



Landservice

Die echten Landerlebnisse in NRW!



Kreis Borken & Coesfelder Nachbarschaft

Echt.

Näher.

Dran!

Die echten Landerlebnisse - im Kreis Borken & der Coesfelder Nachbarschaft!



Landwirtschaft im Westmünsterland beeindruckt Jung und Alt mit Vielfalt. Dabei pflegt jeder Hof seinen eigenen Stil, weshalb es sich für Jedermann lohnt, diese tollen Landerlebnisse zu entdecken. Ein kurzer Weg führt bereits zum nächsten Bauernhofladen. Hier gibt es die frische Ernte vom Feld, selbst produzierte Waren oder leckere Produkte aus der Region zu kaufen. Im Angebot finden Verbraucher viele Spezialitäten mit besonderem Charakter, denn die Produkte sind sorgfältig hergestellt und oft nach alter Familientradition vor Ort verarbeitet.

An der Grenze zu den Niederlanden sind die Orte zum Einkehren ebenso entdeckenswert. Gemütliche Hofcafés sind die idealen Ziele zum Verweilen, Entspannen und Genießen. Gäste werden, drinnen wie draußen, mit Kuchen und herzhaften Speisen verwöhnt. Kinder finden Bewegungsraum und Platz zum Spielen. Ebenso stellen sich in dieser Broschüre Höfe vor, die Urlaubsdomizile, Reitmöglichkeiten oder Räume mit gemütlicher Atmosphäre zum Feiern und Tagen bieten.

Neben den umfangreichen Angeboten von 110 Höfen hat diese Broschüre noch etwas Besonderes zu bieten. Die Betriebsleiter/-innen erläutern ihr nachhaltiges Handeln und führen ein konkretes Beispiel aus. Darin wird beschrieben, wie man auf den Höfen für das ökologische, ökonomische und soziale Gleichgewicht sorgt.

Das Westmünsterland begeistert, weil es für jeden Geschmack etwas bietet. Nutzen Sie diese Broschüre für die Entdeckungsreise zu den schönsten Landerlebnissen in Ihrer Region. Bei Ihren Begegnungen auf den Bauernhöfen wünsche ich Ihnen viel Freude.

Karl Werring
Karl Werring
Präsident

Was ist Nachhaltigkeit?

4

Zeichenerklärung

5

Landerlebnisse im Kreis Borken
& der Coesfelder Nachbarschaft

6

Übersichtskarte

117

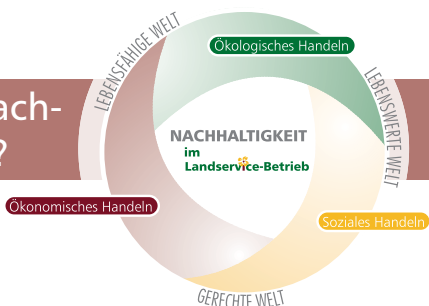
Höfeliste

118

Landservice - Echt. Näher. Dran!

122

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.

Zeichenerklärung

Das Register an jeder Broschürenseite zeigt Ihnen auf einen Blick, wo Sie Ihr gewünschtes Landerlebnis im Kreis Borken und der Coesfelder Nachbarschaft finden.



Landfrische Produkte



Ferienhöfe



Bauernhofcafés



Feiern / Tagen /
Partyservice



Landerlebnisse für Kinder



Reiter & Pferde



Blumen / Garten / Natur



Veranstaltungen

Besondere Merkmale / Qualitätszeichen



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



EU-Bio-Logo



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



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



„KAT - Verein für kontrol-
lierte alternative Tierhal-
tungsformen e. V.“



„Anerkannter Obstbaufach-
betrieb Westfalen-Lippe“



Mitglied bei
„Spargelstrasse-NRW.de“



Mitglied bei „Netzwerk
Münsterland Qualität e. V.“



GLOBALGAP ist eine privat-
wirtschaftliche Organisa-
tion, die weltweit freiwillige
Standards zur Zertifizie-
rung von landwirtschaftli-
chen Produkten setzt.



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



Die Unterkunft ist nach den
Qualitätskriterien des Deut-
schen Tourismusverbandes
e. V. (DTV) klassifiziert.



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



Qualitätsgeprüfter Urlaubs-
Bauernhof / LandUrlaub
durch die Bundesarbeits-
gemeinschaft für Urlaub
auf dem Bauernhof und
Landtourismus in Deutsch-
land e. V.



Qualitätsgeprüfter Urlaubs-
Bauernhof / LandUrlaub
durch die Bundesarbeits-
gemeinschaft für Urlaub
auf dem Bauernhof und
Landtourismus in Deutsch-
land e. V.



Diese Unterkunft erfüllt die
vom ADFC vorgeschriebe-
nen Mindestanforderungen
für radfahrende Gäste.



Mit dem Qualitätszeichen
Bauernhofgastronomie der
Landwirtschaftskammer
NRW ausgezeichnet.



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



Auszeichnung "Schwalben-
freundliches Haus" durch
Naturschutzbund
Deutschland (NABU) -
Landesverband NRW e. V.

Landservice-Höfe

im Kreis Borken & der Coesfelder Nachbarschaft

	SEITE
<u>Biohof Ketteler</u>	6
<u>Geflügelhof Stenkamp GbR</u>	7
<u>Geflügelhof Thesing</u>	8
<u>Hofladen Wübbels</u>	9
<u>Reitstall Wickinghoff</u>	10
<u>Bioland Finkes Hof</u>	11
<u>Hof Kreierhoff</u>	12
<u>Waldhof Schulze Beikel</u>	13
<u>Hof Wessing</u>	14
<u>Kartoffelhof Wiene</u>	15
<u>Hof Börger</u>	16
<u>Pension Leitingshof</u>	17
<u>Milchviehbetrieb Jünck</u>	18
<u>Spargelhof Mußenbrock</u>	19
<u>Biohof Klöpfer</u>	20
<u>Drönings Landcafé</u>	21
<u>Vennekenhof</u>	22
<u>Hof Strothmann</u>	23
<u>Hof Süthold</u>	24
<u>Gut Böckenhoff</u>	25
<u>Die kleine Brennerei</u>	26
<u>Hof Breil</u>	27
<u>Preen's Hoff</u>	28
<u>Hof Stegerhoff</u>	29
<u>Biohof Keppelhoff</u>	30
<u>Maislabyrinth & Bauerngolf Südlohn</u>	31
<u>Hof Berger</u>	32
<u>Hof Brösterhaus</u>	33
<u>Gemüsehof Brun</u>	34
<u>Höings Hof</u>	35
<u>Spargelhof Hussmann</u>	36
<u>Hof Hüppe</u>	37
<u>Hof Kleine Boes</u>	38
<u>Kaffeerösterei Küper</u>	39
<u>Hof Osterkamp</u>	40
<u>Hof Tembrink</u>	41
<u>Bauerncafé Eßingholt</u>	42
<u>Hof Slütter</u>	43
<u>Hof Moddenborg</u>	44

Landservice-Höfe

im Kreis Borken & der Coesfelder Nachbarschaft

	SEITE
<u>Siggi Kunde - Gutes aus der Natur</u>	45
<u>Hof Eversmann</u>	46
<u>DAS Fleisch</u>	47
<u>Milchhof Tenhofen & Knuf</u>	48
<u>Büffelhof Kragemann</u>	49
<u>Das Bauernlädchen</u>	50
<u>Hof Heßling Zeinen</u>	51
<u>Milchhof Leiting</u>	52
<u>Hof Overkämping</u>	53
<u>Hof Rülfiing</u>	54
<u>Reiterhof Schulze-Renzel</u>	55
<u>Ponyhof-Leiting</u>	56
<u>Hahnerfelder Hofcafé und Lädchen</u>	57
<u>Spargelhof Tenbrock</u>	58
<u>Metzgerei Brömmling</u>	59
<u>Reiterhof Rünenberg</u>	60
<u>Hofcafé Schwartbeck</u>	61
<u>Wachtelhof Gut Reineremann</u>	62
<u>Alte Tenne</u>	63
<u>Pflanzenhof Brüggemann</u>	64
<u>Milchtankstelle Brinkmann</u>	65
<u>Bauer Hillmann's Gaumenschmaus</u>	66
<u>Käse vom Ramsberg</u>	67
<u>Gutshof Schulze Althoff</u>	68
<u>Ferienhof Wenker</u>	69
<u>Seniorenhof Schulze Eggenrodde</u>	70
<u>Ferienhof Eilers</u>	71
<u>Buer Havel's Milchtankstelle</u>	72
<u>Feldjahns-Hofcafe</u>	73
<u>Bauernlädchen</u>	74
<u>Bauern-Café Lanskemann</u>	75
<u>Schäferei Moorhof</u>	76
<u>Vortkamp's Milchtankstelle</u>	77
<u>Zwillbrock Irrgarten</u>	78
<u>Timmermann's Melkhuis</u>	79
<u>Geesink's Spargelhöffken</u>	80
<u>Gäwerts Melkkammer</u>	81
<u>Biologische Station Zwillbrock e. V.</u>	82
<u>Milchtankstelle Harker</u>	83

Landservice-Höfe

im Kreis Borken & der Coesfelder Nachbarschaft

	SEITE
<u>bioLesker - Bioland Gemüsegiärtneret</u>	84
<u>Erdbeerhof Möllers</u>	85
<u>Natur OH</u>	86
<u>Mia's Backhaus</u>	87
<u>Das Café Hof Schulze Scholle</u>	88
<u>Bauernhofcafé Weitenberg-Hölker</u>	89
<u>Naturerlebnisse mit Heidschnucken</u>	90
<u>Kornrenneret Beckmann</u>	91
<u>Fier's Hof</u>	92
<u>Ferienwohnung Friebe</u>	93
<u>Hof Keil</u>	94
<u>Lammersmann - Ferienwohnung & Gästezimmer</u>	95
<u>Geflügelhof Punsmann</u>	96
<u>Hof Stienen</u>	97
<u>Hof Timmer</u>	98
<u>Boombachhof</u>	99
<u>Spargelhof Austerschulte</u>	100
<u>Bontrup's Hofladen</u>	101
<u>Everwien's Bauernlädchen</u>	102
<u>Naturprodukte Karthaus</u>	103
<u>Milchtankstelle Pelkum</u>	104
<u>Hof Beuse</u>	105
<u>Ferienhof & Café Schnieder</u>	106
<u>Hof Hillebrandt</u>	107
<u>Hof Rahmann</u>	108
<u>Coesfelder-Kaltblutzucht</u>	109
<u>Bauernlädchen Drees</u>	110
<u>Familie Wigger</u>	111
<u>Pension Immenhof</u>	112
<u>Hof Althues</u>	113
<u>Hof Terwei</u>	114
<u>Völker's Milchtankstelle</u>	115
<u>LandfrauenService Münsterland</u>	116



BORKEN

Biohof Ketteler

Unser 22 ha großer Bio-land-Betrieb wird seit 2009 geführt. Durch die gute Lage unserer Wiesen können alle unsere Tiere in freier Natur weiden. Für den Winter steht der geräumige Offenstall mit freier Platzwahl und reichlich Stroh zur Verfügung. Zu unserer Herde gehören die Mutterkühe, Kälber, Weideochsen, Rinder für die Nachzucht sowie der Zuchtbulle. Alle Tiere haben Hörner und erhalten von uns einen Namen.

- 🍏 Zartes Bio-Weide-ochsenfleisch (Weideschlachtung), Schweinefleisch, Geflügel, Eier, saisonales Obst und Gemüse, fertige Gerichte in Weckgläsern
- 🚩 DZ für Pilger vom Jakobsweg (inkl. Frühstück), Stempelstation
- 👨‍👩‍👧 Familien- u. Betriebsfeiern in unserem Seminarraum „Heubalken“ möglich. Eventküche, Beköstigung nach Vereinbarung
- 📖 Verschiedene Führungen, Koch-Seminare für 5 bis 25 Pers. (s. Homepage)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Den Menschen aus der Region einen Einblick in unsere Landwirtschaft zu geben, ist uns ein besonderes Anliegen. Deswegen bieten wir Führungen speziell zu den Themen ‚Nachhaltigkeit bei uns auf dem Hof‘ an. Oder wir zeigen durch Feldbesichtigungen, wo die Unterschiede zwischen der konventionellen und der ökologischen Landwirtschaft liegen.“

Biohof Ketteler
Fam. Ketteler
Roienkamp 19-20
46325 Borken
Tel.: 02862 588688
Fax: 02862 1284
info@biohof-ketteler.de
www.biohof-ketteler.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mi., Fr. u. Sa.: 09:30 - 12:00 Uhr
14:30 - 19:00 Uhr

Seminare

Entnehmen Sie die Termine und Themen bitte unserer Homepage
Führungen und Feiern
Ganzjährig nach Vereinbarung



Geflügelhof Stenkamp GbR

Seit der 4. Generation befindet sich unser Betrieb in der Familie. Unsere Direktvermarktung hat vor 70 Jahren auf dem Altmarkt in Oberhausen begonnen. Im Laufe der Jahre haben wir unser Sortiment ausgebaut und durch regionale Produkte ergänzt. Seit 2011 können Sie unsere Produkte auch samstags auf dem Borkener Wochenmarkt kaufen. Kommen Sie gerne vorbei. Wir freuen uns auf Sie.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns hat Nachhaltigkeit vor allem etwas mit der Vermeidung von Lebensmittelüberschüssen und -resten zu tun. Deswegen legen wir viel Wert auf Vorbestellungen. Unsere Kunden können bspw. vor jeder Tour und jedem Markttag ihre gewünschten Produkte bei uns anmelden. So können wir im Voraus die Mengen planen und vermeiden unnötige Reste.“

🍏 Eier aus eigener Bodenhaltung, Kartoffeln aus eigenem Anbau, saisonales Obst und Gemüse von regionalen Produzenten (z. B. Erdbeeren, Spargel, Äpfel, Birnen u. v. m.), Honig; Hähnchen- und Putenfleisch (ganz und Teilstücke), Geflügelwurstwaren, Wildfleisch, zur Weihnachtszeit Weidegänse nach Vorbestellung



Geflügelhof Stenkamp GbR
Fabian Stenkamp
Stellerstegge 11
46325 Borken
Mobil: 0171 2618244
info@stenkamps-hof.de
www.gefluegelhof-stenkamp.de


ÖFFNUNGSZEITEN
Wochenmarkt in Borken
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr



BORKEN

Geflügelhof Thesing

Wenn einmal in der Woche der „Eiermann“ aus Borken im Ruhrgebiet zum Verkauf vorbei kommt, stehen die Kunden Schlange. Seit 60 Jahren ist der Verkaufsladen der Familie Thesing unterwegs. Oft kauft bereits die dritte Generation ihr Geflügelfleisch, frische Eier und Gemüse am Wagen ein. Auch die Kunden in der Nähe des Hofladens können aus dem reichlichen Angebot wählen und sehen die Gänse und Enten im Freien.

 **Eigenes Geflügel:** Hähnchen, Hühner, Perlhühner, Puten (ganzjährig), Enten und Gänse (zu Weihnachten), Eier, ganzjährig bunte, gekochte Eier, Kartoffeln, saisonales Gemüse, Wein, Likör, Nudeln, Wurst.

Jeden Donnerstag Verkauf auf dem Feierabendmarkt in Borken.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns steht Tierwohl an erster Stelle. Deswegen halten wir unsere Gänse und Enten in Freilandhaltung direkt am Hof. Jeden Abend kommen sie in den Stall, der mit Stroh eingestreut ist. Auch unsere Hähnchen werden in kleinen Gruppen auf Stroh gehalten. Um bis zuletzt das Tierwohl zu sichern, schlachten wir unsere Tiere selber vor Ort.“

Geflügelhof Thesing GbR
Fam. Thesing
Linward 6
46325 Borken-Weseke
Tel.: 02862 1388
thesing.gbr@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

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

Feierabendmarkt in Borken
jeden Donnerstag
ab 15:00 Uhr



BORKEN

Hofladen Wübbels

Der Duft nach frisch gebackenem Brot lockt die Kunden in den Hofladen der Familie Wübbels. Hier finden Sie in der unmittelbaren Nähe zur Stadt Borken alles, was das Herz begehrt. Das Hofladensortiment erstreckt sich über Obst und Gemüse, bis hin zu selbst Eingewecktem und selbstgemachten Fruchtaufstrichen. Vor allem auch die ganzjährig frisch gebackenen Plätzchen sind einen Besuch wert.

Nachhaltigkeit leben wir so:

“Klein aber fein’, das ist unsere Devise. Beim Backen unserer Brote und Plätzchen ist es uns besonders wichtig, die Zutaten von regionalen Lieferanten zu beziehen und somit regionale Beziehungen zu stärken. Zusätzlich achten wir durch sorgfältige Planung sehr darauf, dass wir Überschüsse in unserem Hofladen vermeiden.”

🍏 Selbstgemachte Fruchtaufstriche und Holunderlikör, Säfte, Honig, 6 verschiedene Sorten Brot (Schwarzbrot täglich, sonstige Brote Freitag und Samstag), Kuchen auf Bestellung. Regionale Kartoffeln und Eier, Obst und Gemüse, zur Saison Erdbeeren und Spargel, verschiedene Wurstwaren (z. B. Mettwurst, Schinken, Cervelatwurst, Mettenden), ganzjährig Plätzchen und eingelegt Gurken, Präsentkörbe (auf Bestellung), zu Weihnachten Gänse u. Enten.



Hofladen Wübbels
Fam. Wübbels
Langestück 1
46325 Borken
Tel.: 02861 65455
Fax: 02861 809571
info@hofladen-wuebbels.de
www.hofladen-wuebbels.de


ÖFFNUNGSZEITEN
Mo./Mi.-Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr
14:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr
Di.: Ruhetag



Reitstall Wickinghoff

Schon immer ist Ruth Garriß mit dem Pferdevirus infiziert. Als dann im Jahre 2000 die Milchkühe den Hof verließen, wurde nach und nach die Pensionspferdehaltung aufgebaut.

Die Familie Garriß-Bietenbeck bietet heute Boxen mit unterschiedlichen Haltungsförmungen von der Einzelbox bis zum Offenstall in verschiedenen Preiskategorien.

 30 Stellplätze (4 m x 3,45 m). Auch für Pferde mit Atemwegserkrankungen geeignet. Reithalle, Reitplatz, Springplatz, überdachte Bodenarbeitshalle, Sattelkammer, Waschplatz mit Pferdedusche. Das Grundfutter wie Heu, Heulage und Stroh wird in hoher Qualität selber erzeugt. Einstreu auch mit Miscanthus möglich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns steht das Wohl unserer Pensionspferde im Mittelpunkt. Deswegen haben wir uns für den Bau von Außenklimaställen entschieden. So haben unsere Pferde neben dem täglichen Auslauf auf den Weiden auch in den Boxen ausreichend Luft und Licht. Außerdem ist uns die Grundfutterqualität besonders wichtig, weshalb wir dieses selber produzieren.“

Reitstall Wickinghoff
Fam. Garriß-Bietenbeck
Elsstegge 9
46325 Borken-Grütlohn
Tel.: 02865 7187
Fax: 02865 6090774
Mobil: 0175 8586497
ruth.garriss@hotmail.de
www.reitstall-wickinghoff.de


ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich von 08:00 - 21:00 Uhr



BORKEN

Bioland Finkes Hof

Auf unserem Bioland-Hof in Borken erzeugen wir seit 30 Jahren vielfältige Produkte für die Direktvermarktung. Verwöhnen Sie sich mit aromatischen Bio-Produkten, die wir in reichhaltiger Auswahl in unserem Hofladen auf einer Verkaufsfläche von 120 qm anbieten. Gemüse und Fleisch stammen aus eigener Erzeugung. Falls Sie einmal eine Frage haben, berät Sie unser fachkundiges Verkaufspersonal gerne.

 **Fleischerzeugnisse** aus eigener Tierhaltung und eigener Verarbeitung, ab August wieder mit Damwild, eigene Wursterzeugung, Milch und Käse, auch Ziegen- und Schafprodukte, Geflügel, Eier aus kontrolliert biologischer Freilandhaltung. Biogetreide, Kartoffeln, Gemüse und Obst aus eigener kontrolliert biologischer Erzeugung, zur Saison Zukauf von Spargel und Erdbeeren.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vor 30 Jahren haben wir auf den biologischen Anbau umgestellt. Schon damals haben wir gemerkt, dass es wichtig ist, mit der Natur zu arbeiten. Für uns als Bioland Hof ist es selbstverständlich auf ‚Chemie‘ zu verzichten; dies erreichen wir durch gezielte Sortenwahl und verschiedene Anbaumaßnahmen.“

Bioland Finkes Hof GbR
Maximilian und Johannes
Finke
Op den Booken 5
46325 Borken-Hoxfeld
Tel.: 02861 2191
Fax: 02861 66681
info@finkeshof.de
www.finkeshof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Do./Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:30 - 13:00 Uhr





Hof Kreierhoff

Wir sind ein familiengeführter Betrieb und bieten Ihnen frische und natürliche Qualität aus Marbeck.

Nachhaltiger Anbau ist für uns eine Herzensangelegenheit mit dem Ziel, Ihnen die beste Qualität und Frische bieten zu können.

Besuchen Sie uns in unserem Hofladen und lassen sich von unseren Produkten überzeugen; aus der Region zu fairen Preisen für eine gesunde Ernährung!

🍷 Kartoffeln und zur Saison Erdbeeren aus eigener, qualitativ hochwertiger Erzeugung. Spargel (zur Saison), Zwiebeln sowie Eingemachtes und Eier von Höfen aus der Region.

🧑‍🎓 Führungen für Schulklassen, Kindergärten und andere Gruppen



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Um unseren Kunden die beste Qualität anbieten zu können, nehmen wir regelmäßig an Fachtagungen teil. Durch ständige Weiterbildungen im Bereich der Sortenwahl und durch optimale Lagerbedingungen für unsere selbst hergestellten Lebensmittel können wir die beste Qualität gewährleisten.“

Hof Kreierhoff
Hubert Kreierhoff
Engelradingstr. 6
46325 Borken-Marbeck
Tel.: 02861 2337
Fax: 02861 902489
h-kreierhoff@t-online.de
www.hof-kreierhoff.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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



Waldhof Schulze Beikel

Vielfalt erleben auf unserem Waldhof.

1a Kaminholz, stimmungsvolle Märkte vor Weihnachten, frisch geschlagene Weihnachtsbäume in der Adventszeit, ein romantisch gelegenes Ferienhaus und die Spielscheune "Wurzel Wutz" - dies alles finden Sie auf unserem Waldhof Schulze Beikel im schönen Marbeck. Der Hof liegt ruhig und ca. 7 km von der Stadt Borken entfernt.

- 🍎 Umfangreiches Sortiment an verschiedenen Kaminhölzern, Weihnachtsbäume (auch zum Selberschlagen)
- 🏠 Ferienhaus mit ca. 100 m² für 4 bis 5 Pers.
- 🎡 Spiel- und Spaß in der Spielscheune "Wurzel Wutz": Toben im Heu, die Eroberung der Strohburg, das Maisbad, Maislabyrinth mit Wasserrutsche, Riesenschaukel, weitere Wasserspielmöglichkeiten u. v. m.
- 📅 Weihnachtsmarkt am 1., 2. und 3. Adventswochenende, Tannenfest am 4. Advent

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ganz besonders wichtig ist uns ein respektvoller Umgang in der Familie, aber auch mit unseren Mitarbeitern und unseren Kunden. Jeder Gast ist ein gern gesehener Gast und verdient eine Wertschätzung von unserer Seite. Es ist uns eine Herzensangelegenheit auch unseren kleinen Gästen einen Teil unserer Werte, wie Ehrlichkeit, zu vermitteln.“

Waldhof Schulze Beikel
Judith Schulze Beikel
Rhader Str. 16
46325 Borken-Marbeck
Tel.: 02867 95409
Fax: 02867 95412
hof@schulze-beikel.de
www.schulze-beikel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Werktags: 08:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr





BORKEN

Hof Wessing

Wir halten für Sie zur Saison täglich feldfrischen und butterzarten Spargel und fruchtig süße Erdbeeren von überragender Qualität bereit.

Zudem bieten wir eine tolle Möglichkeit zur artgerechten Pferdehaltung durch unseren

Aktivlaufstall, um das Hobby rund um's Pferd genießen zu können.

Bitte lassen Sie uns Ihre Wünsche und Fragen wissen, gerne beraten wir Sie ausführlich.

🍓 Erdbeeren, Grün- und Weißspargel, Schinken, selbstgemachte Liköre, Sirup, verschiedene Fruchtaufstriche, Pesto (z. B. Bärlauch-, Basilikumpesto, Veggie-Dream), Tortenböden und Torteletts

🐾 Aktivlaufstall - Bewegungsstall: Reithalle, Außenplatz, Roundpen



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns gehören unsere Mitarbeiter fast zur Familie. Es ist für uns selbstverständlich - auch in der Hauptsaison - auf unser aller Wohl zu achten. Deswegen legen wir viel Wert auf ein gutes Miteinander und vor allem auch auf unsere Gesundheit. Zum Abschluss der Saison gehen wir gemeinsam an Spargelsilvester Spargel essen und stoßen auf die vergangene Saison an.“

Hof Wessing
 Bernhard Wessing
 Sonnenbrink 60
 46325 Borken-Marbeck
 Tel.: 02861 67942
 Mobil: 0171 1763114
 info@hof-wessing.de
 www.spargel-und-erdbeeren.de

ÖFFNUNGSZEITEN
 In der Saison
Verkaufsstand bei Kolks
in Borken
 Mo.-Fr.: 08:30 - 18:00 Uhr
Wochenmarkt in Borken
 Di., Do.: 08:00 - 13:00 Uhr
 Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr



Kartoffelhof Wien

Seit rund 30 Jahren widmet sich der Familienbetrieb Wien aus Borken-Marbeck ganz der Kartoffel. Heute liegt der Schwerpunkt auf den Speisekartoffeln. Vor allem die Frühkartoffeln sind ihr Steckenpferd und bei allen Kunden sehr beliebt. Für eine ausführliche Beratung und Information der verschiedenen Sorten nehmen wir uns gerne Zeit.

🍷 Bei uns sind verschiedene Kartoffelsorten, wie z. B. Cilena, Belana Laura, Secura, Quarta in unterschiedlichen Gebindegrößen erhältlich.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Da wir ein Familienunternehmen sind, achten wir besonders auf den guten Umgang miteinander und gegenüber unseren Kunden. Bei jedem Verkauf stehen wir unseren Kunden mit unserem Wissen rund um die Kartoffel zur Seite. Wir geben Tipps und Informationen zum Thema Anbau, Sortenauswahl und vor allem der Kocheigenschaft unserer vielseitigen Sorten.“

Kartoffelhof Wien
Fam. Wien
Alte Dorstener Landstr. 18
46325 Borken-Marbeck
Tel.: 02861 929434
maria.wien@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr





Hof Teigeler

2021
NEU IM
HEFT!

BORKEN

Der Hof Teigeler liegt im westlichen Münsterland an der Marbecker Straße zw. Borken und Raesfeld. Mit dem steigenden Interesse an regionalen Produkten haben wir uns entschieden, einen Selbstbedienungshofladen zu errichten. Wir verbinden Traditionen aus vergangenen Tagen mit modernen Ansätzen, denn bei uns können Sie 24 h am Tag oder online einkaufen. Kunden informieren wir gerne über unsere Kartoffeln vom Anbau bis zur Ernte.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Ziel ist es, die Wege zwischen der Produktion von Lebensmitteln und dem Verzehr zu minimieren. Unsere Hofprodukte schonen die Umwelt, da sie nicht quer durch Deutschland oder gar Europa reisen. Unsere Erzeugnisse werden teilweise mit dem Rad geliefert und bedürfen keiner komplexen Logistik.“

🍏 Die meisten Kunden kommen wegen unserer sehr schmackhaften und frischen Kartoffeln zu uns. Wir bieten verschiedene Sorten an. Außerdem im SB-Hofladen: Zwiebeln und Honig aus Marbeck, verschiedene Apfelsorten, Apfelsaft und Birnen aus Kirchhellen, Eier und westfälisches Schwarzbrot. Einkaufen ist bei uns ganz einfach mit Kreditkarte, EC-Karte oder Apple bzw. Google Pay, möglich.

Hof Teigeler
Marbecker Str. 121
46325 Borken-Marbeck
Tel.: 02865 7043
info@hof-teigeler.de
www.hof-teigeler.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden / 7 Tage
in der Woche





Hof Börger

Unser Familienbetrieb, am Rande von Borken-Weseke gelegen, wird seit dem Jahr 1612 in der 13. Generation im Vollerwerb bewirtschaftet. Wir haben uns auf die Rinder- und Schweinemast, den Kartoffelanbau sowie die Hühnerhaltung (Bodenhaltung) spezialisiert. Im Jahr 1996 haben wir unseren Hofladen eröffnet, in dem Sie aus einer breiten Palette von landfrischen Produkten aus eigener Erzeugung wählen können.

🍏 Verschiedene Sorten Kartoffeln, Eier aus Bodenhaltung, frische Hähnchen, Suppenhühner, Obst und Gemüse von Betrieben aus der Region, Konfitüren, Honig, eingelegte Gurken, zu Weihnachten Enten und Gänse, Wildfleisch in der Jagdsaison. Zur Saison 150 Sorten Speise- und Zierkürbisse, Präsentkörbe und Körnerkissen.

📅 Kürbisfest mit Ausstellung und Verkauf an einem Wochenende im September, Schulklassenführungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist es ein besonderes Anliegen, Verbrauchern aus unserer Region die Herkunft der Lebensmittel zu vermitteln. Deswegen sind Schulklassen gern gesehene Gäste auf unserem Hof. Wir zeigen bereits den Kleinen, wie der richtige Umgang mit Lebensmitteln aussieht und freuen uns sehr, wenn unsere Produkte somit eine besondere Wertschätzung erfahren.“

Hof Börger
 Fam. Börger
 Börgersweg 4
 46325 Borken-Weseke
 Tel.: 02862 42242
 Fax: 02862 42243
 HMBoerger@t-online.de
 www.hofboerger.de

ÖFFNUNGSZEITEN
 Mo./Mi.-Fr.: 08:30 - 18:00 Uhr
 Sa.: 08:30 - 14:00 Uhr
 Dienstag: Ruhetag



BORKEN

Pension Leitingshof

Im westlichen Münsterland liegt am Dorfrand von Weseke unsere familiengeführte Pension. Familie Büning heißt alle herzlich willkommen, die Lust auf Entspannung, Sport und Geselligkeit haben. Hier können Sie den Alltag angenehm und schnell vergessen und die Seele baumeln lassen. Aus jahrelanger Erfahrung ist unsere Landpension ein beliebtes Urlaubsziel für Familien, Radfahrer, Jugend-, Kindergruppen und Vereine.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns wird Familienleben groß geschrieben! Deswegen wohnen wir auch mit drei Generationen unter einem Dach und haben eine große Gemeinschaftsküche. Es ist uns wichtig, dass „Jung und Alt“ auf unserem Hof viel Zeit miteinander verbringen. Nicht selten konnten wir uns gegenseitig helfen und unterstützen und haben dabei voneinander gelernt.“

🏠 2 Doppelzimmer, 4 Dreibettzimmer, 1 Vierbettzimmer, 1 Fünfbettzimmer mit Dusche und WC und 1 Einzelzimmer, 1 Zweibettzimmer mit Waschgelegenheit und Flurbad, eine kleine Küche (Selbstverpflegung möglich), Kaminzimmer, eine Bar, Spieltenne mit Tischtennisplatte und Kicker.

🌞 Spielwiese, Spielplatz mit Trampolin, Sandkasten, Schaukel und Wippe, freilaufende Hühner, Hund, Katze, Ziegen und Ponys.



Pension Leitingshof
Lucia Büning
Up de Haar 8
46325 Borken-Weseke
Tel.: 02862 2620
buening@pension-leitingshof.de
www.pension-leitingshof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung





VELEN


Milchviehbetrieb Jünck

Möchten Sie Landwirtschaft einmal hautnah erleben? Auf dem Familienbetrieb Jünck können Sie sehen, was zur zeitgemäßen Milcherzeugung gehört. Die Tiere sind in einem modernen Boxenlaufstall untergebracht und bewegen sich frei

zwischen Liege- und Fressbereichen. 250 Kühe werden zurzeit auf dem Hof gehalten. Der Ertrag von 150 Hektar zugehörigem Land wird komplett für die Fütterung der Kühe verwandt.

 Gruppenraum mit 40 Sitzplätzen, Platz für versch. Veranstaltungen.

 Kindergartengruppen und Schulklassen. Ein individuelles Programm kann gerne zusammengestellt werden.

 Hofbesichtigungen für Gruppen von 10 bis 50 Personen (nach Absprache). Auf Wunsch kann eine westfälische Kaffeetafel mit selbstgebackenem Brot und regionalen Spezialitäten hinzugebucht werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„An erster Stelle stehen bei uns auf dem Betrieb unsere Tiere. Nur wenn es unseren Tieren gut geht, geht es uns auch gut. Deswegen tun wir alles für mehr Tierkomfort und Tierwohl. Unsere Kühe können es sich beispielsweise an der Kuhbürste gut gehen lassen, sich in die gut gepflegten Liegeboxen hinlegen und sich frei im modernen Boxenlaufstall bewegen.“

Milchviehbetrieb Jünck
Familie Jünck
Rekener Straße 125
46342 Velen
Tel.: 02863 9201001
Fax: 02863 3836289
juenck.velen@t-online.de
www.bauernhof-juenck.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Spargelhof Mußenbrock

Früher wurde auf dem Betrieb Mußenbrock traditionelle Landwirtschaft mit Schweinen und Hühnern betrieben. Heute widmet sich die Familie Mußenbrock ganz dem Spargelanbau. Highlight in jedem Jahr ist das Hof-fest im April. Die jährliche Fietsentour in Velen bietet hierfür einen festlichen Rahmen. Als beliebte Station mit der selbst gebackenen Spargelpizza aus dem Backhaus ist der Hof mittlerweile bekannt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen Wert auf die Nutzung von Erneuerbaren Energien. Deswegen haben wir uns vor Jahren für eine eigene Fotovoltaikanlage und eine Holzhackschnitzelheizung entschieden. Den selbst produzierten Strom und die Wärme verwenden wir selber auf unserem Hof. Dieses bedeutet für uns Nachhaltigkeit.“

🍎 Zur Saison feldfrischer Spargel (auch geschält, eingeschweißt) und Erdbeeren, Kartoffeln, gekochter Schinken, Wein, Eier, eingemachte Gurken, Eier und verschiedene Suppen.

📅 Station bei der jährlichen Fietsentour am 4. Sonntag im April rund um Velen mit Spargelpizza und Weinverköstigung.



Spargelhof Mußenbrock
Fam. Mußenbrock
Hellweg 57
46342 Velen
Tel.: 02863 9240650
Fax.: 02863 9240660
Mobil: 0171 7717391
karl-heinz.mussenbrock@t-online.de
www.spargelhof-mussenbrock.de

ÖFFNUNGSZEITEN
In der Saison
Täglich: 09:00 - 18:30 Uhr
Außerdem Verkaufsstellen
in Velen, Ramsdorf, Gescher
und Stadtlohn
Fietsentour
4. Sonntag im April



Biohof Klöpper

Vor sieben Jahren hat Herr Klöpper als Quereinsteiger mit der Puten- und Hähnchenhaltung begonnen. Seine Tiere sind in Mobilställen auf den eigenen Flächen untergebracht. Wöchentlich wandern die Ställe weiter, damit der Boden

sich erholen kann und die Tiere frisches Gras haben. Geschlachtet und zerlegt wird durch Herrn Klöpper selber auf dem Hof - frischer und regionaler geht es nicht, da ist er sich sicher.

🍏 Personalfreies Einkaufen im Hofladen:

Nach einer Einweisung und Aushändigung eines EAN-Codes können Sie selber aus einem Vollsortiment mit rund 14.000 Bioprodukte auswählen. Hierzu können Sie 12 Stunden am Tag von Mo. - Sa. auf den Hof kommen.

Hauptprodukte sind das eigene Hähnchen- und Geflügelfleisch (ganzes Geflügel, aber auch zerlegt) sowie Gemüse und Obst von Bioland-Kollegen aus der Region.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als ich mit der Geflügelhaltung angefangen habe, wollte ich ein Zeichen setzen: 100 % regionale Vermarktung von Tieren aus artgerechter Haltung. Deswegen war es auch schnell klar, dass unsere Tiere hier vor Ort geschlachtet werden. Sie werden hier gehalten, geschlachtet, zerlegt und verkauft. Das ist regional und nachhaltig.“

Biohof Klöpper
Christof Klöpper
Nordvelener Str. 142
46342 Velen-Nordvelen
Tel.: 02863 381025
Mobil: 0171 2126893
info@hofklopper.de
www.hofklopper.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Erstregistrierung

Mi.: 08:00 - 12:00 Uhr

Nach der Registrierung

Mo.-Sa.: 08:00 - 20:00 Uhr





Drönings Landcafé


Unser familienbetriebenes Landcafé ist der ideale Ort für Ihr Betriebsfest oder Ihre Familienfeier. Der große Spielplatz direkt am Haus sowie das Tiergehege lassen Kinderherzen höher schlagen. Am Wochenende lädt das Café ein, es sich beim reichhaltigen Frühstücksbuffet, aber auch mit unserer münsterländisch kalt / warmen Küche gut gehen zu lassen. Kommen Sie vorbei und verbringen ein paar schöne Stunden bei uns.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Lage unseres Hofes bietet uns die Möglichkeit unseren Gästen eine ausgefallene und vielfältige Location zu bieten. Sie können in verschiedenen Räumen die ländliche Atmosphäre erfahren und die Vorzüge des Landes kennen lernen. Nicht selten ging eine Feier mit besten regionalen Produkten bis tief in die Nacht, ohne dass unsere Nachbarn gestört wurden.“

 Eigene Herstellung von: Brot und Kuchen

 Zahlreiche Münsterländer Spezialitäten, saisonale Gerichte (Wild u. v. m.), Kaffee und Kuchen, kalte und warme Gerichte, Frühstücksbuffet

 Versch. Räume für Festlichkeiten von 30 - 120 Pers. Alles rollstuhlgerecht, mit Busparkplatz.



Drönings Ladencafé
 Fam. Tenk-Dröning
 Krückling 20
 46342 Velen-Ramsdorf
 Tel.: 02863 5471
 Fax: 02863 761064
info@droenings-landcafe.de
www.droenings-landcafe.de

ÖFFNUNGSZEITEN
 Mi.-Fr.:
 14:00 - 18:00 Uhr
 Sa./So. u. Feiertags:
 09:30 - 19:00 Uhr

Erweiterte Öffnungszeiten
 auf Anfrage möglich



Vennekenhof

Frische Luft und der freie Blick auf's Land und schon hat man Urlaub vom Alltag ... Im Vennekenhof, am Rande von Raesfeld, können Sie selbst gebackene Kuchen und münsterländische Spezialitäten genießen oder einfach nur in unserem großen Bauerngarten entspannen. Schauen Sie gerne auch in unserem Lädchen vorbei, wo Sie frische Landprodukte einkaufen können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



🍏 Eier, Kartoffeln, Zwiebeln, Honig, selbst gemachte Fruchtaufstriche

🍷 Täglich wechselnde Karte, deftige und süße Speisen (z. B. selbst gebackene Kuchen und Brote, Raesfelder Hochzeitssuppe, Marias Kaffeepott mit Sahne u. v. m.), Frühstücksbutter (jeden Sa. und So.)

🎁 All in Paket inkl. Deko für Geburtstage, Kaffeetafeln, Landhaustafel und Vennekenhof-Vesperbuffet

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Eine enge Beziehung zu unseren Kunden und Mitarbeitern ist uns eine Herzensangelegenheit. Deswegen versuchen wir unseren Mitarbeitern durch, beispielsweise gemeinsame Ausflüge, ein gutes Miteinander zu bieten. Besonders wichtig ist uns ebenfalls, dass unsere angebotenen Gerichte frisch und aus regionalen Produkten hergestellt werden.“

Vennekenhof
Sebastian und Kerstin Bleker
Vennekenweg 29
46348 Raesfeld
Tel.: 02865 447
Fax: 02865 601214
info@vennekenhof.de
www.vennekenhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi.-Fr.: 12:00 - 19:00 Uhr
Sa./So.: 10:00 - 19:00 Uhr
Feiertage: 10:00 - 19:00 Uhr

Keine warme Küche
an Sonn- und Feiertagen
von 14:00 - 16:00 Uhr




RAESFELD


Hof Strothmann


Der Hof Strothmann existiert seit dem 16. Jahrhundert und wird jetzt in der fünften Generation geführt. Familie Strothmann hat sich für eine besonders tiergerechte Haltung ihrer Schweine und Rinder entschieden. Das Besondere ist die Vermarktung des „Premium-Fleisches“. Durch kurze Wege zum Schlachter bis hin zum Verbraucher wird die Regionalität und Qualität des Fleisches gewährleistet.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch den Einstieg in die Offenstallhaltung / Weidehaltung wollen wir unseren Tieren etwas Gutes tun. Wir sind froh, diesen Weg eingeschlagen zu haben. Jeden Tag aufs Neue werden wir mit dem Anblick unserer aktiven und robusten Tiere belohnt.“

 Verkauf des Fleisches bei ausgewählten Partnern und im Online-Handel (siehe Homepage)

 Deutsche Reitpony-Zucht (siehe Homepage)

 Teilnahme an der Kampagne „Das Fenster zum Hof“. Hier werden Einblicke in die Stallungen sowie in die tägliche Arbeit der Familie Strothmann gegeben.



Hof Strothmann
Fam. Strothmann
Pohlweg 10
46348 Raesfeld
Tel.: 02865 7236
Fax: 02865 6032235
info@bauernhof-strothmann.de
www.bauernhof-strothmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkauf Fleisch
Online-Handel
(siehe Homepage)

Landschlachtereier Krechter
Mi. u. Fr.: 12:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr




RAESFELD

Hof Süthold

Vor 20 Jahren haben wir unseren Bauernmarkt an Pfingsten hier auf unserem Hof ins Leben gerufen. Von Jahr zu Jahr ist er stetig gewachsen. Durch unser breites Angebot und Programm können wir unsere kleinen und großen Besucher begeistern.

Nicht nur das Ferkelrennen ist ein Highlight, sondern auch die Kaninchenausstellung und die Vorführungen von altem Handwerk, wie Spinnen und Buttern, und vieles mehr.

 Kaffee und Kuchen, Spargel und Schnitzelgerichte

 An Pfingsten großer Bauernmarkt mit Ferkelrennen, Kindereisenbahn, Kinderkarussell, Kaninchenausstellung, Doskerkerls, Dorothees leckeren Erdbeerkuchen, bäuerliche Spezialitäten und über 100 attraktiven Ständen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns als landwirtschaftlicher Betrieb liegt der direkte Kundenkontakt besonders am Herzen. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unsere selbst produzierten Produkte zu verarbeiten und sie anschließend an unsere Kunden zu vermarkten. Hierdurch haben wir immer wieder den Blick auf den Kunden gewandt und freuen uns, ihn zu verwöhnen.“

Raesfelder Bauernmarkt
auf dem Bauernhof Süthold
Fam. Süthold
Vennekenweg 28
46348 Raesfeld
Tel.: 02865 95267
Bauernhof.suethold@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Bauernmarkt
Pfingstsonntag und
Pfingstmontag
11:00 - 18:00 Uhr



Gut Böckenhoff

Gut Böckenhoff ist vor allem für seinen feldfrischen und butterartigen Spargel und die saftigen und aromatischen Erdbeeren bekannt. Auf dem „Spargelpfad“ rund um das Gut Böckenhoff können Interessierte erfahren, wie der Spargel in Raesfeld-Erle angebaut wird. Sie erhalten einen Einblick in die Pflanzung, die Pflege und die Ernte - alles was zum unverfälschten Geschmack des Spargels beiträgt.

🍷 Spargel (weiß und grün) - auch geschält, Erdbeeren und Heidelbeeren zum Selberpflücken, Kartoffeln, Eier, Butter, Sauce Hollandaise, Schinken, Spargelwein, Fruchtaufstriche, Kornspezialitäten und Liköre aus eigener Herstellung, Seifen, Deko- und Geschenkartikel rund um Erdbeeren und Spargel.

📖 Spargelpfad:
Die Geschichte rund um den Spargel (nach telefonischer Vereinbarung)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf Gut Böckenhoff wird besonders viel Wert auf die Kreislaufwirtschaft gelegt. Somit wird beispielsweise mit dem Holz aus dem eigenen Wald durch ein Holzgaskraftwerk Strom und Wärme erzeugt. Außerdem wird das Recycling von Verpackungen und Folien, die für den Anbau von Spargel notwendig sind, groß geschrieben.“

Gut Böckenhoff
Bernhard Böckenhoff
Am Bakenhof 1
46348 Raesfeld-Erle
Tel.: 02865 8012
Tel.: 02865 8013
Fax: 02865 1722
boeckenhoff@t-online.de
www.gut-boeckenhoff.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mitte März bis Ende Juni
Hofladen und
Adelheid's Spargelhaus
Täglich: 09:00 - 18:30 Uhr
Spargelautomat
Täglich: 08:00 - 23:00 Uhr







RAESFELD

Die kleine Brennerei

Die kleine Brennerei im Münsterland wurde 1832 gegründet und ist seit 6 Generationen im Besitz der Familie Böckenhoff. Der Korn wird aus alten Original-Rezepten nur aus Weizen und Roggen gebrannt. Hierfür wird der Alkohol vor Ort aus

dem eigenen Getreide destilliert. Damit zählen sie zu den wenigen Brennereien in Deutschland, die ihren eigenen Alkohol destillieren und zu Korn verfeinern.

 Kornbrände und Obstbrände (wie zum Beispiel: Mirabelle, Williams-Christ) sowie Fruchtliköre, Sahneliköre und Kräuterliköre, weitere Spirituosen, Weine, hochwertige Trüffel und Kaffee sowie Fruchtaufstriche aus der Region. Präsent-service: unsere Kornprodukte ergänzt um hochwertige Produkte, Etikettierung und Versand auf Wunsch gerne möglich

 Besichtigung (nach Voranmeldung) für Gruppen: 12 - 55 Pers.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns hat der persönliche Kontakt zum Kunden einen hohen Stellenwert. Gerne bieten wir beispielsweise unseren Präsent-service an und verpacken liebevoll ihre gekauften Produkte. Außerdem ist uns die Wahl von Produktionsmitteln aus der Region genauso wichtig wie die regionale Vermarktung unserer selbst hergestellten Kornprodukte.“

Die kleine Brennerei
Kornbrennerei Böckenhoff
Kirchplatz 2 und 3
46348 Raesfeld-Erle
Tel.: 02865 217
Fax: 02865 6967
info@kornbrennerei-boeckenhoff.de
www.kornbrennerei-boeckenhoff.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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



RAESFELD

Hof Breil

In 6. Generation wird auf Hof Breil in Raesfeld Landwirtschaft betrieben. Fast so lange gibt es das Familienrezept für „Omas Schwarzes“ - ein Weizenmischbrot, das im Steinofen gebacken wird, natürlich ohne Konservierungsstoffe;

„Omas Schwarzes“ ist alternativ auch mit Dinkelmehl und -schrot erhältlich. Außerdem können Kartoffeln, Eier, Äpfel und Obst vor Ort gekauft werden.

🍏 „Omas Schwarzes“ - Weizen-Roggen-Vollkornbrot nach altem Familienrezept ohne Konservierungsstoffe und „Omas Schwarzes“ - Dinkel-Roggen-Vollkornbrot glutenfrei und ohne Konservierungsstoffe

Kartoffeln aus eigenem Anbau, Eier aus Freilandhaltung und Äpfel

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der direkte Kundenkontakt ist uns besonders wichtig. Unsere Kunden kommen häufig seit vielen Jahren zu unserem Verkaufswagen oder zu uns auf den Hof und schätzen unseren guten Service: dazu gehört der ein oder andere Geheimtipp zu leckeren Rezepten. Bei jeder Tour geben wir einen Teil von unserem Leben hier auf dem Hof unseren Kunden mit.“

Hof Breil
Fam. Breil
Marienthaler Str. 56
46348 Raesfeld-Erle
Tel.: 02865 7535
Mobil: 0172 2327706
Fax: 02865 7438
www.hof-breil.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 07:00 - 22:00 Uhr





RAESFELD

Preen's Hoff

WOHLFÜHLEN wird bei uns großgeschrieben. Ob bei der Familienfeier, der Hochzeit, einem Betriebsfest oder beim Besuch unseres Hofcafés. Wir planen gerne Ihr Fest nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Zudem bieten wir:

Klassenausflüge, Schlafen im Heu und noch vieles mehr. Unser erfahrenes Team sorgt gerne dafür, dass Sie ein gelungenes und unvergessliches Event hier erleben können.

🛏 Schlafen im Heu

☕ Hofcafé: kalte Getränke, Kaffee, hausgemachter Kuchen, Frühstück, Grillen für Gruppen ab 20 Pers.

👰 Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier oder Betriebsfest bis max. 100 Pers.

🎂 Kindergeburtstage, Klassenausflüge

📅 Weihnachtsmarkt, Kräuterseminare (nach Terminabsprache)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit, dass sich unsere Gäste auf dem Preen's Hoff wohlfühlen. Wir nehmen unheimlich gerne die Herausforderung an und planen mit Ihnen gemeinsam eine unvergessliche Feier. Durch individuelle Hilfestellungen und persönliche Gespräche finden wir zusammen heraus, was für Sie zu einem besonderen Tag dazugehört.“

Preen's Hoff
Karin Schulte-Kellinghaus
Sundern 20
46348 Raesfeld-Erle
Tel.: 02865 7093
Fax: 02865 6446
info@preens-hoff.de
www.preens-hoff.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofcafé von April
bis Mitte Oktober
So. u. Feiertage:
13:00 - 18:00 Uhr

Gruppenveranstaltungen
auf Anfrage





RAESFELD


Hof Stegerhoff


Im Naturpark "Hohe Mark", an einer ruhigen Landstraße, die vom Dorf Erle zum Kloster Marienthal führt, befindet sich seit vielen Generationen unser Hof.

Mit dem Wandel der Zeit wurden wir zur "Likör- und Konfitürenmanufaktur" und verwöhnen seit Jahren unsere Kunden mit Konfitüren, Gelees und Likören.

 Selbst gemachter Likör, Gelees, Konfitüren (ca. 100 Sorten), Honig, Säfte und eingelegte Gurken

 Für Gruppen: kalte und warme Küche, regionale Spezialitäten, hausgemachte Kuchen und Torten, Brunch

 Für Gruppen: Kaffeetafel, deftige Brotzeiten, westfälisches Buffet und Grillen

 Likörseminare, am letzter Sonntag im September Großer Bauernmarkt (ca.120 Stände)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist der langfristige Kundenkontakt sowie eine enge und zuverlässige Beziehung zu unseren Geschäftspartnern besonders wichtig. Viele unserer heutigen Kunden kennen wir bereits seit Kindheitstagen. Deswegen freuen wir uns, dass diese Beziehungen auch in den nächsten Generationen aufrecht erhalten bleiben.“

Hof Stegerhoff
Johannes Stegerhoff
Marienthaler Straße 44
46348 Raesfeld-Erle
Tel.: 02865 315
Fax: 02865 6112
post@stegerhoff.de
www.stegerhoff.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

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

Gruppenangebote nach Vereinbarung





SÜDLOHN

Biohof Keppelhoff

Wir sind ein Familienbetrieb mit Milchkühen und Jungtieren, welche es bei uns richtig gut haben. Dabei liegt uns die Haltung unserer Tiere besonders am Herzen. Deswegen produzieren wir auch das Futter für unsere Tiere, z. B. durch Maisanbau, selbst. An unserer Milchtankstelle können Sie dann unsere frische Landmilch zapfen oder ein anderes Produkt unserer Tankstelle einkaufen. Und das rund um die Uhr.

🍏 Frische Landmilch (ab Oktober 2018 Biomilch) zum Selbstabfüllen. Flaschen stehen zum Verkauf bereit oder können mitgebracht werden.

Zudem kaffeehaltige Heißgetränke (Kaffee, Cappuccino, Moccachino, Espresso), Kakao, Tomatensuppe, Gemüsebrühe und Eier von den eigenen Hühnern.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben schon immer besonders auf das Wohl unserer Tiere und auf den folgebewussten Umgang mit Dünge- und Pflanzenschutzmitteln geachtet. Deswegen war es nur eine Frage der Zeit, dass wir unseren Betrieb auf die ökologische Bewirtschaftung umstellen. Mit dem Einstieg der nächsten Generation in unseren Betrieb ist jetzt der richtige Zeitpunkt gegeben.“

Biohof Keppelhoff
Fam. Keppelhoff
Wienkamp rechts 1
46354 Südlohn
Tel.: 02862 89188
Fax: 02862 89188
w.keppelhoff@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche



SÜDLOHN

Maislabyrinth & Bauerngolf Südlohn

Der Milchviehbetrieb Wehling aus Südlohn hat vor 15 Jahren den Schritt in den eigenen Irrgarten gewagt. Seitdem können große und kleine Gäste auf ca. 2,5 km Irrweg ihre Orientierung im hoch gewachsenen Mais testen. Außerdem ist die erste Bauerngolfanlage in Deutschland auf dem Hof entstanden. Ein umfangreiches Spielangebot für Kinder vervollständigt das Angebot und lädt zum Verweilen ein.

☀ Maislabyrinth mit spannenden Attraktionen: Schweinerennen, Strohburg, Stempel-Suchspiel, Stiefelgolf, Legobaustelle, großer Sandkasten, Maisbad, Beachvolleyball, Bällchenbad, Hüpfkissen, Aussichtsplattform, Fußballkäfig, Kletteranlage, Schwammkopfrennen, Wasserbaustelle, Spielbus und Bubble Football.

📏 Bauerngolf mit 8 Löchern

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit Öffentlichkeitsarbeit. Wir bieten jedem unserer Gäste an, einen Einblick in einen modernen Milchviehbetrieb zu bekommen. Deswegen haben wir auch eine Besuchertribüne an unserem Melkkarussell gebaut. Diese ‚offene Landwirtschaft‘ ist für uns Grundlage für ein gutes Miteinander zwischen Landwirten und der Bevölkerung.“

Maislabyrinth & Bauerngolf
Südlohn
Fam. Wehling
Borkener Straße 4
46354 Südlohn
Tel.: 02862 89142
heinrich.wehling@t-online.de
www.maislabyrinth-suedlohn.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Maislabyrinth von
Ende Juni bis Ende Oktober
Mo.-So.: 09:00 -19:00 Uhr

Bauerngolf ganzjährig
nach Vereinbarung





Hof Berger

Seit mittlerweile vier Generationen wird auf dem Familienbetrieb Berger hochwertiges Rind- und Schweinefleisch hergestellt. Außerdem kommt eine mobile Käserei auf den Hof und verarbeitet die betriebseigene Rohmilch zu Landkäse.

In dem Online-Frischeshop können Sie aus dem reichhaltigen Angebot an Fleisch und Käse auswählen und sich Ihre Bestellung ganz einfach nach Hause senden lassen.

- 🍏 **Online-Handel:** Fleisch (Grill- und Vorratspakete und Verschiedenes vom Schwein), Käse aus eigener Rohmilch hergestellt durch eine mobile Käserei (Probierpaket, Bergkäse natur, Naturkäse Bockshornklee, Naturkäse - frische Kräutermischung, Naturkäse - Paprika / Knoblauch, Naturkäse pur), Weihnachtsbaumverkauf
- 📅 Hofführungen für Schulklassen, Kindergärten, Betriebsausflüge

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns an erster Stelle Regionalität: wir pflegen eine intensive Zusammenarbeit mit regionalen Unternehmen. Der Weg zu ihnen ist kurz und das gegenseitige Vertrauen sehr groß. Außerdem bauen wir unser eigenes Futter an. Dieses trägt wesentlich dazu bei, dass die Natur geschützt und Ressourcen geschont werden.“

Hof Berger
Markus Berger
Rekener Str. 39
46359 Heiden
Tel.: 02867 907775
Fax: 02867 2230771
Mobil: 0177 4944014
info@hof-berger.de
www.hof-berger.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Weihnachtsbaumverkauf
10.12. bis 23.12.
Täglich: 09:00 - 18:00 Uhr

Führungen nach
Vereinbarung



HEIDEN

Hof Brösterhaus

Seit über 800 Jahren gibt es den Hof Brösterhaus in Heiden. Die Schwerpunkte auf dem Betrieb liegen in der Schweinemast und dem Gemüseanbau für Iglo. Seit einigen Jahren widmet sich der Betrieb auch dem Anbau von schmackhaftem Spargel, Erdbeeren und Heidelbeeren. Direkt ab Hof oder auf regionalen Wochenmärkten können die Schätze vom Hof Brösterhaus gekauft werden.

🍓 Spargel (weiß und grün) - auch geschält, Erdbeeren, Heidelbeeren, selbstgemachte Fruchtaufstriche aus den eigenen Früchten, Kartoffeln, Eier, Sauce-Hollandaise, Schinken und Honig.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ressourcenschonung ist für uns als landwirtschaftlicher Betrieb sehr wichtig. Vor allem Wasser ist in unseren Augen ein kostbares Gut. Deswegen achten wir darauf, dass wir unsere Kulturen bedarfsgerecht mit Wasser versorgen. Die Pflanzen bekommen nur so viel Wasser durch die Tröpfchenbewässerung, wie sie benötigen.“

Hof Brösterhaus
André Brösterhaus
Bloden Acker 2
46359 Heiden
Tel.: 02867 747
Mobil: 0163 8149075
broesterhaus@web.de
www.hof-broesterhaus.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Am eigenen Feld
(Bloden Acker 2 in Heiden)
Täglich: 09:00 - 18:00 Uhr

Stände auf verschiedenen
Wochenmärkten:
Borken, Heiden, Coesfeld





HEIDEN

Gemüsehof Brun

Unser Gemüsehof in Heiden bietet für Sie viele regionale Produkte. Spezialisiert haben wir uns auf den Anbau von Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln und Zwiebeln. Dabei haben alle Produkte erstklassige Qualität und einen unvergleichlichen Geschmack.

Unser Sortiment im Hofladen wird durch unsere selbst hergestellten Wurst- und Fleischwaren sowie unsere eigenen Säfte und Fruchtaufstriche komplett.

„Wir bieten unseren Kunden Produkte an, von denen wir selber überzeugt sind. Deswegen stellen wir fast unser gesamtes Produktsortiment selber her. Außerdem kommt wöchentlich unser Metzger zu uns auf den Hof und bereitet Wurst- und Fleischwaren frisch nach unseren Wünschen zu. So können wir individuelle Kundenwünsche erfüllen.“

🍷 Kartoffeln, Zwiebeln, zur Saison Erdbeeren, Spargel u. Stiefmütterchen, Gemüse u. Obst, verschiedene selbstgemachte Fruchtaufstriche u. Säfte, Milchprodukte, Brot, selbstgekochte Gerichte (Rahmgeschnetzeltes, Frikadellen, Eintöpfe u. v. m.), Fleisch u. Wurstwaren (auch Grillfleisch) aus eigener Herstellung vom Metzger vor Ort: Schweinefleisch, Rindfleisch, Hähnchenfleisch; Präsentkörbe.

Nachhaltigkeit leben wir so:

Gemüsehof Brun
Fam. Brun
Surker Weg 2
46359 Heiden
Tel.: 02867 8524
Fax: 02867 9274
gemuesehof.brun@t-online.de
www.gemuesehof-brun.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 08:00 - 13:00 Uhr
14:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 14:00 Uhr
In der Erdbeer- und Spargelzeit zusätzlich
So./Feiertage:
08:00 - 12:00 Uhr



Höings Hof

Unser "Daelen-Café" und Ferienhof grenzt direkt an das große Waldgebiet eines Naturschutzareals. Seit über 40 Jahren wird unser landwirtschaftlicher Hof als Ferienhof mit dem Schwerpunkt "Pferde" geführt.

Seitdem besuchen uns Kinder in den Ferien von NRW, um bei uns Reiterferien zu erleben.

Außerhalb dieser Zeiten begrüßen wir Schulklassen und an den Wochenenden Gruppen und Vereine.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns steht das friedliche und achtvolle Zusammenspiel zwischen Mensch, Natur und unseren Tieren im Vordergrund. Deswegen haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, durch verschiedene Angebote, wie der tägliche Kontakt zu den Pferden, unseren Gästen mehr Wertschätzung für die wertvollen Güter ‚Natur und Tier‘ mitzugeben.“

🛏 17 Mehrbettzimmer für 4-6 Personen und in kleiner Anzahl Doppel- und Einzelzimmer

🍰 Münsterländer Spezialitäten, Kuchen, kalte und warme Buffets, ausgiebiges Frühstück

👨 Familien- und Betriebsfeiern ab 40 Personen

🐎 Reiterferien, Klassenfahrten, Gruppenreisen, Reitunterricht und Ausritte für Gäste

🐾 30 Pferde, Kurse rund ums Pferd

📖 Hofführungen



Höings Hof
Markus und Ute Höing
Drögen Bokelt 3
46359 Heiden
Tel.: 02867 247
Fax: 02867 9285
hoeingshof@outlook.de
www.hoeings-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofcafé

So./Feiertage: 11:00 - 17:00 Uhr
Frühstückstafel ab 09:30 Uhr
(nach Vereinbarung)

Samstags für Gruppen
nach Vereinbarung
(Auch außerhalb der Öffnungszeiten)



Spargelhof Hussmann

Seit über 35 Jahren bewirtschaftet die Familie Hussmann den Leblicher Hof in Heiden. Sohn Matthias ist 2010 mit in den Betrieb eingestiegen. Hauptaugenmerk liegt im Anbau und Verkauf von Spargel, Erdbeeren und Gemüse. Aber auch 15 Milchkühe gehören zum Betrieb. Kommen Sie gerne vorbei und werfen Sie einen Blick in den liebevoll gestalteten Hofladen.

🍓 Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln, Himbeeren, Brombeeren, Eier, verschiedene Fruchtaufstriche, hausgemachte Liköre, Kaffeespezialitäten, Suppen, Wurst und Aufschnitt.

Erdbeeren zum Selberpflücken am Ostring in Heiden



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit, dass wir unsere angebotenen Produkte selber produzieren. Sie kommen direkt von unseren hofnahen Feldern. Durch diese kurzen Wege können wir unseren Kunden hundertprozentige Frische und Qualität anbieten - regionaler geht es kaum. Während des Einkaufs auf unserem Hof bekommen Sie einen Einblick in unsere Produktion.“

Spargelhof Hussmann
Matthias Hussmann
Surker Weg 4
46359 Heiden
Tel.: 02867 8782
Fax: 02867 907667
www.spargelhof-hussmann.com

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

Selbstpflückanlage
in der Saison
Mo.-Sa.: 08:00 - 18:00 Uhr
So./Feiertage:
08:00 - 18:00 Uhr




Hof Hüppe

In der 4. Generation verkauft Familie Hüppe ihre eigenen Kartoffeln und Eier. Angefangen hat alles mit den Verkaufstouren per Pferd und Kutsche ins Ruhrgebiet. Seit 2013 betreibt Familie Hüppe einen Verkaufsautomaten. So kann im kleinen Verkaufsraum, aber vor allem am Regiomaten „Münsterländer Frische“ gekauft werden. Rund um die Uhr stehen die hofeigenen und ausgewählte Produkte aus der Region zum Kauf bereit.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind ein Familienbetrieb. Seit bereits 4 Generationen leben und arbeiten wir gemeinsam auf dem Hof. Von Generation zu Generation geben wir die Traditionen weiter und bauen qualitativ hochwertige Kartoffeln an. Besonders achten wir auf die Qualität unserer Produkte und erhalten diese durch die Weitergabe von Wissen in der Familie.“

 **Regiomat:** verschiedene Kartoffelsorten, eigene Eier aus Bodenhaltung, Wurstwaren, Konfitüre, Obst (z. B. Äpfel), Honig, Gebäck

Verkaufsraum: verschiedene Kartoffelsorten, eigene Eier aus Bodenhaltung



Hof Hüppe
Fam. Hüppe
Schafsweg 2
46359 Heiden
Tel.: 02867 223697
Mobil: 0171 5432718
Fax: 02867 223698
hof-hueppe@freenet.de

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

Verkaufsautomat
24 Stunden,
7 Tage die Woche



HEIDEN

Hof Kleine Boes

Seit über 25 Jahren werden auf dem Betrieb Kleine Boes in Heiden Erdbeeren angebaut. Mittlerweile leben und arbeiten drei Generationen auf dem Betrieb und bauen mit viel Freude Erdbeeren an. Die langjährige Erfahrung kombiniert mit

Herz und Leidenschaft sichert Ihnen aromatische Erdbeeren von höchster Qualität. Das Besondere ist, dass auch bis in den August hinein hofeigene Erdbeeren geerntet und verkauft werden.

🍓 Zur Saison Erdbeeren aus der eigenen Produktion, erntefrischer Spargel, Himbeeren, Blaubeeren, Kirschen, Äpfel, Eier, selbstgemachte Fruchtaufstriche und Sirups, Prosecco, Biosäfte, Coffee to go und Fruit to go.

Sie finden vor Ort Stehtische für die kleine Pause zwischendurch.

Außerdem können Sie in der Saison Erdbeeren selber pflücken.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, dass wir unsere Erdbeeren nur hier vor Ort verkaufen. Unsere Kunden können sich direkt am Feld über den Anbau informieren oder selber ihre Erdbeeren pflücken. So können wir hundertprozentig sicher sein, dass die gute Qualität unserer Erdbeeren bei den Kunden ankommt. Auch der persönliche Kontakt ist uns dabei wichtig.“

Hof Kleine Boes
Fam. Kleine Boes
Surker Weg 1
46359 Heiden
Tel.: 02867 1349
anjakleine-boes@web.de
hofkleine-boes.jimdo.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Zur Saison: Mai - August
Mo.-Fr.: 08:00 - 18:00 Uhr
Sa. u. So.: 08:00 - 17:00 Uhr



Kaffeerösterei Küper

Vor neun Jahren hat sich auf Hof Küper in Heiden einiges verändert.

Wo früher die Schweine liefen, wird heute Kaffee geröstet. Über die Jahre hinweg hat sich Josef Küper so vom Kaffeetrinker zum Kaffee-Experten entwickelt. Heute umfasst sein Kaffee-Angebot über 20 verschiedene Sorten aus über 21 Ländern. Verkauft wird vor allem in Supermärkten der Region, auf dem Heidener Wochenmarkt und im eigenen Online-Shop.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind immer wieder auf der Suche nach sogenannten Projektkaffees. Diese stehen für fair gehandelte Kaffeebohnen. Es wird sichergestellt, dass die Kaffeebauern in den Anbauländern mehr Geld für ihren Kaffee erhalten. Somit sichern wir den Lebensunterhalt dieser Bauernfamilien und sorgen vor allem für eine gute Schulausbildung der Bauernkinder.“

🍎 Über 20 verschiedene Kaffeesorten wie Mild, Classic, Crema, Hausmarke Heiden u. v. m. in verschiedenen Größen (250 g, 500 g und 1.000 g), auch Bio-Kaffee, entcoffeinierter Kaffee und Kakao; gemahlen und in ganzen Bohnen



Kaffeerösterei Küper
Josef Küper
Borkener Str. 31a
46359 Heiden
Tel.: 02867 9080015
Fax: 02867 907741
info@kaffee-kueper.de
www.kaffee-kueper.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Wochenmarkt Heiden
Freitags: 09:00 - 13:00 Uhr

Verkaufsstellen rund um Heiden
und Online-Shop
siehe Homepage



HEIDEN

Hof Osterkamp

Der Hof Osterkamp befindet sich schon seit Jahrhunderten in der Familie. Bereits seit über 50 Jahren werden Weihnachtsbäume verkauft. Angefangen hat es mit Bekannten, die den ganzen Nachmittag im Wald verbracht haben, um ihren Baum auszusuchen und im Anschluss selber zu schlagen.

Besonderheit: auf Hof Osterkamp wird Grün für Kränze zu jeglichem Anlass angeboten.

🍏 Weihnachtsbaumverkauf in allen Größen, z. T. mit Ballen, auch zum Selberschlagen (Einnetzen und Anspitzen gratis), trockenes Kaminholz - vor allem Eiche, Birke und Buche (auch 25 bzw. 30 cm Scheite), Lieferung möglich. Auf Vorbestellung: Grün für Kränze von der Nordmantanne oder der Rotfichte. Ab Nov. Schmuckreisig von der Weymouthskiefer für Blumensträuße u. -gestecke, 5 kg Bunde.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Waldbauern sehen wir uns dazu verpflichtet, nur so viele Bäume zu schlagen, wie nachwachsen. Neben der angepassten Nutzung unseres Waldes, legen wir Wert auf die Vielfalt der Natur. Hierzu lassen wir bei der Ernte unserer Felder einige Pflanzen stehen. Bienen und Wildtiere finden in diesen Pflanzen Nahrung und Schutz.“

Hof Osterkamp
Fam. Osterkamp
Lehmkuhle 7
46359 Heiden
Tel.: 02867 95295
Fax: 02867 95296
Mobil: 0176 44408651
antoniososterkamp@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Weihnachtsbaumverkauf
Ab ca. 10.12. bis zum 24.12.
- ganztägig, auch sonntags -
Kaminholzverkauf
Ganzjährig nach Vereinbarung



HEIDEN

Hof Tembrink

Der Familienbetrieb Tembrink hat seinen Schwerpunkt im Kartoffel- bzw. Zwiebelanbau. Mit drei Generationen leben und arbeiten sie auf dem Hof und versorgen Kunden das ganze Jahr über mit den eigenen Kartoffeln. Der hofeigene Verkaufsautomat lockt Fahrradfahrer aus der ganzen Region auf den Hof. Aber auch Kunden, die rund um die Uhr Kartoffeln, Eier, Wurstwaren und Snacks kaufen möchten, sind hier genau richtig.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sehen die Natur als unser wichtigstes Gut. Der verantwortungsvolle Umgang mit ihr liegt uns am Herzen. Deshalb versuchen wir so zu wirtschaften, dass auch nachfolgende Generationen eine Zukunft haben.“

- 🍷 An dem Verkaufsautomaten können Sie die hofeigenen Kartoffeln (2,5 kg: Cilena, Belana, Frühkartoffel ab Juni), Eier, Wurstwaren in Gläsern, Getränke (Mineralwasser, Apfelschorle, Coca Cola), Kekse, Chips und Nic Nac's kaufen. Außerdem können auf dem Hof auch Kartoffeln in größeren Gebinden gekauft werden. Sprechen Sie uns dazu doch gerne an.
- 📅 Hofführungen rund um die Kartoffel sind gerne nach Absprache möglich.



Hof Tembrink
Fam. Tembrink
Römerseestr. 13
46359 Heiden
Tel.: 02867 519
Fax: 02867 909640
info@hof-tembrink.de
www.hof-tembrink.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Verkaufsautomat
24 Stunden,
7 Tage die Woche

Führungen
nach Vereinbarung



GLOBALG.A.P.

Fam. Essingholt



Bauerncafé Eßingholt

Als Familienbetrieb ist es unser Ziel, Ihnen einen ganz besonders schönen Tag auf dem Land zu bereiten.

Damit uns dies bestens gelingt, laden wir Sie herzlichst zu unserem Hof in Bocholt-Holtwick ein, auf unserer märchenhaften Tenne in

alten Zeiten zu stöbern, im kunterbunten Garten eine Lustwanderung zu unternehmen oder uns beim Füttern der handzahmen Tiere über die Schulter zu schauen.

🍏 Eigener Honig, Dekorationen und Blumenarrangements, je nach Saison Kräuter, Obst und Gemüse aus eigenem Anbau

🍷 Winter- und Sommergrillen, Schlemmerfrühstück, westfälisches Hochzeitsessen, Kaffee und Kuchen, Beerigungskaffee

🎉 Feiern und Feste bis 200 Personen (im Winter bis 120 Personen)

☺ Streichelzoo und Märchenwald

🚲 Fahrrad- und Bosseltouren, Hofführungen

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns als Familienbetrieb steht die Familie an erster Stelle. Alle Arbeiten in unserem Café erledigen wir durch unsere Familienmitglieder. Damit weder unser Familienleben noch unsere Gäste oder Tiere zu kurz kommen, sind wir nur nach Vereinbarung für unsere Gäste da. So gelingt es uns, alle gut zu versorgen und glücklich zu machen.“

Bauerncafé Eßingholt
Fam. Eßingholt
Am Bildstock 3
46399 Bocholt
Tel.: 02871 43174
bauerncafeessingholt@web.de
www.bauerncafe-essingholt.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Hof Café und Hof Boutique
nur nach telefonischer
Absprache geöffnet.








Hof Slütter

Unser Vollerwerbsbetrieb liegt am Rande der Stadt Bocholt, in der Nähe der niederländischen Grenze. Wir haben uns auf die Mutterkuhhaltung, Rinder- und Schweinemast spezialisiert. In unserem Hofladen können Sie eine große Auswahl an landfrischen Produkten einkaufen. Für Kinder gibt es viele Streicheltiere. Außerdem stehen drei moderne Ferienwohnungen für Urlaubsgäste zur Verfügung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unter Nachhaltigkeit verstehen wir, dass wir regional handeln. ‚Regional‘ bedeutet für uns, dass wir Kooperationen im Kreis Borken pflegen. Somit kommen unsere Ferkel beispielsweise direkt aus der Nachbarschaft. Durch die eigene Verarbeitung und Vermarktung unserer Produkte, wie z. B. Fleisch, sorgen wir dafür, dass die Regionalität an die Kunden übergeben wird.“

-  Fleisch- und Wurstprodukte aus eigener Schlachtung, zur Saison Kürbisse, Brot- und Kuchenwaren, Fruchtaufstriche, Chutney und Liköre, Weine, Obst und Gemüse, Eier sowie Honigerzeugnisse
-  3 voll ausgestattete Ferienwohnungen für 2 - 6 Personen (45 - 75 qm), Frühstück nach Vereinbarung
-  Mittagstisch
-  Kleintiergehege
-  Kürbisfest, Koch- und Backabende nach Absprache

Hof Slütter
Dirk und Josef Slütter
Bussardweg 17
46399 Bocholt
Tel.: 02871 43484
Fax: 02871 490712
info@hof-sluetter.de
www.hof-sluetter.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr
Backhaus / Hofcafé
Di.: 08:30 - 14:00 Uhr
Fr.: 08:30 - 18:00 Uhr
01.05. bis 30.09. Sa. u. So.:
10:00 - 18:00 Uhr
Mittagstisch:
Mo.-Do.: 11:30 - 14:00 Uhr





BOCHOLT

Hof Moddenborg

Möchten Sie Ferien auf dem Bauernhof erleben? Einfach mal ein paar Tage in schöner Umgebung ausspannen? Oder zu zweit, mit der Familie oder einer Gruppe einen erholsamen Urlaub verbringen? Das können Sie auf unserem Ferienhof!

Unser Hof mit Rinderzucht und Schweinemast liegt in stadtnaher, jedoch ruhiger Einzellage, unweit der holländischen Grenze, in unmittelbarer Nähe des Erlebnisbades "Bahia".

☰ Ferienhaus "Speicher" mit drei separaten Wohnungen, eine ebenerdige Ferienwohnung "Tenne" mit eigenem Eingang und Kaminofen. Die Wohnung ist barrierefrei und rollstuhlgerecht. Ein Appartement für Einzelpersonen. Gartenbereich mit Sitzmöglichkeiten und einer großen Grillhütte.

☺ Streichelzoo, kleiner Spielplatz, Kettcars, Tretrecker und Fußball- / Volleyballfeld

🐾 Ponyreiten für Kinder nach Absprache

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Gäste haben ganz unterschiedliches Wissen über die moderne Landwirtschaft in Deutschland. Häufig gehen ihre Vorstellungen und die Wirklichkeit weit auseinander. Deswegen nutzen wir immer wieder gerne die Gelegenheit und geben unseren Gästen einen Einblick in den Alltag auf unserem Hof und zeigen Ihnen die moderne Tierhaltung.“

Hof Moddenborg
Bernhard und Claudia
Terhardt
Moddenborgstr. 94
46399 Bocholt
Tel.: 02871 44601
Mobil: 0176 83080166
fewo.terhardt@moddenborg.de
www.moddenborg.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung





Siggi Kunde - Gutes aus der Natur


Bereits seit 40 Jahren kann man bei Siegfried Kunde Wildfleisch kaufen. Durch einen Ausflug unter Damwildkollegen ist er vor einigen Jahren auf die Idee gekommen, einen holzkohlebetriebenen Ofen zu bauen. Mit diesem bietet er vor allem Privatpersonen an, Flamm-lachs oder Wildfleisch am Spieß für Feierlichkeiten zuzubereiten. Aber auch auf Veranstaltungen im Kreis Borken ist er mit seinem Ofen zu finden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Aus der Region für die Region - das ist mein Motto! Mein regionales Produkt ‚Wildfleisch‘ biete ich vor allem den Kunden im Kreis Borken an. Dazu stehe ich mit meinem Ofen und Verkaufswagen auf hier bekannten Märkten. Somit hat jeder die Möglichkeit, nach altbekannten Rezepten zubereitetes Wildfleisch zu genießen.“

 Fleisch vom Dam- und Rotwild (z. B. Hirschsteak, -gulasch, -braten)

 Für private Festlichkeiten ist die Zubereitung von verschiedenen Gerichten am mobilen Holzkohleofen möglich: von 30 - 400 Personen. Private Feierlichkeiten im hofeigenen Park für 80 - 100 Gäste mit Essen vom Holzkohleofen (z. B. Flamm-lachs) möglich.

 Jährlich vertreten auf verschiedenen Märkten im Kreis Borken.

Siggi Kunde
Siegfried Kunde
Hemdener Ringstr. 10
46399 Bocholt-Hemden
Mobil: 0171 3101171
siegfriedkunde@gmail.com
www.siggi-kunde.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Fleischverkauf ab Hof
Letzte Woche vor Weihnachten
Mo.-Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr
sonst nach Vereinbarung

Feierlichkeiten
nach Vereinbarung








BOCHOLT

Hof Eversmann

Seit 2009 können Sie auf dem Betrieb Eversmann in Bocholt-Lowick „Bauerngolf“ spielen. Diese etwas andere Art zu Golfen begeistert Jung und Alt! Ausgestattet mit einem handballgroßen Ball und passendem Klompenschläger starten die Gruppen nach einer kurzen Einführung durch Familie Willing. Die Spieler haben nun auf einer Wiese 10 Löcher zu treffen - wer am wenigsten Schläge benötigt, gewinnt.

 Grillmöglichkeiten nach dem Spiel, Getränke vor Ort zum Kauf

 Streichelzoo, Hüpfkissen, Gokartbahn

 Bauerngolf für Jung und Alt, Dauer ca. 2 - 2 ½ Stunden

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die artgerechte Haltung unserer Bullen hat bei uns besondere Bedeutung. Deswegen sind wir auch dabei, unsere Ställe komplett auf die Strohhaltung umzustellen. Die Tiere sind auf Stroh ruhiger und verletzen sich nicht so schnell. Außerdem empfinden wir die Strohhaltung als angenehmer.“

Hof Eversmann
Thomas Willing
Zur Eisenhütte 22
46399 Bocholt-Lowick
Tel.: 02871 40082
eckasten02@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ganzjährig nach
Vereinbarung



DAS Fleisch

Wir züchten mittlerweile in der 2. Generation unsere Blonde d'Aquitaine Rinder, die für ihr ruhiges Wesen und das wohlschmeckende, zarte und magere Fleisch bekannt sind. Aus Fürsorge für unsere Tiere legen wir Wert auf eine artgerechte Haltung mit großen Laufbuchten im Stall und viel Weidegang. Unsere Tiere werden ausschließlich mit einem optimal auf die Rasse abgestimmten, naturbelassenen Futter versorgt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Fast genauso wichtig wie die Regionalität sind uns der Herstellungsprozess und die Produktionsbedingungen unserer Lieferanten. Nahezu alle Lieferanten kennen wir persönlich. Für das persönliche Kennenlernen nehmen wir auch eine weite Reise in Kauf und verbinden Ausflüge zu z. B. Olivenölherstellern in der Provence mit unserem Urlaub.“

🍎 Rindfleisch vom Blonde d'Aquitaine (z. B.: Rouladen, Hüftsteak, Porterhouse Steak, Entrecote, Braten u. v. m.), Aufschnitt und Wurst, Eier aus eigener Bodenhaltung, Gewürzsoriment, Honig, Eingemachtes, Obst und Gemüse, Kartoffeln, Pasta, Säfte, Weine, Öle, Milchprodukte, Präsentkörbe und Gutscheine

📦 DAS Mobil: mobiler Grill- und Verkaufstand, kann für Familien- und Betriebsfeste gemietet werden.

DAS Fleisch
Angelika Ebbers und
Dieter Konert GbR
Barloer Ringstraße 67
46397 Bocholt-Barlo
Tel.: 02871 2297533
info@das-fleisch.de
www.das-fleisch.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.: 09:00 - 12:00 Uhr
Fr.: 15:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 14:00 Uhr
... und nach telefonischer
Vereinbarung
Wochenmarkt Bocholt-Barlo
Fr.: 14:30 - 17:30 Uhr






BOCHOLT

Milchhof Tenhofen & Knuf


In unserer hofeigenen Molkerei stellen wir selber Landeis her. Dazu verwenden wir unsere eigene Kuhmilch.

Neben den verschiedenen Eissorten, die wir ganzjährig anbieten, können unsere Kunden an der Milchzapfstelle frische Milch kaufen, um sie mit nach Hause zu nehmen.



 Frische Landmilch zum Selbstabfüllen an unserer Milchtankstelle.

Selbst hergestelltes Bauernhofeis aus hofeigener Milch in verschiedenen Sorten. Das Eis kann man in Selbstbedienung aus den Eistruhen in der Milchtankstelle kaufen.

 Hofführungen (nach Vereinbarung) für Schulklassen, Kindergärten oder interessierte Gruppen

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wer zu uns auf den Hof kommt sieht, dass uns der Naturschutz ein Anliegen ist. In unserem Garten lassen wir unseren Rasen bewusst lang wachsen, damit Insekten Schutz und Nahrung finden. Auch an den Feldrändern haben wir Blühstreifen angelegt, um das Artenreichtum unserer Insekten zu fördern.“

Milchhof Tenhofen & Knuf
Gisbert Tenhofen und
Anke Knuf GbR
Vardingholter Straße 64
46397 Bocholt-Barlo
Tel.: 02871 3056
a.knuf@gmx.net
www.grenzlandeis.chayns.net

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche

**BOCHOLT**

Büffelhof Kragemann


Die Besonderheit unseres Hofes stellen unsere gutmütigen Wasserbüffel dar. Seit 2004 werden sie bei uns gehalten und mit Erfolg gemolken.

Inzwischen zählt unsere Herde etwa 65 Tiere. Außerdem werden noch einige seltene und vom Aussterben bedrohte Rinderrassen gehalten.

Unser Büffel Fleisch ist eine Delikatesse für Feinschmecker, die das Besondere lieben.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist es wichtig, im Einklang mit unseren Tieren und der Natur zu leben. Als wir uns für das Halten von Wasserbüffeln entschieden haben, war dieses automatisch auch ein Weg für mehr Naturschutz. Die Tiere verändern durch ihr natürliches Verhalten die Flora und Fauna auf unseren Wiesen. Durch das Baden in Suhlen werden seltene Pflanzenarten gefördert.“

 **Büffelkäsesortiment:**
Büffelmozzarella,
Bocconcini, Scamorza,
Ricotta, Primosale,
Caciocavallo, Büffelbrie,
Büffelschnittkäse.

Büffel Fleischsortiment:
Schmorbraten, Gulasch,
Hackfleisch, Rouladen,
Büffelburger-Pattys,
grobe Bratwurst, Rost-
bratwurst, Entrecote,
Hüftsteaks, Rumpsteak,
Filetsteak.

Barloer Wiesen-Eier,
Kartoffeln, zur Saison
Erdbeeren, Olivenöl
und Tomaten von
Bauern aus der Region

 **Büfflexkursionen**



Büffelhof Kragemann
Silvia und Martin Mölders
Kotts Stegge 5
46397 Bocholt-Barlo
Tel.: 02871 39427
kontakt@bueffelhof-kragemann.de
www.bueffelhof-kragemann.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 18:00 Uhr



BOCHOLT

Das Bauernlädchen

Mit einem kleinen Eierverkauf an der Haustür ist die Direktvermarktung des Familienbetriebs Groß-Weege in Bocholt-Biemenhorst vor über 20 Jahren gestartet. Mit der Zeit hat sich der eigene Hofladen entwickelt. Durch die Nähe zum Nah-

erholungsgebiet Aasee ist der Hof vor allem auch für Fahrradfahrer immer wieder ein gelungenes Ziel. Kommen Sie vorbei und lassen sich vom reichhaltigen Angebot begeistern.

🍏 Eier von den eigenen Hühnern aus Bodenhaltung, Gemüse der Saison, Hausmacher Wurstwaren und Molkereiprodukte von befreundeter Hofmolkerei.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der tägliche Kundenkontakt erfreut uns immer wieder aufs Neue. Mit Freude und Herzblut verkaufen wir unsere Produkte Tag für Tag. Dabei wird ‚Service‘ bei uns sehr groß geschrieben. Jeder Kunde wird wertgeschätzt. Gerne unterstützen wir unsere älteren Kunden und sind behilflich, wenn die Einkaufstasche zum Auto getragen werden muss.“

Das Bauernlädchen
Groß-Weege, GbR
Büngerner Str. 9
46395 Bocholt-Biemenhorst
Tel.: 02871 8157
Fax: 02871 998901

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

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

Di.-Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

In den Sommerferien zusätzlich
Mittwoch nachmittags geschlossen

Selbstbedienungshütte

Täglich: 08:00 - ca. 21:00 Uhr




Hof Heßling Zeinen

Wir sind ein landwirtschaftlicher, bäuerlicher Familienbetrieb mit Milchkühen und Jungtieren. Das Wohl der Tiere ist uns jeden Tag wichtig. Alle Tiere sind bei uns geboren. Viel Licht, gutes Futter, ein trockenes Lager und ein liebevoller Umgang mit den Tieren stehen bei uns an erster Stelle. Bei unserer Milchtankstelle können Sie unsere frische Landmilch zapfen und das rund um die Uhr. Frischer geht es nicht!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns als 3-Generationen-Familienbetrieb bedeutet Nachhaltigkeit, dass wir unseren Kunden ein Gespür für unsere Produkte übermitteln. Mit unserem Milchzapfautomaten können wir den Verbrauchern in Rhede und Umgebung vor allem das Produkte 'Milch' näher bringen. Durch persönliche Gespräche zeigen wir, wie wichtig uns unsere Tiere sind und wie viel Spaß die Arbeit macht.“

 In der Milchtankstelle: Frische Landmilch zum Selbstabfüllen. Flaschen stehen zum Kauf bereit oder können mitgebracht werden. Verfeinert werden kann die Milch mit Kakao-, Erdbeer- oder Vanillepulver.

Im Hofladen: es gibt leckere Eier von glücklichen Hühnern, selbstgemachte Fruchtaufstriche, frische Kartoffeln, Honig und weitere saisonale Produkte.



Hof Heßling Zeinen
 Fam. Blömer
 Heetkamp 16
 46414 Rhede
 Tel.: 02872 3184
 Facebook:
 Frische Landmilch vom
 Hof Heßling Zeinen

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

Milchtankstelle
 24 Stunden,
 7 Tage die Woche



Milchhof Leiting

Auf unserem Gemischtbetrieb in Rhede halten wir 100 Milchkühe und Mastschweine. Außerdem bewirtschaften wir unsere Flächen selber und bauen neben dem Futter für unsere Tiere Kartoffeln an.

An unserer Milchtankstelle können Sie täglich unsere frische Rohmilch kaufen. Auch die Eier unserer freilaufenden Hühner und den Honig unserer Bienen stehen für Sie bereit.

🍏 An unserer Milchtankstelle können Sie unsere frische Landmilch selber zapfen. Flaschen stehen bereit oder können mitgebracht werden.

Eier von eigenen freilaufenden Hühnern, Kartoffeln aus dem eigenen Anbau, Bauernhofeis in verschiedenen Sorten, Honig aus eigener Imkerei.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bereits seit 15 Jahren haben wir unsere Bienenvölker auf dem Hof. Was früher durch Zufall angefangen hat, erfreut uns nun jeden Tag aufs Neue. Wir kümmern uns sorgfältig um diese kleinen Nützlinge. Als Gegenleistung bestäuben Sie unsere Obstbäume und liefern unseren eigenen Honig. Dieses bedeutet für uns Nachhaltigkeit.“

Milchhof Leiting
Bernhard Leiting
Huve 1
46414 Rhede
Tel.: 02871 6149
Fax: 02871 260031
b-leiting@t-online.de
www.hof-leiting.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche



Hof Overkämping

Seit 20 Jahren baut Familie Overkämping auf ihrem Hof in Rhede, 5 Minuten vom Ortskern entfernt, vor allem Feldgemüse an. Schwerpunkt liegt im Spinatanbau für Iglo sowie im Erbsen- und Bohnenanbau. Außerdem werden verschiedene Kartoffelsorten angebaut und die eigenen Hühner liefern die Eier für den Verkaufsautomaten. Kunden nutzen oft die gute Vernetzung vom Hof und kommen mit dem Fahrrad.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir produzieren Grundnahrungsmittel, die für das alltägliche Leben benötigt werden. Außerdem sorgen wir dafür, dass die Verbraucher in unserer Region hochwertige, frische Produkte kaufen können, die direkt von unserem Hof stammen.“

🍷 Eier aus Freilandhaltung in verschiedenen Größen, Sortenvielfalt der Kartoffel (z. B. Belana, Laura, aber auch Blaue Anneliese oder Bamberger Hörnchen). Lieferservice für interessierte Firmen, Büros usw.

📖 Führungen auf unserem Hof mit Einblicken in den Kartoffelanbau und die Legehennenhaltung vor allem für Schulklassen und private Gruppen, aber auch für alle Interessierten - jederzeit nach Vereinbarung.



Hof Overkämping
Fam. Overkämping
Wochteresch 12
46414 Rhede
Tel.: 02872 2380
Fax: 02872 932620

ÖFFNUNGSZEITEN

Ab-Hof-Verkauf:

Mi. u. Fr.: 09:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Automatenverkauf

24 Stunden, 7 Tage die Woche

Führungen und Lieferservice
nach Vereinbarungen



Hof Rülfiing

Unser 80 ha großer Bio-landhof liegt nahe dem Naturschutzgebiet Dingdener Heide. Seit 2003 wird er ökologisch nach den Richtlinien von Bioland bewirtschaftet.

Erleben Sie unseren traditionsreichen Hof mit seiner einmaligen Vielfalt der Tier- und Pflanzenwelt.

Die bei uns erzeugten Spezialitäten sind nicht nur außergewöhnlich für die Region, ein Besuch bei uns ist auch ein "Fest für die Sinne".

🍎 Spezialitäten vom eigens gehaltenen Bunten Bentheimer Bio Schwein, Bio Rind, Bio Kalb, Bio Geflügel u. Bio Lamm von umliegenden Biobauern, Mais, Kartoffeln, Kürbisse, Erbsen, Bohnen u. Buchweizen. Bald folgen alte Sorten von Äpfeln, Birnen u. Pflaumen. Produkte auch in versch. Gastronomiebetrieben sowie Super- u. Biomärkten der Region erhältlich.

📅 Nach Absprache Hofführungen

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind immer wieder fasziniert, wie man durch einfache Taten, wie den Aufbau einer Streuobstwiese, einen Einfluss auf den Artenreichtum von Tieren und Pflanzen nehmen kann. Auch durch unsere Wahl von seltenen Tierrassen, wie den Bunten Bentheimer Schweinen, leisten wir einen Beitrag zur vielfältigen Natur und Erhalt bestimmter Rassen für die Zukunft.“

Hof Rülfiing GmbH
Fam. Rülfiing
Am Essingholtbach 1
46414 Rhede
Tel.: 02872 2217
regine@hof-ruelfing.info
www.hof-ruelfing.info

ÖFFNUNGSZEITEN
Do.: 15:00 - 17:00 Uhr
Fr.: 10:00 - 12:00 Uhr
15:00 - 17:00 Uhr
Sa.: 10:00 - 15:00 Uhr




RHEDE

Reiterhof Schulze-Renzel

Der Hof Schulze-Renzel existiert seit mehr als 300 Jahren. Der anfängliche Milchvieh- und Bullenmast-Hof wurde im Jahr 2000 zur Pferdepensionshaltung umgebaut. Weiterhin betreiben wir parallel einen Mastbullenstall mit gut 60 Tieren. Durch umliegende Weide- und Ackerflächen kommt die Futtermittellieferung zu 100 % von unserem Hof. Lediglich die Kraftfuttermittellieferung erfolgt über entsprechende Lieferanten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist ein offener und respektvoller Umgang mit unseren Einstallern wichtig. Wir übernehmen die Hege und Pflege unseres Hofes, auch damit es Ihnen an nichts fehlt. Durch gemeinsame Aufräumaktionen und dem anschließenden Grillen sichern wir die gute Basis für Pferd und Reiter hier bei uns. Im Mittelpunkt stehen dabei immer die Tiere.“

 Verschiedene Stallungen (klassisch, Western Style, offene Ställe, Außenstall mit Weidezugang), Reithalle, Dressurplatz, Spring-, Longierplatz, Conditrainer und Reiterstübchen. Mit gutem Reitwegnetz in Rhede und Umgebung. Inklusiv-Leistungen: täglicher Auslauf und Bewegung auf der Weide, 2-mal täglich Fütterung, Heu und Heusilage, 24-h-vor-Ort-Betreuung, freie Nutzung aller Möglichkeiten des Hofes, Sattelkammer und Spind. Zusatzleistungen nach Abstimmung.



Reiterhof Schulze-Renzel
Fam. Schulze-Renzel
Renzelhook 7
46414 Rhede-Krommert
Tel.: 02872 2308
Fax: 02872 9230240
Mobil: 0163 1331950
info@schulze-renzel.de
www.schulze-renzel.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung







ISSELBURG


Ponyhof-Leiting

Bei uns können Sie etwas erleben - ob Reiten, Spielen, Feiern oder einfach gemütlich die Seele baumeln lassen. Eine Besonderheit bei uns ist das Ponyreiten. Für jüngere und ältere Gäste bestehen unterschiedliche Möglichkeiten mit unseren Ponys in Kontakt zu kommen. Außerdem erfahren bereits die kleinen Gäste dank unseres Wertmarken-Systems, wie sie als „Kaufmann“ selbstständig entscheiden können.

 Selbst gebackene Kuchen, frische Waffeln, warme und kalte Getränke, warmer Imbiss, Eis u. v. m.

 Angebote für Familien, Radler, Kindergeburtstage, Schulklassen, großer Spielplatz mit Matschanlage, Hüpfkissen, Tiergehege, Rutschen, Strohburg u.v.m.

Vermietung von Sommerlauben und Grillplätzen und Riesen-Tandem-Verleih

 Ponyreiten durch unser Personal geführt oder geführt durch die selbst mitgebrachte Begleitperson.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns wird das Familienleben groß geschrieben. Auf unserem Hof arbeitet fast die gesamte Familie mit. Für unsere Gäste möchten wir einen schönen Ausflug zu uns, ob als Familie oder Radgruppe, ermöglichen. Die Kinder können sich frei auf unserem Spielplatz bewegen und lernen beispielsweise den respektvollen Umgang mit unseren Ponys.“

Ponyhof-Leiting
 Thomas Leiting
 Alte Bundesstr. 3
 46419 Isselburg
 Tel.: 02873 757
 info@ponyhof-leiting.de
 www.ponyhof-leiting.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Saison von Mitte März bis
Anfang November
 Mo.-Fr. : 14:00 - 18:00 Uhr
 Sa., So., Feiertage, Ferien:
 11:00 - 18:00 Uhr


Freier Eintritt





ISSELBURG

Hahnerfelder Hofcafé und Lädchen

Unser Hof liegt im wunderschönen Münsterland in Isselburg-Anholt, nur wenige Meter von der holländischen Grenze entfernt. Genießen Sie die ländliche Umgebung und kehren Sie ein in unser uriges Bauernhofcafé. Hier können Sie Wohlmomente bei Kaffee und selbst gebackenem Kuchen genießen oder Sie kaufen traditionelle, hofeigene Produkte in unserem Bauernlädchen.

 Frische Eier, selbst gebackenes Brot, Fruchtaufstriche, frische Wurstwaren und verschiedene Kleinigkeiten zum Verschenken.

 Hausgemachte Torten, frischer Blechkuchen, Wochenendbrunch, saisonale Menükarte.

 Familien- und Betriebsfeiern für ca. 120 Personen auf zwei Etagen, große Außenterrasse u. Grillpavillon.

 Kinderspielplatz, Tiere

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit alte, ländliche Traditionen mit modernen Angeboten in Einklang zu bringen. Deswegen legen wir viel Wert auf saisonale Events, wie das ‚Gänseessen‘ im Winter. Aber auch bei unserem ‚Ampelessen‘, bei dem wir drei unterschiedliche Eintöpfe anbieten, gelangt der Einblick in die Vergangenheit unseres Hofes.“

Hahnerfelder Bauernhofcafé
und Lädchen

Silke Schalthoff

Hahnerfeld 9

46419 Isselburg-Anholt

Tel.: 02874 1367

Fax: 02874 905107

info@hahnerfelder-bauernhofcafe.de

www.hahnerfelder-bauernhofcafe.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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

Um Anmeldung von Gruppen
ab 10 Personen wird gebeten.

Jeden 1. Sonntag im Monat
großes Kaffee- und Kuchenbuffet





ISSELBURG

Spargelhof Tenbrock

Im Jahr 1987 entschlossen wir uns vom Hof Tenbrock, die Milchwirtschaft und Viehzucht aufzugeben und von nun an Spargel anzubauen. Was zunächst mit einem kleinen Stück Land angefangen hatte, ist mittlerweile auf eine acht Hektar große Fläche gewachsen. Beim Stechen helfen uns mittlerweile zehn bis zwölf Arbeitskräfte. In unserem Hofladen können Sie das königliche Gemüse frisch vom Feld kaufen.

 Zur Saison:
erntefrischer Spargel



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wünschen uns, dass unser Betrieb auch in der nächsten Generation weitergeführt wird. Um den Lebensunterhalt unseres Sohnes zu sichern, sind wir deswegen immer darauf bedacht, alle Weichen für eine optimale Zukunft zu stellen. Der freundliche Kundenkontakt, sowie der moderne und gewissenhafte Ackerbau stehen hierbei im Vordergrund.“

Spargelhof Tenbrock
Gerhard Tenbrock
An der Kapelle 3
46419 Isselburg-
Herzebocholt
Tel.: 02874 98237
Fax: 02874 98238
g.tenbrock@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
In der Spargelsaison
Mo.-Fr.: 08:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 16:00 Uhr
So.: 08:00 - 11:30 Uhr



ISSELBURG

Metzgerei Brömmling

Seit 45 Jahren ist Klemens Brömmling Metzger. Für ihn war schnell klar, dass er vor allem die eigenen Tiere auf dem Hof schlachten und vermarkten möchte. Mit der Zeit hat sich der Frischfleisch-Verkauf zu einem echten Geheimtipp entwickelt. Ob gutes Fleisch für jeden Tag, Grillfleisch im Sommer oder die Pute passend für die Winterzeit. Dieses und noch mehr erhalten Sie vom Hof Brömmling in Isselburg-Vehlingen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Fleisch stammt vorwiegend von unseren eigenen Tieren. Sie werden bei uns auf dem Hof geboren, aufgezogen, geschlachtet und anschließend als Frischfleisch und Wurst verkauft - regionaler geht es nicht! Unsere Rinder werden auf unseren eigenen Wiesen rund um unseren Hof in Mutterkuhhaltung gehalten. So können unsere Kunden sehen, wo unser Fleisch herkommt.“

🍎 Vom Schwein: Frischfleisch, verschiedene Wurstsorten, marinier-tes Grillfleisch, Frischfleisch vom Rind, ganze und halbe Hähnchen (viermal jährlich von Mai bis September auf Vorbestellung), ganze und halbe Pute (Ende Oktober auf Vorbestellung), Fleisch vom Schaf auf Vorbestellung, Kartoffeln und Eier. Lohnschlachtung von Schweinen, Rindern und Schafen nach vorheriger Vereinbarung.



Metzgerei Brömmling
Fam. Brömmling
Sternenbuschstr. 11
46419 Isselburg-Vehlingen
Tel.: 02874 942085
Fax: 02874 905253

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 08:30 - 12:00 Uhr
13:30 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:30 - 12:00 Uhr
13:30 - 15:00 Uhr



Reiterhof Ruenberg

Der Reiterhof Ruenberg liegt in idyllischer Lage mitten im Dreiländereck auf der Grenze zwischen Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und den Niederlanden. Rund 60 Pferde und Ponys stehen unseren kleinen und großen Gästen bei ihrem Besuch bei uns zur Verfügung.

Der 200 m entfernte Dilandsee, aber auch der kilometerlange Wald und Feldwege machen die Reiterferien zu einem unvergessenen Erlebnis.

🏠 3 Ferienwohnungen, Apartments

🎡 Reiterferien für Kinder und Jugendliche mit Vollpension, 2 x täglich Reitunterricht je nach Leistungsstand

🐾 Reiterferien, Reiterwochenenden, Dressurunterricht (bis Klasse S), Springunterricht (bis Klasse M), Longenstunden, Reitbeteiligungen, Tunierteilnahmen, Zucht und Verkauf von Sportpferden, Pensionspferdeboxen, Abzeichenlehrgänge mit Prüfungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unseren Gästen, vor allem den Jüngsten, spielerisch eine solide reiterliche Grundausbildung zu geben - das ist uns eine Herzensangelegenheit. Deswegen gibt es bei uns neben dem Reitunterricht auch Theorieunterricht sowie Longier- und Verladeübungen. Durch eine Vielzahl an Betreuern können wir eine individuelle Betreuung unserer Gäste sicherstellen.“

Reiterhof Ruenberg
Fam. Niehues
Hagelsweg 3
48599 Gronau
Tel.: 02562 24760
reiterhof-rueenberg@t-online.de
www.reiterhof-rueenberg.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Eierhof Welle

2018
NEU IM
HEFT!

GRONAU

Im Jahr 2017 hat sich auf dem Familienbetrieb Welle in Gronau einiges verändert. Heute gehören Hühner zum Hof, die in einem mobilen Stall untergebracht sind. Beim Eier- und Kartoffelkauf können interessierte Kunden die Hühner tagsüber auf der Wiese Gras picken und im Sand baden sehen. Mit Blick in die andere Richtung sehen die Kunden die kleine Charolaisherde, die auf den hofnahen Flächen grasst.

🍎 Braune Eier aus Freilandhaltung; Kartoffeln aus eigenem Anbau: z. B. Annabelle, Laura, Cilena und Linda; Fleischpakete der eigenen Charolaisrinder auf Vorbestellung; Honig aus der Nachbarschaft

📖 Führungen auf unserem Hof mit Einblicken in die Legehennenhaltung und den Kartoffelanbau. Gerne auch für Schulklassen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit dem Schritt zur Umstrukturierung haben wir uns für das Fortbestehen unseres Betriebes entschieden. Unser Sohn erfreut sich jeden Tag an unseren Hühnern. Dieses zeigt uns, dass wir den richtigen Weg für die Zukunft gewählt haben. Gemeinsam gehen wir die Zukunft an und überlegen, wie wir uns weiterentwickeln können.“

Eierhof Welle
Fam. Welle
Wieferthook 24
48599 Gronau
Tel.: 02565 907636
Fax: 02565 907637
welle-matthias-melanie.mw@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche



Dieses Angebot ist nicht mehr buchbar.



Wachtelhof Gut Reinermann

Seit 2015 dreht sich auf der Wachtelfarm in Gronau alles um den kleinsten Hühnervogel Europas. In großräumigen Innen- und Außenvoliere werden die Wachteln gehalten. Die Eier sind vielseitig einsetzbar: ob als „Wachtel Max“ oder als „3-Minuten-Frühstücksei“ treffen die gefleckten Eier immer wieder auf Begeisterung.

Vor allem auch für Personen mit einer Hühnereiallergie sind sie eine gute Alternative.

🍏 Wachteleier, Eierlikör aus Wachteleiern, küchenfertige Wachteln (ca. 180 g); außerdem können auch lebende Wachteln erworben werden.

📖 Führungen über die Wachtelfarm sind gerne nach vorheriger Vereinbarung möglich.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Photovoltaikanlage auf unserem Dach nutzen wir für die Stromversorgung auf unserem Hof. Die Lüftung und das Licht im Stall unserer Wachteln werden damit genauso versorgt wie unser Wohnhaus. Für uns geht das Kreislaufdenken auf den Feldern weiter. Das Einstreu unserer Wachteln wird zur Düngung verwendet, damit wir gutes Futter ernten können.“

Wachtelhof Gut Reinermann
Jutta Stienemann
Gut Reinermann 4
(am Reinermannsweg)
48599 Gronau
Tel.: 02562 9917759
Mobil: 0170 2307212
j.stienemann@gmail.com
www.wachtelhof-gut-reinermann.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Ab-Hof-Verkauf
Nach Vereinbarung
Weitere Verkaufsstellen
Superbiomarkt AG
K + K in Gronau
EDEKA Markt Effing in Gronau
L. Stroetmann Großmärkte
in Gronau u. Münster





Alte Tenne

Unser Haus liegt zentral zwischen Gronau und Epe in der Bauernschaft Sunderhook, inmitten eines kleinen Laubwaldes, einseitig von einem Teich flankiert. Das ideale Ziel Ihres Sonntagsausfluges. Sie erreichen uns sehr leicht, ob zu Fuß oder mit dem Fahrrad, wenn Sie dem Lauf der Dinkel folgen. Autofahrer finden genügend Parkraum. Hofeigene Fußwege laden zu Spaziergängen ein, der Kinderspielplatz zum Spielen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist es besonders wichtig, regional ansässige Unternehmen zu unterstützen. Somit beziehen wir unseren Kaffee von der Rösterei aus unserer Nachbarschaft. Neben der Regionalität überzeugt uns vor allem das Fairtrade-Siegel. So können wir sicher sein, dass vor allem soziale Kriterien, wie ein gerechter Lohn, Grundlage der Produktion sind.“

 Warme und kalte Speisen von der bodenständigen westfälischen Küche bis hin zum trendigen italienischen Buffet, wöchentlich wechselnde, hausgemachte Kuchen und Torten sowie Schnittchen mit Hausmacher Schinken, Wurst oder Käse.

 Gruppen von 10 - 110 Personen, ob Frühstück, Brunch, Mittagessen, Kaffee, Abendessen, Grillabend, Buffet oder Eintopfessen; zudem Partyservice & Catering.

Alte Tenne
Sabine und Stefan Brefeld
Sunderhook 3
48599 Gronau-Epe
Tel.: 02565 7104
info@AlteTenne.de
www.AlteTenne.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Januar bis einschließlich November
So.: 14:00 - 18:00 Uhr

1. Mai, Christi Himmelfahrt:
14:00 - 18:00 Uhr

Ostersonntag, Ostersonntag,
Adventssonntage, Muttertag:
Brunch


Weihnachten u. Silvester geschlossen
Geöffnet nach Vereinbarung
für Gruppen ab 15 Personen







Pflanzenhof Brüggemann

Mit den Jahren hat sich aus dem reinen landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Brüggemann ein sehr vielseitiger Hof entwickelt. Noch heute wird aktiv Landwirtschaft betrieben. Aber auch eine Vielzahl von Pflanzen, wie Rhododendren und Weihnachtsbäume, können bei Familie Brüggemann gekauft werden. Außerdem gehört die Kornwassermühle Nienborg, die besichtigt werden kann, zum Betrieb.

 Sektempfang, Kaffee und Kuchen bei Mühlenführungen

 Verkauf von Pflanzen: Rhododendren, Kirschlorbeer u. v. m., auch außergewöhnliche Bäume und Pflanzen sind zeitnah lieferbar; Weihnachtsbaumverkauf mit Glühwein

 Führungen mit Besichtigung der Kornwassermühle Nienborg, Mühlentag (Pfingstmontag) mit buntem Rahmenprogramm, geführte Radwanderungen im Münsterland.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Weitergabe von Kulturgütern ist in unserem Handeln allzeit präsent. Durch Führungen in unserer Kornwassermühle bringen wir unseren Gästen alte Traditionen, aber auch die aktuellen Einsatzmöglichkeiten nahe. Aber auch unseren Kunden auf dem Hof geben wir gerne einen Einblick in die deutsche Landwirtschaft.“

Pflanzenhof Brüggemann
Bernhard und Dorothee
Brüggemann
Wichum 7
48619 Heek-Nienborg
Tel.: 02568 1020

ÖFFNUNGSZEITEN

Pflanzenverkauf

März bis Ende Pfingsten:
Mo.-Fr. : 09:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 12:00 Uhr

Weihnachtsbaumverkauf

ab ca. 12. Dezember:

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



SCHÖPPINGEN

Milchtankstelle Brinkmann

Auf Betrieb Brinkmann in Schöppingen liefern 36 Milchkühe tagesfrische Milch für die hofeigene Milchtankstelle. Nicht selten halten Radfahrer oder auch Autofahrer an und kaufen am Milchzapfautomaten ihre Milch für Zuhause. Gerne verweilen unsere Besucher auf der Bank und nehmen ein Softgetränk dazu. Mit Blick auf die Wiesen, wo die Kühe fast 356 Tage im Jahr Zugang zu haben, ist Hof Brinkmann ein lohnenswertes Ausflugsziel.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind besonders stolz auf die Schwalbennester auf unserer Deele. Seit Jahren führen wir Aufschriften über die Zahl der Schwalben, die zu uns kommen. Deswegen ist es für uns interessant zu sehen, wie sich die Population entwickelt. Wir tun alles dafür, dass es auch in Zukunft so bleibt und freuen uns Jahr für Jahr auf den Frühling, wenn sie wieder kommen.“

🍏 Tagesfrische Milch ist zur Selbstbedienung am Milchzapfautomaten erhältlich. Passend dazu sind Glasflaschen neben dem Automaten zum Kauf vorhanden. Es kann zwischen 1 Liter- und ½ Liter-Flaschen ausgewählt werden. Regiomat: Eier von den eigenen freilaufenden Hühnern, Grillfleisch im Sommer, Suppen im Winter (Beispiel: Erbsensuppe, Reitersuppe, usw.), Süßwaren, Honig, Schokoladen-, Erdbeer- und Vanillemilch, Apfelsaft und Softgetränke.



Milchtankstelle Brinkmann
Fam. Brinkmann
Ramsberg 74
48624 Schöppingen
Tel.: 02568 645
Mobil: 0170 5822756

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche

Bauer Hillmann's
GAUMENSCHMAUS



SCHÖPPINGEN

Bauer Hillmann's Gaumenschmaus

Bei Bauer Hillmann auf dem Biohof gibt es viel zu entdecken und lernen. Viele Tiere, Landwirtschaft, ein Hofladen und ein Kinderspielplatz warten auf Sie.

Neben den Zweinutzungshühnern „Bresse gauloise“, halten wir auch die vom Aus-

sterben bedrohten Bunten Bentheimer Schweine. Und das nach Biorichtlinien. Kommen Sie gerne mal vorbei und schauen sich unseren Hof an.

🍎 Wurst und Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein, Fleisch vom Schaf, Hähnchen und Suppenhühner Bresse gauloise sowie Eier, Eierlikör, Hühnerbrühe, Nudeln, Obst der Saison.

🎡 Kinderspielplatz

📖 Hofführungen mit und ohne Verköstigung (nach Anmeldung)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wer bei uns einkauft, kann Nachhaltigkeit auf dem eigenen Teller sehen. Wir haben uns bewusst für vom Aussterben bedrohte Tierrassen, wie die Hühnerrasse Bresse gauloise entschieden. Dieses ist ein Zweinutzungshuhn und liefert uns cremefarbene Eier und gutes, geschmackvolles, etwas dunkler gefärbtes Fleisch.“

Bauer Hillmann's
Gaumenschmaus
Sandra & Johannes
Hillmann
Heven 1
48624 Schöppingen
Tel.: 02555 997928
info@bauer-hillmann.de
www.bauer-hillmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Fr.: 14:30 - 18:00 Uhr

Sa.: 10:00 - 14:00 Uhr

Hofführungen

(nach Anmeldung)

Do., Fr., Sa.:

10:00 - 16:00 Uhr

So.: 10:00 - 14:00 Uhr



SCHÖPPINGEN

Käse vom Ramsberg

Auf dem Milchviehbetrieb in Schöppingen, direkt an der Kunstroute gelegen, werden täglich 60 Kühe gemolken. Seit 2008 kommt fünf Mal im Jahr ein Molkereimeister mit seiner mobilen Käserei auf den Familienbetrieb und macht aus der Milch der eigenen Kühe Rohmilchkäse. Bei jedem Besuch entstehen so 40 Käselaiibe. Vor allem durch unterschiedliche Reifedauer entsteht der unverwechselbare Geschmack des Ramsbergkäses.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben uns bewusst für diese Form der Käseverarbeitung entschieden. Es werden nur natürliche Zutaten verwendet und keine Zusatzstoffe. Jeden einzelnen Käse haben wir während des Reifeprozesses mehrmals in der Woche in der Hand: wir waschen, drehen und kontrollieren ihn. So entsteht unser regionaler, handwerklich hergestellter Käse.“

🍎 2 Sorten Rohmilchkäse in unterschiedlichen Reifegraden: vollmundiger, frischer Schnittkäse mit und ohne Bockshornklee sowie Bergkäse

📖 Hofführungen: Milchviehstall mit Melken, Biogasanlage und Käseherstellung (inkl. Käseverkostung)



Käse vom Ramsberg
Fam. Kestermann-
Halsbenning
Ramsberg 29
48624 Schöppingen
Tel.: 02555 98531
Mobil: 0151 12438444

ÖFFNUNGSZEITEN

Käseverkauf
Mo.-So.: 07:00 - 19:00 Uhr
und nach Vereinbarung

Führungen Mai bis September
Mi.: 16:30 - 18:00 Uhr
nach vorheriger Anmeldung.
Ab 10 Personen auch andere
Termine (nach Vereinbarung).



SCHÖPPINGEN

Gutshof Schulze Althoff

Der Gutshof befindet sich seit über 1.000 Jahren im Familienbesitz und ist der ganze Stolz der Familie Schulze Althoff. Noch heute wird auf dem Gutshof aktive Landwirtschaft betrieben, aber auch Gäste sind herzlich willkommen. Als Gast in einer der sieben Ferienwohnungen, als Café- oder Hofladenbesucher können Sie die besondere Atmosphäre der parkähnlichen Anlage bewundern und genießen.



- 🍏 Eigener Münsterländer Knochenschinken, Hausmacher Wurstwaren, Fruchtaufstriche, Liköre
- 🏠 7 Ferienwohnungen (auch Einzel- und Doppelbetten), Campingplatz (30 Plätze)
- ☕ Kaffee und Kuchen, Grillen und Schnitzelgerichte (für Gruppen)
- 👥 Feiern bis 100 Pers.
- 🏊 Schwimmen, Spielzimmer, Kutsche und Bootfahren, Tischtennis, Angeln, Stockbrot, Kaminabende, Lagerfeuer
- 🐎 Reitmöglichkeiten

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns als Gutshof ist es das größte Anliegen, die natürlichen Ressourcen langfristig zu schonen, aber auch effizient zu nutzen. Um unsere Ferienwohnungen mit Wärme zu versorgen, haben wir uns für Erdwärme und Warmwasserplatten auf dem Dach entschieden.“

Gutshof Schulze Althoff
Burkhard Schulze Althoff
Heven 48
48624 Schöppingen
Tel.: 02555 93850
Fax: 02555 938514
info@SchulzeAlthoff.de
www.SchulzeAlthoff.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Bauernhofcafé u. Hofladen
Am 1. Sa. und So. im Monat
14:00 bis 18:00 Uhr
Gruppen ab
12 Pers.
nach Absprache

2 F **** / 3 F **** / P ****
(DTV-Klassifizierung)





SCHÖPPINGEN

Ferienhof Wenker

Im Künstlerdorf Schöppingen im Münsterland liegen unsere komfortablen, modernen Ferienwohnungen und unser Campingplatz für Reisende mit Wohnwagen.

Die liebevoll eingerichteten Ferienwohnungen laden zum Entspannen ein. Neben viel Ruhe, Natur und zahlreichen Ausflugsmöglichkeiten haben Sie alle Zeit der Welt, um Ihren Urlaub bei uns zu genießen.

☰ 2 Ferienwohnungen für 2 - 5 Personen (Kornkammer, Kaminstube), Streicheltiere, Sitzecken, Grill, Wellnessbereich (Wärmekabine), Kicker, Spiele und Spielgeräte, Fahrräder, Waschmaschine, Wäschetrockner, Aufenthaltsraum und kostenloses WLAN. Campingplatz: Sanitärbereich, Abwassergelegenheit, Strom, kostenlose Nutzung unserer Wärmekabine, der Gartenanlage und des WLAN. Auf Wunsch auch mit Frühstück.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Jeder Gast auf unserem Ferienhof soll sich vom ersten Moment an in unseren liebevoll eingerichteten Ferienwohnungen wohlfühlen. Deswegen ist es für uns selbstverständlich, unsere Ferienwohnungen vor der Anreise mit sorgfältig ausgewählten Mitteln, wie frischen Blumen aus unserem eigenen Garten, zu schmücken.“

Ferienhof Wenker
Fam. Wenker
Ramsberg 76
48624 Schöppingen
Tel.: 02555 1503
Fax: 02555 984022
info@ferienhof-wenker.de
www.ferienhof-wenker.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung





SCHÖPPINGEN

Seniorenhof Schulze Eggenrodde

Herr Schulze Eggenrodde ist gelernter Landwirt und hat vor vielen Jahren den Pensionszweig der Mutter weiter ausgebaut. Sie hat vor über 20 Jahren acht Bewohner aufgenommen. Derzeit leben 80 Bewohner auf dem Hof und 30 weitere Wohneinheiten sind bereits in Planung.

Besonders schätzen die Bewohner das persönliche Umfeld des Familienbetriebes, der mit viel Herzblut geführt wird.

☰ **Betreutes Wohnen** für Personen ab 60 plus, Vollversorgung und Pflege, überdurchschnittliches Wohnangebot: 30-60 m², Unterbringung und ambulante Pflege in allen Pflegestufen, teilstationäre Pflege sowie Tagespflege



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vor allem in unserer ambulanten Pflege ist der Ausstoß an CO₂ besonders hoch. Um dieses zu kompensieren, haben wir CO₂-Rechte gekauft. Außerdem haben wir bei den Neubauten unserer Häuser sehr auf energetische Maßnahmen geachtet. Dieses werden wir auch bei dem Neubau unserer 30 Wohneinheiten und Wohngruppen beachten.“

Seniorenhof
Schulze Eggenrodde
Fam. Schulze Eggenrodde
Kirchspiel 3
48624 Schöppingen-Eggenrode
Tel.: 02545 433
Fax: 02545 1774
info@seniorenhof-eggenrodde.de
www.seniorenhof-eggenrodde.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Ferienhof Eilers

Eingebettet in die grüne Parklandschaft des Münsterlandes liegt unser kleines Paradies auf dem Lande. Genießen Sie die weitläufige Hofanlage mit alten Bäumen und unserem Bauerngarten. Kurz: Erholung pur inmitten von grünen Wäldern und Wiesen. Bei uns machen Sie Urlaub auf einem richtigen Bauernhof. Hier gibt es jede Menge Bauernhoferlebnisse für Groß und Klein.

7 Ferienwohnungen für 4 - 10 Personen, 1 Appartement für 2 Personen. Davon sind 4 Wohnungen behindertengerecht ausgestattet. Haustiere erlaubt.

☀️ Kindergeburtstage, Klassenfahrten, Jugendreisen, Spielscheune, Kicker-, Billardtisch, Trampolin, Streicheltiere

🐾 Reiten für Kinder in der Reithalle und Ausritte.

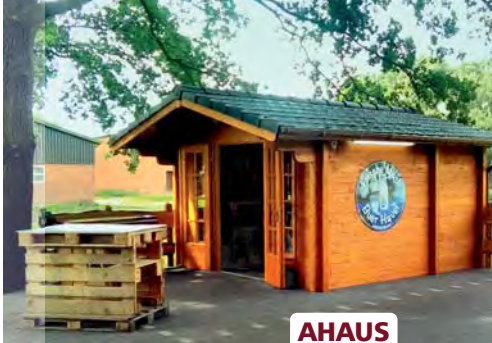
Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir als Ferienhof begrüßen auch immer gerne Gruppen mit Handicaps. Um den Aufenthalt so unvergesslich und schön wie möglich zu gestalten, haben wir einen Teil unserer Ferienwohnungen behindertengerecht gebaut und eingerichtet. Außerdem achten wir bei der Wahl unserer Spielgeräte darauf, dass auch diese Gruppen hiervon profitieren.“

Ferienhof Eilers
Fam. Eilers
Barle 7
48683 Ahaus
Tel.: 02561 81383
Fax: 02561 86422
info@ferienhof-eilers.de
www.ferienhof-eilers.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung





AHAUS

Buer Havel's Milchtankstelle

Frisch und lecker – so schmeckt die Milch von den Kühen der Familie Haveloh in Ahaus-Alstätte. Die eigenen Milchkühe der Rasse Fleckvieh liefern täglich den wertvollen Rohstoff für die hofeigene Milchtankstelle. Dafür besuchen die Kühe im offenen Boxenlaufstall mehrmals täglich den Melkroboter. Somit können Sie jederzeit frische, unbehandelte Rohmilch zapfen. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst!

🍏 Frische, unbehandelte Kuhmilch zum selber zapfen! Füllen Sie hier Rohmilch in eigens mitgebrachte oder vor Ort erworbene Flaschen ab.

Außerdem: Eier, Kartoffeln und Honig aus der Region.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die Entscheidung Rinder der Rasse Fleckvieh zu halten, haben wir uns bewusst für eine Doppelnutzungsrasse entschieden. Unsere Kühe geben nicht nur Milch, sondern setzen auch Fleisch an. Wir achten besonders auf die Gesundheit unserer Tiere, denn nur gesunde Tiere können qualitativ hochwertige Produkte liefern. Geht es unseren Tieren gut, dann geht es auch uns gut.“

Buer Havel's
Milchtankstelle
Christoph Haveloh
Beßlinghook 40
48683 Ahaus-Alstätte
Tel.: 02567 96082
buer-havels-milchtankstelle@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche




AHAUS

Feldjahns-Hofcafe


Bei uns gibt es selbst gemachte Spezialitäten. Leckere Kuchen u. Torten sowie frische Brote. Verbringen Sie hier gemütliche Stunden und lassen die Seele baumeln. Lernort Bauernhof: In monatl. Jahreskursen oder beim Kindergeburtstag zeigen wir unseren Hof: familiär, tierfreundlich, offen, mit viel Liebe wird jede Veranstaltung mit Kopf, Herz u. Hand durch eine zertifizierte Bauernhof-Erlebnispädagogin geplant u. durchgeführt.


Nachhaltigkeit leben wir so:


„Wir haben uns vor Jahren bewusst für das Halten der vom Aussterben bedrohten Tierrassen entschieden. Bei uns werden nachhaltiges Handeln und Denken gefördert. Praxisnah führen wir Kinder von 3-14 Jahren an die Schätze der Natur- und Tierwelt und wecken mit einfachen Materialien die Kreativität und Begeisterung.“

 Bauernbrot, Eier von eigenen Hühnern, Gänseeier, Kartoffeln, Fleisch an Schlachttagen und Eingelegetes.

 Moderne Ferienwohnung, barrierefrei, bis 6 Pers.

 Hausgemachte Brote, Kuchen u. Kaffee, Eis u. Schnittchenteller (auch in Selbstbedienung), Brunch und Familienfeste.

 Kindergeburtstage, Lernbauernhof, Thementage, Schnupper- u. Jahreskurse, Gesunde Ernährung und Wissenswertes über Tiere

 Kochkurse: Themen nach Wunsch.



Feldjahns-Hofcafe
Agnes Witte
Schwiepinghook 73
48683 Ahaus-Alstätte
Tel.: 02567 907474
agneswitte@gmx.net
www.feldjahns-hofcafe.de.tl

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Fr.-So.: 14:00 - 18:00 Uhr

Hofcafé mit Bedienung

Sa.-So.: 14:00 - 18:00 Uhr

Hofcafé in Selbstbedienung

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

Gruppen bitte immer anmelden und zu allen gewünschten Terminen mit Bedienung.



AHAUS

Bauernlädchen

Was vor 30 Jahren mit dem Eierverkauf in der Küche begonnen hat, wurde bis heute von Familie Frenker weiter ausgebaut. Familie Frenker produziert alle angebotenen Produkte selber. Vor allem das bunt blühende Blumenfeld, in dem selber Blumen

gepflückt werden können, aber auch die Gänseeier, sind immer einen Besuch wert. Kommen Sie vorbei und überzeugen sich von dem kleinen, aber feinen Hofladen in Ahaus-Graes.

🍷 Hühner- und Gänseeier, Tomaten, Kürbisse, Gurken, Zucchini, Möhren, Zwiebeln, Kohlrabi, Kopfsalat, Kartoffeln, Gänse zu Weihnachten

🌸 Blumenfeld zum Selber schneiden (Mitte April bis Mitte November)



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns wird Kreislaufdenken groß geschrieben. Alle Produkte, die wir verkaufen, haben wir selber produziert. Der Mist von unseren Hühnern wird bei uns als Dünger verwendet. Außerdem verzichten wir weitestgehend auf Pflanzenschutzmittel. Wir greifen lieber zur Hacke und beseitigen so das wachsende Unkraut.“

Bauernlädchen
Fam. Frenker
Brink 2
48683 Ahaus-Graes
Tel.: 02561 963252
Fax: 02561 963254

ÖFFNUNGSZEITEN

In den Sommermonaten
Mo.-Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr

01. Januar bis 01. April
Mo.-Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

Dienstags geschlossen



Bauern-Café Lanskemmann

Das Bauern-Café Lanskemmann liegt in ruhiger Lage am Ortsrand. Ein ehemaliger Milchviehstall wurde im Jahre 2005 zu einem gemütlichen Bauern-Café umgebaut, wo Sie jetzt selbst gebackene Kuchen und Münsterländer Spezialitäten genießen können.

Unsere Kühe sind in einem Boxenlaufstall untergebracht.

- 🍎 Eier von eigenen Hühnern, Wurst, (eingemachte) Gurken, Fruchtaufstriche und Liköre.
- 🛏️ 2 Ferienwohnungen (1 DZ oder 1 DZ und 1 EZ), volle Kochzeile, Sat-TV, kostenloses WLAN, Waschmaschine
- 🍴 Kalte und warme Küche, hausgemachte Kuchen & Torten, Schnittchenteller, Frühstücksbuffet mit Münsterländer Spezialitäten (jeden So., Anmeldung erwünscht), Buffets und Grillfeste (nach Absprache; Gruppen auch über 50 Pers.)

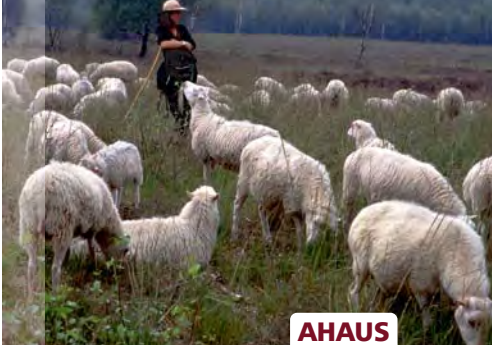
Nachhaltigkeit leben wir so:

„Das Miteinander in unserem Team, aber auch mit unseren Gästen, ist uns besonders wichtig. Deswegen pflegen wir den direkten Kundenkontakt. Häufig kommen Kunden seit vielen Jahren zu uns. Für uns ist es immer wieder aufs Neue schön, unsere Gäste bei einem freundschaftlichen Plausch mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.“

Bauern-Café Lanskemmann
Heinrich und Caroline
Lanskemmann
Stegge 56
48683 Ahaus-Graes
Tel.: 02561 1731
Fax: 02561 963538
info@Bauern-Cafe-Lanskemmann.de
www.Bauern-Cafe-Lanskemmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi.-Do.: 14:30 - 17:30 Uhr
Sa.: 14:30 - 17:30 Uhr
So. u. Feiertage:
09:30 - 18:00 Uhr





Schäferei Moorhof

Zur Pflege von über 200 Hektar Moor- und Heideflächen unterhält die Biologische Station Zwillbrock e. V. die Schäferei Moorhof mit einer großen Moorschnucken-Herde von rund 1.000 Tieren. Im Sommer zieht die Herde zweimal pro Tag für etwa vier

Stunden auf die Moor- und Heideflächen.

Für die optimale Pflegeleistung der Schafe wird jährlich ein Beweidungsplan nach einer Begehung der Flächen erstellt.

🍎 Fleisch- und Wurstpakete von der Moorschnucke nach Vorbestellung (2 x im Jahr). Lieferung der Pakete zu fünf verschiedenen Standorten: Zwillbrock, Münster, Recklinghausen, Düsseldorf, Frankfurt. Mindestabnahme ½ Schnucke (3 - 7 kg)

📄 Symbolische Patenschaft für Moorschnucken, Besuche von Gruppen in der Lammzeit nach Absprache, alle 2 Jahre Schäfereitag (weitere Informationen: Homepage)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Schäferei Moorhof hält eine vom Aussterben bedrohte Tierrasse, die weiße hornlose Heidschnucke, auch kurz Moorschnucke genannt. Die Beweidung der Flächen durch die Moorschnucke in traditioneller Hütehaltung bewirkt, dass Birken und das Pfeifengras zurück gedrängt werden und die wertvolle und vielseitige Vegetation erhalten bleibt.“

Schäferei Moorhof
Graeser Brook 13
48683 Ahaus-Graes
Tel.: 02565 5860
Fax: 02565 400607
www.bs-zwillbrock.de/schaeferei-moorhof

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung
bei der Biologischen
Station Zwillbrock e. V.
Vermarktung:
siehe Internetseite



Vortkamp's Milchtankstelle

Unsere 120 Milchkühe leben in einem Boxenlaufstall und bekommen bestes Futter von unseren eigenen Feldern. Die Kühe danken es uns, indem sie zweimal täglich zum Melkroboter gehen und uns leckere Milch liefern. Unbehandelt, lediglich gekühlt füllen wir dieses Naturprodukt täglich frisch in unsere Milchtankstelle. Überzeugen Sie sich gerne selbst von dem unvergleichlichen Geschmack der Milch.

🍏 Frische Landmilch zum Selbstabfüllen, Eier von freilaufenden Hühnern, Münsterländer Bienenhonig, Regionale Kartoffeln.

Gefäße für die Milch dürfen gerne mitgebracht werden. Glasflaschen können bei uns käuflich erworben werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit Juli 2016 haben wir in zwei Melkroboter für unsere Kühe investiert. Durch diese Anschaffung können wir noch tierindividueller handeln und arbeiten. Durch die vielen Informationen, die wir durch den Roboter erhalten, können wir den Gesundheitsstatus aller Kühe ständig überprüfen. So haben wir immer ein Auge auf unsere Tiere.“

Vortkamp's Milchtankstelle
Hubert Vortkamp
Brink 47
48683 Ahaus-Graes
Tel.: 02567 939558
Mobil: 0160 99131793
Fax: 02567 9399225
h.vortkamp@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 06:30 - 22:00 Uhr







VREDEN

Zwillbrock Irrgarten

Natur hautnah erleben: das geht, wenn man sich den Weg durch den neu angelegten Maisirrgarten bahnt, sich an dem lustigen Gruppenspiel Bauerngolf probiert oder bei den vielseitigen anderen Freizeitangeboten am Zwillbrock Irrgarten aktiv wird. Hier spielen Ihre Kinder in einer sicheren und freundlichen Umgebung, ob für einen Kindergeburtstag oder einen Schulausflug - ein erlebnisreicher Tag wird garantiert.

 Betriebsfeiern, Nachbarschaftsfeiern, Stammtische, Familienfeiern, Kindergeburtstage, Schul- und Kindergartengruppen (Selbstversorgung, Grillen auf Vorbestellung).

 Spielschiff aus Holz, Maislabyrinth, großer Sandhaufen, Heulabyrinth, 2 Hüpfkissen, große Matschbahn, 2 Kettcarbahnen und eine Spielscheune mit integriertem Maisbecken. Ganzjährig Bauerngolf (für Jung & Alt).

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Hof liegt mitten im Naturschutzgebiet Zwillbrock. So haben wir die gesamte Entwicklung des Naturschutzgebietes mitbekommen. Wir legen Wert darauf, dass wir einen Teil hierzu beitragen und dadurch unsere Region stärken. Somit versuchen wir vor allem Schüler direkt hier aus Vreden für unsere Arbeiten in der Saison zu gewinnen.“

Zwillbrock Irrgarten
Hendrik Beuting
Zwillbrock 55
48691 Vreden
Tel.: 02564 97895
Mobil: 0175 2607544
Fax: 02564 98395
info@zwillbrockirrgarten.de
www.zwillbrockirrgarten.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Maislabyrinth (Juni - Oktober)
Di.-Fr.: 14:00 - 19:00 Uhr
Sa. u So.: 13:00 - 19:00 Uhr
Weitere Termine nach Absprache!

Bauerngolf
Nach Vereinbarung



VREDEN

Timmermann's Melkhuis

Der Familienbetrieb Effing-Timmermann wird bereits in der 5. Generation geführt. Vor allem Milchkühe sind auf dem Betrieb zu finden, aber auch Mastbullen, Mastschweine, und eine bunte Hühnerschar. Von dem 2015 angeschafften Milchzapfautomaten aus können die Kühe auf der Weide, aber auch die versch. Hühnerrassen beobachtet werden. So schweift der Blick über die Kuhherde bis hin zu den schwarzen Hühnern.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Grund für die Anschaffung der Milchzapfanlage war es, die Kunden auf unseren Hof zu locken. Wir möchten unseren Gästen das Leben und Arbeiten auf unserem Hof zeigen und sie an unserer Freude für die Tiere teilhaben lassen. Unsere Tiere liegen uns besonders am Herzen und gehören mit zur Familie. Unsere älteste Kuh ist bereits 17 Jahre alt.“

🍏 Tagesfrische Milch ist am Milchzapfautomaten erhältlich. Glas oder PET-Flaschen können erworben oder selbst mitgebracht werden. Eier von den eigenen Hühnern, Kürbisse aus eigenem Anbau (Zier- und Speisekürbisse, Kartoffeln, Honig, im Sommer Bauernhofeis, Kaffeeautomat und Kuchen im Weckglas, Grillfleisch und Aufschnitt, Käse. Mit Sitzmöglichkeiten an der Automatenhütte. Betriebsführungen auf Anfrage möglich.



Timmermann's Melkhuis
Fam. Effing-Timmermann
Ellewick 12
48691 Vreden
Tel.: 02564 950477
Mobil: 0160 95507413

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche



Geesink's Spargelhöffken

Angefangen hat der Spargelanbau der Familie Geesink 1989 auf einem halben Hektar. Heute, fast 30 Jahre später, ist der Spargelanbau weiter ausgebaut worden und die Familie verfügt über moderne Produktionsanlagen und viel Wissen.

🍷 Spargel und frische Erdbeeren aus der eigenen Produktion, Spezialitäten rund um unser Produkt „Spargel“: Frühkartoffeln, Schinken, Wein, Eierlikör, Sauce Hollandaise, Leberwurst, Münsterländer Frühstücksmett, Rindfleisch, Schwartemagen, Gulaschsuppe, Hühnersuppe, Hochzeitssuppe, Reitersuppe, Zwiebelsoße u. v. m.

Neben der Sauenhaltung und dem Spargelanbau hat sich die Familie außerdem auf den Erdbeeranbau spezialisiert.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir achten ganz besonders darauf, dass wir in der Produktion, aber auch im Verkauf, möglichst wenig Verpackungsmaterialien verwenden. Wenn dennoch Verpackungen benötigt werden, ist es uns besonders wichtig, dass diese nicht aus Plastik sind. Deswegen sind unsere Erdbeerschalen aus Pappe u. wir nutzen Papier, um den Spargel einzuschlagen.“

Geesink's Spargelhöffken
Hermann Geesink
Großemast 13
48691 Vreden
Tel.: 02564 4710
Mobil: 0175 2453358
h.geesink@web.de
www.geesink.de

ÖFFNUNGSZEITEN

In der Saison:

Hofladen

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

So.: 09:00 - 12:30 Uhr

16:00 - 18:00 Uhr

Auf dem Vredener Markt

Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr



VREDEN

Gäwerts Melkkammer

In Mitten grüner Wiesen und Äcker und doch noch nah an der Stadt Vreden liegt unser Milchviehbetrieb.

Dabei stehen unsere 60 Milchkühe und deren Nachzucht im Mittelpunkt. Wir achten sehr darauf das es unseren Kühen gut geht und lassen sie auch so oft wie möglich auf die Weide. Denn nur gesunde und glückliche Kühe produzieren so leckere und hochwertige Milch.

🍏 Täglich und rund um die Uhr frische Milch von glücklichen Weidekühen.

Ein großes Angebot an Lebensmittel aus der Region, wie Suppen, Eintöpfe, Grillfleisch und andere Fleischspezialitäten der Gastronomie Haus Terrahe by KDC. Außerdem Kartoffeln und Eier von Landwirten aus der Region und eine kleine Auswahl an Süßigkeiten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Da auf unserem Betrieb zwei Generationen zusammen leben und arbeiten, ist uns vor allem die Zukunftssicherung besonders wichtig. Deswegen haben wir uns entschieden, neben der Milchviehhaltung in erneuerbare Energien zu investieren. Durch diesen Schritt ist unser Betrieb marktgerecht aufgestellt und hat eine gute Zukunftsperspektive.“

Gäwerts Melkkammer
Fam. Gewers
Köckelwick 4
48691 Vreden
Tel.: 02564 34687
Mobil: 0160 906989399
Fax: 02564 3929452
janagewers@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche





VREDEN

Biologische Station Zwillbrock e. V.

In der Biologischen Station Zwillbrock e. V. können Sie sich über die Natur- und Kulturlandschaft der Region informieren.

Sie ist Startpunkt für Besuche des Zwillrocker Venns mit seiner einzigartigen Flamingokolonie sowie für Radtouren auf der Flamingoroute.

▣ Besucherzentrum mit interaktiver Ausstellung: Besonderheiten und Hintergründe der Natur- und Kulturlandschaft der Region, halbjährlich wechselnde Bildungsprogramme (Beispiel: Naturschutz im Grenzraum, Lebensraum Garten), Besuche von Gruppen, Schulklassen und Kindergärten gerne nach Absprache
Flamingofrühling: Ende April / Anfang Mai
 (Termine & weitere Informationen: siehe Homepage oder Tagespresse)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Station hat sich den Erhalt der biologischen Vielfalt in Feuchtwiesen, Moor und Heide zur Aufgabe gemacht. Dabei liegt ein Schwerpunkt in der Bildungsarbeit. Das bedeutet, der Bevölkerung vor allem ökologische Zusammenhänge in der Natur zu erklären: wie ist diese Natur entstanden, wie kann sie erhalten bleiben und vor allem, was kann der Mensch hierfür tun?“

Biologische Station
 Zwillbrock e. V.
 Zwillbrock 10
 48691 Vreden
 Tel.: 02564 98600
 Fax: 02564 986029
 info@bszwillbrock.de
 www.bszwillbrock.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Osterferien bis Oktober
 Mo.-Fr.: 08:00 - 16:30 Uhr
 Sa., So. u. Feiertage:
 12:00 - 17:00 Uhr
November bis Osterferien
 Mo.-Do.: 08:00 - 16:30 Uhr
 Fr.: 08:00 - 14:30 Uhr



Milchtankstelle Harker

Unser Familienbetrieb wird bereits in der vierten Generation geführt. An unserem Milchzapfautomaten können Sie 24 Stunden am Tag die tagesfrische Milch unserer 45 Milchkühe kaufen. Unser Hof grenzt direkt an das Berkelgebiet in Stadtlohn an. Verbinden Sie eine Fahrradtour mit Zwischenstop an unserer Milchtankstelle und einem Besuch an den Naturschutzflächen, wo unsere Rinder im Sommer weiden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltiges Handeln bringen wir vor allem mit Ressourcenschonung in Verbindung. So wird z.B. so viel Strom wie möglich mit der neu errichteten PV-Anlage produziert und auf dem eigenen Betrieb verbraucht. Nachhaltigkeit bedeutet für uns aber auch, Verantwortungsbewusst mit unseren Tieren und der Natur umzugehen.“

🍏 Frische Landmilch zum Selbstabfüllen. Glas- und PET-Flaschen stehen am Automaten zum Kauf bereit oder können mitgebracht werden. Zudem sind Honig, Eier, Currywurst im Glas aus der Region im Trommelautomaten erhältlich, Kartoffeln (Anabelle).

📅 Regelmäßige Station bei Stadtlohner Stadtführungen.



Milchtankstelle Harker
Fam. Harker
Almsick 33
48703 Stadtlohn
Tel.: 02563 3121
Facebook: Milchtankstelle
Harker

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche





bioLesker - Bioland Gemüsegärtnerei

Seit 25 Jahren leben wir Bio aus Überzeugung! Unser Name steht dabei nicht nur für nachhaltige, gesunde und leckere Lebensmittel, die transparent und ausschließlich ökologisch erzeugt sind. bioLesker ist zudem ein Versprechen. Ein Versprechen von

einer besseren, gesunden Landwirtschaft, vom wertschätzenden Umgang mit Mitarbeitern und einer besonderen Beziehung zu den Kunden. Ganzheitlich, natürlich und mit Herz!

🍏 Hofladen, Liefer- und Bestellservice. Vollsortiment: eigenes Gemüse und Kartoffeln, frisches Obst (bevorzugt aus der Region), Eier, Brot, Fleisch und Wurstwaren, frische Milch und Milchprodukte, Käsespezialitäten (Schaf, Ziege und Kuh, über 60 versch. Sorten), Biowein (über 100 Sorten), Babynahrung, Tiefkühlkost, Pasta, kalt gepresste Öle, Aufstriche und Naturkosmetik.

📅 Vertreten auf versch. Veranstaltungen (Homepage)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir denken in Kreisläufen, schonen und pflegen den uns anvertrauten Boden und fördern die natürliche Bodenfruchtbarkeit. Wir lehnen Gentechnik, chemischen Pflanzenschutz und chemisch-synthetische Düngemittel ab. Die Grundwerte unseres Unternehmens sind Ökologie, Ökonomie sowie ethische und soziale Verantwortung für unsere Umwelt und deren Menschen.“

bioLesker - Hofladen
und Lieferservice
Franz-Josef Lesker
Heideweg 52
48703 Stadtlohn
Tel.: 02563 97327
Fax: 02563 97347
info@biolesker.de
www.biolesker.de

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

Online Shop und
Lieferservice unter
www.biolesker.de/shop




Erdbeerhof Möllers

Auf dem Erdbeerhof Möllers bieten wir neben Erdbeeren auch viele andere frische Produkte an. Wir achten dabei sehr auf die Qualität, aber auch auf die Natürlichkeit und Echtheit unserer Erzeugnisse. Außerdem vermarkten wir unser Wasserbüffel Fleisch aus eigener Aufzucht. Unsere Tiere genießen das ganze Jahr über die Freilandhaltung im Stadtlohner Berketal. Kommen Sie einfach vorbei und überzeugen Sie sich selbst!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind bestrebt, unsere Produkte hier in der Region zu verkaufen. Es ist uns wichtig, dass Kunden unsere Produkte da kaufen, wo sie wachsen. Deswegen haben wir zum einen den Hofladen auf unserem Betrieb, verkaufen unsere Früchte aber auch an verschiedene Märkte, Eisdielen, Bäcker und Händler hier im Kreis Borken.“

 Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, anderes frisches Obst (Beeren auch zum Selberpflücken).

Büffel Fleischspezialitäten (zum Beispiel: Roastbeef, Hüftsteak, Filet Steak, Büffelburger, Braten, Filet, Tafelspitz, Bugstücke, Nackenstücke, Rouladen und Gulasch)



Erdbeerhof Möllers
Heinrich und Annette
Möllers
Hundewick 36
48703 Stadtlohn
Tel.: 02563 5814
Fax: 02563 209386
www.erdbeerhof-moellers.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.-Fr.: 08:00 - 19:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 17:00 Uhr
So.: 09:00 - 12:00 Uhr

Bombeeraanlage (zur Saison)

Mo.-Fr.: 08:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr



GESCHER

Natur OH

Die Besucher erleben einen Betrieb eingebettet in eine verwunschene, teilweise wilde und naturgeführte Anlage mit unterschiedlichen Heil- und Wildkräutern. Neben den vielen Wasserpflanzen und Seerosen spielt das alte Steinobst Mirabelle eine große Rolle. An unserem Hofladen bekommt der Kunde auch Fischbrötchen, geräucherten Fisch u. viele andere hausgemachte Köstlichkeiten; Angelteich mit Grillplätzen vorhanden.

🍎 Eier und Suppenhühner, Wasserpflanzen, Blumensamen, Küchenkräuter, Wildkräuter und Kräuterprodukte, Obst und Beeren (auch zum Selberernten), Fruchtaufstriche, Liköre, Bienenprodukte und Präsentkörbe.

🐟 Geräucherter Fisch, frischer Fisch und Fischbrötchen.

🌞 Aktionen für Schulklassen

📖 Seminare und Betriebsführungen zu den Themen: Bienen, Mirabelle, Fisch, Wasser- und Teichpflanzen und Wildkräuter.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir fördern den Blütenreichtum unserer Pflanzen und Blühgehölze, indem wir Blühflächen gezielt aussäen. Dadurch finden viele Insekten und vor allem unsere Bienenvölker reichlich Nahrung. In diesem Naturkreislauf siedeln sich viele Tier- und Pflanzenarten an, die jeder bei einem Besuch entdecken kann.“

Natur OH
Birgit Bartsch
Harwick 89
48712 Gescher
Tel.: 0157 73306124
info@naturoh.eu
www.naturoh.eu


ÖFFNUNGSZEITEN
Siehe Homepage





GESCHER

Mia's Backhaus

Unser Hof liegt mitten in der Münsterländer Parklandschaft ca. 5 km vom Ortskern entfernt. Seit nunmehr 1987 bieten wir unseren Kunden unsere Produkte aus eigener Herstellung auch zum Verkauf an. Begonnen haben wir im historischen Backhaus mit einem kleinen Hofladen. Seit 1990 können unsere Gäste unsere Produkte im eigenen Bauerncafé kosten. 1996 entstand die hof-eigene Fleischerei.

 Hausmacher Wurst, Schinken, Frischfleisch auf Bestellung, Eier, selbst gemachte Liköre, selbst gebackenes Brot, Honig und Schmalz.

 Kalte und warme Küche, Pfannkuchen-, Rührei- und Leberkäsegerichte, hausgemachte Kuchen & Torten, Eis, Schnittchenteller mit selbst gebackenem Brot, Hausmacher Wurst und Schinken

 Familien- und Betriebsfeiern bis 50 Personen

Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserem Café ist es uns besonders wichtig, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden. Bereits beim Einkaufen planen wir im Voraus, damit wir unnötige Überschüsse in der Küche vermeiden können. Außerdem haben wir für jedes Hungergefühl die passenden Portionsgrößen in unserer Speisekarte aufgeführt.“

Mia's Backhaus
Helmut Bienias
Büren 20
48712 Gescher
Tel.: 02542 4393
Fax: 02542 901637
MiasBackhaus@t-online.de
www.miasbackhaus.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi.-So.: 10:00 - 19:00 Uhr
Mo. u. Di.: Ruhetag

Geöffnet für Gruppen
nach Vereinbarung.








GESCHER


Das Café Hof Schulze Scholle

Schon beim Betreten unseres autofreien Innenhofes hört man das Kinderlachen aus dem Gebäude „Im 1867“ über den gesamten landwirtschaftlichen Vollerwerbsbetrieb schallen. Neben der Obstproduktion als anerkannter Obstfachbetrieb und dem Café mit Kuchenmanufaktur wird unser Angebot durch die Bauernhof-Erlebnispädagogik mit den Themenschwerpunkten „Wald, Hühner, Schafe und Obst“ abgerundet.

 In der Saison Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren, Wurstwaren, Fruchtaufstriche, Eier, Kürbisse, Weihnachtsbaumverkauf, Selbstpflückanlage für Äpfel und Birnen

 Schnittchenteller und Blechkuchenmanufaktur

 Gruppen bis 50 Pers.

 Bauernhof-Erlebnispädagogik, Kindergeburtstage, Walderlebnisaktionen, Aktionen auf unseren Obstplantagen

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit, dass wir darauf bedacht sind, den natürlichen Kreislauf sinnvoll zu nutzen und somit langfristig zu erhalten. Dieses begleitet uns ganzheitlich auf unserem Hof, ob im Hofcafé, am Verkaufsstand oder im Umgang mit unseren kleinen Gästen. Mit diesen basteln wir vor allem mit Naturmaterialien, wie Flies von unseren eigenen Schafen.“

Das Café
Hof Schulze Scholle
Josef Schulze Scholle
Tungerloh-Pröbsting 33
48712 Gescher
Tel.: 02542 7830
Mobil: 0171 4964435
Fax: 02542 955005

ÖFFNUNGSZEITEN

CAFÉ: 01. Mai - 03. Oktober

Täglich: 14:00 - 18:00 Uhr

CAFÉ: 03. Oktober - 30. April

Sa. u. So.: 14:00 - 18:00 Uhr

ERDBEERHAUS ab Anfang Mai

Täglich: 9:00 - 18:00 Uhr

ERLEBNISPÄDAGOGIK

Feb. - Dez. (nach Vereinbarung)

WINTERPAUSE nach dem 4. Advent
bis zum 1. Februarwochenende




GESCHER

Bauernhofcafé Weitenberg-Hölker


Am Rande der Coesfelder Heide und dem Naturschutzgebiet Kuhlenvenn erwartet Sie mitten im Grünen unser Bauernhofcafé. Ob Pättkesfahrt, Familienfeier, Kindergarten, Nachbarschafts- oder Vereinsausflug, wir sorgen für Ihr leibliches Wohl. Für unsere kleinen Gäste bietet unser Hof viele Spielmöglichkeiten und rund um unseren Hof haben Sie ausgiebig Gelegenheit zum Wandern oder Radfahren.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„In unserem Café nutzen wir saisonale Produkte. Außerdem pflanzen wir Salate und Kräuter, die wir in der Küche verwenden, selber an. Das Obst unserer Bäume verarbeiten wir zu Fruchtaufstrichen, die wir beim Frühstück in unserem Café anbieten. Wenn trotz Planung Überschüsse entstehen, versuchen wir, diese zu verarbeiten, wie Brot zu Paniermehl.“

 Regionale Spezialitäten, hausgemachte Kuchen und Torten, Waffeln, Schnittchenteller mit selbst gebackenem Brot, Hausmacher Wurst und Schinken, Frühstücksbuffet, Brunch und Grillfeste.

 Ideal für Gruppen- und Familienfeiern

 Waldspielplatz, Kettcarfahren u. v. m.

 Hofführungen mit Museum „Old Grei un Gedöns“, Planwagenfahrten, Kirchenführung in der St. Antonius-Autobahnkapelle



Bauernhofcafé
Weitenberg-Hölker
Bernhard und Doris
Weitenberg
Tungerloh-Pröbsting 34
48712 Gescher
Tel.: 02542 4192
weitenberg@web.de
www.bauernhofcafe-weitenberg.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung

Rufen Sie uns bitte kurz an, um einen Termin abzustimmen.




GESCHER


Naturerlebnisse mit Heidschnucken

Mit seinen rund 150 Moorschnucken leistet Herr Lanfer einen Beitrag zum Erhalt des Hochmooraner Moorgebietes.

Immer öfter wird er mit seinen Tieren auch in umliegende Gewerbegebiete gerufen. Die Moorschnucken bringen optimale Voraussetzungen mit, um große Grasflächen dort, wo keine Maschinen hinkommen, kurz zu halten.



 Fleisch von der Heidschnucke: z. B. Keule, Schulter, Gulasch, Rückenfilet, Kotelett, Rücken, Nacken, Gehacktes, aber auch Schinken, Bratwurst und Salami (nach Vereinbarung); Lammfelle.

 Tiergestützte Kurse für Familien und Kleingruppen: Mitarbeiten bei der täglichen Arbeit eines Schafhalters (z. B. Klauenschneiden, Heidschnucken umtreiben, scheren u. v. m.)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für mich ist es das A und O, den Verbrauchern die Natur und den Umgang mit Tieren wieder ein Stück näher zu bringen. In meinen Kursen haben interessierte Verbraucher die Möglichkeit, mir bei meiner täglichen Arbeit, z. B. beim Scheren, unter die Arme zu greifen. Nebenbei ist es wie selbstverständlich, auch etwas über die Natur zu erfahren.“

Naturerlebnisse mit
Heidschnucken
Markus Lanfer
Landsbergstr. 58
487712 Gescher-Hochmoor
Tel.: 02863 1479
Mobil: 0163 6962793
M.lanfer@gmx.de
www.hochmooraner-moorschnucken.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



REKEN

Kornbrennerei Beckmann

Die Kornbrennerei Beckmann wurde im Jahre 1897 in Klein Reken gegründet und ist seit über 115 Jahren im Familienbesitz. Vor 40 Jahren haben Norbert und Angelika die Kornbrennerei übernommen und seitdem führen sie den Betrieb mit Herz und Leidenschaft. Das Angebot an Likören und Spirituosen umfasst über 50 verschiedene Spezialitäten, von denen eine Vielzahl nach überlieferten Rezepturen hergestellt werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Familienbetrieb legen wir viel Wert auf die regionale Vernetzung. Deswegen können Sie unsere Produkte vor allem in den Hofläden und Läden rund um Reken finden. Da wir ein kleiner Familienbetrieb sind, haben wir uns auf individuelle Kundenwünsche spezialisiert. Die Wünsche unserer Kunden stehen an erste Stelle und wir versuchen, jeden zu erfüllen.“

- 🍏 Ob Korn, Kräuter- oder Fruchtlikör, für jeden Geschmack wird eine reichhaltige Auswahl geboten. Auch individuelle Liköre für Vereine, Jubiläen und weitere Anlässe kreiert die Kornbrennerei. Sie können die Produkte im Hofladen sowie im Einzelhandel in der Umgebung erwerben.
- 📅 Besichtigung der Kornbrennerei - Termin nach Absprache während der Öffnungszeiten (April bis Okt.), ab 10 Pers. (nach Absprache)



Kornbrennerei Beckmann
Norbert und Angelika
Beckmann
Mühlenweg 7
48734 Reken
Tel.: 02864 72323
info@kornbrennerei-beckmann.de
www.kornbrennerei-beckmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr.: 08:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr



REKEN

Fier's Hof

Unser Familienbetrieb liegt am Rande der Gemeinde Reken im Naturpark Hohe Mark. Vom Ruhrgebiet sind wir über die A 31 sehr gut und schnell zu erreichen.

Wir betreiben intensiv kontrollierten Spargel- und Gemüseanbau.

Seit 1995 haben wir einen großen Hofladen, wo Sie aus einer großen Auswahl landfrischer Produkte einkaufen können.

🍏 Zur Saison Spargel und Erdbeeren, ganzjährig selbst gebackenes Brot und Kuchen in reichhaltiger Auswahl, Torten auf Bestellung (auch Hochzeits- und Fototorten), selbst gemachte Fruchtaufstriche und Gelees, süß-sauer Eingelegtes, Wurst, Käse- und Milchprodukte (auch Ziegenprodukte), Obstsaft, Weine vom Winzer und frisches Gemüse aus kontrolliertem Anbau direkt vom Feld.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch unser reichhaltiges Angebot an selbst gebackenem Brot und Kuchen bieten wir unseren Kunden eine große Auswahl an typisch deutschen Lebensmitteln an. Vor allem der Stachelbeer-Baiser-Kuchen ist der Kuchenliebhaber in unserem Hofladen und darf nicht fehlen. Besonders wichtig ist uns, diese alten Rezepte zu erhalten.“

Fier's Hof
Maria Fier
Kreulkerhok 4
48734 Reken
Tel.: 02864 1423
Fax: 02864 883824
maria-fier@hotmail.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-Fr.: 09:00 - 18:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 17:30 Uhr
So.: 09:00 - 18:30 Uhr

In der Spargelsaison
zusätzlich
Mo.: 09:00 - 18:30 Uhr



Ferienwohnung Friebe

Am Rande des Naturschutzgebietes in Reken liegt der Hof Friebe in idyllischer Einzellage. In der gemütlichen Ferienwohnung mit eigenem Kamin kann man wunderbar die Seele baumeln lassen und in Ruhe vom Alltag entspannen. Kinder kommen auf dem Hof Friebe alles andere als zu kurz. Für sie sind die unterschiedlichsten Spielgeräte auf dem Hof, aber auch in der Spielscheune zu finden.

🏠 Eine Ferienwohnung mit großer Wohnküche, Kaminofen, Sitzplatz vor dem Hauseingang

🎂 Kindergeburtstage mit Hof- und Gartenrundgang, gemeinsames Brotbacken, köstliches Kuchenbuffet; Spielscheune, Kaminzimmer, Spielplatz mit Strohbürg, Holzspielen und Fußballplatz, Streichelzoo mit Meer-schweinchen, Kaninchen, Katzen, Schafen und Hühnern

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vor über 20 Jahren haben wir uns entschieden, Kindergeburtstage auf unserem Hof anzubieten. Jedes Mal aufs Neue ist es für uns ein Herzenswunsch, unseren kleinen Gästen ein Stück von der Natur nahezubringen. So legen wir viel Wert darauf, dass wir mit jeder Gruppe Brot backen u. im Sommer in unseren Obst- und Gemüsegarten gehen, Erntefrisches probieren u. Kräuter kennen lernen.“

Ferienwohnung Friebe
Fam. Friebe
Hadenbrok 11
48734 Reken
Tel.: 02863 1054
Mobil: 01517 0103700
margret-friebe@gmx.de
www.ferienwohnung-friebe.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung






REKEN

Hof Keil


Unsere Fleischrinderrasse Blonde d'Aquitaine ist ursprünglich im Süden Frankreichs beheimatet und für seine hervorragende Fleischqualität bekannt. Das gereifte Premiumfleisch unserer Ochsen und Färsen ist zart, saftig und hat eine feine

Marmorierung.

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität unseres Fleisches und genießen Sie im Bewusstsein, dass Sie wissen, wo es herkommt.

 Premiumfleisch von der Rinderrasse Blonde d'Aquitaine,

Werden Sie Geschmackspate: Nehmen Sie hautnah an der Aufzucht vom Kalb bis zum Rind teil.

 Hofführungen



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir stehen für Transparenz, Regionalität und Nachhaltigkeit. Unsere Tiere werden bei uns geboren, leben mindestens zwei Sommer lang im Naturschutzgebiet und werden anschließend hier auf dem Betrieb geschlachtet und weiterverarbeitet.“

Hof Keil
Heiner Keil
Hadenbrok 9
48734 Reken
Tel.: 02864 1855
Mobil: 0170 1697235
Fax: 02864 9502851
info@hof-keil.de
www.hof-keil.de

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



Lammersmann - Ferienwohnung & Gästezimmer

Sehr aufwendig - unter Erhaltung der typisch münsterländischen Bauweise - gestalteten wir das einstige Dorfbauernhaus für Sie um. Wo heute der gemütliche Frühstücks- und Aufenthaltsraum ist, war früher die Bauerntenne.

Der einstige Heuboden beherbergt die neuen Ferienwohnungen und Gästezimmer. Bei uns finden Sie ländliche Ruhe inmitten des dörflichen Treibens.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Vor vielen Jahren haben wir uns bereits für eine Solaranlage entschieden. So duschen unsere Gäste mit sonnengewärmtem Wasser. Neben diesen neuen Investitionen ist es schön, auf die Geschichte unseres Hauses zurückzublicken. Ein altes Gemälde auf unserem Gelände zeigt, wie der Hof früher ausgesehen hat. So bleibt ein Stück der Vergangenheit erhalten.“

☞ Vier komplett ausgebauten Ferienwohnungen für jeweils 2 - 6 Personen, ausgestattet mit moderner Küchenzeile, gepflegten Bädern und TV; fünf attraktive Doppelzimmer, wovon drei ebenerdig sind, mit gediegenen Bädern, gemütlicher Frühstücks- und Aufenthaltsraum, Fahrradgarage mit Ladestation, WLAN (Glasfaservernetzung), Gastronomie fußläufig erreichbar, Parkplätze vor Ort

☺ Spielzimmer

Lammersmann
Ferienwohnung und
Gästezimmer
Marlies Lammersmann
Hauptstr. 32
48734 Reken
Tel.: 02864 2166
info@lammersmann.de
www.lammersmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Geflügelhof Punsmann

Hof Punsmann wird in der 3. Generation als Familienbetrieb geführt. Anfangen hat alles mit dem Eierverkauf. Nach einigen Jahren wurde der Hof aus dem Ortskern von Reken ausgesiedelt. Dadurch konnte die Landwirtschaft weiter ausgebaut werden.

Heute werden im Hofladen Eier aus eigener Hühnerhaltung, die eigens angebauten Erdbeeren sowie Spargel und Kürbisse verkauft.

🍎 Eier aus der eigenen Produktion (Boden- und Freilandhaltung), auch gekocht und gefärbt. Erdbeeren, Spargel und Kürbisse aus eigenem Anbau, Obst und Gemüse, saisonale Blumen, Dekoartikel, Gewürze, Eingemachtes und Getränke (Spirituosen, Wein).



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der Kundenkontakt ist das Allerwichtigste für uns. Dieser wird vor allem durch unsere Mitarbeiter im Verkauf gestemmt. So ist es wichtig, dass wir unseren Mitarbeitern ein optimales Arbeitsklima und -umfeld bieten. Durch aktive Mitarbeit von unserer Seite finden wir immer wieder Verbesserungsmöglichkeiten zum Wohle unserer Mitarbeiter.“

Geflügelhof Punsmann
Martin Punsmann
Haltnener Str. 26a
48734 Reken
Tel.: 02864 9502994
www.gefluegelhof-punsmann.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-So.: 08:00 - 18:00 Uhr
Mo.: Ruhetag



Hof Stienen

Auf dem 90 ha großen Ausbildungsbetrieb in Klein Reken kann man konventionelle Landwirtschaft hautnah miterleben. Die Schweine werden im geschlossenen System gehalten. Das heißt, fast alle Ferkel bleiben auch bis zum Ende der Mast auf unserem Hof. Neben Speisekartoffeln werden Spinat und Fingerhühner angebaut. Wir nehmen an der Aktion „Das Fenster zum Hof“ und der „Initiative Tierwohl“ teil.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unter Nachhaltigkeit verstehen wir vor allem ein gutes Miteinander. Damit meinen wir einen offenen und respektvollen Umgang mit unseren zwei Auszubildenden, Mitarbeitern und Aushilfen. Aber auch ein guter Kontakt mit unseren Nachbarn und dem Ort ist in unseren Augen das A und O. So fördert Rücksichtnahme und Offenheit ein gutes Miteinander.“

🍷 Kartoffeln aus eigenem Anbau (Cilena, Belana, Secura)

☀️ Kartoffelaufsuchen durch Kindergarten- und Schulklassen gerne nach Absprache möglich.

📖 Wir nehmen an der Aktion „Das Fenster zum Hof“ und der „Initiative Tierwohl“ teil. Interessierte können jederzeit gerne einen Blick in unseren Abferkelstall werfen.



Hof Stienen
Michael Stienen
Haltener Straße 21
48734 Reken
Tel.: 0160 90585867
Fax: 02864 881253
stienenonline@web.de
www.hof-stienen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 08:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen



REKEN

Hof Timmer

Vor 60 Jahren hat auf dem Hof Timmer alles mit einer Kartoffeltour angefangen. Der Anhänger wurde hinter den Trecker gespannt und los ging es Richtung Ruhrgebiet. Noch heute fährt Familie Timmer mit den zwei Verkaufswagen ins

Ruhrgebiet. Neben den Touren verkaufen sie Eier und Kartoffeln direkt ab Hof. Außerdem sind Mast-schweine und Mast-bullen auf dem Hof zu finden.

🍏 Eier, Kartoffeln (Annabelle, Cilena, Belana und Laura), auf Vorbestellung saisonale Produkte (Spargel, Erdbeeren, Obst, u. v. m.)



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ob es ein halber Blumenkohl ist oder 2 Eier - bei uns werden Kundenwünsche wahr. Dieser besondere Kundenservice ist selbstverständlich für uns. Wir leben Tag für Tag den direkten Kundenkontakt und sind stolz auf unsere langjährigen Kunden, die wir immer wieder aufs Neue von unseren Produkten überzeugen können.“

Hof Timmer
Fam. Timmer
Heltweg 18 A
48734 Reken
Tel.: 02864 6459
Fax: 02864 950894
Mobil: 0173 2570859
hof-timmer@t-online.de

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



REKEN

Boombachhof

Unser Hof wurde Ende des 19. Jahrhunderts gegründet und hat sich unter stetiger Entwicklung auf die Schweinemast und auf den Kartoffelanbau spezialisiert. Schauen Sie jederzeit beim Sortieren und Abpacken der Kartoffeln zu oder sehen Sie sich die Fütterung unserer Schweine an. Hier können sie wertvolle Eindrücke über die konventionelle Landwirtschaft gewinnen.

🍅 Verschiedene Kartoffelsorten, Eier aus Bodenhaltung, Grassilage, Heulage und Gerstenstroh, dazu Schweine für führende Vermarkter in Fleischvermarktung

☀️ Hofführungen für Kindergärten, Schulklassen und Kindergruppen. Alles zum Thema Schweinemast, Kartoffelanbau und im Herbst Beobachtung bei der Ernte.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit Jahrzehnten befindet sich unser landwirtschaftlicher Betrieb in der Familie. Er ist das wichtigste Gut, das wir besitzen. Deswegen achten wir darauf, alle Entscheidungen mit der gesamten Familie zu treffen und die Landwirtschaft so langfristig zu sichern. Um auch auf politischer Ebene zum Erhalt des Betriebes beizutragen, suchen wir offen den Dialog.“

Boombachhof
Fam. Schemmer
Boom 4
48734 Reken-Hülsten
Tel.: 02864 94000
Fax: 02864 94002
www.boombachhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Sa.: 08:00 - 12:00 Uhr
13:00 - 18:00 Uhr

Hofführungen nach
Vereinbarung.







DÜLMEN


Spargelhof Austerschulte

Auf dem Spargelhof Austerschulte gibt es kulinarische Köstlichkeiten zum Thema Spargel. Ein Spargelbuffet erwartet Sie mit überraschenden Kreationen rund um das königliche Gemüse. Das besondere Ambiente des Zelt-Restaurants, ein herzlicher Service sowie der idyllische Biergarten sorgen dafür, dass Ihr Ausflug zu einem besonderen Erlebnis wird. Im Hofladen können Sie dann die frischen Produkte aus eigenem Anbau einkaufen.



 Zur Saison Spargel und Erdbeeren, Obst, Kartoffeln, Eier, verschiedene Fruchtaufstriche sowie Säfte und Geschenkgutscheine

 Spargelgerichte vom Buffet (z. B. Spargelcremesuppe, Kartoffelgratin, Rührei, Schnitzel, mittwochs frischer Backschinken, Fisch, Salate, Dessert), Kaffee und Kuchen; Reservierung wird empfohlen

 Gesellschaften bis 200 Personen

 Spielplatz

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind besonders darauf bedacht, dass wir in unserer Zelt-Gastronomie in der Spargelsaison Überschüsse gering halten. Deswegen stimmen wir die Mengen auf die vorhandenen Anmeldungen und die Wetterlage ab. Darum gehört der Blick in den Wetterbericht jeden Tag dazu.“

Spargelhof Austerschulte
Burkhard Austerschulte
Daldrup 33
48249 Dülmen
Tel.: 02594 4471
Mobil: 0151 21005962
info@spargelhofausterschulte.de
www.spargelhofausterschulte.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Spargelzelt (zur Spargelsaison)
Mi.-Sa: 17:00 - 22:00 Uhr
So. und Feiertags:
11:00 - 22:00 Uhr
Hofladen (zur Spargelsaison)
Täglich: 08:00 - 18:00 Uhr
Außerhalb der Saison geschlossen.



Bontrup's Hofladen

Vor etlichen Jahren ist der Familienbetrieb Bontrup aus Dülmen in die Direktvermarktung eingestiegen. Im eigenen Hofladen und an den zwei Verkaufswagen können vor allem die hofeigenen Produkte, aber auch Produkte von befreundeten Landwirten aus der Region gekauft werden. Besonders sind vor allem die Fleisch- und Wurstwaren von den eigenen Schweinen, die auf Bestellung gekauft werden können.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Schlachter, die uns persönlich bekannt sind, stellen die Wurstwaren für uns her. Wir legen Wert darauf, dass die Schlachter in der direkten Nähe sind, sodass die Tiere auf den kurzen Transportwegen möglichst wenig Stress empfinden.“

🍎 Eier aus eigener Bodenhaltung, Kartoffeln, Fleisch und Wurstwaren auf Bestellung von den eigenen Schweinen, Fruchtaufstriche, eingemachte Gurken und Zucchini-Paprika-Salate.

Verkaufstouren:
Produkte aus dem Hofladen ergänzt um Geflügelfleisch, Brot und Stuten, saisonales Obst und Gemüse.



Bontrup's Hofladen
Fam. Bontrup
Dernekamp 51
48249 Dülmen
Tel.: 02594 88923
thomas-bontrup@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi.: 08:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr
Verkaufstouren Dülmen
Jede gerade Woche Samstags
nach Absprache.
Senden, Buldern, Appelhülsen
Dienstags nach Absprache



Everwien's Bauernlädchen

Der Hof Everwien ist am Stadtrand von Dülmen gelegen. Der Hof kann auf eine lange Geschichte zurückblicken und wird heute durch buntes Treiben im Hofladen mit Leben gefüllt. Vor allem Fußgänger und Fahrradfahrer aus Dülmen lockt der 1995

errichtete Hofladen zu einem Einkauf auf den Hof. Das reichhaltige Angebot aus Gemüse und Obst, Plätzchen, Wurstwaren und vielerlei Gutem aus der Region lädt zum Kaufen ein.

🍷 Kartoffeln, Zier- und Speisekürbisse aus eigenem Anbau, Schinken und Wurstwaren, Gemüse, Spargel, saisonales Obst, Eier, Honig, Fruchtaufstriche, Plätzchen, Ziegenkäse, eingemachte Gurken und Obst, weißer und roter Glühwein

🍷 Kartoffelfest für Kindergärten und Grundschulklassen mit Kartoffelaufsuchen

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir als landwirtschaftlicher Betrieb direkt neben den Toren der Stadt Dülmen, haben durch die Verbrauchernähe besondere Voraussetzungen. Häufig kommen Kunden zu uns, die keinen Kontakt mehr zur Landwirtschaft haben. Für uns stehen ausführliche Gespräche über die moderne Landwirtschaft und den Anbau der Produkte auf dem Tagesprogramm.“

Everwien's Bauernlädchen
Fam. Everwien
Mühlenweg 140
48249 Dülmen
Tel.: 02594 789982
everwien-horstmann@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi.: 09:00 - 12:30 Uhr
Do. u. Fr.: 09:00 - 12:30 Uhr
14:30 - 17:30 Uhr
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr

Spargelsaison

Täglich: 09:00 - 12:30 Uhr
14:30 - 17:30 Uhr

Kartoffelfest nach Vereinbarung





Naturprodukte Karthaus

Seit 2002 hat die Behinderteneinrichtung Karthaus ihre eigene Gärtnerei. Hier arbeiten Menschen mit Handicap täglich in einem Team zusammen und bauen gemeinsam verschiedene Obst- und Gemüsesorten an. Die selbst produzierten Produkte werden direkt nebenan in dem eigenen Hofladen verkauft oder aber sie finden den Einsatz im hofeigenen Café, wie die frischen Erdbeeren auf dem dort angebotenen Kuchen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit 2005 produzieren wir unsere Produkte ganz im Sinne der Biolandrichtlinien. Für uns war die Umstellung ein wichtiger Schritt, auch um unseren Mitarbeitern gerecht zu werden. Durch den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel können wir sicher sein, dass unsere Teammitglieder - mit und ohne Handicap - nicht mit diesen Mitteln in Kontakt kommen.“

 **Vollsortiment:** über selbst angebautes Beerenobst, Äpfel, Birnen, Kohl, Salate, Zucchini, Tomaten, Gurken, Kürbisse, Kresse, Sprossen, Narzissen, Tulpen, Hyazinthen, u. v. m. bis hin zu Eiern, frischem Brot, Milchprodukten, Säften, Wein, Babynahrung und Kosmetikartikeln.

 **Reichhaltiges Frühstücksbuffet,** herzhafte Schnittchen, Suppen, täglich frische Torten und Kuchen, Teegebäck, herrliche Kaffee- und Teespezialitäten

Naturprodukte Karthaus
Werkstatt für Behinderte
Weddern 14a
48249 Dülmen
Tel.
Hofladen: 02594 8932-161
Café: 02594 8932-264
www.werkstaetten-karthaus.de/bioladen.html

ÖFFNUNGSZEITEN
Naturprodukte Karthaus
So. u. Mo.: geschlossen
Di.-Sa.: 09:00 - 18:00 Uhr
Café Karthaus
Di.-So.: 09:00 - 18:00 Uhr
Mo.: geschlossen





Milchtankstelle Pelkum

Unsere 170 Milchkühe liefern tagesfrische Milch für unseren Verkaufsautomaten. Dort wird sie auf 4° C heruntergekühlt und steht Ihnen Tag und Nacht zum Kauf zur Verfügung. Außerdem können Sie an unserem Regiomaten die Eier unserer Hühner und die

daraus hergestellten Nudeln kaufen. Beim Stop bei uns können Sie dann einen Blick über unsere Wiesen werfen, wo neben unseren Kühen auch unsere Galloways weiden.

🍏 Tagesfrische Rohmilch zur Selbstbedienung am Milchzapfautomaten. Glasflaschen können am Automaten gekauft werden. Fleisch von den eigenen Galloways und Hähnchen.

Im Regiomaten: Eier der eigenen Hühner, Nudeln von den eigenen Eiern, Kartoffeln, Joghurt / Molkekereiprodukte, Honig aus der Nachbarschaft und Fruchtaufstriche von regionalen Landwirten.

📄 Betriebsführungen für Familien und Gruppen (nach Vereinbarung).

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere, auch die Milchkühe, kommen bei uns im Sommer auf die Wiesen rund um unseren Hof. Wir sind stolz darauf, dass wir unseren Tieren diese natürliche Haltungsform heute noch bieten können. Für uns gehört es seit jeher dazu, zu sehen, wie unsere Tiere draußen sonnenbaden oder grasen. Das bedeutet für uns Nachhaltigkeit.“

Milchtankstelle Pelkum
Fam. Pelkum
Weddern 116
48249 Dülmen
Tel.: 02590 915818
n.pelkum@gmail.com
www.hof-pelkum.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche



Hof Beuse

Unser Familienbetrieb mit seinen ca. 30 ha landwirtschaftlicher Anbaufläche befindet sich inmitten der münsterländischen Parklandschaft in Dülmen-Welte. Wir bauen neben verschiedenen Kartoffelsorten auch Spargel an und bereichern unser Eigensortiment mit Eiern. Neben unseren eigenen Erzeugnissen finden Sie bei uns gut ausgewählte Produkte regionaler Anbieter, von deren Qualität wir überzeugt sind.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Regionaler und frischer geht es nicht. Bei uns kommt der Spargel tagesfrisch vom Feld. Aber auch unsere Eier kommen direkt von unseren eigenen Hühnern. Außerdem legen wir sehr viel Wert auf regionale Geschäftsbeziehungen. Somit achten wir besonders auf regionale Kooperationen mit anderen Landwirten, aber auch mit Gaststätten.“

🍎 Eier von den eigenen Hühnern aus Boden- und Freilandhaltung in Mobilställen, verschiedene Kartoffelsorten (Annabelle, Cilena, Venezia, Belana, Solara, Gunda, Valery), zur Saison Spargel aus eigenem Anbau und Erdbeeren, Suppenhühner und Brathähnchen, Obst, Honig und Zwiebeln von umliegenden Höfen



Hof Beuse
Alfons Beuse
Welte 112
48249 Dülmen-Börnste
Tel.: 02546 343
Fax: 02546 760290
info@hof-beuse.de
www.hof-beuse.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Fr.: 08:00 - 19:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr

In der Spargelsaison

Mo.-Fr.: 08:00 - 19:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 18:00 Uhr
So.: 09:00 - 18:00 Uhr





Ferienhof Schnieder



Ferienhof & Café Schnieder

Unser Ferienhof liegt außerhalb von Dülmen-Merfeld, in der Bauernschaft, im Schatten alter Eichen. Wir bieten Urlaub auf dem Bauernhof in Zimmern und Ferienwohnungen mit kompletter Ausstattung - und das mitten in der Natur. Unsere Gegend lädt zum Radfahren und Wandern ein. Kommen Sie zu uns aufs Land und verbringen Sie Ihren Urlaub bei uns oder genießen Sie Kaffee und Kuchen in unserem Bauerncafé.



-  Fruchtaufstriche von Obst aus eigenem Anbau
-  Vier Ferienwohnungen (rollstuhlgerecht), Familienzimmer mit 4 Betten, ein Einzelzimmer, 5 Doppelzimmer, freies WLAN
-  Hausgemachte Kuchen & Torten, Waffeln, Eis, kalte Küche, regionale Spezialitäten und Frühstück
-  Räumlichkeiten zur Verfügung für Kindergeburtstage, Hofführungen, Mithilfe auf dem Hof, Streicheltiere

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet Nachhaltigkeit, dass wir „in der Natur mit der Natur leben“. Es ist uns wichtig die Ressourcen der Natur nicht zu verbrauchen sondern davon zu leben. Deswegen haben wir uns bewusst für eine Hackschnitzelheizung entschieden, mit der wir unsere Ferienwohnungen heizen. Das Holz hierfür holen wir aus unserem eigenen Wald.“

Ferienhof & Café Schnieder
Rudolf Schnieder
Bauerschaft 80
48249 Dülmen-Merfeld
Tel.: 02594 791211
Fax: 02594 87457
mail@FerienhofSchnieder.de
www.ferienhofschnieder.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Bauerncafé:

März

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

April - Okt.

Täglich: 09:00 - 18:00 Uhr

Nov. - Feb.

nach Vereinbarung



Hof Hillebrandt

Der Hof Hillebrandt fand seinen Ursprung als Pferdepensionsstall vor über 20 Jahren. Durch die Aktivität im Fahrsport und den Spaß an der Pferdehaltung wurde der Pensionsbetrieb im Laufe der Zeit immer weiter ausgebaut. Zusätzlich zur Pensionspferdehaltung gibt es den Schulbetrieb mit 19 Pferden und Ponys; Reitunterricht bieten wir für Kinder, Erwachsene, Spät- und Wiedereinsteiger an.

- ☺ Spezielle Reitangebote und Kurse
 - 🐾 Reitunterricht für alle Altersgruppen, Fahrunterricht, Voltigieren (Einzel und in Teams), Pferdesport-Abzeichen; Galoppbahn mit Geländehindernissen; verschiedene Lehrgänge (Dressur, Springen, Bodenarbeit etc.).
- Pferdepension: diverse Reit- und Springplätze, Reithalle, Longierzirkel, Führanlage und Solarium, verschiedene Haltungsformen

📅 **Verschiedene Termine**
(z. B. Schleppjagd, Turniere ...)

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen viel Wert auf eine vielseitige Grundausbildung. Dazu gehört natürlich die Ausbildung in Dressur- und Springreiten sowie im Geländeritt, aber auch die Pferdepflege und der Umgang mit dem Pferd. Durch die vielseitigen Angebote an Abzeichen wird das Wissen rund um das Pferd bei uns weiter vertieft.“

Hof Hillebrandt
Elke und Georg Hillebrandt
Letter Berg 16
48653 Coesfeld
Tel.: 02546 1776
Mobil: 0170 5722494
info@hof-hillebrandt.de
www.hof-hillebrandt.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung

Lehrgänge und Kurse:
siehe Homepage






COESFELD


Hof Rahmann

Das ganze Jahr bieten wir unseren Kunden ein abwechslungsreiches Angebot. Im Frühjahr beginnen wir mit erntefrischem Spargel. Ab Mai locken aromatische Erdbeeren, gefolgt von verschiedensten Beerenarten und jetzt auch eigenen Kirschen. Alles ist geschmacklich ausgereift und bereitet jedem Genießer Gaumenfreuden. Auch außerhalb unserer Öffnungszeiten können Sie bei unserem 24-Stunden-Verkaufsautomaten einkaufen.



 Obst, Gemüse, Wursterzeugnisse und Fleischerzeugnisse aus eigener oder regionaler hochwertiger Erzeugung (Klasse I).

Zur Saison Spargel, Beerenfrüchte (Erdbeeren auch zum Selbstpflücken), Kirschen, Kürbisse, Eier, Kartoffeln und hausgemachter Kuchen.

 Begehbare Damwild-Anlage (mit Futterautomat) und Wallaby-Gehege.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Ich habe von meinem Vater gesunde Böden übernommen, die ich genau in diesem guten Zustand an die nächste Generation weitergeben will. Deshalb achten wir auf den Boden- und Gewässerschutz. Alle Obstkulturen werden per Tropfschlauch bewässert, damit kein Nitrat ausgewaschen wird und kein Wasser verloren geht. Wasser ist ein wertvolles, knappes Gut.“

Hof Rahmann
 Andreas Rahmann
 Harle 30
 48653 Coesfeld
 Tel.: 02541 6598
 Fax: 02541 928960
 info@hof-rahmann.de
 www.hof-rahmann.de

ÖFFNUNGSZEITEN

In der Spargel- & Erdbeerzeit

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

So.: 09:00 - 17:00 Uhr

Im Herbst

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

So.: 10:00 - 17:00 Uhr

Im Winter

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

Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr



COESFELD

Coesfelder-Kaltblutzucht

Auf unserem Hof in Coesfeld dreht sich alles um die starken Kaltblüter. Wir organisieren Planwagen- oder Kutschfahrten für Vereine, Betriebsausflüge, Hochzeiten und vieles mehr.

Falls Sie sich ein unvergessliches Erlebnis rund ums Pferd wünschen, ein eigenes Pferd erwerben oder Ihres decken lassen wollen: sprechen Sie uns gerne an!

📌 Verkaufspferde, Deckhengste, 2 Planwagen (Hochzeitskutsche, Jagdwagen, Leiterwagen)

📌 Planwagen- oder Kutschfahrten bis 50 Personen, auch für Festzüge

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für mich stehen meine Pferde und meine Kunden im Mittelpunkt. Ich bin immer gerne bereit, individuelle Kundenwünsche zu erfüllen. Wenn ich neue Touren mit meinen Pferden und den Planwagen fahre, überprüfe ich zuvor die Strecken, damit ich genau weiß, was mich und meine Pferde erwarten. So vermeide ich unnötige Stresssituationen.“

Coesfelder-Kaltblutzucht
Jürgen Scholthaus
Goxel 5
48653 Coesfeld
Mobil: 0172 5825980
planwagencoesfeld@aol.de
www.coesfelderaltblutzucht.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung





COESFELD

Bauernlädchen Drees

Vor knapp 60 Jahren startete Familie Drees mit der Direktvermarktung. Heute ist fast das ganze Jahr über Hauptsaison. Denn viele der angebotenen Produkte, wie Erdbeeren, Spargel, Äpfel, Birnen, Heidelbeeren und Kartoffeln, baut Familie Drees

selber an.

Highlight im Hofladen ist seit einiger Zeit das Fleisch der eigenen Schweine. Dieses ergänzt das bisherige Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren.

🍷 Kartoffeln, Spargel, Erdbeeren, Heidelbeeren, Äpfel (z. B. Wellant, Topaz, Elstar, RubINETTE) aus eigenem Anbau, Eier, Fruchtaufstriche, Fleisch, Aufschnitt und Wurst (teilweise von den eigenen Schweinen: Kreuzung aus Bunten Bentheimern)



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir befinden uns gerade kurz vor der Betriebsübergabe an unseren Sohn. Um die bestmöglichen Voraussetzungen für die nächste Generation zu schaffen, haben wir einige Investitionen auch unter dem Aspekt der Ressourcenschonung getätigt. Wir haben z. B. eine neue Tröpfchenbewässerung angeschafft sowie neue Spezialkühlhäuser für unsere Äpfel.“

Bauernlädchen Drees
Fam. Drees
Letter Berg 30
48653 Coesfeld-Lette
Tel.: 02546 203
Fax: 02564 7110

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

Mo.-Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr

Mo., Di., Do., Fr.:

14:00 - 18:00 Uhr

In der Spargelsaison

Täglich: 08:00 - 19:00 Uhr

Verkaufstour in Coesfeld

Mo.: 09:00 - 19:00 Uhr

(nach Vereinbarung)



Familie Wigger

Unser Familienbetrieb besteht seit 1896. Es leben und arbeiten zwei Generationen harmonisch unter einem Dach. Dies spiegelt sich in unserem Service und Angebot wieder. Wir bieten familienfreundliches Einkaufen. Die Kinder können sich während Ihres Einkaufes in unserem Streichelzoo an den Tieren erfreuen. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich begeistern.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Jeder Mensch ist ein wichtiger Bestandteil unserer Gesellschaft. Deshalb begegnen wir unseren Kunden und unseren Mitarbeitern mit Respekt und Offenheit. Damit fördern wir das wechselseitige Vertrauen und sorgen nachhaltig für eine langfristige Kunden- und Mitarbeiterbindung.“

🍎 Saisonales Obst und Gemüse, frische Erdbeeren auch zum Selbstpflücken, 50 verschiedene Speise- und Zierkürbisse, Kartoffeln und Eier, Eingewecktes und Konfitüren aus eigener Herstellung, Liköre und Wurstspezialitäten, Hähnchen und Hühner aus Bodenhaltung und in der Winterzeit Gänse, Enten und Puten aus Freilandhaltung sowie Wild aus hiesiger Jagd.

🐰 Streichelzoo

📅 Kürbisfest (alle 2 Jahre am 1. Sonntag im September)



Familie Wigger
Herteler 60
48653 Coesfeld-Lette
Tel.: 02546 531
Fax: 02546 978908
manniwigger@gmx.de
www.familie-wigger.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. u. Di.: 09:00 - 18:00 Uhr
Mi.: 09:00 - 13:00 Uhr
Do. u. Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr
In der Erdbeerzeit
Täglich: 09:00 - 18:00 Uhr



ROSENDAHL

Pension Immenhof

Bei der Ankunft auf dem Hof Börsting fällt der Blick sofort auf die hofeigene Kapelle und den imposanten Scheunengiebel. Dieser wird von den Symbolen der drei Seligkeiten „Glaube, Hoffnung und Liebe“ geschmückt. In der Einzelhoflage kann man in Ruhe verweilen. Viele verschiedene Ausflugsziele in der direkten Umgebung, wie Burgen und Schlösser, machen die Zeit auf dem Immenhof zu etwas Besonderem.

🏠 Pension mit Doppelzimmern mit Dusche und WC, Grillmöglichkeiten auf Anfrage, Außensitzplätze.

🎮 Spielplatz, Fahrradverleih, Tischtennisplatten und Angelteich



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Hof sind eine Vielzahl an historischen Schätzen zu finden. Für uns ist es ein großes Anliegen, unsere Gäste über diese alten Kulturgüter zu informieren. Sie erhalten einen Einblick in die Vergangenheit unseres Hofes und die damalige Lebensweise. Wir freuen uns, diese Geschichte auch noch in der heutigen Zeit aufrechterhalten zu können.“

Pension Immenhof
Josef Börsting
Hennewich 1
48720 Rosendahl-Darsfeld
Tel.: 02545 429
Fax: 02545 919640

ÖFFNUNGSZEITEN
Nach Vereinbarung



Hof Althues

Wir begrüßen Sie ganz herzlich auf dem Althues Hof, einem male- risch gelegenen Hühner- hof inmitten des Münsterlandes. Der Hof ist seit Generationen in der Familie. Frische und Geschmack werden bei uns ganz groß geschrie- ben. Gerne zeigen wir Ihnen unser Anwesen, unsere Hühner und seit neustem unsere Nudel- herstellung.

Wir beantworten all Ihre Fragen rund um Hof & Huhn & Ei. Bis wir Hun- ger bekommen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns als produzierender und weiterverarbeitender Betrieb ist das Kreislaufdenken eine Selbstverständlichkeit. Deswegen ziehen wir unsere Legehennen selber auf und verfüttern unser eigenes Futter. Somit sorgen wir selber vom ersten Tag an für die gute Qualität unserer Eier und Verarbeitungsprodukte Nudeln und Eierlikör.“

🍏 Frische Landeier (aller Größen und Gewichts- klassen), aus natürlicher Haltungsform, aus eigener Produktion: Spezialität Nudeln, Landeier-Likör, Fruchtaufstriche, Käse, Landwurst, Kartoffeln, Gemüse, Obst, Honig direkt vom Imker, zur Saison Spargel und Erdbeeren, Eintöpfe, Soßen, Gebäck und Präsentkörbe.

📖 Hofführungen, Gläserne Nudel- produktion



Hof Althues
Henrik Althues
Bleck 11
48720 Rosendahl-Holtwick
Tel.: 02566 93120
Fax: 02566 931220
henrik@althues.com
www.lande- sucht- geniesser.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.: 08:00 - 13:00 Uhr
Mi.-Fr.: 08:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr





Hof Terwei

Der Hofladen Terwei lockt mit Leckerbissen aus dem Westmünsterland. Das eigene Sortiment umfasst Äpfel, Birnen, Beerenobst, Pflaumen und Kürbisse.

Aber auch die Legehennenhaltung ist auf Hof Terwei zu finden. Durch installierte Kameras

können die Hühner über einen Bildschirm im Hofladen beim Sandbad und Eierlegen beobachtet werden. Kommen Sie selbst vorbei und überzeugen Sie sich von unseren Produkten.



🍏 Aus eigener Produktion: Eier, Äpfel (13 Sorten), Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Pflaumen, Kürbisse (6 Sorten), Fruchtaufstriche, Säfte: Apfelsaft, Apfel-Birnen-Saft, Apfel-Himbeer-Saft

Aus der Region: Wurst (in der Dose und im Glas), Wildfleisch (Herbst - Ostern), eingelegtes Gemüse

📅 Führungen gerne auf Anfrage

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir achten bei unserem Obstanbau darauf, möglichst im Einklang mit der Natur zu handeln. Besonders wichtig ist es uns, natürliche Nützlinge einzusetzen, die Schädlinge aus unseren Kulturen heraus halten. Um eine gute Ernte zu erhalten, ist es notwendig, die Kulturen zu bewässern. Wir haben uns für eine wassersparende Tröpfchenbewässerung entschieden.“

Hofladen Terwei
Ralf Terwei
Höven 129
48720 Rosendahl-Holtwick
Tel.: 02541 880588
www.hofladen-terwei.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen

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

16:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 - 12:30 Uhr

Montags geschlossen

Automat

24 Stunden,

7 Tage die Woche



ROSENDAHL

Völker's Milchtankstelle

Wir, die Familie Völker, leben und wirtschaften schon seit Generationen auf unserem Hof in Rosendahl-Holtwick. Dies ist für uns Verpflichtung und Ansporn zugleich. Unsere 85 Kühe und deren Nachzucht sind die Basis unseres Hofes und unserer frischen Milch. Zweimal am Tag werden unsere Kühe gemolken. Seit 2014 können Sie unsere Milch direkt frisch aus unserem Milchzapfautomaten zapfen.

🍏 Frische, leckere Rohmilch, 24 Stunden, 7 Tage die Woche, direkt an unserer Milchtankstelle!

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns als Familienbetrieb ist der gute Kontakt zu unseren Nachbarn wichtig. Nur durch ein angepasstes Verhalten und Rücksichtnahme ist auch langfristig der Erhalt unseres Betriebes im Dorfkern für die nächste Generation gesichert.“



Völker's Milchtankstelle
Fam. Völker
Bleck 2
48720 Rosendahl-Holtwick
Tel.: 02566 774
info@voelker-milchtankstelle.de
www.voelker-milchtankstelle.de

ÖFFNUNGSZEITEN
24 Stunden,
7 Tage die Woche



Spezialitäten & Dienstleistungen vom Lande!

Der LandfrauenService
Münsterland ist ein
Zusammenschluss von LandFrauen,
die Serviceleistungen vom und rund
um den Bauernhof anbieten.

PARTYSERVICE: LECKERES VOM LAND

- Westfälische Spezialitäten und andere Köstlichkeiten nach bewährten Landfrauenrezepten
- Landfrauen als Kuchenbäckerinnen und Serviceköchinnen
- Bauernhofdeelen und Cafés als gemütlicher Rahmen für Feste und Feiern

SERVICELEISTUNGEN:

ALS „FACHFRAU FÜR PRODUKTE VOM LAND“ BEGEISTERN

- Verbraucherinformationen bei Messen, Aktionstagen, Ausstellungen
- Einsatz auch für Verbände

KINDER-LANDERLEBNISSE

- Kindergeburtstage auf dem Bauernhof mit Toben im Stroh, Geburtstagstafel und Tieren hautnah

GÄSTEFÜHRUNGEN

- Historische, kulturelle & thematische Stadt- und Dorfführungen
- Rundfahrten durch das Münsterland

Unser Servicebüro berät Sie gern bei der Umsetzung Ihrer individuellen Wünsche und vermittelt Sie an die richtige Adresse.

Über die Adressverzeichnisse in den einzelnen Rubriken unter www.landfrauenservice.de können Sie auch direkten Kontakt mit den Anbieterinnen aufnehmen.

SERVICEBÜRO:

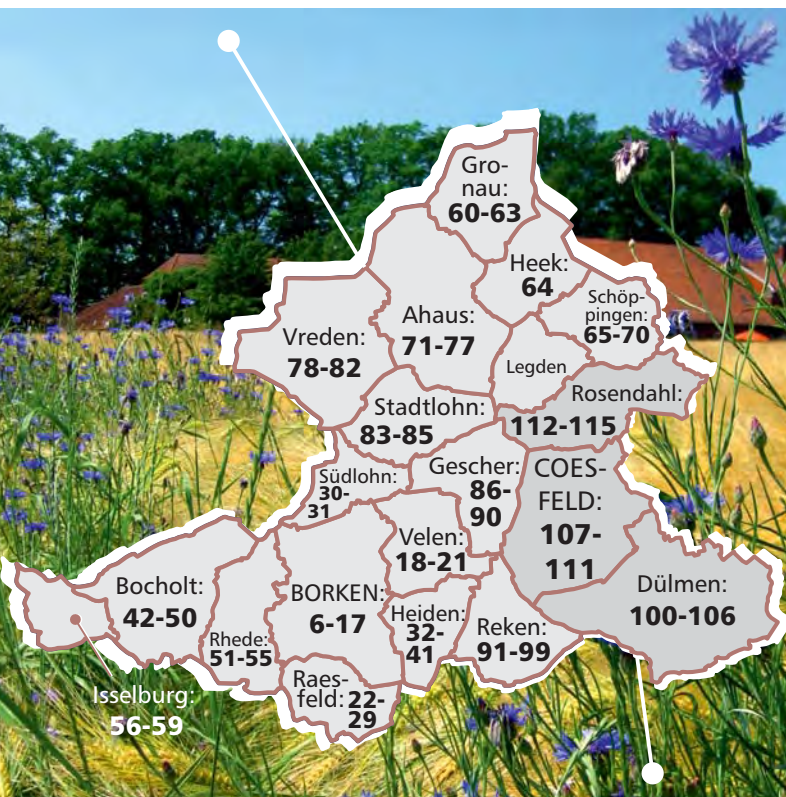
Bianca Bünker
Hanrorup 52
48249 Dülmen
Tel.: 02548 9193905
Fax: 02594 7019976
LFS-MSL@web.de
www.landfrauenservice.de

BÜROZEITEN

Di. u. Do.: 08:00 - 12:30 Uhr

Außerhalb dieser Zeiten senden Sie uns Ihr Anliegen per Mail, diese wird schnellstens beantwortet.

KREIS BORKEN



COESFELDER NACHBARSCHAFT



Video ansehen!



**Sehen Sie schon jetzt im
LANDSERVICE-Video,
womit LANDSERVICE die
Menschen begeistert:**

ECHT. NÄHER. DRAN!

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: Landservicehöfe im Kreis Borken und der Coesfelder Nachbarschaft
Umschlag: yanadjan © Fotolia | Hof Strothmann | pressmaster © Fotolia | Vennekenhof, Hof Strothmann, Kleine Boes, Hof Timmer | M.studio © Fotolia | Moritz Brillo für „Die kleine Brennerei“ Böckenhoff | kab-vision © Fotolia
Innen: Bauernhofcafé Weitenberg-Hölker, Holger Meyer, Liselotte Raum, Schulze Zurmussen | shaiith © Fotolia | Renate Carstens | Lukas Gojda, good-luz, Liddy Hansdottir © Fotolia

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



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: April 2018