkt, Osteriersuche sowie Speisen und Getränken.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns ganzheitliches Handeln: Durch eigene Schlachtung und Weiterverarbeitung bleibt die Wertschöpfung auf dem Hof. Eine vollständige Verwertung unserer Rinder ist uns wichtig. Fleischteile, die wir Menschen nicht verzehren, bieten wir als Hundefutter an.“

Hof Link

Tanja Link

- Fernhagen 21
58566 Kierspe
- 0151 67220918
- hoflink@outlook.de
- www.hof-link.com
- hof_link
- Hof Link

Öffnungszeiten:

- SB-Verkauf
- 24/7
- Landmetzgerei
- Sa.: 10:00 – 13:00 Uhr
u. nach Vereinbarung

SCHRIEVER'S BAUERNLADEN

Schriever's Bauernladen steht für Regionalität: Seit 1740 bewirtschaftet die Familie den Hof, inzwischen in der zehnten Generation. Rinder, Schweine, Hähnchen, Puten und Hühner aus eigener Mast werden im hofeigenen Schlachthof zerlegt und in der eigenen Wurstküche weiter zu Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet.

Die frische Milch der 90 Milchkühe wird zu Milchprodukten wie Joghurt und Sahne verarbeitet. Ein Besuch im Hofladen kann mit einer Besichtigung der Tiere verbunden werden.

- Aus eigener Produktion gibt es Fleisch (Rind, Schwein, Hähnchen, Pute), Rouladen, Gulasch etc. sowie ein breites Sortiment an Wurstwaren, eingeweckte Suppen, Milchprodukte und Fruchtaufstriche. Ergänzend bietet der Hof zugekaufte Produkte wie Käse, Nudeln, Honig, Wein, Gurken und Säfte von ausgewählten Direktvermarktern, nach Möglichkeit aus der Region, an.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns kurze Wege und Transparenz: Tierhaltung, Schlachtung, Wurstküche und Direktvermarktung finden direkt auf unserem Hof statt – Regionalität und Tierwohl (Haltungsstufe 3) stehen bei uns im Mittelpunkt.“

Schriever's Bauernladen

Fam. Schriever

- Vorderste Berg 1
58566 Kierspe
- 02359 2168
- kontakt@schrievers-bauernladen.de
- schrievers-bauernladen.de

Öffnungszeiten:

- Hofladen
- Mo.-Fr.:
09:00 – 18:00 Uhr
- Sa:
09:00 – 13:00 Uhr
u. nach Vereinbarung








ALPAKAHOF BLOMBERG


Durch das Augenzwinkern einer Alpakastute ist Familie Aufenacker auf die unvergleichlichen Tiere gestoßen. Klein starteten sie im Siegerland. Heute sind sie mit ihrer professionellen Alpakazucht auf dem eigenen Hof in Meinerzhagen zu finden.

Sie haben ihre Ziele erreicht: die Zucht von gesunden Alpakas für die Erzeugung hochwertiger Wolle und Menschen den Zugang zu den ausgeglichenen Tieren zu ermöglichen. Gehen Sie auf Tuchfühlung!

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

 Ferienwohnung für max. 4 Personen.



 Kindergeburtstage mit Alpakaführerschein.

 Alpakawanderungen: gemeinsam die sauerländische Natur entdecken, abendliche Stallbesuche: mit den Alpakas auf Tuchfühlung gehen, Hofführungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:


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

Alpakahof Blomberg
Silke u. Lutz Aufenacker


 Blomberg 2
58540 Meinerzhagen
 02358 2767797
0151 23427416

 alpakahof-blomberg@t-online.de

 www.alpakahof-blomberg.de

 Alpakahof Blomberg


Öffnungszeiten:

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

BROT- UND HOFLADEN BERGHAUS

Im Brot- und Hofladen wird nicht nur das leckere Brot von Bäckermeister Rasmus Berghaus verkauft, sondern auch Fleisch vom eigenen landwirtschaftlichen Betrieb Bio-Saalberghof.

Die Bio-Rinder wachsen in Mutterkuhhaltung auf und beweiden wertvolle Naturschutzflächen. Die Schweine und Hühner verwerten die nicht verkauften Backwaren.





 Rind- und Schweinefleisch aus eigener Haltung auf Vorbestellung, Eier aus eigener Freilandhaltung, Wurst vom Metzger.

Aus der Backstube: 20 verschiedene Sorten Brot, darunter Schwarzbrot, Vollkornbrot, Brot zum Grillen, 30 verschiedene Sorten Brötchen, Kuchen und Gebäck.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Biodiversität ist uns sehr wichtig. Wir bewirtschaften Flächen, auf denen die seltenen und geschützten Pflanzen Arnika und Knabenkraut wachsen. Durch die Beweidung unserer Rinder wird die Kulturlandschaft erhalten und durch ihren Mist die Artenvielfalt erhöht. Wir mähen unsere Flächen spät, damit die Pflanzen vorher in Ruhe ausblühen können.“

Brot- und Hofladen Berghaus
Rasmus Berghaus

 Ihnenstr. 14
58540 Meinerzhagen
 02358 303
 dorfbaeckerei.berghaus@t-online.de
 [brotundhofladen_berghaus](https://www.facebook.com/brotundhofladen_berghaus)

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Fr.: 06:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 06:00 – 12:00 Uhr
So.: 07:30 – 11:00 Uhr

Schlachttermine
 s. Webseite



BILDQUELLEN

Seite	Quelle	Zugriff	Link
3	juefraphoto © stock.adobe.com	09.04.26	https://stock.adobe.com/de/images/kartoffelpuffer-mit-apfelmus/292492165
5	Olesya Shelomova © stock.adobe.com	09.04.26	https://stock.adobe.com/de/images/portrait-of-smiling-little-girl-walking-with-lantern/240504346
20	Andrey © stock.adobe.com	06.09.23	https://stock.adobe.com/de/images/grilled-beef-tenderloin-steak-on-a-wooden-board-with-grilled-vegetables-filet-mignon-recipe-concept-selective-focus/420529864
24	aleksandarlittlewolf © designed by freepik	30.03.26	https://de.freepik.com/fotos-kostenlos/die-ernte-der-koestlichen-organischen-erdbeeren_11133805.htm
29	azerbaijan_stockers © designed by freepik	30.03.26	https://de.freepik.com/fotos-kostenlos/eier-in-einem-holztablett-mit-einem-glas-milch-herum_10747779.htm
40	timolina © designed by freepik	31.03.26	https://de.freepik.com/fotos-kostenlos/wuerstchen-auf-der-grillpfanne-auf-dem-holztisch_7701145.htm
60	Richard Müller		
75	© designed by freepik	07.04.26	https://www.magnific.com/de/fotos-kostenlos/milchflasche-mit-suesen-kekse_63750993.htm#fromView=search&page=2&position=46&uuid=17db672d-a17c-45c8-9756-f41413548c73&query=rohmilch+
78	Petra Reker		

BILDQUELLEN TITELSEITE

Seite	Bild	Quelle
Titelseite	1	Kürbisfarm Köpke
Titelseite	2	kab-vision © stock.adobe.com
Titelseite	3	Hof Weustermann
Titelseite	4	Alpakahof Blomberg
Rückseite	5	Bauernhofzauber Berbecker
Rückseite	6	Bauernhof Hütter
Rückseite	7	Manufaktur Büchermühle
Rückseite	8	Käse-Deele Rafflenbeul

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Fachbereich Landservice, Regionalvermarktung

Nevinghoff 40

48147 Münster

www.landservice.de

Stand: Mai 2026