



landservice

Die echten Landerlebnisse in NRW



Münster & Kreis Warendorf

Echt.

Näher.

Dran!



MÜNSTER & DAS ÖSTLICHE MÜNSTERLAND ERLEBEN

Flach, fruchtbar und seit Jahrhunderten von der Landwirtschaft geprägt: Das Münsterland ist eine Region mit Charakter. Auf den alten Feldwegen, den sogenannten „Pättkes“, lässt sich diese Verbundenheit mit dem Land noch heute spüren, ebenso wie die ausgeprägte Heimatliebe der Menschen, die seit Generationen hier verwurzelt sind.

Seit Generationen bewirtschaften Familienbetriebe mit Herzblut die Äcker und Wiesen dieser Region. Und sie haben viel zu bieten: Nicht nur Lebensmittel, sondern echte Erlebnisse. Ob Sie im Hofladen nach regionalen Köstlichkeiten stöbern, mit der ganzen Familie Erdbeeren pflücken, im gemütlichen Hofcafé hausgemachten Kuchen genießen oder Kindern hautnah zeigen, wie das Leben auf einem Bauernhof aussieht: Kurze Wege verbinden Sie hier mit einem Angebot, das für Groß und Klein gleichermaßen etwas bereithält. Das Münsterland macht Landleben erlebbar – herzlich, authentisch und unvergesslich.

Die Landwirtschaftskammer NRW begleitet diese Betriebe auf ihrem Weg mit fachlicher Beratung, praktischer Unterstützung und dem gemeinsamen Ziel, eine lebendige und zukunftsfähige Landwirtschaft zu erhalten.

Für die Betriebe in dieser Broschüre ist Nachhaltigkeit gelebte Praxis – kein Versprechen, sondern Haltung. Sie pflegen Tiere, Boden und Natur mit Verantwortungsbewusstsein und geben dieses Wissen von Generation zu Generation weiter.

Wer hier kauft, einkehrt und genießt, unterstützt eine Landwirtschaft, die lokal handelt und langfristig denkt.

Diese Broschüre ist Ihr persönlicher Wegbegleiter zu den schönsten Landerlebnissen in Münster und dem angrenzenden Kreis Warendorf. Ich lade Sie herzlich ein: Besuchen Sie die Betriebe, die auf den folgenden Seiten vorgestellt werden. Nehmen Sie sich Zeit, in die Welt unserer Bäuerinnen und Bauern einzutauchen und lassen Sie sich von der Qualität, der Gastfreundschaft und der Leidenschaft begeistern, mit der sie jeden Tag für Sie arbeiten.



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 Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter, was sie im Sinne der Nachhaltigkeit mit Überzeugung tun.

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

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

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



Münster
S. 10-46



Kreis Warendorf
S. 47-131

Das Register an jeder Broschürenseite zeigt Ihnen auf einen Blick, wo Sie Ihr gewünschtes Landerlebnis in Münster und dem Kreis Warendorf finden.



Landfrische
Produkte



Landerlebnisse
für Kinder



Ferienhöfe



Reiter & Pferde



Bauernhofcafés



Veranstaltungen



Feiern/Tagen/
Partyservice

LANDSERVICE-HÖFE IN MÜNSTER & DEM KREIS WARENDORF

Was ist Nachhaltigkeit?	Seite 4
Übersichtskarte	Seite 5
Höfeliste	
Höfe stellen sich vor	
Hof Greiwing	Seite 10
Bäcker's Erdbeer- und Spargelhof	Seite 11
Hof Lütke-Laxen	Seite 12
Der Spiekerladen Hof Renfert-Deitermann	Seite 13
Erlebnishof Münster	Seite 14
Gut Kinderhaus Westfalenfleiß GmbH	Seite 15
Hof Stegemann-Wibbelt	Seite 16
Sandruper Milchkäuschen	Seite 17
Kornbrennerei Ashölter	Seite 18
Holtmann's Wagyu-Hof	Seite 19
Blumen- & Kürbisparadies Stertmann	Seite 20
Maislabyrinth Münster	Seite 21
Dieckmann's Landglück	Seite 22
Pferdepension Klümpers	Seite 23
Aatafleisch Hof Kreuzheck	Seite 24
Hof Krützkemper	Seite 25
Reitschule Hippo-Fun	Seite 26
Wildermanns Hofladen	Seite 27
Henry's Poltertenne	Seite 28
Irmgards Bauernlädchen	Seite 29
Lohmanns Hof	Seite 30
Davert Karnickelhof	Seite 31
Hof Brüning-Sudhoff	Seite 32
Hof Schulze Harling	Seite 33
Hof Homann-Niehoff	Seite 34
Claas Werse Ei & Werse Rind	Seite 35
Hofladen Hamsen	Seite 36
Hof Holtmann	Seite 37

Hof Mindrup	Seite 38
Kräuterhof Rohlmann	Seite 39
Weberhof	Seite 40
Milchhof Große Kintrup	Seite 41
Handorfer Obsthof	Seite 42
Scellebelle	Seite 43
Naturkosthandel Ökullus	Seite 44
Hof Spielbrink	Seite 45
Das Werse-Wiesen-Ei	Seite 46
Urlaub in der Beveraue	Seite 47
Hof Eggenhaus	Seite 48
Habichtshof	Seite 49
Hühner und Schweinehof Kock	Seite 50
Hof Löckener	Seite 51
Sarah's Landmilch	Seite 52
Hof Rowald	Seite 53
Bildungsbauernhof Emshof e.V.	Seite 54
Hof Holtkamp	Seite 55
Iütke Zutelgte	Seite 56
Hof Tieskötter	Seite 57
Auenhof	Seite 58
Obst- & Spargelhof Gerbert	Seite 59
Marens Blumenfeld	Seite 60
Spargelhof Hengemann	Seite 61
Hof Püning	Seite 62
Zum Eichenhof	Seite 63
Hof Gerd-Holling	Seite 64
Fleischchoase Hof Schulze Wettendorf	Seite 65
Hofladen Austermann	Seite 66
Kartoffelhof Fartmann	Seite 67
Hof Gronewäller	Seite 68
Hof Lohmann	Seite 69

Landservice – Echt. Näher. Dran!	Seite 70
Landhaus Am Esch	Seite 71
Café Bever Tenne	Seite 72
Gärtnerei Höing	Seite 73
Hof Schulze Osthoff	Seite 74
Hof Herweg	Seite 75
Natürlich Hof Schwienhorst	Seite 76
Ferienhof Schwienhorst	Seite 77
Münsterland Knoblauch	Seite 78
Glücksal Café-Bistro-Events	Seite 79
Spargel vom Drostenhof	Seite 80
Spargelhof Hüchtker	Seite 81
Hof Flamme-Ostermann	Seite 82
Hofgut Ashege	Seite 83
Radlerpausen	Seite 84
Eickenbecks Hofgenuss	Seite 85
Leonie's Land	Seite 86
Kornbrennerei Eckmann	Seite 87
Hof May	Seite 88
Hof Jeiler	Seite 89
Erlebnisbrennereien Sendenhorst	Seite 90
Die Geflossenschaft.	Seite 91
Woodways	Seite 92
Ferienhof Bettmann	Seite 93
Traum Alpakas	Seite 94
Biohof Steinhorst	Seite 95
Laakenhof GbR	Seite 96
Hofgut Erdland	Seite 97
Biohof Gerwin	Seite 98
BQH-Ranch	Seite 99
Spargelhof Steinhoff	Seite 100
Brunos Hofladen	Seite 101

Kinderträume Hof Mathmann	Seite 102
Brennerei Druffel	Seite 103
Pflaumenhof Stemich	Seite 104
Hof Surmann	Seite 105
Landservice - Küchengeschichten	Seite 106
Biohof Feldmann	Seite 107
Kampmanns Hofladen	Seite 108
Reinkenhoff's Cafe	Seite 109
Green Care Farm Hof Berkhoff-Beumer	Seite 110
Hühnerg Glück by Anki Hof Füchtenhans	Seite 111
Hof Mertenskötter	Seite 112
Hof & Landgasthaus Schulze Rötering	Seite 113
Landerlebnishof Steltig Feiern & Denkraum	Seite 114
Hof Stratmann	Seite 115
Ort & Ställe	Seite 116
Hof Becker vor der Sandfort	Seite 117
Hof Große Frie	Seite 118
Hof Lütke Friehe	Seite 119
Hof Sprenker	Seite 120
Baumhoers Lippeauenblick	Seite 121
Milchtankstelle Henkelmann	Seite 122
Floreana Landmarkt	Seite 123
Imkerei Schnitker	Seite 124
Gemüsehof Sterthoff	Seite 125
Ferienwohnung Wadersloh	Seite 126
NaturHof Beerhues	Seite 127
Nienaber Zuckerrübensirup	Seite 128
Drifter Edelbrände	Seite 129
Hofmetzgerei Schröer	Seite 130
Beltie Bio Beef	Seite 131



HOF GREIHING



Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Greiwing blickt auf eine lange Tradition zurück und wird seit 1853 als Familienunternehmen geführt. Heute arbeitet die fünfte Generation in Landwirtschaft und Lohnunternehmen.

Moderne Verarbeitungsstraßen und Lagerstätten für die Kartoffeln verbinden bewährte Erfahrung mit zeitgemäßer Technik.



 Das Hofangebot der Familie Greiwing umfasst eine Vielfalt an Kartoffelsorten. Neben der hauptsächlich im Sortiment zu findenden „Allzweckkartoffel“ Belana, werden weitere Sorten wie Madeira & Lilly angeboten. Die Kartoffeln werden in 2,5 kg-, 5 kg-, 12,5 kg- und 25-kg-Einheiten angeboten. Ergänzt wird das Selbstbedienungssortiment durch Eier aus dem regionalen Umland. Barzahlung, PayPal und Kauf auf Rechnung sind möglich. Zusätzlich werden regionale Gaststätten und Einkaufsmärkte beliefert.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Erhalt unserer Böden hat für uns oberste Priorität. Mit durchdachten Fruchtfolgen und winterlicher Begrünung bleiben Nährstoffe im natürlichen Kreislauf. Schutzmaßnahmen werden ausschließlich bei tatsächlichem Bedarf eingesetzt.“



Hof Greiwing Fam. Greiwing

 Zum Rieselfeld 85
48157 Münster-Coerde
 0251 24141
 info@hof-greiwing.de
 www.hof-greiwing.de
 Hof Greiwing

Öffnungszeiten:

SB-Automat
 24/7



BÄCKER'S ERDBEER- UND SPARGELHOF

Der familiengeführte Betrieb der Familie Bäcker blickt auf eine lange Tradition zurück.

Seit Jahrzehnten wird Erfahrung weitergegeben und mit neuen Ideen verbunden. Kulinarik und Freizeit vereinen sich auf dem Hof zu einem Ort des Genusses und der Begegnung, geprägt von Qualität, Kundennähe und dem Willen, sich stetig weiterzuentwickeln.

-  Spargel, frisches Beerenobst wie Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren aus eigener Erzeugung - auch zur Selbstpflücke. Hausgemachte und regionale Produkte. Verkaufsstände in und um Münster, Blumen zum Selberpflücken.
-  Hofgastronomie mit Kaffee und Kuchen, Spargelbuffet mit Reservierung, ab Mai Waffel- und Frühstücksbuffet, ab Juli Bäcker's Beach, Burgerbuffet.
-  Spielplatz, Streichtiere.
-  Weihnachtswelt mit Weihnachtsbaumverkauf und Kinderspielbereich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Produkte sind echte Naturerzeugnisse. Der sensible Umgang mit Klima und Umwelt steht für uns im Mittelpunkt. So entstehen Erzeugnisse aus ehrlicher, verantwortungsvoller Landwirtschaft, bei denen Qualität und Geschmack stets vor dem reinen Ertrag stehen.“

Bäcker's Erdbeer- u. Spargelhof

Fam. Bäcker

-  Gittrup 5
48157 Münster-Gelmer
-  0251 324372
-  info@spargel-baecker.de
-  www.spargel-baecker.de
-  [spargelhof_baecker](https://www.instagram.com/spargelhof_baecker)
-  Bäcker's Erdbeer- und Spargelhof

Öffnungszeiten:

- Hofladen
-  s. Webseite
- Verkaufsstände
-  s. Webseite





HOF LÜTKE-LAXEN



Der Hof Lütke-Laxen befindet sich in Münster-Gelmer zwischen Ortsmitte und dem Dortmund-Ems-Kanal. 1984 begann Burkhard Lütke Laxen den ersten Spargel anzubauen.



Seit 2005 gibt es diesen leckeren Spargel sowie Erdbeeren und Beerenobst in Bio-Qualität. Die frischen Produkte werden in der Saison im hofeigenen Laden, auf Wochenmärkten, an Verkaufsständen der Region und am Wochenende als Spargelgerichte in der Scheune angeboten.



 Feldfrischer Spargel, Erdbeeren - auch zur Selbstpflücke, Beerenobst und weitere regionale Produkte.



 Ausgewählte Spargelgerichte in unserer Scheune.



 Jährliches Spargelfest am 1. Sonntag im Mai: Unterhaltungsprogramm für Groß und Klein, leckere Spargelgerichte.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir tragen Verantwortung gegenüber der Natur. Unsere Photovoltaikanlage produziert grünen Strom. Bei der Verwendung von Wasser im Rahmen der Verarbeitung und Sortierung des Spargels achten wir sehr bewusst auf Einsparpotenzial.“



Hof Lütke-Laxen

Fam. Lütke Laxen

 Gitttruper Str. 43
48157 Münster-Gelmer
 0251 329820
 hof@luetke-laxen.de
 www.luetke-laxen.de
 Hofluetkelaxen
 Hof Lütke Laxen

Öffnungszeiten:

Nur in der Spargelsaison
(ca. Anfang April – 24. Juni):
Hofladen
 Täglich:
08:30 – 20:00 Uhr
Spargelessen in der Scheune
 Fr., Sa., So. u. Feiertags:
11:30 – 20:00 Uhr
Verkaufsstände / Märkte
 s. Webseite





DER SPIEKERLADEN | HOF RENFERT-DEITERMANN

Der Spiekerladen der Familie Renfert-Deitermann liegt idyllisch direkt an den Rieselfeldern und ist ein beliebter Ausflugsplatz für Radler.

Der historische Spiekerladen, ein über 300 Jahre alter Fachwerkspeicher, lädt zum Verweilen ein. In gemütlicher Atmosphäre entdecken Besucher einzigartige Spezialitäten, liebevoll aus hofeigenen Zutaten hergestellt.

 Gläserne Backstube, frisches Brot aus eigener Hofbäckerei. Wurst, Eier, Marmeladen sowie Kuchen entstehen nach alten Familienrezepten. Saisonale Höhepunkte wie Erdbeeren, Spargel und Kürbisse sowie liebevolle Geschenkideen.

 Radlerpausenangebot in Selbstbedienung mit Sitzplätzen im Außenbereich. Am Standort „Hölt'ne Schluse“ (Am Max-Klemens-Kanal 303, MS-Sprakel) gibt es ein größeres gastronomisches Angebot.

 An den Adventswochenenden: Weihnachtsbaumverkauf mit Bewirtung u. Kinderattraktionen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verstehen Nachhaltigkeit als geschlossenen Kreislauf: von der eigenen Erzeugung unserer Produkte über deren handwerkliche Weiterverarbeitung bis zur Verwendung in unserer Gastronomie. So verbinden wir regionale Herkunft, kurze Wege und bewussten Genuss auf nachhaltige Weise.“

Der Spiekerladen | Hof Renfert-Deitermann

 Gitttrup 2
48157 Münster-Gelmer
 0251 329686
 info@spiekerladen.de
 www.spiekerladen.de
 [derspiekerladen](https://www.instagram.com/derspiekerladen)
 Der Spiekerladen - Hof Renfert-Deitermann

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Täglich:
09:00 – 18:30 Uhr
Hölt'ne Schluse, Sprakel
 Do., Fr.: 17:00 – 23:00 Uhr
Sa., So.: 15:00 – 23:00 Uhr





ERLEBNISHOF MÜNSTER



Der Erlebnishof Münster ist ein naturnaher Erlebnis- und Begegnungshof im Naturschutzgebiet am Stadtrand von Münster.



Der Hof bietet tiergestützte Aktivitäten, Naturerlebnisse und pädagogische Programme für Kinder, Familien und Erwachsene mit Alpakas, Ponys, Hunden, Ziegen und mehr. Besonders ist das integrative Konzept, das Menschen aller Altersgruppen durch die Begegnung mit Tieren und der Natur spielerisch stärkt.



 Raumvermietung für Feiern und Events in naturnaher Atmosphäre.



 Erlebnistage und Kindergeburtstage, die sich nach dem Baukastenprinzip individuell zusammenstellen lassen: Tierpflege mit Alpakas, Ponys, Hunden und Ziegen, Naturerkundungen, Garten- und Kräuteraktionen, kreative Workshops, Spiele und kleine handwerkliche Projekte.



 Pferdegestütztes Coaching zur persönlichen Entwicklung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir schaffen einen offenen Ort, an dem Menschen jeden Alters willkommen sind, Natur und Tiere respektvoll erleben können und gemeinsames Miteinander im Einklang mit unserer Umwelt möglich ist.“



Erlebnishof Münster Heidrun Farke

 Zum Bergbusch 105
48159 Münster-Kinderhaus
 0172 9476797
 www.erlebnishofmuenster.de
 [erlebnishofmuenster](https://www.instagram.com/erlebnishofmuenster)
 [erlebnishofmuenster](https://www.facebook.com/erlebnishofmuenster)

Öffnungszeiten:

Nach Absprache.
 S. Kursangebote auf der Webseite.

GUT KINDERHAUS | WESTFALENFLEISS GMBH

Der Hof der Wohnstätte Gut Kinderhaus ist ein lebendiger Ort der Begegnung und Teilhabe.

Hier leben 37 erwachsene Menschen mit Handicap. Zusätzlich arbeiten 40 weitere Erwachsene täglich auf dem Gelände. Zwischen Obst- und Gemüseanbau sowie der Versorgung von Pferden, Ziegen, Kaninchen und anderen Tieren entsteht ein besonderer Lebens- und Arbeitsraum. Die hofeigenen Produkte werden am Verkaufsstand angeboten. Ein Besuch lohnt sich zu jeder Jahreszeit.

 Saisonales Sortiment aus eigener Erzeugung. Es werden frische Äpfel, Eier aus Freilandhaltung, Fruchtsäfte aus Apfel und Aronia sowie Johannisbeeren und weiteres Beerenobst angeboten. Ergänzt wird das Angebot durch eigene Stauden und Blumen während der Saison.

 Zweimal im Jahr Flohmarkt im Mai u. September.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit leben wir durch konsequente Eigenproduktion und gelebte Inklusion. Alle Produkte stammen aus unserem Betrieb. Mit jedem Einkauf unterstützen Kundinnen und Kunden unsere Einrichtung und tragen dazu bei, inklusive Arbeit und Teilhabe dauerhaft zu ermöglichen.“

Gut Kinderhaus | Westfalenfleiß GmbH

 Am-Max-Klemens-Kanal 19
48159 Münster-Kinderhaus
 0251 61800 100
 info@westfalenfleiss.de
 [www.westfalenfleiss.de/
gut-kinderhaus.html](http://www.westfalenfleiss.de/gut-kinderhaus.html)
 [westfalenfleiss_gmbh](https://www.instagram.com/westfalenfleiss_gmbh)
 Westfalenfleiß GmbH

Öffnungszeiten:

Verkaufsstand
 Mo.-Do.:
08:30 – 15:30 Uhr
Fr.:
08:30 – 13:30 Uhr





HOF STEGEMANN-WIBBELT



Der Hof Stegemann-Wibbelt steht für regionalen Genuss und handwerkliche Qualität.

Angeboten werden hochwertiges Fleisch und feine Wurstwaren aus eigener Herstellung, ergänzt durch ausgewählte Produkte regionaler Partner. In Zusammenarbeit mit Metzgereien aus der Umgebung entstehen Vielfalt und besondere Qualitäten, darunter exklusive Grillspezialitäten.



-  Frisches Fleisch, Wurstwaren, gerne auch auf Vorbestellung. Saisonale Spezialitäten. Nov. / Dez.: Weihnachtsbäume direkt ab Hof.
-  Fr. - So.: Kaffee- und Kuchenangebot. Frisch gebackene Waffeln und wechselnde Kuchenauswahl.
-  So.: 11 - 12 Uhr Familienstunde. Spielplatz und Trampolin zum Spielen. Sa. u. So. Kindergeburtstage.
-  Pferdehaltung und Reitangebot auf dem Hof. Reitunterricht für Kinder und Erwachsene an sieben Tagen in der Woche, Reiterferien.
-  Auf Anfrage z. B. Junggesellinnen- und Junggesellenabschiede mit Grillseminaren.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Nachhaltigkeit ganzheitlich. Unser vielseitiger Hof bietet Raum für Groß und Klein und stellt das Tierwohl in den Mittelpunkt. Alte Tierrassen werden naturnah gehalten und stressfrei bis zum Lebensende begleitet. Die Tierhaltung wird mit Verantwortung und Respekt gelebt.“

Hof Stegemann-Wibbelt

Andreas Stegeman-Wibbelt

-  Kanalstraße 258
48159 Münster-Rumphorst
-  0251 274343 o. 0172 5148448
-  info@stegemann-wibbelt.de
-  www.stegemann-wibbelt.de
-  [Reitschule_stegemannwibbelt](https://www.instagram.com/Reitschule_stegemannwibbelt)
-  [Reitschule Hof Stegemann-Wibbelt](https://www.facebook.com/Reitschule-Hof-Stegemann-Wibbelt)

Öffnungszeiten:

-  Täglich:
09:00 - 19:00 Uhr





SANDRUPER MILCHHÄUSCHEN

An der Milchtankstelle, dem Sandruper Milchhäuschen, wird frische Rohmilch angeboten: eine Besonderheit, die in Münster nur noch selten zu finden ist. Ergänzt wird das Angebot durch Eier aus Freilandhaltung und Honig von eigenen Feldern.

Außerdem gibt es eine kleine Bücherecke sowie einen Schaukasten mit einem Bienenvolk. Dank der guten Anbindung an die Rieselfelder lässt sich der Besuch ideal mit einem Naturausflug verbinden.

-  Das Sortiment umfasst frische Rohmilch direkt vom Hof sowie Eier aus Freilandhaltung. Ergänzt wird das Angebot durch Honig und Wachteleier.
-  Hofführungen nach Absprache.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit heißt für uns, Lebensmittel wertzuschätzen. Unsere frische Rohmilch ist ein besonderes Produkt, das heute nur noch selten verfügbar ist. Durch kurze Wege und transparente Erzeugung bewahren wir Qualität und Ursprünglichkeit gegenüber Menschen, Tier und Umwelt.“

Sandruper Milchhäuschen Fam. Ahlert

-  Sprakeler Straße 299
48159 Münster-Sandrup
-  0151 72474964
0152 31857980
-  sandruper_milchhaeuschen@web.de
-  sandruper_milchhaeuschen
-  Sandruper Milchhäuschen

Öffnungszeiten:

- Milchtankstelle
-  Mo.-Sa.:
07:30 – 19:30 Uhr
Sonn- und Feiertage:
08:00 – 19:30 Uhr





KORNBRENNEREI ASHÖLTER



Die Kornbrennerei Ashölter brennt seit 1811 auf ihrem Hof Korn und veredelt diesen weiter.

In den denkmalgeschützten Gemäuern wird die landwirtschaftliche Brennerei bis heute mit großer Sorgfalt betrieben. Die Herstellung erfolgt in eigener Verantwortung und mit regionaler Verbundenheit. Eine Besonderheit ist der „1811“ – ein Korn mit 50 % Alkohol, der im Eichenrotweinfass reift und dort seine charakteristische Farbe erhält.



 Das Sortiment der Hofbrennerei umfasst eine vielfältige Auswahl klassischer und besonderer Brände. Neben Wacholder, Doppelkorn sowie Korn mit 32 % und 38 % Alkohol gehören auch Liköre wie Schwarze Johannisbeere (25 %) und Kräuterlikör (42 %) zum Angebot. Geschenkkörbe sind ganzjährig erhältlich. Zur Weihnachtszeit ergänzen dekorative Flaschen in Sternform das Sortiment.

 Hofführungen mit Verkostung auf Anfrage möglich. Verköstigung mit Grillen und Lagerfeuer.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Hof wird Kreislaufwirtschaft gelebt: Das Getreide von den Feldern dient der Kornherstellung. Die dabei entstehende Schlempe wird als wertvolles Futter für die Tiere genutzt. Korn und Fleisch werden anschließend vermarktet.“



**Kornbrennerei Ashölter
Fam. Ashölter**

 Ashölterweg 62
48157 Münster-Sprakel
 0251 211205 o. 0157 72866230
 brennerei.ashoelter-info@mx.de
 ashoelter.korn

Öffnungszeiten:

Nach Absprache.



HOLTMANN'S WAGYU-HOF

Die Wagyu-Farm liegt im Außenbereich der Stadt Münster und befindet sich seit Generationen im Familienbesitz.

Die wichtigen Standbeine des Betriebes sind die Haltung von Wagyu-Rindern, von Duroc Stroh-Schweinen und der Ackerbau. In einem nostalgischen Speicher und einer alten Scheune befinden sich 6 neue Ferienwohnungen. Rustikaler Charme verschmilzt hier mit stilvollem, modernem Wohnambiente für eine besondere Auszeit.

-  Wagyu-Rindfleisch, Duroc-Schweinefleisch, Eier, Honig, weitere Bienenprodukte.
-  6 extravagante und hochwertig ausgestattete Ferienwohnungen für 2-6 Personen.
-  Feiern und Tagen bis 50 Personen, Seminar- und Eventräume für Familienfeiern, Trauerkaffee oder Seminare. Große Küche für Kochkurse, Show-Küche oder Tastings.
-  Veranstaltungen auf dem Hof, s. Homepage, Hofführungen, Verkostungen hofeigener Produkte Themenabende, Api-Therapie.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Hier ist ein lebendiger Ort, der Menschen und Natur durch artgerechte Tierhaltung, umweltfreundliche Bewirtschaftung, Förderung eigener regionaler Produkte und sozialer Verantwortung verbindet.“

Holtmann's Wagyu-Hof

Reinhard u. Melanie Holtmann

 Ventrup 60
48163 Münster-Albachten

 02536 6710

 info@fewo-muenster.land

 www.fewo-muenster.land

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

 [Wagyumuensterland](https://www.facebook.com/Wagyumuensterland)

Öffnungszeiten:

Hofladen und Rezeption

 24/7





BLUMEN- & KÜRBISPARADIES STERTMANN



Mit viel Energie und Herzblut lässt Beatrix Stertmann jedes Jahr ein farbenfrohes Blumenfeld entstehen, das Mensch und Insekten gleichermaßen begeistert. Zahlreiche Sitzgelegenheiten laden zum Ausruhen, Spielen und Picknicken ein. Ergänzt wird das Erlebnis durch eine große Kürbisvielfalt und eine eindrucksvolle Kürbisausstellung mit abwechslungsreichen Aktionen ab Ende August.



-  Rund 150 Sorten Kürbisse. Außerdem Zucchini, Mangold und Rote Bete aus eigenem Anbau.
-  Kinder lernen hier, verantwortungsvoll mit Pflanzen und der Natur umzugehen. Naturnahe Spiel- und Entdeckungsmöglichkeiten, Hobby Horsing.
-  Kreative Kurse und Workshops: z. B. Blumenbinden, Kürbisschnitzen, Vogelhausbau.
Termine s. Webseite oder nach Absprache.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, die Verbindung zwischen Menschen und Natur zu sein. Wir machen Landwirtschaft fühlbar durch Riechen, Schmecken und Erleben. Wer Natur versteht, lernt sie zu schätzen und zu schützen. Mit fundiertem Fachwissen und regionaler Direktvermarktung leisten wir aktiven Klimaschutz.“



Blumen- & Kürbisparadies

Stertmann

Beatrix Stertmann

📍 Altenberger Str./
48161 Münster-Nienberge

☎ 0160 1457476

✉ info@stertmann.de

🌐 www.stertmann.de

📷 blumenfeld_stertmann

📍 Blumen- und Kürbisparadies
Stertmann

Öffnungszeiten:

Juli - November

🕒 Täglich:

07:00 – 22:00 Uhr



MAISLABYRINTH MÜNSTER

Seit 2020 lädt das Maislabyrinth Münster dazu ein, Natur auf besondere Weise zu erleben.

Von Mitte Juli bis Anfang Oktober wird auf rund 30.000 Quadratmetern das Orientierungsgeschick der Besucher gefordert. Zwischen verschlungenen Wegen warten spannende Quizfragen im Labyrinth. Am Ausgang angekommen, geht der Freizeitspaß in Erholung über: auf dem angrenzenden Blumenfeld wird der Tagesausflug stimmungsvoll abgerundet.

-  Kleiner Selbstbedienungs-Hofladen rund 300 Meter vom Maislabyrinth entfernt: Frische Eier aus Freilandhaltung und regionale Produkte.
-  Für besondere Erlebnisse sorgen saisonale Veranstaltungen im Maislabyrinth wie die Gruselnacht (Termine siehe Webseite). Zudem eignet sich das Labyrinth ideal für Gruppenangebote wie Kindergeburtstage, Schulklassen und Tagesausflüge.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir gehen ressourcenschonend vor und setzen auf transparente Herstellungsverfahren. Unsere Hühner leben in artgerechter Freilandhaltung mit viel Bewegungsfreiheit. Durch integrierte Biodiversität schaffen wir Lebensräume, stärken Ökosysteme und sichern eine nachhaltige Produktion.“

Maislabyrinth Münster

Hendrik Meier

-  Altenberger Str. 319
48161 Münster-Nienberge
-  0174 9326544
-  info@meier-landwirtschaft.de
-  [www.stertmann.de/
maislabyrinth.html](http://www.stertmann.de/maislabyrinth.html)
-  [maislabyrinth_muenster](https://www.instagram.com/maislabyrinth_muenster)
-  Maislabyrinth Münster

Öffnungszeiten:

- Ab Mitte Juli bis
Anfang Oktober
-  S. Webseite





DIECKMANN'S LANDGLÜCK



In dritter Generation führt Hendrik Dieckmann den Familienhof, der seit einigen Jahren über eine Milchtankstelle verfügt. Ergänzt wird das Angebot durch SB-Automaten.



Angeboten werden hofeigene Rohmilch, Rindfleisch aus eigener Schlachtung, regionale Eier und Kartoffeln sowie saisonale Produkte.



Mit Blick aufs Wasser lässt sich die Hofatmosphäre mit Eis und Getränken genießen.



 Vielseitiges SB-Sortiment: frische Rohmilch und hofeigenes TK-Rindfleisch. Ergänzt durch Apfelsaft der eigenen Streuobstwiese, regionale Kartoffeln und Eier, eingelegte und eingekochte Produkte, Chips, Limonaden, Konditoren-Eis sowie Präsentkörbe (Sortiment wechselt saisonal)



 Sandkiste, Spielmaterialien, Schaukel und Platz zum Toben und Picknicken auf dem Gelände. Ziegen und Hühner (können teilweise gefüttert werden) und man kann Einblicke in Kuhställe bekommen.



 Führungen sind auf Anfrage möglich.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit heißt für uns Verantwortung von Anfang bis Ende. Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Vermarktung finden direkt am Hof statt. Durch kurze Wege und eine vollständige Verwertung achten wir konsequent auf Tierwohl und einen respektvollen Umgang mit unseren Ressourcen.“



Dieckmann's Landglück
Fam. Dieckmann

 Nünningweg 150
48161 Münster-Gievenbeck

 0151 27001141

 www.hof-dieckmann.friedhold.de

 Dieckmann's Landglück

 Dieckmann's Landglück

Öffnungszeiten:

SB-Automat

 24/7



PFERDEPENSION KLÜMPERS

Im Westen Münsters, eingebettet in die Aa-Aue und das Roxeler Riedel, liegt der Betrieb inmitten einer besonderen Naturlandschaft.

Auf dem Gelände leben und arbeiten drei Generationen gemeinsam und bewirtschaften 11 Hektar Wald sowie 13 Hektar Grünland. Die ruhige Umgebung lädt Besucher dazu ein, die Verbindung von Landwirtschaft, Natur und familiärer Tradition bewusst zu erleben.

 Die Reitanlage verfügt über eine moderne Reithalle, einen großzügigen Reitplatz und einen Anschluss an das Reitwegenetz. Zur Ausstattung gehören eine Sattelkammer mit Spinden, Solarium, Waschplatz und Laufband. Insgesamt stehen 11 Paddockboxen, 2 Fensterboxen und 6 Innenboxen zur Verfügung. Die Pferde werden auf Strohmehl gehalten. Das teilentstaubte Raufutter wird pferdegerecht in Heutoys gefüttert.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit ist für uns gelebte Praxis im Alltag. Mit einer PV-Anlage auf der Reithalle, Regenwassernutzung zur Beregnung und extensiv bewirtschaftetem Grünland schonen wir Ressourcen. In enger Zusammenarbeit mit regionalen Partnern schließen wir Kreisläufe: vom Einsatz des Mists als Einstreu bis zur Nutzung in der Biogasanlage.“

Pferdepension Klümpers

Lars Klümpers

 Roxeler Str. 504
48161 Münster

 0171 3548251

 info@pferdepension-kluempers.de

 www.pferdepension-kluempers.de

Öffnungszeiten:

Nach Vereinbarung.





AATALFLEISCH HOF KREUZHECK



Der Betrieb des Fleischermeisters Alexander Kreuzheck überzeugt durch handwerkliche Qualität. Aus eigener Bullenmast entstehen hochwertige Fleisch- und Convenienceprodukte.

Zusätzlich werden Produkte vom Schwein und Geflügel angeboten. Rund um die Uhr lädt der SB-Automat dazu ein, hofeigene Spezialitäten direkt vor Ort zu entdecken und einzukaufen.



 Herzhaftes Sortiment aus eigener Verarbeitung: Hochwertiges Grillfleisch in der Sommersaison, Bratwürste und Pfefferbeißer. Hausgemachte Convenience-Produkte wie Bolognese und Gulasch, schonend zubereitet und küchenfertig portioniert.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere wachsen mit Futter aus eigener Erzeugung auf und werden selbst zerlegt und verarbeitet. Kurze Wege und Wertschätzung entlang der gesamten Produktionskette stehen dabei im Mittelpunkt.“



Aatalfleisch Hof Kreuzheck
Alexander Kreuzheck

📍 Ramertsweg 51
48161 Münster
☎ 0171 3162817
✉ alex-kreuzheck@web.de

Öffnungszeiten:

SB-Automat
🕒 24/7



HOF KRÜTZKEMPER

Am Rande von Münster-Gievenbeck liegt der Familienbetrieb Hof Krützkemper.

Inmitten von Weiden und Feldern leben hier Pferde und Menschen in einem lebendigen Miteinander. Die großzügige Anlage mit Reithalle, Reitplatz und Erlebnis-Reitparcours bietet Raum für ganzjähriges pädagogisches und therapeutisches Reiten. Ergänzt wird das Angebot durch einen kleinen Hofladen.

 Eier aus Freilandhaltung, Honig von eigenen Bienen, Nudeln, Eierlikör sowie saisonales Obst und Gemüse. Ergänzt wird das Angebot durch Nüsse, Marmeladen, Gurken, Wurstwaren, Milchprodukte, Eis und Fleisch aus der Nachbarschaft. In den Sommermonaten ist zudem Grillfleisch erhältlich.

 Der Hof Krützkemper zählt in Münster und der umliegenden Region zu den wenigen vom Deutschen Kuratorium für Therapeutisches Reiten e. V. (DKThR) anerkannten Einrichtungen für heilpädagogische Förderung mit dem Pferd und Hippotherapie.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit verstehen wir als lebendiges Gesamtkonzept. Auf unserem Familienhof greifen Mensch und Tier ineinander: von Hund und Katze bis zum Pferd. Durch therapeutisches Reiten fördern wir Kinder und Jugendliche ganzheitlich.“

Hof Krützkemper

Claudia Augenstein

 Roxeler Str. 466
48161 Münster-Gievenbeck
 0251 1364550
 info@pferde-die-staerken.de
 www.pferde-die-staerken.de
 [hof_kruetzkemper](https://www.instagram.com/hof_kruetzkemper)

Öffnungszeiten:

 Mo.-Sa.:
09:00 - 19:00 Uhr
So.:
09:00 - 12:00 Uhr





REITSCHULE HIPPO-FUN



Der Hof der Familie Stuft liegt am Stadtrand von Münster und führt erfolgreich seit 2001 eine Reitschule für Kinder, Anfänger, Erwachsene, Wiedereinsteiger, Fortgeschrittene und Profis.



Die Lehrpferde (Shettys und Großpferde) sind exzellent ausgebildet und werden auch regelmäßig auf Turnieren vorgestellt.



 Wohnmobilstellplätze mit Duschen, WC, Ver- und Entsorgung, 1 Ferienwohnung für 1 - 3 Personen.



 Kindergeburtstagsfeier mit 3-stündigem Programm, auf Wunsch mit Verpflegung.



 Reitschule für Kinder ab 2 Jahren, Anfänger, Erwachsene, Wiedereinsteiger, Fortgeschrittene und Profis.



 Offene Veranstaltungen, s. Webseite.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir fühlen uns den Menschen, den Tieren und der Natur verbunden. Daher legen wir großen Wert darauf, unseren kleinen und großen Gästen einen liebevollen und verantwortungsvollen Umgang mit dem Pferd im Einklang mit der Natur zu vermitteln.“



Reitschule Hippo-Fun Albrecht Stuft

 Altenroxeler Str. 52
48161 Münster

 0251 717720

 info@hippo-fun.de

 www.hippo-fun.de

 [Reitschule_hippo_fun](https://www.instagram.com/reitschule_hippo_fun)

 [reitschulehippofun](https://www.facebook.com/reitschulehippofun)

Öffnungszeiten:

Ganzjährig geöffnet.



WILDERMANN'S HOFLADEN

Der Hof vermarktet seit über 25 Jahren eigene Produkte. Seit 2019 gibt es einen eigenen Hofladen. Umgeben von drei Gewächshäusern wächst hier frisches Gemüse aus eigenem Anbau.

Ergänzt wird das Angebot durch hofeigene Eier, Fleisch sowie ausgewählte Produkte regionaler Höfe.

 Eine große Auswahl aus hofeigenem Gemüse wie Tomaten, Salate, Paprika, Auberginen, Kohl, Kürbissen und Kartoffeln. Ergänzt wird das Angebot durch Fleisch von Rind, Schwein, Hähnchen, Suppenhühnern und Wild sowie Wurstwaren, Eier aus Freilandhaltung und Eierlikör. Zudem: Milchprodukte, Fruchtaufstriche, Eingemachtes und Eiernudeln.

 In den Sommermonaten lädt ein Maislabyrinth auf dem Hof zum Entdecken ein.

 Einmal im Jahr, im September, findet auf dem Hof ein Hoffest statt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns Kreisläufe aus eigener Hand. Wir arbeiten mit gezieltem Nützlicheneinsatz, verzichten auf Pflanzenschutzmittel und vereinen Fleisch- und Gemüseanbau sowie Verarbeitung auf dem Hof. So stärken wir die eigene Wertschöpfung und gehen verantwortungsvoll mit Ressourcen um.“

Wildermanns Hofladen

Fam. Wildermann

 Altenroxeler Str. 95
48161 Münster-Roxel

 02534 9611

 info@wildermanns-hofladen.de

 www.wildermanns-hofladen.de

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

 Wildermanns Hofladen

Öffnungszeiten:

Hofladen

 Mo., Mi., Do.:

15:00 - 19:00 Uhr

Di. : 09:00 - 12:00 Uhr

15:00 - 19:00 Uhr

Fr. : 09:00 - 12:00 Uhr

14:00 - 19:00 Uhr

Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr

Nov.-Feb.: nur bis 18:00 Uhr





HENRY'S POLTERTENNE



Auf dem Hof Waterbeck in Münster bietet Henry's Poltertenne eine vielseitige Eventlocation mit rustikalem Ambiente: Die historische Tenne, ergänzt durch Innenhof und Außenflächen, schafft den passenden Rahmen für Hochzeiten, Feiern und Firmenevents.

Flexible Gestaltungsmöglichkeiten, Catering, Technik und Mobiliar ermöglichen individuelle Veranstaltungen. Gäste schätzen besonders die entspannte Atmosphäre, die gute Organisation und das Feiern ohne feste Sperrstunde.

A Für Feiern und Veranstaltungen bietet Henry's Poltertenne Platz für bis zu 200 Personen im Innenbereich, ergänzt durch Innenhof und Außenflächen. Individuelle Gestaltung und Bewirtung können flexibel nach eigenen Wünschen umgesetzt werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir nutzen die bestehende Hofstruktur weiter, setzen auf flexible Konzepte und schaffen einen Ort, an dem Veranstaltungen ressourcenschonend stattfinden können.“



**Henry's Poltertenne
Hendrik Waterbeck**

📍 Kappenberger Damm 417
48163 Münster

☎ 0175 417 5378
02501 5378

✉ info@poltertenne.de

🌐 www.poltertenne.de

📷 henrys_poltertenne

Öffnungszeiten:

Nach Vereinbarung.



Bauernlädchen

IRMGARDS BAUERNLÄDCHEN

Irmgard's Bauernlädchen liegt am südlichen Rand von Münster auf dem historischen Herrengut der Familie Graf von Looz-Corswarem.

Der Hofladen bietet ein vielseitiges Sortiment und ist besonders für die Backwaren aus der eignen Hofbäckerei bekannt. Rund um den Hof grasen die eigenen Gänse auf den umliegenden Weiden.

 Hofeigene Backwaren immer mittwochs und freitags. Frische Eier und Kartoffeln, Spargel sowie Erdbeeren und Beerenobst je nach Saison. Obst und Gemüse aus der Region, ergänzt durch Fruchtaufstriche und wechselnde Saisonprodukte. Fleischprodukte wie Hähnchen, Gänse, Hühner und Grillfleisch sowie Käse und Ziegenkäse. Ergänzend steht ein Automat direkt am Hof zur Verfügung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit heißt für uns Regionalität und echtes Handwerk. In unserem Hofladen finden sich frische Produkte aus der Umgebung und sorgfältig ausgewählte heimische Erzeugnisse. Besonders wichtig ist uns die echte Handarbeit – zum Beispiel in unserer eigenen Hofbäckerei.“

Irmgards Bauernlädchen

Irmgard von Looz

 Kappenberger Damm 263
48163 Münster

 0251 787850

 irmgardsbauernlaedchen
@t-online.de

 [www.irmgards-
bauernlaedchen.de](http://www.irmgards-bauernlaedchen.de)

Öffnungszeiten:

Hofladen

 s. Webseite

 SB-Automat

 24/7





LOHMANN'S HOF



Janina Lohmann startete 2019 mit der Freilandhühnerhaltung und der Vermarktung frischer Eier – zunächst im kleinen Rahmen, doch mit großen Plänen. Schritt für Schritt wuchs das Sortiment, bis 2022 der eigene Hofladen eröffnete.

Seither ist Lohmanns Hof ein lebendiger Treffpunkt für regionale Produkte, getragen von engen Partnerschaften mit Betrieben aus der Umgebung.

 Eier aus Freilandhaltung, hofeigener Honig, frisches Brot gibt es dienstags, freitags und samstags, Kuchen zum Mitnehmen, Fleisch von Angusrindern, Grillfleisch sowie saisonales Obst und Gemüse wie Erdbeeren und Spargel. Suppen, Eintöpfe, Spirituosen, Milchprodukte, Plätzchen und Eis. Schnittblumen zum Selberschneiden.

 Kaffee- und Kuchenangebot ab April.

 Am 1. Adventswochenende sorgt der Hof für vorweihnachtliche Stimmung. Bratwurst, Kinderaktionen und Aussteller mit Dekoration und Handwerk laden zum Verweilen ein. Kutschfahrten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Den Hof habe ich aus dem Dornröschenschlaf geweckt, um neue Werte zu schaffen. Mein Ziel ist es, Wertschätzung für Lebensmittel zu vermitteln und Landwirtschaft für kommende Generationen erlebbar zu machen. Besonders in der Zusammenarbeit mit Kindern möchte ich das Bewusstsein für Herkunft und Natur und stärken.“

Lohmanns Hof

Janina Lohmann

 Westfalenstraße 48
48165 Münster-Hiltrup
 0151 15873602
 lohmannshof
 Lohmanns Hof

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo.: Ruhetag
Di., Do., Fr.:
10:00 - 18:00 Uhr
Mi.: 10:00 - 14:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 17:00 Uhr



DAVERT KARNICKELHOF

Der Davert Karnickelhof in Münster ist ein Erlebnisbauernhof in der Naturlandschaft Davert. Familie Egger führt den Hof als Ort für einfache, naturnahe Aufenthalte und Gruppenangebote.

Übernachtet wird im Heu, ergänzt durch einen großen Veranstaltungsraum für bis zu 250 Personen sowie weitläufige Außenflächen für Ausflüge, Feiern und Kindergruppen. Der Hof wird vor allem von Familien, Schulklassen und Gruppen genutzt und steht für ein unkompliziertes, ursprüngliches Naturerlebnis in ländlicher Umgebung.

-  Übernachtung auf dem Heuboden inklusive Frühstück.
-  Familien- und Geburtstagsfeiern für bis zu 250 Personen, Hochzeiten.
-  Schulausflüge

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir nutzen unseren Hof in der Davert so, wie er gewachsen ist, und schaffen Angebote, bei denen Naturerlebnis und Einfachheit im Mittelpunkt stehen.“

Davert Karnickelhof Fam. Egger

-  Davertstr. 276
48163 Münster-Amelsbüren
-  02501 5473
-  kontakt@davert-karnickelhof.de
-  www.davert-karnickelhof.de

Öffnungszeiten:

Nach Vereinbarung.





HOF BRÜNING-SUDHOFF



Der Hof Brüning-Sudhoff setzt seit 2019 auf die Eierproduktion in modernen Hühnermobilen, die den Tieren viel Auslauf bieten.



Die täglich frischen Eier werden über einen eigenen Automaten direkt vermarktet oder sind im regionalen Einzelhandel erhältlich.



Ergänzt wird das Angebot im Warenautomaten durch ausgewählte Produkte wie regionaler Honig, Kartoffeln und saftiges Grillfleisch, das vor allem in den Sommermonaten sehr beliebt ist.



 Eier aus Freilandhaltung, erhältlich am hofeigenen Verkaufsautomaten sowie in ausgewählten Supermärkten der Region. Grillfleisch, Kartoffeln, Honig.



 Ergänzt wird das Angebot durch einen saisonalen Weihnachtsbaumverkauf, der traditionell ab dem 3. Advent beginnt und mit einem kleinen Adventsmarkt verknüpft ist.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit verstehen wir als Verantwortung gegenüber Menschen, Tieren und der Region. Durch regionale Vermarktung und kurze Wege stärken wir die Versorgung vor Ort. Tierwohl steht dabei im Mittelpunkt unseres Handelns und prägt unsere tägliche Arbeit.“



Hof Brüning-Sudhoff
Viktoria Brüning-Sudhoff

 Davertstraße 129
48163 Münster-Amelsbüren

 0160 7436435

 info@bruening-sudhoff.de

 www.bruening-sudhoff.de

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

 Hof Brüning-Sudhoff

Öffnungszeiten:

SB-Automat

 24/7



HOF SCHULZE HARLING

Hof Schulze Harling in Münster ist ein seit dem 13. Jahrhundert bestehender Familienhof.

Der Hof verbindet traditionelle Landwirtschaft mit moderner Entwicklung und bietet Urlaub auf dem Bauernhof im Grünen.

Zwei moderne Ferienwohnungen für bis zu 4 Personen eignen sich für Familien und Geschäftsreisende. Gäste schätzen die herzliche Gastgeberfamilie, die Ruhe und gute Anbindung an Münster.

 Zwei modern ausgestattete Ferienwohnungen für bis zu 4 Personen: Schlafzimmer mit Doppelbett und Hochbett mit zwei Schlafplätzen, Wohnzimmer mit Smart TV, voll ausgestattete Küche mit Kühl- und Gefriermöglichkeit sowie Spülmaschine, zusätzlich Mikrowelle, modernes Bad mit Dusche und WC, Waschmaschine und Trockner, Terrasse zum Sitzen im Freien, WLAN, PKW-Stellplatz sowie Bettwäsche und Handtücher inklusive.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir versuchen die alten Gebäude auf dem Hof nachhaltig umzunutzen und setzen dabei auch auf nachhaltige Baustoffe. So sind die Wände zum Teil mit Zellulose gedämmt. Wir haben oft Holz als Baustoff genutzt und die Badezimmer sind mit Lehm geputzt. Die Möbel in den Wohnungen sind größtenteils langlebige Holzmöbel.“

Hof Schulze Harling
Maïke Schulze Harling

 Am Dornbusch 90
48163 Münster-Amelsbüren

 0162 460 7002

 info@hof-schulze-harling.de

 www.hof-schulze-harling.de

Öffnungszeiten:

Ganzjährig buchbar.





HOF HOMANN-NIEHOFF



Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Homann-Niehoff in Münster-Angelmodde prägen Freilandhühner das Bild des Hofes.

Die hofeigenen Produkte werden über einen Warenautomaten angeboten und stehen täglich zur Verfügung.



 Eier aus eigener Freilandhaltung.

Ergänzt wird das Angebot durch Kartoffeln, Salzlakenkäse und Eingemachtes.



Zudem gibt es Milchprodukte wie Trinkmilch, Quark und Joghurt sowie Brotbackmischungen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Transparenz und Tierwohl stehen bei uns im Mittelpunkt. Unsere Hühner leben in Freilandhaltung und haben täglich Auslauf: für uns selbstverständlich, auch wenn es mehr Arbeit bedeutet. So schaffen wir Vertrauen und ermöglichen Verbraucherinnen und Verbrauchern einen ehrlichen Einblick in unsere artgerechte Tierhaltung.“



Hof Homann-Niehoff Martin Homann-Niehoff

 Homannstraße 37
48167 Münster-Angelmodde
 0170 5631169
 homann-niehoff@t-online.de
 hof_homannniehoff
 Hof Homann-Niehoff

Öffnungszeiten:

SB-Automat
 24/7



CLAAS WERSE EI & WERSE RIND

Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Osterkamp ist eine lebendige Landschaft entlang der Werse. 200 Hühner scharren frei auf den Wiesen, genießen frische Luft und viel Platz. So entstehen Eier mit besonderem Geschmack.

Auch die Rinder wachsen hier in Ruhe heran. Mit Zeit, Respekt und Verantwortung entsteht Qualität, die man schmeckt und deren Herkunft nachvollziehbar bleibt.

 Eier aus Freilandhaltung und Rindfleisch.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, mit unseren Kundinnen und Kunden zu wachsen: Schritt für Schritt und nach Bedarf. Mit kreativen Ideen wie aus alten Wohnwagen Hühnermobile entstehen zu lassen, verbinden wir Ressourcenschonung.“

**Claas Werse Ei & Werse Rind
Fam. Osterkamp**

 Hiltruperstr. 87
48167 Münster-Wolbeck

Öffnungszeiten:

Verkaufsschrank

 Mo.- Fr.:
09:00 – 18:00 Uhr
Sa., So., Feiertage:
10:00 – 18:00 Uhr



HOFLADEN HAMSEN



Was im Jahr 2000 mit einem Blumenfeld startete, entwickelte sich zu einem Hofladen, der 2009 eröffnet wurde. Auf kleiner Fläche wächst saisonales Gemüse, das direkt vom Feld in den Hofladen gelangt.



Selbstgebackener Kuchen und hofeigene Plätzchen ergänzen das Angebot.



 Frisches Gemüse wie Salate, Tomaten, Gurken, Zucchini und Kürbis, ergänzt durch Eingemachtes und Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung. Kartoffeln, Eier aus Freilandhaltung, Geflügel, Apfelsaft und Honig vom Hof. Hofeigener Kuchen am Do./Fr. sowie ausgewählte Milchprodukte, Brot, Ziegenkäse, Eis und Erdbeeren. Blumen zum Selberpflücken von Mai bis November.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bauen an, was wir verkaufen: ohne Pflanzenschutzmittel und mit viel Handarbeit. Der Großteil unseres Sortiments stammt aus eigener Produktion. So bleibt alles regional: vom Acker bis in den Hofladen.“

Hofladen Hamsen Fam. Hamsen

 Hiltruper Str. 71
48167 Münster-Wolbeck
 0152 29964646
 hofladenhamsen@posteo.de
 hofladen_hamsen

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo. u. Mi.:
geschlossen
Di.:
10:00 - 13:00 Uhr
Do. u. Fr.:
10:00 - 18:00 Uhr
Sa.:
10:00 - 13:00 Uhr





HOF HOLTMANN

Am Stadtrand von Münster liegt der Hof der Familie Holtmann. Nicht mehr genutzte landwirtschaftliche Gebäude wurden zu Ferienwohnungen umgebaut. Bei der behutsamen Umnutzung wurde die historische Bauweise sowie das Gesamtbild des Bauernhofes aufrechterhalten.

Die drei modern und komfortabel eingerichteten Ferienwohnungen in ländlicher Umgebung bieten einen idealen Ausgangspunkt für Rad- und Wandertouren sowie für die Nutzung touristischer Highlights der Stadt Münster. Die Innenstadt ist 5 km vom Hof entfernt.

-  3 Ferienwohnungen für 2 - 5 Personen mit separatem Eingang und Außenbereich sowie Kinderspielplatz, Fahrradgarage.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Aus tiefer Überzeugung schützen wir die Natur und möchten diese auch unseren Gästen nahebringen. Gemäß unserem Motto: Natur pur – bieten wir auf unserem Hof den ‚Lernort Natur‘ in unterschiedlichsten Formen: Natur-Lehrtafeln, eine Streuobstwiese mit altem Baumbestand, drei verschiedene Eulenarten und den Turmfalken.“

Hof Holtmann
Hermann und Dorothee
Holtmann

-  Auf der Laer 50
48157 Münster
-  0251 9876052
-  fewo@hof-holtmann.de
-  www.hof-holtmann.de

Öffnungszeiten:
Ganzjährig buchbar.





HOF MINDRUP



Der Milchviehbetrieb Hof Mindrup wird seit Generationen geführt und öffnet seine Tore für kleine Entdecker.



Bei Kindergeburtstagen und pädagogischen Hofangeboten lernen Kinder spielerisch, wo Milch herkommt, wie Kühe gemolken werden und was moderne Landwirtschaft ausmacht. Mit rund 180 Kühen wird Landwirtschaft hier erlebbar und der Bauernhof zu einem besonderen Ort zum Lernen und Staunen.



 **Kindergeburtstag:** Tiere versorgen und streicheln, Kälber füttern, Butter selbst herstellen und gemeinsam Pizza oder Stockbrot zubereiten, gehören ebenso dazu wie spielerische Aufgaben rund um den Hofalltag. Kitakinder starten mit einer Hofentdeckertour und wählen anschließend eines von mehreren Abenteuern. Schulklassen lernen praxisnah, wo Lebensmittel herkommen und packen aktiv mit an.



 **Hofführungen** geben Einblicke in den täglichen Ablauf und die Rinderhaltung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verstehen Nachhaltigkeit als Erleben und Verstehen. Auf unserem Hof machen wir Landwirtschaft für Kinder greifbar: vom Ursprung der Milch bis zum Alltag auf dem Hof. So fördern wir früh Wissen, Wertschätzung und Verantwortung für Natur, Tiere und Lebensmittel.“



Hof Mindrup

Peter u. Janina Mindrup

 Kreuzbach 40
48167 Münster-Wolbeck

 0175 3462451

 hofmindrup@t-online.de

 www.hofmindrup.de

 hofmindrup

 Hof Mindrup

Öffnungszeiten:

Nach Vereinbarung.



KRÄUTERHOF ROHLMANN

In dritter Generation führen Henry und seine Frau Maike den Betrieb mit viel Erfahrung und Leidenschaft.

Der Schwerpunkt liegt auf dem Anbau von Kräutern und Gemüse. Als Kräuterspezialisten kultivieren sie Salate, Duft- und Heilkräuter sowie rund 20 Gemüsesorten je nach Saison. Darunter auch Besonderheiten wie bunten Mangold oder Pak Choi.

 Hofladen mit Vollsortiment: Große Auswahl an Obst und Gemüse. Besonderer Schwerpunkt auf Salate und Spezialitäten aus eigenem Anbau: neun Hydroponik-Salate, Feldsalat und Rucola im Winter sowie Eichblatt- und Wildkräutersalate. Ein Highlight sind über 150 verschiedene Kürbissorten. Saisonales Gemüse ergänzt das vielfältige Sortiment.

 Wochenmarkt in Münster auf dem Domplatz und Telgte. Im Herbst lädt der Hof zum Kürbisschnitzen ein. Zusätzlich sind individuell zusammengestellte Präsentkörbe erhältlich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit heißt für uns: Qualität vor Quantität. Wir bauen bewusst an und stärken unsere Pflanzen durch natürliche Erziehung zu Frostresistenz. So entstehen robuste Kulturen, die mit weniger Eingriffen auskommen und langfristig gesunde, regionale Lebensmittel liefern.“

Kräuterhof Rohlmann

Fam. Rohlmann

📍 Everswinkeler Straße 24
48167 Münster-Wolbeck

☎ 02506 3338

✉ info@kraeuterhof-rohlmann.de

🌐 www.kraeuterhof-rohlmann.de

📷 [hofladen_rohlmann](https://www.instagram.com/hofladen_rohlmann)

📍 Kräuterhof Rohlmann

Öffnungszeiten:

Hofladen

🕒 s. Webseite





WEBERHOF



Vor den Toren Münsters liegt der Weberhof von Max und Rieke Weber, ein moderner, familiär geführter Betrieb mit fünf hochwertigen Apartments und kleinem, ruhigem Campingbereich.

Viele Gäste kommen mit dem Rad, um das Münsterland zu erkunden und die Nähe zur Stadt Münster zu nutzen. Geschätzt werden die ruhige Lage, die klare Ausstattung und der unkomplizierte Aufenthalt. Ein kleiner Kiosk bietet Radlern eine Pause, dazu gibt es eigenes Olivenöl vom Hof.



 Eigenes Olivenöl, kleine Hofprodukte nach Saison, Ort für eine Radlerpause.

 Hochwertige Apartments für zwei Personen - Beistellbett möglich. Mini Camping mit einigen Stellplätzen auf der Wiese.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir gehen achtsam mit unseren Ressourcen um und entwickeln unseren Betrieb so, dass das Naturerlebnis im Mittelpunkt bleibt und behutsam geschützt wird.“



Weberhof

Max und Rieke Weber

 Alter Postweg 45c
48155 Münster-Wolbeck

 0160 5612114

 info@weberhof-muenster.de

 www.weberhof-muenster.de

Öffnungszeiten:

Ganzjährig buchbar.



MILCHHOF GROÙE KINTRUP

Der Familienbetrieb Milchwirtschaft GroÙe Kintrup liegt in der Bauerschaft Kasewinkel. Auf dem Hof liefern 250 KÙhe in modernen StÙllen gentechnikfreie Milch, die in der eigenen Hofmolkerei zu hochwertigen Produkten verarbeitet wird.

Die Produkte werden seit dem Jahr 2000 direkt über den regionalen Lebensmitteleinzelhandel und die regionale Gastronomie vermarktet oder im Raum Münster bis an die Haustür von Privathaushalten geliefert.

 Das Sortiment umfasst frische Milchprodukte für den Alltag: Vollmilch, fettarme und laktosefreie Milch, Milch „to go“, Quark, Stippmilch, saisonale Joghurtsorten, Schichtkäse, Molke sowie Erdbeer- und Schokomilch. Ergänzt wird das Angebot durch Pudding, Eis und Sorbet.

 Molkereibesichtigung und Führungen nach Absprache (Gebühr). Der komplette Hof und der Stall mit seiner Besucherplattform kann jederzeit von montags bis sonntags ohne kostenpflichtige Führung besichtigt werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns kurze Wege und volle Transparenz. Nahe Münster entsteht alles an einem Standort: vom Kuhstall über die gläserne Molkerei bis zur Verpackung und dem Versand. So liefern wir unsere naturbelassenen Produkte direkt in die Stadt und schonen Ressourcen.“

Milchwirtschaft GroÙe Kintrup

Fam. GroÙe Kintrup

-  Kasewinkel 7
48157 Münster-Handorf
-  0251 327933
-  info@milch-vom-hof.de
-  www.milch-vom-hof.de
-  [milchhofgrossekinttrup](https://www.instagram.com/milchhofgrossekinttrup)
-  Milchwirtschaft GroÙe Kintrup

Öffnungszeiten:

- SB-Automat
-  24/7





HANDORFER OBSTHOF



Der Handorfer Obsthof bietet regionale Direktvermarktung mit einem klaren Schwerpunkt auf Obst und allem, was daraus entsteht. Das reichhaltige Sortiment umfasst liebevoll hergestellte und sorgfältig ausgewählte Produkte.

Die Saisonalität steht bei frischem Obst und Gemüse immer im Vordergrund. Dabei erfolgt die Auswahl stets kundenorientiert und mit Blick auf ehrliche Produzenten und Erzeugnisse.



 Vielfältiger, regional geprägter Obst- und Gemüseverkauf ergänzt durch frische Milchprodukte von Joghurt bis Käse, Kartoffeln und Eier aus der Region, westfälische Pasta und Öl aus einer ostwestfälischen Ölmühle. Ausgewählte Winzer liefern ihren Wein – teils in Bio-Qualität. Imkerhonig, klassisches Rübenkraut und zahlreiche weitere Spezialitäten stammen aus kleinen bäuerlichen Betrieben und Manufakturen. Brot und Kuchen zum Mitnehmen an ausgewählten Tagen. Lieferservice im Stadtgebiet, Obst-Abos sowie individuell zusammengestellte Geschenkkörbe - auch für Firmen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns Regionalität, transparente Herkunft und Saisonalität, wo möglich auch biologische Erzeugung. Unser Wissen über die Lebensmittel in persönlicher Beratung zu vermitteln und guter Service, sind dabei zentraler Bestandteil unserer Arbeit.“

Handorfer Obsthof

 Handorfer Str. 103
48157 Münster-Handorf
 0251 2653250
 kontakt@handorfer-obsthof.de
 www.handorfer-obsthof.de
 handorfer_obsthof

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo.- Fr.:
09:00 - 19:00 Uhr
Sa.:
09:00 - 18:00 Uhr





SCELLEBELLE

Der Ziegenhof von Frau Jürß steht seit über 27 Jahren für Qualität und Leidenschaft in der Ziegenhaltung.

Als überzeugte Ziegenhalterin verarbeitet sie frische Ziegenrohmlach zu Käse, der sich als feste Größe auf dem Markt in Münster etabliert hat.

 Das Sortiment umfasst ausschließlich biologische Produkte. Im Mittelpunkt steht der hofeigene Ziegenkäse. Ergänzt wird das Angebot durch lose Butter, veganes Brot vom Knufbäcker sowie eine kleine Auswahl an Oliven und weiteren Spezialitäten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere werden konsequent nach dem Regionalitätsprinzip gefüttert. Gras, Heu und Silage stammen von eigenen Naturlandflächen, ergänzt durch regionales Biolandgetreide, frisch gequetscht am Hof. Der hohe Aufwand gibt uns volle Kontrolle über Qualität und die Tiere danken es uns.“

Scellebelle

Sabine Jürß

 48157 Münster-Handorf
 0174 6056329
 sabine.juerss@scellebelle.de
 www.scellebelle.de
 Scellebelle

Öffnungszeiten:

Markt am Dom | Stand 402

 Mi. u. Sa.:
07:00 - 14:30 Uhr

Ökologischer
Bauernmarkt | Domplatz

 Fr.:
12:00 - 18:00 Uhr





NATURKOSTHANDEL ÖKULLUS



Der traditionsreiche Gutshof Schulze Buschhoff liegt vor den Toren Münsters und vereint auf 40 Hektar lebendigen Biolandbau mit Geschichte.

Besucher können zwischen vielfältigen Gemüsefeldern und mobilen Hühnerställen das Hofleben entdecken, bevor im Hofladen frisches Gemüse, Eier und weitere Produkte mit persönlicher Beratung angeboten werden.



 Ökokisten-Lieferservice mit frischem Obst und Gemüse, Brot, Molkereiprodukte und Eier. Das Sortiment wird durch Getränke, Drogerieartikel sowie Produkte für Haus und Garten abgerundet. Alles bequem und nachhaltig direkt nach Hause geliefert. „Genussgärten Ökullus“ auf dem Hofgut bieten seit 2012 Raum zum eigenen Gärtnern. Von Mai bis Oktober können Hobby-Gärtnerinnen und -Gärtner hier saisonales Gemüse anbauen und ernten. Hier kann Natur bewusst erlebt und regionale Lebensmittel selbst kultiviert werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir gestalten Zukunft durch ökologischen Landbau und setzen konsequent auf regionale, 100 % biologische Erzeugnisse. Dabei schonen wir Ressourcen, wirtschaften klimafreundlich und schätzen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als wichtigen Teil unseres Erfolgs. Mit Fachwissen und Verantwortung stärken wir nachhaltige Landwirtschaft.“

Naturkosthandel Ökullus

Jörg Schulze Buschhoff

 Am Handorfer Bahnhof 2
48157 Münster-Handorf
 0251 927785877
 kontakt@oekullus.de
 www.oekullus.de
 oekullus
 Oekullus

Öffnungszeiten:

Online-Hofladen
 Kundenbetreuung
Mo.-Do.:
08:30 - 15:30 Uhr
Fr.:
08:30 - 13:00 Uhr





HOF SPIELBRINK

Der historische Hof von Wilhelm Spielbrink liegt in Münster-Handorf und steht seit über 60 Jahren für traditionellen Spargelanbau.

Während der Saison lädt der Hofladen zum Einkauf frisch geernteter Produkte ein. Ergänzend bietet der SB-Hofladen ganzjährig die Möglichkeit, hofeigene Erzeugnisse zu erwerben. Auch Wohnmobilreisende finden hier einen willkommenen Platz zum Ankommen und Verweilen.

-  Aus eigener Erzeugung: Dorbaum-Spargel, Wildwieseneier, Kartoffeln und Kürbisse. Ergänzt wird das Angebot durch Erdbeeren, Milch, Joghurt, Käse und Milcheis sowie Grillfleisch, Wurst, Eingemachtes, Fruchtaufstriche, Honig, Fruchtsäfte u. v. m.
-  An den Wochenenden wird auf dem Hof ein Kaffee- und Kuchenangebot bereitgestellt.
-  Für „Freiluftveranstaltungen“ über Tag buchbar.
-  Maislabyrinth, Tiererlebnisse: Rothirsche, Hühner, Schafe. Kindergeburtstag, Klassenfeiern.
-  Hoffest im Mai/Juni.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit heißt für uns, Landwirtschaft transparent und erlebbar zu machen. Unser Hof ist offen für Besucher und besonders für Kinder ein Lernort, an dem sie Landwirtschaft kennenlernen und Wertschätzung für Natur und Lebensmittel entwickeln können.“

Hof Spielbrink

Wilhelm Spielbrink

-  Helweger Esch 51
48157 Münster-Handorf
-  01590 1177748
-  kontakt@hofspielbrink.de
-  www.hofspielbrink.de
-  hof_spielbrink
-  Spargelhof Spielbrink

Öffnungszeiten:

- Hofladen
-  Täglich geöffnet
während der Saison.
- SB-Laden
-  24/7





DAS WERSE-WIESEN-EI



Am Stadtrand von Münster liegt der Hof wie eine kleine Auszeit im Grünen. Zwischen Wiesen und Weiden prägen Pensionspferde, Hühnermobile und offenes Grünland das Bild.



Frische Eier können im kleinen SB-Laden gekauft werden. Seit 2024 lädt zudem eine gemütliche Ferienwohnung zum Urlaub im Münsterland ein.



 Eier aus Freilandhaltung sowie tiefgekühlte Suppenhühner. Ergänzt wird das Angebot durch sorgfältig ausgewählte Regionalprodukte: Honig, Marmelade, Kartoffeln, Dressings, Pesto, Eis, Brotbackmischungen, Säfte, Senf, Apfelkraut und Zuckerrübensirup. Außerdem: liebevoll gestaltete Post- und Klappkarten.



 Gemütliche Ferienwohnung für 2 - 3 Pers.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Legehennen genießen artgerechte Haltung mit viel Auslauf. Durch den Einsatz organischer Dünger schließen wir natürliche Kreisläufe. Ergänzend setzen wir im Hofladen auf Zukaufprodukte aus der direkten Region und Nachbarschaft.“



Das Werse-Wiesen-Ei

Fam. Quante

 Am Mooresch 35
48157 Münster-Mauritz
 info@wersewiesenei.de
 www.wersewiesenei.de

Öffnungszeiten:

SB-Laden
 Täglich:
08:00 - 20:00 Uhr



URLAUB IN DER BEVERAUE

Mitten im Münsterland lädt der Hof Prenger Berninghoff zu erholsamen Tagen in ländlicher Atmosphäre ein.

In dem charmanten Bauernhaus befinden sich DTV-4-Sterne-zertifizierte Ferienwohnungen für 2–4 Personen (48–52 m²). Umgeben von Wiesen, Wäldern und gut ausgebauten Radwegen, genießen Gäste Ruhe, Natur und gelebte Hoftradition. Nur wenige Kilometer entfernt liegt die historische Stadt Münster – ein wahres Juwel Westfalens. Auf dem Hof wird aktive Landwirtschaft betrieben. Mit rund 70 Hektar Ackerbau und Schweinemast verbinden sich moderne Landwirtschaft mit lebendiger Hofkultur.

-  Zwei Ferienwohnungen: Voll ausgestattete Küche (Kühlschrank, Herd, Geschirrspüler, Kaffeemaschine, Wasserkocher), Badezimmer mit Dusche, Wohnbereich mit Sitz- und Essgelegenheit, Flachbild-TV mit Satellitenkanälen, kostenloses WLAN in allen Einheiten, Garten & Terrasse zur Nutzung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Ferienwohnungen werden mit umweltfreundlicher Erdwärme beheizt. Photovoltaik liefert Strom für unseren Haushalt; überschüssige Energie speichern wir in einem Batteriespeicher für eine effiziente und nachhaltige Nutzung. Zudem bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit, ihre E-Autos bei uns zu laden.“

Urlaub in der Beveraue

Reinhild Prenger Berninghoff

📍 Überwasser 37
48346 Ostbevern

☎ 0151 17617564

✉ ferienwohnung@beveraue.de

🌐 www.beveraue.de

Öffnungszeiten:

Nach Vereinbarung.





HOF EGGENHAUS



Der innovative Betrieb von Familie Eggenhaus verbindet moderne Landwirtschaft mit neuen Ideen. Inmitten von Hühnermobilen und der Backstube befindet sich das „Eggenhäuschen“ mit einem vielfältigen Angebot aus Obst, Gemüse und veredelten Produkten.

Kunden können auf dem Hof spannende Kulturen wie Walnuss- und Paulowniabäume entdecken.



 Unverwechselbare Plätzchen aus eigener Herstellung. Im Eggenhäuschen gibt es ein saisonales Sortiment mit Spargel, Erdbeeren, Tomaten und mehr. Ergänzt wird das Angebot durch Eier aus Freilandhaltung, Wurst, Getränke, Eis sowie hausgemachtem Eierlikör, Kartoffeln, Müsli, eingelegte Gurken und Gerichte im Einmachglas. Auf Anfrage werden größere Mengen an Obst und Gemüse zusammengestellt, ebenso liebevoll gestaltete Präsentkörbe. Eine Radlerpause lädt zum Verweilen ein.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verstehen Nachhaltigkeit als gelebten Kreislauf: von eigener Stromerzeugung für die Backstube und den gesamten Hof über Agroforstsysteme mit schützenden und schnellwachsenden Paulowniabäumen verbunden mit der mobilen Hühnerhaltung. So verbinden wir Ressourcenschutz und Transparenz und machen Landwirtschaft für unsere Kunden sichtbar.“



Hof Eggenhaus Fam. Eggenhaus

 Dorfbauerschaft 6
48346 Ostbevern
 02532 90863
 info@eggenhaus.de
 www.eggenhaus.de
 [hof_eggenhaus](https://www.instagram.com/hof_eggenhaus)
 Hof Eggenhaus

Öffnungszeiten:

SB-Eggenhäuschen
 24/7



HABICHTSHOF

Das Bauernhof-Café wurde am 01. Mai 1993 eröffnet. Die leckeren selbstgebackenen Kuchen und Torten sind weit über Ostbeverns Grenzen hinaus bekannt und erhielten 2016 das Gütesiegel vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband. Gerade für Familien bietet sich das Café an, da die Kinder nach Herzenslust draußen herumtollen oder sich im großen Sandkasten beschäftigen können.

Die Speisekarte bietet regionale und hausgemachte Kleinigkeiten, sowie lecker-deftige Gerichte oder typisch westfälische Bratkartoffeln.

Kommen Sie und lassen Sie sich verwöhnen!

 **Frühstücksbüffet an bestimmten Sonntagen mit Voranmeldung, Termine s. Homepage. Kaffee und Kuchen, warme Küche.**

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bereits 2005 errichteten wir eine Biogasanlage und arbeiten stets zukunftsorientiert am Ausbau der erneuerbaren Energien.“

Habichtshof

Elmar Möllenbeck

 Schirl 55
48346 Ostbevern
 02532 7921
 cafe@habichtshof.de
 www.habichtshof.de

Öffnungszeiten:

März - Oktober
 Fr.-So. und an
Feiertagen:
12:00 – 20:00 Uhr
Bitte erkundigen Sie sich
auf der Homepage
www.habichtshof.de über
eventuelle Ausnahmen.





HÜHNER UND SCHWEINEHOF KOCK



Der SB-Hofladen von Fynn Kock vereint Hofeinkauf mit Landerlebnis. Mit Blick auf die Freilandhühner lässt sich ein Eis genießen.



Seit 2022 lädt der Hofladen dazu ein regionales Produkt zu entdecken. Fleisch vom Bentheimer Schwein und Eier aus dem Hühnermobil werden durch weitere Spezialitäten ergänzt.



 Hofeigene Spezialitäten wie Fleisch vom Bentheimer Schwein sowie Eier aus Freilandhaltung. Regionale Produkte: Tiefgefrorenes Weiderind aus Laer, Wildspezialitäten im Winter, Eis, Milchprodukte. Schweineleasing vom Hof: Eigene Tiere von Anfang an begleiten und genau wissen, woher das Fleisch stammt. Die Schweine wachsen artgerecht auf und können während der Aufzucht besucht werden. Nach rund sieben Monaten erfolgt die Verarbeitung nach individuellen Wünschen in Zusammenarbeit mit dem regionalen Schlachter.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir setzen auf artgerechte Tierhaltung mit Ruhe, Platz und Zeit zum Wachsen. Unsere Bentheimer Schweine leben im Stall mit Auslauf, suhlen nach ihrem natürlichen Verhalten und werden vielseitig gefüttert. So begleiten wir jedes Tier verantwortungsvoll vom Hof bis zum fertigen Produkt.“

Hühner und Schweinehof Kock

Fynn Kock

-  Brock 1
48346 Ostbevern
-  0157 89042470
-  hof-kock@gmx.de
-  www.hühner-und-schweinehof-kock.de
-  [huehner_und_schweinehof_kock](https://www.instagram.com/huehner_und_schweinehof_kock)
-  [Hühner und Schweinehof Kock](https://www.facebook.com/Hühner-und-Schweinehof-Kock)

Öffnungszeiten:

- SB-Hofladen
-  Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang.





HOF LÖCKENER

Der Hof Löckener ist eine gewachsene Beeren-oase Ostbevern, die mittlerweile in der 5. Generation bewirtschaftet wird. Die gartenähnliche Anlage lädt dazu ein, zwischen Strauchbeeren zu schlendern und die Vielfalt verschiedener Beeren-obstsorten zu entdecken.

In der Saison können Besucher ihre Beeren selbst pflücken oder frisch geerntete Ware erwerben.



Beerenobst aus eigenem Anbau:

Himbeeren, Heidelbeeren sowie rote und schwarze Johannisbeeren. Ergänzt durch Stachelbeeren in gelb-grünen, roten und grünen Varianten und Brombeeren. Zudem Honig und Kartoffeln und vieles mehr aus eigener Erzeugung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wirtschaften bewusst im Einklang mit der Natur. Durch den Verzicht auf späte Sorten schützen wir unsere Früchte vor der Kirschessigfliege. Unser Beerenobst wächst im gewachsenen Freilandboden: ohne Folien und Töpfe. Diese Bewirtschaftung steht für nachhaltigen Anbau.“

Hof Löckener Fam. Löckener

📍 Brock 24
48346 Ostbevern
☎ 02532 5518
✉ info@hof-loeckener.de
🌐 www.hof-loeckener.de

Öffnungszeiten:

In der Saison Mitte
Juni bis Ende August /
Rufen Sie gerne vorher an.
🕒 S. Webseite





SARAH'S LANDMILCH



Der elterliche Betrieb von Sarah Bisping-Neuwirth hat sich seit 2021 um ein neues Angebot erweitert: Frische Rohmilch kann direkt vor Ort gezapft werden.



Mit Blick in den Stall lädt eine Sitzbank zum Verweilen ein. In der kleinen Verkaufshütte gibt es regionale Produkte.



Dazu lässt sich die Hofatmosphäre bei einem Eis entspannt genießen.



 Rohmilch und frische Eier aus eigener Erzeugung. Ergänzt wird das Sortiment durch zugekaufte Spezialitäten wie Eis, Kartoffeln, Getränke sowie eine Auswahl an Süßigkeiten und Snacks und Honig.



 Hofführungen nach Absprache.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns gelebte Transparenz und Verantwortung. Mit Glasflaschen und Papierverpackungen schonen wir Ressourcen, während unser offener Hof Einblicke in die Landwirtschaft gibt. Besucher erleben, wie Milch ins Glas kommt und können unsere Tiere aus nächster Nähe betrachten.“



Sarah's Landmilch

Sarah Bisping-Neuwirth

 Deppengau 1
48346 Ostbevern
 bispingsarah@yahoo.de
 [sarahslandmilch](https://www.instagram.com/sarahslandmilch)
 Sarah's Landmilch

Öffnungszeiten:

Milchtankstelle und
Warenautomat
 24/7

Eistruhe nachts
geschlossen.



HOF ROWALD

Der Hof Rowald liegt direkt am Ortsrand von Ostbevern. Seit 2021 bietet der Betrieb einen SB-Hofverkauf, in dem Kunden regionale Produkte kaufen können.

Patrick Rowald setzt in der Produktion auf Kartoffeln und Eier und liefert seine Produkte auf verschiedenen Verkaufstouren durch das Münsterland an seine Kunden.

 Aus eigener Erzeugung stammen Kartoffeln und Eier aus Freilandhaltung. Ergänzt wird das Sortiment durch Milchprodukte, frisches Gebäck, Fleisch vom Landmetzger sowie saisonales Obst und Gemüse und regionalen Honig.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir setzen Nachhaltigkeit am Hof durch die Erzeugung und den Einsatz von nachhaltigem Strom um: Eine Photovoltaikanlage sowie ein ressourcenschonender Umgang mit Natur und Betriebsmitteln tragen dazu bei, verantwortungsvoll und zukunftsorientiert zu wirtschaften.“

Hof Rowald

Patrick Rowald

 Überwasser 1
48346 Ostbevern
 0160 98720613
 patrick.rowald@web.de
 www.rowald.info

Öffnungszeiten:

SB-Verkauf
 Mo.-Sa.:
07:00 – 19:00 Uhr
So.:
07:30 – 18:00 Uhr





BILDUNGSBAUERNHOF EMSHOF E.V.



Auf dem Emshof treffen klassische Hofatmosphäre, Bioland-Landwirtschaft und Genuss aufeinander. Im Hofladen-Café gibt es Leckeres aus hofeigenen Produkten, Kaffee, Kuchen und im Hofladen hofeigene Produkte & Besonderes.

Als Bildungshof und BNE-Regionalzentrum bietet der Emshof Einblicke in die nachhaltige Landwirtschaft inklusive regelmäßiger Aktionen.



 Hofeigene Erzeugnisse und ausgewählte Produkte von befreundeten Partnerbetrieben: Kunsthandwerk, Literatur, Kunst.

 Klassenfahrten

 Speisen aus hofeigenen Produkten, Getränke, Kaffee, Kuchen und kleine Leckereien.

 Bildungsbauernhof & BNE-Regionalzentrum. Angebote für Schulklassen, Ferienangebote, Jahreszeiten-Werkstätten.

 Hofbesucher können Tiere beobachten. Regelmäßige Aktionen und Veranstaltungen, Seminare und Workshops: s. Webseite.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bewirtschaften unseren Hof als Bioland-Betrieb nach ökologischen Richtlinien. Als zertifizierter Bildungsbauernhof und BNE-Regionalzentrum verbinden wir Landwirtschaft, Bildung und nachhaltige soziale Arbeit. Im Hofladen bieten wir eigene, regionale und Upcycling-Produkte an.“

Bildungsbauernhof Emshof e.V. und BNE-Regionalzentrum

 Verth 14

58291 Telgte

 02504 880485

0171 2652172

 info@emshof.de

 www.emshof.de

 [Emshof_bildungsbauernhof](https://www.instagram.com/emshof_bildungsbauernhof)

Öffnungszeiten:

Hofladen-Café

 Fr. u. Sa.:

14:00 – 18:00 Uhr

So.: 12:00 – 18:00 Uhr

Hofladen - bitte klingeln

 Mo.-Fr.: 08:00 – 17:00 Uhr

Saison: S. Webseite





HOF HOLTkamp

Auf dem Hof der Familie Holtkamp liegt der Schwerpunkt auf der Produktion von hochwertigem Rindfleisch und Schweinefleisch.

Auf den Weiden rund um Telgte grasen die hofeigenen Weiderinder. Seit 2016 wird das Fleisch direkt ab Hof vermarktet. Ergänzt wird das Angebot durch Eier aus Freilandhaltung.

 Hochwertiges Fleisch von Weiderindern der Rassen Fleckvieh und Weißblaue Belgier sowie Schweinefleisch. Frisches Fleisch aus eigener Erzeugung ist nach Vorbestellung erhältlich. Individuelle Wünsche werden persönlich abgestimmt, spontane Käufe sind nach kurzer Anmeldung per Telefon oder WhatsApp möglich. Erhältlich sind Hackfleisch, Steaks, Braten, Wurst, Patties u. v. m. Ankündigungen für die nächste Schlachtung erfolgen über WhatsApp.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Nachhaltigkeit aus Überzeugung. Unsere Mutterkuhhaltung und die extensive Weidenutzung fördern natürliche Kreisläufe und Tierwohl. Durch hofeigenes Futter und artgerechte Haltung schaffen wir die Basis für hochwertige Lebensmittel und einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren Flächen.“

Hof Holtkamp

Fam. Paul Holtkamp

 Fockenbrocksheide 11
48291 Telgte

 02504 7970
0157 87441386

 hof-holtkamp@outlook.de

 www.hof-holtkamp.de

 hofholtkamp

 Hof Holtkamp

Öffnungszeiten:

Nach Absprache.





LÜTKE ZUTELGTE



Der Familienbetrieb lütke Zutelgte bewirtschaftet seit Generationen Flächen rund um Telgte. In den drei Hofläden in Telgte und Ostbevern finden Besucher Spargel und Erdbeeren während der Saison.

Zusätzlich gib es dort eine Vielzahl an regionalen Produkten, die das Angebot abrunden.



 Saisonale Spezialitäten direkt vom Hof mit Fokus auf Spargel und Erdbeeren aus eigenem Anbau. Ergänzt wird das Sortiment durch hochwertiges Schweinefleisch aus QS-zertifizierter Haltung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, verantwortungsvoll mit unserer Heimat umzugehen. Unsere Felder in Telgte und Ostbevern bewirtschaften wir mit Blick auf Biodiversität und Ressourcen. So entstehen Lebensmittel, die mit gutem Gefühl genossen werden können.“



lütke Zutelgte Fam. lütke Zutelgte

📍 Wöste 9
48291 Telgte
☎ 02504 2947
✉ info@luetkezutelgte.de
🌐 www.luetkezutelgte.de
📷 [hofladen_luetke_zutelgte](https://www.instagram.com/hofladen_luetke_zutelgte)
👤 Spargel- und Erdbeerhof
lütke Zutelgte

Öffnungszeiten:

Hofläden in Telgte
und Ostbevern
🕒 S. Webseite

HOF TIESKÖTTER

**Landwirtschaft | Tierbegegnung | Naturerlebnis-
se: Der Hof Tieskötter liegt in der Harkampsheide
in Telgte, direkt am Emsradweg, und wird bereits
in der 10. Generation bewirtschaftet.**

Mit der Aufzucht alter Nutzierrassen wie den Sattelschweinen, dem Anlegen einer Streuobstwiese und der regionalen Vermarktung der Hofprodukte Eier, Fleisch und Honig, ist ein traditionelles Kapitel des Hofes wieder aufgeschlagen worden. Kinder und Erwachsene sind zu lebendigen Draußenzeiten und Tierbegegnungen eingeladen.

-  Freilandeier, Fleischspezialitäten vom Sattelschwein und saisonal vom Lamm, Honig.
-  Jahreszeitenkurse, Projekttag, Ferienprogramme, Kindergeburtstage.
-  Hoftage mit Mitmach-Angeboten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit beginnt bei uns vor den Füßen: Wir haben Grünland extensiviert und eine Streuobstwiese angelegt, auf der sich eine Bauernhofkita befindet. So erleben Kinder die Natur unmittelbar im Jahresverlauf.“

Hof Tieskötter Ruth Tieskötter

-  Harkampsheide 14
48291 Telgte
-  0173 9426574
-  ruth.tieskoetter@posteo.de
-  www.hof-tieskoetter.de
www.naturhof-hummelwiese.de
-  ruth.tieskoetter

Öffnungszeiten:

- SB-Verkauf
-  Täglich:
08:30 - 18:30 Uhr
- Monatlicher Hoftag mit
Fleischverkauf.
- Termine:
Newsletter und Webseite.





AUENHOF



Der familiengeführte Betrieb der Familie Schulte Bisping in Telgte-Westbevern lebt seit Jahrzehnten das Molkereihandwerk.



In der hofeigenen Molkerei entstehen mit viel Sorgfalt frische Milchprodukte, verschiedene Käsesorten und Seifen. Seit 1989 werden hier Rezepturen mit Leidenschaft perfektioniert.



 In der Hofmolkerei entstehen Milch, Käse und Joghurt, darunter Münsterländer Butterkäse, Schichtkäse und Fruchtojoghurt. Vielfältiges Sortiment mit hofeigenem Geflügel, Rind- und Schweinefleisch sowie Grill- und TK-Produkte. Frische Eier sowie daraus hergestellte Spezialitäten wie Eierlikör und Nudeln. Die Produkte sind im Hofladen erhältlich oder können online bestellt werden.



 Eine großzügige 140 m² Wohnung kann als Ganzes oder in einzelnen Zimmern gebucht werden.



 Präsentkörbe auf Anfrage.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit ist für uns ein fester Bestandteil unseres Handelns. Von der Verwendung ökologisch nachhaltiger Verpackungen bis hin zu kurzen Wegen bei Vertrieb und Versand achten wir auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen. So leisten wir unseren Beitrag für Umwelt und Zukunft.“



Auenhof

Fam. Schulte Bisping

-  Schultenhook 6
48291 Telgte-Westbevern
-  02504 8752
-  info@auenhof.eu
-  www.auenhof-ms.de
-  [auenhof1989](https://www.instagram.com/auenhof1989)
-  Birgit's Hofkäserei

Öffnungszeiten:

- Hofladen
-  Di.: 15:00 – 18:00 Uhr
- Fr.: 09:00 – 12:30 Uhr
- 15:00 – 18:00 Uhr
- Sa.: 09:00 – 13:00 Uhr



OBST- & SPARGELHOF GERBERT

Der Obst- & Spargelhof der Familie Gerbert hat sich in den letzten 25 Jahren zu einem modernen Obstbaubetrieb entwickelt und auf den geschützten Anbau von Beerenkulturen spezialisiert.

Besucher können in der Saison Erdbeeren selbst pflücken. Der Ab Hof-Verkauf erfolgt über den Hofladen oder über einen 24/7 Warenautomaten direkt am Hof.

-  Der Beerenobstanbau mit Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren steht im Mittelpunkt der Produktion und wird durch den Anbau von Spargel, Äpfeln und Frühkartoffeln ergänzt. Selbstpflücke Standort: Überwasser 1, 48346 Ostbevern. Verkauf von Mitte Mai bis Mitte Juli.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir gestalten unseren Obstanbau nachhaltig durch den gezielten Einsatz von Nützlingen im integrierten Anbau. So fördern wir natürliche Kreisläufe und verbinden effiziente Produktion mit einem verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt.“

Obst- & Spargelhof Gerbert Fam. Gerbert

-  Mersch 17
48291 Telgte-Westbevern
-  02504 88289
0160 97827379
-  erbeerfreund@t-online.de
-  www.hof-gerbert.de
-  hof_gerbert

Öffnungszeiten:

- Hofladen
Anfang April - Mitte August
-  Mo.-Fr.:
08:00 – 13:00 Uhr
14:30 – 18:00 Uhr
Sa., So., Feiertage:
08:00 – 18:00 Uhr
- SB-Automat
 24/7





MARENS BLUMENFELD



Das Blumenfeld von Maren Rösmann liegt seit 2017 direkt an der L588 und ist ein farbenfroher Anlaufpunkt für Blumenliebhaber.

Ab März lädt es Besucher dazu ein, die blühende Vielfalt zu entdecken und ihre Lieblingsblumen selbst zusammenzustellen.



 Im Frühjahr wachsen Tulpen, Bartnelken und Pfingstrosen, im Sommer folgen Sonnenblumen, Gladiolen und Dahlien. Der Herbst bringt Chrysanthemen sowie Speise- und Zierkürbisse. Messer zum Schneiden und Parkplätze stehen für Besucher bereit.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir setzen auf Regionalität und Frische saisonaler Blumen. Unser Angebot richtet sich nach der Natur und dem Wetter: so entsteht ein bewusstes Verständnis dafür, wann welche Blumen wachsen. Mit Wertschätzung für jede Blüte fördern wir ein naturverbundenes Einkaufserlebnis.“



Marens Blumenfeld

Fam. Rösmann

 Schultenhook 1
48291 Telgte-Westbevern

 02504 981927

 kontakt@rosmanns-prachtstuecke.de

 www.rosmanns-prachtstuecke.de/marens-blumenfeld

 marens_blumenfeld

 Marens Blumenfeld

Öffnungszeiten:

Blumenfeld

 Ab Mitte März /
Anfang April bis
Anfang November:
24/7





SPARGELHOF HENGEMANN

Der Hof der Familie Hengemann ist ein traditionsreicher Betrieb mit Wurzeln bis ins Jahr 1300 und umfasst heute rund 90 Hektar. Besucher erleben hier modernen Spargelanbau mit Geschichte: Seit 1984 wird Spargel gestochen.

Ein engagiertes Team unterstützt die Ernte, während Sabine und Ludwig Hengemann den Betrieb mit Leidenschaft in dritter Generation führen.

 Weißer und grüner Spargel stehen im Mittelpunkt des Angebots. Ergänzt wird das Sortiment durch schwarze Johannisbeeren sowie Aronia-beeren.

 Während der Spargelsaison: Spargelbuffet sonntags und an Feiertagen. Unter der Woche Angebote auf Vorbestellung für Gruppen ab 20 Personen. Hofführungen nach Absprache.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit unserem Spargelbuffet öffnen wir jedes Jahr die Türen unseres Hofes und machen die Herkunft des Spargels erlebbar. Uns ist wichtig, dass unsere Kunden sehen und verstehen, wo ihr Spargel wächst. Vom Stechen bis zum Genuss begleiten wir den Weg des Produkts und schaffen so Transparenz und Vertrauen.“

Spargelhof Hengemann

Ludwig Hengemann

 Mehringen 15
48351 Everswinkel
 02582 221
0152 32700180

 ludwighengemann@web.de
 www.spargelhof-hengemann.de
 spargelhof_hengemann
 Spargelhof Hengemann

Öffnungszeiten:

Hofladen
 In der Saison täglich:
07:00 – 18:00 Uhr





HOF PÜNING



Der Hof Püning ist ein lebendiger Familienbetrieb und ein Ort für gemeinsame Erlebnisse. Zwischen Spielscheune und weitläufigem Gelände lädt der Hof zum Feiern und Entdecken ein.



Strohbürg, Fahrzeuge, viel Platz und Lagerfeuer bieten Spielspaß und gemütliche Momente.



 Weihnachtsbäume aus eigenem Anbau: frisch geschlagen oder zum Selbstsägen. Hofladen mit regionalen Geschenkideen. An den Adventswochenenden: Planwagenfahrten, Lagerfeuer.



 Die Scheune und das Außengelände bieten von Feb. bis Okt. viel Platz für Klassenfeste, Kindergeburtstage oder Familienfeiern. Verpflegung kann gerne selbst mitgebracht oder organisiert werden.



 Spielscheune: Toben im Stroh, draußen warten Fahrzeuge, Holzpferde und Sandbereiche. Ideal für Kindergeburtstage, Aufenthaltsraum, Feuerstelle.



 Adventswiese an den Adventswochenenden mit Pommes, Waffeln, Stockbrot, Glühwein, Ki.-Punsch.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir denken in Generationen und setzen auf nachhaltige Dauerkulturen wie unsere Weihnachtsbäume. Regional gewachsen und mit Blick in die Zukunft kultiviert, schaffen wir ein langlebiges, verantwortungsvolles Angebot aus der Region für die Region.“



Hof Püning

Dörte u. Christian Püning

-  Püning 6
48351 Everswinkel
-  02582 283
0160 99840912
-  info@hof-puening.de
-  www.hof-puening.de
-  hof_puening
-  Hof Püning Everswinkel

Öffnungszeiten:

- Februar bis Oktober:
-  Für angemeldete Gruppen geöffnet.
- 01. November – 23. Dezember:
-  Täglich:
09:00 - 18:00 Uhr



ZUM EICHENHOF

Die Familie Schlüter und das Eichenhof-Team begrüßt ihre Gäste im ältesten Bauernhof-Café des Münsterlandes – seit 1988. In den ehemaligen Wohnräumen des alten Bauernhauses befinden sich die urig rustikalen Gasträume.

Auch der Außenbereich unter den grünen Eichen bietet eine gemütlich-beschauliche Atmosphäre. Dazu werden hausgemachte Spezialitäten angeboten.

-  Westfälisches Bauernfrühstück nach Anmeldung, kalte und warme Küche, Kaffee und selbstgebackene Kuchen, Spezialität: Steinofenbrot.
-  Ausrichtung von Veranstaltungen und Feierlichkeiten bis 60 Personen.
-  Schützenfeste für Gruppen und Vereine.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind durch und durch traditionell eingestellt – unser Hof, unser Garten, unsere urig rustikalen Gasträume sowie unsere Produkte. Wir wollen diese Traditionen erhalten und zukunftsfruchtig ausgestalten.“

Zum Eichenhof Reinold Schlüter

-  Wieningen 9
48351 Everswinkel
-  02582 1838
-  eichenhof-schlueter@t-online.de
-  www.eichenhof-schlueter.de

Öffnungszeiten:

-  Bauernhofcafé
-  Mi.:
09:30 – 20:00 Uhr
- Do.:
14:00 – 20:00 Uhr
- Fr.-So.:
09:30 – 20:00 Uhr
- Mo. und Di.
geschlossen.





HOF GERD-HOLLING



Der Hof von Familie Gerd-Holling ist ein Betrieb in Alverskirchen, der aus einer kleinen Eiervermarktung gewachsen ist. Das Gelände lädt dazu ein, einen Blick auf das Hühnermobil und das bunte Hofleben zu werfen.



In „Gerdas-Eier-Nest“ finden sich frische Freiland-eier, hausgemachte Nudeln, Milch sowie Eis aus hofeigener Milch.



 Das Sortiment besteht aus hofeigenen Eiern aus Freilandhaltung sowie hofeigener Milch. Fünf hausgemachte Nudelsorten aus eigenen Eiern sowie Eis aus Hof-Milch ergänzen das Angebot. Dazu saisonal und regional zugekauft: Kartoffeln, Honig, Fleisch- und Wurstwaren, eingelegte Spezialitäten, Soßen, Suppen und Getränke.



 Teilnahme an den Münsterländer Picknicktagen von Münsterland e.V.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit kurze Wege, enge Verbindungen und die Bündelung regionaler Spezialitäten an einem Ort. So schaffen wir Transparenz, stärken die heimische Landwirtschaft und bieten unseren Kundinnen und Kunden frische Qualität mit bekannter Herkunft.“



Hof Gerd-Holling Fam. Gerd-Holling

 Holling 9
48351 Everswinkel-
Alverskirchen
 02582 226
0173 7263416
 hof@gerd-holling.de
 www.gerd-holling.de
 hofgerdholling
 Hof Gerd-Holling

Öffnungszeiten:

Gerdas-Eier-Nest
 Täglich
01. April – 30. Sept.:
07:00 – 21:00 Uhr
01. Okt. – 31. März:
08:00 – 19:00 Uhr

SB-Automat: Sendenhorst
 24/7





FLEISCHOASE | HOF SCHULZE WETTENDORF

Der Hof Schulze Wettendorf in Everswinkel-Alverskirchen bietet eine große Auswahl an regionalen Fleischspezialitäten vom Rind, Schwein, Geflügel und Lamm.

Die regionale Vermarktung, persönliche Beratung und höchste Qualität stehen hier im Mittelpunkt.

 Vielfältiges Fleischsortiment aus eigener Tierhaltung: Rind, Schwein, Hähnchen, Pute, Lamm und saisonal Gans. Ergänzt wird das Angebot durch frische Eier sowie hausgemachte Wurstwaren und Spezialitäten, Braten, Steaks, Grillfleisch oder individuelle Köstlichkeiten.

 Die Kulturwiesen auf dem Hof Schulze Wettendorf laden zu stimmungsvollen Sommerabenden ein. Besucher genießen Live-Kunst, kühle Getränke und kulinarische Spezialitäten aus der „Fleischoase“. Inmitten des Hofgeländes verbinden sich Kultur, Genuss und ländliches Flair zum einzigartigen Erlebnis.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir übernehmen Verantwortung durch nachhaltige, regionale Landwirtschaft und transparente Direktvermarktung. Mit kurzen Wegen, respektvollem Umgang mit den Tieren und vollständiger Verwertung schaffen wir Vertrauen und Qualität – vom Ferkel aus Alverskirchen bis zum fertigen Produkt aus handwerklicher Verarbeitung.“

**Fleischoase |
Hof Schulze Wettendorf
Fam. Schulze Wettendorf**

 Wettendorf 1
48351 Everswinkel-
Alverskirchen

 02506 307822

 service@fleischoase.com

 www.fleischoase.com

 Hof Schulze Wettendorf

Öffnungszeiten:

Hofladen

 Mi.: 15:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 – 12:00 Uhr
und nach Vereinbarung.





HOFLADEN AUSTERMANN



Der Hof Austermann in Warendorf steht für Landspezialitäten aus dem Münsterland. Mit viel Handarbeit entstehen hier Produkte mit besonderem Charakter. Gestartet ist Familie Austermann mit Spargel und eingelegten Gurken.

Mittlerweile ist daraus ein vielseitiger Betrieb entstanden, in dem jedes Familienmitglied seinen Beitrag leistet. Eigener Gurkenanbau, gläserne Produktion und eine große Auswahl an Spezialitäten.



 Vollsortierter Hofladen mit eigenen Erzeugnissen und regionalem Angebot. Große Auswahl an eingelegten Gurken und Gemüse aus eigenem Anbau. Fleisch vom Hofschwein, verarbeitete Spezialitäten, hausgemachte Convenience-Produkte, Glaskonserven, Grillsaucen. Obst, Gemüse und Molkereiprodukte aus der Region, Präsentkörbe.



 Kaffee- und Kuchenangebot mit hausgemachten Spezialitäten aus der eigenen Hofbäckerei. Garten mit 100 Sitzplätzen, 20 Plätze im Innenbereich.



 Führungen in der Saison nach Absprache.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Familienbetrieb arbeiten wir Hand in Hand und leben Nachhaltigkeit aus Überzeugung. Vom Anbau bis zur Veredelung unserer Gemüse- und Obstspezialitäten schaffen wir einzigartige Produkte, über die wir unseren Kundinnen und Kunden die Landwirtschaft näherbringen.“

Hofladen Austermann

Fam. Austermann

 Neuwarendorf 24

48231 Warendorf

 02581 1254

 info@hofladen-austermann.de

 www.hofladen-austermann.de

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

 Hofladen Austermann

Öffnungszeiten:

Hofladen

 Mo.-Sa.:

09:00 – 18:00 Uhr

Sonn- und Feiertage:

10:00 – 18:00 Uhr

Hofladen:

nur Kartenzahlung.





KARTOFFELHOF FARTMANN

Der Kartoffelhof von Bettina Fartmann ist ein vielseitiger Familienbetrieb mit langer Tradition. Seit 2021 führt sie den Hof und bietet eine Auswahl von 14 verschiedenen Kartoffelsorten: von Klassikern wie Belana bis hin zu besonderen Raritäten wie Highland Burgundy Red.

Besucher erhalten im Hofladen hochwertige Produkte und Einblicke in die Vielfalt der Kartoffel.

 14 Sorten von fest- bis mehligkochend, darunter das beliebte Vohrener Hörnchen. Ergänzt wird das Angebot durch Eier, Honig, Milch und Wurstwaren. Hofeigene Spezialitäten wie Reibekuchenteig und Rösti im Schlauch sowie feine Liköre und Schnäpse aus Kartoffel, Nuss und Kräutern runden das Sortiment ab.

 Ein Gästezimmer steht zur Vermietung bereit.

 Besichtigung auf Anfrage möglich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wirtschaften nachhaltig aus Verantwortung für unsere Region. Der Anbau unserer Produkte im Wasserschutzgebiet erfolgt besonders ressourcenschonend und qualitätsbewusst. Im Hofladen bieten wir frische, regionale Lebensmittel und stärken so kurze Transportwege.“

Kartoffelhof Fartmann

Fam. Fartmann

 Vohren 44
48231 Warendorf

 02581 2157

 info@kartoffelhof-fartmann.de

 www.kartoffelhof-fartmann.de

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

 Kartoffelhof Fartmann

Öffnungszeiten:

Hofladen

 S. Webseite





HOF GRONEWÄLLER



Der Hof Gronewäller in Warendorf vermarktet seit 2016 seine Produkte direkt ab Hof. Neben einem kleinen Hofladen stehen den Besucherinnen und Besuchern Warenautomaten zur Verfügung.

Gemütliche Sitzgelegenheiten laden zum kurzen Verweilen ein.



 Hofladen mit eigener Fleischproduktion: Hähnchen, Weiderind und Strohschwein direkt vom Hof. Frische Fleischangebote auf Vorbestellung sowie Grillfleisch im Sommer, ergänzt durch Burger-Patties und Hackfleisch vom Rind. Kartoffeln, Milchprodukte, Eis und Frischkäse aus eigener Herstellung runden das Sortiment ab. Convenience-Produkte aus der Hofküche, Tiefkühlware sowie Fleischpakete per Online-Shop und Click & Collect erhältlich. Präsentkörbe auf Anfrage.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch artgerechte Weidehaltung fördern wir das Tierwohl und setzen auf natürliche Kreisläufe. Ergänzt wird dies durch ein Pfandsystem bei unseren Milchprodukten, das Ressourcen schont und einen bewussten Konsum unterstützt.“



Hof Gronewäller
Frederike u. Michael
Gronewäller

📍 Hohenhorst 4
48231 Warendorf
☎ 0176 24917427
✉ info@hof-gronewaeller.de
🌐 www.hof-gronewaeller.de
📷 [hof_gronewaeller](https://www.instagram.com/hof_gronewaeller)
🐾 Hof Gronewäller

Öffnungszeiten:

Hofladen
🕒 Fr.: 16:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 – 12:30 Uhr

Verkaufsautomat
🕒 24/7



HOF LOHMANN

Im Café, Restaurant und Hofladen auf dem historischen Hof Lohmann gibt es bio zertifizierte Produkte aus eigener Herstellung. Traditionelle westfälische Gerichte, hausgemachte Kuchen und saisonale Angebote laden zum Genießen ein.

Der Hof verbindet Landwirtschaft, Inklusion und Gemeinschaft. Auf 22 ha wird ökologisch gewirtschaftet und Menschen mit Unterstützungsbedarf arbeiten hier gemeinsam mit Fachkräften.

-  Frische Bio-Eier, Kartoffeln, Fleisch- und Wurstwaren, Marmeladen, Liköre und Öle, weitere regionale Spezialitäten, Kunsthandwerk.
-  Frühstücksbuffet, Mittagstisch, Speisen à la carte, Kaffee, Kuchen und saisonale Spezialitäten.
-  Feiern und Veranstaltungen für kleine und große Gruppen. Passende Bewirtungsangebote können individuell ergänzt werden.
-  Ziegen füttern, Schweine und Hühner beobachten, auf dem Spielplatz toben, Ponyreiten.
-  Hofführungen und Begegnungen in ländlicher Atmosphäre bereichern den Besuch.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bewirtschaften unseren Hof biologisch, verarbeiten eigene Produkte und schaffen Arbeitsplätze, die Teilhabe ermöglichen.“

Hof Lohmann

-  Gronhorst 10
48231 Warendorf-
Freckenhorst
-  02581 92894-0
-  info@cafe-hof-lohmann.de
-  [www.freckenhorsterwerkstaetten.de/
cafe-restaurant/
cafe-restaurant.html](http://www.freckenhorsterwerkstaetten.de/cafe-restaurant/cafe-restaurant.html)

Öffnungszeiten:

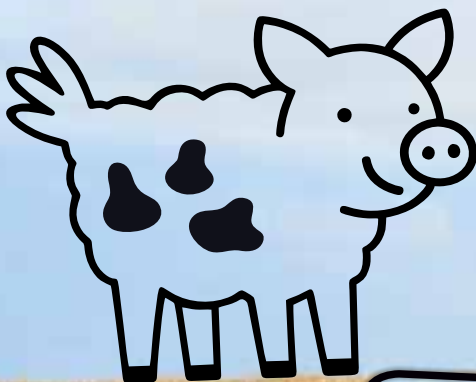
- Café & Restaurant
-  Mo.–Fr.:
09:00 – 17:00 Uhr
- Hofladen
-  Mo.: 08:00 – 16:00 Uhr
Di.–Fr.:
08:00 – 17:00 Uhr
Sa.: 10:00 – 13:00 Uhr



ENDLICH GEFUNDEN!

DEINE EIERLEGENDE WOLLMILCHSAU*

*) landservice.de



**DAS ALLES KANN
DEIN LANDSERVICE.DE
- KLIICK 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**



LANDHAUS AM ESCH

Der Hof Wöstmann liegt eingebettet in die idyllische Parklandschaft des Münsterlandes und bietet beste Voraussetzungen für eine erholsame Auszeit.

In der liebevoll umgebauten Scheune sind moderne Ferienwohnungen entstanden, die den Charme des historischen Hofes mit zeitgemäßem Komfort verbinden. Familien, Paare und Naturliebhaber, finden hier Ruhe, Weite und viel Platz zum Wohlfühlen.

 Ferienwohnungen mit Wohlfühlcharakter: Vier komfortable Unterkünfte (zwei Etagen) – zwei großzügige Ferienwohnungen mit ca. 65 m² sowie zwei gemütliche Appartements mit rund 30 m². Großzügige Außenanlagen schaffen eine entspannte Atmosphäre. Radfahrer können das Radwegenetz erkunden. Haustiere sind willkommen.

 Pferdekompertenz auf dem Hof: Die Pferde Reha Milte GmbH bietet professionelle und ganzheitliche Pferderehabilitation: Individuelle Therapie- und Trainingskonzepte, moderne Reha-Angebote sowie eine fachkundige Betreuung unterstützen Gesundheit, Regeneration und Leistungsfähigkeit der Pferde.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf dem Hof Wöstmann liegt uns ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur am Herzen. Mit unserer Photovoltaikanlage erzeugen wir rund 75 % unseres Strombedarfs selbst und leisten so einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz.“

**Landhaus Am Esch
Johannes Wöstmann**

 Ostmitte 6

48231 Warendorf

 02584467

 info@landhaus-am-esch.de

 www.landhaus-am-esch.de

Öffnungszeiten:

Ganzjährig buchbar.





CAFÉ BEVER TENNE



Ländlich geprägt liegt das Café Bever Tenne zwischen Warendorf und Ostbevern am Fern-Radweg „100-Schlösser-Route“.



Im urigen Zustand des Hofes mit dem alten Baumbestand lädt die Familie Hovestadt an Sonn- und Feiertagen zum Verweilen ein. Das Café betreibt die Familie seit 2008 mit viel Herz und Freude.



 Das Café bietet Platz für 50 Personen innen und 70 Personen außen. Die Spezialitäten sind die selbst gebackenen Torten und Kuchen. Außerdem werden Schnittchen-Teller angeboten.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns liegt der Erhalt der alten Hofanlage sehr am Herzen. Mit großem Engagement und viel Sorgfalt setzen wir uns dafür ein, die historische Substanz zu bewahren und gleichzeitig eine nachhaltige Nutzung zu gewährleisten. Ein wichtiger Bestandteil ist dabei unsere umweltfreundliche Energieversorgung mit der Holzhackschnitzelheizung. So leisten wir einen Beitrag zu einer ressourcenschonenden und klimafreundlichen Bewirtschaftung.“



Café Bever Tenne Familie Hovestadt

 Beverstrang 1
48231 Warendorf
 02584 934806
 info@cafe-bever-tenne.de
 www.cafe-bever-tenne.de



Öffnungszeiten:

Sonn- und Feiertage
 Mai bis September:
11:00 - 18:00 Uhr
Oktober bis April:
13:00 - 18:00 Uhr
Angemeldete Gruppen
ab 15 Personen nach
Vereinbarung.
Januar, Februar
geschlossen.



GÄRTNEREI HÖING

Der Demeter-Betrieb von Konrad Höing liegt idyllisch am Ortsrand von Müssingen im Münsterland und steht seit Jahrzehnten für biologischen Anbau. Besucher können die Felder und Gewächshäuser entdecken, auf denen vielfältige Gemüsesorten und Blumen wachsen.

Im Hofladen werden die frischen Erzeugnisse mit persönlicher Beratung direkt vom Hof angeboten.

 **Vollsortierter Biohofladen mit breitem Angebot an frischen Lebensmitteln. Saisonales Obst und Gemüse aus eigener Produktion wie Tomaten, Gurken, Salate, Bohnen oder Kohl wird ergänzt durch Jungpflanzen und Sommerblumen. Zudem Südfrüchte, Tiefkühlwaren, Eis sowie Trockenprodukte, Säfte, Öle und Molkereiprodukte.**

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Nachhaltigkeit seit Jahrzehnten mit Überzeugung. Seit 1985 wirtschaften wir nach Demeter-Richtlinien und setzen auf eine vielfältige Fruchtfolge. So entsteht jedes Jahr eine bunte Auswahl an Gemüse aus eigenem Anbau, die Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität gleichermaßen fördert.“

Gärtnerei Höing

Konrad Höing

 Zum Emstal 5
48231 Warendorf-Müssingen
 02582 5605
 biohoeing@t-online.de
 hoeing_hofladen

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mi., Fr.:
09:00 – 18:00 Uhr
Sa.:
08:00 – 13:00 Uhr





HOF SCHULZE OSTHOFF



Der Hof Schulze Osthoff wird von Carmen und Marisa gemeinsam mit ihrer Mutter Bernhild geführt und steht für echte Transparenz in der Landwirtschaft. Die Tiere stammen aus eigener Haltung und werden mit Fachkenntnis direkt auf dem Hof weiterverarbeitet.

Die hofeigenen Fleisch- u. Wurstwaren werden auf Märkten der Region angeboten; sie stehen für Qualität, Regionalität und handwerkliche Verarbeitung.



 Kleiner Hofladen mit hofeigenen Fleisch- und Wurstspezialitäten. Frischer Aufschnitt sowie vielfältige Wurst- und Grillwaren stammen aus eigener Herstellung. Ergänzt wird das Angebot durch vakuumierte Produkte für längere Haltbarkeit. Regelmäßige Präsenz auf Wochenmärkten in der Region, unter anderem in Warendorf, Freckenhorst, Telgte, Hilstrup und Geistmarkt in Münster.

 Führungen auf Anfrage möglich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege und eine hofeigene Zerlegung. In geschlossenen Kreisläufen und mit innovativen Ansätzen, wie dem Sojaanbau, verbinden wir eine zukunftsfähige Landwirtschaft.“



Direktvermarktung Schulze

Osthoff GbR

Fam. Schulze Osthoff

 Hägerort 7
48231 Warendorf-
Freckenhorst

 02581 44377

 direktvermarktung@
schulze-osthoff-gbr.de

 www.schulze-osthoff-gbr.de

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

Öffnungszeiten:

Hofverkauf

 Fr.: 15:00 - 18:00 Uhr

Weitere Termine:
s. Webseite



HOF HERWEG

Auf Hof Herweg, gelegen in der idyllischen Landschaft von Warendorf, legen wir besonderen Wert auf die natürliche Haltung und Fütterung unserer Hereford-Rinder.

Uns ist es wichtig, dass die Tiere ein artgerechtes Leben in ständiger Freilandhaltung erfahren. So entsteht unser exklusives Rindfleisch, das Sie direkt bei uns im Hofladen oder im Onlineshop erhalten können.

 Onlineshop mit verschiedenen Fleischpaketen von den hofeigenen Rindern, z. B.: Starter-, Schmor-, Hackfleisch- und Grillpaket. Sonderwünsche berücksichtigen wir gerne, Geschenkkarten; Versandkostenfrei ab 100 €. Patenschaften für Bienenweiden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir achten auf die artgerechte Tierhaltung, unsere ökologische Verantwortung und regionale Wertschöpfung. Unsere Rinder werden auf der Weide gehalten und erhalten nur Gras als Futter, was ihrem natürlichen Verhalten entspricht. Außerdem werden sie hier geboren, wachsen hier auf, werden vor Ort geschlachtet und vermarktet.“

Hof Herweg

Paul-Matthias Herweg

 Lentrup 9
48231 Warendorf-Hoetmar
 02585 940226
0179 9221869
 www.hof-herweg.de
 [hofherweg](https://www.instagram.com/hofherweg)
 Hof Herweg

Öffnungszeiten:

Online-Shop mit Versand
oder Abholung am Hof:
 Mo.–Fr.:
15:00 – 18:00 Uhr
Sa.:
09:00 – 18:00 Uhr





NATÜRLICH HOF SCHWIENHORST



Der Hof Schwienhorst hat seit 2015 auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt und produziert eine Vielfalt hochwertiger Lebensmittel.

Besucher können den Hof entdecken und mehr über den Anbau von regionalem Superfood wie Quinoa, Hanf oder Buchweizen erfahren.



 Vielseitiges Hofsortiment mit großer ökologischer Vielfalt direkt vom Feld. Neben klassischen Produkten wie Eiern und Nudeln gibt es handverlesene Kräutertees, feine Öle sowie Saaten und Mehle aus Buchweizen, Leinsaat und Hanf. Frische Kräuter wie Minze, Lavendel oder Salbei werden in Handarbeit verarbeitet. Erhältlich rund um die Uhr im Verkaufsautomaten direkt am Kräuterfeld.



 Im Sommer gibt es Getränke und Sitzgelegenheiten für eine kleine Rast.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Umweltschutz und regionale Lebensmittel liegen uns sehr am Herzen. Die vielfältigen Kulturen und der kleinflächige Anbau bieten der heimischen Tierwelt Nahrung und Unterschlupf. Wir verzichten ganz auf chemische Pflanzenschutzmittel. Mist und Gülle unserer Tiere liefern den wertvollen, natürlichen Dünger. Daraus entsteht eine Kreislaufwirtschaft. Wir können unsere Saaten direkt auf unserem Hof verarbeiten: reinigen, schälen, mahlen, pressen. So entstehen keine zusätzlichen Wege.“



Natürlich Hof Schwienhorst
Georg u. Dorothee
Schwienhorst

 Lentrup 6
48231 Warendorf-Hoetmar
 02585 95111

 info@natuerlich-hof-schwienhorst.de

 www.natuerlich-hof-schwienhorst.de

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

 Natürlich Hof Schwienhorst

Öffnungszeiten:

SB-Automat

 Täglich:

08:00 – 22:00 Uhr



FERIENHOF SCHWIENHORST

Eingebettet in die Parklandschaft des Münsterlandes, bietet der Ferienhof Schwienhorst in Hoetmar erholsame Tage inmitten von Wiesen und Feldern.

Komfortable Ferienwohnungen, viele Tiere wie Schafe, Ziegen und Pony Speedy sowie große Spiel- und Gartenbereiche prägen den Hof. Die Umgebung lädt zu Rad- und Wandertouren ein.

 Ferienwohnungen

 Spiel- und Bolzplatz, Ziegen, Katzen, Schafe, Hühner, Pony.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ferienhof Schwienhorst wirtschaftet ökologisch nach Naturlandrichtlinien. Es werden keine Pflanzenschutzmittel oder synthetische Dünger eingesetzt. Die Schweine leben auf Stroh mit Auslauf. Der Betrieb nutzt weitgehend regenerative Energien wie Sonnenlicht und Windkraft.“

Ferienhof Schwienhorst

Gabriele u. Paul Schwienhorst

 Hoetmarer
Dorfbauerschaft 10
48231 Warendorf

 02585 1237

 info@ferienhof-schwienhorst.de

 www.ferienhof-schwienhorst.de

Öffnungszeiten:

Ganzjährig buchbar.





MÜNSTERLAND KNOBLAUCH



Der Knoblauchbetrieb der Familie Austermann in Sassenberg ist eine besondere Adresse für regionalen Genuss vor den Toren Warendorfs. Von Juni bis etwa Weihnachten ist der aromatische Knoblauch an verschiedenen Verkaufsstellen im Münsterland erhältlich.



Ob frisch oder getrocknet: hier lässt sich die Vielfalt der Knolle entdecken. Leckere Rezeptideen und weitere Einblicke bietet zudem die Webseite.



 Frischer und getrockneter Knoblauch aus eigenem Anbau, ungeputzt für eine besonders lange Haltbarkeit. Verkauf auf Anfrage ab Hof. Weitere Verkaufsstellen sind auf der Webseite zu finden.



 Führungen auf Anfrage.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns beginnt Nachhaltigkeit im Boden. Mit bodenschonender Direktsaat und regenerativem Anbau fördern wir die natürliche Fruchtbarkeit und erhalten wertvolle Ressourcen. So schaffen wir die Grundlage für gesunde Pflanzen und hochwertigen Knoblauch aus unserer Region.“



Münsterland Knoblauch
Philipp u. Katharina
Austermann

 Gröbblingen 80a
48336 Sassenberg

 0170 6442358

 info@muensterland-knoblauch.de

 www.muensterland-knoblauch.de

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

 Münsterland Knoblauch

Öffnungszeiten:
s. Webseite

GLÜCKSAL | CAFÉ-BISTRO-EVENTS

Genussmomente mit Herz, Geschichte, Leidenschaft und Liebe zum Detail. Eine Location mit Geschichte und Zukunft hat Jennifer Di Gesualdo im Schlossgarten von Schloss Harkotten in Sassenberg gefunden.

Die Kombination aus Natur, Ruhe, Geschichte und Charakter hat sie von Anfang an fasziniert und inspiriert. So hat sie ihr Café-Bistro-Events im ehemaligen Wappensaal von Schloss Harkotten eingerichtet.

-  Etagere-Frühstück, Kuchen und Torten aus eigener Herstellung, Waffeln, Bagels, pikante Kleinigkeiten zum Mittag.
-  Büffetangebote für angemeldete Gruppen mit 10-60 Personen.
-  Monatlich Themenabende, s. Veranstaltungskalender auf der Homepage.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Essen ist für mich kein Selbstzweck – es ist Begegnung, Kommunikation, Lebensfreude. Am liebsten draußen, unter freiem Himmel, mit Blick ins Grüne. Genau dieses Gefühl möchte ich im Glücksal weitergeben.“

Glücksal | Café-Bistro-Events

Jennifer Di Gesualdo

-  Harkotten 28
48336 Sassenberg
-  0160 4137742
-  info@gluecksal-harkotten.de
-  www.gluecksal-harkotten.de
-  gluecksal.harkotten

Öffnungszeiten:

- Ostern bis September
-  Do.-So.:
09:00 – 17:00 Uhr
- Oktober bis Ostern
-  Sa., So.:
09:00 – 17:00 Uhr

Mo.-Mi.: Auf Anfrage





Drostenhof
SPARGEL

SPARGEL VOM DROSTENHOF



Der familiengeführte Spargelbetrieb der Familie Droste in Füchtorf ist im Herzen des Spargeldorfes gelegen und lädt während der Saison dazu ein, Spargel frisch vom Feld zu kaufen.



Von April bis zum 24. Juni wird hier täglich weißer und grüner Spargel geerntet und im Hofladen angeboten. Besucher erhalten auf Wunsch küchenfertig geschälten Spargel sowie persönliche Beratung beim Einkauf.



-  Weißer und grüner Spargel. Regionale Produkte wie Eier und Erdbeeren ergänzen das Sortiment.
-  Beliefert wird zudem die Spargelscheune Hof Schulze-Dahlhoff in Soest-Ruploh und der Hof Püning in Everswinkel mit frischem Saisonangebot. Hier gibt es auch ein Kuchenangebot.
-  Führungen während der Saison auf Anfrage.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir setzen auf kurze Wege und starke Partnerschaften: Unsere Produkte stammen überwiegend aus der Region und entstehen in enger Zusammenarbeit mit benachbarten Anbauern. So stärken wir die heimische Landwirtschaft und kurze Transportwege sichern Frische.“

Spargel vom Drostenhof

Fam. Droste

-  Glandorfer Straße 8
48336 Sassenberg-
Füchtorf
-  05426 1344
-  info@spargel-vom-drostenhof.de
-  www.spargel-vom-drostenhof.de
-  [spargel_vom_drostenhof](https://www.instagram.com/spargel_vom_drostenhof)
-  Spargel vom Drostenhof

Öffnungszeiten:

- Hofladen, Füchtorf
-  Täglich:
09:00 - 18:00 Uhr
- Spargelzelt Hof Püning,
Everswinkel
-  Mi.-So.:
09:00 - 18:00 Uhr
- Spargelscheune Hof
Schulze-Dahlhoff, Soest
-  Täglich:
08:30 - 18:00 Uhr





SPARGELHOF HÜCHTKER

Der traditionsreiche Familienbetrieb der Familie Hüchtker liegt im Spargeldorf Füchtorf. Besucher sind eingeladen, vor dem Einkauf durch die Anlagen zu schlendern und einen Eindruck vom Anbau von Bio-Spargel und Bio-Heidelbeeren zu gewinnen.

Im Hofladen werden die frisch geernteten Produkte mit persönlicher Beratung angeboten.

 Bio-Spargel und Bio-Heidelbeeren aus eigenem Anbau. Ergänzt wird das Sortiment durch ausgewählte regionale Spezialitäten: Müsli, Schinken, eingelegte Gurken, Plätzchen, Wurstwaren, Wein, Eier, Nudeln und Kartoffeln.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verstehen Nachhaltigkeit als ganzheitliches Prinzip: vom biologischen Anbau unserer Produkte bis hin zu innovativen Lösungen wie Agri-Photovoltaik bei unseren Heidelbeeren. Diese doppelte Flächennutzung schützt die Pflanzen vor Frost, spart Folie und verbindet umweltschonende Erzeugung mit zukunftsorientierter Landwirtschaft.“

Spargelhof Hüchtker

Fam. Hüchtker

 Milter Straße 3
48336 Sassenberg-
Füchtorf
 05426 2397
 info@spargelhof-huechtker.de
 www.spargelhof-huechtker.de
 [spargelhof_huechtker](https://www.instagram.com/spargelhof_huechtker)
 [Spargelhof Hüchtker](https://www.facebook.com/SpargelhofHuechtker)

Öffnungszeiten:

Spargelsaison
 Täglich:
09:00 - 18:00 Uhr
Heidelbeersaison (ab 1. Juli)
 Mo.-Fr.:
09:00 - 12:30 Uhr
15:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:30 Uhr
So.: Geschlossen





HOF FLAMME-OSTERMANN



Der Hof Flamme-Ostermann ist ein liebevoll geführter Familienbetrieb und eine fruchtbare Oase in der Region. Besucher können während der Saison auf den Erdbeerbefeldern auch Erdbeeren selber pflücken.

Frisch geerntete Erdbeeren und Himbeeren werden über verschiedene Verkaufsstände in der Region verkauft.



 Frische Erdbeeren und Himbeeren aus eigenem Anbau: aromatische Sorten aus geschütztem Anbau und Freiland, je nach Saison. Ab Mai können auch Erdbeeren selber gepflückt werden. Ab Ende Mai werden zudem Himbeeren zum Verkauf angeboten. Die frisch geernteten Früchte sind direkt am Hof und an Verkaufsständen in der Region erhältlich.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen den Fokus im Erdbeer- und Himbeeraanbau auf reine regionale und ressourcenschonende Bewirtschaftung. Der Anbau erfolgt nach dem Grundsatz, Landwirtschaft im Einklang mit der Natur zu betreiben und gleichzeitig hochwertige Früchte zu erzeugen. Ein wertschätzender Umgang mit unseren Mitarbeitern und Kunden ist für uns selbstverständlich.“



Hof Flamme-Ostermann Familie Flamme-Ostermann

-  Hornbusch 8
48361 Beelen
-  02586 1209
-  info@hof-flamme-ostermann.de
-  www.hof-flamme-ostermann.de
-  [Hof_flamme_ostermann](https://www.instagram.com/Hof_flamme_ostermann)

Öffnungszeiten:

- Hofladen u. Selbstpflücke
-  Mo.-Fr.:
08:00 – 19:00 Uhr
- Sa.: 08:00 – 18:00 Uhr
- Sonn- u. Feiertage:
08:00 – 17:00 Uhr
- Verkaufsstände:
-  S. Homepage



HOFGUT ASHEGE

Der Biolandbetrieb Hofgut Ashege ist umgeben von dem Vogelschutzgebiet der Davert, nahe Münster. Eingebettet in Wald und Wiesen lädt der Hof dazu ein, zwischen Weiden, Hecken und Blumenflächen die Vielfalt der Natur zu entdecken und einen Blick auf seltene Nutztierassen zu werfen.

Im Hofladen und Online-Shop werden nachhaltig erzeugte Spezialitäten aus eigener Herstellung mit großer Sorgfalt angeboten.

 Exklusive Kollektion der „Feinen Manufaktur“ mit handgefertigten Unikaten aus natürlichen Rohstoffen. Hochwertige Produkte aus Wolle, Leder, Fell, Horn und weiteren Materialien, vielfach aus eigener Tierhaltung. Ergänzt wird das Sortiment durch Holzbretter, Produkte aus Schafswolle, Messer sowie Honig, Fruchtaufstriche und Gelees.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir gestalten Nachhaltigkeit als lebendigen Kreislauf: von der ökologisch-regenerativen Bewirtschaftung unserer Flächen über artgerechte Tierhaltung und den Erhalt alter Rassen bis hin zur vollständigen Verwertung aller Ressourcen. So schaffen wir einen vielfältigen Lebensraum und hochwertige Produkte im Einklang mit Natur und Umwelt.“

**Hofgut Ashege |
Feine Manufaktur
Christiane Spahn-Rempfen**

📍 Altendorf 11a
48317 Drensteinfurt-Rinkerode
☎ 0172 21738 92
✉ feine-manufaktur@ashege.de
🌐 www.hofgut-ashege.de
www.feine-manufaktur-ashege.de
📷 feine-manufaktur

Öffnungszeiten:

Hofladen
🕒 Di., Fr.:
10:00 - 18:00 Uhr





 Lieblingsplatz

Radlerpause

Erkunde Nordrhein-Westfalen aktiv auf dem Fahrrad und entdecke dabei einzigartige Radlerpausen auf dem Land!

Wer durch die Felder und Wälder in NRW radelt, entdeckt abseits der großen Routen ein besonderes Angebot: Höfe, die Radler herzlich willkommen heißen. Gemütliche Rastplätze laden zur Pause ein. Hofläden und Automaten bieten frische Snacks, die regionale Erzeuger herstellen.

**HIER RADLERPAUSEN
IN NRW FINDEN
– KLIICK MAL REIN!**



landservice.de



- **Selbstbedienungsangebote** mit regionalen Produkten.
- **Sitzgelegenheiten** zum entspannten Verzehr.
- **Trinkwasserstationen.**
- **Ladestationen** für E-Bikes, Werkzeuge für kleine Reparaturen.
- **Informationsangebote** über Landwirtschaft, Bauernhoftiere und saisonale Tätigkeiten.



EICKENBECKS HOFGENUSS

Der Hof der Familie Voss in Rinkerode verbindet Überzeugung mit Verantwortung: Vom Acker bis zum Teller wird hier ganzheitlich gedacht.

Im Onlineshop erhalten Kunden Lupinenprodukte aus einer Erzeugung und Weiterverarbeitung, bei denen Geschmack und Gesundheit im Mittelpunkt stehen.

 Vielfältiges Sortiment rund um die Süßlupine aus eigener Verarbeitung. Pflanzliche Spezialitäten wie Lupinenmehl, Lupinenschrot und Lupinennudeln bilden die Basis. Ergänzt wird das Angebot durch kreative Produkte wie Lupinenbolognese, cremige Aufstriche, Hummus, Pattys, Falafel und Griller. Auch Lupinenkaffee gehört zum abwechslungsreichen Angebot.

 Der Foodtrailer bringt frisches, leckeres Streetfood auf Geburtstage, Polterabende und vieles mehr. Currywurst, Burger, Bratwurst – ob klassisch oder pflanzlich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verstehen Nachhaltigkeit als ganzheitlichen Kreislauf: vom Anbau bis zum Genuss. Mit regionaler Lupine, kurzen Wegen und ressourcenschonender Bewirtschaftung schaffen wir Produkte, die bewusstes Essen fördern. Die Lupine stärkt dabei natürlich den Boden und steht für eine zukunftsfähige Landwirtschaft.“

Eickenbecks Hofgenuss

Burkhard Voß

-  Eickenbeck 25
48317 Rinkerode
-  02538 952322
-  info@eickenbecks-hofgenuss.de
-  www.eickenbecks-hofgenuss.de
-  [Eickenbecks_Hofgenuss](https://www.instagram.com/Eickenbecks_Hofgenuss)
-  Eickenbecks Hofgenuss

Öffnungszeiten:

Onlineshop:
shop.eickenbecks-hofgenuss.de





LEONIE'S LAND



Wie der Name schon erraten lässt, steckt hinter Leonie's Land in Rinkerode eine junge Landwirtin. Sie ist auf dem elterlichen Milchviehbetrieb groß geworden und ist mit Herzblut Landwirtin.



2020 hat Leonie Wiewer den Weg in die Direktvermarktung gewagt und mit ihren pinken Hühnermobilställen samt passender Eierschachteln Stammkunden gewonnen, die den Einkauf im Selbstbedienungshofladen schätzen.



 Hofeigene Rohmilch, Eier aus Mobilstallhaltung, Eiernudeln mit hofeigenen Eiern, Rindfleischpakete u. -einzelteile sowie Suppenhühner (Fleisch in der Saison auf Vorbestellung). Außerdem Kaffeespezialitäten, Kartoffeln, Käse, im Sommer Eis und Grillfleisch, Kekse, Honig und ausgewählte Geschenkartikel.



 Hofführungen auf Anfrage. Weihnachtsmarkt am 3. Adventssonntag: Heiße Getränke, Speisen, Bastelaktion für Kinder, Stockbrot und Dekostände



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Gerne gebe ich Verbrauchern vor Ort einen Einblick in die moderne Landwirtschaft. Seit Jahren berichte ich auf Social Media über unsere täglichen Arbeiten auf unserem Milchviehbetrieb und suche das Gespräch mit den Kunden bei uns auf dem Hof. Infoschilder in unserem Besucherraum informieren über unseren Hof.“

Leonie's Land Leonie Wiewer

 Altendorf 2
48317 Drensteinfurt-
Rinkerode
 02538 1331
 mail@hofwiewer.de
 Leoniesland
 Leonie's Land

Öffnungszeiten:

Selbstbedienungshofladen
 Täglich:
07:00 – 20:00 Uhr





KORNBRENNEREI ECKMANN

Die Kornbrennerei Eckmann in Drensteinfurt-Walstedde wurde 1836 gegründet. Heute ist die Kornbrennerei für den Korn, den Halbbitter Eckpaohl und diverse Liköre bekannt.

Besonders beliebt sind die kreativen Neukreationen im kleinen Fläschchen. Das Hörriidöchen, „Irene auf Theo“ und der Klassiker „Eckpaohl“ machen Schützenfeste, Geburtstage und so manche Party zu einem echten Highlight.

 Spirituosen und Liköre aus eigener Herstellung: Korn, verschiedene Kräuterliköre, Pflaume, Sauerkirsche, Mirabelle, Saisonprodukte wie Marzipan, Bratapfel, Pflaume, Zimt; Sonderflaschen; Partyfläschchen. Eisautomat.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Produkte sind seit Jahrzehnten in Gaststätten, auf Schützenfesten und bei Privatpersonen der Region fest verankert. Wir leisten somit einen Beitrag zum Erhalt gelebter Tradition. Unsere Produkte verbinden Generationen, sorgen für gelungene Veranstaltungen und schmecken dabei klar und kräftig - eben typisch westfälisch.“

Kornbrennerei Eckmann

Theo Brüggemann

 Nordholter Weg 2
48317 Drensteinfurt-
Walstedde

 02387 470

 brennerei-eckmann@t-online.de

 www.brennerei-eckmann.de

Öffnungszeiten:

Hofladen

 Mi. u. Fr.:
10:00 – 14:00 Uhr

Sonderöffnungszeiten

s. Webseite.

Onlineshop mit Versand.





HOF MAY



Hof May in Drensteinfurt-Ameke ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition und modernem Zukunftskonzept: Die Hühner und Schweine werden artgerecht und transparent gehalten.

In der hofeigenen Metzgerei werden die Schweine zu schmackhaften Produkten wie Grillfleisch, Wurstwaren und Klassikern weiterverarbeitet und vor Ort im Hofladen, im Warenautomaten, auf Wochenmärkten und in einer Zweitfiliale verkauft.



 Eier aus hofeigener Mobilstallhaltung; handwerkliche Herstellung in hofeigener Metzgerei: Fleisch- u. Wurstwaren vom Amecker Strohschwein, Rind, Geflügel und in der Saison Wild.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Nachhaltigkeit auf allen drei Ebenen: Unsere Tiere werden artgerecht gehalten und wir nutzen unseren eigens produzierten Strom. Wir legen Wert auf ein gutes Miteinander und sorgen durch Ausbildungsplätze auf unserem Hof für Nachwuchskräfte. Und wir verarbeiten das ganze Schwein ‚From Noise to Tail‘.“



Hof May

Carl-Hendrik May

 Ameke 71
48317 Drensteinfurt-Ameke
 02387 9191330
 info@hofmay.de
 www.hofmay.de
 [hof_may_ameke](https://www.instagram.com/hof_may_ameke)
 Hof May Ameke

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Do.: 13:00 – 17:00 Uhr
Fr.: 10:00 – 17:00 Uhr
Sa.: 08:00 – 12:00 Uhr
So.: 14:00 – 16:00 Uhr
SB-Automat
 24/7
Wochenmärkte
 Di.: Rünthe, Mi.: Ahlen
Do. u. Sa.: Drensteinfurt, Fr.: MS-Hiltrup
Filiale der Hofmetzgerei May in Hamm-Heessen





HOF JEILER

Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Jeiler in Albersloh wird bereits in dritter Generation geführt und verbindet Tradition mit moderner Bewirtschaftung.

Die Bullenmast mit Fleckvieh- und Angusbullen sowie der Ackerbau bilden das Herzstück. Neben der Stallhaltung lebt eine kleine Herde auf der Weide.

 Rindfleisch aus eigener Aufzucht: Mehrmals im Jahr bieten wir hochwertiges Fleisch unserer Jungbullen an. Von Filet bis zur Bratwurst ist alles dabei. Die Tiere werden regional geschlachtet, das Fleisch reift 14 Tage, wird fachgerecht zerlegt und vakuumiert. Bestellungen sind online oder telefonisch möglich, frische Abholung direkt ab Hof zu festen Terminen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verstehen Nachhaltigkeit als geschlossenen Kreislauf. Durch Zwischenfruchtanbau und ganzjährig begrünte Ackerflächen fördern wir Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt. Die direkte Vermarktung unseres Rindfleischs steht für regionale Qualität und verantwortungsvolle Landwirtschaft im Einklang mit der Natur.“

Hof Jeiler

Fam. Jeiler

-  Ahrenhorst 1
48324 Sendenhorst
-  0175 4605402
-  hofverkauf@hof-jeiler.de
-  www.hof-jeiler.de
-  [hof.jeiler](https://www.instagram.com/hof.jeiler)
-  Hof Jeiler

Öffnungszeiten:

Nach Absprache.





ERLEBNISBRENNEREIEN SENDENHORST



Die Erlebnisbrennerei Horstmann in Sendenhorst blickt auf eine lange Tradition zurück und verbindet Handwerkskunst mit Leidenschaft. Seit 1850 wird hier Münsterländer Weizenkorn gebrannt: heute in siebter Generation.

Besucher erleben vor Ort echtes Brennereihandwerk, geprägt von Erfahrung, Sorgfalt und der Verbundenheit zum Münsterland.



 Die Erlebnisbrennerei Horstmann bietet eine vielfältige Auswahl nationaler und international prämiierter hochwertiger Spirituosen an. Fruchti-ge Liköre, klare Brände, aromatische Kräuter- und cremige Sahneliköre spiegeln die handwerkliche Tradition wider. Bestellungen erfolgen über ein Formular, das per E-Mail, Fax oder Post übermit-telt werden kann.

 Brennereibesichtigungen mit Degustation nach Vereinbarung für 10 – 70 Personen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit verstehen wir als gelebtes Miteinander in der Region. Durch unsere Beteiligung an Initiativen stärken wir heimische Produkte und kurze Wege. Gleichzeitig arbeiten wir in natürlichen Kreisläufen, indem wir Nebenprodukte sinnvoll weitergeben und vollständig verwerten: Für eine ver-antwortungsvolle Nutzung unserer Ressourcen.“

Erlebnisbrennereien

Sendenhorst

Jochen Horstmann

 Alter Postweg 36
48324 Sendenhorst

 02526 2830

 mail@erlebnisbrennereien-
sendenhorst.de

 www.erlebnisbrennereien-
sendenhorst.de

Öffnungszeiten:

Nach Absprache.



DIE GEFLOSSENSCHAFT.

Der Aquakulturbetrieb „Die Geflossenschaft.“ im Münsterland steht für frischen, regional erzeugten Fisch. Bei einer Führung erhält man Einblicke in die kontrollierte Aufzucht von Wolfsbarsch, bevor die Produkte zerlegt und weiterverarbeitet und über den Flossomat verkauft werden. Die nachhaltige Aquakultur vereint Qualität, Transparenz und kurze Wege für besten Fischgenuss.

-  Wolfsbarsch als ganze Fische oder Filets sowie aromatischer Räucherfisch. Ergänzt wird das Sortiment durch Roter Trommler und Pompano, fein eingeschnitten als Filets in veredeltem Rapsöl.
-  Führungen durch die Aquakultur bieten spannende Einblicke in die moderne Fischzucht. Besucher erleben vor Ort, wie Wolfsbarsch unter kontrollierten Bedingungen nachhaltig aufgezogen wird und lernen technische sowie biologische Abläufe kennen. Fachkundige Erläuterungen vermitteln Wissen zu Tierwohl, Wasserqualität und regionaler Produktion.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Nachhaltigkeit durch regionale, verantwortungsvolle Fischzucht. Unser Anspruch ist es, frischen Fisch unter kontrollierten Bedingungen ressourcenschonend zu produzieren und dabei Qualität und kurze Wege zu garantieren.“

Hof Sunger eGmbH

Carl Niehues & Julius Franke

-  Sunger 36
48324 Sendenhorst
-  0151 55744056
-  info@diegeflossenschaft.de
-  www.sungerhof.de
-  [diegeflossenschaft](https://www.instagram.com/diegeflossenschaft)
-  [Die.Geflossenschaft](https://www.facebook.com/Die.Geflossenschaft)

Öffnungszeiten:

- Flossomat
-  Täglich:
08:00 - 18:00 Uhr





WOODWAYS



Der Concept Store von Melanie Rielmann ist ein liebevoll gestalteter Rückzugsort auf einem historischen Resthof, dessen Fachwerkgelände um 1800 errichtet und nach 2,5 Jahren Kernsanierung neu belebt wurde.

Seit der Eröffnung im Mai 2022 lädt der Store mit kleinem Café dazu ein, besondere Lieblingsstücke zu entdecken und gemütlich zu verweilen.



-  Rein pflanzliche, kunststofffrei verpackte Produkte. Neben fair gehandelten Köstlichkeiten, finden sich skandinavisch inspirierte Deko, Porzellan, Kerzenständer sowie Schmuck, Karten, Geschenkartikel und ausgewählte Kleidung.
-  Stöberfrühstück in süßer oder herzhafter Variante, frische Waffeln, hausgemachter Kuchen.
-  Beim Hoftrödel, dem „Woodyval“ und weiteren Konzerten wird der Garten zur lebendigen Begegnungsstätte. Weitere Angebote: Workshops, Musik, Lesungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verstehen Nachhaltigkeit als bewusstes Zusammenspiel aus zeitlosen, sorgfältig ausgewählten Produkten und verantwortungsvoller Herstellung. Unsere fair produzierten Stücke erzählen ihre eigene Geschichte und bereichern Herz und Zuhause. Fernab kurzlebiger Trends, mit Wertschätzung für Qualität und Umwelt.“



Woodways

Melanie Rielmann

-  Elmenhorst 1
48324 Sendenhorst
-  0152 53923125
-  melanie@woodways.ms
-  www.woodways.ms
-  [woodways_hofladen](https://www.instagram.com/woodways_hofladen)

Öffnungszeiten:

- Hofladen
-  Mi.–Sa.:
s. Webseite

Gruppen bitte anmelden.



FERIENHOF BETTMANN

Der Ferienhof im Münsterland verbindet traditionellen Bauernhof, Onlineshop und Hofautomaten und steht seit Jahrzehnten für regionale Qualität. Er liegt ideal für Rad- und Wandertouren sowie Ausflüge nach Münster.

Der Hofautomat bietet frische Eier, Fleisch, Honig, Aufstriche und Wurstspezialitäten – regionaler Genuss zum Mitnehmen.

 Hochwertiges Rind- und Schweinefleisch, frische Eier, aromatische Fruchtaufstriche sowie Raps- und Würzöle sind über den Onlineshop und den Automaten direkt am Hof erhältlich. Zusätzlich sind die Produkte auch in der Dorfladenbox in Enniger zu finden.

 13 Zimmer in verschiedenen Größen mit Frühstück oder Halbpension.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Hof befindet sich seit 1390 in Familienbesitz. Er bietet regionale Lebensmittel an und erzeugt nachhaltige Energie durch eine Biogasanlage sowie eine Photovoltaikanlage. Die landwirtschaftlichen Flächen werden regenerativ bewirtschaftet.“

Ferienhof Bettmann Benedikt Bettmann

 Beesen 4
59320 Ennigerloh
 02524 2140
 info@ferienhof-bettmann.de
 www.ferienhof-bettmann.de
 [hofbettmann](https://www.instagram.com/hofbettmann)
 Ferienhof Bettmann

Öffnungszeiten:

Ganzjährig buchbar.





TRAUM ALPAKAS



Traum Alpakas ist ein familiär geführter Alpaka Hof in Ennigerloh mit Alpaka Erlebnissen wie Wanderungen, Picknicks, Hofführungen, Kindergeburtstagen und mehr. Besucher können Alpakas aus nächster Nähe erleben und Produkte aus Alpakawolle in der Hof-Boutique erwerben.

Das Hof-Café bietet samstags und sonntags Süßes und Deftiges mit Blick auf die Weiden.

-  Alpakawolle.
-  Stellplätze für Camping.
-  Das Hof-Café bietet saisonal von April bis November samstags und sonntags Kaffee, Kuchen, Pizza und Flammkuchen.
-  Kinder, Schulklassen, Kitagruppen und Seniorengruppen sind willkommen, Zeit mit den Alpakas zu verbringen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei Traum Alpakas verbinden wir tiergerechte Haltung, regionale Produkte und naturnahes Camping für Begegnungen, die Mensch, Tier und Umwelt respektieren.“

Traum Alpakas
Andreas und Kerstin
van Bebber

-  Pöling 14
59320 Ennigerloh
-  0151 12453617
-  traumalpakas@outlook.com
-  www.traumalpakas.de
-  traumalpakas
-  Traum Alpakas

Öffnungszeiten:

Hof Boutique & Café
☺ Sa., So.:
13:00 – 18:00 Uhr

Geschlossen vom 01.12.
- ca. 01.04; für Gruppen
ab 10 Personen nach
vorheriger Anmeldung
geöffnet.





BIOHOF STEINHORST

Der Biohof Steinhorst in Ennigerloh wird seit 1986 nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Betriebsschwerpunkte liegen im Gemüseanbau, dem Ackerbau und der Hühner-Mobilstallhaltung.

Gemeinsam mit dem Laakenhof werden die hofeigenen Produkte über „Gemüse bringt's GbR“ vermarktet.

 Hofeigene Eier aus Mobilstallhaltung, Suppenhühner und Fleisch vom Bruderhahn, Kartoffeln und Gemüse aus eigenem Anbau, Fruchtaufstriche und eingekochtes Gemüse, Äpfel im Herbst, Apfelsaft und Produkte von Partnerbetrieben. „Gemüse bringt's GbR“ liefert wöchentlich Bio-Abokisten: regionales und saisonales Gemüse; auf Wunsch Eier, Käse und Milchprodukte, Brot und Brötchen, Äpfel im Herbst, Apfelsaft, Fruchtaufstriche und eingekochtes Gemüse.

 Tag des offenen Hofes - alle 2 Jahre.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben Ziele, wie die Stärkung der Artenvielfalt auf dem Hof und dem Acker. Durch den Erhalt der Wallhecken und der kleinstrukturierten Landschaft leisten wir einen Beitrag zum Umweltschutz. Wir haben eigene PV- und Solaranlagen und pflegen wertschätzendes Miteinander. Dank unserer Kooperation sind unsere Höfe zukunftsfähig und unsere Kunden profitieren durch die Produktvielfalt.“

Biohof Steinhorst

Josef Steinhorst u.

Maria Laukötter-Steinhorst

 Domhoffstr. 37
59320 Ennigerloh-
Westkirchen

 02587 569

 biosteinhorst@t-online.de

 www.gemuese-bringt's.com

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

Öffnungszeiten:

Hofladen

 Do.: 11:00 – 18:00 Uhr

Bio-Abokisten:

Gemüse bringt's GbR

 02587 9199341

kisten@gemuese-bringt's.com





LAAKENHOF GBR



Der Laakenhof ist ein Gemischtbetrieb, der von einer Hofgemeinschaft bewirtschaftet wird.

Es werden Kartoffeln, Getreide und Gemüse angebaut. Die Milch wird zu Käse und Milchprodukten verarbeitet. Der Hof wird nach organisch biologischen Richtlinien bewirtschaftet.

Unsere Kälber wachsen muttergebunden auf und trinken drei Monate bei der Mutter.

Vermarktung mit dem Biohof Steinhorst über „Gemüse bringt's GbR“.



 Breites Hofladensortiment mit Fleisch, Eiern, Milchprodukten, Gemüse und Obst. Abokisten der „Gemüse bringt's GbR“.

 Jungpflanzenverkauf jährlich Anfang Mai mit Kaffee und Kuchen, Koch- und Käseurse in der Seminarküche durch den Verein Anders Ackern e. V. , Tag des offenen Hofes - alle 2 Jahre.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit über 30 Jahren arbeiten wir mit dem Biohof Steinhorst zusammen. Wir haben gemeinsame Ziele, wie die Stärkung der Artenvielfalt auf dem Hof und dem Acker. Wir haben eigene PV- und Solaranlagen und pflegen wertschätzendes Miteinander. Dank unserer Kooperation sind unsere Höfe zukunftsfähig und unsere Kunden profitieren durch die Produktvielfalt.“



Laakenhof GbR

 Pöling 5
59320 Ennigerloh-Enniger
 02523 4050014
 laakenhof@arcor.de
 www.laakenhof.de
 laakenhof_enniger

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Fr.: 10:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 – 13:00 Uhr
Bio-Abokisten:
Gemüse bringt's GbR
 02587 9199341
kisten@gemuese-bringts.com



HOFGUT ERDLAND

„Nur glückliche Hühner legen die besten Eier“ ist das Motto auf dem Hofgut Erdland und wird tagtäglich gelebt. Die Hühner erhalten bestes Futter, haben großzügige Auslaufflächen und reichlich Beschäftigungsmaterial.

Die Eier, verpackt im modernen Design, sind im ErdLand-Eier-Automat am Ortsausgang von Oelde in Richtung Stromberg ebenso erhältlich wie in zahlreichen Supermärkten in direkter Umgebung.

 ErdLand-Eier-Automat: ErdLand-Eier aus Freilandhaltung, Rehwildprodukte wie Gulasch und Bolognese im Glas, Wildbeißer; ausgewählte Produkte von Berufskollegen wie Kartoffeln und Honig. Rehwildfleisch auf Vorbestellung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem seit 1299 bestehenden landwirtschaftlichen Familienbetrieb arbeiten wir stetig daran, uns zukunftsorientiert und nachhaltig weiterzuentwickeln. Auf unseren Ackerflächen schaffen wir durch eine vielfältige Fruchtfolge gezielt Lebensräume für Insekten und andere Arten. Unseren Forst bauen wir klimaresilient um und wir leben autark. Mit unseren Legehennen haben wir 2022 ein weiteres Standbein aufgebaut. Unser Ziel ist es ein hochwertiges regionales Naturprodukt tiergerecht und transparent zu produzieren.“

Hofgut Erdland

Fam. Erdland

 Stromberger Str. 71
59302 Oelde
 0172 4422883
 hofguterdland@gmx.de
 www.hofguterdland.de

Öffnungszeiten:

ErdLand-Eier-Automat
 Täglich:
07:00 – 21:00 Uhr

ErdLand-Eier sind erhältlich in zahlreichen Supermärkten in direkter Umgebung.





BIOHOF GERWIN



Hof Gerwin blickt auf eine lange Tradition zurück. Seit 1990 wird er nach den Naturland-Richtlinien ökologisch bewirtschaftet. Neben der Mutterkuhherde und den Hühnern liegen die Betriebschwerpunkte auf dem eigenen Kartoffelanbau und Ackerbau.



Die hofeigenen Produkte Eier und Kartoffeln sowie weitere, ausgewählte Produkte, sind im Selbstbedienungshofladen erhältlich.



 Hofeigene Eier aus Mobilstallhaltung, Nudeln, Eierlikör und Eierplätzchen mit den eigenen Eiern, Kartoffeln, Apfelsaft (0,7 l), Backgetreide und Suppenhühner auf Vorbestellung. Außerdem Möhren, Zwiebeln, Honig und Eis am Stil von „Frau Sauerwald“.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir nehmen schon lange an der Apfelsammelaktion vom NABU teil und haben unsere gepflückten Äpfel jährlich abgegeben. Damit dieses Projekt weiterbesteht, haben wir die Apfelsammelstelle auf unseren Hof verlegt und nehmen die Apfelernte von Berufskollegen und Privatpersonen an. Den Apfelsaft bieten wir im Hofladen an.“



Biohof Gerwin Fam. Gerwin

 Westrickweg 17
59302 Oelde
 02522 2182
 biohofgerwingbr@t-online.de
 biohofgerwin
 Biohof Gerwin

Öffnungszeiten:

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



BQH RANCH

Die BQH Ranch in Oelde-Lette wird von Stefanie Druffel geführt. Als zertifizierte Bauernhofpädagogin und erfolgreiche Westernreiterin verbindet sie fachliches Wissen mit praktischer Arbeit rund um Pferde und Tiere. Auf dem historischen Hof von 1751 stehen Pferde und Kaninchen im Mittelpunkt.

Kinder, Jugendliche und Erwachsene lernen die Tiere und den Hofalltag aktiv kennen und sammeln dabei praktische Erfahrungen. Neben pädagogischen Angeboten gehören auch Kindergeburtstage und Gruppenveranstaltungen zum Programm.

 Bauernhofpädagogik mit Pferden und Kaninchen: Kinder, Jugendliche und Erwachsene erleben Tiere und Natur aktiv und lernen spielerisch Verantwortung und Vertrauen. Zum Angebot gehören Kindergeburtstage, Kurse und Gruppenangebote sowie Kurse für Erwachsene zur Entspannung.

 Westernreiten auf ausgebildeten American Quarter Horses, Reit- und Pflegebeteiligungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die BQH Ranch in Oelde steht für authentische Erlebnisse rund ums Pferd, Naturverbundenheit und persönliche Entwicklung. In ruhiger, ländlicher Umgebung bietet die Ranch einen Ort zum Abschalten, Lernen und Erleben – für Kinder, Jugendliche und Erwachsene.“

BQH Ranch

Stefanie Druffel

 Letter Geist 5
59302 Oelde

 05245 9298994

 info@bqh-ranch.de

 www.bqh-ranch.de

Öffnungszeiten:

s. Webseite



SPARGELHOF STEINHOFF



Der Spargelhof Steinhoff lockt mit frischen Hofprodukten. Neben dem schmackhaften Spargel, bereichern leckere Früchte das Sortiment im gemütlichen und zugleich modernen Hofladen.



Während die Kinder auf dem Spielplatz toben oder im Streichelzoo die Tiere streicheln, kann in idyllischer Hofkulisse bei einem Stück Kuchen der Alltag vergessen werden. Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren können selber gepflückt werden.



 Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeere und Süßkirschen. Ergänzt wird das Angebot durch regionale Produkte. Selbstpflücke von Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren möglich.



 Kaffee und Kuchen in der Spargelsaison.



 Spielplatz und Streichelzoo in der Spargelsaison.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Wärme für unseren Hof erzeugen wir mit Holz aus unserem Wald und den Strom durch unsere Photovoltaik-Anlage. Neuerdings bereiten wir das gesamte Waschwasser des Spargels auf und nutzen es für unsere Bewässerung. In unseren Kulturen setzen wir auf Nützlinge.“

Spargelhof Steinhoff

Thomas Steinhoff

 Alte Holzstr. 4

59302 Oelde

 02522 2196

 info@spargelhof-steinhoff.de

 www.spargelhof-steinhoff.de

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

 [Spargelhof Steinhoff](https://www.facebook.com/SpargelhofSteinhoff)

Öffnungszeiten:

Hofladen & Hofcafé
in der Spargelsaison

 Täglich, auch an
Feiertagen:

08:30 – 18:30 Uhr

Verkaufsstände:

Oelde, Beckum, Neu-Beckum und Wiedenbrück

Wochenmarktstände:

Oelde, Beckum und
Ennigerloh





BRUNOS HOFLADEN

Brunos Hofladen – klein, aber fein – begeistert mit frischen hofeigenen Eiern aus Freiland- und Bodenhaltung sowie einer feinen Auswahl regionaler Spezialitäten.

Mit viel Herzblut und Liebe zum Detail haben Doris Hartmann und Kirsten Recker Laden und Sortiment gestaltet. Seit 2024 ist der Hofladen montags bis samstags geöffnet.

 Eier aus eigener Boden- und Freilandhaltung, Äpfel von der Obstwiese und Apfelsaft (5 l Bag in Box). Außerdem regionale, ausgewählte Produkte wie Nudeln, Kartoffeln, Senf, Einkochtes, Essig, Kartoffelchips, Eierlikör, Gewürze, Zwiebeln, Saisonware wie Erdbeeren und Spargel, hochwertige Schokolade und Plätzchen. Individuelle Präsentkörbe.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit unserer hofeigenen Photovoltaikanlage produzieren wir unseren Strom zum Teil selber. Diesen verbrauchen wir in unseren Ställen und bei der Eiersortierung.“

Brunos Hofladen
Doris Hartmann u.
Kirsten Recker

 Letter Geist 6
59302 Oelde-Lette
 05245 8469984
 hofladen@gefluegelhof-ewerszumrode.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo.–Do.:
08:00 – 16:00 Uhr
Fr.:
08:00 – 17:00 Uhr
Sa.:
08:00 – 12:00 Uhr





KINDERTRÄUME HOF MATHMANN



Fernab von Trubel und Straßenlärm liegt der Hof Mathmann in Oelde-Lette. Hier werden bei individuell gestalteten Kindergeburtstagen und bunten Ferien-Farm-Camps Kinderwünsche wahr. Ein besonderes Highlight für Pferdeliebhaber ist die Möglichkeit, das Pferdediplom zu absolvieren.

Ob beim Blick in den Bullenstall, Spielen auf der Strohbürg oder beim Stärken im Krümelhäuschen – hier verbringen Groß und Klein eine unvergessliche Zeit.

 **Kleine Familienfeiern.**

 **Kindergeburtstage:** Buntes Programm nach individueller Absprache: Basteln, Hofbesichtigung, Spielen mit Naturmaterialien u. v. m. Teil- oder Vollservice mit Verpflegung buchbar. Gruppengröße und Alter der Kinder individuell absprechbar. Ferien-Farm-Camp: In den Oster- u. Sommerferien für Kinder von 6-10 Jahren, 3 Vormittage für je 3 Std.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Jeder Kindergeburtstag startet mit einer Stallführung. Mir ist es wichtig den Kindern und Begleitpersonen die Landwirtschaft näher zu bringen. Deswegen geben wir einen Einblick in unseren Hof und die anfallenden Arbeiten. Gespannt wird zugehört, womit unsere Bullen gefüttert werden und was aktuell auf dem Feld passiert.“

**Kinderträume Hof Mathmann
Hubert u. Ariane Mathmann**

 Im Aschenbrock 3
59302 Oelde-Lette

 05245 4289995
0172 4120091

 khm.bauernhof@gmail.com

 www.kindertraeume-hof-mathmann.de

 kindertraeume_hof_mathmann

 Kinderträume Hof Mathmann

Öffnungszeiten:

Nach Vereinbarung.





BRENNEREI DRUFFEL

Die Brennerei Druffel ist ein traditionsreicher Familienbetrieb und ein besonderer Ort handwerklicher Destillationskunst. Besucher können in der gläsernen Destillerie einen Einblick in die Herstellung hochwertiger Brände und Liköre gewinnen, bevor sie die edlen Spezialitäten entdecken. Mit Leidenschaft und Präzision entstehen hier ausgezeichnete Produkte.

-  Vielfältiges Sortiment aus eigener Brennerei: edle Obstbrände und Geiste, hochwertige Liköre sowie Whiskys und Spirituosen. Im Mittelpunkt steht die Stromberger Pflaume in feinen Variationen. Ergänzt wird das Angebot durch klassischen Korn, Wacholder, Apfelsaft, Pralinen sowie individuell zusammengestellte Geschenkideen.
-  Die Möglichkeit zur Führung besteht ausschließlich an ausgewählten Freitagen - Siehe "Mögliche Termine" auf der Webseite in der Zeit von 17:00 - 19:30 Uhr.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch regionale Rohstoffe, energieeffiziente Prozesse und die konsequente Weiterverwertung von Nebenprodukten verbinden wir Tradition mit Innovation. So entstehen hochwertige Destillate im Einklang mit Natur und Ressourcen.“

Brennerei Druffel

Jochen Druffel

-  Kirchstraße 12
- 59302 Oelde-Stromberg
-  02529 284
-  info@brennerei-druffel.de
-  www.brennerei-druffel.de
-  [brennereidruffel](https://www.instagram.com/brennereidruffel)
-  Brennerei Druffel

Öffnungszeiten:

- Brennerei
-  Mo., Di., Do., Fr.:
09:00 - 12:00 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr
- Mi., Sonn- u. Feiertag
kein Verkauf.





PFLAUMENHOF STEMICH



Auf dem Familienbetrieb Stemich in Oelde-Stromberg, dreht sich alles um die Pflaume. Besonders bekannt ist der Nebenerwerbsbetrieb für die Stromberger Pflaume und den leckeren Pflaumenkuchen.



Dieser lockt jährlich in das Sonntagscafé von August bis Mitte September. Auch außerhalb der Pflaumensaison sind Köstlichkeiten aus der Pflaume im Hofladen erhältlich. Der 10,9 km lange, informative Pflaumenwanderweg rund um Stromberg führt direkt am Hof vorbei.



 Über 20 verschiedene Sorten Pflaumen, u. a. die Stromberger Pflaume; Mirabellen, Kirschen u. Birnen. Köstlichkeiten aus der Pflaume wie Fruchtaufstriche, Saft, Senf, Sirup, Ketchups u. v. m. Ergänzt um regionale Produkte.



 Sonntagscafé: Kaffee und Pflaumenkuchen.



 Pflaumenblütenfest am 1. Mai.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Hof gehört der Anbau der Stromberger Pflaume zur Tradition. Von Generation zu Generation geben wir Wissen über den Anbau, die Verarbeitung und Vermarktung weiter. Jede Generation entwickelt den Betrieb weiter und macht in so zukunftsfähig. So gehören nun auch Kirschen, Mirabellen, Birnen und die Aprimira dazu.“

Pflaumenhof Stemich

Fam. Stemich

 Nottbeck 4
59302 Oelde-Stromberg
 0160 96686384
 info@pflaumenhof-stemich.de
 www.pflaumenhof-stemich.de
 [pflaumenhof_stemich](https://www.instagram.com/pflaumenhof_stemich)
 Pflaumenhof Stemich

Öffnungszeiten:

Hofladen

 In der Pflaumensaison
(Ende Juli – Mitte Sept.)
Täglich: 08:00 – 18:30 Uhr
Außerhalb der Saison
Di. u. Sa.: 08:00 – 18:30 Uhr
Sonntagscafé
 (ca. Mitte August - Mitte
Sept.): So.: ab 12:00 Uhr





HOF SURMANN

Der Milchviehbetrieb der Familie Surmann ist umgeben von Pflaumenbäumen.

Dieses sind die beiden Betriebsschwerpunkte: Die moderne Milchviehhaltung und die Pflaumenbäume samt Vermarktung.

Während der Pflaumensaison von Mitte August bis Mitte September sind die Pflaumen direkt am Hof erhältlich. Auf Anfrage sind Führungen über den Milchviehbetrieb mit moderner Technik sowie in den Pflaumenkulturen gerne möglich.

-  Stromberger Pflaume; weitere Produkte aus und mit der Stromberger Pflaume.
-  Führungen auf dem Hof (Milchviehbetrieb und / oder Pflaumen) gerne nach Vereinbarung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Familienbetrieb mit drei Generationen auf dem Hof leben wir ein gutes Miteinander. Auch mit unseren Mitarbeitern sowie Auszubildenden ist uns ein respektvoller, wertschätzender und ehrlicher Umgang wichtig. Wir sind stolz darauf, ein tolles Teamgefühl zu haben. Wir ziehen alle an einem Strang.“

Hof Surmann Fam. Surmann

 Nottbeck 2
59302 Oelde-Stromberg
 02529 949700
0175 4026963
 s.surmann@hof.surmann.de
 www.hof-surmann.de

Öffnungszeiten:

Nur in der Pflaumensaison
Mitte August – Mitte Sept.
 Täglich:
09:00 – 18:00 Uhr





landservice.de Küchengeschichten!

Entdecke die Welt der regionalen Urprodukte
und die besten Rezepte in der Schatzkiste
„WISSEN“ auf landservice.de

Stöbere in wiederentdeckten Klassikern und neuen
Lieblingsrezepten aus der Bauernhofküche.

Die regionalen Gerichte
aus Omas und Uromas
Kochbüchern nehmen dich
mit durch Jahreszeiten,
Traditionen und Brauchtum.
Alles erprobt, alltags-
tauglich und meist schnell
gemacht.

**REGIONALE KLASSIKER
& NEUE REZEPTIDEEN
– KLIICK MAL REIN!**



landservice.de

WALNUSSE-BURGER-PATTY

70 g Walnüsse, 350 g Champignons,
1 Bund Petersilie, 2 Schalotten, 2 Knob-
lauchzehen, 5 EL Olivenöl, 50 g Semmel-
brösel, 1 Ei, Salz und Pfeffer

1. Walnüsse, Champignons und Petersilie fein hacken.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
In 2 EL heißem Olivenöl kurz anbraten.
3. Champignons hinzufügen und 5 Minuten mitbraten.
4. Alles mit Walnüssen, Semmelbröseln, Petersilie und Ei
in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer
abschmecken.
5. Zwei bis drei Pattys formen und im restlichen Öl von
beiden Seiten goldbraun braten.
6. Die Pattys mit Brötchen, Salat und Sauce servieren.



BIOHOF FELDMANN

Der Biohof Feldmann in Oelde-Sünninghausen liegt idyllisch umringt von Feldern. Der Hof wird seit über 30 Jahren nach den Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Aktuell liegt der Schwerpunkt auf der Produktion von bis zu 40 verschiedenen Gemüsesorten – vom Klassiker bis zu seltenen Sorten.

Das Obst stammt von der hofeigenen Streuobstwiese. Die frische Ernte gibt es nach telefonischer Vereinbarung direkt am Hof.

 **Gemüsevielfalt:** Schwerpunkt auf alte und seltene Sorten wie Haferwurz und Schwarzwurzel; sowie Paprika, Tomaten, Gurken, Zucchini, Kürbisse, Zwiebeln, Salate usw.; Äpfel, Birnen und Hauszwetschgen von der Streuobstwiese; Kartoffeln und Eier.

 **Seminare**, wie z. B. Kräuterwanderungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen Wert auf Artenvielfalt. Deswegen pflanzen wir zahlreiche seltene Gemüsesorten wie Schwarzwurzel und Haferwurz an und überlassen die Natur bei uns auf dem Hof zum Teil sich selber. Dieses fördert die Kräutervielfalt und stärkt die Vögel- und Insektenpopulation.“

Biohof Feldmann

Andreas Rickel

 Zum Stapelbusch 3
59302 Oelde-
Sünninghausen
 02520 1741

Öffnungszeiten:

Gemüse- u. Obstverkauf
 Mai/Juni – November:
nach telefonischer
Vereinbarung





KAMPMANNS HOFLADEN



Kampmanns Hof ist ein 300 Jahre alter Bauernhof in Sünninghausen. Der Hof ist zertifiziert für artgerechte Tierhaltung. Das hochwertige Schweinefleisch wird fachgerecht weiterverarbeitet.



Die Direktvermarktung der Produkte erfolgt über Verkaufsautomaten ab Hof, einem Partyservice sowie Marktstände auf Wochenmärkten in Oelde und Beckum.



 Wechselnder Mittagstisch, Fleisch- und Wurstspezialitäten, deftige Eintöpfe und Fleischgerichte, Präsentkörbe.



 Partyservice für bis zu 150 Personen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die artgerechte Tierhaltung und eine ganzheitliche Verwertung des Tieres ist für uns ein Selbstverständnis. Gerne stehen wir im direkten Austausch mit unseren Kunden auf dem Hof oder auf den Wochenmärkten und geben Auskunft über unsere landwirtschaftlichen Tätigkeiten.“



Kampmanns Hofladen Karl-Heinz Kampmann

 Heibrink 2
59302 Oelde
 02520 232
 kampmannshofladen@online.de
 www.kampmannshofladen.de

Öffnungszeiten:

SB-Automat
 24/7

Marktstand Oelde
 Fr.: 07:00 – 13:00 Uhr

Marktstand Beckum
 Mi., Sa.:
07:00 – 13:00 Uhr



REINKENHOFF'S CAFÉ

Das Café der Familie Reinkenhoff befindet sich in Sünninghausen auf einem Hof mit langer Tradition. Der Wohnbereich des alten Bauernhauses wurde 2002 zu einem kleinen Bauerncafé mit 30 Plätzen umgenutzt.

Im Jahr 2008 wurde mit viel Liebe zum Detail die Tenne zum heutigen Café mit 80 Sitzplätzen umgebaut sowie eine moderne Küche im ehemaligen Kuhstall eingerichtet. Auf dem Hof werden schottische Hochlandrinder gehalten.

-  Kuchen, Torten, Plätzchen, Konfitüren aus eigener Herstellung. Spezialitäten von regionalen Direktvermarktern.
-  Frühstücksbüffet von mittwochs bis sonntags, pikante Kleinigkeiten zum Mittag sowie Kaffee und Kuchen.
-  Angemeldete Gruppen bis 80 Personen zum Frühstück oder Kaffeetrinken.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ein nachhaltiger Umgang mit alten Baumaterialien ist uns besonders wichtig. Böden, Wände und Decken wurden in ihrem ursprünglichen Zustand bewahrt und schaffen in Kombination mit der modern-ländlichen Einrichtung eine angenehme Atmosphäre im gesamten Café. Zudem setzen wir überwiegend regionale Produkte in unserer Küche ein.“

Reinkenhoff's Café

Familie Reinkenhoff

-  Heibrink 3
59302 Oelde-Sünninghausen
-  02520 1670
-  cafe@reinkenhoff.de
-  www.reinkenhoff.de
-  [cafereinkenhoff](https://www.instagram.com/cafereinkenhoff)
-  Café Reinkenhoff

Öffnungszeiten:

- Hofcafé
-  Mi.-Sa.:
09:00 - 17:00 Uhr
So.: 09:00 - 13:00 Uhr
- Mo., Di.: geschlossen
- Betriebsferien: s. Webseite
- Telefonzeiten:
Mi.-So.: 08:00 – 10:00 Uhr





GREEN CARE FARM | HOF BERKHOFF-BEUMER



Der Hof der Familie Berkhoff-Beumer ist ein besonderer Erlebnisraum in dem Natur, Pferde und Pädagogik aufeinandertreffen. Besucher können die weitläufige Anlage erkunden, Pferde im Aktivstall erleben und in die Welt der Naturpädagogik eintauchen.

Bewegung, Lernen und Erholung verschmelzen hier zu einem ganzheitlichen Angebot für jedes Alter.



 Übernachtung in Tiny Houses.



 Kinder profitieren von Movement und Horse Boy Methoden, Naturpädagogik und individuellem Lernen in Bewegung.



 Pferdegestützte Förderung, Coaching und artgerechte Aktivstallhaltung bieten wertvolle Entwicklung und pferdenahes Erleben.



 Green Care, Tiny Houses und Arbeiten auf dem Hof ermöglichen Auszeit, Erdung und echte Naturverbundenheit.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Nachhaltigkeit als ganzheitlichen Ansatz: durch naturnahe Angebote, artgerechte Pferdehaltung und die Verbindung von Bewegung, Lernen und Erholung. So schaffen wir Räume für Entwicklung, fördern Umweltbewusstsein und ermöglichen echtes Naturerleben für Menschen jeden Alters.“



**Green Care Farm |
Hof Berkhoff-Beumer
Heinrich u. Brigitte Berkhoff**

Öffnungszeiten:

Nach Absprache.

 Warendorfer Str. 304
59227 Ahlen-
Tönnishäuschen

 02528 929410
0175 5609227

 sekretariat@greencarefarm.de

 www.greencarefarm.de



HÜHNERGLÜCK BY ANKI | HOF FÜCHTENHANS

Hühnerglück by Anki von Ann Christin Grabenmeier ist ein einladender Hof, auf dem Tierwohl, Regionalität und ehrliche Lebensmittel im Mittelpunkt stehen. Die liebevoll gestaltete Automatenhütte lädt rund um die Uhr zum Entdecken und Einkaufen ein.

Besucher können die Hühner in ihren Mobilställen erleben und hochwertige Freiland Eier, regionale Hofprodukte sowie Bauernhofeier in besonderer Atmosphäre genießen.

-  Frische Freiland Eier aus Mobilstallhaltung, Geflügelspezialitäten, Eingemachtes und saisonale Hofprodukte aus der Region, Softeis, Bauernhofeier, kalte Getränke, Gebäck. Im Sommer gibt es Grillfleisch und im Winter Möpkenbrot.
-  Radlerpause: Sitzgelegenheiten, verschiedenes Gebäck und kalte Getränke.
-  Am 3. & 4. Adventswochenende Weihnachtsmarkt mit Tannenbaumverkauf. Am Ostersonntag gibt es ein Osterfeuer mit Verzeehr.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit verstehen wir als Verantwortung für Mensch, Tier und Natur. Mit kurzen Wegen, hofeigenen Produkten und einem möglichst geschlossenen Kreislauf wirtschaften wir ressourcenschonend. Unsere Mobilställe mit Solaranlagen und die Nutzung erneuerbarer Energien verbinden moderne Landwirtschaft mit Tradition.“

Hühnerglück by Anki |

Hof Füchtenhans

Ann Christin Grabenmeier

📍 Im Steinkuhlenberge 14
59227 Ahlen

☎ 0151 12795857

✉ huehnerglueck21@gmx.de

📷 huehnerglueck_by_anki

Öffnungszeiten:

SB-Automat

🕒 24/7





HOF MERTENSKÖTTER



Der Familienbetrieb der Familie Mertenskötter in Ahlen ist seit drei Generationen eng mit der Hühnerhaltung verbunden und steht für verantwortungsvolle Eierproduktion. Besucher erhalten Einblicke in die Haltung und Herkunft der Eier, während der Hof für gelebte Regionalität steht. Kurze Wege vom Feld bis zum Futter und direkt zum Kunden sichern Frische, Transparenz und Qualität.

 Ausgewähltes Sortiment regionaler Produkte mit Schwerpunkt auf Frische und Herkunft. Eigene Boden- und Freiland Eier in bester Qualität, auch in größeren Mengen erhältlich. Ergänzt durch „AufEggs“ Eierlikör aus eigener Manufaktur: inspiriert von der Münsterländer Tradition. Verkauf im Hofladen mit persönlicher Beratung an Werktagen vormittags.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verstehen Nachhaltigkeit als gelebte Verantwortung – von der eigenen Futtererzeugung bis zur artgerechten Haltung ohne Kükentöten. Kurze Wege und volle Transparenz sichern Qualität und Vertrauen. So wirtschaften wir im Einklang mit Natur, Tier und Mensch – bewusst, regional und zukunftsfähig.“



Hof Mertenskötter Michael Mertenskötter

📍 Walstedder Str. 234
59227 Ahlen
☎ 02382 1799
✉ info@hof-mertenskoetter.de
🌐 www.hof-mertenskoetter.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
☑ Mo.–Do.:
08:00 - 12:00 Uhr
Fr.: 08:00 – 15:00 Uhr
Sa.: 08:00 – 12:00 Uhr
SB-Automat
☑ 24/7



Hof & Landgasthaus Schulze Rötering

HOF & LANDGASTHAUS SCHULZE RÖTERING

Der Hof der Familie Schulze Rötering blickt auf eine Geschichte bis ins Jahr 1340 zurück und beeindruckt auf seinem idyllischen Gräftenhof mit historischen Gebäuden. Seit 1767 entstehen hier mit großer Leidenschaft edle Liköre, Brände und Geiste.

Die einzigartige Destillationsanlage und die Herstellung in siebter Generation stehen für höchste Qualität und echte Münsterländer Brennereikultur.

-  Vielfältiges Sortiment aus eigener Kreislaufwirtschaft mit 50–60 verschiedenen Sonderkulturen. Frische Erdbeeren und Spargel. Backhaus mit frischem Brot und knusprigen Brötchen. Liköre, Edelbrände und Geiste aus hofeigener Brennerei.
-  Saisonal wechselnde warme Küche, Kaffee und Kuchen; Biergarten.
-  Ideal für Feiern bis 100 Personen.
-  Rast mit Pferd möglich.
-  Führungen durch die traditionelle Brennerei. Drei Tage Hoffest an Pfingsten mit 50 bis 60 Ausstellern.

„Wir verbinden Nachhaltigkeit mit regionaler Verantwortung. Von saisonalen Gerichten aus Produkten heimischer Landwirtschaft über die ressourcenschonende Weiterverarbeitung in unser Landgasthaus-Küche.“

**Hof & Landgasthaus
Schulze Rötering
Fam. Schulze Rötering**

-  Prozessionsweg 115
59227 Ahlen
-  02382 2742
-  info@schulze-roetering.de
-  www.schulze-roetering.de
-  [schulzeroetering](https://www.instagram.com/schulzeroetering)
-  Schulze Rötering

Öffnungszeiten:

- Hofladen u. Landgasthaus
-  s. Webseite
(geschlossene Gesellschaften beachten)
Verkaufsstände
in der Saison.
Oldtimer-Traktortouren
nach Vereinbarung.





LANDERLEBNISHOF STELTIG | FEIERN & DENKRAUM



Der Erlebnishof Steltig befindet sich im Münsterland zwischen Ahlen und Warendorf. Der landwirtschaftliche Betrieb bietet ausgefallene Gruppenevents an.



Besichtigungen der erneuerbaren Energien sind möglich: Photovoltaik, Windkraft und Energiespeicher.



 Gruppenevents auf Voranmeldung: Steinofenbrot aus dem alten Backhaus, Bier-Tasting, Hofführungen.



 Jährliches Hoffest am 1. Mai.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Neben dem Ackerbau bilden Windkraft, Photovoltaik und Energiespeicher unsere zukunftssträchtigen Betriebszweige, die wir unseren Gästen bei angemeldeten Hofführungen gerne zeigen und erläutern.“



Erlebnishof Steltig Dirk Steltig

 Warendorfer Str. 285
59227 Ahlen
 01575 6330433
 d.steltig@web.de

Öffnungszeiten:

Ganzjährig:
Auf Anfrage für angemeldete Gruppen buchbar.



HOF STRATMANN

Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Stratmann lockt durch ein vielfältiges Angebot. Besucher können im Hofladen frische Kartoffeln, Zwiebeln, saisonales Gemüse sowie Fleisch aus eigener Haltung kaufen.

Samstags locken frisch gebackenes Brot, Brötchen und Kuchen während gemütliche Außensitzplätze zur erholsamen Pause einladen.

 Vielfältiges Sortiment mit regionalen Spezialitäten und hausgemachten Produkten. Eingelegte Gurken, frische Eier aus Freilandhaltung sowie Käse und Milchprodukte, Marmeladen und Eis.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir setzen auf Nachhaltigkeit mit kurzen Wegen und regionaler Verantwortung. Von der Erzeugung und Verarbeitung auf dem eigenen Betrieb über Produkte ausschließlich aus der Region.“

Hof Stratmann Fam. Stratmann

 Lambertistraße 193
59229 Ahlen
 02382 9680210
 info@hof-stratmann-dolberg.de
 www.hof-stratmann-dolberg.de
 Hof Stratmann Dolberg
Landwirtschaft mit Herz

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Täglich:
07:00 – 22:00 Uhr





ORT & STÄLLE



Der energieautarke Betrieb von Heinrich Ernst Winkelmann in Ahlen vereint artgerechte Tierhaltung mit einer einzigartigen Eventslocation. Die Hofstelle ist umringt von Streuobstwiesen und ermöglicht einen Blick auf die Wagyu-Rinder. Neben klassischem Ackerbau wird saisonal auch Wild aus umliegenden Revieren angeboten.



 Kleiner Hofladen mit regionalen Spezialitäten aus eigener Herstellung. Je nach Saison: hochwertiges Wild- und Rindfleisch vom Wagyu sowie Fisch. Liebevoll zubereitete Produkte und individuell zusammengestellte Präsentkörbe.



 Großzügiger Eventbereich auf dem Hof. Ob private Feiern, Firmenevents oder gemütliche Zusammenkünfte: die vielseitigen Innen- und Außenbereiche schaffen eine besondere Atmosphäre. Auch Tagungen in ruhiger Umgebung sind möglich, während eine individuelle Betreuung für Genuss und gelungene Momente sorgt.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verstehen Nachhaltigkeit als Verantwortung für Tier, Umwelt und Qualität. Unsere Tiere leben artgerecht mit viel Auslauf auf Wiesen und großzügigen Stallungen, ergänzt durch hochwertige Fütterung und beste Pflege. So schaffen wir natürliche Bedingungen, die Tierwohl, Ressourcen und regionalen Genuss in Einklang bringen.“



Ort & Ställe

Heinrich Ernst Winkelmann

 Beckumer Straße 281
59229 Ahlen

 0152 02141608

 info@ortundstaelle.de

 www.ortundstaelle.de

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

Öffnungszeiten:

Hofladen

 Do.: 12:00 – 18:00 Uhr
oder nach Absprache



HOF BECKER VOR DER SANDFORT

Der familiengeführte Betrieb liegt eingebettet in die Beckumer Berge und wird seit drei Generationen mit Herzblut bewirtschaftet.

Besucher erhalten Einblicke in moderne Tierhaltung auf Stroh sowie in die Verarbeitung der hofeigenen Milch in der Molkerei.

Neben Ackerbau und Zucht alter Rassen entstehen hier hochwertige, regionale Produkte, die mit großer Sorgfalt direkt vermarktet werden.

 Vielfältiges Sortiment mit frischen Milchprodukten aus eigener Herstellung. Milch, Naturjoghurt, Joghurt, Trinkjoghurt, Kakao und Eiskaffee. Schlachtfrische Fleisch- und Wurstwaren, westfälische Spezialitäten, Grillfleisch und Grillkäse. Fleischpakete und Präsentkörbe gerne auf Bestellung.

 Landvergnügen Stellplätze.

 Lernort Bauernhof.

 Führungen mit Verkostungen nach Anmeldung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Nachhaltigkeit durch respektvollen Umgang mit Tier und Natur. Von artgerechter Haltung mit Weidegang und Stroh über kurze Wege bei Schlachtung und Vermarktung bis hin zur bedarfsgerechten Verarbeitung schaffen wir Transparenz, Qualität und echtes Tierwohl im Einklang mit unserer Region.“

**Hof Becker vor der Sandfort
Fam. Becker vor der Sandfort**

 Unterberg 10
59269 Beckum
 02521 823595
0151 50737937

 info@becker-vor-der-sandfort.de

 www.becker-vor-der-sandfort.de

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

 Hof Becker vor der Sandfort

Öffnungszeiten:

Nach Absprache.





HOF GROSSE FRIE



Der Betrieb Große Frie in Beckum liegt direkt an der Werse. Die Produkte stehen für besondere Fleischqualität aus artgerechter Haltung.



Die Galloway-Rinder wachsen langsam auf und liefern hochwertiges, fein marmoriertes Fleisch.

Mehrmals im Jahr lädt der Hof zum Verkauf ein, bei dem Besucher die Tiere kennenlernen und Fleischpakete erworben werden können.



 **Exklusive Fleischpakete** aus hochwertigem Gallowayfleisch, erhältlich mehrmals jährlich beim Hofverkauf. Enthalten sind vielfältige Zuschnitte wie Braten, Gulasch, Burger Patties, Hackfleisch und Steaks – auch nach besonderen Cuts, saisonal angepasst. Das fein marmorierte Fleisch überzeugt durch intensiven Geschmack und stammt aus artgerechter Haltung mit langsamer Aufzucht. Vorbestellungen sind gewünscht.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verstehen Nachhaltigkeit als ganzheitlichen Ansatz. Von der bedarfsgerechten Schlachtung über die vollständige Vermarktung bis hin zur Haltung genügsamer, hornloser Galloways setzen wir auf natürliche Kreisläufe, respektvollen Umgang mit den Tieren und höchste Qualität aus verantwortungsvoller Erzeugung.“



Hof Große Frie Fam. Große Frie

 Werse 18
59269 Beckum
 0175 4111981
 info@hofgrossefrie.de
 www.hofgrossefrie.de
 [hofgrossefrie](https://www.instagram.com/hofgrossefrie)
 Hof Große Frie

Öffnungszeiten:

Nach Absprache.



HOF LÜTKE FRIEHE

Der landwirtschaftliche Familienbetrieb von Familie Lütke Friehe liegt in Beckum und verbindet vielfältige Landwirtschaft mit einer Direktvermarktung. Mit viel Herzblut werden hier eigene Erzeugnisse & regionale Spezialitäten hergestellt und angeboten. Dabei stehen Qualität, Regionalität u. Verbundenheit zur Heimat im Mittelpunkt.

In der Selbstbedienungshütte an der Werse finden sich liebevoll hergestellte Produkte wie Apfelmus und Marmeladen aus eigenen Früchten.

-  Vielfältiges Sortiment aus eigener Herstellung mit regionalen Spezialitäten: Frisch geerntete Kartoffeln, eingelegte Gurken, Schnibbelgurken, Apfelmus und Marmeladen aus eigenen Früchten. Ergänzt wird das Angebot durch hausgemachtes Gebäck. In der Verkaufshütte am Werseradweg finden sich zudem Grillfleisch und weitere Köstlichkeiten zur Selbstbedienung.
-  Radlerpause an der Selbstbedienungshütte: Besucher können selbstgebackenen Kuchen, Kekse, Softeis sowie kühle Getränke und Kaffee genießen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Nachhaltigkeit als geschlossenen Kreislauf. Vom Futteranbau auf eigenen Feldern über die Vermarktung unserer Produkte bis zur Nutzung von Gülle als natürlichen Dünger und Energie aus Photovoltaik – ergänzt durch regionale Vermarktung und die Wiederverwertung von Verpackungen.“

Hof Lütke Friehe

Familie Lütke Friehe

-  Werse 17
59269 Beckum
-  0175 2284457
-  luetkefriehe.
direktvermarktung@gmail.com
-  hof_luetkefriehe

Öffnungszeiten:

- SB-Automat
(Werseradweg am
Knotenpunkt 27)
-  24/7
Beckumer Wochenmarkt
-  Sa.: 07:00 - 13:00 Uhr





HOF SPRENKER



Hof Sprenger ist ein Familienbetrieb in Beckum-Roland mit zukunftsorientierter Landwirtschaft. Anbauschwerpunkt sind Hülsenfrüchte wie Ackerbohnen, Soja, Edamame und Trockenbohnen. Sie verbessern die Bodenfruchtbarkeit, kommen ohne mineralischen Stickstoff aus und liefern pflanzliches Eiweiß.



Auf dem Hof werden sie zu pflanzlichen Produkten verarbeitet und im Hofladen und online vermarktet.



 Edamame, Bohnen, Kürbisse: Edamame in der Saison als Frischgemüse, außerhalb als Trockenbohne und verarbeitet zu innovativen Produkten: geröstete Edamame und Soja (natur oder gesalzen), Aufstriche, Falafelmix, Pasta. Weitere Bohnen wie Kidney, Cannellini, Perlmutterbohne, Black Beans als Trockenbohne oder eingekocht für den Vorratsschrank. Mehle aus Ackerbohnen und Edamame. Kürbis zur Saison in Selbstbedienung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, den Boden so zu bewirtschaften, dass er auch für kommende Generationen fruchtbar bleibt und Lebensmittel zu erzeugen, die Mensch und Umwelt gleichermaßen guttun.“



Hof Sprenger
Benedikt Sprenger

📍 Roland 1
59269 Beckum-Roland
☎ 02521 3127
✉ bs@hofsprenger-roland.de
🌐 www.hofsprenger-roland.de
📷 [benediktsprenger](https://www.instagram.com/benediktsprenger)

Öffnungszeiten:

Hofladen
🕒 Fr.: 14:00 - 17:00 Uhr
🕒 Kürbisverkauf in der
Saison täglich in
Selbstbedienung
Online-Shop

BAUMHOERS LIPPEAUENBlick

Aus Überzeugung wird auf dem Hof Landwirtschaft und Gastronomie vereint. Von dem Café aus kann man nicht nur die Weite der Auen genießen, während man im Naturgarten sitzt.

Wer sich ein bisschen dreht und den Kopf reckt oder gar das Gelände erkundet, kann hier eine große Vielfalt entdecken: der naturnahe Garten, die Obstbaumwiese, den Auenwald, das Biotop, Bienenstöcke und die Rinderherde auf den Lippeauen.

-  Bio-Rindfleisch: 10 kg Fleischpakete auf Vorbestellung als Sommer- oder Winterpakete, Termine s. Homepage.
-  Selbstgebackene Kuchen, fair gehandelter Kaffee, Limonade aus eigenen Äpfeln.
-  Angemeldete Gruppen bis 60 Personen.
-  Bauernhofpädagogik für Kinder (4-7 Jahre), Termine s. Homepage.
-  Kulturelle Veranstaltungen und Führungen. Termine s. Homepage.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Vielfalt liegt uns sehr am Herzen. Nach und nach versuchen wir einen Ort zu schaffen, an dem sich die Natur entfalten kann, die unterschiedlichen Tiere ihren Platz finden und Menschen ihre Seele baumeln lassen können.“

Baumhoers Lippeauenblick
Heiner und Corinna Baumhoer

-  Göttinger Straße 22
59329 Wadersloh
-  02945 201565
-  info@baumhoers-lippeauenblick.de
-  www.baumhoers-lippeauenblick.de
-  [baumhoers.lippeauenblick](https://www.instagram.com/baumhoers.lippeauenblick)
-  [BaumhoersLippeauenblick](https://www.facebook.com/BaumhoersLippeauenblick)

Öffnungszeiten:

- April bis Oktober
-  Sa., So., Feiertag:
ab 12:00 Uhr
- Fr.: nach Anmeldung
ab 15 Personen.





MILCHTANKSTELLE HENKELMANN



Die frische Rohmilch vom Milchviehbetrieb der kuhverliebten Familie Henkelmann aus Wadersloh begeistert Kunden seit 2015. Unter den 80 Milchkühen sind zahlreiche Jersey-Kühe zu finden.

Die Milch der zierlichen Rasse ist besonders cremig, aromatisch und reich an Fett und Eiweiß. Die leckere Milch ist am Rohmilchautomaten erhältlich und Gutes aus der Region, Snacks und Getränke am Warenautomaten.



 Rohmilch am Rohmilchautomaten, Flaschen und Deckel, Kartoffeln, Eier, Wurstwaren, Honig, Getränke und Snacks wie Plätzchen, Chips und Bierknacker (Mettwurst) am Warenautomaten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind in der Landwirtschaft verwurzelt und vernetzt. Viele Mitglieder unserer Familie engagieren sich ehrenamtlich für die Anliegen der Landwirtschaft, der Milchviehhaltung und des Dorflebens. Mit diesem Einsatz leisten wir aktive Öffentlichkeitsarbeit und schaffen nachhaltige Zukunftsperspektiven für Betriebe wie unseren.“



Milchtankstelle Henkelmann Fam. Henkelmann

 Sunksweg 4
59329 Wadersloh
 02523 1532
 hofhenkelmann
 Henkelmann's
Milchtankstelle

Öffnungszeiten:

Rohmilch- und
Warenautomat
 24/7



FLOREANA LANDMARKT

Anfang 2024 hat Familie Schulze Bonsel den etablierten Obstbaubetrieb samt Floreana Landmarkt von Margit Paschen in Wadersloh übernommen.

Kunden erfreuen sich im Hofladen an der großen Auswahl an verschiedenen Apfelsorten, selbst angebautem Beerenobst und regionalen Spezialitäten.

 **Eigener Anbau:** verschiedene Apfelsorten wie Elster, Jonagold, Topaz, Pinova, Rubinette, Jonica, alte Sorten wie Cox Orange und Boskoop sowie Allergikeräpfel Santana und Wellant; Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Beeren auch zum Selberpflücken; hauseigene Obstbrände, selbst hergestellte Apfelspezialitäten, Fruchtaufstriche, ausgewählte Produkte von Berufskollegen; ganzjährig Präsentkörbe. Teilnahme am EU-Schulprogramm.

 **Führungen und Besichtigungen** für Schulklassen und Gruppen nach Vereinbarung, auch mit Kaffee und Kuchen. Radlertreff am 1. Mai mit Getränken und Bratwurst, Hofladen geöffnet. Apfelfest im Oktober (Termin s. Webseite): buntes Programm, Saftpresse, Speisen und Getränke.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verarbeiten unsere hofeigenen Produkte zu zahlreichen Spezialitäten weiter. Hierzu zählen unsere Apfelchips und getrocknete Beeren ebenso wie unsere Fruchtaufstriche. Durch die Verarbeitung verwerten wir unsere Ernte und entwickeln neue, marktfähige Produkte.“

Floreana Landmarkt

Berthold Schulze Bonsel

 Heideweg 8

59329 Wadersloh

 02523 2150

 floreana@t-online.de

 www.floreana.de

Öffnungszeiten:

Hofladen

 S. Webseite





IMKEREI SCHNITKER



Die Familienimkerei Schnitker wandert mit den Bienen von Wadersloh zu den nährhaftesten Trachten in ganz Deutschland: Raps- und Blütenhonige stammen aus der Region, Sortenhonige wie Akazien- und Kornblumenhonig entstehen im Brandenburger Raum, Waldhimbeer- und Gamander-Blütenhonig im Arnsberger Wald und Wald- und Tannenhonig im Schwarzwald.

Jedes Glas Honig wird von Hand abgefüllt und im Hofladen, auf Märkten, im Einzelhandel und im Online-Shop vermarktet.



 Raps- und Blütenhonige aus ganz Deutschland: Sommer-, Waldblüten-, Kornblumen-, Linden-, Akazien-, Wald- Tannen-, Waldhimbeer-, Löwenzahn- und Gamander-Blütenhonig. Honig mit Ingwer oder Zimt, Blütenpollen, Met (Honigwein) und Bienenwachskerzen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch das Aufstellen unserer Bienenvölker sorgen wir auf natürlichem Weg für die Bestäubung von Wild- und Kulturpflanzen (sowie Raps, Ackerbohne und Obstbäume etc.). Somit sorgen unsere Bienen für eine gesunde Biodiversität.“



**Imkerei Schnitker |
Meisterbetrieb
Inh. Klaus Schnitker**

📍 Kühlheide 3
59329 Wadersloh
☎ 02523 1799
✉ info@imkerei-schnitker.de
🌐 www.imkerei-schnitker.de
📱 [imkerei_schnitker_wadersloh](https://www.instagram.com/imkerei_schnitker_wadersloh)

Öffnungszeiten:

Hofladen
🕒 Mi.-Fr.:
14:00 - 18:00 Uhr
Selbstbedienungshäuschen
🕒 24/7
Wochenmärkte
🕒 Oelde und Gütersloh
Online-Shop

GEMÜSEHOF STERTHOFF

Der Gemüsehof Sterthoff ist steht für feldfrischen Spargel sowie aromatische Süßkirschen, Zwetschgen, Mirabellen und eingelegte Gurken. Ergänzt wird das Sortiment durch hofeigene Haselnüsse.

In der Saison sind die Produkte im Hofladen in Wadersloh und im Laden in Lippstadt-Lipperode erhältlich. Auch die nächste Generation begeistert sich für die Landwirtschaft und hat ihre Ausbildung im Obstbau begonnen.

 Hofeigener weißer und grüner Spargel (verschiedene Sortierungen, auch geschält), Süßkirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Haselnüsse und eingelegte Gurken; Präsentkörbe. Außerdem Kartoffeln, Eier und Erdbeeren.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Noch heute kochen wir unsere Gurken nach einem alten Familienrezept ein. So sind unsere Gurken ohne Konservierungsstoffe über die Saison hinaus haltbar. Kunden schätzen den einmaligen Geschmack. Es schmeckt wie bei Oma.“

Gemüsehof Sterthoff Bernhard Sterthoff

 Kleyweg 2
59329 Wadersloh
 02523 1224
 gemuese.sterthoff@gmx.de

Öffnungszeiten:

Spargelzeit
(Anfang April – 26. Juni)
 Mo.–Sa.:
08:00 – 18:00 Uhr
So.: 08:00 – 17:00 Uhr
 Gurken- und Zwetschgenzeit (Juli – Oktober)
Mo.–Sa.: 13:00 – 18:00 Uhr
Hofladen in Lipperode,
Lippestr. 36
 nur in der Spargelsaison:
Tel. 02941 82011





FERIENWOHNUNG WADERSLOH



Die Historie und das ansprechende großzügige Ambiente des Widekind-Hofes, der 1287 erstmals urkundlich als „Hof to Gunderinkel“ erwähnt wurde, lädt zum Entspannen und Genießen ein.

Die moderne Ferienwohnung im historischen Ambiente ist der ideale Rückzugsort nach Radtouren oder Wanderungen im schönen Münsterland.



 Weihnachtsbaumverkauf ab dem 2. Advent, Einkellerungskartoffeln.



 Eine Ferienwohnung für 4 Personen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Erhalt des Hofes, die Bewahrung der bäuerlichen Kultur und die Pflege der Kulturlandschaft liegt uns seit Generationen am Herzen.“



Ferienwohnung Wadersloh
Heinrich-Josef
Widekind-Buschulte

 Bentelerstraße 57
59329 Wadersloh

 02523 1363

 info@ferienwohnung-wadersloh.de

 www.ferienwohnung-wadersloh.de

Öffnungszeiten:

Ganzjährig buchbar.



NATURHOF BEERHUES

Erlebe die Natur, den Wald, den Biohof und vor allem dich selber mit Freude im Gestalten, Entdecken und Genießen. Die Begegnung mit der Natur ist faszinierend und beflügelt die Sinne.

Im individuellen Entdecken erschließen sich ökologische Zusammenhänge oft von selbst und die im freien Spiel oder kreativem Wirken gewonnenen Erlebnisse stärken das Selbstbewusstsein.

-  NaturZeit für Kinder mit monatlichen Treffen, Ferienfreizeit im Sommer für 5 Tage.
-  Individuelle Gruppenangebote für jede Altersgruppe: z. B. Wildkräuterführung, Team-Erlebnistage, Vorträge, Wilde Küche auf dem Lagerfeuer, Salben, Cremes und Co. mit Wildpflanzen, kreatives aus Naturmaterialien, Wellness in der Natur – die Natur mit allen Sinnen erleben.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben in einer Pflanzen- und Tiervielfalt und sind nahezu Selbstversorger, das ist für uns eine Herzensangelegenheit. Die Biodiversität wird zunehmend durch den Permakultur-Gedanken gestärkt, bei dem wir ressourcenorientiert leben. Diese Authentizität geben wir gerne an unsere Kursteilnehmer weiter.“

NaturHof Beerhues

Karola Beerhues

-  Böntruper Str. 6
59329 Wadersloh-Liesborn
-  0151 46546608
-  info@naturhof-beerhues.de
-  www.naturhof-beerhues.de
-  [karolabeerhues_naturhof](https://www.instagram.com/karolabeerhues_naturhof)
-  Karola Beerhues -
Naturpädagogin

Öffnungszeiten:

Termine nach Absprache
oder Buchung.





NIENABER ZUCKERRÜBENKRAUT



Wenn es auf vielen Betrieben ruhiger wird, geht es bei uns los: Im Oktober werden Zuckerrüben geerntet und unsere Kampagne startet. Als einziger landwirtschaftlicher Produzent in Deutschland produzieren wir traditionellen Zuckerrübensirup.

Er überzeugt durch natürliche Süße und einem samtig-milden, malzig-süßen Geschmack. Er eignet sich zum Süßen, Backen, Braten, als Brotaufstrich sowie für Pumpernickel und dunkle Brote.



 Zuckerrübensirup in verschiedenen Gebindegrößen (225 g Glas bis 6 kg Metalleimer), Apfel- und Birnenkraut, verschiedene Fruchtaufstriche, Honig und Rübensenf.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Zuckerrübensirup entsteht mit Herz, Engagement und Teamgeist. Fairness und Wertschätzung prägen die Zusammenarbeit mit unseren Partnern. Weil wir unsere Arbeit gerne machen, sorgen wir mit Freude, regional und darüber hinaus, für richtig guten Zuckerrübensirup.“



Nienaber Zuckerrübenkraut Klaus u. Hildegard Nienaber

 Beckumer Str. 25
59329 Wadersloh-Liesborn
 02523 993092
 nienaber@netkraut.de
 www.netkraut.de

Öffnungszeiten:

Hofverkauf
 Mo.–Fr.:
08:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 – 14:00 Uhr
Von Anfang März bis
Ende September nach
vorheriger Anfrage.

Ebenso erhältlich bei zahlreichen Hofladen, Raiffeisenmärkten in der Region und darüber hinaus.





DRIFTER EDELBRÄNDE

Zwei pfiffige Nachbarn der Straße „Auf der Drift“ hatten in Wadersloh-Liesborn die Idee, die eigene Pflaumenernte der rund 200 hochgewachsenen Bäume durch einen Brand zu veredeln.

Es wurde getüftelt, probiert und das Endergebnis als gut befunden: Seit 2022 gibt es die Drifter Edelbrände der Abfindungsbrennerei von Adalbert Gröpper und Wolfgang Menz in Wadersloh-Liesborn an jedem ersten Samstag im Monat vor Ort zu kaufen.

-  Drifter Edelbrände (42 % vol., ohne Zuckerzusatz): verschiedene Sorten wie Pflaume, Birne, Apfel.
-  Nach Absprache Verkostungen für Gruppen (ca. 6-10 Personen) möglich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir stellen unsere Brände handwerklich her: Angefangen von der Obstbaumpflege, über die Ernte, die Verlese und Reinigung bis zum Einmaischen und Brennen. Alles machen wir zu zweit in unserer Brennerei selber. Wir bewahren das alte Handwerk und nutzen die Ernte unserer und nahegelegener Streuobstwiesen sinnvoll.“

Drifter Edelbrände
Adalbert Gröpper u.
Wolfgang Menz

📍 Göttinger Str. 66
59329 Wadersloh-Liesborn
☎ 0151 14969550
0171 2632589
✉ info@drifter-edelbraende.de

Öffnungszeiten:

Verkauf
🕒 Jeweils am 1. Samstag
im Monat:
10:00 – 14:00 Uhr





HOFMETZGEREI SCHRÖER



In der Hofmetzgerei Schröer wird auf individuellen Service und Kundenfreundlichkeit Wert gelegt. Kunden erwartet ein umfangreiches Frischfleischsortiment, handwerklich hergestellte Wurstwaren, Grillwurst und -fleisch und Dosen-gerichte für die schnelle Zubereitung zu Hause. Aufschnittplatten können vorbestellt und Präsentkörbe individuell zusammengestellt werden. Kochtipps gibt es gratis beim Einkauf dazu.

 **Umfangreiches Frischfleischsortiment (Theke)** vom Schwein, Rind und Geflügel. Grillwurst und Grillfleisch, je nach Saison Leberkäse, Mörkchenbrot, Bratleberwurst, Rinderwurst usw., Hausmacher Wurst und Aufschnitt, 40 verschiedene Dosengerichte wie Rouladen, Gulasch, Eintöpfe usw. Außerdem Kartoffeln, Eier, Liköre, Wein vom Winzer, Honig, Marmelade, Nudeln und Käse. Individuelle Präsentkörbe.

 **Für Ihre Feier: Aufschnittplatten in verschiedenen Größen.**

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen Wert auf kurze Wege: Unsere Schweine werden direkt auf unserem Hof geschlachtet, zerlegt und im Hofladen verkauft. Auch unsere Kunden haben kurze Wege. Die meisten kommen bei uns aus der Region. Durch unseren individuellen Service und die Dosengerichte sprechen wir Jung und Alt und Kunden mit verschiedenen Kochfähigkeiten an.“

Hofmetzgerei Schröer

Peter Schröer

 Herzfelder Str. 16
59329 Wadersloh-Liesborn
 02523 8453
 schroer-liesborn@web.de
 www.schroer-liesborn.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo.–Fr.:
08:00 – 12:00 Uhr
14:30 – 18:00 Uhr
Sa.: 07:30 – 12:00 Uhr
Mi.: Geschlossen



BELTIE BIO BEEF

Der Hof der Familie Hoffmeier ist ein zertifizierter Biobetrieb mit Fokus auf Tierwohl und eine nachhaltige Wirtschaftsweise. Wir haben uns auf die Haltung und Herdbuchzucht von Belted Galloway Rindern spezialisiert – einer robusten Rasse, die sich besonders gut für die extensive, ganzjährige Freilandhaltung eignet.

Durch ihr langsames Wachstum entwickelt sich ein besonders aromatisches und schmackhaftes Fleisch.

 Wir vermarkten unser Bio-Rindfleisch nach dem Prinzip des Cow Sharings. Dabei wird das Tier als Ganzes genutzt: Kundinnen und Kunden bestellen vorab Fleischpakete (ca. 6,5 kg, 10 kg oder 15 kg) sowie ausgewählte Einzelstücke. Das Fleisch wird frisch, fachgerecht zerlegt, portioniert und vakuumiert zur Abholung bereitgestellt. Dieses Konzept steht für einen bewussten Umgang mit dem Tier und sorgt für Transparenz sowie hohe Qualität.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, verantwortungsvoll mit unseren Tieren und Flächen umzugehen. Durch das Cow-Sharing-Prinzip, bei dem das Tier erst geschlachtet wird, wenn alle Teile vorbestellt sind, nutzen wir das gesamte Tier und vermeiden unnötige Verschwendung. Regionalität und ein respektvoller Umgang stehen für uns im Mittelpunkt.“

Beltie Bio Beef

Dustin u. Paulin Hoffmeier

 Oelderstr. 2
59329 Wadersloh-Diestedde

 0151 67650215

 info@beltiebiobeef.de

 www.beltiebiobeef.de

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

Öffnungszeiten:

Nach Vereinbarung.



BILDQUELLEN

Seite	Quelle	Zugriff	Link
3	drotik © stock.adobe.com	20.05.26	https://stock.adobe.com/de/images/family-riding-a-bike-in-the-countryside-at-hot-sunny-day/518762239
5	Bäcker's Erdbeer -und Spargelhof		
125	HLPhoto © stock.adobe.com	05.06.26	https://stock.adobe.com/de/images/spargel-mit-schinken/32310441

Übrige Fotos: © Landservicehöfe in NRW

BILDQUELLEN UMSCHLAGSEITEN

Seite	Bild	Quelle
Titel-seite	1	Hofgut Erdland
Titel-seite	2	spuno © stock.adobe.com
Titel-seite	3	Ildi © stock.adobe.com
Titel-seite	4	Hof Mertenskötter
Rück-seite	5	Traum Alpakas
Rück-seite	6	Glücksal – Café Bistro Eventlocation
Rück-seite	7	Blumen- und Kürbisparadies Sternmann
Rück-seite	8	Hof Eggenhaus

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Fachbereich Landservice, Regionalvermarktung

Nevinghoff 40

48147 Münster

www.landservice.de

Stand: August 2026



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