



Landservice

Die echten Landerlebnisse in NRW!



Hochstift Paderborn-Höxter

Echt.

Näher.

Dran!

Die echten Landerlebnisse im Hochstift Paderborn-Höxter!



Landwirtschaft und Natur gehen in der großartigen Kulturlandschaft zwischen Weserbergland, Eggegebirge und Teutoburger Wald Hand in Hand. Dieser Landstrich, das Hochstift Paderborn-Höxter, ist geprägt durch imposante Klöster und historische Städte, die in eine sanft hügelige Landschaft eingebunden sind.

Atraktive Landerlebnisse bereichern diese Region. 140 landwirtschaftliche Betriebe präsentieren in diesem Taschenbuch ihre Leistungen. Darunter viele Landservice-Betriebe, die regionale Lebensmittel erzeugen und mit Hingabe handwerklich weiterverarbeiten, um sie in Hofläden oder in der regionalen Küche anzubieten. Aktive Landentdecker verbringen ihre Zeit auf dem Bauernhof, um dort die Reit-, Spiel- oder Lernangebote zu nutzen. Erholungssuchende finden auf diversen Ferienhöfen Quartier und entspannen beim Landurlaub.

Nachhaltigkeit, Transparenz und kurze Transportwege sind die wesentlichen Merkmale der lokalen Erzeugnisse und Serviceleistungen, die direkt vom Hof stammen. An diesem Mehrwert kann jeder teilhaben, der heimische Produkte kauft oder als Gaumenschmaus in Bauernhof-Cafés genießt.

Die landwirtschaftlichen Betriebsleiter*innen handeln nachhaltig. Die Landwirtschaftskammer unterstützt sie mit ihrer Arbeit dabei. Sie sind herzlich eingeladen, die Nachhaltigkeitsziele und das landwirtschaftliche Leben vor Ort kennenzulernen. Bei Ihren Begegnungen auf den Landservice-Betrieben wünsche ich Ihnen viel Vergnügen.

A handwritten signature in blue ink that reads "Karl Werring". The signature is fluid and cursive.

Karl Werring
Präsident

Was ist Nachhaltigkeit?

4

Zeichenerklärung

5

Übersichtskarte

6

Höfe stellen sich vor

8

Höfeliste

150

Was ist Nachhaltigkeit?



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

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

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

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

Das Register an jeder Broschürenseite zeigt Ihnen auf einen Blick, wo Sie Ihr gewünschtes Landerlebnis im Hochstift Paderborn-Höxter finden.



Landfrische Produkte



Ferienhöfe



Bauernhofcafés



Feiern / Tagen /
Partyservice



Landerlebnisse für Kinder



Reiter & Pferde



Veranstaltungen

Besondere Merkmale / Qualitätszeichen



Dieser Landservice-Hof darf seine Produkte mit dem EU-Bio-Logo kennzeichnen, weil gemäß der EU-Verordnung für biologische Landwirtschaft produziert wird.



Mitglied bei der Fördergemeinschaft "Einkaufen auf dem Bauernhof"



Mitglied bei "Demeter e. V."



Die Regionalmarke „Kulturland Kreis Höxter“ will das Netzwerk an Betrieben und Menschen auszeichnen, stärken und ihre vielfältigen Produkte für Verbraucher zusammenführen.



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



Mitglied bei "NaturLand -
Verband für ökologischen
Landbau e. V."



Die Regionalmarke aus der Senne: "Senne Original" steht für eine eindeutig nachvollziehbare regionale Herkunft der Produkte, kurze Transportwege und hohe Qualität.



„Anerkannter Obstbaufach-
betrieb Westfalen-Lippe“



Mitglied bei
"KäseRoute NRW e. V."



GLOBALGAP ist eine privat-
wirtschaftliche Organisa-
tion, die weltweit freiwil-
lige Standards zur Zertifi-
zierung von landwirtschaft-
lichen Produkten setzt.



Dieser Landservice-Hof ist
mit dem Qualitätszeichen
Bauernhofgastronomie der
Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen
ausgezeichnet.



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

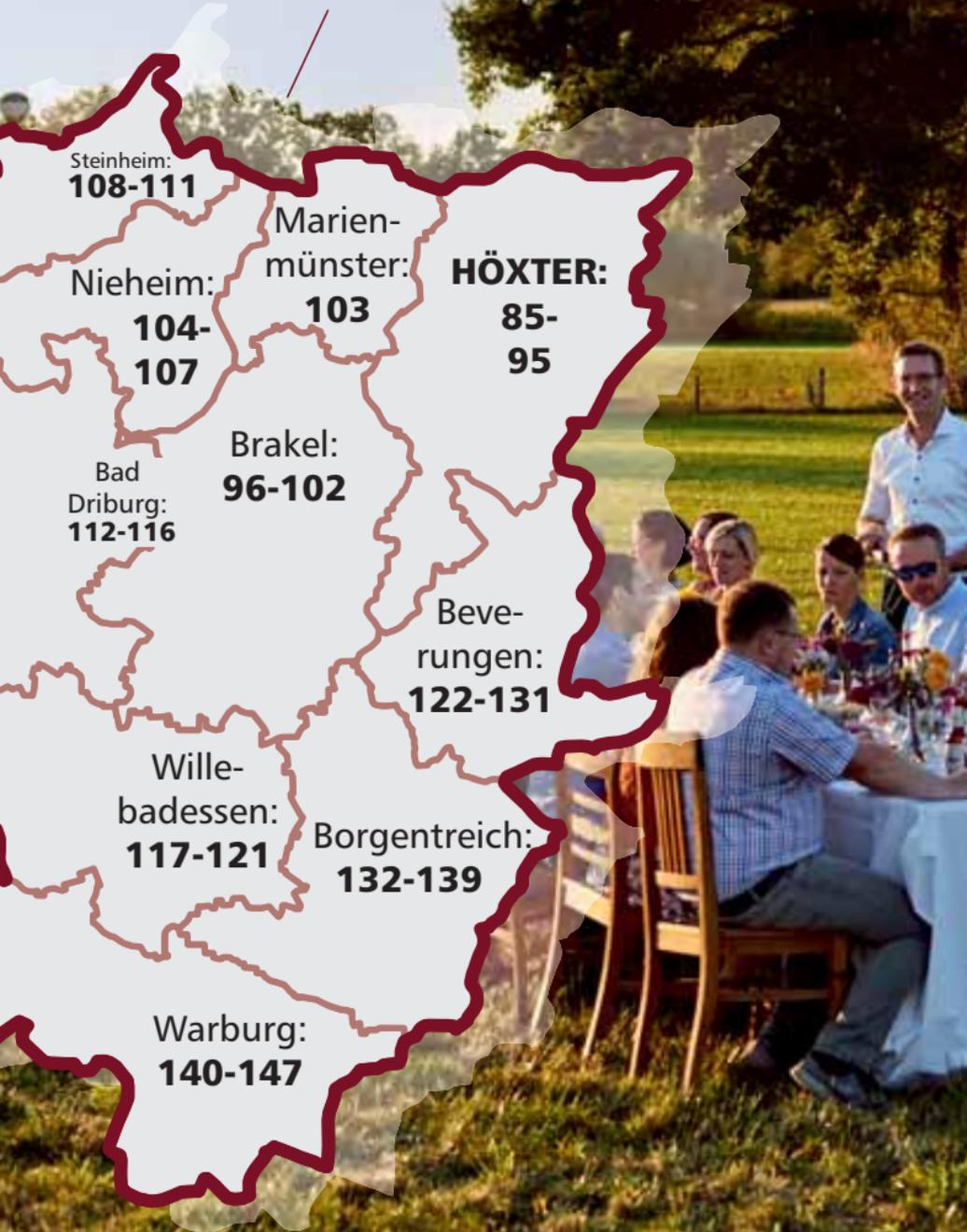


Durch die "Deutsche
Reiterliche Vereinigung"
(FN) geprüfter Betrieb.

KREIS PADERBORN



KREIS HÖXTER



Landservice-Höfe im Hochstift Paderborn-Höxter!

	SEITE
<u>Biohof Robrecht</u>	8
<u>Hof Tegethoff</u>	9
<u>Hofladen Kuhlenkamp GbR</u>	10
<u>Hof Mertens</u>	11
<u>Milchhof Marienloh</u>	12
<u>Hof Rensing</u>	13
<u>Gaststätte Forellenhof</u>	14
<u>Naturhof am Lippesee</u>	15
<u>Hof Grußmann</u>	16
<u>Pferdepension Spitzbarth</u>	17
<u>Hof Westkämper</u>	18
<u>Ulrich Brummel</u>	19
<u>Hotel Restaurant Piärdestall</u>	20
<u>Hof Schlingmann</u>	21
<u>Hausschlachtungen Wecker</u>	22
<u>Café Brinkmeier</u>	23
<u>See Hof Franke</u>	24
<u>Hof Gerken</u>	25
<u>Spargelhof Grewing</u>	26
<u>Bauernhof-Café Rohlings-Deele</u>	27
<u>Hellwegs Erdbeeren</u>	28
<u>Der Noltenhof</u>	29
<u>Bio Hof Marco Jostmeier</u>	30
<u>Marienhof Marks</u>	31
<u>Hof Meiwes</u>	32
<u>Swin & Soccer Park Westenholz</u>	33
<u>Geflügelhof Mielemeier GbR</u>	34
<u>Bäuerliche Spezialitäten Noje</u>	35
<u>Bulle & Co</u>	36
<u>Hof Schulte-Hörster</u>	37
<u>Spargelkulturen Sprenger</u>	38
<u>Bösenhof</u>	39
<u>Biologische Station Kreis Paderborn-Senne e.V.</u>	40
<u>Hof Jelowik</u>	41
<u>Hofladen Gut Kleehof</u>	42
<u>Haus Strate</u>	43
<u>Bioland Betrieb Bannenberg</u>	44
<u>Biohof Driller & Bergkäserei Bierssenhof</u>	45
<u>Lichtenauer Weidefrisch</u>	46

	SEITE
<u>Robustrinderzucht Finke</u>	47
<u>Biohof Lüns</u>	48
<u>Wantüns Hof</u>	49
<u>Landschaftspflegehof Lichtenau</u>	50
<u>Bioland Fleischerei Schäfers</u>	51
<u>Hofgut Schloss Hamborn gGmbH</u>	53
<u>Eggehof Dörenhagen</u>	54
<u>Kapellenhof</u>	55
<u>Krusenhof Etteln</u>	56
<u>Wernys Wiesenei</u>	57
<u>Kartoffelhof Baumhögger</u>	58
<u>Pohlmeyer's Obstwiese</u>	59
<u>Gästehaus Fraune</u>	60
<u>Biolandhof Heber</u>	61
<u>Hof Jäger</u>	62
<u>Reiterhof Keuper</u>	63
<u>Imkerei Lenzmeier</u>	64
<u>Biohof Manfraß</u>	65
<u>Vauß-Hof</u>	66
<u>Milchhof Schulte</u>	67
<u>Hof Schulte</u>	68
<u>Alter Beyne Hof</u>	69
<u>Fleischerei Stümmeler</u>	70
<u>Erdbeerhof Tölle</u>	71
<u>Weilandt's Erdbeer-Plantagen GmbH & Co. KG</u>	72
<u>Milchhof Werning</u>	73
<u>Naturlandhof Wieneke</u>	74
<u>Kleine's Hofladen & Hühnermobil</u>	75
<u>Salms Hof Naturkost</u>	76
<u>Hühnerhof Vonnahme</u>	77
<u>Biohof Drolshagen</u>	78
<u>Reitstall Finger</u>	79
<u>Johannes Finger</u>	80
<u>Hof Finke</u>	81
<u>Bauernhoferlebnis Vier Linden</u>	82
<u>Bioland-Wirtschaft-Klinke</u>	83
<u>Imkerei Scherl</u>	84
<u>Reiterhof Borgolte</u>	85

Landservice-Höfe im Hochstift Paderborn-Höxter!

	SEITE
<u>Martin Boyen</u>	86
<u>Schelpenhof</u>	87
<u>Hof Busse</u>	88
<u>Milchhof Hamelmann</u>	89
<u>Forellenzucht Horres</u>	90
<u>Bauernhof Loges</u>	91
<u>Landschlachtereier Maßmann</u>	92
<u>Buchenhof Ottbergen</u>	93
<u>Weserberglandimkerei</u>	94
<u>Klaus Wittrock Obstplantagen</u>	95
<u>Hof Hartmann</u>	96
<u>Imkerei Hensel</u>	97
<u>Reiterhof Jacobi</u>	98
<u>Wildhäuser Hof</u>	99
<u>Fleischerei Pieper</u>	100
<u>Hof Tegethoff</u>	101
<u>Flechtheimer Hof</u>	102
<u>Schäferei Humpert</u>	103
<u>Menne's Nieheimer Schaukäserei</u>	104
<u>Landgasthaus Nolte</u>	105
<u>Spargelhof Willi Sagel</u>	106
<u>Gut Holzhausen</u>	107
<u>hof*GENUSS</u>	108
<u>Bio Betrieb Meßler</u>	109
<u>Hühnermobile Rose</u>	110
<u>Stöver's Erdbeer-Plantagen</u>	111
<u>Obermühle Beine</u>	112
<u>Göke GbR</u>	113
<u>Hofladen Bauer Peine</u>	114
<u>Reiter- und Ferienhof Redder</u>	115
<u>Trappistenhof</u>	116
<u>BiolandHof Engemann</u>	117
<u>Bauernhof Legge</u>	118
<u>Lindenhof Leifeld</u>	119
<u>Lüke GbR</u>	120
<u>Mosterei Peters</u>	121
<u>Jakobsberger MilchHandwerker</u>	122
<u>BioBauer Hartmann</u>	123
<u>Gasthaus Kirchhoff</u>	124

	SEITE
<u>Erlenhof - Bauernlädchen & Café</u>	125
<u>Biolandhof Familie Krieger</u>	126
<u>Hof Lutter</u>	127
<u>Familie Gabriel Nübel</u>	128
<u>Hof Waldeyer</u>	129
<u>Bauernhof Pension Wüllner</u>	130
<u>Heike Zimmer</u>	131
<u>Alpakas vom Manroder Lammert - AVML</u>	132
<u>Bauernhof Dohmann</u>	133
<u>Biohof Jacobi</u>	134
<u>Fleischerei Klare</u>	135
<u>Alsterhof</u>	136
<u>Burg Borgholz</u>	137
<u>Bioland Betrieb Sökefeld</u>	138
<u>Alfons Watermeier</u>	139
<u>FEWO Böhlen</u>	140
<u>Finnenberghof</u>	141
<u>Reiterstübchen</u>	142
<u>Menke Obstbau</u>	143
<u>Hof Müller-Lütken</u>	144
<u>Kartoffelhof Rose-Dunschen GbR</u>	145
<u>Hof Schäfers</u>	146
<u>Stefani & Sohn GbR</u>	147
<u>LandfrauenService Paderborn-Höxter e.V.</u>	148



PADERBORN

Biohof Robrecht

Limousin-, Angus- und Charolais-Rinder stehen von Mai bis Oktober auf den Naturschutzflächen in Paderborn-Benhausen und gehören der Familie Robrecht. In den Wintermonaten können die Tiere in den strohgefüllten "Offenstall" und werden hier mit hofeigenem Futter versorgt. Der Ackerbau- und Grünland-Betrieb Robrecht ist seit 2017 Bio-zertifiziert und vermarktet Rindfleisch und Pferdeheu.

 Fleischpakete vom Limousin-, Angus- oder Charolais-Rind.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bewirtschaften unsere Flächen extensiv, weil uns unbelastete Böden und eine werterhaltende Landwirtschaft ein Anliegen sind. Wir gehen mit den vorhandenen Ressourcen sparsam um. Die Wertschätzung, die wir den Tieren entgegenbringen, möchten wir auch auf die Lebensmittel übertragen.“

Biohof Robrecht
Markus Robrecht
Eggestr. 147 A
33100 Paderborn-
Benhausen
Mobil: 0151 15141891
mhrobrecht@outlook.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Fleischpakete auf
Bestellung nach
telefonischer Absprache





PADERBORN

Hof Tegethoff

Hausmacher Wurst mit Leidenschaft, das ist seit Generationen die Devise vom Familienbetrieb Tegethoff in Paderborn-Benhausen. Für den gelernten Hausschlachter ist die Verarbeitung von gutem Schweinefleisch die Grundlage zur Herstellung von natürlichen, schmackhaften Wurstwaren mit wenig Zusatzstoffen. Nach alten Familienrezepten werden hier verschiedene Wurstsorten hergestellt.

🍏 Im Verkaufsautomaten: Hausmacher Wurstwaren im Glas und im Darm.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mir ist es wichtig, dass der gute, natürliche Geschmack unserer Westfälischen Wurstwaren und das traditionelle Handwerk nicht verloren gehen. Wurstwaren mit wenig Zusatzstoffen sind mir wichtig. Ebenso der Verkauf in der Region ohne langen Transport.“

Hof Tegethoff
Heinz-Josef Tegethoff
Dörenholzweg 27
33100 Paderborn-
Benhausen
Tel.: 05252 1311
Mobil: 0170 4563180
Fax: 05252 1311

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkaufsautomat
24 Stunden, 7 Tage die Woche





PADERBORN

Hofladen Kuhlenkamp GbR

Im Hofladen Kuhlenkamp findet man ein breites Sortiment an landwirtschaftlichen Produkten. Hausmacher-Wurstwaren (Mettwurst, Dosenwurst) Honig, Liköre und Präsentkörbe.

Hier gibt es aber auch eine Vielfalt an Tierfutter, hergestellt aus dem eigenem Getreideanbau des Hofes. Besonders beliebt ist das selbsterzeugte Dinkel-Müsli für die Pferdeliebhaber.

 Hausmacher-Wurstwaren, Honig, Liköre, Präsentkörbe

Imkereibedarf

Futtermittel für Pferde, Geflügel und Kleintiere

Heu- und Streumittel für Klein- und Großtiere (auch in kleinen Bündeln)

Angelbedarf und Köder



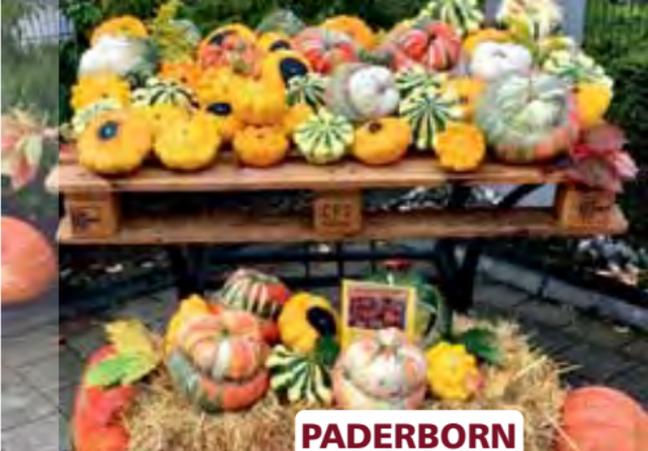
Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Getreide wächst mit wenig Düngemitteln und wenig Herbiziden. Ein naturnaher Anbau ist uns sehr wichtig, deshalb haben wir Obstbaumwiesen und Bienenweiden, um den Insekten einen Platz zum Leben zu geben.“

Hofladen Kuhlenkamp GbR
Im Quinhamen 51
33104 Paderborn
Tel.: 05251 1806797
Fax: 05254 86361
hofladen-kuhlenkamp@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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



Hof Mertens

Wenn sich der Herbst von seiner farbenfrohen Seite zeigt, wird es auch auf dem Hof Mertens in Paderborn-Marienloh bunt. Der Familienbetrieb baut eine große Bandbreite von Kürbissen an. Augenschmaus und Gaumenfreude bereitet das Angebot von vorzüglichen Speisekürbissen und bezaubernden Zierkürbissen. Jeder Halloween-Freund findet hier seinen passenden Schnitzkürbis. Andere Gemüsesorten runden das Angebot ab.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserem saisonalen Hofladen bieten wir eigene nahezu unbehandelte Produkte, die im Dorfumfeld angebaut werden. Nicht nur die Transportwege halten wir kurz, sondern auch den Draht zum Kunden. Gespräche über den Anbau, Einblicke ins Hofgeschehen und die außergewöhnliche Geschmacksintensität der Produkte schaffen Nähe und Vertrauen in unser Ackern.“

 Große Auswahl an Speisekürbissen, Zierkürbissen und Schnitzkürbissen.

Süßkartoffeln, Zuckermais, Zucchini, schlesische Landgurken, Zwetschgen.



Hof Mertens
Bendeslo 2
33104 Paderborn-Marienloh
Tel.: 05252 6173
Fax: 052521084
info@hof-mertens.de
www.hof-mertens.de
Facebook

ÖFFNUNGSZEITEN
September bis Mitte November
Täglich: ab 09:00 Uhr



PADERBORN

Milchwot Marienloh

Inmitten grüner Wiesen und Weiden von Marienloh liegt unser Milchwot mit ca. 65 Kühen. Diese werden in einem großzügigen, modernen, artgerechten Boxenlaufstall gehalten. Unsere Tiere haben viel Platz zum Bewegen, Luft und Licht, großzügige Liegeboxen, ausreichend Futterplätze und eine „Wellnessstation“, die die Kühe gerne in Anspruch nehmen. Im Sommer haben die Tiere regelmäßig Weidegang.

MILCHAUTOMAT:
An unserem Milchautomaten können Sie täglich frische Rohmilch zapfen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Kühe werden nach den Bioland-Richtlinien gefüttert und gehalten. Das heißt, dass wir den größten Teil des Futters selbst erzeugen und Zukauffutter nach Bioland-Richtlinien erzeugt wird. Natürlich bedeutet das eine Fütterung ohne Gentechnik.“

Milchwot Marienloh
Ralf Hanewinkel u. Susanne Weidel
Detmolder Str. 350
33104 Paderborn-Marienloh
Tel.: 05252 50466
Mobil: 0171 9213623
Fax: 05252 936655
info@milchwot-marienloh.de
www.milchwot-marienloh.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 08:00 - 19:00 Uhr

Hof Rensing

Seit 30 Jahren leben Angus-Rinder in Mutterkuhhaltung auf dem Familienbetrieb der Familie Rensing in Schloß Neuhaus.

Hier leben die Rinder das ganze Jahr frei in naturnaher Haltung auf den Wiesen. Sie können im Winter jederzeit in den offenen Laufstall. Das Futter bekommen sie vom eigenen Betrieb ohne Einsatz von künstlichen Düngemitteln.

🍏 Fleischpakete auf Vorbestellung: Ab-Hof-Verkauf und Lieferservice der Fleischpakete.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Zur nachhaltigen Bewirtschaftung unserer Flächen, leben unsere Angus-Rinder in naturnaher Haltung auf unseren Wiesen. Unsere Tiere werden erst dann stressfrei in der Nähe geschlachtet, wenn das Tier durch Vorbestellung verkauft ist.“

Franz-Josef Rensing
Dietrich-Str. 76
33104 Paderborn-
Schloß Neuhaus
Tel.: 05254 1888
franz-josef-rensing@gmx.net

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach telefonischer Rücksprache





PADERBORN

Gaststätte Forellenhof

Der schön gelegene Forellenhof am Rande der Senne in Paderborn begeistert mit eigener Forellenaufzucht. Im naturbelassenen Außen- teich schwimmen die Forellen im „Sennewas- ser“. Die Gaststätte „Fo- rellenhof“ ist über die Grenzen von Paderborn hinweg für seine be- sonders leckere und regionale Küche be- kannt. Besonders auf der schönen Außenter- rasse und unter den alten Bäumen kann man sich mit fangfri- schen Forellengerich- ten verwöhnen lassen.

🍏 Sie können bei uns fangfrische, küchenferti- ge Forellen beziehen.

🍷 Geräucherte Forellen bereiten wir auf Bestel- lung zu.

Fangfrische Forellenge- richte und Schnitzelge- richte mit saisonalen, regionalen Beilagen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Aufgrund der optimalen Wasserverhältnisse durch den „roten Bach“, der aus der Senne kommt, und der artgerechten Fütterung, werden wir den Ansprüchen der Forellen an ihre Umgebung und Lebensbe- dingungen gerecht.“

Gaststätte Forellenhof
Michael Wüseke
Bielefelder Str. 205
33104 Paderborn
Tel.: 05254 7270
info@forellenhof-wueseke.de
www.forellenhof-wueseke.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi.-So.: 11:45 - 14:30 Uhr
17:30 - 21:30 Uhr



PADERBORN

Naturhof am Lippesee

Frische Eier direkt vom Naturhof am Lippesee. Hier leben die Hühner im Mobilstall, der regelmäßig auf frisches Gras verschoben wird. Die Hühner lieben es, den ganzen Tag draußen zu sein, um zu scharren, zu picken oder im Sand zu baden. Eine artgerechte Haltung ist auf dem Naturhof selbstverständlich. So weiden die Rinder auf den saftigen Wiesen am Lippesee. Auf dem Hof werden alle Tiere auf Stroh oder im Auslauf gehalten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltig ist für uns die artgerechte Haltung der Tiere, unsere Highland-Rinder stehen auf den saftigen Wiesen. Wir füttern das Getreide, den Mais und das Heu von unseren Ackerflächen und Wiesen. Die Schlachtung erfolgt beim Haus- und Hofschlächter um die Ecke, so dass auch stressige Tiertransporte nicht anfallen.“

 SB Verkaufsautomat -
24 h einkaufen:
Eier, Kartoffeln, Honig;
Wurstwaren: Blutwurst,
Leberwurst, gek. Mett,
Sülze, Eisbein;
Milch, Joghurt,
Eiskaffee.



Naturhof am Lippesee
Sabrina
Neesen-Fernhomberg
& Christian Fernhomberg
Nesthauser Str. 99a
33106 Paderborn-Sande
Tel.: 05254 68848
Mobil: 0170 4802092
info@naturhof-am-lippesee.de
www.naturhof-am-lippesee.de

ÖFFNUNGSZEITEN
SB Verkaufsautomat
24 Stunden, 7 Tage die Woche



PADERBORN

Hof Grußmann

Auf dem Hof Grußmann in Paderborn-Sande, werden seit über 30 Jahren Erdbeeren und Spargel angebaut. Der Spargel wächst hier, auf den sandigen Böden, besonders gut und hat einen sehr intensiven Geschmack. Die weißen Stangen gibt es ab Anfang April ausschließlich im Hofladen zu kaufen.

Die ersten roten Erdbeeren bekommen Sie dann ab Mitte Mai angeboten.

🍏 Ab-Hof:
Spargel (frisch und geschält),
Erdbeeren (frühe und mittlere Sorten),
Schinken, Wurst, Soßen,
Wein, Kartoffeln, Eier,
Fruchtaufstriche - aus der Region.

Die leckeren Erdbeeren gibt es auch in ausgewählten Supermärkten in der Region.



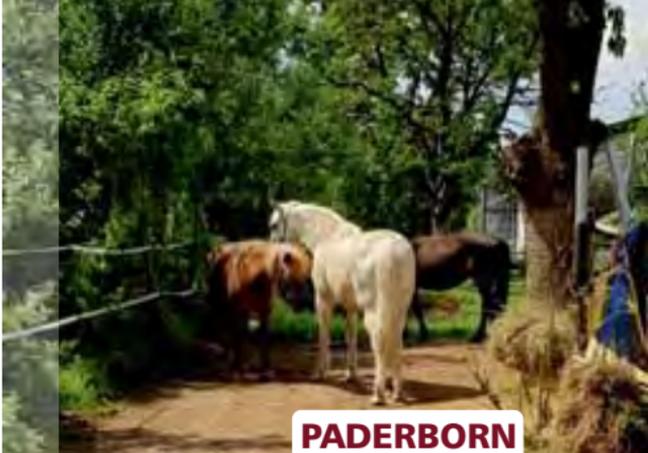
Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist ein naturnaher und bodennaher Anbau wichtig. Unsere Erdbeeren wachsen noch in der Erde, wir verzichten auf Folientunnel. Wir vermarkten unsere Produkte in der Region in ‚Mehrwegkisten mit Pfandsystem‘, um Ressourcen zu schonen.“

Hof Grußmann
Heinrich Grußmann
Ostenländer Str. 64
33106 Paderborn-Sande
Tel.: 05254 5612
Fax: 05254 64678
grussmann@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Während der Spargel- & Erdbeersaison
Mo.-Sa.: 08:00 - 19:00 Uhr
So. u.- Feiertage:
09:00 - 19:00 Uhr





PADERBORN

Pferdepension Spitzbarth

Die Pferdepension Spitzbarth liegt zwischen Elsen und Wewer - nahe Paderborn. Sie beherbergt ca. 70 Pferde unterschiedlicher Rassen. Den Einstallern stehen zwei Reithallen (60x20 m u. 55x15m), zwei Außenreitplätze (Dressur & Springen 20 x 60 m), ein Trailplatz, eine kleine Bewegungshalle und zwei Roundpen zur Verfügung. Pferde, die aus ihrer Box nicht direkt ins Freie gelangen können, werden tagsüber auf Paddocks oder auf die Weide gebracht.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltig heißt für uns artgerecht; aus diesem Grund versuchen wir die Pferde so artgerecht wie möglich zu halten. Wir achten auf eine gute Heupflege, sauberes Einstreu und regionales Futter. Alle Pferde haben winter wie -sommertags 365 Tage Auslauf im Jahr.“

 70 Pensionspferdeboxen in verschiedenen Boxentypen (Paddockbox, Gruppenboxen, Innenboxen mit tagsüber Pdk, Offenställe). Kurse „rund ums Pferd“, 1 x im Jahr FUN-CUP - ein Spaßtunier für jedermann.

Ponyreiten für Kinder: „Das Team Ponyschule Paderborn, eine pädagogische Kinderreitschule für Kinder von 3-10 Jahren. Die Kinder lernen das erste Basiswissen im Umgang mit Pferden und der Reitlehre spielerisch. Jennifer Elpmann
Tel.: 0176 20922049



Pferdepension Spitzbarth
Dirk Spitzbarth
Wewerstr. 60
33106 Paderborn
Mobil: 0171 1884301

0152 08636998

pferdepension-spitzbarth@web.de
www.pferdepension-spitzbarth.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig täglich:
06:00 - 23:00 Uhr



PADERBORN

Hof Westkämper

Unser Hof liegt in Sande bei Paderborn in der Nähe vom Lippesee. In unserem Familienbetrieb wird seit über 30 Jahren Spargel angebaut, auf den restlichen Flächen Erdbeeren, Kartoffeln, Kürbisse, Mais, Gerste und Triticale.



Unsere Kartoffeln werden frisch vom Feld geerntet, sortiert und verkauft. Wurstwaren und das Grillfleisch kommen von unseren Schweinen.



„Wir produzieren frische, regionale Lebensmittel mit Hilfe moderner und nachhaltiger Anbaumethoden. Hohe Qualitäts- und Umweltstandards werden dazu auf unserem Hof realisiert. Die Einsparung von Ressourcen ist uns ein besonderes Anliegen.“

🍏 In unserem Hofladen finden Sie saisonal erntefrische Delikatessen: grüner Spargel, Bleichspargel in verschiedenen Sortierungen; frisch gepflückte süße Erdbeeren aus eigenem geschütztem, nachhaltigem Anbau; eigene Hokkaido-Kürbisse und eigene Kartoffeln (Annabelle, Cilena).

Außerdem erhalten Sie bei uns Fruchtaufstriche, Eier, Schinken, Wurstwaren, Wein, Honig, Grillfleisch und Brennholz.

Nachhaltigkeit leben wir so:

Hof Westkämper
Sennelagerstr. 69
33106 Paderborn-Sande
Tel.: 05254 5432
Mobil: 0170 3808381
Fax: 05254 66668
westkaemper@paderborn.com
www.hof-westkaemper.de

ÖFFNUNGSZEITEN
In der Spargel- u. Erdbeersaison
(Nähere Infos über die Homepage, Facebook oder telefonisch)
Mo.-So.: 08:00 - 18:00 Uhr
Außerhalb der Saison
Mo.-Fr.: 08:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr



Ulrich Brummel

Bei Ulrich Brummel gibt es Eier von glücklichen Hühnern aus der Senne. Die fröhlich gackernden Hühner wohnen im Stall mit Auslauf und fühlen sich im angrenzenden Wintergarten besonders wohl.

Sie leben in Freilandhaltung und picken und scharren im leichten Sennesand.

Die Senne-Eier sind was Besonderes, sie schmecken gebacken, gerührt und gekocht.

🍏 Täglich frische Eier.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Futter für unsere Hühner beziehen wir aus der Region und sparen dadurch Lieferkosten und Transportwege. Das Wohlergehen unserer Hühner ist uns besonders wichtig, deswegen haben sie besonders viel Auslauf.“

Ulrich Brummel
Rietberger Weg 3
33161 Hövelhof
Tel.: 05257 2544
Fax: 05257 937527

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.–Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr



Piärdestall

Hotel - Restaurant



HÖVELHOF

Hotel Restaurant Piärdestall

Seit mehr als 100 Jahren ist das Hotel & Restaurant in unserer Familie. Der familiengeführte Betrieb liegt in ländlicher Umgebung in Hövelhof. Genießen Sie das idyllische Ambiente bei Familienfeiern oder nach einer Wander- oder Radtour (Senne-Parcours Hövelhof). Erleben Sie die klassisch saisonale Küche mit einem französischen Akzent. Auf unserer Gartenterrasse können Sie mit Blick ins Grüne wunderbar entspannen.

🛏 6 Doppelzimmer, 3 Einzelzimmer und ein Appartement für eine Familie. Vollpension auf Anfrage möglich. Nutzung des Schwimmteichs auf Anfrage. Wochenendangebot inkl. Begrüßungssekt, zwei Übernachtungen, zweimal Frühstück, zwei 3-Gänge-Menüs für zwei Personen.

🍴 80 Innensitzplätze, 50 Außensitzplätze. Saisonale Küche mit französischem Akzent à la carte. Sonntags Mittagstisch. Platzreservierungen sind erwünscht.

👨 Auf Anfrage (Familien-) feiern mit 15-100 Personen, Cateringangebot außer Haus, „Gans-togo“ mit Beilagen für Ihre Feier Zuhause.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir beziehen unsere Produkte frisch aus der Region. Kartoffeln, Fisch, Fleisch und Spargel beispielsweise kommen von ‚Senner Originalen‘. Außerdem liegt uns der Naturschutz sehr am Herzen. Auf unserem Hof fühlen sich Schwalben, Kiebitze und Bienen sehr wohl.“

Hotel Restaurant Piärdestall
Beatrix Premillieu
Gütersloher Str. 245
33161 Hövelhof
Tel.: 05257 2244
info@piaerdestall.de
www.piaerdestall.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Mi.: geschlossen
Do.-Sa.: 17:30 - 22:00 Uhr
So.: 12:00 - 22:00 Uhr
17:30 - 22:00 Uhr



HÖVELHOF

Hof Schlingmann

Seit über 20 Jahren werden die Produkte vom Hof Schlingmann direkt verkauft oder auf den Wochenmärkten in der Region angeboten. „Wurstwaren vom Hof Schlingmann“ ist ein Begriff, den man kennt.

 Wurstwaren in Dosen und im Darm, Kartoffeln, Obst der Saison, Honig.

Die Schweine werden hier auf dem Hof gemästet, in der Region geschlachtet und die Hausmacher-Wurst nach dem Rezept der Großmutter traditionell hergestellt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verarbeiten nur Schweinefleisch von Tieren, die auf unserem Hof gemästet wurden. Unsere Wurstwaren sind alle ohne Glutamat, eine traditionelle Wurstherstellung ist uns wichtig. Wir verkaufen nur Produkte aus der Region in der Region und wollen lange Transportwege vermeiden.“

Hof Schlingmann
Gregor Schlingmann
Haspelkamp 7
33161 Hövelhof
Tel.: 05294 9300003
Fax: 05294 930130
info@wurst-in-dosen.net
www.wurst-in-dosen.net

ÖFFNUNGSZEITEN
Ab-Hof
Nach telefonischer Absprache
Wochenmärkte
Detmold-Heidenoldendorf
Sa.: 09:00 - 12:30 Uhr
Hövelhof
Do.: 08:30 - 12:30 Uhr
Friedrichsdorf
Do.: 14:00 - 18:00 Uhr





Hausschlachtungen Wecker

In der Hofmetzgerei Wecker verarbeitet Metzgermeister Manuel Wecker die eigenen Limousin- und Charolais-Rinder und die hofeigenen Strohschweine. Wer auf den Hof fährt, kann als erstes den Blick in den offenen, aktiven und gläsernen Schweinestall werfen. Man erkennt sofort, wie wohl sich die Schweine hier fühlen. Nach traditionellen Rezepturen und eigenen Gewürzmischungen werden hier zahlreiche Wurstsorten hergestellt.

🍏 Von unseren hofeigenen Rindern und Schweinen: Frischfleisch, Grillfleisch natur und mariniert mit eigener Gewürzmischung, Wurstwaren Bratwürstchen, Schinken von Rind und Schwein.

🏠 Vermietung vom Grillwagen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die artgerechte Haltung in unserm Aktivstall für die Strohschweine und die extensive Haltung unserer Rinder rund um den Betrieb zeigen unsere Nachhaltigkeit. Wir arbeiten in einem geschlossenen System. Die Tiere leben hier artgerecht, werden hier verarbeitet und komplett über den Hofladen an den Verbraucher verkauft“.

Hausschlachtungen Wecker
Manuel Wecker
Kösterweg 10
33161 Hövelhof
Tel.: 05257 4985
Fax: 05257 935057
w-wecker@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 07:30 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr



DELBRÜCK

Café Brinkmeier

In unserem Café können Sie selbstgebackene Kuchen und Torten oder auch herzhaft westfälische Spezialitäten an einem außergewöhnlichen Ort genießen. Das über 250 Jahre alte Fachwerkhaus wurde im Nachbardorf abgebaut und vor 15 Jahren an der heutigen Stelle, in der Nähe vom Steinhorster Becken, wieder aufgebaut. Legen Sie gerne einen Zwischenstopp ein, wenn Sie den Ems-Radweg erkunden.

 120 Innensitzplätze, 150 Außensitzplätze. Selbstgebackener Kuchen, durchgehend warme Küche mit herzhaft, deftigen westfälischen Spezialitäten. Frühstücksbuffet sonntags 09:00 – 12:00 Uhr. Fleisch von eigenen Schweinen wird für Wurstplatten, westf. Schinken, Sülze u. v. m. verwendet.

 Feiern für bis zu 120 Personen möglich. Außerdem bieten wir Grillbuffets auf der Terrasse mit Grillhaus für bis zu 150 Personen an.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Gäste erhalten unsere hofeigenen Produkte frisch zubereitet auf den Tisch. Das Fleisch für unser umfangreiches Aufschnitt-Sortiment stammt aus eigener Schweinehaltung. Unser Café liegt direkt am Naturschutzgebiet Steinhorster Becken, welches Lebensraum für zahlreiche Wasser- und Wattvögel bietet.“

Café Brinkmeier
Stefan Brinkmeier
Neubrückstr. 19
33129 Delbrück-Steinhorst
Tel.: 05294 932750
Fax: 05294 932751
info@cafe-brinkmeier.de
www.cafe-brinkmeier.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Winterzeit
Mo. u. Di. geschlossen
Mi.-Fr.: 14:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 12:00 - 22:00 Uhr
So.: 09:00 - 22:00 Uhr
Biergartensaison
Mo.-Sa.: 11:00 - 22:00 Uhr
So. u. Feiertage:
09:00 - 22:00 Uhr





See Hof Franke

Der See Hof Franke liegt sehr idyllisch direkt am Heddinghauser See. Dieser liefert die perfekte Kulisse als Event-Location für Ihre Hochzeit, Geburtstage oder Firmenfeiern. Auf unserer Hofstelle werden Vergangenheit und Gegenwart miteinander vereint: die umgenutzte Scheune wurde mit modernen Elementen aufgewertet. Als Gaumenschmaus bieten wir Ihnen ein reichhaltiges Grillbuffet, auf Wunsch mit Fleisch von unserem Damwild.

 Auf Anfrage erhalten Sie bei uns Fleisch von eigenem Damwild.

 Event-Location für bis zu 170 Personen (innen). Mit bis zu 100 Personen können Sie Ihre Feier direkt auf der Seeterrasse veranstalten (Erweiterungen nach Absprache möglich). Reichhaltiges Grillbuffet buchbar. Service und Getränke werden vom Haus gestellt.

 Jeden letzten Samstag im August findet bei uns das Seefest statt. Bei diesem Fest laden wir Sie ein, eine atemberaubende Beleuchtung, leckeres Essen und erfrischende Getränke direkt am See zu genießen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Umwelt liegt uns sehr am Herzen, daher versuchen wir gezielt Schadstoffe zu vermeiden, beispielsweise durch das Verbot von Wunderkerzen. Außerdem achten wir auf einen reduzierten Einsatz von Papier und Plastik.“

See Hof Franke
Hubertus Franke
Graf-Meerveldt-Str. 66
33129 Delbrück-Bentfeld
Tel.: 05250 933144
Mobil: 0160 4022226
Fax: 05250 933145
hof-franke@gmx.de
www.see-hof-franke.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



DELBRÜCK

Hof Gerken

Hof Gerken liegt umgeben von saftigen Wiesen in Delbrück-Bentfeld. Die Charolais-Rinder sind aus eigener Zucht und leben auf dem Hof Gerken von Mai bis November artgerecht auf der Weide rund um den Hof. In den Wintermonaten sind die Rinder in großzügigen Ställen auf Stroh. Die Kälber werden auf dem Hof geboren und bei der Mutterkuh groß. Gefüttert wird mit eigenem Heu, Grassilage und geschrotetem Getreide.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Charolais-Rinder sollen sich wohlfühlen und haben deshalb besonders viel Platz und immer frisches Stroh unter den Füßen. Jedes Rind ist auf unserem Hof geboren, hat einen Namen und bekommt schon mal extra Streicheleinheiten.“

 Qualitätsfleisch, schmackhaft und feinfaserig von Charolais-Rindern.

Küchenfertiges Fleisch auf Vorbestellung in unterschiedlichen Fleischpaketen.



Norbert Gerken
Meggerkamp 21
33129 Delbrück-Bentfeld
Tel.: 05250 939374
Mobil: 0171 5861710
anjagerken@gmx.net

ÖFFNUNGSZEITEN
Auf Anfrage erhalten Interessenten die nächsten Schlachtermine, um die gewünschte Fleischmenge bestellen zu können.



Spargelhof Grewing

Mit ganzem Herzen und viel Hingabe widmet sich die ganze Familie Grewing seit 1986 dem Spargelanbau - die beste Garantie für höchste Spargel-Qualität. Seit 2017 kümmert sich Christian Grewing um den Spargelanbau, Organisation und die Spargeltouren. Seine Frau Nadine betreut das Schlemmerzelt. Vater Alois beliefert die Gastronomie und fährt zum Wochenmarkt. Mutter Adelheid unterstützt im Hofladen.



🍏 In der Spargelsaison: Spargel weiß und grün - täglich frisch vom Feld nebenan, Kartoffeln, Schinken, Wein, Hollandaise, Eier, Erdbeeren, Konfitüren, Honig, Zuckerrübensirup, Ziegenkäse, Wurstwaren.

In der Kürbisszeit Kürbisse in Selbstbedienung.

🍷 Spargelbuffet in gemütlicher Atmosphäre.

📅 Betriebsführungen Feiern zu besonderen Anlässen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir lieben Spargel und stehen hinter unserer Wirtschaftsweise und dem schonenden Anbau. Der Spargel wird in der Region und auf unserem Hof verkauft, so sparen wir Transportkosten und schonen die Umwelt. Wir versuchen Plastik zu minimieren und den Wasserverbrauch durch den eigenen Brunnen, wassersparende Spargelwaschmaschinen und Schälmaschinen zu reduzieren.“

Spargelhof Grewing
Christian Grewing
Lippstädter Str. 120
33129 Delbrück-Westenholz
Tel.: 02948 1256
Mobil: 0160 5543950
kontakt@spargelhof-grewing.de
www.spargelhof-grewing.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen | Anfang April bis Mitte Juni
täglich 08:00 - 18:00 Uhr
Schlemmerzelt oder Biergarten

Buffet:

Mi. u. Do.: 19:00 Uhr

Fr. u. Sa.: 18:00 Uhr

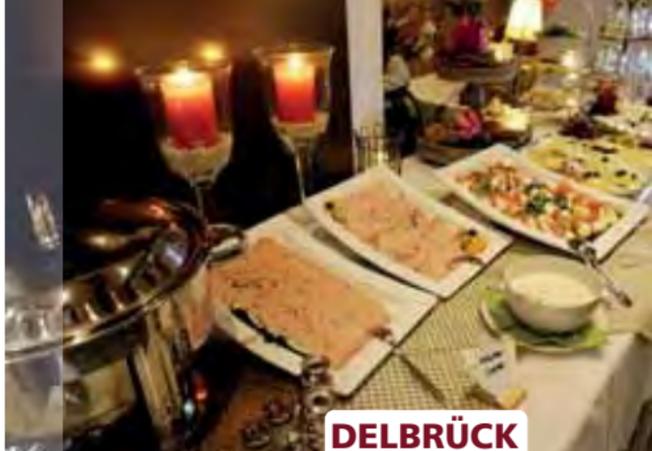
à la carte:

So. u. Feiertage: 11:00 - 20:00 Uhr

Tischreservierungen unter Tel.: 02948 1256,
Gruppenreservierungen gerne nach Absprache



Rohlings-Deele



DELBRÜCK

Bauernhof-Café Rohlings-Deele

Der am Kanalgebiet Boker-Heide, direkt am Fuße des Delbrücker Höhenrückens liegende Hof, ist seit 1505 in Familienbesitz. Das 2000 eröffnete Hofcafé Rohlings-Deele bietet neben einem vielfältigen Frühstücksbuffet auch Herzhaftes und selbstgebackene Kuchen und Torten. Ständig neue Kreationen sorgen für Abwechslung und ermöglichen auch unseren Stammgästen immer neue kulinarische Entdeckungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wollen unsere Gäste mit selbstgebackenem Kuchen und Brot, Fruchtaufstrichen mit Früchten aus unserem Garten und traditionellen Wurstwaren aus der Region verwöhnen. Handwerk, Tradition, Regionalität und Genuss möchten wir so vereinen.“

Jeden Sonn- und Feiertag bieten wir ein reichhaltiges Frühstücksbuffet in unserem Café an. Schlemmen Sie hier mit Ihren Liebsten und probieren Sie unsere selbstgemachten Fruchtaufstrichen oder Brote. Weiterhin locken herzhafte Speisen von der Deelen-Platte bis hin zum Zwiebelschnitzel.

In unserem Café sind unsere Torten und Kuchen selbstgebacken. Wir bieten Ihnen Frische und beste Qualität. Gerne bewirten wir Gruppen ab 20 Pers. auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.



Bauernhof-Café
Rohlings-Deele
Riegerstraße 55
33129 Delbrück-Sudhagen
Tel.: 05250 52248
www.rohlings-deele.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Sa.: 14:00 - 18:00 Uhr
So./Feiertage: 09:30 - 18:00 Uhr

Januar bis März:
Samstags geschlossen



DELBRÜCK

Hellwegs Erdbeeren

Erdbeeren sind seit 40 Jahren die Leidenschaft von Familie Hellweg. Um besonders leckere, aromatische Früchte anbieten zu können, wird viel Wert auf eine intensive Sortenerprobung gelegt. Vermarktet wird auf den 8 Selbstpflückplantagen, am

liebsten direkt von der Pflanze in die Schüssel. Natürlich bekommen die Kunden überall auch feldfrische gepflückte Ware. Durch eine große Sortenvielfalt erstreckt sich die Ernte von Mitte Mai bis Mitte Juli.

🍓 Feldfrische Erdbeeren zum Selberpflücken und gepflückt zum Genießen.



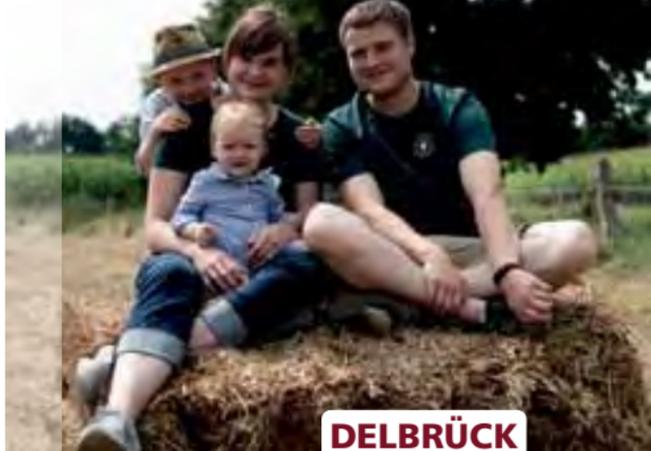
Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Erdbeeren wachsen in der Erde, wir benutzen keine Substrate und Folien, müssen diese nicht entsorgen und schützen dadurch die Umwelt. Die Bewässerung der Felder erfolgt durch Tröpfchen-Berieselung aus eigenem Brunnen. Unsere frischen Erdbeeren bleiben in der Region. Dadurch sparen wir Transportkosten und schützen die Umwelt.“

Hellwegs Erdbeeren
Birkenkamp 21
33129 Delbrück
Tel.: 05250 9956873
Mobil: 0170 7348026
Fax: 05250 9956875
bernhellweg@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mitte Mai bis Mitte Juli
Verkaufsstellen:
Nordhagen, Lippling,
Scharmede, Verne, Helpup,
Kachtenhausen,
Bechterdissen

Täglich: 07:00 - 19:00 Uhr



Der Noltenhof

"Der Noltenhof" ist ein kleiner, fast 300 Jahre alter Familienbetrieb der Familie Hermelingmeier. Mitten im Delbrücker Land halten sie Legehennen und Legewachteln in Freilandhaltung. Hier leben die Legehennen verteilt auf zwei Mobilställe auf der grünen Wiese und haben reichlich Platz zum Scharren und Picken. Zwischen den Hühnern laufen Zwergziegen und geben auf die Hennen acht. Die frischen Eier und andere Produkte werden direkt ab Hof im SB-Häuschen verkauft.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der ganze Hof einschließlich aller Ställe, wird über Photovoltaikanlagen betrieben. Auf unseren Wiesen verzichten wir auf künstliche Düngemittel und leisten dadurch einen wichtigen Beitrag zum Naturschutz. Außerdem möchten wir durch Einblicke in unsere Ställe und das Hofleben das Bewusstsein für den regionalen Bezug von Lebensmitteln fördern.“

Der Noltenhof
Sophia Hermelingmeier
Osterloher Str. 20
33129 Delbrück- Lippling
Facebook: der_noltenhof
Instagram: der_noltenhof

🍏 Im Selbstbedienungshäuschen:
Freiland Eier aus dem Mobilstall, Wachteleier aus artgerechter Haltung, Suppenhühner auf Vorbestellung - frisch oder tiefgefroren, Obst und Gemüse (je nach Saison), Honig.

📄 Kostenlose Betriebsbesichtigungen auf Anfrage.



ÖFFNUNGSZEITEN
SB-Häuschen
24 Stunden,
7 Tage die Woche



DELBRÜCK

Bio Hof Marco Jostmeier

Marco, Tjorben und Tim bewirtschaften in Delbrück den Bio Hof Marco Jostmeier.

Auf den Ackerflächen wachsen die Kartoffelsorten „Goldmarie“ und „Heiderot“. Um den Hof grasen verschiedenste Rinderrassen, Schafe und sogar zwei Alpakas.

Seit 2018 gehört der Betrieb dem Bioland e. V. an. Rindfleisch und Kartoffeln können hier bestellt werden. Ziel des Betriebes ist es, in geschlossenen Kreisläufen zu wirtschaften und die Biodiversität zu fördern.

 **Versand von:**
Fleisch: Bioland-Rindfleischpakete aus eigener Haltung (Lieferung in nachhaltiger Thermobox).

Kartoffeln: Kartoffelsorte „Goldmarie“ (festkochend in verschiedenen Mengen).

Alpakawolle: Socken aus der Wolle der eigenen Alpakas.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir produzieren nachhaltig, qualitativ hochwertig und biologisch. Bei uns wird jedes Tier wertgeschätzt und bekommt Tag für Tag nur das Beste. Wir leben nachhaltige Landwirtschaft für bewussten Konsum.“

Bio Hof Marco Jostmeier
Graf-Meerveldt-Str. 60
33129 Delbrück-Bentfeld
Mobil: 0151 22381491
hof-jostmeier@web.de
www.bio-hof-marco-jostmeier.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Online-Shop

Ab-Hof (nach Absprache)



DELBRÜCK

Marienhof Marks

Landschaftlich schön liegt unser Hofcafé. Im Blumen- und Gemüsegarten können Sie in Ruhe bäuerliche Atmosphäre genießen. Probieren Sie den selbstgebackenen Kuchen - Qualität und Frische sind unsere Devise. Serviert auf handgefertigtem Porzellan. Unsere Gäste begrüßen wir persönlich: jeder soll sich bei uns wohlfühlen u. einen unvergesslichen Tag erleben. Das "Bentfelder Bier" brauen wir aus unserem eigenen Hopfen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Natur pur und Ressourcen sparen“ gehören zu unserer Devise! In unserem großen Naturgarten gibt es in jeder Ecke eine Überraschung. Außerdem servieren wir in unserem Café ausschließlich selbstgebackene Kuchen ohne Zusatzstoffe!“

 Ausstellung insbesondere für Damen und Handarbeitsfreunde: Dauerausstellung "Vier-Jahreszeiten" mit monatlich wechselnden Themen ... Frühlingsausstellung, Osterausstellung, verschiedene Sommerthemen, Herbst- und Weihnachtsausstellung.

 Großes Angebot an selbstgebackenem Kuchen, Waffelspezialitäten, Eis, Schnitten mit Hausmacher-Wurst und Schinken, Eintopfessen aus dem Bauerngarten, Bratpfaffen, Frühstück u. Brunch auf Anmeldung. Unser Service: E-Bike Ladestation und Busparkplatz.

 Spielplatz.



Marienhof Marks
Josef u. Martin Marks
Lüchtenweg 1
33129 Delbrück-Bentfeld
Tel.: 05250 930525
Fax: 05250 930526
info@marienhof-marks.de
www.marienhof-marks.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi.-So.: 14:00 - 18:00 Uhr

Betriebsferien:
1. Weihnachtstag
bis Ende Januar



DELBRÜCK

Hof Meiwes

„Speisekartoffeln - frisch aus dem Delbrücker Land“, das sind die Kartoffeln vom Kartoffelhof Meiwes. Der Hof liegt zwischen Lipping und Ostenland. Auf dem Familienbetrieb werden reine Sandkartoffeln angebaut.

Mittlerweile sind es

8 verschiedene Sorten. Für jeden Geschmack und für jede Art der Zubereitung, findet man hier die „Richtige Kartoffel“, Sortenvielfalt und Qualität!

Zur Selbstbedienung

Frühkartoffel:
Annabelle

Vorwiegend festkochend: Gala,

Mehligkochend: Gunda

Rotschalig: rote Laura

Festkochend: Belana,
Cilena, Linda

Grill & Backkartoffeln,
Mini Kartoffeln
(Drillinge)



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Kartoffeln werden minimal gedüngt. Durch das zweigeteilte Ernteverfahren haben unsere Kartoffeln wenig Erdanhaftungen und sind auch ohne Keimhemmungsmittel lange lagerfähig. Wir vermarkten unsere Kartoffeln in der Region und haben dadurch keine langen Transportwege.“

Hof Meiwes
Stefan Meiwes
Osterloher Str. 11
33129 Delbrück
Tel.: 05250 7643
Fax: 05250 937606
hof.meiwes@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Selbstbedienung
Ab-Hof

Kartoffeln außerdem hier erhältlich: Lebensmittelgeschäfte, Raiffeisenmärkte, Landhandel in der Region



DELBRÜCK

Swin & Soccer Park Westenholz

Wo einst Bullenställe waren, beherbergen wir unsere Gäste im Heuhotel. Wo einst die Kartoffeln sortiert wurden, wird gefeiert. Wo einst Futter für die Tiere angebaut wurde, werden Trendsportarten umgesetzt.

Das alte Bauernhaus der Familie Meiwes, die den Hof nun in vierter Generation betreiben, begrüßt Familien, Paare und auch Alleinreisende in den schönen Ferienwohnungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Räumlichkeiten werden durch die Hackschnitzel-Heizung mit einem nachwachsenden Rohstoff beheizt. Gute Technik ermöglicht es uns, mit einem Minimum an Heizaufwand zu arbeiten. Auf den Spielflächen achten wir auf einen sorgsamen Umgang mit der Natur. Unser gastronomisches Angebot ist ausgelegt auf kurze Lieferwege und regionale Produkte.“

🛏️ Übernachtungen im gemütlichen Ferienzimmer; für individuelle Gruppenangebote sprechen Sie uns gerne an.

🍷 Café-Restaurant "Le Swin" mit hausgemachten Torten, Waffeln, Eisbechern und einer abwechslungsreichen Speisekarte.

🏠 Franzi's Scheune - Tagungen, Geburtstage, Hochzeiten und andere Feierlichkeiten von 15-200 Personen.

🎂 Kindergeburtstagsangebote, Spielplatz, kinderfreundliche Gastronomie

🐉 Drachenfest, Grünkohl-essen, Spargelessen und andere Termine siehe Homepage.



Swin & Soccer Park
Westenholz
Familie Meiwes
Wiebelerstr. 24
33129 Delbrück
Tel.: 02944 974432
info@swin-soccer-park.de
www.swin-soccer-park.de

ÖFFNUNGSZEITEN
April - Oktober
Mo.-Fr.: ab 14:00 Uhr
Sa. u. So.: ab 10:00 Uhr

November - März
Fr.: ab 14:00 Uhr
Sa. u. So.: ab 10:00 Uhr



DELBRÜCK

Geflügelhof Mielemeier GbR

Seit über 50 Jahren werden auf dem Betrieb Mielemeier in Delbrück-Boke Eier vermarktet. Heute werden hier sogar die Junghennen aufgezogen und während der gesamten Wachstumsphase begleitet. Das Futter der Hühner hat einen

besonders hohen Getreideanteil, wodurch die Hühner weniger stressanfällig und gesund sind. Die Eier aus Bodenhaltung gibt es auf Eiertouren und per Verkaufsautomat.

🍏 Eiertouren und SB-Verkaufsautomat auf dem Hof:
Eier, Wurstwaren, Kartoffeln, Honig.

Gänse aus eigener Freilandhaltung ab Oktober auf Bestellung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist das Wohlergehen unserer Hühner sehr wichtig, deshalb achten wir durch den hohen Getreideanteil im Futter auf ein gutes Wohlbefinden der Hühner. Aus ethischen Gründen nehmen wir am Geschlechts-erkennungsprogramm teil und brüten deshalb nur weibliche Eier aus“.

Geflügelhof
Mielemeier GbR
Manuela und Raimund
Mielemeier
Neue Reihe 11
33129 Delbrück-Boke
Tel.: 05250 8308
Mobil: 0171 8978665
Fax: 05250 933808
mielemeier@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
SB-Verkaufsautomat
24 Stunden,
7 Tage die Woche



Bäuerliche Spezialitäten Noje

Mit großem Engagement und fachlicher Sorgfalt betreiben wir unsere Direktvermarktung bereits in der 2. Generation.

Unsere Schweine und Legehennen erhalten hofeigenes Futter. Das Fleisch wird nach alten Familienrezepten in einer kleinen Landmetzgerei verwurstet. Alle handverlesenen Kartoffelsorten - auch unsere leckeren Frühkartoffeln - werden auf unseren Flächen geerntet.

🍎 Eier, Geflügelfleisch (Huhn, Gans, Ente), Wurstwaren, Schinken, Spargel, Kürbis, Kartoffeln, Äpfel und Apfelsaft, Nudeln, Eier- und Mokkalikör, Marmelade, Konfitüren, Aufstriche, Honig, Präsentkörbe.

📅 Hofbesichtigungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Eine artgerechte Haltung unserer Tiere unter optimalen Bedingungen ist uns besonders wichtig. Unsere Tiere bekommen das hochwertige Getreide von unserem Betrieb.“

Bäuerliche Spezialitäten
Noje
Im Knäppen 13
33129 Delbrück-Westenholz
Mobil: 0160 8350456
Tel.: 02944 7290
Fax: 02944 58463
l.noje@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Sa.: 14:00 - 18:00 Uhr





DELBRÜCK

Bulle & Co

Die Simmentaler Rinder auf dem Hof Pahlsmeier leben in großen Außenklimaställen auf Stroh. Es wird hochwertiges, gentechnikfreies Futter gefüttert. EHRlich. AUTHENTISCH. FAIR.

Hier wird Landwirtschaft mit Leidenschaft gelebt. Auf der Internetseite kann frisches Rindfleisch direkt vom Erzeuger bestellt und jeden Freitag auf dem Hof abgeholt werden. Halbjährlich werden Hofbesichtigungen angeboten.

Aus Muh wird WOW!

„Wir möchten auf unseren Feldern die Regeneration des Mutterbodens, die Biodiversität und den Kreislauf des Wassers durch eine regenerative Landwirtschaft verbessern.“

🍏 Frisches Rindfleisch, vakuumiert. Das Rindfleisch kann auf der Internetseite vorbestellt und jeden Freitag auf dem Hof abgeholt werden.

Verkaufsstand mit Zucchini und Kürbis in der Saison.

📅 Termine für Hofbesichtigungen werden online bekannt gegeben.

Nachhaltigkeit leben wir so:

Eva u. Felix Pahlsmeier
Im Ort 1
33129 Delbrück-Boke
Tel.: 05250 935615
Fax: 05250 935616
info@bulleundco.de
www.bulleundco.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Abholtermine Ab-Hof:
jeden Freitag nach
rechtzeitiger Bestellung
im Internet.

Online-Shop:
www.bulleundco.de



DELBRÜCK

Hof Schulte-Hörster

Im Jahr 1987 entschied sich die Familie Schulte-Hörster, einen Teil ihrer Schweine und Rinder selbst zu vermarkten. Es wurde ein kleiner Hofladen eingerichtet, welcher sich im Laufe der Jahre im Rahmen einiger Umbaumaßnahmen bis heute auf eine Verkaufsfläche 100 m² vergrößert hat.

Seit 2010 wird auf dem Hof die „Westfälische Edelmettwurst“ nach altem Familienrezept produziert.

🍎 Zum Angebot des Ladens gehören neben den verschiedensten Fleisch- und Wurstwaren auch Kartoffeln, Eier, Konfitüren und vieles mehr.

Landfrische Wurstwaren sind auch im Online-shop erhältlich oder im SB-Automaten auf dem Hof.

🍷 Für private Feiern und sonstige Anlässe steht der hofeigene Grill- und Partyservice bereit.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Schweine werden auf Stroh gehalten und haben viel Platz. Die Tiere werden in der Region geschlachtet, zu Wurstwaren weiterverarbeitet und in der Region verkauft. Wir leben Regionalität!“

Hof Schulte-Hörster
Im Hagen 1
33129 Delbrück-Anreppen
Tel.: 05250 7691
info@schulte-hoerster.de
www.schulte-hoerster.de
Onlineshop:
www.wurstglueck.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.-Fr: 08:30 - 12:30 Uhr

14:00 - 18:30 Uhr

Sa.: 08:30 - 13:00 Uhr

SB Verkaufsautomat auf dem Hof

24 Stunden, 7 Tage die Woche
Raiffeisenmärkte in der Region



Spargelkulturen SPRENGER

Ihre Adresse für guten Geschmack



DELBRÜCK

Spargelkulturen Sprenger

Grüner und weißer Spargel wachsen auf den Flächen vom Spargelhof Sprenger im Osten von Delbrück. Die mineralische Zusammensetzung des Sandbodens bietet ideale Bedingungen für den Spargelanbau. Da die Spargelflächen nah am Hof liegen, sind

kurze Wege nach der Ernte garantiert, so dass immer frischer Spargel erhältlich ist. Von April bis Mitte Juni wird der Spargel im Hofladen verkauft, auf Wunsch wird er auch frisch geschält.

🍷 Spargel - grün und weiß; Schinken, Soßen Kartoffeln, Wein.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit großer Sorgfalt und Leidenschaft betreiben wir unsere kleine Landwirtschaft. Minimale Düngung, frischer Spargel direkt vom Feld zum Verbraucher und kurze Transportwege in Lebensmittelgeschäfte der Region, das ist für uns Nachhaltigkeit.“

Spargelkulturen Sprenger
Rainer Sprenger
Heifeldweg 10
33129 Delbrück
Tel.: 05250 930937
Mobil: 0160 96730937
Fax: 05250 936045
info@spargel-sprenger.de
www.spargel-sprenger.de

ÖFFNUNGSZEITEN
April bis Juni
Mo.-Fr.:
09:00 Uhr - 18:30 Uhr
Sa., So. u. Feiertage:
08:00 Uhr - 17.00 Uhr



Bösenhof

„Qualität ist kein Zufall, sondern eine Art zu leben und zu genießen“, sagt Burkhard Westermeier-Böse. Die Wurstwaren stammen von den Limousin-Rindern, die auf dem Bösenhof aufwachsen. Einige Rezepte wurden schon über Generationen weitergegeben, wie z. B. der Wurstebrei, die Blut- und Leberwurst und das Möpkenbrot. Auch der westfälisch geräucherte Knochenschinken wird traditionell luftgetrocknet o. mild geräuchert.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Limousin- und Angus-Rinder leben den ganzen Sommer auf der Weide. Im Winter bekommen sie und unsere Schweine selbst angebautes Futter von unserem Hof. Wir schlachten unsere Tiere stressfrei in der Region. Bei der weiteren Verarbeitung verzichten wir möglichst auf Zusatzstoffe und arbeiten nur mit eigenen Gewürzmischungen.“

🍏 Vom hofeigenen Limousin- und Angus-Rind, Wild aus der Region, Geflügelfleisch, Lammfleisch und Schweinefleisch: Frischfleisch, mariniertes Fleisch, Grillfleisch; Wurstwaren: im Darm und in der Dose, Schinken; Fertiggerichte: Linsensuppe, Tomatensuppe, Bolognese, Rouladen, Rindergulasch, Geschnetzeltes. Eier; Käse: 130 Käsesorten aus kontrolliert biologischer Herstellung.

Bösenhof
Burkhard Westermeier-Böse
Bösendamms 2
33129 Delbrück
Tel.: 05250 7013
Mobil: 0171 1455503
Fax: 05250 54905
boesenhof@yahoo.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Wochenmärkte
Paderborn/Kernstadt
Mi. u. Sa.: 07:00 - 13:00 Uhr
Schloß Neuhaus
Do.: 07:00 - 12:30 Uhr
Bad Driburg
Fr.: 07:00 - 12:30 Uhr
Salzkotten
Fr.: 13:15 - 18:00 Uhr





DELBRÜCK

Biologische Station Kreis Paderborn-Senne e.V.

Die Heidschnuckenschäferei Senne, mit Sitz in Hövelhof, ist Teil der Biologischen Station. Die Heidschnucken-Herde besteht aus etwa 500 Mutterschafen und ca. 500 Lämmern. Betreut wird sie von zwei Schäfern, einer Tierpflegerin und mehreren Hühnern. Hauptaufgabe ist die Landschaftspflege von Trocken- und Feuchtheiden, Magerrasen und Grünland. Die Schafe beweideten Flächen in der Senne.

 Apfelsaft von ungespritzten Streuobstwiesen.

Nach telefonischer Rücksprache:
Ganze Lämmer,
Heidschnuckenfleisch.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Heidschnucken werden artgerecht gehalten und sind ganzjährig in freier Natur. Während der Lammzeit verbringen die Mutterschafe mit ihren Lämmern eine kurze Zeit im Stall. Das Futter besteht aus Heide, Gehölzaufwuchs, Gräsern und Kräutern und bei Zufütterung aus Bio-Heu und Bio-Getreide. Die Heidschnuckenschäferei ist zertifizierter Bioland-Betrieb.“

Biologische Station
Kreis Paderborn-Senne e.V.
Birkenallee 2
33129 Delbrück-Ostenland
Tel.: 05250 70841-0
Fax: 05250 70841-29
info@bs-paderborn-senne.de
www.bs-paderborn-senne.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 08:00 - 12:00 Uhr



BAD LIPSPRINGE

Hof Jelowik

Seit vielen Jahren sind wir im Anbau von Gemüse und Obst tätig. Unser Schwerpunkt liegt im Anbau von Spargel und Erdbeeren, die auf unseren Flächen im Paderborner Land wachsen. Des Weiteren bauen wir eine Vielzahl leckerer Früchte und frisches Gemüse an. Auf unseren Blumenfeldern wachsen zum Selberpflücken: Tulpen, Sonnenblumen und diverse Sommerblumen. Frische Eier legen für Sie unsere freilaufenden Hühner für Sie.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bauen Obst & Gemüse mit Leidenschaft an. Auf unseren Feldern haben Bienenstöcke und Insekten ihren Platz. Durch den sparsamen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, eine optimale Fruchtfolge und der natürlichen Bestäubung produzieren wir Obst & Gemüse, das den hohen Ansprüchen der Kunden an Qualität, Frische, Geschmack und Regionalität entspricht.“

 Saisonales Obst & Gemüse: Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren, Zwetschgen, Äpfel, Birnen, Spargel, Kartoffeln, Grünkohl, Kürbis, Bohnen, Zucchini. Außerdem: Eier, Fruchtaufstrich, eingelegte Gurken und Blumen.

 Das Maislabyrinth (Schlangen, Obere Straße) ist der Freizeit- und Orientierungsspaß für die ganze Familie und ein ideales Ausflugsziel für Schulklassen, Gruppen, Kindergeburtstage, Betriebsausflüge etc.



Hof Jelowik
Wendelin Jelowik
Dedinghauser Weg 29
33175 Bad Lippspringe
Tel.: 05252 939092
Fax: 05252 939092
Mobil: 0170 3237014
wendelin.jelowik@t-online.de
www.hofjelowik.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Im Hofladen vom 01. Nov. - 26. Juni

Do. u. Fr.: 09:00 - 13:00 Uhr
15:30 - 19:00 Uhr

Sa: 09:00 - 13:00 Uhr

Mit Beginn der Spargelernte

Täglich: 09:00 - 19:00 Uhr

Am Erdbeerfeld (Schlangen, Obere Straße)

26. Juni bis 31. Oktober

Täglich: 09:00 - 19:00 Uhr



BAD LIPPSPRINGE

Hofladen Gut Kleehof

Wir haben mit viel Begeisterung auf der Hofstelle vom Kleehof, in der Nähe von Bad Lippspringe, einen neuen Hofladen eröffnet. Dort verkaufen wir neben unseren hofeigenen Eiern und der Wurst von unserem Betrieb ein einzigartiges und vor allem leckeres Sortiment verschiedener Produkte aus der Region. Unsere Produkte werden größtenteils nach alten Familienrezepten erstellt und zeichnen sich durch viel Geschmack aus.

🍎 Wurstspezialitäten vom Borchelhof, Honig und Eier vom Kleehof, Fruchtaufstriche, Frucht-sirup, Grillsoßen, Senf und vieles mehr; Kartoffeln aus der Nachbarschaft.

Unsere Blumen bieten wir Ihnen frisch vom Feld an. Darum blühen unsere Blumen auch nur dann, wenn die Natur sie wachsen lässt. Informieren Sie sich, welche Blumen aktuell wo zu finden sind unter www.hochstiftblumen.de

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Landwirt liegt es mir am Herzen, unsere und die Produkte von befreundeten Höfen auf kurzen Transportwegen unseren Kunden direkt anbieten zu können; denn für uns hat Nachhaltigkeit hat einen hohen Wert.“

Hofladen Gut Kleehof
Benedikt Roeren-Wiemers
Feldmark 1
33175 Bad Lippspringe
Tel.: 05295 930150
Mobil: 0172 3698706
Fax: 05295 930152
info@borchelhof.de
www.hofladen-kleehof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Eierautomat mit Eiern & Wurst
365 Tagen im Jahr
Hofladen
Mo., Mi: 09:00 - 12:30 Uhr
Di.: 14:30 - 18:00 Uhr
Mi.: 09:00 - 12:30 Uhr
Do.: 09:00 - 12:30 und
14:30 - 18:00 Uhr
Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:30 Uhr

Haus
Strate 



Haus Strate

Mitten in der Bad Lippspringer Feldflur und dennoch zentral zu den Kur- und Erholungseinrichtungen gelegen, bietet der Hof Strate die ideale Möglichkeit, einen erholsamen Urlaub in natürlicher Umgebung zu erleben. Neben der aktiven Landwirtschaft, ist das Gästehaus ein wichtiger Teil des Betriebes. Urlaub für Groß und Klein in ländlicher Umgebung.

🏠 Übernachtung mit Frühstück;

9 Einzelzimmer,
6 Doppelzimmer,
Hunde auf Anfrage.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die Solaranlagen versorgen wir unseren Betrieb zum großen Teil mit eigenem Strom. Wir verwöhnen unsere Gäste zum Frühstück mit selbsterzeugten Produkten vom Hof. Unsere selbsthergestellten Fruchtaufstriche und Wurstwaren bleiben den Gästen noch lange in Erinnerung.“

Haus Strate
Marianne Strate
Josefstr. 12
33175 Bad Lippspringe
Tel.: 05252 975940
Fax: 05252 932515
info@haus-strate.de
www.haus-strate.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig geöffnet.





Bioland Betrieb Bannenberg

Der Bioland Betrieb liegt in Altenbeken im hügeligen Ortsteil Buke. Dort grasen ca. 40 Pinzgauer Mutterkühe mit ihrer Nachzucht auf den Wiesen rund um Buke und Dringenberg. Die schönen braunweißen Pinzgauer Rinder sind besonders

widerstandsfähig, robust und ihr Fleisch von überragender Qualität. Die Rinder bekommen Bio-Futter vom eigenen Betrieb.

🍏 Rindfleischpakete (Braten, Gulasch, Hackfleisch usw. tiefgefroren), Hähnchenfleisch (tiefgefroren), Kartoffeln, Bio-Eier vom Hof.



Nachhaltigkeit leben wir so:

“Wir bewirtschaften unseren Betrieb nach ökologischen Kriterien ohne Einsatz von künstlichen Düngemitteln und Spritzmitteln. Unsere Rinder leben in extensiver Landwirtschaft und liegen mir sehr am Herzen.”

Bioland Betrieb Bannenberg
Heinrich Bannenberg
Dorfstr. 18
33184 Altenbeken-Buke
Tel.: 05255 7437
Fax: 05255 933120
b.bannenberg@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr

und nach telefonischer
Absprache.

Eier in Selbstbedienung

Mo.-So.: 08:00 - 18:00 Uhr



ALTENBEKEN

Biohof Driller & Bergkäserei Bierssenhof

Unser landwirtschaftlicher Betrieb umfasst 140 ha, bestehend aus Grünland und Ackerland. Der 1997 neu erbaute Hof befindet sich auf den Höhen des Winterberges in Altenbeken.

Seit 2010 produzieren wir Biomilch, die seit 2013 in unserer Hofkäserei, traditionell mit mikrobiellem Lab zu leckerem Käse verarbeitet wird.

🍏 Unser Käsesortiment erhalten Sie im Hofladen, Verkaufsautomaten, auf dem Wochenmarkt oder in unserem Online-Shop: Schnittkäse (unser Bergwiesenkäse wurde 2019 mit dem Publikumspreis ausgezeichnet), Halbfester Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse, Camembert - auch mit Bockshornklee (Camembert wurde 2019 mit der Goldmedaille ausgezeichnet), Butter, Joghurt, Buttermilch im Sommer.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Alle, für die Produktion benötigte Milch, stammt aus unserem eigenen Betrieb. Durch die direkte Nähe zur Produktionsstätte, sparen wir Ressourcen, mit denen wir die Umwelt schonen und lange Zwischenlagerung vermeiden, die die Qualität mindert. Unsere Kühe haben maximalen Weidegang bei Sonne und Regen.“



Biohof Driller &
Bergkäserei Bierssenhof
Franz-Josef Driller
Wienackerstr. 25
33184 Altenbeken
Tel.: 05255 930855
Fax: 05255 930856
kaeserei@bierssenhof.de
www.bierssenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen
siehe Homepage / Facebook
Wochenmärkte
Altenbeken (Marktplatz):
Mi., 09:00 - 12:30 Uhr und
16:00 - 19:00 Uhr
Bad Lippspringe (Rathausplatz):
Fr., 08:00 - 12:30 Uhr



LICHTENAU

Lichtenauer Weidefrisch

Lichtenauer Weidefrisch, dahinter steckt Familie Bentfeld aus der Krulsmühle in Lichtenau. Seit 2017 leben dort Legehennen in 3 Mobilställen.

Alle 4 Wochen ziehen die Hühner um, auf ein frisches Stück Wiese.

Seit 2020 gibt es hier auf der alten Wassermühle einen Mobilstall für Bioland Masthähnchen und Bruderhähne.

🍏 Bio Eier, Hähnchen, Hühnersuppe, Hühnerbrühe, Bolognese mit Hühnerfleisch, Currywurst und Wiener Würstchen auf Geflügelfleisch-Basis.

Äpfel, Birnen, Pflaumen, Mirabellen in der Saison von unserer Obstbaumwiese.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Hühner können von morgens bis abends auf den Wiesen scharren, picken und sandbaden. Sie ernähren sich ausschließlich von Bio-Futter und all dem, was der Auslauf auf der Wiese so bietet. Das Futter ist natürlich frei von Gentechnik und Pestiziden. Außerdem unterstützen wir das ‚Bruderhahn-Projekt!‘“

Lichtenauer Weidefrisch
Jan-Niklas Bentfeld
Zur Krulsmühle 6a
33165 Lichtenau
Tel.: 05295 998361
bioland-betrieb-bentfeld@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienungshaus
24 Stunden,
7 Tage die Woche



LICHTENAU

Robustrinderzucht Finke

Auf den Naturschutzflächen in Atteln stehen Galloways und Blue-Grey-Rinder und betreiben hier aktive Grünlandpflege. Diese außergewöhnlichen Tiere gehören zu dem Bio-Betrieb Finke in Lichtenau-Atteln. Sie verbringen über 200 Tage des Jahres auf der Weide und im Winter im großen offenen Laufstall. Durch die naturnahe Bio-Haltung haben diese Rinder eine hervorragende Fleischqualität. Seit 20 Jahren wirtschaftet der Betrieb nach Bio-Kriterien.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf den extensiv bewirtschafteten Weideflächen betreiben wir aktiven Umweltschutz durch die Haltung unserer besonderen Rinder. Mutterkuhhaltung erhält die Kulturlandschaft und fördert die Artenvielfalt. Sie werden erst geschlachtet, wenn wir sichergestellt haben, dass das gesamte Fleisch abgenommen wird. Die Wertschätzung, die wir unseren Tieren entgegen bringen übertragen wir auch auf Lebensmittel.“

 Herdbuch-Zuchttiere.

Frischfleischpakete von unseren Galloways und Blue-Grey-Rindern auf Bestellung.

Auf Nachfrage erhalten Sie den nächsten Schlachtttermin.



Robustrinderzucht Finke
Jens & Anton Finke
Zum Sauertal 7
33165 Lichtenau-Atteln
Tel.: 05292 530
finke.anton@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach telefonischer Absprache.





LICHTENAU

Biohof Lüns

Der Biolandhof Lüns ist seit 1722 ein echter Familienbetrieb, wenige Kilometer von Lichtenau entfernt. 2015 wurde der Hof nach Bioland-Kriterien umgestellt. Seitdem liefern die Fleckvieh Kühe täglich frische Bio-Milch, die alten Hühnerrassen legen frische bunte Eier und die Honigbienen gehören ebenfalls zum Tierbestand des Hofes. Leidenschaftlich werden Gemüse und verschiedene Sorten Kürbisse angebaut.

🍏 Rohmilch, Rindfleisch auf Bestellung, Geflügelfleisch auf Bestellung, Kartoffeln und Gemüse der Saison, Vielfalt an Kürbissen aus eigenem Anbau, Honig, Aronia-Saft, Tee, Gewürze, Warburger Bio-Bier.

📖 Geführte Gruppen, Besichtigung der Biogasanlage.

E-Ladestation am Hofladen, Kunden laden kostenfrei!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Kreislaufwirtschaft ist unser Leben! Unser Fleckvieh als Zweinutzungsrasse hat für uns eine besondere Wertschätzung und Wertschöpfung. Die Tiere bekommen nur hofeigenes Biofutter. Durch die hofeigene Biogasanlage produzieren wir klimafreundlichen Dünger und versorgen unsere Felder damit optimal, natürlich und umweltschonend.“

Biohof Lüns
Zur Wippe 5
33165 Lichtenau-Husen
Tel.: 05292 932775
Fax: 05292 932422
biolandhof.luens@gmail.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi.: 16:30 - 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 12:30 Uhr
... und nach telefonischer
Absprache.



Wantüns Hof

Der Erlebnishof „Wantüns Hof“ liegt im schönen Altenautal, 20 km südlich von Paderborn. Umgeben von Wiesen und Wäldern bietet der Hof kleinen und großen Hofbesuchern unvergessliche Erlebnisse. Ob Kindergeburtstage, Gruppenangebote und Jahreskurse für die Kinder, kulinarische Angebote für Erwachsene oder ein Fotoshooting für die ganze Familie. Hier kommt jeder auf seine Kosten.

 Land-Erlebnis:
Kindergeburtstage,
Eltern-Kind-Angebote,
Gruppenangebote,
Hofführungen.

 Land-Genuss:
Freiluftkochkurse.

Land-Shooting:
Fotoshooting in ländlicher Atmosphäre.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist in erster Linie wichtig, Kindern und Erwachsenen die Landwirtschaft und vor allem den Blick auf die Natur näher zu bringen: durch Kreativkurse aus und mit allem was unser Hof bietet, Wissen zu bewahren und weiterzugeben.“



Wantüns Hof
Rita Meermeyer
Zum Hainberg 11
33165 Lichtenau-Atteln
Tel.: 05292 930154
Mobil: 0160 2948444
rita@wantuens-hof.de
www.wantuens-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig





LICHTENAU

Landschaftspflegehof Lichtenau

Seit 2017 weiden die Dorperschafe von Anna-Sophie Roeren-Wiemers auf Naturschutzflächen in Lichtenau und Umgebung. Verstärkung haben die Schafe mittlerweile von einigen Burenziegen bekommen, die auf extremen Hanglagen ganze Arbeit leisten. In der halboffenen Auenlandschaft an der Altenau ergänzen die Hereford-Rinder das Gesamtangebot des Betriebes, der nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus arbeitet.

🍎 Rindfleisch-Pakete, auf Bestellung, Lammfleisch und -spezialitäten, Ziegenfleisch und -spezialitäten
Honig (Frühtracht und Spättracht).

👁️ Besichtigung von Schulklassen, Kindergärten und anderen Gruppen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Alle unsere Tiere tragen durch ihre Landschaftspflege aktiv zum Erhalt von Naturschutzflächen und Biotopen bei. Durch die ökologische Bewirtschaftung können wir vielen Insekten- und Pflanzenarten auf den Kalkmagerrasenwiesen weiterhin einen Lebensraum bieten.“

Landschaftspflegehof
Lichtenau
Anna-Sophie
Roeren-Wiemers
Lange Str. 14
33165 Lichtenau
Mobil: 0157 71972003

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach telefonischer
Rücksprache
auf Vorbestellung.





LICHTENAU

Bioland Fleischerei Schäfers

Der Heggehof mit seiner Landwirtschaft und Bio-Land-Fleischerei wird seit 1980 von der Familie Schäfers nach Bioland-Richtlinien geführt. Die Tiere bekommen 100 % Bio-Futter vom Heggehof. Auf den Dauerweiden grasen die auf dem Hof lebenden Wasserbüffel. Die Verarbeitung der Biolandtiere erfolgt in der eigenen Fleischerei. In den Rezepturen sind keine Geschmacksverstärker, Nitrit-Pökelsalz und Phosphat enthalten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wenn es um unsere Tiere geht, legen wir besonderen Wert auf eine tierfreundliche, artgerechte Haltung, die die Achtung vor dem Tier und seinen Bedürfnissen berücksichtigt. Auslauf im Freien, Ställe mit Tageslicht, frischer Luft und ausreichend Platz - all dies steht den Tieren zur Verfügung.“

🍎 **Schmackhafte Büffel-leberwurst, unser Klassiker „Hausgemachte Mettwurst“, Grillfleisch und darüber hinaus ein breites Angebot aus der Biolandfleischerei: über 70 verschiedene Wurstsorten und Fleisch vom Rind, Lamm, Schwein, Wild, Geflügel, Wasserbüffel aus der eigenen Aufzucht. Die Fleisch- und Wurstwaren der Biolandfleischerei erhalten Sie in Hofläden, Naturkostgeschäften, Bio-Supermärkten und Bio-Wochenmärkten.**



Bioland Fleischerei Schäfers
Josef Schäfers
Heggehof 2
33165 Lichtenau-Asseln
Tel.: 05295 930274
info@heggehof.de
www.heggehof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofläden

Mi.: 09:00 - 12:30 Uhr

Do.: 09:00 - 12:30 Uhr

Bio-Wochenmärkte

Paderborn: Fr., 14:00 - 18:00 Uhr

Wewer: Sa., 09:00 - 12:00 Uhr



51



BORCHTEN

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH

Das Hofgut Schloss Hamborn ist ein besonderer Ort. Hier werden in der hofeigenen BioManufaktur Lebensmittel in Demeter-Qualität handwerklich hergestellt. Vielfach prämierte leckere Brote und Backwaren, Hart-, Weich-, Frischkäse- und Molkereiprodukte sowie herzhaftes Fleisch- und Wurstwaren werden ohne synthetische Hilfs- und Zusatzstoffe - aber mit vollem Geschmack produziert.

 Hofladen NATURA mit Bio-Vollsortiment und den hofeigenen Demeter-Produkten, Eier aus dem Hühnermobil, Bäckerei, Fleischerei, Käserei mit Lieferservice, Rohmilchautomat am Kuhstall, Catering für Kindergärten, Firmen, Marktwagen in Paderborn und Meschede, Online-Shop für Demeter & Bio-Lebensmittel mit Lieferservice.

 Café-Betrieb.

 Hofführungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Schloss Hamborn ist ein Zeichen für soziale Kompetenz, für nachhaltiges Wirtschaften unter Einbeziehung der natürlichen Ressourcen. Wir verwenden weder synthetische Düngemittel noch chemische Pflanzenschutzmittel und setzen keine künstlichen Zusatzstoffe in der Weiterverarbeitung ein.“

BioManufaktur Schloss Hamborn
Hofgut Schloss Hamborn gGmbH
Schloß Hamborn 50
33178 Borchten
Tel.: 05251 389-500
Fax: 05251 389-505
lieferservice@schlosshamborn.de
verwaltung@schlosshamborn.de
www.biomanufaktur.schlosshamborn.de
www.schlosshamborn.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen NATURA

Mo.-Fr.: 07:45 - 18:30 Uhr

Sa.: 07:45 - 18:00 Uhr

Café Alte Schule

Di. - So. u. an Feiertagen:
12:00 - 18:00 Uhr





Eggehof Dörenhagen

Auf dem Eggehof Dörenhagen wird seit 1987 das „Schwäbisch Hällische Schwein“ gezüchtet, gemästet, verarbeitet und auch selbst vermarktet.

Hier leben die Tiere auf Stroh, haben Weideauslauf mit viel frischer Luft und bekommen 100 % naturbelassenes, selbstgemahlendes, hofeigenes Futter.



🍏 Auf dem Eggehof in Borchten gibt es verschiedene Spezialitäten, wie z. B. Fleisch von „Schwäbisch Hällischen Schweinen“.

Die Wurst wird mit naturbelassenen Gewürzen nach eigenen Rezepturen zubereitet. Es wird direkt ab Hof sowie auf den Wochenmärkten in Paderborn und Salzkotten verkauft. Einige Produkte sind in Raiffeisenmärkten in Paderborn und Elsen erhältlich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit ist eine artgerechte, nachhaltige Tierhaltung im geschlossenen System: unsere Tiere haben ein gutes Leben! Unsere Wurstwaren werden nach alten Familienrezepten handwerklich mit Naturgewürzen und wenig Zusatzstoffen hergestellt und in der Region direkt an unsere Kunden verkauft.“

Eggehof Dörenhagen
Stefan Hoischen
Am Wallgraben 2
33178 Borchten-
Dörenhagen
Tel.: 05293 931121
eggehof.sabine@gmail.com

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofverkauf

Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr
und nach Vereinbarung

Wochenmärkte

Paderborn Kernstadt:
Mi. u. Sa.: 07:00 - 13:00 Uhr
Salzkotten:
Fr.: 13:30 - 18:00 Uhr



Bäuerlich-ökologisches Kapellenhof
Das Original im Markt



BORCHEN

Kapellenhof

Der Kapellenhof liegt in idyllischer Lage 1,5 km außerhalb von Etteln. Er ist ein beliebtes Ausflugs- und Wanderziel. Das Café liegt direkt am Fluss Altenau und am Waldgebiet mit weitläufigen Rad- und Wanderwegen. Das Besondere an dem Café ist der nahtlose Übergang zum naturnahen Abenteuerspielplatz mit Tiergehege und dem weitläufig begehbaren Staudengarten. Der Mehrgenerationen-Betrieb mit seiner familiären Gastlichkeit ist beliebt bei Jung & Alt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Bürger aus Etteln liegt uns unsere Heimat sehr am Herzen. So engagieren wir uns aktiv in der Ettelner Dorfgemeinschaft bei den unterschiedlichsten Projekten. Neben unserer Heimatverbundenheit ist uns auch die Regionalität sehr wichtig. Wir arbeiten mit ortsansässigen Unternehmen zusammen und beziehen unsere Waren ausschließlich von ihnen.“

 Selbstgebackene Kuchen und Torten, Speisekarte mit regionalen Spezialitäten.

 Gesellschaften bis 120 Personen, Grill- und Smoker-Buffer.

 Großzügiger Abenteuerspielplatz mit Tiergehege.

 Besichtigung der Kapelle am Hof, Weitläufiger begehbare Staudengarten.



Kapellenhof
Hedwig Lohmann
Zur Kapelle 5
33178 Borchon-Etteln
Tel.: 05292 805
Fax: 05292 931653
info@kapellenhof.net
www.kapellenhof.net

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi.-Sa.: 14:00 - 19:00 Uhr
So./Feiertage: 12:00 - 19:00 Uhr

Dez./Jan.

Sa./So.: geöffnet

Betriebsferien:
nach dem 4. Adventssonntag
bis Anfang Januar





**Solidarische
Landwirtschaft**
sich die Ernte teilen



BORCHEN

Krusenhof Etteln

Der Krusenhof liegt am Rande von Etteln im Paderborner Land. Hier fühlen sich Gänse, Hühner und Schafe wohl. Sie verbringen die meiste Zeit draußen auf den hügeligen Wiesen und werden nach den Naturland-Richtlinien gehalten. Das Obst, was hier zu Fruchtaufstrichen verarbeitet wird, stammt von den eigenen Streuobstwiesen. Der Krusenhof ist seit 2018 auf das Modell der „Solidarischen Landwirtschaft“ umgestellt.

🍏 Bio-Hähnchen der Bressehuhn-Rasse "Les Bleues", Bio-Bruderhähne, Bio-Fleischwaren vom Schaf, Bio-Grillfleisch vom Lamm, Bio-Schafschinken, Bio-Salami vom Schaf.

Direktsaft vom Krusenhof, verschiedene Sorten Brotaufstriche: Löwenzahn, Tannenspitze, verschiedene Sorten Fruchtaufstriche: Zwetschge mit Sekt, Rotwein, Vanille.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als zertifizierter Naturland-Betrieb sind mir die Richtlinien des ökologischen Landbaus eine Herzensangelegenheit. Hier auf dem Krusenhof wird Nachhaltigkeit in allen Bereichen gelebt. Wir haben keine langen Transportwege, wir verarbeiten alles hier auf dem Betrieb.“

Krusenhof Etteln
- Solidarische Landwirtschaft -
Johannes Lohmann
An der Altenau 28
33178 Borchon-Etteln
Tel.: 05292 363
Mobil: 0170 9629966
Fax: 05292 931297
info@krusenhof-etteln.de
www.krusenhof-etteln.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 18:00 - 20:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr
und nach Absprache.

Besuchen Sie auch unseren Bio-Onlineshop.





BORCHEN

Wernys Wiesenei

Familie Werny aus Dörenhagen verkauft seit 2016 frische Wieseneier ab Hof in einem umgestalteten Bauwagen in der Nähe der Ställe. Ihre Legehennen halten die Wernys in "konventioneller Freilandhaltung im Mobilstall" - in regelmäßigen Abständen werden die Ställe auf der großen Weide umgesetzt, so dass die Hühner stets eine frische Wiese als Auslauf vorfinden. Mittlerweile gibt es auch einen Mobilstall für Wiesenhähnchen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die artgerechte Tierhaltung ist uns sehr wichtig. Unsere Hühner haben immer frisches Gras unter den Füßen und eine grüne Wiese zum Auslauf. Zusätzlich stehen gentechnikfreies Futter und Luzerneballen auf dem Speiseplan.“

🍏 Frische Wieseneier aus Freilandhaltung, Nudeln, Eierlikör in verschiedenen Sorten.

Suppenhühner & Wiesenhähnchen (nur im Hofladen).



Wernys Wiesenei
Christopher Werny
Auf dem Heg 4
33178 Borchen-
Dörenhagen
Mobil: 0171 2184628
0176 80146836
wernyswiesenei@gmail.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich in Selbstbedienung
Unsere Produkte werden im Bauwagen gleich an der Kapelle zur „Hilligen Seele“, im Hofladen und auf regionalen Märkten verkauft.



SALZKOTTEN

Kartoffelhof Baumhögger

Unser Hof liegt im Norden von Salzkotten. Auf den Lössböden bauen wir seit 30 Jahren Kartoffeln an. Wir legen Wert auf eine breite Vielfalt und bauen verschiedene Kartoffelsorten an. Somit bieten wir Ihnen Geschmacksvielfalt und Kartoffeln mit unterschiedlichen Kocheigenschaften. Durch optimale Lagerbedingungen haben wir das ganze Jahr hochwertige Kartoffeln im Angebot.



 Kartoffeln mit gleichmäßig gutem Geschmack in Gebinden zwischen 2,5 kg und 25 kg.

Verschiedene festkochende bis mehligkochende Sorten:
Cilena, Belana, Annabelle, Gala, Fontane.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Boden ist unser wichtigstes Gut, denn darin wachsen unsere Kartoffeln. Die Bodengesundheit liegt uns besonders am Herzen, deshalb gehen wir damit äußerst sorgsam um. Integrierter Pflanzenschutz und Blühstreifen an unseren Kartoffelfeldern sind uns wichtig.“

Kartoffelhof Baumhögger
Heinrich Baumhögger
Auf der Ewert 13
33154 Salzkotten
Tel.: 05258 7731
h.baumhoegger@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: Selbstbedienung



SALZKOTTEN

Pohlmeier's Obstwiese

Seit über 60 Jahren wird in unserem Betrieb in der dritten Generation Obst angebaut. Seit 2007 sind wir ein zertifizierter Biolandbetrieb und bauen Äpfel, Zwetschgen, Birnen, Mirabellen und Kürbisse auf ökologische Weise an. Unsere Anbaugebiete und Standorte im Paderborner Land ermöglichen uns kurze Wege zu unseren Kunden. Das schmeckt man an der frischen Qualität unserer Früchte.

🍏 Stets frisch und lecker: Ab-Hof, an der Plantage in Upsprunge oder per Lieferservice (auch in kleinen Mengen). Viele unserer Erzeugnisse verarbeiten wir direkt vor Ort (oder in Partnerbetrieben im nahen Umkreis) weiter.

Unser Sortiment umfasst Äpfel, Birnen, Mirabellen, Zwetschgen, Kürbisse, Fruchtaufstriche, Säfte und Obstbrände aus eigener Herstellung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir nutzen organische Düngemittel und vermeiden somit eine Nitratbelastung des Bodens und des Grundwassers. Wir verzichten auf chemische Pflanzenschutzmittel und führen die Unkrautbeseitigung ausschließlich mechanisch durch. Dadurch erhalten wir eine hohe Artenvielfalt in unseren Obstanlagen und schonen die Umwelt.“



Pohlmeier's Obstwiese
Hubert Brinkmann
Upsprunger Str. 48
33154 Salzkotten
Tel.: 05258 7335
Fax: 05258 4591
info@pohlmeyers.de
www.pohlmeyers.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen (Breite Wert 35, Salzkotten)

Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr

Sa.: 10:00 - 12:00 Uhr

Wochenmarkt Salzkotten

Fr.: 13:00 - 18:00 Uhr

Weitere Öffnungszeiten und Standorte siehe Homepage



Gästehaus Fraune

Herzlich willkommen in unserer gemütlichen Pension im schönen Thüle. Seit 2014 begrüßen wir unsere Gäste in den aufwendig umgebauten Räumlichkeiten des ehemaligen landwirtschaftlich genutzten Gebäudes. Bei uns übernachten Sie in komfortablen Einzel- und Doppelzimmern mit WLAN, TV und teilweise mit kleiner Küche. Alle geschmackvoll eingerichteten Zimmer verfügen über ein Bad mit ebenerdiger Dusche.

☰ Unsere Zimmer sind bis zu 30 Quadratmeter groß und haben alle ein eigenes Bad mit ebenerdig eingebauter Dusche. Einige Zimmer haben eine Miniküche zur Selbstverpflegung. Im gemütlichen Frühstücksraum servieren wir unseren Gästen das Frühstück!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Erhalt unserer landwirtschaftlichen Gebäude lag uns am Herzen. Bei den Umbauten haben wir viel Bausubstanz und das besondere Flair des Gebäudes erhalten“.

Gästehaus Fraune
Westernstr. 15
33154 Salzkotten-Thüle
Tel.: 05258 9229070
info@gaestehaus-fraune.de
www.gaestehaus-fraune.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



Biolandhof Heber

Auf dem Biolandhof von Stefan Heber leben Hühner mit besonders viel Auslauf, 4 qm Auslauffläche pro Huhn und gentechnikfreies Futter aus der Region garantiert der Betriebsleiter. Die Hühner fühlen sich wohl beim Sandbaden und Picken. Seit 20 Jahren wachsen neben dem Hof leckere Blaubeeren zum Selberpflücken. In der Heidelbeersaison lädt dann ein kleines Café zum Genießen von leckerem Heidelbierkuchen ein.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserer Heidelbeer-Plantage werden keine chemischen Spritzmittel und Düngemittel eingesetzt. Unsere Hühner leben artgerecht im Grünauslauf mit Schutzhütten, Sträuchern und Bäumen. Sie bekommen gesundes Futter ohne Gentechnik.“

Eierbox:

BIO Eier, BIO Heidelbeer-Chutney, BIO Tomaten Apfel-Chili-Suppe, BIO Gulaschsuppe
In der Heidelbeersaison ca. 15. Juli bis 15. Aug.:
 Frische Heidelbeeren gepflückt in Schalen: 250 g, 500 g, 1.000 g und 2.500 g Schalen.

 ... und dann ein kleines Café im Garten mit selbstgebackenem Kuchen, Waffeln, Eis, Kaffee- und Erfrischungsgetränken.

 Betriebsführungen für Vereine, Kindergärten, Schulen nach Anmeldung, Weihnachtliches Hoffest.



Biolandhof Heber
 Stefan Heber
 Zur Hederaue 31
 33154 Salzkotten
 Tel.: 02948 1021
 Mobil: 0170 5405672
 Fax: 02948 289435
 stefanheber@gmx.de
 www.biolandhof-heber.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Eierbox

24 Stunden, 7 Tage die Woche

Café in unserem Garten

ca. 15. Juli bis 15. August
 Mo., Mi., Fr., Sa.:
 08:00 - 18:00 Uhr

Hof Jäger



SALZKOTTEN

Hof Jäger

Der Hof Jäger liegt am Ortsausgang von Salzkotten-Thüle. Er wird in der 5. Generation geführt.

Auf den Flächen rund um den Hof grasen die Angus-Rinder.

Seit einiger Zeit sieht man hier auch Hühner, die im Hühnermobil leben und auf den Wiesen den Auslauf lieben. Die frischen Freiland Eier bekommt man in Selbstbedienung im Holzhaus auf dem Hof.

🍏 Eier von unseren Hühnern aus dem Hühnermobil, Kartoffeln, Joghurt und Trinkjoghurt, Nudeln, Apfelsaft.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch einen sparsamen Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln achten wir auf die Gesundheit unserer Böden. Unkraut bekämpfen wir, wenn möglich, mechanisch. Die Schonung von Ressourcen ist uns ein wichtiges Anliegen.“

Hof Jäger
Elisabeth Jäger
Birkenstr. 12
33154 Salzkotten-Thüle
Tel.: 05258 4570
Mobil: 0176 84197572

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich geöffnet

Reiterhof Keuper



Pensionspferdehaltung



SALZKOTTEN

Reiterhof Keuper

Am Ortsrand von Upsprunge liegt der familiär geführter Reiterhof der Familie Keuper.

Hier wurde - direkt an der Heder gelegen, eine moderne Reitanlage geschaffen, die den Pferden ein artgerechtes Leben bietet. Die Pferde stehen im Sommer auf großzügigen Wiesen. Im Winter stehen Paddocke zur Verfügung, wo sich die Pferde halbtägig austoben können. In dem Pensionsbetrieb finden ca. 45 Pferde Platz, die auf dem Hof immer mal wieder auf Fohlen und Jungpferde aus dem Aufzuchtbetrieb treffen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Gesundheit unserer Pferde liegt uns am Herzen! In dem neuen Klima-Offen-Stall bekommen unsere Pferde täglich frisch gequetschten Hafer von unseren Feldern. Nach dem täglichen Weidegang stehen sie in hofeigenem Heu und Stroh und fühlen sich wohl.“

- Reitunterricht durch qualifizierte Lehrkräfte: in der Reithalle (20 m x 50 m) oder auf dem Reitplatz (30 m x 70 m) mit Springparcours möglich. Pferdepension: Die Unterbringung erfolgt in geräumigen, gut belüfteten Boxen (Außennetz) oder in unserem Klima-Offen-Stall. Unsere Pferde haben täglich Weidegang (auch im Winter Bewegung im Außenpaddock). Zuchtbetrieb: Aufzucht von Jungpferden in Laufboxen.

Reiterhof Keuper
Michael Keuper
Hederbornstr. 11
33154 Salzkotten-
Upsprunge
Tel.: 05258 7861
Mobil: 0157 76815949
reiterhofkeuper@gmail.com
www.reiterhof-keuper.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig





SALZKOTTEN

Imkerei Lenzmeier

Die 65 Bienenvölker der Imkerei Lenzmeier stehen in Natur- und Landschaftsschutzgebieten. Seit Jahren wird der Honig regelmäßig goldprämiiert und auf Rückstände kontrolliert. Es kommt nicht nur auf die Ernte, sondern auch auf die Honigpflege an!

Er muss gut und sanft gerührt werden, dann wird der Honig zu einem geschmacklichen Goldschatz. Frau Lenzmeier ist Bienenflüsterin aus Leidenschaft.

🍏 Jeder unserer Honige ist einzigartig, geprägt von der natürlichen Umgebung: Frühlingsblütenhonig, Rapshonig, Sommertrachthonig, Sommertrachthonig mit Linde und Heidehonig aus der Senne.

Außerdem erhalten Sie Bienenwachskerzen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Bienenvölker fühlen sich auf der Bienenwiese mit Haselnuss und Wildkirsche besonders wohl. Hier haben sie den optimalen ökologischen Lebensraum und können in natürlicher Umgebung Nektar und Honigtau sammeln.“

Imkerei Lenzmeier
Andrea Lenzmeier
Westernstr. 46
33154 Salzkotten-Thüle
Tel.: 05258 3865
Mobil: 0160 92644605
Fax: 05258 936917
lenzmeier@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Absprache ab Hof





SALZKOTTEN

Biohof Manfraß

1988 wurde der Betrieb Manfraß in Verne auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt und trat dem Naturlandverband bei. Heute bietet der Biohof auf dem Paderborner Wochenmarkt ein reichhaltiges Angebot von Bio-Waren an. Es gibt eine breite Gemüsevielfalt vom eigenen Hof. Geleitet wird der Betrieb von Heike Manfraß, ausgebildete Gärtnerin, die ihre Stammkundschaft mit der Frische ihrer Produkte überzeugt.

🍏 Alle Produkte werden auf den Wochenmärkten und auf Bestellung auch ab Hof verkauft: Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Salat, Feldsalat, Kohlrabi, Zwiebeln, Sellerie, Kräuter.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Gemüse wird nach den Bio-Richtlinien angebaut, dieses bedeutet ein Höchstmaß an Schonung für Boden, Wasser, Luft und Artenvielfalt. Dadurch gewährleisten wir bei unserem Gemüse eine hohe Qualität bei gleichzeitiger Schonung der Umwelt.“



Biohof Manfraß
Heike Manfraß
Kittelstr. 4
33154 Salzkotten
Tel.: 05258 5059888
Fax: 05258 5059889
annimanfrass@yahoo.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofverkauf
Mi.: 15:00 – 18:00 Uhr
Wochenmärkte
Paderborn, Domplatz:
Mi. + Sa.: vormittags
Paderborn, Auf der Lieth:
Do.: nachmittags
Bad Lippspringe:
Fr. vormittags
Rietberg:
Fr.: nachmittags





SALZKOTTEN

Vauß-Hof

Die Hofgemeinschaft produziert seit 2007 Bio-Weiderindfleisch, welches zusammen mit anderen hofeigenen und regionalen Produkten im Hofladen vermarktet wird. Der Vauß-Hof e.V. betreibt den Lernort Bauernhof für Schulen und Kindergruppen und die Hof-Akademie für Weiterbildungen und Seminare im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE). Darüber hinaus wird in der Solidarischen Landwirtschaft Vauß-Hof e.G. gemeinsam mit über 100 Menschen Gemüse angebaut.

 **Hofladen:** Fleisch u. Wurstwaren vom Bio-Weiderind, Streuobst-Säfte und ein breites Angebot an regionalen Produkten und Kunsthandwerk. Solidarische Landwirtschaft für Gemüseanbau und Hühnerhaltung.

 **Events u. kulturelle Veranstaltungen** des Vauß-Hof e.V.

 **Jahreszeitenwerkstätten, Ferienabenteuer für Kinder und thematische Angebote/Hofführungen** für Kindergärten und Schulklassen, sowie Erwachsenengruppen.

 **Apfelfest** am 3. Wochenende im Oktober, Bio-Glühwei(h)n-Nacht vor Weihnachten, Tag der offenen Tür im Sommer -> Termine unter www.vaushhof.de

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein Naturerlebnis-Hof mit solidarischer Landwirtschaft. Diese fördert und erhält eine bäuerliche, vielfältige Landwirtschaft und stützt Natur- und Artenschutzvielfalt. Regionale Lebensmittel werden von alten Rassen und Gemüsesorten zur Verfügung gestellt und somit ermöglichen wir Menschen einen neuen Erfahrungs- und Bildungsraum.“

Vauß-Hof
Cerisy Platz 1-3, 5
33154 Salzkotten-
Scharmede
Tel.: 05258 2109693
info@vaushhof.de
www.vaushhof.de
Facebook: /vaushhof
Instagram: @anjavomvaushhof

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mi.: 15:00 - 18:00 Uhr

Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 10:00 - 14:00 Uhr



SALZKOTTEN

Milchhof Schulte

Der Hof Schulte befindet sich am Rande von Mantinghausen, an der Brückenstraße. Hier werden seit Generationen landwirtschaftliche Produkte erzeugt und direkt verkauft. Die Kühe werden in Ställen, auf Wiesen und Weiden artgerecht gehalten. Das Futter wird hauptsächlich selbst erzeugt und garantiert eine gute Versorgung mit höchster Qualität. Der Kartoffelanbau ist zu einem wichtigen Standbein geworden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

Nachhaltigkeit leben wir so: „Unsere selbsterzeugten und qualitativ hochwertigen Kartoffeln, ohne chemische Nachbehandlungsmittel, direkt an den Verbraucher zu bringen und damit lange Transportwege zu vermeiden, bestimmt unser Handeln.“

 Hof-Verkauf im Selbstbedienungsstand:

Kartoffeln: Cilena, Annabelle, Solara (5 kg Beutel)

Eier



Milchhof Schulte
Martin Schulte
Brückenstr. 1
33154 Salzkotten-
Mantinghausen
Tel.: 02948 1861
schulte.mantinghausen@freenet.de
www.bauernhof-schulte.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Rund um die Uhr



SALZKOTTEN

Hof Schulte

Als Familienbetrieb in Scharmede erzeugen wir mit Leidenschaft landwirtschaftliche Produkte.

Unsere Kartoffeln bauen wir mit viel Begeisterung auf unseren Flächen an. Sie wachsen bei uns unter optimalen Bedingungen, was man auch schmeckt.

 **Kartoffeln:**
Annabelle und Belana

Frische Eier



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Kartoffeln aus eigenem Anbau, von unseren Böden, handverlesen, schonend sortiert und sorgsam abgepackt. So bieten wir den Kunden unsere Kartoffeln an. Mit besonders guter Qualität, die man schmeckt.“

Hof Schulte
Dietmar Schulte
Sandgärten 3
33154 Salzkotten-
Scharmede
Tel.: 05258 7706
Mobil: 0170 7686593
Fax: 05258 980584
hof_schulte@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkaufshütte
Der Verkaufsautomat an
der Bahnhofstr. 28
(gegenüber vom Netto-Markt)
ist täglich für Sie geöffnet.
Ab-Hof
Täglich und nach Absprache,
Sandgärten 3 in Scharmede



SALZKOTTEN

Alter Beyne Hof

Mitten in der Natur abschalten auf dem „Alter Beyne Hof“. Ob Urlaub mit Kindern in den Ferien oder eine kurze Auszeit - in unserem Jugendstilhaus mit der liebevoll eingerichteten Ferienwohnung bieten wir die Möglichkeit, mal richtig zu entspannen. Unsere alte Hofstelle von 1759 liegt direkt an der Lippe, mitten in der Natur. Natur erleben, das ermöglichen wir mit dem besonderen „Erlebnispädagogischen Angebot“ auf unserem Hof.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit der Natur im Einklang leben und für Artenvielfalt sorgen, danach handeln wir, ressourcenschonend mit und für die Natur.“

🏠 55 m²-Appartement für bis zu vier Personen; 1. OG im Jugendstilhauses, heimelige, lichtdurchflutete Wohnung, von großen Bäumen umgeben. Unsere Gäste können Honig, Brot und Eier von unserem Hof erwerben.

👤 Räume zum Feiern mit außergewöhnlichem Ambiente: z. B. Gartenparty, Grill-event, Hochzeit oder Kommunion.

🌻 Bauernhofpädagogik für Gruppen nach Vereinbarung: lebendiges Lernen, faszinierendes Erforschen, kreatives Erkunden, leckeres Probieren, selbstvergessenes Spielen. In unseren Jahreskursen lernen Kinder die Vielfalt unseres Hofes kennen. Auch Spielen, Basteln, Kochen, Backen und vieles mehr gehört dazu.



Alter Beyne Hof
Sonja Sedlmayr
Holsener Str. 62
33154 Salzkotten
Tel.: 02948 9797448
Mobil: 0151 74401968
info@alterbeynehof.com
www.alterbeynehof.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Absprache (ganzjährig)



Fleischerei Stümmler

Auf unserem Hof in Salzkotten-Verlar halten wir Charolais Rinder:

25 Mutterkühe mit Nachzucht. Die Rinder laufen auf den Naturschutzwiesen oder leben im „Offenstall“ auf Stroh. Sie gehören zur Familie. Durch das hofeigene Futter und artgerechte Haltung fühlen sie sich wohl. Das wirkt sich auf die Qualität des Fleisches positiv aus. In unserer Fleischerei verarbeiten wir das Qualitätsfleisch nach Familienrezepten.

🍎 Rindfleisch von unserem Hof, Schweinefleisch von Betrieben aus der Region, Wurstwaren aus bestem Fleisch mit Naturgewürze, Grillfleisch - auch mariniert.

Unser Knochenschinken reift mindestens 1 Jahr und wird liebevoll gepflegt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verarbeiten unser eigenes Rindfleisch und Fleisch aus der Region. Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden nach alten Familienrezepten und nach altem Handwerksbrauch mit Naturgewürzen hergestellt.“

Fleischerei Stümmler
Gebr. Stümmler
Upsprunger Str. 19
33154 Salzkotten
Tel.: 05258 7737
Fax: 05258 5824
h.j.stuemmler@gmail.com

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

Tölles
Früchte & Eier



SALZKOTTEN

Erdbeerhof Tölle

Unser Familienbetrieb liegt südlich von Salzkotten. Vor 27 Jahren haben wir mit dem Erdbeeranbau begonnen. Unsere Erdbeeren erfüllen höchste Qualitätsansprüche, denn sie werden frisch vom Feld und aus den Folientunneln geerntet. Mittlerweile bauen wir auch Himbeeren, Heidelbeeren und Sauerkirschen an. Unsere süßen, saftigen Früchte verarbeiten wir auch zu Aufstrichen. Unsere Hühner liefern das ganze Jahr frische Eier.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als anerkannter Obstbaufachbetrieb produzieren wir unsere Früchte nach kontrolliert integrierten Richtlinien. Unsere Pflanzen werden schonend und umweltbewusst gepflegt. Insektenschutz liegt uns am Herzen, deshalb setzen wir Hummeln ganz gezielt ein! Unsere frischen Früchte bieten wir bewusst in Pappschälchen an.“

🍓 Frische Erdbeeren vom Verkaufsstand oder zum Selberpflücken. Erdbeersorten: Clery, Alegro, Rumba, Flair, Malvina. Frische Himbeeren und Sauerkirschen am Verkaufsstand oder zum Selberpflücken; gepflückte, frische Heidelbeeren, Fruchtaufstriche - frisch gekocht von unseren Früchten; Eier aus unserem Hühnermobil, Eierlikör und Nudeln mit unseren Eiern.



Erdbeerhof Tölle
Karl-Josef Tölle
Weltsöden 3
33154 Salzkotten
Tel.: 05258 7102
Fax: 05258 934433
toelleclaudia@web.de
www.erdbeeren-toelle.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ab-Hof (Verkaufshütte)
Ganzjährig: Eier, Nudeln
und Fruchtaufstriche

Weitere Verkaufsstände,
Verkaufsstellen und Adressen
der Selbstpflückfelder auf:
www.erdbeeren-toelle.de





SALZKOTTEN

Weilandt's Erdbeer-Plantagen GmbH & Co. KG

Sonnenverwöhnt, fruchtig und frisch - unsere Früchte laden zum Reinbeißen ein. Auf unserem anerkannten Obstbaufachbetrieb bauen wir auf 25 Hektar Erdbeeren an. Mittlerweile reicht unser weiteres Anbau-Sortiment über Himbeeren, Johannisbeeren bis zu Süß-/Sauerkirschen, Pflaumen, Äpfeln und Birnen. Dennoch: Erdbeeren sind die Hauptkultur geblieben - und unser Name "Weilandt's Erdbeer-Plantagen" spricht für Qualität.

🍓 **Selbstpflückfelder in der Region:**
Salzkotten (Ortsausg. Rtg PB): Erdbeeren.
Salzkotten-Bosenholz: Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Sauerkirschen, Äpfel, Birnen & Zwetschgen.
Soest (am Tierheim): Erdbeeren.
Geseke (neben dem Schloßhotel): Erdbeeren und Himbeeren.

Professioneller Gehölz- und Obstbaumschnitt vom Meisterbetrieb.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„In allen Kulturen setzen wir Pflanzen in bester Qualität ein. Intensive Pflege ist für gesundes, schmackhaftes Obst wichtig. Als anerkannter Obstbaufachbetrieb haben wir einen hohen Anspruch an Qualität - und das schmeckt man!“

Weilandt's Erdbeer-Plantagen GmbH & Co. KG
Simon Weilandt
Johann-Reineke-Str. 5
33154 Salzkotten
Tel.: 05258 991874
Fax: 05258 991873
info@weilandts-erdbeeren.de
www.weilandts-erdbeeren.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Alle Selbstpflückfelder und Verkaufsstände unter:
www.weilandts-erdbeeren.de



Milchhof Werning

Der Milchviehbetrieb Werning liegt in Salzkotten-Scharmède. Die Kühe haben von April bis Oktober Weidegang. Aus der Weidemilch von 20 Kühen, stellt der Familienbetrieb verschiedene Käse-Kreationen her. Hier können sich auch Schweine und Hühner frei bewegen. Das Futter wird überwiegend selbst erzeugt. Die Kartoffeln wachsen unter optimalen Bedingungen, werden schonend geerntet, handverlesen sortiert abgepackt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unter dem Gedanken ‚Vom Gras direkt ins Glas‘ produzieren wir mit Begeisterung Milch, die wir in der hofeigenen Käserei zu leckeren Milchprodukten verarbeiten. Wir verfolgen die Philosophie eines größtmöglich geschlossenen Systems. Wir sind schon ein wenig stolz auf unsere Hofkäserei, die wir nach handwerklicher Tradition führen.“

🍏 Frischmilch (selbst gezapft von der Milchzapfstelle ab Hof), Pasteurisierte Milch, Schokomilch, Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse Joghurt, Quark, Trinkjoghurt, luftgetrockneter Schinken, würzige Mettwurst und herzhaft-leberwurst, Kartoffeln, Eier, Nudeln, Honig.



Milchhof Werning
Familie Hubert Werning
Heideweg 24
33154 Salzkotten-Scharmède
Tel.: 05258 7188
info@milchhof-werning.de
www.milchhof-werning.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

7 Tage die Woche

Milchautomat auf dem Hof
bis 20:00 Uhr

Regiomat (Elsen, Bohlenweg 8 und
im REWE-Markt am Salinenhof in Salzkotten)
24 Stunden, 7 Tage die Woche



SALZKOTTEN

Naturlandhof Wieneke

Im Naturland Hof Wieneke gibt es Kartoffeln und Gemüse direkt ab Hof.

🍏 Kartoffeln, Wurzelgemüse, Kohlgemüse, Zwiebeln, Trockensortiment, Obst.

Der Hof Wieneke in Salzkotten-Verne ist seit über 30 Jahren Mitglied im Naturland-Verband. Damals wurde der Hofladen eingerichtet und seitdem werden hier frisches Gemüse und Kartoffeln verkauft. Bereichert wird das Angebot durch eine Vielzahl an Trockenprodukten und saisonalem Obst.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben vor vielen Jahren, der Umwelt zu Liebe und aus Überzeugung, den Betrieb auf den biologischen Anbau umgestellt. Die Wertschätzung und Erhaltung der Böden liegt uns besonders am Herzen, deshalb gehen wir rücksichtsvoll mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen um. Wir leben Nachhaltigkeit als Gesamtkonzept.“

Naturlandhof Wieneke
Heinrich Wieneke
Enkhausen 6
33154 Salzkotten-Verne
Tel.: 05258 8304
Mobil: 0151 59120798
Fax: 05258 21223
naturlandhof.wieneke@t-online.de

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



→ Kleines Hofladen ←



Kleine's Hofladen & Hühnermobil

Seit 2017 bietet Familie Kleine im Ortsteil Büren-Brenken in Kleine's Hofladen frische Produkte vom Hof an. Am Verkaufsautomaten können Sie sich 7 Tage die Woche / 24 Stunden bedienen. Die drei Begriffe "Frisch, Nah und Lecker" ist für Familie Kleine die Grundlage ihrer Philosophie. Hier leben die Hühner artgerecht in einem mobilen Stall. Dadurch haben sie regelmäßig eine neue Wiesenfläche mit frischem Grün, viel Auslauf und somit optimale Lebensbedingungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Aus der Region für die Region, wir wollen frische Nahrungsmittel aus einer bäuerlichen Herstellung frisch, lecker und direkt an den Verbraucher weitergeben. Somit bleibt die Wertschöpfung in der Region und wir vermeiden lange Transportwege.“

🍏 Frische Freiland Eier aus dem Hühnermobil, Fleisch und Wurstwaren von eigenen Schweinen, Kartoffeln, Nudeln mit hofeigenen Eiern.



Kleine's Hofladen
& Hühnermobil
Philipp Kleine
Kilianstr. 1
33142 Büren-Brenken
Tel.: 02951 2504
kleines-hofladen@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkaufsautomat
24 Stunden,
7 Tage die Woche



BÜREN

Salms Hof Naturkost

„Salms Hof“ ist ein Bio-land-Betrieb, der auf den Paderborner Hochflächen in Büren liegt. Auf den Naturschutzflächen grasen die 3-Rassen-Kreuzungsrinder aus Angus, Charolais und Limousin. Während der Wintermonate erhalten die Rinder hofeigenes Biolandfutter und leben im strohgefüllten „Offenstall“. Die Rinder werden stressfrei im Ort geschlachtet und verarbeitet. Das Fleisch zeichnet sich durch seine feinfaserige, zarte Struktur aus.

🍎 Rindfleisch von unserem Hof, Fleischangebote zu Feiertagen; Online-Shop. Biokisten: Wir liefern im Umkreis von Paderborn unsere leckeren und ausgewählten Spezialitäten an den Arbeitsplatz, in die Schule, in die Kita oder nach Hause. Auf Wochenmärkten der Region bieten wir regionale und saisonale Naturkost an.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verkaufen Produkte aus kontrollierter, ökologischer Erzeugung und Verarbeitung. Wir unterstützen regionale und saisonale Produkte, fairen Handel, plastikfreie Verpackungen und versuchen selbst klimaneutral zu leben.“

Salms Hof Naturkost
Jörg Simon
Hauptstr. 45
33142 Büren
Tel.: 02951 934249
02951 935366
Mobil: 0170 7311462
Fax: 02955 442879
info@salms-hof.de
www.salms-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24-h-Online-Shop
Wochenmärkte
Büren:
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr
Rüthen:
Fr.: 08:00 - 12:00 Uhr
Delbrück:
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr



Hühnerhof Vonnahme

Mitten im wunderschönen Ortsteil Barkhausen, südlich von Büren, liegt der Betrieb der Familie Vonnahme. Hier werden seit vielen Jahren Eier ab Hof verkauft. Durch ständig wachsende Nachfrage wurde die Legehennenhaltung zu einem wichtigen Standbein neben dem Ackerbau. Jetzt leben hier braune und weiße Hühner in Bodenhaltung, mit viel Tageslicht und fühlen sich auf den Sitzstangen sehr wohl.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Eine artgerechte Tierhaltung mit optimalen Lebensbedingungen für unsere Hühner ist uns sehr wichtig. Dazu tragen viel Tageslicht und zahlreiche Sitzstangen bei. Der Verzicht auf Medikamente in der Bodenhaltung ist unser Ziel. Wir liefern unseren Kunden tagesfrische Eier.“

🍏 Tagesfrische Eier aus eigener Tierhaltung; Obstsäfte; Verkauf weiterer regionaler Erzeugnisse wie Kartoffeln, Rapsöl, Honig etc..

Apfelannahmestelle im Herbst.

Eiertouren/Lieferservice an Haushalte in Büren, Harth, Weiberg; Lieferung an Gaststätten und Supermärkte.



Hühnerhof Vonnahme
Jörg Vonnahme
Schloßstr. 10
33142 Büren-Barkhausen
Tel.: 02951 2624
Fax: 02951 934703
huehnerhof.vonnahme@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen
Täglich: 08:00 - 18:00 Uhr



BAD WÜNNENBERG

Biohof Drolshagen

Auf dem Biohof Drolshagen leben Legehennen und Limosin Mutterkühe, eine franz. Fleischierrasse. Die Legehennen werden in artgerechter Bio-Freilandhaltung und einem Mobilstall gehalten. Sie erhalten eine Futtermischung aus hofeigenem Getreide und einem ökologischem Futterergänzer von einer Bio Futtermühle aus der Region. Die Kühe stehen von Mai bis November auf den Wiesen. Den Winter verbringen die Tiere im Strohlauflastall und werden mit hofeigenem Futter versorgt.

🍏 Eier, Eierlikör (hergestellt aus eigenen Eiern), Honig, Biokartoffeln, Wela-Sortiment, Bio-Apfelsaft, Suppenhühner und Rindfleisch auf Bestellung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Betriebsflächen bewirtschaften wir seit 1999 extensiv, d. h. Verzicht auf chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel. Im Jahre 2008 haben wir den Betrieb auf ökologischen Landbau umgestellt. Besonders wichtig ist uns eine nachhaltige Produktion, der Verzicht auf genveränderte Futtermittel und eine respektvolle, artgerechte Tierhaltung.“

Biohof Drolshagen
Hans-Erhard Drolshagen
Elisenhof 2
33181 Bad Wünnenberg
Tel.: 02953 7211
Fax: 02953 963779
he.drolshagen@t-online.de
www.biohof-drolshagen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkauf in Selbstbedienung

Außerdem: Lebensmittel-
märkte, Bäckereien,
Landhandel in der Region



BAD WÜNNENBERG

Reitstall Finger

Wiehernde Pferde und Ponys, neugierige Schafe und duftendes Heu. Das ist das Erste, was man wahrnimmt, wenn man den Reitstall Finger besucht. Idyllisch gelegen, umrahmt von Wäldern und Feldern.

Neben der gut ausgestatteten und gepflegten Reitanlage mit Reitplatz, Reithalle, Reiterstübchen sowie mehreren Pferdeweiden, bekommen hier Anfänger und Fortgeschrittene eine Vielfalt an Reitunterricht und Ferienprogrammen angeboten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Leben findet mit Pferden und Tieren auf dem Hof statt. Die Tiergesundheit und das Wohlergehen der Pferde sind uns wichtig. Wir gehen rücksichtvoll und respektvoll mit den Tieren um und bieten vielfältige Bewegungsmöglichkeiten, um den natürlichen Bedürfnissen der Tiere gerecht zu werden.“

 Kindergeburtstage mal anders! Einen Nachmittag mit Ponys Zeit verbringen, inkl. Pferdepflege, Ausritt und Ponyspielen und leckerem Picknick im Reiterstübchen.

Ponybande: Heranführen an Ponys für Kleinkinder im Alter von 4 bis 6 Jahren; Ferienprogramm; Ponynight ist ein echtes Abendteuer für echte Pferdefreunde; Ponycamp/Bibi und Tina Camp, Yakari Pony Abend - mal Indianer sein.

 Pensionspferdeboxen, Reitplatz 46 x 20 m, Reithalle 35 x 18 m, Reitunterricht für Kinder, Jugendliche und Erwachsene; Springlehrgang: Besonders für Springanfänger, die erste Springerfahrten sammeln wollen.



Reitstall Finger
Johannes Finger
Elisenhof 15
33181 Bad Wünnenberg-
Elisenhof

Tel.: 02953 7180
Mobil: 0170 2857180
info@ferkelhandel-finger.de
www.reitstall-elisenhof.de
Facebook: Reitstall Finger-Elisenhof

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



BAD WÜNNENBERG

Johannes Finger

Wer am kleinsten Ortsteil von Bad Wünnenberg-Elisenhof vorbeifährt, ist begeistert von den vielen weißen Gänsen, die schnatternd auf der Wiese in Friedrichsgrund laufen. Hier wachsen die St. Martin- und Weihnachtsgänse der Familie Finger mit hochwertigem Futter und viel Auslauf auf. Durch die optimalen Haltungsbedingungen wird die Weihnachtsgans zu einer wahren Delikatesse aus der hiesigen Region.

🍏 Gänse werden küchenfertig geliefert oder zur Abholung bereitgestellt.

Auslieferung/Abholung ab St. Martin - mit 2 Wochen Vorlaufzeit und nach Absprache.

Geschenkgutscheine.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir vermitteln unseren Kunden, wie unsere Gänse aufwachsen und geben Einblick in die artgerechten Haltungsbedingungen unter denen die Tiere aufwachsen. Hierbei ist uns der umfangreiche Auslauf und das besonders hochwertige Futterkonzept wichtig.“

Johannes Finger
Elisenhof 15
33181 Bad Wünnenberg-
Elisenhof
Tel.: 02953 7180
Mobil: 0170 2857180
info@ferkelhandel-finger.de
www.gaense-elisenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Telefonische Bestellung

Auslieferung/Abholung
ab St. Martin -
mit 2 Wochen Vorlaufzeit
und nach Absprache.



BAD WÜNNENBERG

Hof Finke

Seit Januar 2018 ziehen Ulrich und Claudia Finke, die Besitzer vom Biohof Finke, die zottelige Galloway-Herde groß. Auch die wolligen Vierbeiner und zahlreiche Hühner fühlen sich hier zu Hause. Im idyllischen Fürstenberg ist der perfekte Lebensraum mit viel frischem Gras, wo sich Tiere rundum wohlfühlen. Die ganzjährige und stressfreie Weidewaltung sowie täglich frisches Gras machen die Qualität des Biofleisches einzigartig.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Eins ist absolut klar - da wir auf die Zufütterung von Kraftfutter, Antibiotika und Sonstigem verzichten, ist unser Bio-Gallowayfleisch einfach Genuss pur. Ökologisch gehaltene Galloway-Rinder produzieren auf der Basis von Grasprodukten und Wasser sehr gutes Fleisch. Transparenz und eine naturnahe Haltung sind uns besonders wichtig.“

 **Frischfleisch:**
Galloway-Fleischpakete, Probierboxen für Feinschmecker und Lammfleisch nach telefonischer Absprache.

Aus dem Verkaufsautomaten am Hof:
Eier aus dem Hühnermobil, Bratwürstchen, Käsegriller, Rindfleisch-Burger-Patties und Gulasch tiefgefroren, Kartoffeln, Eierlikör - selbstgemacht mit Eiern aus dem Hühnermobil.



Hof Finke
Ulrich Finke
Eilerner Str. 14
33181 Bad Wünnenberg-
Fürstenberg
Mobil: 0171 8398154
info@gallowayzucht-finke.de
finke@t-online.de
www.gallowayzucht-finke.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkaufsautomaten
in Selbstbedienung
24 Stunden,
7 Tage die Woche

**Bauernhoferlebnis
Vier Linden**



Bad Wünnenberg



BAD WÜNNENBERG

Bauernhoferlebnis Vier Linden

Der Erlebnisbauernhof Vier Linden befindet sich in Bad Wünnenberg im Süden des Paderborner Landes. Hier auf dem Hof wird Kindern und Jugendlichen die Erlebniswelt Bauernhof nähergebracht. Sie haben in verschiedenen Kursen die Chance, das

Entstehen von Lebensmitteln und die Zusammenhänge der Natur mit allen Sinnen hautnah zu erleben und zu begreifen.

Lernen durch Erleben hinterlässt einprägsame Erkenntnisse.

 Jahreszeitenwerkstatt (Oktober bis März), Pony-Workshop, Bambini-Gruppe, Ausflugsort für Schulen und Kindergärten, Kindergeburtstage und Ferienprogramm auf Anfrage.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist Bauernhof-Erlebnispädagogik eine Herzensangelegenheit, weil es kein Alter gibt, in dem alles so intensiv erlebt wird, wie in der Kindheit. Der Bauernhof ist ein idealer Ort, um Kinder zu stärken und Wissen nachhaltig erfahrbar zu machen.“

Bauernhoferlebnis
Vier Linden
Svenja Jonas
Burchwiese 2a
33181 Bad Wünnenberg
Mobil: 0160 96413005
jonas.svenja@web.de
www.bauernhof-vierlinden.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach telefonischer
Absprache,
Ferienprogramm
auf Anfrage.



BAD WÜNNENBERG

Bioland-Wirtschaft-Klinke

Der Bioland-Hof Klinke ist seit 1995 anerkannter Bioland-Betrieb. Die Angusrinder haben hier das ganze Jahr Weidengang und fressen ausschließlich Grünfutter. Auf den Streuobstwiesen stehen bis zu 200 verschiedene alte Obstbaumsorten. Die Ernte der Streuobstwiesen wird zu Direktsäften in Bag-in-Box Behältnissen abgefüllt. Die Imkerei wird in der 6. Generation betrieben.

🍏 Bio-Angus-Rindfleisch (frisch und tiefgefroren), Bio-Apfelsaft, Sirup, Edelbrände, Liköre.

Honig (keine Bioland Zertifizierung).

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Gesunde Lebensmittel liegen uns am Herzen. Der natürliche, ökologische Landbau ist die Grundlage für unsere hochwertigen Produkte, ebenso die artgerechte Haltung und eine hofnahe Schlachtung ohne Aufregung und Stress für die Tiere.“

Bioland-Wirtschaft-Klinke
Ulrich Klinke
Rosenstr. 16
33181 Bad Wünnenberg
Tel.: 02953 8004
Mobil: 0171 7127261
Fax: 02953 8570
info@bioland-wirtschaft-klinke.de
www.bioland-wirtschaft-klinke.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Absprache
und telefonischer Bestellung.

Per Webcam kann die Rinderherde auf der Obstwiese ständig beobachtet werden.





BAD WÜNNENBERG

Imkerei Scherl

Die Imkerei Scherl liegt in Bad Wünnenberg, im Kreis Paderborn.

Unsere Bienenvölker haben feste Standorte, sie stehen im Naturschutzgebiet „Am Mühlenberg“, andere in der Obstbaumwiese im „Ringelsbruch“.

🍏 Honig aus dem Paderborner Land:
Frühjahrsblüten-Honig,
Sommertracht-Honig
Honigwein & Honiglikör
auf Bestellung.

📖 Bienenführungen und Vorträge sind nach Absprache möglich.



Im Erholungsgebiet Bad Wünnenberg im „Aatal“, am „Apfellehrpfad“ und „Am Südhang“ haben sie ebenfalls ihr Zuhause.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als ‚Bienensachverständige‘ ist es uns ein Anliegen, den Berufsstand der Imker und die Qualität des Honigs nachhaltig zu sichern. Wir orientieren uns an den natürlichen Bedürfnissen unserer Bienen, erzeugen wertvollen regionalen Honig und betreiben dadurch aktiven Naturschutz.“

Imkerei Scherl
Franz & Mechthild Scherl
Am Südhang 86
33181 Bad Wünnenberg
Tel.: 02953 8464
Mobil: 0173 5222891
mechthildscherl@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Der Verkauf erfolgt nach telefonischer Absprache. Außer dem Direktverkauf an der Haustür und dem Verkauf in 2 Geschäften im Ort gibt es auch noch unseren Bring-Service.



HÖXTER

Reiterhof Borgolte

In idyllischer Lage, direkt unter dem Köterberg, liegt der familienfreundliche Reiterhof „Borgolte“ in Höxter-Stahle. Auf den 15 ha Wiesen, die rund um Betrieb liegen, haben die Pensionspferde reichlich Platz, um sich wohl zu fühlen und die Ruhe zu genießen.

Das schöne Ausreitgelände, bietet viele Möglichkeiten, Wiesen und Wälder zu entdecken.

 Rindfleisch auf Bestellung vom Piemonteser-Rind in 12 kg und 25 kg Fleischpaketen.

 Pensionspferdeboxen, Reithalle (60 x 20 m), Außenplatz (20 x 40 m), Führanlage, Longierzirkel, Solarium, Winterpaddock und 24 Std. Sommerweiden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die artgerechte Haltung der Pferde, die Fütterung mit eigenem erzeugten Futter von unseren Flächen, ist uns sehr wichtig. Ebenso eine nachhaltige Energiewirtschaft, die wir mit unserer Photovoltaikanlage auf dem Betrieb unterstützen.“

Reiterhof Borgolte
Lukas Borgolte
Köterbergstr. 105
37671 Höxter-Stahle
Mobil: 0160 3492139
borgolte.lukas@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig





HÖXTER

Martin Boyen

Die Hofstelle der Familie Boyen liegt in Godelheim nahe der Weser. Seit 1995 leben Pferde auf dem Betrieb. Immer das Wohlergehen der Pferde im Blick, wird hier alles für die artgerechte Haltung getan; der tägliche Weidegang sowohl im Winter wie im Sommer tragen dazu bei. Die Wiesen und Bewegungsflächen liegen arrondiert direkt am Hof. Von hier aus sind erholsame Ausritte in die naheliegenden Felder, Wälder, Wiesen und an die Weser möglich.

 Pensionspferdeboxen, Reitplatz mit Holzhackschnitzel (somit fast das ganze Jahr nutzbar), Reitplatz mit Beleuchtung, Roundpen und Waschplatz am Hof



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir bewirtschaften einen großen Teil unserer Wiesen extensiv, das Grünland an der Nethe ist Naturschutzgebiet und Lebensraum für seltene Tierarten. Hier lebt seit einigen Jahren die seltene ‚Sumpfschrecke‘. Diese Wiesen werden nicht beweidet, sie dienen ausschließlich der Heugewinnung.“

Martin Boyen
Karlshafener Str. 14
37671 Höxter
Tel.: 05271 7694
martin.boyen@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



Schelpehof

Erleben und Lernen mit Pferden ist der Ansatz der Reitanlage „Schelpehof“ in Höxter-Brenkhausen. Das Reiten kann hier von der Pike auf gelernt werden. Der achtsame Umgang mit dem Pferd steht im Vordergrund. Die Pferde stehen z. T. im offenen Aktivstall, leben in Gruppenhaltung und haben besonders viel Bewegung. Sie werden rund um die Uhr versorgt und betreut. In der Reithalle und in der Natur bekommen die Tiere genügend Bewegung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

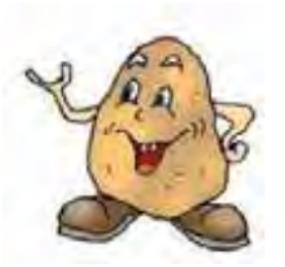
„Die Gesunderhaltung durch eine artgerechte Haltung der Pferde und die Harmonie zwischen Pferd und Reiter haben bei uns oberste Priorität. Ebenso ein pferdegerechter und respektvoller Reitunterricht zum Wohlergehen von Pferd und Reiter. Die Fütterung erfolgt mit Heu und Stroh aus der Region.“

Reithalle 20 x 40 m; - Pensionspferdeboxen; Reiterstübchen. Reitunterricht für Kinder, Erwachsene, Anfänger, Wiedereinsteiger und Fortgeschrittene; Schulpferde (Shettys, Ponys, Großpferde); Reitunterricht durch externe Trainer bis S-Dressur, S-Springen und Westernreiten auf Anfrage; Therapeutisches Reiten. Begleitete Ausritte: ganzjährig begleitete Geländerritte von 2-6 Stunden, mehrtägige Wanderritte mit Übernachtung in Pensionen.

Schelpehof
Rüdiger Welle u.
Britta Holländer
Bundesstr. 11
37671 Höxter-Brenkhausen
Tel.: 05277 952669
Mobil: 0172 5866461
ruediger@schelpehof.de
www.schelpehof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig





Hof Busse

Der Hof Busse ist ein Familienbetrieb im Weserbergland. Er liegt im kleinen Ort Albaxen, zwischen Höxter und Holzminden direkt an der Weser. Auf den sandigen Lehmböden wachsen schmackhafte Kartoffeln in hervorragender Qualität. Hier werden verschiedene Kartoffelsorten angebaut, von Frühkartoffeln bis Einkellerungskartoffeln, von festkochend bis mehligkochend. Verkauf direkt ab Hof und aus den Kartoffelhäusern.

🍷 Annabell, Belana, Alexandra, rote Laura und die mehligkochende Afra in 3 kg oder 5 kg Beuteln.

Die Kartoffeln werden zur Selbstbedienung in Kartoffelhäusern angeboten. So ist das Kartoffelkaufen rund um die Uhr an 7 Tagen in der Woche möglich.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Boden ist unser wichtigstes Gut! Durch eine große Fruchtfolge, einen gesunden Bewirtschaftungskreislauf und den hervorragenden Boden ernten wir besonders schmackhafte Kartoffeln in guter Qualität. Wir erhalten nachhaltig die besondere Bodenqualität unserer Felder.“

Hof Busse
Sonja Busse
Hansastr. 19
37671 Höxter-Albaxen
Tel.: 05271 921426
office@hofbusse.de
www.hofbusse.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofverkauf im Oktober
An 2 Samstagen
10:00 - 13:00 Uhr

Kartoffelhäuser
Rund um die Uhr geöffnet.



HÖXTER

Milchhof Hamelmann

Die 50 schwarzbunten Milchkühe und auch die Rinder der Familie Hamelmann begrüßen die Fahrradfahrer am Weser-Radweg, wo sie entspannt grasen. Hier auf den Weserwiesen verbringen die Kühe den ganzen Sommer. Im Winter leben sie im geräumigen Stall mit Strohliegehalde auf dem Hof in Höxter-Stahle. Dann bekommen sie das selbst erzeugte Futter, von den Wiesen und Ackerbauflächen des Familienbetriebes.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Milchkühe verbringen den ganzen Sommer - Tag und Nacht - auf den Weserwiesen, wo sie sich frei bewegen können und wo es ihnen sichtbar gut geht. In der völlig unbehandelten Frischmilch, bleibt der besondere Geschmack erhalten. Die Milch am Automaten verkaufen wir ohne Verpackungsmüll in selbst mitgebrachte Flasche.“

 Frische Rohmilch aus dem Milchautomat in Selbstabfüllung in mitgebrachter Flasche.



Milchhof Hamelmann
Heinrich Hamelmann
Heinser Str. 43
37671 Höxter-Stahle
hamelmann.heinz@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Rohmilchautomat
24 Stunden,
7 Tage die Woche



HÖXTER

Forellenzucht Horres

Die Forellenzucht „Horres“ wird in zweiter Generation in Höxter-Ovenhausen geführt. In 35 Teichen wachsen Regenbogenforellen, Bachforellen und Saiblinge unter artgerechten Bedingungen in reinem Quellwasser auf. „Frischer Fisch“ ist hier die

Devise. Die Fische werden für den Kunden frisch geschlachtet und küchenfertig vorbereitet. Die Forellen werden mild in Buchenholz geräuchert, zum Teil vakuumiert und als Filet angeboten.

🍏 Regenbogenforellen, Bachforellen und Saiblinge, geräucherter Aal, Forellen, Karpfen, Fischplatten mit geräuchertem Fisch auf Bestellung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch das frische Quellwasser und die artgerechte Fütterung leben unsere Fische unter optimalen Bedingungen. Die Fische werden nach dem Fangen direkt geschlachtet, küchenfertig vorbereitet oder direkt geräuchert und aus dem Hofladen verkauft.“

Forellenzucht Horres
Björn Horres
Jätzer Mühle 1
37671 Höxter-Ovenhausen
Tel.: 05278 777
32760@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 09:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr



HÖXTER

Bauernhof Loges

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb - gelegen im schönen Weserbergland in Höxter-Stahle. Unser Betrieb ist QS-zertifiziert, das heißt, dass die Tiere von Geburt an über Aufzucht und Mast immer optimale Lebensbedingungen vorfinden. Wir verfüttern nur eigenes Getreide an unsere Tiere. Im Hofladen findet man ein großes Angebot an Wurst- und Fleischprodukten, handwerklich mit eigenen Gewürzmischungen hergestellt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wichtig ist uns eine nachhaltige, schonende Landwirtschaft mit hoher Lebensqualität für Mensch und Tier. Wir tun alles dafür, um eine größtmögliche Produktsicherheit anbieten zu können. Alle unsere Produkte werden ausschließlich aus Fleisch von unseren Tieren hergestellt. Nachhaltiges Handeln bedeutet, dass Tiere und Lebensmittel nicht weit transportiert werden müssen.“

 Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Erzeugung, Grillfleisch und Würstchen (im Sommer), Eier, Eierlikör, Nudeln, Honig, Säfte, eigenes Rapsöl.

 Party-Service: mit vielen Wurst- und Käsespezialitäten.



Bauernhof Loges
Corveyer Str. 45
37671 Höxter-Stahle
Tel.: 05531 4186
oliver@bauerloges.de
www.bauerloges.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Höxter-Stahle (Hofladen)
Do. u. Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr
Holzminden, Sollingstraße
Mo. u. Di.: 07:00 - 13:00 Uhr
14:30 - 18:30 Uhr
Mi.: 07:00 - 13:00 Uhr
Do. u. Fr.: 07:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 07:00 - 13:00 Uhr
Brenkhausen, Schulstraße 3
Di.-Fr.: 07:00 - 12:30 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 07:00 - 12:30 Uhr





HÖXTER

Landschlachtereier Maßmann

Johannes Maßmann gilt als einer der wenigen Hausschlachter in der Region, der selbst noch Landwirtschaft betreibt: So stehen auf den Wiesen um seinen Betrieb in Lütmarsen Bisons, Charolais Rinder und Düppeler Weideschweine. Nach wie vor werden für die hochwertigen Fleischprodukte nur frisch vermahlene Naturgewürze verarbeitet und wenn möglich auf Zusatzstoffe verzichtet. Eine traditionelle Herstellung der Fleischprodukte ist hierfür die Grundlage.

 Hochwertige Fleisch- und Wurstwaren von Tieren aus eigener, natürlicher und artgerechter Aufzucht oder eigener Jagd: Frischfleisch, Grillfleisch, Dosenwurst, küchenfertige Gerichte wie Rinderrouladen oder Rinderbrühe...

Ausgewählte Produkte stehen außerhalb der Öffnungszeiten in dem Verkaufsautomaten zur Verfügung.

 Partyserviceangebot.

Dorfladen mit DHL Shop.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns geht keine Massenware über die Theke, sondern nur beste Qualität aus der Region. Wir wollen die Wertschöpfung in der Region halten. Unsere Tiere leben auf den Wiesen und wir bauen das Futter für unsere Tiere selbst an. Das Schlachthaus ist direkt am Hof angegliedert, damit die Tiere keinen Stress bekommen.“

Landschlachtereier Maßmann
Kirchstraße 10
37671 Höxter-Lütmarsen
Tel.: 05271 2861
Fax: 05271 36012
johannes@massmann-wurstwaren.de
www.massmann-wurstwaren.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Mi.: 09:00 - 12:30 Uhr
Do.-Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr

Verkaufsautomat
24 Stunden,
7 Tage die Woche



HÖXTER

Buchenhof Ottbergen

Der Buchenhof ist ein Familienbetrieb mit Schaf-, Rinder- und Geflügelhaltung am Ortsrand von Ottbergen. Die Angus-Rinder stehen im Sommer auf der Wiese. Neben dem Hof leben die Hühner im Mobilstall. Durch die hohe Grünfuturaufnahme und dem Leben im Freien, legen sie viele gute Wieseneier mit intensiv gelbem Dotter. „Deutsche Schwarzkopfschafe“ befinden sich rund um den Buchenhof. Die natürliche Tierhaltung im Herdenverband steht im Mittelpunkt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Rinder und Schafe werden extensiv gehalten und sind ein wichtiger Beitrag zur Landschaftspflege. Durch die eigene Aufzucht und Schlachtung vermeiden wir lange Transportwege und garantieren eine hohe Qualität und Frische.“

🍎 In unserem Hofladen erwarten Sie unsere hofeigenen Produkte. Eier aus unserem mobilen Hühnerstall, aus Freilandhaltung und Bodenhaltung. Saisonal und auf Bestellung erhalten Sie Rindfleisch, Lammfleisch und Masthähnchen. Wir schlachten wöchentlich auf Bestellung in unseren eigenen Betriebsräumen, so stehen Ihnen absolut frische Produkte zur Verfügung. Die Eier sind auch im Supermarkt & Bäckereien in der Region erhältlich.



Buchenhof Ottbergen
Derenbornstr. 24
37671 Höxter-Ottbergen
Tel: 05275 8719
info@buchenhof-ottbergen.de
www.buchenhof-ottbergen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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



Weserberglandimkerei

Die Weserberglandimkerei, eine Traditionsimkerei seit 1976, liegt im kulturellen Herzen des Weserberglandes, dem Corveyer-Land. Die Bienenvölker stehen das ganze Jahr über, verteilt in kleinen Gruppen, in den ausgedehnten Wäldern oder in unmittelbarer Nähe des Naturschutzgebietes. Die Bienenkästen sind aus regionalem Holz selbst gefertigt. In großräumigen Kästen können sich die Bienen frei entfalten.

🍏 **Qualitäts-Landhonig:**
 Sommerblütenhonig,
 Frühlingsblütenhonig,
 Lindenblütenhonig,
 Obstblütenhonig,
 Kirschblütenhonig,
 Waldblütenhonig,
 Fichtenhonig,
 Rapshonig.

Bienenwachskerzen,
 Blütenpollen, Met
 und Honiglikör.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die biologische Völkerführung wird durch biologische und biotechnische Verfahren bei der Schädlingsbekämpfung unterstützt. Hierdurch wird die Belastung mit chemischen Mitteln von Bienen, Honig und Wachs vermieden.“

Weserberglandimkerei
 Bienen-Landhonig
 Dieter Wittmann
 Am Herrenfeld 53
 37671 Höxter-Bruchhausen
 Tel.: 05275 1625
info@bienen-landhonig.de
www.bienen-landhonig.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Wochenmarkt Höxter
 Sept. bis Anfang Mai: Sa.

REWE, EDEKA, Kaufland

In unserem Onlineshop



HÖXTER

Klaus Wittrock Obstplantagen

Das milde Klima des Weserberglandes hat Wilhelm Wittrock vor über 100 Jahren dazu bewogen, Äpfel und Birnen anzubauen. Ab Mitte Mai werden die ersten Erdbeeren geerntet. Später folgen Himbeeren, Rote Johannisbeeren und Stachelbeeren. Reneclaudes, Zwetschgen und Mirabelle folgen ab Juli. Eine Vielfalt von Apfel- und Birnensorten sind ab Ende Juli reif. Seit mehr als 40 Jahren ist der Obsthof „Anerkannter Obstbaufachbetrieb“.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir produzieren seit Jahrzehnten unser Obst im integrierten Obst-anbau. Dies bedeutet, dass wir so wenig Pflanzenschutz wie möglich einsetzen. Die verwendeten Mittel sind möglichst nützlingsschonend. Die Früchte werden regelmäßig auf Schadstoffe untersucht. Insekten-hotels und Nistkästen sind wichtige Bestandteile in unseren Obstbaum-plantagen.“

 **Beerenobst:** Erdbeeren, Himbeeren, Rote Johannisbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren und TK-Beerenobst.

Steinobst: Reneclaudes, Zwetschgen, Mirabellen.

Kernobst: Äpfel, Birnen, Quitten.

Honig, Apfelsaft von eigenen Äpfeln.



Klaus Wittrock
Obstplantagen
K. & M. Wittrock GbR
Albaxer Str. 42
37671 Höxter
Tel.: 05271 1000
Fax: 05271 37894
info@wittrock-hx.de
www.wittrock-hx.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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





Hof Hartmann

Der Hof Hartmann liegt in Hampenhausen - dem kleinsten Dorf im Kreis Höxter. Hier leben Schweine von ganz klein bis groß, die mit hofeigenen Getreide gefüttert werden.

Gartenarbeit, Tiere versorgen und viel gemeinsame Zeit für Kinder und Erwachsene, das zeichnet das Programm des Hofes aus. Pferde, Hunde, Meerschweinchen und der schöne Bauerngarten warten auf Ihren Besuch.

 Ferienprogramm, Kindergeburtstage mit verschiedenen Schwerpunkten, Kochen - für Kinder und Erwachsene, Frühstück mit erlebnispädagogischer Kinderbetreuung.

 Jeden Samstag: erlebnispädagogisches Voltigieren für Kinder & Reiten für Erwachsene.

 Jeden letzten Freitag: Sternstunden auf dem Bauernhof (für Erwachsene); Erlebnisstube für Veranstaltungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wollen Kindern und Erwachsenen die Landwirtschaft und vor allem den Blick für die Natur näherbringen, zusammen kleine und große Geheimnisse der Landwirtschaft lüften oder mit ganz einfachen Materialien aus der Natur kreativ werden. Neues entdecken und Altes bewahren - das ist unser Ziel der Bauernhoferlebnispädagogik.“

Hof Hartmann
Ina Hartmann
Parkstraße 7
33034 Brakel-
Hampenhausen
Tel.: 05645 787104
Mobil: 0151 70126795
ina-hartmann@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach telefonischer
Vereinbarung



Imkerei Hensel

Aus Freude an der Natur, aus Begeisterung für ihre Vielfalt und aus Liebe zu den Bienen, haben wir die Imkerei zu unserem Lebensinhalt gemacht. Seit 50 Jahren garantiert unser Familienbetrieb: artgerecht gehaltene Bienenvölker, die Honig von höchster Qualität sammeln. Bei uns sind alle Produkte nur von eigenen Bienen. Unser Bioland-Betrieb hat einen kleinen Hofladen, indem wir unseren Honig und süße Spezialitäten verkaufen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit sechs Profiimkern sorgen wir uns um den Fortbestand der einheimischen Honigbienen mit ihrer zentralen Funktion im Naturhaushalt. Sie stehen auf 45 Plätzen zwischen Bad Driburg und dem Kötterberg und bestäuben Wild- und Kulturpflanzen in der Heckenlandschaft, Streuobst- und Wildblumenwiesen, Biomassefläche und Wildstaudengärten mit Naturmauern.“

🍏 Bis zu 15 köstliche Bioland-Honigsorten, feincremig oder flüssig. Geerntet wird der Honig rauchfrei aus hellen Waben, so können wir auf Feinfilter verzichten und reines Aroma garantieren.

Fruchtaufstriche mit Honig, Propolis, Wabenhonig, Bienenwachs, Wachstücher, saisonal Äpfel und andere Obstsorten, Apfelsaft von Streuobstwiesen.



Imkerei Hensel
Ulrike Hensel
Im Hohlen Graben 12
33034 Brakel-Bellersen
Tel.: 05276 8792
Mobil: 0175 9947890
Fax: 05276 986314
hensel.ulrike@web.de
www.imkerei-hensel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

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

Sa.: 16:30 - 17:00 Uhr

Wochenmärkte

Paderborn: Mi. u. Sa.

Hamel: Sa.

Brakel: Fr.





BRAKEL

Reiterhof Jacobi

Der Reiterhof der Familie Jacobi liegt in den Feldern vor der Stadt Brakel. Hier sind Hobbyreiter und Turnierreiter bestens aufgehoben. Man findet neben der Reithalle (20 x 40 m), einen grünen Springplatz (80 x 90 m), einen Außenplatz (20 x 40 m), Führenanlage und Paddockställe. Das wunderschöne Umland lädt zu Ausritten durch den Wald und offene Wiesen ein, die immer etwas Besonderes sind.

 Boxen für Pensionspferde, Reitkurse / Reitunterricht auf den eigenen Pferden in Springen und Dressur mit Trainer-Lizenz C, Reitunterricht mit Trainer-Lizenz A möglich.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Gesundheit unserer Pensionspferde und eigenen Pferde liegt uns sehr am Herzen. Qualitativ hochwertiges Futter und viel Bewegung sind uns besonders wichtig. Unsere Tiere bekommen hofeigenes Getreide, Heu und Stroh von den Bruchwiesen. Unsere ‚Rentnerpferde‘ leben harmonisch, mit viel Auslauf auf 2.000 m² Fläche und genießen ihr Dasein.“

Reiterhof Jacobi
Frank Jacobi
Annenfeld 83
33034 Brakel
Tel.: 05272 8551
Mobil: 0151 15654004
Fax: 05272 356158
jacobifrank@aol.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



Wildhäuser Hof

Der Wildhäuser Hof wird der in der 5. Generation geführt und arbeitet nach den Richtlinien des Bioland Verbandes. In unserem kleinen Hofladen bieten wir verschiedene Produkte an, die fast alle direkt von unserem Hof kommen. Neben Bioeiern auch Fleisch und Wurstwaren von unseren Bioschweinen. Zum Sortiment gehören die beliebten Fruchtaufstriche der Seniorchefin.

🍏 Eier, Wurst (ohne Zusätze), Fleisch (tiefgefroren auf Bestellung), Geflügel, Kartoffeln, Kürbisse, Fruchtaufstriche, Sahnelikör.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir arbeiten im geschlossenen System. Ackerbau, Tierhaltung und regionale Vermarktung ergänzen sich auf unserem Betrieb. Unsere Betriebsphilosophie ist es, mit Ressourcen und Rohstoffen sorgsam umzugehen.“

Wildhäuser Hof
Anna-Sophie
Meyer-Fehring
Modexen 34
33034 Brakel
Mobil: 0176 56186870
kontakt@wildhaeuserhof.de
www.wildhaeuserhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen-Selbstbedienung
7 Tage die Woche
durchgehend geöffnet



BRAKEL

Fleischerei Pieper

In der Hofmetzgerei Pieper verarbeitet der Metzgermeister Martin Pieper die eigenen, weiblichen Fleischerinder. Die Rinder leben im Sommer auf den Wiesen neben der Hofstelle. Zusätzlich zum hofeigenen Rindfleisch erhält man auch Schweinefleisch von glücklichen Schweinen aus der Region und Wildfleisch. Es gibt eine Vielzahl an "Hausgemachten Wurstspezialitäten" und Grillfleisch.

🍎 Im Hofladen aus der Frischfleischtheke: Frischfleischsortiment vom Fleischerind; Fleisch vom Schwein und Wild aus der Region; breites Sortiment "Hausmacher-Wurstwaren" frisch aus der Wursttheke oder als „Hausmacherwurst“ im Glas; Rinderbrühe im Glas.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns regionale Wertschöpfung. Unser Rindfleisch stammt von unseren Tieren, die artgerecht und respektvoll gehalten werden. Die Tiere werden auf dem Hof stressfrei geschlachtet, verarbeitet und direkt verkauft. Dadurch vermeiden wir lange Transportwege.“

Fleischerei Pieper
Zum Tiefental 7
33034 Brakel-Siddessen
Tel.: 05648 7006
Fax: 05648 963164
Mobil: 0152 33536310

ÖFFNUNGSZEITEN
Do. u. Fr.: 08:30 - 12:30 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 07:30 - 12:00 Uhr



BRAKEL

Hof Tegethoff

Der familiengeführte Betrieb am Rande von Brakel im Ortsteil Beller arbeitet nach dem Prinzip des "Integrierten Landbaus". Hier leben Schweine auf Strohhaltung, das Fleckvieh im Sommer auf den Weiden im Naturschutzgebiet und im Winter in einem "Offenstall", gefüllt mit eigenem Stroh. Die weißen und braunen Hühner leben in Bodenhaltung mit viel Auslauf auf der grünen Wiese oder im Wintergarten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die artgerechte und extensive Rinderhaltung auf Naturschutzflächen betreiben wir aktiven Naturschutz, ebenso durch eine vielfältige Fruchtfolge nach dem Prinzip des ‚Integrierten Landbaus‘. Die Düngung auf unseren Flächen erfolgt mit eigenem Wirtschaftsdünger aus der hofeigenen Tierhaltung und wird durch häufige Bodenproben kontrolliert.“

 Hofladen mit Selbstbedienung:
Täglich frische braune und weiße Eier, Honig - Sommertrachthonig und Frühtrachthonig von eigenen Bienenvölkern.

Auf Bestellung: frische Suppenhühner; ganze Tiere (Rinder und Schweine geschlachtet und zerlegt).

 Besuchergruppen nach Rücksprache.



Hof Tegethoff
Albert & Roswitha
Tegethoff
Hembser Str. 18
33034 Brakel-Beller
Tel.: 05272 8642
Fax: 05272 392759

ÖFFNUNGSZEITEN

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



Flechtheimer Hof

Seit 1864 ist der Flechtheimer Hof in Brakel im Besitz der Familie Berendes. Seither sind die Pferde neben der Landwirtschaft ein großer Bestandteil des Gutes. Reitpferde waren immer schon Teil der Pferdezucht auf dem Betrieb. Von Generation zu Generation wurde die Begeisterung für Pferde weitergetragen. Die ganze Familie lebt mit und für die Pferde, deshalb fühlen sich die Zucht- und Pensionspferde hier besonders wohl.

🐾 Jungpferdeaufzucht und Stutenhaltung, Pensionsboxen mit Fenster, Laufboxen für die „Youngster“, große Abfohlboxen, Geburtsüberwachung, Reithalle 16 x 38 m, Außenplatz 25 x 70 m, Sattelkammer und Reiterstübchen, Ausmist- und Weideservice, Solarium, Warmwasserdusche, Paddock, Ausreitgelände direkt ab Hof.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Ziel ist es, den Hof in den kommenden Jahren, besonders im Hinblick auf die Jungpferdeaufzucht und Stutenhaltung weiter auszubauen, um den Hof in seinem Ursprung zu erhalten. Das Wohlergehen unserer Pferde liegt uns am Herzen, eine artgerechte Haltung in besonders großen Boxen und der tägliche Auslauf machen das möglich.“

Flechtheimer Hof
Ute & Wolfgang Walter
Flechtheimer Feld 75
33034 Brakel
Tel.: 05272 356401
Mobil: 0173 2117229
info@flechtheimerhof.de
www.flechtheimerhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



MARIENMÜNSTER

Schäferei Humpert

Nahe der schönen Abtei Marienmünster und der gleichnamigen Gemeinde liegt die Schäferei Humpert im historischen Löwendorf. Seit 1996 werden auf dem Bioland-Betrieb drei vom Aussterben bedrohte alte Landschaftsrassen gezüchtet. Weiße Gehörnte Heidschnucken, Weiße Hornlose Heidschnucken und Skudden. Auf dem GEH-Arche-Hof fühlen sich auch seltene Hühnerrassen und Lippe-Gänse besonders wohl.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sorgen mit jeder unserer Herden für aktive Landschaftspflege in verschiedenen Biotoptypen der Region. Mit unseren bedrohten Nutztieren erhalten wir gefährdete Lebensräume aufrecht oder gewinnen diese zurück. Wir betreiben Artenschutz im Ganzen! ‚Nebeneffekt‘: ressourcenschonend und artgerecht erzeugtes hochwertiges Fleisch.“

- 🍏 Delikatessfleisch, Apfelsaft, Felle, Postkarten, Kalender.
- ☀️ Unterricht im Schafstall, Angebote für Kindergartengruppen.
- 📄 Betriebsbesichtigungen, Exkursionen.



Schäferei Humpert
Ortrun & Andreas Humpert
Löwendorf 7

37696 Marienmünster

Tel.: 05277 282

Mobil: 0170 4490064

Fax: 05277 282

info@schaeferei-humpert.de

www.schaeferei-humpert.de

Facebook: Schäferei Humpert

ÖFFNUNGSZEITEN

Nach telefonischer Absprache



NIEHEIM

Menne's Nieheimer Schaukäserei

Menne's Nieheimer Schaukäserei liegt in Nieheim im Kulturland Höxter. In den alten Hofgebäuden des Betriebes Menne ist vor 10 Jahren eine moderne Hofkäserei entstanden. In der Schaukäserei kann der Produktionsprozess von der Milch zum Käse

durch eine Glasfront verfolgt werden. Im angeschlossenen Hofladen können alle Käsesorten und viele regionale Spezialitäten verkostet werden.

🍏 Selbst hergestellte Käsespezialitäten: Nieheimer Käse mit Kümmel, Brünsterhofkäse (Natur, Paprika, Zwiebel-Schnittlauch, Pfeffer, Bärlauch, Kümmel, Bockshornklee, Rotwein, Bier, Tomate-Mozzarella, Barbecue, Gartenkräuter), Weichkäse nach Camembert Art. Außerdem: Käseplatten für ihre Feier, Präsentkörbe für Firmen oder Privat, Bäuerliches Kunsthandwerk.

📖 Führungen mit Käseverkostung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen großen Wert darauf, ein Produkt aus Rohstoffen herzustellen, die unmittelbar aus der Region stammen und eine eigene Geschmacksrichtung bieten. Die Produktion wird fachlich von zwei erfahrenen Käsemeistern begleitet und unterstützt.“

Menne's Nieheimer
Schaukäserei
Thomas Menne
Hospitalstr. 22
33039 Nieheim
Tel.: 05274 472
Mobil: 0171 8626467
Fax: 05274 953778
info@dieschaukaeserei.de
www.dieschaukaeserei.de
www.kaeseroute-nrw.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr
Außerdem in den
REWE-Märkten der Region;
Lieferservice & Versand



Landgasthaus Nolte

Das Landgasthaus Nolte wird in der 8. Generation betrieben und ist ein beliebter Rast- und Ruhepunkt, wo auch das Genießen nicht zu kurz kommt. Das Credo des Hauses: „Ländliche, bodenständige, regionale Küche“ mit Produkten aus dem Kulturland Höxter. Der Höhepunkt im kulinarischen Kalender sind bei Nolte's die Wild- und Grünkohlgerichte. Neben Stammgäste machen Wanderer, Kurzurlauber, Radfahrer / Biker hier Station.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Regionale und saisonale Produkte aus dem Kulturland Höxter werden bei uns bevorzugt verarbeitet.“

🏠 8 Doppelzimmer (auch als EZ nutzbar), Apartments (1 x für 2 Pers., 2 x für 4 Pers., 1 x für 6 Pers.); Aktionswochenenden (Club-Wochenende, Wellness-Wochenende, Naturwochenenden).

🍷 Regionale kalte und Warme Küche, Kulinarischer Kalender.

👤 Partyservice, Feiernmöglichkeiten bis zu 80 Personen.



Landgasthaus Nolte
Wilfried Nolte
Erwitzen 14
33039 Nieheim-Erwitzen
Tel.: 05274 696
Fax: 05274 95122
nolte@erwitzen.de
www.hungerbergturm.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Fr.-So.: 11:30 - 14:00 Uhr
17:30 - 21:30 Uhr
Mo.-Do.: geschlossen



NIEHEIM

Spargelhof Willi Sagel

Der Hof „Sagel“ ist seit 1600 in Familienbesitz. Er liegt in Sommersell, einem Ortsteil von Nieheim. Willi Sagel hat hier vor 40 Jahren mit der Herstellung und Vermarktung von Wurstwaren begonnen. Auch heute ist er immer bei der Wurstzubereitung

dabei und garantiert eine besondere Qualität. Seit 30 Jahren baut er Grünspargel an. Er verkauft diesen besonders geschmacksintensiven Grünspargel frisch geerntet direkt ab Hof.

🍏 **Wurstwaren:**
Leberwurst, Blutwurst, Sülze, Zwiebel-Mett, gekochtes Mett, Kohlwurst, Teewurst, Mettwurst, Rauchenden.

Saisonal Grünspargel.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ich bin bei der Herstellung unserer Wurstwaren dabei, sie werden handwerklich mit wenig Zusatzstoffen hergestellt und sind besonders schmackhaft. Der Grünspargel, der hier auf unserem lehmigen Sandboden seit 30 Jahren wächst, ist geschmacksintensiv, weil alte Sorten mit minimaler Düngung angebaut werden.“

Spargelhof Willi Sagel
Wilhelm Sagel
Sommersell Nr. 17
33039 Nieheim-
Sommersell
Tel.: 05276 460

ÖFFNUNGSZEITEN
In der Spargelsaison
Mo.-So.: 08:00 - 18:00 Uhr

Sonst nach telefonischer
Rücksprache.



Gut Holzhausen

Vielfalt zeichnet uns aus! Gebaut in der jetzigen Form im 16. Jahrhundert, wird noch heute aktive Land- und Forstwirtschaft auf dem Gut Holzhausen betrieben. Daneben werden Kultur und Genuss großgeschrieben: ob Musikfestival, Kunstpfad oder Kunstverein - bei unzähligen Angeboten und Veranstaltungen können Sie die beeindruckende Anlage bewundern und genießen.

 Demeter-Betrieb. Ab 3. Advent frischgeschlagene Weihnachtsbäume aus dem eigenen Wald. Auf Anfrage Verkauf von gefrorenem, portioniertem Wildfleisch und Kartoffeln.

 Scheune für Feierlichkeiten; erfahrener Gastronom vor Ort.

 Jedes Jahr veranstalten wir eine Woche lang das Musikfestival „Voices“ mit Musikern und Künstlern aus der Region. Nieheimer Kunstpfad - auf dem Wanderweg von Nieheim nach Holzhausen können Sie wundervolle Kunstwerke entdecken.

Zu unserem Hofgelände gehört ein „AveNatura Friedhof“. Dieser ermöglicht eine friedliche Naturbestattung im Wald. Webseite: avenatura-holsterberg.de

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserer Gutsanlage werden Wissen und Kultur nachhaltig weitergegeben. Unsere Gäste erleben eine Verknüpfung aus Kultur und Landwirtschaft. Als Demeter-Betrieb zeigen wir Verbrauchern, dass Tierwohl und Umweltschutz zum Alltag dazugehört.“

Freiherr von der Borch'sche
Verwaltung
Gut Holzhausen
Johann-Friedrich von der Borch
Gutshof 1
33039 Nieheim
Tel.: 05274 98910
jvonderborch@gut-holzhausen.de
www.gut-holzhausen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



hof • GENUSS



STEINHEIM

hof*GENUSS

Frei nach dem Motto „heimat. besonders. lecker.“ wird im Hagedorner Hofladen eine große Auswahl an Likören, Sirup und Fruchtaufstrichen aus den eigenen Früchten hergestellt. Von der Quitte bis zum Holunder wandert alles in den Kochtopf.

Auch ausgefallene Sorten wie Felsenbirne, Hagebutte oder Mispel gibt es zu probieren. Die Äpfel der Streuobstwiese werden zu Direktsaft gepresst. Skudden & Hühner gehören dazu.

🍏 Fruchtaufstriche, Sirup und Likör aus hofeigenen Früchten, Hagedorner Apfelsaft, Fleisch von der Skudde; Eier, Obstbrände. Eierlikör, Nudeln, Öle und Kräutermischungen werden aus der Region zugekauft.

In der Winterzeit: gestrickte Mützen, Schals und Socken. Auf Vorbestellung: Geschenkkörbe, Wundertüten, personalisierte Aufstriche und Liköre.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit der kompletten Hofanlage binden wir erneuerbare Energien ein, um unsere Emissionen zu verringern. Beim Produkteinsatz verzichten wir auf Plastikverpackungen, um Müll zu vermeiden. Wir engagieren uns im Artenschutz und unterstützen die Refill-Deutschland-Initiative als Station, an der kostenlos Leitungswasser in mitgebrachte Flaschen abgegeben wird.“

hof*GENUSS
Hagedorn 2b
32839 Steinheim-Hagedorn
Mobil: 0178 4410833
birte.hof-gefluester@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-Fr.: 14:00 - 19:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr





Bio Betrieb Meßler

Auf unserem Bio Betrieb in Sandebeck ist der tier- und artgerechte Umgang mit unseren Rindern selbstverständlich! Zur Gesundheit unserer Tiere trägt das von uns selbst erzeugte, sehr hochwertige, pflanzliche Bio-Futter bei. Wir arbeiten vertrauensvoll mit unserem regional ansässigen Hausschlachter zusammen. Unser Bio-Rindfleisch reift 2 Wochen am Knochen im Kühlhaus - eine hohe Qualität, die Sie schmecken!

🍎 Bio-Rindfleisch-Pakete: Rouladen, Steak, Filet, Braten, Gulasch, Hack, Suppenknochen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

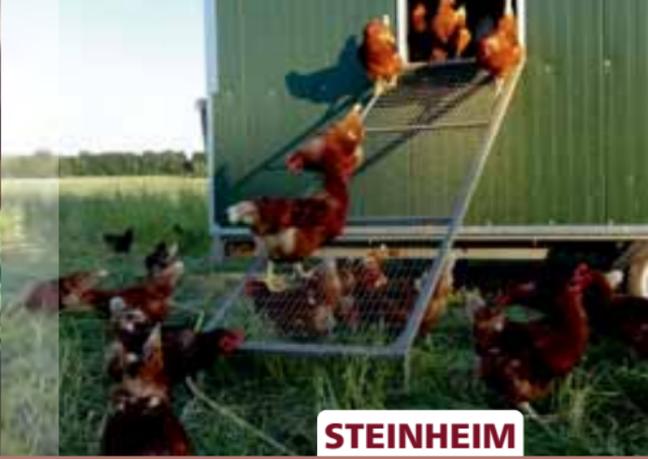
„Auf unseren biologischen Wiesen haben wir besonders viele Grasarten. Das wirkt sich äußerst positiv auf die Gesundheit der Tiere und auf das Bio-Rindfleisch aus. Die Fleischqualität und die Haltung der Tiere liegen uns am Herzen.“



Bio Betrieb Meßler
Melanie Meßler
Hinter der Kirche 9
32839 Steinheim-
Sandebeck
Tel: 05238 996928
Mobil: 0151 28927445
melanie.messler@web.de
www.bio-betrieb-messler.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Auf Nachfrage und Bestellung





STEINHEIM

Hühnermobile Rose

In Steinheim betreibt Familie Rose zwei Hühnermobile. Die Hühner werden besonders artgerecht gehalten, da sie durch häufiges Versetzen des Hühnerwagens immer frisches Gras picken und scharren können. Wer sich überzeugen möchte, dass man

Tierwohl auch schmecken kann, sollte die leckeren regionalen Eier im kleinen Eier-Haus in der Heubachstraße oder direkt am Hühnermobil an der Lothar Höhe probieren.

 Frische Eier aus dem Hühnermobil von der grünen Wiese.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch regelmäßiges Versetzen des Hühnermobils wird eine Überweidung der Wiesen verhindert und den Hühnern immer frisches Grün angeboten.“

Hühnermobile Rose
Lynn Rose
Heubachstr. 13
32839 Steinheim
Mobil: 0160 98366162
superlynn@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 h-Eier-Haus
Vor der Haustür,
Heubachstr.13

Am Mobilstall,
An der Lothar Höhe 5



STEINHEIM

Stöver's Erdbeer-Plantagen

Der Hof Stöver liegt in der Nähe von Steinheim, im Bundesgolddorf Ottenhausen und ist seit dem 17. Jahrhundert in Familienbesitz.

Seit 40 Jahren werden hier Erdbeeren angebaut. In den letzten Jahren wurde auf den Flächen in Ottenhausen der Anbau mit Äpfeln, Pflaumen, Birnen und Mirabellen erweitert.

 Ab Hof und an zahlreichen Verkaufsständen in der Region...

Erdbeeren: Mitte Mai bis Anfang Juli

Äpfel: Mitte September bis Ende Oktober

Zwetschgen: Ende August bis Ende Oktober

Birnen: Mitte September bis Mitte Oktober

Kartoffeln

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Beim Anbau und der Vermarktung unserer Produkte ist uns die Regionalität und der Naturschutz besonders wichtig. Blühstreifen am Feldrand und Hummelvölker leisten dazu einen hohen Beitrag. Bei der Verpackung unserer Erdbeeren verwenden wir ausschließlich Pappschachteln und Holzkisten - kein Plastik“.



Stöver's Erdbeer-Plantagen
Gerd Stöver
Lange Str. 25
32839 Steinheim-
Ottenhausen

Tel.: 05233 8565

Fax: 05233 1325

info@stoevers-erdbeer-plantagen.de

www.stoevers-erdbeer-plantagen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Nur Erdbeersaison
von April bis Juli und
in der Kernobstsaison

von September bis Oktober

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

So.: 09:00 - 18:00 Uhr

Obermühle Beine



BAD DRIBURG

Obermühle Beine

Die Obermühle Beine liegt in Dringenberg, eingebettet in Wälder, Wiesen und Felder und ist seit 1874 im Besitz der Familie Beine. Die Forellenteiche, das Rotwild sowie Gänse und Enten prägen das Bild der Obermühle.

Schwerpunkte des Betriebes sind Urlaubsangebote zum Erholen oder auch als Angelkurzurlaub sowie die Direktvermarktung mit Forellenzucht und Angelteichen.

🍏 Produkte aus eigener und regionaler Herstellung an: Bio-Fleisch von Pinzgauer Rindern aus Weidehaltung, Hausmacher Wurst, Rotwild aus eigener Haltung, saisonal Gänse & Enten Forellen aus eigener Zucht fangfrisch und geräuchert, frische Eier aus Bodenhaltung, Bio-Hähnchen, Honig, Konfitüren, Liköre, Fischplatten, Wurstplatten, Präsentkörbe.

🛏️ 5 komfortable Doppelzimmer, 1 gemütliche Ferienwohnung für bis zu 4 Personen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mein Ziel ist es, dass sich unsere Pensionsgäste, Angler und Kunden auf der Obermühle wohlfühlen und zu unseren land- und fischereiwirtschaftlichen Produkten einen Zugang finden, den sie als gelungene Abwechslung zum Alltag erleben.“

Obermühle Beine
Stefanie Beine
Obermühle 1
33014 Bad Driburg-
Dringenberg

Tel.: 05259 546
info@obermuehle-beine.de
www.obermuehle-beine.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

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

Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

Angelteiche ganzjährig geöffnet

April - Okt.: 06:00 - 20:00 Uhr

Okt. - März: 07:00 - 18:00 Uhr



BAD DRIBURG

Göke GbR

Im idyllisch gelegenen Dorf Langeland liegt der Hof Göke, auf dem Lena-Marie Göke vor zwei Jahren mit der Direktvermarktung begonnen hat. Auf der grünen Wiese leben die Hühner in 2 Mobilställen mit viel Auslauf zum Picken und scharren. Die leckeren Eier werden in der Verkaufshütte auf dem Hof neben Wurstwaren, Nudeln, Suppenhühnern und Kartoffeln rund um die Uhr in Selbstbedienung verkauft.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Hühnermobile ziehen regelmäßig um, damit sich die Hühner auf der grünen Wiese wohlfühlen können. Die Junghennen, das Futter und Stroh sind aus der Region, bzw. von unserem Betrieb. Unsere ‚Rentnerpferde‘ kommen bei uns täglich auf die Weide und fühlen sich rundum wohl.“

 Eier aus Freilandhaltung in mobilen Hühnerställen, Eierlikör und Nudeln, regionale Wurst & Kartoffeln, Suppenhühner.

Verkauf von Heu-, Stroh- und Silagerundballen.

 Pferdepenion: Unterbringung, Versorgung & Betreuung überwiegend alter und kranker Pferde.



Göke GbR
Lena-Marie Göke
Horner Straße 28
33014 Bad Driburg-
Langeland
Tel.: 05238 1597
Mobil: 0160 1215694
hof-goeke@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkauf im SB-Hofladen
rund um die Uhr





BAD DRIBURG

Hofladen Bauer Peine

Die persönliche Vermarktung hofeigener Spezialitäten aus verantwortungsvoller Produktion und weiterer Spezialitäten unserer vielfältigen Region, sind seit vielen Jahren das Kerngeschäft von Familie Peine. Traditionell geprägte Haltung alter Nutztier-
rassen im Schaustall mit genügend Freiraum und Zeit zum Entfalten bilden das Grundgerüst für die Vermarktung der handwerklich hergestellten Fleisch- und Wurstwaren.

🍏 In unserem Hofladen und Geschäft in Bad Driburg erhalten Sie hofeigene Produkte: handwerklich hergestellte Fleisch- und Wurstwaren alter Hausschwein- und Hühnerrassen, hofeigene Landgänse und Flugenten (zu Weihnachten), Fruchtaufstriche aus eigener Produktion, Eier, Kartoffeln, Bauernhofeis sowie Delikatessen von Direktvermarktern der Region; Geschenkideen; Präsentkörbe; Bauer Peines "Hofladen - Online" unter www.bauer-peine.de

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir richten unser Verkaufssortiment saisonal aus nach Ressourcen und Verfügbarkeit des Hofes. Jedes ‚Stück‘ eines Tieres wird bestmöglich verarbeitet und nach individuellen Wünschen portioniert an den Kunden abgegeben. Unsere Philosophie ist die nahezu vollständige Nutzung aller produzierten Lebensmittel für den Verzehr.“

Hofladen Bauer Peine
Michael Peine
Nieheimer Str. 6
33014 Bad Driburg-
Pömben
Tel.: 05274 509
info@bauer-peine.de
www.bauer-peine.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen Pömben

Do.-Fr.: 09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

Geschäft Bad Driburg

Lange Str. 128, Tel.: 05253 9341925
Di. u. Do.: 09:00 - 13:00 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Mi.: 09:00 - 13:00 Uhr
Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 15:00 Uhr

**BAD DRIBURG**

Reiter- und Ferienhof Redder

Der Reiter- und Ferienhof Redder liegt am Rande des Teutoburger Waldes in Bad Driburg-Alhausen. Eine sanfte Hügellandschaft, große Wälder, Wiesen und Felder bestimmen das Landschaftsbild rund um den Hof. Hier lässt sich hervorragend Urlaub machen. Man findet Ruhe und Erholung, kann die Seele baumeln lassen und aktiven Freizeitspaß erleben. Der Hof bietet Reiterferien für Kinder, Jugendliche und Erwachsene.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit leben wir in allen Bereichen: auf unserem Frühstücksbuffet findet man überwiegend regionale Produkte. Mit unserer Photovoltaikanlage versorgen wir unseren Betrieb mit Strom und unsere Pferde bekommen hauptsächlich Futter, Heu und Stroh von unseren Feldern.“

🏠 Ferienwohnungen mit Frühstück;
4 FW bis max. 4 Pers.;
3 FW bis max. 6 Pers.

☀️ Reiterferien für Kinder und Jugendliche.

🐾 Einzel- und Gruppenunterricht in Dressur & Springen, Longen-Unterricht für Einsteiger und zur Sitzkorrektur, Ausreiten.



Reiter- und Ferienhof
Redder
Weberplatz 4
33014 Bad Driburg-
Alhausen
Tel.: 05253 6474
Fax: 05253 4974
info@reiterhof-redder.de
www.reiterhof-redder.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



BAD DRIBURG

Trappistenhof

Auf dem Trappistenhof sind eine Reitschule und ein Pensionspferdebetrieb für alle Pferderassen untergebracht.

Eine moderne Reitanlage bietet optimale Trainingsbedingungen für Reiter und Pferd.

Die idyllische Lage am Fuße des Eggegebirges lädt zu langen Ausritten in die Landschaft ein.

- 🏠 Ferienwohnungen und Gästezimmer im Haus am Kurpark.
- 🌞 Ferienfreizeiten in den NRW Schulferien.
- 🐾 Pferdepension, Jungpferdeaufzucht, Reitschule; Offenställe für Herdenhaltung, komfortable Boxen, Weiden direkt am Hof; 250 m Ovalbahn mit 20 x 40m Dressurvier-eck, Roundpen; Gastpferdeunterbringung; Sattelkammern, Waschplatz, Aufenthaltsraum.

Nachhaltigkeit leben wir so:

Wir bewirtschaften den Betrieb nach ökologischen Kriterien. Unsere Pferde werden mit hochwertigem Grundfutter von den eigenen Flächen versorgt und fühlen sich in der artgerechten Herdenhaltung besonders wohl.

Trappistenhof
Falk Sagel
Südenfeldmark 8
33014 Bad Driburg
Tel.: 05253 97980
info@trappistenhof.com
www.trappistenhof.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Absprache





WILLEBADESSEN

BiolandHof Engemann

Auf unserem Hof in Eisen bauen wir seit 1987 nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus Obst, Gemüse und Getreide an. Das Gemüse wächst direkt auf den Feldern um unseren Hof und wird täglich, je nach Saison, frisch für den Verkauf in unserem Hofladen geerntet. Zu vielen weiteren Erzeugern besteht ein enger Kontakt. Daher können Sie auch eine Vielzahl von Produkten aus der Region bei uns einkaufen.

🍏 Alle Produkte in unserem Hofladen stammen aus ökologischer Herstellung. Von Erdbeeren über Möhren, Salate, Pastinaken, Chicorée oder Champignons finden Sie in unserem Hofladen auch Eier aus unserem mobilen Hühnerstall. Unsere ausgewählten Produkte finden Sie auch auf den Wochenmärkten der Region.

Erdbeeren & Himbeeren bieten wir in der Saison zum Selbstpflücken an.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die biologische Landwirtschaft und Biodiversität in der Warburger Börde ist die Grundlage für die Produktion unserer Produkte. Ein Anbau im Einklang mit der Natur hat bei uns immer oberste Priorität.“

BiolandHof Engemann
A. und K. Engemann GbR
Zum Südholz 11
34439 Willebadessen-
Eissen
Tel.: 05644 981110
Fax: 05644 9811169
info@engemann-bio.de
www.engemann-bio.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. u. Di.: 09:00 - 12:00 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Mi.: 09:00 - 12:00 Uhr
Do. u. Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr





WILLEBADESSEN

Bauernhof Legge

Den Bauernhof der Familie Legge gibt es schon seit 1600 im beschaulichen Peckelsheim am Rande der Warburger Börde. Neben Milchvieh und Ackerbau werden auf dem Betrieb auch Kartoffeln angebaut. Der lehmige Boden ist ideal zum Anbau und

verleiht den Kartoffeln einen besonders intensiven Geschmack.

Seit diesem Sommer steht mitten in Peckelsheim an der Hofauffahrt ein Verkaufshäuschen zur Selbstbedienung.

🍷 Kartoffeln (Annabelle und Belana), Kürbisse.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir gehen verantwortungsvoll mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen um. Aus diesem Grund führen wir auf unseren Kartoffelfeldern integrierten Pflanzenschutz durch. Durch die regionale Vermarktung unserer Kartoffeln leisten wir einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.“

Bauernhof Legge
Peter Legge
Am Markt 2
34439 Willebadessen-
Peckelsheim
Mobil: 0171 8267325

ÖFFNUNGSZEITEN
SB-Verkaufshäuschen
Mo.-So.: 08:00 - 20:00 Uhr



WILLEBADESSEN

Lindenhof Leifeld

Unser Mehrgenerationenhof ist in Ikenhausen zu finden. Wir bewirtschaften ca. 70 ha Land und versorgen täglich rund 100 Tiere. Dazu zählen 50 Milchkühe, die die Eisherstellung durch ihre leckere Milch möglich machen. Mit Leidenschaft produzieren wir 20 verschiedene Eissorten - auch veganes Sorbet-Eis. Für unser Eis verwenden wir keine künstlichen Zusatzstoffe und verarbeiten ausschließlich naturbelassene Produkte.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Bauernhofeis wird von der hofeigenen Milch, ohne künstliche Aromen, ohne Konservierungsstoffe und ohne künstliche Bindemittel hergestellt. Lassen Sie sich von dem Genuss verzaubern, wo Sie noch wahre Natürlichkeit schmecken.“

🍏 All unsere Produkte werden direkt auf unserem Hof hergestellt und verpackt. Vor dem Hof: Verkaufstruhen mit Eis zur Selbstbedienung; 100 ml-Becher zum Direktverzehr (Löffel im Deckel), Familienbecher (750 ml) oder 5 l-Behälter. Vollkommen kontaktlos und rund um die Uhr! Besondere Eissorten und Eistorten werden geliefert. Für Feiern / Veranstaltungen: „Mobile Eis-Theke“ zum Ausleihen. Wir pasteurisieren seit kurzem unsere hofeigene Milch und füllen diese in 1l Mehrwegglasflaschen ab.



Lindenhof Leifeld
Lindenweg 7
34439 Willebadessen-
Ikenhausen
Tel.: 05642 948498
Fax: 05642 948499
bauernhofeis-lindenhof@t-online.de
www.bauernhofeis-lindenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Rund um die Uhr
in Selbstbedienung



WILLEBADESSEN

Lüke GbR

Der Hof von Familie Lüke liegt am Ortsrand von Altenheerse. Dort leben 200 Limousin-Rinder in Mutterkuhhaltung und ca. 100 Schweine. Hier bekommen die Tiere das selbstangebaute Futter vom Hof. Im Sommer leben sie auf der Weide, sonst auf Stroh. So fühlen sich die Tiere besonders wohl. In der angrenzenden betriebseigenen Fleischerei wird das Fleisch handwerklich nach alten Familienrezepten verarbeitet.

🍏 Im Laden unserer Fleischerei bekommt man die breite Vielfalt an Frischfleisch und Wurstwaren, aber auch Grillfleisch und Würstchen. Alles aus eigener Herstellung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die natürliche Lebensform unserer Tiere ist uns wichtig, ebenso die Versorgung mit selbstangebautem Futter von unserem Hof. In unserer Fleischerei verarbeiten wir unser Fleisch nach alten Familienrezepten; dabei ist uns der Erhalt des traditionellen Fleischerhandwerks besonders wichtig.“

Lüke GbR
Andreas Lüke
Kirchring 15
34439 Willebadessen-
Altenheerse
Tel.: 05646 537
Fax: 05646 942438

ÖFFNUNGSZEITEN
Di., Do.: 08:00-13:00 Uhr
15:00-18:00 Uhr
Mi.: 08:00-13:00 Uhr
Fr.: 08:00-18:00 Uhr
Sa.: 07:30-13:00 Uhr



Mosterei Peters

Die Früchte für den naturreinen Saft der Mosterei Peters werden um Willebadessen herum auf Streuobstwiesen geerntet. In der Mosterei werden die Äpfel zu hochwertigem Apfelsaft gemostet. Je nach Geschmack kann man zwischen Apfel-, Birnen-, Quitten- und Mischsäften wählen. Im Lohnmosten verarbeitet Familie Peters - nach Terminvereinbarung - auch „Ihr Gartenobst zu Ihrem Saft“ aus den eigenen Früchten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verwenden keine chemischen Zusätze. Unsere Säfte sind zu 100 % aus reinem Fruchtsaft, naturtrüb und ungeschwefelt. Die Haltbarmachung erfolgt durch kurzes Erhitzen/Pasteurisieren. Unser Obst ist gespritzt und naturbelassen.“

 Säfte:
Apfelsaft, Birnensaft
und Quittensaft,
diverse Mischsäfte.

Fruchtaufstrich/Gelee
von:
Apfel, Birne, Himbeere,
Brombeere, Quitte,
Holunder, Johannis-
beere.

Lohnmosten der
eigenen Früchte.



Mosterei Peters
Dirk Peters
Zur Vituskapelle 2
34439 Willebadessen
Tel.: 05646 942436
dirk@mosterei-peters.de
www.mosterei-peters.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.: 16:30 - 17:30 Uhr
Mi.: 16:30 - 17:30 Uhr
Sa.: 10:30 - 11:30 Uhr
und auf Anfrage



BEVERUNGEN

Jakobsberger MilchHandwerker

“Feines aus reiner Schafsmilch“, heißt die Devise auf dem Jakobsb-berg in Beverungen. Hier stellen die Jakobsb-berger MilchHandwer-ker nach traditionell handwerklicher Herstel- lung hochwertige Pro- dukte her. Die Basis dafür ist Demeter-

zertifizierte Schafs- milch. In der hofeigen- en Käserei werden mit viel Handarbeit leckere Frischkäsekom- positionen aus Schafs- milch und Kuhmilch hergestellt.

🍏 Schafsfrischkäse,
Kuhfrischkäse.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Da wir als MilchHandwerker auf dem gleichen Boden leben, auf dem unsere Schafe ziehen und Nahrung finden, erhalten wir eine Ahnung von ihrem Leben. Unsere Liebe und Wertschätzung für die Tiere können Sie schmecken. Unsere Milchschafe weiden auf saftigen Muschelkalk- wiesen - so ist unsere Region in unseren Produkten erlebbar.“

Jakobsberger
MilchHandwerker
Frank Böhner & Anja Wolff
Brunnenweg 35
37688 Beverungen-
Jakobsberg
Mobil: 01522 1983863
info@milchhandwerker.de
www.milchhandwerker.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Erhältlich auf den Wochen-
märkten in der Region beim
BioBauern
Edeka Markt Falke, Beverungen
Bioladen Ringelblume,
Beverungen
... oder in anderen Bioläden
in der Region



BioBauer Hartmann

Die Familie Hartmann aus dem Höhendorf Haarbrück am Rande der Warburger Börde produziert seit über 20 Jahren Bio-Lebensmittel. Der Betrieb hat sich ganz bewusst dafür entschieden, möglichst umweltverträglich zu wirtschaften, um gesunde und wertvolle Lebensmittel herzustellen. Alle Tiere werden arbeitsaufwendig und liebevoll auf Stroh gehalten. Jedes Tier hat viel Platz, Licht und frische Luft.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere werden langsam gemästet, so ist das Fleisch aromatisch und nicht wässrig. Das Rindfleisch lassen wir so lange reifen, dass Braten oder Steak optimal zart werden. Unsere Angus- und Limousin-Rinder garantieren eine besonders gute Fleischqualität. Die köstlichen Wurstsorten werden ausschließlich aus Bio-Rohwaren hergestellt.“

🍏 Am Biobauer-Marktstand: Bioland-Frischfleisch von Rind und Schwein - küchenfertig, Bioland-Grillfleisch - natur und mariniert, Bioland-Fleisch- & Wurstwaren im Glas, Käse aus der Region und Käsespezialitäten.

Bioland-Rindfleischpakete und Schweinefleischpakete auf Bestellung.



BioBauer Hartmann
Hubertus Hartmann
u. Jutta Sträter
Langenthaler Str. 2
37688 Beverungen-
Haarbrück
Tel.: 05273 35447
biobauer-hartmann@t-online.de
www.bio-bauer.info

ÖFFNUNGSZEITEN
Biobauer-Marktstand:
Höxter
Mi. u. Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr
Warburg Altstadt
Mi.: 15:00 - 18:00 Uhr
Brakel
Fr.: 08:00 - 12:45 Uhr
Beverungen
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr





Gasthaus Kirchhoff

„Traditionen bewahren und mit einer jungen eigenen Handschrift das Moderne behutsam einführen“ - das ist das Motto vom Gasthof Kirchhoff. Der Betriebszweig mit der Rinderaufzucht liegt in unmittelbarer Nachbarschaft. Die Verbundenheit mit dem „Weser-Bergland“ und den regionalen Erzeugnissen wird durch die Namensgebung „Heimatliebe“ deutlich. Neben dem kulinarischen Reiz bietet die Lage in Amelunxen einen idealen Ausgangspunkt für Wanderungen und Radtouren.

🏠 11 DZ, 1 EZ, 1 FW.

🍷 Restaurant
„Heimatliebe“ mit Biergarten.

👤 Catering bis 200 Personen, Räumlichkeiten für bis zu 120 Personen.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei der Auswahl und Zubereitung unserer Speisen legen wir sehr viel Wert auf saisonale und regionale Produkte. So verwenden wir alle Teilstücke vom Rind oder Wild und stoßen dabei immer wieder auf alte Rezepte, die wir neu entdecken und unseren Gästen servieren. Probieren Sie mal unseren wilden Heimatburger!“

Gasthaus Kirchhoff
Dominique Kirchhoff
Drenker Str. 1
37688 Beverungen-
Amelunxen
Tel.: 05275 631
info@gasthaus-kirchhoff.de
www.gasthaus-kirchhoff.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi. - Sa.: ab 15:00 Uhr
So.: ab 11:30 Uhr
Mo., Di.: Ruhetag



BEVERUNGEN

Erlenhof - Bauernlädchen & Café

Auf dem Erlenhof, oberhalb der Weser, wird Gemütlichkeit großgeschrieben. Hier gibt es fast 20 verschiedene Torten, alle mit natürlichen Zutaten selbst gebacken. Die Schnittchen-Platten sind reichlich mit Wurst und Schinken vom Erlenhof belegt. Hier lässt sich ländliche Idylle bestens genießen. Im Besichtigungsstall freuen sich die „Strohschweine“ auf den Besuch der Gäste, bevor es zum Minigolf spielen geht.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Erlenhofschweine liegen glücklich im offenen Besichtigungsstall und bekommen das hofeigene Futter zu fressen; dadurch sparen wir lange Transportwege ein. Unsere Wurstwaren werden handwerklich hergestellt, genau wie unsere Torten. Wir versuchen unsere Torten ohne Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker und Fertigprodukte herzustellen.“

🍎 Von Wurstwaren unserer Strohschweine, über erlesene Weine bis zu Kartoffeln, Fruchtaufstrichen, Likören und Käse bietet unser Hofladen ein umfangreiches Sortiment an Köstlichkeiten.

🍴 In unserem Hofcafé können Sie neben Kaffee, Kuchen und Eis auch belegte Brote mit Käse, Hausmacher Wurst oder eine Erlenhofplatte genießen. Jedes Jahr ab 01. Nov. ist unser Café liebevoll weihnachtlich dekoriert.



Erlenhof -
Bauernlädchen & Café
Erlenhof GbR
Erlenhof 2
37688 Beverungen-
Herstelle
Tel.: 05273 7461
info@erlenhof-cafe.de
www.erlenhof-cafe.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi.-Sa.: 14:00 - 18:00 Uhr
So. u.
Feiertage: 13:00 - 18:00 Uhr

Letztes Wochenende
im Monat: geschlossen.



BEVERUNGEN

Biolandhof Familie Krieger

Unser Familienbetrieb liegt in Herstelle oberhalb der Weser. Seit 2007 ist der Hof dem Bioland-Verband angeschlossen. Auf unseren Flächen bauen wir Getreide, Leguminosen, Zuckerrüben, Kartoffeln, Gemüse, Kürbis und Erdbeeren an. Die Legehennen leben in Hühnermobilen bzw. in festen Ställen und haben das ganze Jahr Auslauf im Grünen. Unsere Deutsch-Angus-Rinder leben in Herstelle auf den Wiesen.

🍎 Eier aus dem Hühnermobil, Volleindeln und Hühnersuppe, Erdbeeren zum Selberpflücken, Beerenobst (saisonbedingt), Fruchtaufstriche, Rindfleischpakete, TK-Suppenhühner, Hähnchen
Frühkartoffeln (Anuscha: 2,5 kg, 5 kg, 12,5 kg), Einkellerungskartoffeln (Laura, Belana, Agria: 2,5 kg, 5 kg, 12,5 kg, 25 kg)
Gemüse (Buschbohnen, Grünkohl, Kürbisse, Rote Bete, Salate).

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Bio-Landwirtschaft aus Überzeugung mit Herz und Leidenschaft. Uns ist ein gutes Verhältnis zwischen Natur, Fläche und Tieren sehr wichtig. Der Kreislaufgedanke des Ökolandbaus ist bei uns die Grundlage für die Erzeugung von gesunden regionalen Lebensmitteln.“

Biolandhof Familie Krieger
Christian Krieger
Am Teichberg 1
37688 Beverungen-Herstelle
Tel.: 05273 89080
Mobil: 0157 73725952
Fax: 05273 365209
landwirt.krieger@freenet.de
www.biolandhof-krieger.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung
Am Wohnhaus
rund um die Uhr.

Bei Fleisch bitte
telefonische
Kontaktaufnahme.



BEVERUNGEN

Hof Lutter

Bei dem landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Lutter in Jakobsberg steht das Wohlergehen der Tiere sowie die Zufriedenheit der Kunden an oberster Stelle. Die ausgebildeten Reitlehrer der Familie betreuen die Pferde und Reiter mit Herzblut und geben ihre Reiterfahrung und ihr Pferdewissen gerne weiter. Des Weiteren betreibt die Familie aktiv Turniersport in Dressur und Springen.

🐾 Reitunterricht für Kinder und Erwachsene auf Schulpferden,
Dressur- und Springunterricht für Reiter mit eigenen Pferden,
Beritt von Pferden,
Vermietung von Pferdeboxen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die extensive Bewirtschaftung unserer Wiesen und eine intensive Wiesenpflege durch unser ‚Rotes Höhenvieh‘ tragen wir zur Nachhaltigkeit bei. Ressourcen zu schonen und sparsam damit umzugehen, ist uns ein besonderes Anliegen.“

Hof Lutter
Michael Lutter
Corveyer Str. 24
37688 Beverungen-
Jakobsberg
Tel.: 05273 3999310
Mobil: 0171 2337773
0151 41609908
lutter-jakobsberg@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig





BEVERUNGEN

Familie Gabriel Nübel

Mitten in der hügeligen Landschaft zwischen Dalhausen und Tietelsen grasen die Deutsch-Angus und Galloway Rinder der Familie Nübel.

Hier oben auf Bustollen ist der neue Hofladen entstanden, indem „Heimatgenuss-Rindfleisch“

direkt vom Hof Nübel verkauft wird.

„Heimatgenuss“ steht für hochwertiges, regionales Rindfleisch aus eigener Zucht.

🍏 Rindfleisch frisch und tiefgefroren:
Filet, Roastbeef, Braten, Gulasch, Rouladen, Hackfleisch, Suppenfleisch und Suppenknochen, Bratwurst, Käsegriller, Pfefferbeißer, Burger-Patties, Rib Eye, Flanksteak, Porterhouse.

Fruchtaufstriche, Honig, Honigwein, Dressing, verschiedene Barbecue-Saucen, Frischkäse.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unseren Hof nachhaltig zu bewirtschaften, liegt uns ganz besonders am Herzen. Unsere Rinder werden ausschließlich mit eigenerzeugtem Heu und Grassilage gefüttert, das wir von unseren biologisch bewirtschafteten Flächen ernten.“

Familie Gabriel Nübel
Zum Eichhagen 4
37688 Beverungen-
Dalhausen
Mobil: 0151 25721176
info@heimatgenuss.net

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen Bustollen
Jedes 1. u. 3. Wochenende
im Monat!
Fr.: 15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:30 - 13:00 Uhr
Außerdem zu den Schlacht-
terminen und nach
telefonischer Vereinbarung.





BEVERUNGEN

Hof Waldeyer

Für den Familienbetrieb Waldeyer steht eine artgerechte Tierhaltung, Qualität und Transparenz als Umstellungsbetrieb nach der EG-Öko-Verordnung und Demeter-Richtlinie an erster Stelle. Hier leben die Milchkühe komplett auf Stroh und werden mit Futter vom eigenen Betrieb versorgt. Als große Besonderheit, wachsen hier alle Kälber muttergebunden auf und werden nach der Geburt nicht von den Müttern getrennt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wirtschaften ökologisch und nachhaltig, daher bauen wir unser Futter selber nach den Demeter-Richtlinien an und versorgen unsere Tiere damit. Eine artgerechte Haltung und wesensgemäßer Umgang mit den Tieren liegt uns am Herzen.“

🍏 Aus dem Rohmilchautomaten kann die frische Milch gezapft werden.

Rohmilchschnittkäse aus der hofeigenen Milch: Naturkäse und Käse mit vielen verschiedenen Kräutern und Geschmacksrichtungen.

Rindfleisch nach telefonischer Absprache.



Hof Waldeyer
Gisbert Waldeyer
Brakeler Str. 22
37688 Beverungen-
Tietelsen
Mobil: 0173 4805375
0174 9059723
hof-waldeyer@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche



BEVERUNGEN

Bauernhof Pension Wüllner

Tief durchatmen und einfach mal abschalten, die Ruhe genießen, Natur pur erleben! Der Bio-Bauernhof mit Angus-Mutterkühen, Ackerbau und Grünland liegt im idyllischen Nethetal am Rande der kleinen Ortschaft Amelunxen einem Ortsteil von Beverungen, etwa 7 km entfernt vom Weserradweg. Familie Wüllner lädt mit den praktischen Ferienwohnungen zum Wohlfühl-Urlaub für die ganze Familie ein. Auch Hunde sind hier willkommen.

- 3 Ferienwohnungen;
 - Ferienwohnung mit ca. 50 qm für 1-3 Personen: 1 Schlafzimmer, Wohnküche mit Schlafgelegenheit, Bad, SAT-TV, Balkon.
 - Ferienwohnung mit ca. 65 qm für 1-5 Personen: 2 Schlafzimmer jeweils mit Bad, Wohnzimmer mit Schlafgelegenheit, Küche, SAT-TV.
 - Ferienwohnung mit ca. 60 qm für 3 Personen: 1 Schlafzimmer, Bad, Wohnzimmer, Küche, SAT-TV.
- Frühstück auf Anfrage, Kinderspielplatz.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Bauernhof ist von Bioland zertifiziert worden, daher sagen wir Nein zu Gentechnik, Massentierhaltung, chemisch-synthetischen Stickstoff-Düngern und Pflanzenschutzmitteln. Wir leben Nachhaltigkeit in allen Bereichen.“

Bauernhof Pension Wüllner
Arnim Wüllner
Am Bastenberg 1
37688 Beverungen
Tel.: 05275 664
Mobil: 0177 8415906
Fax: 05275 8579
info@bauernhof-wuellner.de
www.bauernhof-wuellner.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig



BEVERUNGEN

Heike Zimmer

Das Damwild auf dem Jakobsberg ist genauso etwas Besonderes wie der Blick von hier zur Weser. 40 Tiere leben hier artgerecht, gesellig und mit viel Platz in einem anerkannten Gehege. Gut anderthalb Jahre leben Tiere auf den Wiesen, dann sind die Jungtiere schlachtreif. Sie werden im Schlachthaus direkt nebenan verarbeitet. Anschließend wird das Fleisch nach individuellen Kundenwünschen zerlegt, portioniert und verpackt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere finden ihre Nahrung auf dem natürlichen Grünland. Hecken und Büsche bieten ganzjährig einen natürlichen Schutz. Im Winter werden Heu, Getreide, Kastanien und Äpfel zugefüttert. Wie die Fütterung und Haltung, gestaltet sich auch das Herdenmanagement schonend und tierartgerecht.“

 **Damwild:**
Sie haben die Möglichkeit, halbe und ganze Tiere oder auch Teilstücke vakuumiert nach Ihren Wünschen bei uns zu bestellen.



Heike Zimmer
Hartweg 10
37688 Beverungen
Tel.: 05273 368480
Fax: 05273 367531

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach telefonischer
Rücksprache



Alpakas vom Manroder Lammert - AVML

Nach vielen Vorbereitungen sind 2014 die ersten Alpakas nach Manrode bei Borgentreich gezogen. Hier leben die außergewöhnlichen Tiere das ganze Jahr auf den Wiesen und in Offenstallhaltung und fühlen sich sehr wohl. Mit viel Begeisterung für die Alpakas, betreibt der Zuchtbetrieb auch einen kleinen Hofladen, in dem man zahlreiche Produkte aus der Wolle der Tiere kaufen kann.

🍎 Alpaka-Keratinseifen, Alpaka-Steppbetten, Handstrickgarn, Filzeinlegesohlen, Versponnene Wolle, Handgestrickte Accessoires, Düngepellets aus Alpakawolle.

📖 Führungen mit Weide-Event bis 30 Personen; auch für Schulklassen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Im Vordergrund steht eine artgerechte und naturbelassene Haltung. Das Zuchtziel ist auf korrekten Körperbau und eine hohe Faserqualität ausgerichtet. Die Verarbeitung der Wolle erfolgt so regional wie möglich, somit bleibt auch die Wertschöpfung erhalten.“

Alpakas vom
Manroder Lammert - AVML
Gabriela Dierkes
Zur Trift 11
34434 Borgentreich-Manrode
Tel.: 05643 7096986
Mobil: 0172 2540323
lammertalpakas@gmx.de
www.lammertalpakas.de

ÖFFNUNGSZEITEN
September bis März
Mi.: 15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 13:00 Uhr
oder sonst nach
telefonischer Absprache.

Märkte in der Region



BORGENTREICH

Bauernhof Dohmann

Mit Blick auf den Desenberg grasen die Aberdeen-Angus-Rinder auf saftigen Wiesen in Borgentreich und werden im Winter auf Stroh gehalten. Die naturnahe und behutsame Aufzucht liegt dem Züchter besonders am Herzen, denn nur so wird eine perfekte Fleischqualität garantiert. Die Tiere werden stressfrei und hofnah geschlachtet. Das zarte, feinfaserige Rindfleisch ist auf Vorbestellung dann direkt beim Erzeuger erhältlich.

 Qualitätsfleisch aus naturnaher Haltung direkt vom Züchter auf Bestellung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für die Aufzucht unserer Tiere verwenden wir ausschließlich Futter aus eigener Herstellung. Schlachtung und Zerlegung finden im Kreis Höxter statt. Es wird nur dann geschlachtet, wenn das ganze Tier verkauft ist (From Nose to Tail).“

Bauernhof Dohmann
Rolf Dohmann
Mühlenstraße 12
34434 Borgentreich
Tel.: 05643 8175
Mobil: 0176 51309949
mariadohmann@aol.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung





BORGENTREICH

Biohof Jacobi

Im Familienbetrieb Jacobi in Körbecke hat die Milcherzeugung und Käseherstellung eine besondere Bedeutung. Seit 1988 werden auf dem Biolandbetrieb in der hofeigenen Käserei 15 verschiedene Kuhkäsesorten, ergänzt durch verschiedene Schafskäsesorten, hergestellt. Die Käsespezialitäten aus eigener Milch werden durch ausgewählte Zutaten wie Bockshornklee, Kümmel, Walnüsse oder grünem Pfeffer zu echten Delikatessen.

🍏 Von unserem Betrieb: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse aus eigener Kuhmilch, Käse aus Schafsmilch; Getreide (Roggen, Weizen, Dinkel); Fleisch- u. Wurstwaren vom Rind und Schwein. Ergänzt wird das Angebot mit einem vollen Naturkostsortiment vom regionalen Großhändler, z. B. mit Eiern, Nudeln, Backwaren, Milchprodukten wie Schmand, Butter, Buttermilch u. Käseplatten.

📄 Besichtigung der Käserei für Gruppen mit Verköstigung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die guten Böden der Warburger Börde bilden die Grundlage für unseren Familienbetrieb. Ackerbau und Saatgutvermehrung bilden zusammen mit der Milchviehhaltung eine ineinander greifende ökologische Kreislaufwirtschaft, die uns wichtig ist. Das traditionelle Käsehandwerk auf unserem Hof liegt uns ganz besonders am Herzen.“

Biohof Jacobi
Heike Schäfer-Jacobi
Mühlentor 28
34434 Borgentreich-
Körbecke
Tel.: 05643 1669
Fax: 05643 8430
kontakt@biohof-jacobi.de
www.biohof-jacobi.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Do. u. Fr.: 15:00 - 19:00 Uhr
Wochenmärkte
Warburg (Marktplatz Altstadt)
Mi: 15:00 - 18:00 Uhr
Höxter
Mi. u. Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr
Brakel
Fr.: 08:00 - 13:00 Uhr
Beverungen
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr



BORGENTREICH

Fleischerei Klare

Auf dem Hof Klare in Bühne leben 150 Limousin-Rinder. Sie grasen den ganzen Sommer auf der Weide und werden im Winter auf Stroh gehalten und mit hofeigenem Futter versorgt. 1996 hat Uwe Klare die Fleischerei im Ort übernommen, in der nach traditionellem Fleischerhandwerk Fleisch und Wurstwaren hergestellt werden. Besonderen Wert legt er auf die nachhaltige regionale Ausrichtung seines Betriebes.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere haben einen Namen, werden individuell gehalten und es fehlt ihnen an nichts. Die natürliche Haltung mit hofeigenem Futter ist die Grundlage für die außergewöhnliche Qualität unserer Wurstwaren. Dazu kommen handwerkliches Können und Familienrezepte mit natürlichen Zutaten.“

 Fleischspezialitäten aus eigener Schlachtung. Eine besondere Köstlichkeit sind die Fleischprodukte der Limousin-Rinder sowie Fleisch und Wurstwaren vom Strohschwein.

 Unsere regionalen Spezialitäten liefern wir auch zu Ihrer Feier. Dazu beraten wir Sie gerne individuell.



Fleischerei Klare
Inhaber Uwe Klare
Bindgarten 5
34434 Borgentreich-Bühne
Tel.: 05643 592
info@fleischereiklare.de
www.fleischereiklare.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.: 07:30 - 13:00 Uhr
Di.-Do.: 07:30 - 13:00 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Fr.: 07:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 07:00 - 13:00 Uhr



135



Alsterhof

Auf dem Alsterhof in Borgentreich-Bühne werden seit über 50 Jahren Eier Ab-Hof verkauft. Direkt am Hof fließt die Alster vorbei und dahinter befinden sich die Hühnerställe. Ergänzt wurde der Ab-Hof-Verkauf vor einigen Jahren durch Eiertouren.

Im Haustürverkauf werden die frischen braunen Eier im Kreis Höxter ausgeliefert. Egal in welcher Menge, die Eier stehen nach Absprache pünktlich vor der Haustür.

„Der Verkauf von regionalen Produkten direkt an den Verbraucher ist für uns wichtig. Wir versuchen unsere Liefertouren zu optimieren, um möglichst viele Haushalte im Kreis Höxter mit unseren Eiern zu beliefern.“

🍏 Ab-Hof: Hühnereier, frisches Geflügel, Nudeln, Wurstwaren Kartoffeln.

Eiertouren im Kreis Höxter.

Nachhaltigkeit leben wir so:

Alsterhof
Matthias Krull
Haarbrücker Str. 4
34434 Borgentreich-Bühne
Tel.: 05643 8706
Fax: 05643 7150
matthias.krull@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung
24 Stunden,
7 Tage die Woche



BORGENTREICH

Burg Borgholz

Die Atmosphäre des Rittergutes Borgholz ist von der alten Burganlage geprägt, in der sich großzügige Ferienwohnungen befinden. In der weitläufigen geschlossenen Anlage können sich Kinder austoben und den Geheimnissen der Ritter auf die Spur kommen. Währenddessen finden die Eltern hier ein ruhiges Plätzchen unter alten Kastanien. Wie es sich für eine Ritterburg gehört, leben am Hof viele Streichel-tiere, Pferde und Ponys.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Da uns Nachhaltigkeit sehr wichtig ist, bewirtschaften wir unseren Betrieb nach Bio Kriterien (Naturland). Durch die Nähe zum Landschaftsschutzgebiet liegt uns die Erhaltung der Lebensräume seltener Vogelsorten besonders am Herzen. Milane und Schwarzstörche kann man hier beobachten.“

 Frische Bio-Eier.

 7 Ferienwohnungen auf der Ritterburg (zwischen 45 m² u. 85 m²), Sauna im Keller der Burg und hauseigene Praxis für Physiotherapie mit Gerätetraining, mehrere Grillplätze im Garten der Burganlage - zum Teil mit Schutzhütte, Angelspaß, Tennisplätze in der Nähe.

 Große Spielscheune für Kinder in geschlossener Hofanlage, Wildbeobachtungen.

 Reitunterricht.



Burg Borgholz
Familie Möltgen
Burg Borgholz
34434 Borgentreich-
Borgholz
Tel.: 05645 213
Mobil: 0151 15725817
Fax: 05645 248
info@burg-borgholz.de
www.burg-borgholz.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig

Bio-Eier-Verkaufsautomat
Natinger Weg 1





BORGENTREICH

Bioland Betrieb Sökefeld

Am Ortsausgang von Borgentreich steht seit gut einem Jahr das Hühnermobil mit Hühnern vom Bioland-Hof Sökefeld. Das Hühnermobil zieht alle 14 Tage ein Stückchen weiter, damit die Hühner immer im Grünen picken und scharren können.

🍏 Aus dem "EierHaus" an der Lehmtorstraße in Borgentreich Richtung Eissen: Bio-Eier aus dem Hühnermobil, Kartoffeln, Käse.

Suppenhühner und Fleischpakete vom Bio-Schwein auf Bestellung.



Neben den Hühnern gibt es auf dem Betrieb noch glückliche Bio-Schweine und Mutterkuhhaltung.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit unserem Biobetrieb ist es uns wichtig, nachhaltig zu produzieren und die Wertschöpfung in der Region zu halten. Wir wollen eine Versorgung mit unseren erzeugten Nahrungsmitteln für unseren Ort, ohne lange Transportwege und Umweltbelastung sicherstellen.“

Bioland Betrieb Sökefeld
Lorenz Sökefeld
Neutorstraße 34
34434 Borgentreich
Mobil: 0151 55062271
lorenz.soekfeld@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 06:00 - 21:00 Uhr



Biolandhof Watermeier

Seit 4 Jahren ist der Betrieb von Alfons Watermeier nach den Bioland-Richtlinien zertifiziert. Der Hof liegt im südlichen Kreis Höxter in Borgentreich-Körbecke an der Landstraße 838, die durch den Ort führt. Neben dem ökologischen Getreideanbau und der Haltung von 30 Limousin-Rindern wird seit 2 Jahren auch Gemüseanbau betrieben. Zum Hof gehören außerdem Streuobstwiesen mit 150 Obstbäumen sowie Blühflächen, um den Insekten eine optimale Lebensgrundlage zu erhalten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben unseren Betrieb aus Überzeugung auf den Bio-Anbau umgestellt, um gesunde Lebensmittel zu produzieren und direkt in der Region zu verkaufen. Durch den Verkauf Ab-Hof sparen wir lange Transportwege und versorgen unsere Kunden immer mit frisch geerntetem Gemüse und Obst, direkt vom Feld.“

 Selbstbedienungsverkaufsstand am Hof
Zu den jeweiligen Saisonzeiten bieten wir: Hokkaido Kürbisse, Zucchini, verschiedene Kohlsorten, Kartoffeln, Rote Bete, Sellerie, Lauch.

Kirschen, Äpfel, Birnen.

Sonnenblumen.

Selbstgeähte Körnerkissen.



Biolandhof Watermeier
Mühlentor 13
34434 Borgentreich-
Körbecke
Tel.: 05643 948428
Mobil: 0151 53177980
s.watermeier@freenet.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich während der Saison:
Mai-Januar



FEWO Böhlen

Unser landwirtschaftlicher Betrieb wird nach „Naturland“ Richtlinien bewirtschaftet und liegt mitten in der Warburger Börde. Seit 2013 bieten wir Ferienwohnungen an, in denen Sie Ruhe und Erholung sowie ein freundliches Umfeld finden. Auf dem überdachten Balkon können Sie bei Kerzenschein lesen, grillen oder die traumhafte Aussicht genießen. Die Umgebung eignet sich bestens für Radtouren und bietet kulturelle Abwechslung.

Wir bieten unseren Gästen eine moderne, komfortable und mit viel Liebe zum Detail eingerichtete Ferienwohnung für bis zu 4 Personen an. Unser Ferienhof eignet sich für einen ruhigen Kurzurlaub mit der Familie. Auf dem Hof gibt es, nicht nur für die Kinder, viel zu entdecken.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit erreichen wir durch die Bewirtschaftung unseres Hofes nach den Naturland Richtlinien. Der Erhalt unserer Gebäude - und damit die Nutzung zur Ferienwohnung - ist uns ein besonderes Anliegen.“

FEWO Böhlen
Gerhard Böhlen
Menner Weg
(Zum Lager) 22
34414 Warburg-Dössel
Tel.: 05641 741185
Fax: 05641 60805
gerd.boehlen@t-online.de
www.fewoboehlen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig nach
Absprache

Finnenberghof GmbH



Finnenberghof

Der Finnenberghof kann auf 35 Jahre Landwirtschaft, Gemüsebau und Direktvermarktung zurückblicken. Seit 1985 ist der Betrieb Bio-zertifiziert. Hier wachsen 40 verschiedene Gemüsesorten. Seit 1988 gibt es das Gemüse-Abo z. B. mit Gemüse, Obst, Käse, Milch und Milchprodukten oder Trockensortiment. In den Regionen um Warburg, Kassel, Bad Driburg liefert der Finnenberghof ökologisch erzeugte Produkte direkt bis vor die Tür.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit heißt für uns Vielfalt auf dem Feld unter Einhaltung ökologischer Kriterien. Ein insektenfreundlicher Anbau unserer Gemüsesorten wird auf dem Finnenberghof durch bienenfreundliche Gründüngung unterstützt.“

 Gemüse-Abo und Lieferservice für: Gemüse, Obst, Käse, Brot und Trockensortiment.



Finnenberghof
Erwin Hartmann
& Christine Pohlmann
Am Finnenberg 1
34414 Warburg-Nörde
Tel.: 05642 8377
Fax: 05642 8669
info@finnenberghof.de
www.finnenberghof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Lieferservice das ganze Jahr



Reiterstübchen

Der Betrieb Leifert betreibt eine Pensionspferdehaltung und einen Schulbetrieb mit Ponys und Pferden. Die Pferde werden im offenen Stall gehalten. Durch die Lage bieten sich Ausritte in die Natur an. Auf dem Hof befinden sich die Reithalle, der Reitplatz und ein Pferdretreiben. Es werden Reitunterricht und Pferdeausbildung angeboten. Das gemütliche Reiterstübchen kann auch privat gemietet werden.

 Das Reiterstübchen kann für Feierlichkeiten und Tagungen für maximal 50 Personen gemietet werden. Technikausstattung mit Leinwand und Beamer ist vorhanden.

 Reitausbildung auf Ponys und Großpferden.

 Pensionspferdehaltung, Reithalle, Reitplatz, Reitausbildung, Pferdezücht, Pferdeausbildung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Wohl der Pensionspferde steht im Mittelpunkt unseres täglichen Handelns. Alle Ställe sind mit einer ‚Terrasse‘ angelegt. So erhalten die Pferde in den Boxen ausreichend Luft und Licht. Bei der Bewirtschaftung unserer Ackerflächen nehmen wir an Umweltprogrammen teil und achten auf eine hohe Futterqualität.“

Reiterstübchen
Herbert Leifert
Zum Kurgarten 23
34414 Warburg-Germete
Tel.: 05641 6159
Mobil: 0172 5298836
Fax: 05641 741809
reitstall.leifert@freenet.de
www.stall-leifert.de.tl

ÖFFNUNGSZEITEN
Getränkeausschank
im Reiterstübchen
Do., Fr.: ab 19:00 Uhr
Sa.: ab 15:30 Uhr
So.: ab 17:00 Uhr



Menke Obstbau

Kurz vor der hessischen Grenze in Warburg-Welda wachsen seit 1992 Spargel, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren auf dem Hof von Familie Menke. Nach der Devise „Geschmack ist unsere Leidenschaft“ wird auf dem Betrieb viel Wert auf die Sortenwahl gelegt. Während der Saison erhält man die Produkte an verschiedenen Verkaufsständen in der Region und an den Selbstpflückfeldern.

 **Saisonal:**
Spargel (grün und weiß), Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschen und Äpfel.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als anerkannter Obstbaufachbetrieb ist uns ein nachhaltiger Anbau unserer Kulturen wichtig. Wir bauen eine hervorragende Qualität mit besonderem Geschmack für Verbraucher in der Region an.“

Menke Obstbau
Christian Menke
Fahrweg 13
34414 Warburg-Welda
Tel.: 05641 750340
Fax: 05641 750341
chmenke@menke-obstbau.de
www.menke-obstbau.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkaufsstellen in Warburg
(Paderborner Tor) und
Nordhessen





WARBURG

Hof Müller-Lütken

Der Familienbetrieb Müller-Lütken liegt kurz vor Warburg und wird in der 9. Generation geführt. Neben dem Schwerpunkt Ackerbau werden hier seit 22 Jahren Kartoffeln sowie Kürbisse angebaut und direkt ab Hof verkauft. Direkt an der Hofstelle

werden bunt blühende Sommer- und Sonnenblumen auf dem Selbstpflückfeld angebaut, die den ganzen Sommer bis hin zum Herbst dazu einladen, einen Strauß Blumen zu pflücken.

 Blumenfeld zum Selberpflücken.

Kürbisse (Schnitzkürbisse, Speisekürbisse, Zierkürbisse).

Kartoffeln in 2,5 kg und 5 kg Beutel (Sorten: Annabelle, Belana, Linda, rote Laura).



Nachhaltigkeit leben wir so:

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

Hof Müller-Lütken
Wolfram Müller-Lütken
Peckelsheimer Str. 22 (B 252)
34414 Warburg-
Hohenwepel
Tel.: 05641 2791
Mobil: 0172 66353333
Fax: 05641 50710
wmuellerluetken@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Selbstbedienung
24 Stunden,
7 Tage die Woche



Kartoffelhof Rose-Dunschen GbR

Zwiebeln und Kartoffeln wachsen auf den fruchtbaren Bördeböden vom Kartoffelhof Rose-Dunschen rund um Daseburg. Seit 25 Jahren werden hier Kartoffeln angebaut; die Kartoffeln von den Bördeböden haben einen sehr intensiven Geschmack. Angebaut werden die Sorten Annabelle (frühe Sorte), Belana, Alexandra und Gala. Rote und gelbe Zwiebeln ergänzen die Ernte und das Angebot auf dem Kartoffelhof.

🍷 Ab Hof sind Kartoffeln und Zwiebeln am SB-Erntewagen an der Straße erhältlich.

Kartoffeln: Annabelle (frühe Sorte), Belana, Alexandra und Gala in 2,5 kg-, 5 kg- und 10 kg-Netzen.

Gelbe und rote Zwiebeln: in 1 kg-Netzen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Gleichbleibend gute Qualität sichern wir durch die Kühlung der Kartoffeln in Kartoffelkisten unter Verzicht von Keimhemmungsmitteln. Zwischenfrüchte, Honigbrache und Blühstreifen rahmen unsere Felder ein, um Insekten Lebensraum zu geben. Wir produzieren durch eine PV-Anlage und Hackschnitzelheizung einen großen Teil unserer Energie selbst.“

Kartoffelhof
Rose-Dunschen GbR
Desenbergstr. 121
34414 Warburg-Daseburg
Tel: 05641 7476223
Mobil: 0160 90796429
Fax: 05641 7476229
rose-dunschen@outlook.de

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

... und in den Filialen der REWE-Märkte im Kreis Höxter



WARBURG

Hof Schäfers

Unser Hof liegt male-
risch eingebettet in der
Mitte des Diemeltals.
Aus einem urtypischen
Familienbauernhof ent-
wickelte sich unser Hof
zu einem modernen
landwirtschaftlichen
Betrieb mit Ackerbau,
Biogasanlage und Pfer-
depension. Bei uns auf
dem Hof haben Pferde
verschiedenster Rassen
Platz. Unser Hof
schafft Möglichkeiten
für Kinder, Nähe mit
Tieren zu erfahren, an
Aufgaben zu wachsen,
kreativ zu sein & Spaß
zu haben.

☀️ Bauernhofpädagogi-
sche Angebote für Kin-
dergärten, Schulklassen
und Kindergruppen sind
z. B. Entdeckertage auf
dem Hof oder eine ver-
rückte Eiersuche. Auch
die Kleinsten ab 2 Jah-
ren können schon Erfah-
rungen mit dem Pony
sammeln. Nach Abspra-
che: Kindergeburtstage.

🐾 Ganzjährige Pensions-
pferdehaltung. Die Pfer-
de leben im Herdenver-
band auf insgesamt 8
ha großen Wiesen und
Weiden und im Stall mit
geräumigen Boxen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir lieben das Bauernhofleben inmitten der Natur und den Umgang mit den Tieren. Unsere Begeisterung und unser Wissen möchten wir gern weitergeben und vor allem Kindern unvergessliche Erlebnisse auf unserem Hof ermöglichen!“

Hof Schäfers
Familie Schäfers
Riekserweg 7
34414 Warburg-Rimbeck
Tel.: 05642 988331
Mobil: 0173 655 61 99
post@hof-schaefers.de
www.hof-schaefers.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Absprache



WARBURG

Stefani & Sohn GbR

Seit über 40 Jahren kann man auf dem Milchviehbetrieb der Familie Stefani in Warburg-Ossendorf die Saftverarbeitung der eigenen Äpfel und Birnen miterleben. Von der Anlieferung bis zum fertigen Saft sehen Sie den gesamten Herstellungsprozess. Natürlich kann man den Saft der Obstbäume vom Hof Stefani in 5 l- und 10 l-Boxen kaufen. Außerdem wird auf dem Hof seit 30 Jahren Lehmputz hergestellt.

🍏 Apfelsaft,
Apfel-Birnensaft
in 5 l- und 10 l-Boxen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Erhalt und die Pflege von Streuobstwiesen als wichtiger Lebensraum für eine Vielzahl von seltenen Tieren und Pflanzen ist uns besonders wichtig; gleichzeitig aber auch der Erhalt alter Obstsorten und die weitere Verarbeitung zu Säften. Aus der Region für die Region!“

Stefani & Sohn GbR
Christian Stefani
Asselerfeld 1
34414 Warburg-Ossendorf
Tel.: 05642 5769
Mobil: 0178 2979673
Fax: 05642 988428
c.stefani@web.de
www.asselerhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach telefonischer Absprache





OSTWESTFALEN

LandfrauenService Paderborn-Höxter e.V.

Ein SERVICE - viele IDEEN

Der LandfrauenService ist ein Zusammenschluss selbständiger Frauen.

Wir sind für Sie da ...
und gemeinsam unterwegs.

Frauenkult(our) - Genuss mit Wohlfühlfaktor

- Urige Bauernhöfe mit Gastronomie & Partyservice
- Ab Hof mit Gutem für Zuhause
- Fachfrauen & Erlebnispädagogik
- Saisonalen Events & Deelenvermietung

Durch die „futureins“ Nachhaltigkeitskampagne der Verbraucherzentrale NRW sind wir ausgezeichnet mit der „Nachhaltigkeit Eins“.



SERVICEBÜRO

Andrea Lenzmeier
Westernstr. 46
33154 Salzkotten-Thüle
Tel.: 05258 3856
info@landfrauenservice-pb-hx.de
www.landfrauenservice-pb-hx.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo., Do., Fr.: 09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 16:00 Uhr

Das Servicebüro ...

- ... berät, koordiniert & vermittelt Projekte & Events
- ... für Kunden
- ... für Dienstleister & Erzeuger



IMPRESSUM

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

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

Fotos Umschlag: Hermlingmeier, Jan Düfelsiek (4, für Pahlmeier), LandfrauenService Paderborn-Höxter e.V., Jacobi, Fernhomberg
Fotos Innen: Landservice-Höfe im Hochstift Paderborn-Höxter,
Karte: Jan Düfelsiek (für Pahlmeier)
sowie Kzenon, shaiith, efired, VectorMine © stock.adobe.com |
Renate Miethe, LWK NRW | Spargelhof Kemna

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

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Fachbereich Landservice, Regionalvermarktung
Nevinghoff 40, 48147 Münster, Stand: Januar 2021



Weitersagen!

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



landservice.de

HERAUSGEBER
Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen
Fachbereich Landservice,
Regionalvermarktung
Nevinghoff 40
48147 Münster
Stand: Januar 2021