



landservice

Die echten Landerlebnisse in NRW



**Metropole
Köln / Bonn**

Echt.

Näher.

Dran!



Diese Broschüre ist Ihr persönlicher Wegbegleiter zu den schönsten Landerlebnissen der Region Köln / Bonn. Lassen Sie sich inspirieren, entdecken Sie die Vielfalt der Landwirtschaft – und starten Sie Ihr nächstes Landerlebnis direkt vor der Haustür!

LANDERLEBNISSE ENTDECKEN - GANZ NAH BEI KÖLN UND BONN

Lust auf Landerlebnisse, regionale Genüsse und echte Einblicke ins Landleben? Dann nichts wie raus aufs Land! Nur einen Katzensprung von Köln und Bonn entfernt, warten vielfältige Landerlebnisse darauf, von Groß und Klein entdeckt zu werden: Ob beim Stöbern nach regionalen Köstlichkeiten im Hofladen, beim fröhlichen Erdbeerpflücken, beim Genießen hausgemachter Kuchen im gemütlichen Hofcafé oder beim spannenden Bauernhof-erlebnis für Kinder – hier ist für jeden etwas dabei.

Seit Generationen bewirtschaften Familienbetriebe die fruchtbaren Böden dieser Region mit Herz, Verstand und viel Erfahrung. Sie erzeugen hochwertige Lebensmittel und öffnen ihre Höfe für wissbegierige Besucher. Mit Offenheit geben Landwirtinnen und Landwirte Einblicke in ihren Alltag und zeigen, wie moderne Landwirtschaft im Einklang mit der Natur funktioniert.

Nachhaltigkeit ist für sie kein Schlagwort, sondern gelebte Verantwortung – für Boden, Wasser, Klima und die kommenden Generationen. Damit dieses Wissen auch in Zukunft erhalten bleibt, unterstützt die Landwirtschaftskammer die Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter mit fachlicher Beratung und praxisnahem Know-how.

Karl Werring
Präsident



INHALTSVERZEICHNIS

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

WAS IST NACHHALTIGKEIT?

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

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

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

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



Das Register an jeder Broschürenseite zeigt Ihnen auf einen Blick, wo Sie Ihr gewünschtes Landerlebnis in der Metropole Köln / Bonn finden.



Landfrische Produkte



Landerlebnisse für Kinder



Ferienhöfe



Reiter & Pferde



Bauernhofcafés



Veranstaltungen



Feiern/Tagen/ Party-service

LANDSERVICE-HÖFE IN DER METROPOLE KÖLN / BONN

Was ist Nachhaltigkeit?	Seite 4	Auweiler Bauernlädchen	Seite 38
Übersichtskarte	Seite 5	Spargel und Erdbeeren Fuchs	Seite 39
Höfeliste		Gut Dresenhof	Seite 40
Höfe stellen sich vor		Kleinschmidt's	Seite 41
Hof Nagelschmitz	Seite 10	Spargelhof Wermes	Seite 42
Bauer Franken	Seite 11	Der Kölner Biobauer	Seite 43
SB-Hofladen Sieben	Seite 12	Haus Nussgarten	Seite 44
Marktfruchtbetrieb Brosch	Seite 13	Bauernladen Klein	Seite 45
Tollhausener Eselhof	Seite 14	Bauernhof Bakker	Seite 46
Grasland Gärtnerei	Seite 15	Imbacher Bauernhof	Seite 47
Fliestedener Obsthof	Seite 16	Landcafé Flocke	Seite 48
Glessener Mühlenhof	Seite 17	Walnuss Hof Behr-Heyder	Seite 49
Gut Neuhof	Seite 18	GartenBaumschule Hau	Seite 50
Bongtomaten	Seite 19	Schmitz-Hübsch	Seite 51
Obstgut Herrmannshorst	Seite 20	Biohof Bursch	Seite 52
Gartenhof Becker	Seite 21	Ziegenhof Rösberg	Seite 53
Heinenhof	Seite 22	Biohof Apfelbacher	Seite 54
Stadt Land Gemüse	Seite 23	Reithalle am Brombeerweg	Seite 55
Brusius Hof	Seite 24	Hof Erd	Seite 56
Gut Clarenhof	Seite 25	Spargelhof der Familie Saß	Seite 57
Kolping Hof	Seite 26	Hof Decker	Seite 58
Gemüsehof Pohl	Seite 27	Naturhof Wolfsberg	Seite 59
Bauer Kübbeler	Seite 28	Hof Mandt	Seite 60
Schumachers Hofladen	Seite 29	GartenBaumschule Fuhs	Seite 61
Biohof Mühlenbach	Seite 30	Hof Schmitz	Seite 62
Hühnerhof Bönsch	Seite 31	Fruchthof Hensen	Seite 63
Füngeling's Hofladen	Seite 32	Obsthof Pude-Nolden	Seite 64
Erlebnisbauernhof Gertrudenhof	Seite 33	Café i. d. alten Scheune u. Hofladen Sampels	Seite 65
Hofladen Lackstetter	Seite 34	Obstbau Carsten Dahlhausen	Seite 66
Gut Hagenhof	Seite 35	Obsthof Cremerius	Seite 67
Beller Hof	Seite 36	Obstplantagen Krämer	Seite 68
Gut Konraderhof	Seite 37	Obsthof Rönn	Seite 69


Brauweiler Fruchtsäfte & Brennerei	Seite 70	Weingut Blöser	Seite 102
Weilers Obsthof	Seite 71	Harborts Bestes	Seite 103
Obstbau Felten	Seite 72	Hanfer Hof	Seite 104
Hubert Bois Naturkost	Seite 73	Appelhof	Seite 105
Bauernhof Schimmel	Seite 74	Bergische Freiraumzeit	Seite 106
Hofladen Weißweiler	Seite 75	Bauernhof Bockenbusch	Seite 107
Biolandhof Luhmer	Seite 76	Ferienwohnung Krawinkel	Seite 108
Schneiders Obsthof	Seite 77	Bauernhof Söntgerath	Seite 109
Schneiders Obsthof Marktscheune	Seite 78	Hof Tüschenbönner	Seite 110
Wittfelder Hof	Seite 79	Mucher Landei	Seite 111
Annahof	Seite 80	Langes Waldprodukte	Seite 112
Hofladen Kurth	Seite 81	Bauernhof Kaltenbach	Seite 113
Leyenhof	Seite 82		
Gut Marienforst	Seite 83		
Spargelhof Bernschein	Seite 84		
Geflügelhof Wirtz	Seite 85		
Obsthof Honecker	Seite 86		
Engelshof	Seite 87		
Hof Becker	Seite 88		
Himmel und Erde	Seite 89		
Broicherhof	Seite 90		
Bauernhof Fritzen	Seite 91		
Lohmar ... der Bauer	Seite 92		
Krewelshof	Seite 93		
Bauerngut Schiefelbusch	Seite 94		
Kirchscheider Hof	Seite 95		
Scheider Hofladen	Seite 96		
Kuh & Käfer	Seite 97		
Milchtankstelle Bauernhof Höck	Seite 98		
Burg Niederpleis	Seite 99		
Obsthof Siebengebirge	Seite 100		
Hof Schwarz und Landmetzgerei Klein	Seite 101		



HOF NAGELSCHMITZ

Die Spargelfelder der Familie Nagelschmitz liegen in Sichtweite des Hofladens – frischer geht's nicht!

Ein echtes Highlight: Der besonders frühe Spargel, der hier ab Ende März geerntet wird. So können Genießer schon früh im Jahr in den Geschmack des edlen Gemüses kommen. Möglich macht das eine Heizung unter dem Spargel, die durch warmes Abwasser aus dem Tagebau betrieben wird. Wer in Elsdorf unterwegs ist, kann auch am Spargelstand der Familie Nagelschmitz einkaufen.

 Weißer und grüner Spargel, ergänzendes Spargelsortiment, Eier, Kartoffeln, Äpfel, Erdbeeren, hausgemachte Essig- und Ölspezialitäten, Gewürzsalze.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir haben eine energieintensive Produktion. Um den CO₂-Fußabdruck trotzdem gering zu halten, haben wir eine PV-Anlage. So produzieren wir mit nachhaltigem Strom.“

Hof Nagelschmitz Johannes Nagelschmitz

 Hochstr. 4
50181 Bedburg
 02272 9995715
 info@hof-nagelschmitz.de
 www.hof-nagelschmitz.de
 spargelhofnagelschmitz_bedburg
 Spargelhof Nagelschmitz Bedburg


Öffnungszeiten:

Ausschließlich in der Saison
von März – Ende Juni.
Hofladen
 Mo.-Fr.:
10:00 – 18:00 Uhr
Sa.:
09:00 – 15:00 Uhr
So.:
10:00 – 12:00 Uhr
SB-Automat
 Rund um die Uhr
Anfahrt: An der L277 gelegen.

BAUER FRANKEN

Kartoffelvielfalt aus Familienhand: Auf dem Hof Bauer Franken dreht sich alles um die tolle Knolle – von mehlig bis rotschalig, mindestens acht Sorten frisch vom Feld.

Ergänzt wird das Sortiment durch Eier, Gänseeier und Gemüse aus der Region. Erhältlich direkt ab Hof, auf dem Wochenmarkt in Köln Weiden & Kaster, im SB-Automat oder per Lieferservice – auch für Kitas, Schulen und Kantinen.

 Hofladen: Kartoffeln, Eier, Gänseeier, diverses Obst und Gemüse.






SB: Kartoffeln, Eier, Fruchtaufstriche, Salat, Äpfel, Erdbeeren (je nach Saison).

Wochenmarkt: Kartoffeln, Eier.




Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir planen unsere Wege effizient, geben Überschüsse an die Tafel und zeigen Kindern gern, wo Lebensmittel herkommen – so wächst Nachhaltigkeit bei uns mit jeder Knolle.“

Bauer Franken Stefan Franken

 Zaunstr. 34
50181 Bedburg
 02463 3129 u. 0173 9325019
 bauerfranken@web.de
 www.bauerfranken.de
 Bauer Franken

Öffnungszeiten:


Hofladen
 Di., Do., Sa.:
09:00 – 12:30 Uhr
Fr.: 09:00 – 12:00 Uhr
15:00 – 18:00 Uhr
SB-Automat,
Am Bahndamm 1, Bedburg
 Rund um die Uhr
Wochenmarkt
 Köln-Weiden,
Bedburg-Kaster



SB-HOFLADEN SIEBEN

Unser SB-Hofladen ist täglich für Sie geöffnet und macht regionales Einkaufen so einfach wie nie. Rund um die Uhr können Sie sich mit hochwertigen Lebensmitteln aus der Region versorgen – ganz flexibel und in Ihrem Tempo.

Die meisten Produkte stammen aus einem Umkreis von weniger als 10 km. Ein besonderes Highlight: Unsere Kartoffeln! Wir bauen zehn Sorten an und können unsere Kundinnen und Kunden das ganze Jahr über rund um die Uhr mit eigenen Kartoffeln versorgen.





 Aus eigenem Anbau: Kartoffeln, Kürbisse und Zwiebeln. Regionale Zukaufprodukte: Milchprodukte, Kartoffelchips, Äpfel, Nudeln, Eier, eingemachte Rote Bete und Gurken, Dekoartikel, teils wechselndes Sortiment, saisonale Verfügbarkeit.

 Schulklassen-Führungen auf Anfrage.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als junger Betriebsleiter gehe ich mit frischem Blick und viel Verantwortung voran: Mit PV-Anlage und Stromspeicher lagern und keimen wir unsere Kartoffeln klimafreundlich. Durch bodenschonende Saatverfahren und stetige Verbesserungen im Anbau zeigen wir, dass Nachhaltigkeit für uns kein Ziel ist, sondern ein täglicher Weg, auf den wir uns gemacht haben.“

SB-Hofladen Sieben Philipp Sieben

 Kalrather Str. 21
50181 Bedburg
 02463 7278 u. 0177 2873 970
 philipp@sieben.farm
 hofladen_sieben

Öffnungszeiten:


SB-Hofladen
 Rund um die Uhr

MARKTFRUCHTBETRIEB BROSCH

Familie Brosch produziert auf fast 200 ha Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch. Mit den frischen Produkten wird die Region das ganze Jahr lang versorgt.

Dafür werden die Produkte nach der Ernte gereinigt, sortiert und verpackt. Was aufgrund von Schönheitsfehlern nicht in den Verkauf geht, wird zu Zwiebelsuppe oder Zwiebelconfit weiterverarbeitet.

So findet alles, was geerntet wird, seinen Weg auf den Teller.






 In der Verkaufshütte der Familie Brosch gibt es ganzjährig festkochende, vorwiegend festkochende und mehlig kochende Kartoffeln. Dazu gibt es Zwiebeln und in der Saison frischen Knoblauch. Außerdem werden Eier aus Bedburg verkauft.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Die Natur ist unser wichtigstes Kapital. Wenn sie im Ungleichgewicht ist, können wir keine guten Lebensmittel produzieren. Wir haben eine weite Fruchtfolge, unterstützen den Humusaufbau und verwenden soweit möglich natürliche Ressourcen, um unsere Pflanzen vor Krankheiten und Schädlingen zu schützen. Abfallkartoffeln gehen zum Schälbetrieb. So wird alles verarbeitet.“

Marktfruchtbetrieb Brosch

Fam. Brosch

 Hohenholzerstr. 31-33
50181 Bedburg-Königshoven
 0171 5619859
 info@brosch-agrar.de
 www.brosch-agrar.de
 landwirtschaft_brosch

Öffnungszeiten:


SB-Hofladen
 Mo.-So.:
08:00 – 20:00 Uhr




TOLLHAUSENER ESELHOF

Was mit der kindlichen Begeisterung unseres Sohnes begann, wurde zur Herzensangelegenheit: Der erste Esel zog vor vielen Jahren bei uns ein – heute leben 19 Esel auf dem Hof.

Sie sind nicht nur treue Begleiter, sondern auch Teil unseres besonderen pädagogischen Angebotes. Unsere Esel begleiten den Nikolaus, besuchen Grundschulen in der Region und sind Teil der beliebten „Esel-AG“. Kinder lernen durch den Umgang mit den Tieren spielerisch wichtige soziale Kompetenzen – Erfahrungen, die bleiben.





 SB-Häuschen: Eier von Blausperbern, Wachtel-eier.

 Ob für Kinder, Familien, Gruppen mit Handicap, Schulen oder besondere Anlässe – rund um unsere Esel schaffen wir individuelle Erlebnisse mit Mehrwert. Sprechen Sie uns einfach an – gemeinsam finden wir das passende Angebot für Sie!


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit leben wir ganzheitlich: mit Biogas- und PV-Anlage erzeugen wir Strom für unsere Region, fördern Artenvielfalt mit Nisthilfen für Wildvögel – und viele unserer Esel stammen aus dem Tierschutz. So verbinden wir Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutz auf unserem Hof.“

Tollhausener Eselhof Gerda Weber

 Am Triftweg 6
50189 Elsdorf
 02274 706483
 weber-tollhausen@t-online.de
 www.eselhof-tollhausen.de
 Tollhausener Eselhof

Öffnungszeiten:


SB-Hofladen
 Rund um die Uhr


Landerlebnisse nach
Terminabsprache.

GRASLAND GÄRTNEREI

Familie Hensen versteht den Garten als Lebensraum zur Erholung und Entspannung. Hinter dem Namen Grasland verbirgt sich eine Vielfalt an Pflanzen: Neben verschiedenen Gräsern gibt es dort Stauden, Obstgehölze und vieles mehr.

Kunden können durch den parkähnlichen Außenbereich der Gärtnerei schlendern, der direkt an der Erft liegt. Familie Hensen legt großen Wert auf intensive Beratung und guten Service.

 Das Sortiment umfasst eine vielfältige Auswahl an Gräsern, Stauden, Obstgehölzen, Laubgehölzen, Ziersträuchern, Rhododendren, Nadelgehölzen, Hausbäumen, Heckenpflanzen, Kletterpflanzen, Bodendeckern, Bambus und Blumenzwiebeln. Zusätzlich wird ein umfassender Liefer- und Pflanzservice angeboten.





 Frühjahrserwachen im März,
Gräserfest im September.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Naturnahe Gestaltung und standortgerechte Pflanzung sind uns wichtig, um pflegeextensive Pflanzengemeinschaften zu schaffen. Unser Sortiment umfasst insekten- und bienenfreundliche Stauden, Vogelnist- und Nährgehölze sowie Bäume, die wir ständig um klimaangepasste Pflanzen erweitern.“

Grasland Gärtnerei

Fam. Hensen

 Zievericher Mühle 4
50126 Bergheim
 02271 44253
 info@grasland-gaertneriei.de
 www.grasland-gaertneriei.de
 grasland_gaertneriei
 Grasland Gärtnerei

Öffnungszeiten:

 Sommer- u.
Winteröffnungszeiten:
s. Webseite



FLIESTEDENER OBSTHOF

Im Fliestedener Obsthof der Familie Boekels werden bis zu 20 verschiedene Apfelsorten aus eigenem Anbau angeboten. Dank der kurzen Transportwege von der Produktion in den Hofladen bleibt das Aroma der Früchte besonders intensiv.

Daneben gibt es Saft, gepresst aus den eigenen Früchten, Honig von den Bienen, die in der Blüte die Apfelplantage bestäuben sowie in der Saison auch Süßkirschen. Vielfältige weitere regionale Produkte runden das Angebot ab.

🍏 Äpfel und Kirschen aus eigenem Anbau, Saft aus den eigenen Äpfeln, Honig aus den Plantagen, Wein und eine Vielzahl regionaler Produkte wie Obst, Gemüse, Fleisch, Käse und Fertiggerichte.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch den ressourcenschonenden Anbau, einen gesunden Boden mit einer guten Nährstoffbalance und die Förderung der Biodiversität durch Blühstreifen in unseren Plantagen erzielen wir einen Geschmack, der sich in unseren Früchten voll entfaltet. Darüber hinaus verzichten wir auf eine Lagerbehandlung bei unseren Äpfeln.“

Fliestedener Obsthof

Fam. Boekels

📍 Am Alten Fließ 1
50129 Bergheim-Fliesteden
☎ 02238 942910
✉ christian@boekels.eu
🌐 www.fliestedener-obsthof.de
📱 fliestedener_obsthof_boekels
📍 Fliestedener Obsthof

Öffnungszeiten:

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

GLESSENER MÜHLENHOF

Der familiengeführte Mühlenhof in Glessen ist seit 2009 ein vielfältiger Erlebnisbauernhof.

Ob ein leckeres Mottofrühstück in der hofeigenen Gastronomie oder spannende Ferienfreizeiten – hier gibt es für jeden etwas zu entdecken. Neben einer Vielfalt an Tieren gibt es eine großzügige Spielscheune und eine historische Mühle zu sehen.

- 🍷 Umfassendes Hofladensortiment mit Saisonprodukten aus eigenem Anbau und eigener Haltung.
- 🍳 Frühstück, Mottospisekarte, am Wochenende: Mittagsbuffet. Täglich hausgebackener Kuchen.
- 👤 Rundum-Service für Veranstaltungen.
- U. a. Standesamt an einer historischen Mühle.
- 🏠 Strohscheune, Fuchsbau, Balancierparcours, Spielplätze, Tretcar Bahn, Tiere, Wind- und Wassermühle, Bauernhofmuseum, Backhaus u. v. m. Kindergärten u. Schulklassen sind willkommen.
- 📅 Ganzjährig Events für Klein und Groß: Genauere Informationen s. Webseite.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Hof können Familien die Natur hautnah erleben und die Landwirtschaft entdecken. Mit unseren Veranstaltungen für Groß und Klein geben wir einen Einblick in die Vielfalt der Landwirtschaft. Dabei liegt uns vor allem die Art-erhaltung alter Tierrassen besonders am Herzen.“

Glessener Mühlenhof

Fam. Schlich

📍 Glessener Mühlenhof 1
50129 Bergheim-Glessen
☎ 02238 9693007
✉ info@glessener-muehlenhof.de
🌐 www.glessener-muehlenhof.de
📱 glessener_muehlenhof
📍 Glessener Mühlenhof

Öffnungszeiten:

S. Webseite





GUT NEUHOFF


Familie Päßgen eröffnete 2020 ihren Hofladen in Glessen, der rund um die Uhr geöffnet ist.

Kunden können dort flexibel einkaufen und sich jederzeit mit frischen Produkten eindecken.

Verkauft werden dort eigene Kartoffeln in verschiedenen Sorten und eine Vielzahl an lokalen Produkten. Familie Päßgen legt großen Wert auf den Produktaustausch mit regionalen Partnern, wobei die Qualität an erster Stelle steht.

 Vielfalt an Kartoffelsorten wie Annabelle, Loreley, Belana und die Pommeskartoffel Fontane.

Aus der regionalen Landwirtschaft stammen Spargel und Erdbeeren, Eier aus Bodenhaltung, Milchprodukte, Äpfel und Birnen, Fruchtaufstriche, Möhren und Zwiebeln.






 Weihnachtsbaumverkauf mit Verkauf von Dekorationsartikeln im Dezember.

Nachhaltigkeit leben wir so:



„Unser Ackerboden ist unser wertvollstes Gut, das wir im Gleichgewicht halten. Durch die Fruchtfolge sowie Winterbergrünung bleiben Nährstoffe im Kreislauf und der Boden wird gelockert und mit organischem Material versorgt.

Blühstreifen erfreuen Spaziergänger und bieten Bestäubern und Insekten Nahrung und Rückzugsorte.“

Gut NeuhoFF Fam. Päßgen

 Gut NeuhoFF 1
50129 Bergheim
 0157 74650099
 info@gutneuhof-glessen.de
 www.gutneuhof-glessen.de
 gut.neuhof
 Gut NeuhoFF

Öffnungszeiten:


 Hofladen-Automaten
 Rund um die Uhr


BONGTOMATEN

Drei Generationen, ein Ziel: frisches Obst und Gemüse mit Leidenschaft anbauen.

Auf den Feldern und in den Gewächshäusern der Familie Bong wachsen Tomaten, Paprika, Erdbeeren, Gurken, Spargel und Rhabarber – ein echtes Paradies für Genießer! Ein Highlight für Spargelfans: Die praktische Spargelschälmaschine, die den Genuss noch einfacher macht. Und wer hätte gedacht, dass Tomatenpflanzen bis zu 9 Meter lang werden?

Das und vieles mehr zeigt Familie Bong bei spannenden Hofführungen.

 Tomaten, Paprika, Erdbeeren, Gurken, Spargel, Rhabarber, Kartoffeln, Eier, ergänzende Produkte zum Spargel, Keramik.






 Hofführungen für Erwachsene und Kinder auf Anfrage.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Nachhaltigkeit ist für unsere Familie kein Trend, sondern Tradition: Wir pflanzen später, um weniger heizen zu müssen, setzen Hummeln zur Bestäubung ein und Nützlinge gegen Schädlinge – so bleibt der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln minimal. Mit Tröpfchenbewässerung sparen wir Wasser, wo es möglich ist. So wächst bei uns nicht nur Gemüse, sondern auch Verantwortung.“

Bongtomaten

Fam. Bong

 Bergerhof
50129 Bergheim
 02183 413475 u. 0171 7602579
 info@bong-tomaten.de
 www.bong-tomaten.de
 bongtomaten

Öffnungszeiten:

Ausschließlich in der Saison von Anfang April – 24. Juni.
Hofladen
 Mo.: 09:00 – 14:00 Uhr
Di.-Fr.:
09:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 – 14:00 Uhr
So.: 09:00 – 13:00 Uhr



GARTENHOF BECKER

OBSTGUT HERRMANNSHORST

Etwa einen Kilometer nach dem Ortsende Stommelerbusch taucht in geschützter Waldrandlage das Obstgut Herrmannshorst auf. Hier wird von Andreas Herrmann in zweiter Generation Edelobst angebaut.

Obwohl auf dem Hof zunächst Kühe und Hühner gehalten wurden, gab es bei Familie Herrmann von Anfang an eine Leidenschaft für den Obstbau. Auf diesen hat man sich in den 70er Jahren spezialisiert. Unter den 20 Apfelsorten lassen sich noch alte Sorten wie der Berlepsch finden.

20 verschiedene Apfelsorten, Apfelsaft, Birnen, Kartoffeln und Eier. In der Saison gibt es Rhabarber, rote Johannisbeeren, Mirabellen, Sauerkirschen und Pflaumen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Meine Eltern haben den Betrieb und den Hofladen aus dem Nichts aufgebaut. Diese wirtschaftliche Leistung schätze ich sehr und möchte diese Tradition weiter in die Zukunft tragen. Im Sinne der Gründer liegt mir hier im Familienbetrieb die Erzeugung von hochwertigem Obst besonders am Herzen.“

Obstgut Herrmannshorst Andreas Herrmann

📍 Hahnenstr. (für Navi)
50259 Pulheim-
Stommelerbusch
☎ 02238 3577

Öffnungszeiten:

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

GARTENHOF BECKER

Auf dem Gartenhof Becker können nicht nur die Schau- und Mustergärten zur Inspiration für den eigenen Garten betrachtet werden, sondern auch ein Olivenhain.

Seit bereits 20 Jahren werden hier Oliven angebaut und die Früchte geerntet. Ferner wird Obst nach den Richtlinien des kontrolliert integrierten Obstanbaus produziert und im Hofladen verkauft.

🌿 Gartensortiment und Baumschule mit Olivenbäumen und Pflanzen für den Haus- und Kleingarten. Saisonal Beet- und Balkonpflanzen, Kräuter, Gemüsepflanzen und Weihnachtsbäume.

Beratung und Gartengestaltung.
Hofladen mit mediterranem Fokus:
Oliven, Öl, Wein, Feinkost.

In der Saison: Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Zwetschgen und Pflaumen aus eigenem Anbau.

📅 Olivenfest, Apfelfest und Weihnachtsmarkt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit unserer Beratung und Gartengestaltung schaffen wir für unsere Kunden nicht nur schöne Gärten, sondern unterstützen mit unserer fachlichen Expertise bei der optimalen Pflege und dem Erhalt. Dabei legen wir einen Fokus auf klimaangepasste und insektenfreundliche Pflanzen.“

Gartenhof Becker Daniel Schiffers

📍 Rosenhof 1
50259 Pulheim-Stommeln
☎ 02238 2427
✉ info@gartenhof-becker.de
🌐 www.gartenhof-becker.de
📍 gartenhof_becker
📌 Gartenhof Becker

Öffnungszeiten:

S. Webseite





HEINENHOF


Der Heinenhof befindet sich in Pulheim-Orr, unmittelbar vor den Toren Kölns.

Bereits in 4. Generation wird der Betrieb von Familie Schröder bewirtschaftet.

Der Fokus der Familie liegt auf der Versorgung der Haushalte der Region mit frischen Lebensmitteln. Ansprechpartner für Workshops, Übernachtung und Events finden Sie auf der Webseite.

 Eigene Erzeugnisse: Spargel, großes Kartoffelsortiment, Tomatenvielfalt, Gurken, Mangold, Zucchini und Rhabarber. Gourmet-Rindfleisch vom Limousin-Rind und Gänse aus Weidehaltung. Große Auswahl weiterer regionaler Produkte.

 Campen ü. Landvergnügen, Gästehaus (8 Pers.).

 Kaffee und Kuchen aus der Hofküche, Sitzplätze im malerischen Innenhof.







 Eventlokation in der historischen Kornscheune.

 Workshops und jährliches Hoffest.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Haushalts- und Kochkompetenzen liegen uns am Herzen. Daher geben wir in unserem Hofladen gerne das vorhandene Wissen weiter, das heute in diesen Bereichen zunehmend verloren geht. Dadurch leisten wir einen wichtigen Beitrag, damit Lebensmittel eine höhere Wertschätzung erfahren.“

Heinenhof Fam. Schröder

 Heinenhof
50259 Pulheim-Orr
 02238 6733 (Hofladen)
 info@heinenhof.de
 www.heinenhof.de
 heinenhof
 Heinenhof

Öffnungszeiten:


Hofladen ganzjährig.
In der Spargelzeit:
 Mo.-Fr.: 08:30 – 18:30 Uhr
Sa.: 08:30 – 17:00 Uhr
So./Feiertage:
09:30 – 14:30 Uhr
Sommer- und Winterzeit:
S. Webseite


STADT LAND GEMÜSE

Im Hofladen Stadt Land Gemüse in Köln Ehrenfeld kommt das Gemüse vom Feld in Pulheim-Stommeln direkt in die Stadt.

Der Betrieb von Jochen Groß arbeitet nach den strengen Demeter-Richtlinien.

Der kleine Hof steckt voller Vielfalt: hier werden mehr als 60 verschiedene Kulturen angebaut. Das Gemüse kann auch als Abokiste erworben werden, ergänzt um Obst von einem Partnerbetrieb in Meckenheim.

 Gemüse aus eigenem Anbau je nach Saison, Äpfel von unserer Streuobstwiese und Schafswurst von unseren Schafen. Dazu gibt es ein regionales und saisonales Produktangebot mit Obst, Milchprodukten, Honig, Brot, Fleisch und Fisch.

 Hoffest in Pulheim-Stommeln am ersten Sonntag im September mit Kinderprogramm und Traktorfahrten. Verarbeitungsworkshops im Hofladen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir verstehen uns als kleinbäuerlicher landwirtschaftlicher Betrieb mit dem Ziel, die Ressourcen unserer Welt verantwortungsvoll einzusetzen. Durch sorgsamen Umgang mit unserem Boden schaffen wir auf den Feldern Oasen für Tiere, die bei uns willkommen sind.“

Stadt Land Gemüse Jochen Groß

 Hauptstr. 28
50259 Pulheim Stommeln
 0221 75997885
 info@stadtlandgemuese.de
 www.stadtlandgemuese.de
 stadt_land_gemuese
 Stadt Land Gemüse

Öffnungszeiten:

Hofladen in Köln-Ehrenfeld,
Senefelderstr. 3
 Mi. u. Fr.:
10:00 – 13:00 Uhr
14:00 – 18:30 Uhr
Sa.:
10:00 – 14:00 Uhr



BRUSIUSHOF

Bei Familie Poschen auf dem Brusiushof ist vieles wie früher: Die Kartoffeln werden direkt aus der Scheune verkauft und frische Eier gibt es vorne am Küchenfenster.

Dort bezahlt man auch – persönlich und ganz unkompliziert – beim Landwirt. Für ein nettes Gespräch bleibt dabei fast immer ein Moment. Das Hühnermobil kann man nicht weit entfernt in der Nähe des Bahnhofs finden.

Im Hofverkauf gibt es unsere Kartoffeln, ab Ende Mai auch Frühkartoffeln, Eier von Hühnern in unserem Hühnermobil, Heu und Stroh. Im Advent verkaufen wir Weihnachtsbäume aus der Eifel.

An zwei Wochenenden im Advent gibt es einen Weihnachtsmarkt mit Weihnachtsbaumverkauf, Glühwein, Reibekuchen und Crêpe. Der Teig wird aus den eigenen Kartoffeln und Eiern hergestellt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir denken in Generationen. Damit noch viele weitere Generationen Landwirtschaft auf unserem Boden betreiben können, arbeiten wir so, dass der Boden nicht zu stark belastet wird: wir haben unsere Maschinen darauf ausgelegt, dass sie bodenschonend arbeiten und halten den Boden immer begrünt, um die richtige Nährstoffbalance und den Humusgehalt aufrechtzuhalten.“

Brusiushof

Fam. Poschen

📍 Hauptstr. 20
50259 Pulheim-Stommeln
☎ 0152 34327911
✉ brusiushof@online.de
📍 Brusiushof Familie Poschen

Öffnungszeiten:

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

GUT CLARENHOF

Gut Clarenhof ist eine grüne Oase in Stadtnähe für die ganze Familie: ein facettenreicher Erlebnishof mit Gastronomie, Events, Golfanlage und Minigolf.

Saisonale Highlights aus der Landwirtschaft bleiben übers Jahr der Leitfaden für alle Events und Angebote.

🥕 Aus eigener Produktion: Eier, Spargel, Erdbeeren, Kürbisse, Sonnenblumen, Tulpen, Weihnachts- und Maibäume, Fruchtaufstriche und Öle. Dazu ein Sortiment regionaler und überregionaler Erzeugnisse.

☺ Hofcafé mit Bistroküche, Weingarten am Golfplatz und Landbrenner mit gehobener Küche.

🏠 Vielfältige Eventräume, u. a. im Weingarten und in der Almhütte auf dem Weihnachtsmarkt.

🎪 Spielplatz, Minigolf und Hoftiere. X4Kids: pädagogisch betreute Entdecker-Location mit Ferien-camps, Kindergeburtstagen und Jahreskursen.

📅 Saisonale Events wie Sommerfest, Weinfest und Weihnachtsmarkt. Golf- und Floristikkurse.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist Nachhaltigkeit der Standard, mit dem wir jedes neue Projekt angehen. Wir beschäftigen uns mit den neuesten Erkenntnissen und setzen diese um – bei pädagogischen Ansätzen in der Kinderbetreuung, bei der Reduktion unserer CO₂-Bilanz und im Umgang mit unseren Mitarbeitenden.“

Gut Clarenhof

Victor Dünn

📍 Gut Clarenhof 1
50226 Frechen
☎ 02234 959620
✉ kontakt@gut-clarenhof.de
🌐 www.gut-clarenhof.de
📍 gutclarenhof
📍 Gut Clarenhof

Öffnungszeiten:

Hofladen
☺ Mo.-Sa.:
08:00 – 18:00 Uhr
So.:
10:00 – 18:00 Uhr

Gastronomie und
Golfanlage: s. Webseite







KOLPING HOF

Der Kolpinghof wird von Kunden auch „Nah-erholungsgebiet Kerpen“ genannt. Neben den hofeigenen und regionalen Produkten locken gemütliche Sitzgelegenheiten, die zum Beobachten der Hühner des Hofes einladen.

Sogar das Füttern der Hühner ist mit Futter aus dem SB-Automaten möglich. Ein Erlebnis für Groß und Klein! Der Betrieb im innovativen Wandel: Ab Herbst 2025 wird das Einkaufserlebnis durch einen SB-Hofladen revolutioniert!

 Selbstbedienung: Eier aus Mobilstallhaltung, Rindfleisch, Convenience Produkte. Lieferservice im Umkreis von 30 km, Online Shop: TK-Produkte, Special Cuts.

 Hühner füttern mit hofeigenem Futter.







 Beef Meats You: regelmäßige Fleischtasting-Events.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Wir möchten zeigen, wo unser Fleisch und unsere Eier herkommen und dass Tierwohl und Qualität untrennbar zusammengehören. Jedes Tier zählt – deshalb vermarkten wir nicht nur Edelteile, sondern setzen auf eine nachhaltige Fleischnutzung. Transparenz ist uns wichtig, besuche uns und überzeuge dich selbst!“

Kolping Hof

Monique Kolping

 Neustr. 77
50171 Kerpen
 02237 560001
 info@kolpinghof.de
 www.kolpinghof.de
 kolpinghof
 kolpinghof

Öffnungszeiten:


SB-Automat
und Online-Shop
 Rund um die Uhr



GEMÜSEHOF POHL

Mitten im Dorf, direkt an der Kirche, liegt der Gemüsehof Pohl – ein Ort voller Frische und Vielfalt. Seit Generationen wird hier Obst und Gemüse angebaut, mittlerweile sind es 50 Kulturen.

Ob süße Erdbeeren, aromatische Tomaten oder sogar Melonen – hier wächst, was schmeckt. Familie Pohl probiert gerne Neues aus: Von bunter Ringelbeete bis hin zu besonderen Sorten, die man nicht überall findet. Morgens geerntet, am selben Tag verkauft – frischer geht's kaum.

 Aus eigenem Anbau im Hofladen und auf dem Wochenmarkt: ca. 50 verschiedene Obst- und Gemüsesorten u. a. Spargel, Erdbeeren, Tomaten, Salat, Kohl, Rote Bete, Mangold und Möhren. Eier und Honig aus der Region. Auf den Selbsterntefeldern an der Dürenerstraße in Köln-Lindenthal übernehmen Kunden für eine Saison die Patenschaft für ihren persönlichen Gemüseacker. Wöchentlich gibt es Beratung und Jungpflanzen von der Familie Pohl.


Weitere Infos unter meingemueseacker.de

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir ernten nur, was gebraucht wird, kennen unsere Kunden und planen den Anbau mit Blick aufs Wesentliche. Kurze Wege, frische Ernte, sorgfältige Pflege auf dem Feld – und wenn doch mal etwas übrig bleibt, geht es an die Tafel. So geht Nachhaltigkeit bei uns – ehrlich, nah und durchdacht.“

Gemüsehof Pohl

Sebastian Pohl

 Merzenicher Str. 5
50170 Kerpen-Buir
 02275 7074
 gemuesehofpohl@gmail.com
 www.gemuesehof-pohl.de
 gemuesehofpohl
 Gemüsehof Pohl

Öffnungszeiten:


Hofladen
 Mo., Mi. u. Fr.:
08:30 – 12:00 Uhr
14:30 – 18:00 Uhr
Wochenmärkte:
Köln-Ehrenfeld: Fr.
Köln-Klettenberg: Mi. u. Sa.
Düren: Di., Do. u. Sa.




BAUER KÜBBELER

Der Bauer Kübbeler ist bekannt für seine Reibekuchen. Der Teig wird aus den eigenen Kartoffeln und frischen Eiern und Zwiebeln selber hergestellt. Bei einem Besuch kann ein Blick durch das Fenster in die Produktion geworfen werden.

Die Hofprodukte werden nicht nur über den eigenen Hofladen verkauft. Sie sind auch in verschiedenen Gastronomien der Region zu finden.






 Aus eigener Produktion gibt es Reibekuchenteig, Kartoffeln, auf Bestellung auch geschält, Spargel, Erdbeeren, Tomate, Gurken, Salate und Kürbis. Dazu gibt es eine Auswahl an saisonalem Gemüse, Schnitt- und Topfblumen und Eier.

 Wöchentlich wechselnde Speisekarte. Sitzplätze im Innen- und Außenbereich. Reibekuchen auch zum Mitnehmen. 180 Innensitzplätze im „Gemüsetunnel“, 220 Außensitzplätze.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir gehen verantwortlich mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen um. Um unseren Wasserverbrauch niedrig zu halten, verwenden wir ausschließlich Tröpfchenbewässerung und bewässern nur, wenn es unbedingt nötig ist. Verpackungen für unseren Reibekuchenteig werden wiederverwendet.“

Bauer Kübbeler Fam. Kübbeler

 Erfststr. 131
50170 Kerpen-Sindorf
 0171 4883856
 buero.kuebbeler@outlook.de
 www.bauer-kuebbeler.de
 Bauer Kübbeler

Öffnungszeiten:


Hofladen
 Mo.-Fr.:
09:00 – 19:00 Uhr
Sa., So. u. Feiertage:
09:00 – 16:00 Uhr
Gastronomie
 Do. u. Fr.:
11:00 – 22:00 Uhr
(Küche bis 21:00 Uhr)

SCHUMACHERS HOFLADEN

Seit über 55 Jahren widmen wir uns mit Leidenschaft dem Anbau von Erdbeeren. Nur 20 km von Köln entfernt wachsen die süßen Früchte – frisch, aromatisch und direkt für die Region.

Unsere Erdbeeren finden Sie in Supermärkten, an unseren Verkaufsständen und im Hofladen. Wer mehr Aktion möchte, kann die Erdbeeren, genau wie die Äpfel, auf unseren Selbsterntefeldern selber pflücken.


 Das vielseitige Angebot in unserem Hofladen besteht aus unserem Obst und Gemüse, je nach Saison Spargel, Erdbeeren, Äpfel, Birnen und Kürbisse. Dazu Spezialitäten wie Weine, Ziegenkäse und Olivenöl sowie eine große Auswahl an Keramik, Deko-Artikeln und Accessoires.

 Drei Hoffeste: Maifest, Apfelfest und Weihnachtmarkt an den 4 Adventswochenenden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir arbeiten nach den strengen Richtlinien des kontrolliert integrierten Anbaus. Um trotz der intensiven Bewirtschaftung der Felder die Biodiversität zu fördern, haben wir Blühstreifen angelegt, Insektenhotels aufgestellt und reduzieren den Einsatz von Pflanzenschutzmittel soweit wie möglich.“

Schumachers Hofladen Fam. Schumacher

 Frenzenstr. 122
50374 Erfstadt
 02235 72679
 info@erdbeerhof-schumacher.de
 www.erdbeerhof.com
 schumachershofladen

Öffnungszeiten: S. Website






BIOHOF MÜHLENBACH

Auf dem Biohof Mühlenbach wohnen die Hühner in einem mobilen Stall mit großzügigem Platzangebot. Sie können den ganzen Tag in den Grün- auslauf und bekommen bestes Futter.

Das schmeckt man.

Regelmäßig ziehen die Hühner auf neue Flächen, integriert in die Fruchtfolge des Hofes. Dabei hinterlassen sie wertvollen Dünger für den Getreide- anbau und tragen so zum natürlichen Kreislauf bei.

 Aus eigener Produktion gibt es Eier, Nudeln, Apfelsaft aus Äpfeln von der Streuobstwiese und Suppenhühner, alles nach Bioland-Standards. Aus der direkten Umgebung werden Honig, Öl, Senf, Kartoffeln, Würstchen und eine kleine Auswahl an saisonalem Obst und Gemüse angeboten.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Bioland-Betrieb arbeiten wir daran, die Landschaft lebendig zu gestalten. Mit breiten Blühstreifen und Streuobst- wiesen fördern wir die Biodiversität. Unsere Grünlandflächen bieten Lebensraum für den kleinen Steinkauz. So sorgen wir mit unserer Landwirtschaft dafür, dass die Landschaft um uns herum für Mensch und Natur zum Erholungsgebiet wird.“

Biohof Mühlenbach

Paula Heyder u. Matthias Nonn

📍 Ahremer Lichweg 30
50374 Ertstadt

✉ kontakt@biohof-muehlenbach.de
🌐 biohof_muehlenbach

Öffnungszeiten:


SB-Hofladen
🕒 Mo.-Sa.:
08:30 – 18:30 Uhr


Wochenmarkt
in Lechenich
🕒 Sa.:
07:00 – 12:00 Uhr

HÜHNERHOF BÖNSCH

Auf dem Hühnerhof Bönsch lebt die bäuerliche Landwirtschaft weiter. Wo einst Rinder im Stall standen, genießen heute Pferde ihren Platz im Offenstall.

Vier Hühnermobile verteilen sich über die umliegen- den Wiesen und liefern täglich frische Eier, die be- quem am Verkaufshäuschen des Hofes erhältlich sind. Dort lädt ein Eisautomat vorbeifahrende Radfahrer zu einer Verschnaufpause ein.

 Unsere SB-Automaten bieten frische Eier, Nu- deln und Eierlikör aus unseren Eiern, Fleisch unserer Althennen im Glas sowie in der Saison Kohl und Sa- late aus eigenem Anbau. Honig, Kartoffeln, Beeren, Mehl und Backmischungen aus der Region sowie Eis aus Lechenich.

 Pensionspferdehaltung im Offenstall: Halbpen- sion, Paddock Trail, Reitplatz und großes Ausreitge- lände in der Umgebung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„2018 sind unsere Hühner aus ihrem festen Stall in Mobil- ställe umgezogen. Die Hühnermobile laufen autark mit Solar- strom, die Hühner haben viel Auslauf auf dem Grünland und durch die wechselnden Standorte ist die Bodenbelastung geringer.“

Hühnerhof Bönsch

Fam. Bönsch

📍 Weilerstr. 9
50374 Ertstadt

☎ 0173 1869176

✉ huehnerhof-boensch@gmx.de

🌐 www.huehnerhof-boensch.de

📍 huehnerhof_boensch

📍 Hühnerhof Bönsch

Öffnungszeiten:

SB-Automaten mit
Kartenzahlung

🕒 Mo.-So.:
05:00 – 22:00 Uhr

Eiertouren

🕒 Jeden Samstag durch
acht Orte in Ertstadt.





FÜNGELING'S HOFLADEN

Seit bereits 500 Jahren betreibt der traditionsreiche Familienbetrieb Füngeling in Hürth Landwirtschaft. Hier stehen Qualität und Geschmack im Vordergrund.

Kunden werden mit Begeisterung und Hingabe bei der Auswahl der Lebensmittel beraten. Neben den frischen Eiern und verschiedenen Kartoffelsorten aus eigener Produktion werden im Hofladen sorgfältig ausgewählte Produkte angeboten.

Qualitätseier in verschiedenen Größen, ganzjährig gefärbte Eier, verschiedene Kartoffelsorten wie Annabelle, Glorietta und Queen Anne, Nudeln, Obst und Gemüse, Milchprodukte, Eierlikör, Eingemachtes, Honig, Marmeladen und Öle.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns steht verantwortungsvolle Tierhaltung an erster Stelle, denn wir sind davon überzeugt, dass wir nur so Eier mit exzellentem Geschmack produzieren können. Um die Tiergesundheit unserer Legehennen zu gewährleisten, führen wir tägliche Stallkontrollen durch und verwenden nur bestes, ausgewähltes Futter.“

Füngeling's Hofladen

Fam. Füngeling

📍 Im Kreuel 1
50354 Hürth-Burbach
☎ 02233 31907
✉ info@fuengelingshof.de
🌐 fuengelingshof.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
☺ Mo., Di., Do. u. Fr.:
09:00 – 12:30 Uhr
16:00 – 18:30 Uhr
Mi. u. Sa.:
09:00 – 12:30 Uhr
So.: geschlossen

ERLEBNISBAUERNHOF GERTRUDENHOF

Mit seinem großen Bauernmarkt und der Erlebniswelt mit Hüpfburgen, Foto-Hotspots und Strandbar ist der Erlebnisbauernhof Gertrudenhof als Ausflugsziel bei Groß und Klein beliebt.

Hinter der Erlebniswelt werden durch den landwirtschaftlichen Familienbetrieb mittlerweile in 4. Generation auf den Äckern Lebensmittel produziert.

🍷 Bauernmarkt mit saisonalem und regionalem Obst und Gemüse, Getränke, Floristikwerkstatt.

☕ Bauernmarkt-Café.

🔥 Grillhütte und Partyzelt auf dem Erlebnisgelände sowie Tagungsräume für Unternehmen.

🐰 Streichelzoo, Strohscheune, Hüpfburgen, Bällebad, Kindergeburtstage, Workshops für nachhaltige Bildung, Jahreskurse, Ferienfreizeit und saisonale Veranstaltungen.

🎵 Events mit Live-Musik auf dem Bauernmarkt- und Erlebnisgelände.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mit unseren Ausflugsangeboten für Kinder und Erwachsene ermöglichen wir jedem einen unmittelbaren Zugang zur Natur. Spielerisch wird nachhaltiges Denken und Handeln sowie der wertschätzende Umgang mit unserer Umwelt vermittelt. So machen wir Landwirtschaft erlebbar und fördern mit unseren Erlebnisangeboten die nachhaltige Entwicklung.“

Erlebnisbauernhof

Gertrudenhof

📍 Lortzingerstr. 160
50354 Hürth
☎ 02233 72816
✉ mail@gertrudenhof.info
🌐 www.gertrudenhof.info
📱 gertrudenhof
📍 Erlebnisbauernhof Gertrudenhof

Öffnungszeiten:

Bauernmarkt
☺ Mo.-Fr.:
09:30 – 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 – 19:00 Uhr
So. u. Feiertage:
11:00 – 16:00 Uhr
Erlebnisgelände:
s. Webseite







HOFLADEN LACKSTETTER

Der landwirtschaftliche Betrieb Lackstetter wird von der Familie in 4. Generation betrieben.

Der Hofladen in Hürth ist der perfekte Ort, um auf einer Radtour eine Pause zu machen und ein Stück leckeren Kuchen zu genießen. Die Kuchen werden nach eigenen Rezepten vor Ort gebacken.





 Salate und verschiedene Kohlsorten wie Blumenkohl, Grünkohl, Rotkohl und Kohlrabi aus eigener Produktion. Saisonales Obst und Gemüse wie Erdbeeren und Spargel, dazu Nudeln, Eier, Säfte, Wein und Beetpflanzen.

 Hausgemachte Torten wie Käsekuchen und Baisertorte mit Beeren. Dienstag, Donnerstag und Freitag: Mittagstisch mit Hausmannskost. Auf Vorbestellung Motiv- und Hochzeitstorten.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Um langfristig bestehen zu bleiben, haben wir neben der Landwirtschaft schon früh ein weiteres Standbein aufgebaut. Hofladen, Hofcafé, Blumenverkauf und Grabpflege ermöglichen unserer Familie, auch in Zukunft wirtschaftlich abgesichert zu arbeiten.“

Hofladen Lackstetter Fam. Lackstetter

 Bellerstr. 92
50354 Hürth-Efferen
 02233 370678
 info@hofladen-lackstetter.de
 www.hofladen-lackstetter.de


Öffnungszeiten:


Hofladen und Café
 Mo.:
geschlossen
Di.-So.:
08:00 – 16:00 Uhr

GUT HAGENHOF

Bis 1804 gehörte der Hagenhof zum Kölner Stift St. Gereon. In den 50er Jahren hat Familie Lettmann den Hof übernommen.

Zunächst wurde klassische Landwirtschaft mit Schweinen, Hühnern und Kühen betrieben, später Obst angebaut. Heute bekommt man auf Gut Hagenhof das ganze Jahr über frisches Obst und Gemüse. Sobald die Produkte auch in der Region verfügbar sind, werden sie von lokalen Produzenten eingekauft.

 Frisches Obst und Gemüse, Eier von glücklichen Hühnern, Weihnachtsbäume aus dem Sauerland.

 Am Wochenende vor dem 1. Advent findet ein Weihnachtsmarkt statt, auf dem Vereine der Dorfgemeinschaft vertreten sind.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir beziehen unsere Produkte regional über Kontakte in der Landwirtschaft. So hat unser Obst und Gemüse zum einen kurze Wege. Zum anderen unterstützen wir die Bauern vor Ort, indem wir einen regionalen Absatz ermöglichen.“

Gut Hagenhof Lettmann GbR

 Hagenstr. 24
50389 Wesseling-Berzdorf
 02232 51886
 hagenhof@gmx.net
 www.gut-hagenhof.de
 gut_hagenhof
 Gut Hagenhof

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Di.: 09:00 – 18:00 Uhr
 Sa.: 09:00 – 13:00 Uhr


Wochenmärkte
 Brühl: Mi., 07:00 – 14:30 Uhr
 Overath: Do., 07:00 – 13:00 Uhr
 Köln-Sürth: Fr., 07:00 – 13:00 Uhr



BELLER HOF

Auf dem Beller Hof werden neben der rheinischen Fruchtfolge viele Sonderkulturen wie Spargel, Erdbeeren, Süßkirschen und Weihnachtsbäume angebaut.

Eine Spezialität ist der purpurrote Spargel mit besonders kräftigem Geschmack. Einzigartig in der Region ist der Spargel Drive In: hier kann zu den Öffnungszeiten des Hofladens direkt aus dem Auto heraus eingekauft werden. Vorbestellungen sind per Telefon, E-Mail oder im Onlineshop möglich.







 In der Saison aus eigenem Anbau: Spargel (weiß, grün und purpur-rot), Erdbeeren (auch Selbstpflücke), Äpfel, Birnen, Mirabellen, Pflaumen, Zwetschgen, Pfirsiche, Nektarinen, Süßkirschen, Mandeln, Nüsse und Weihnachtsbäume. Fruchtsaucen und -aufstriche aus den eigenen Früchten. Einkochtes Wildfleisch und Kaminholz aus dem eigenen Wald.

Nachhaltigkeit leben wir so:



„Bei uns liegt der Schwerpunkt im respektvollen Umgang miteinander. Für uns ist selbstverständlich, dass wir zu jedem Mitarbeitenden wertschätzend sind und auf individuelle Bedürfnisse eingehen. Damit auch unsere Saisonarbeiter etwas aus Köln mitbekommen, besuchen wir mit ihnen den Kölner Karneval oder besichtigen den Dom.“

Beller Hof

Hubertus von Grootte

 Horbeller Str. 48
50858 Köln
 02234 12211
 info@beller-hof.de
 www.beller-hof.de
 bellerhof
 Beller Hof


Öffnungszeiten:

Beginn der Spargel-saison bis August
und zur Adventzeit
Köln:
 Mo.-Sa.: 08:30 – 18:30 Uhr
So.: 09:00 – 14:00 Uhr
Wesseling, Siebengebirgsstr. 38:
 Mi.-Sa.: 09:00 – 18:00 Uhr
So.: 09:00 – 14:00 Uhr

GUT KONRADERHOF

Der Pferdebetrieb von Familie Mols hat eine einmalige Lage am Grüngürtel der Stadt Köln. Mit Vollpension, ansprechend ausgekleideter Reithalle und großen Weideflächen bleiben für die Einsteller keine Wünsche offen.

Die Tiere werden individuell betreut, bekommen genau das Futter, das sie brauchen und kommen täglich auf den Paddock und die Weide.

 Pensionspferdehaltung (Vollpension) mit Platz für rund 50 Pferde. Ausstattung: Innen- und Außenboxen, Reit- und Bewegungshalle (20x40 m), Außenplatz, Roundpen, Solarium, Paddocks, Sattelkammer, gut ausgebautes Ausreitgelände am Grüngürtel von Köln, Reiterstübchen, Sommerweide. Reitschule für Kinder auf Ponys und Großpferden, Trainer C und B.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Für uns bedeutet artgerechte Pferdehaltung, dass alle Tiere ganztags und ganzjährig im Freien sind. Deshalb sind die Pferde jeden Tag in Gruppen in den Paddocks oder auf der Weide. So bekommen sie ausreichend Bewegung und soziale Kontakte.“

Gut Konraderhof

Fam. Mols

 Am Konraderhof 1
50997 Köln
 02233 23324
 mols@konraderhof.de
 www.konraderhof.de

Öffnungszeiten:

 Mo.-So.:
08:00 – 22:00 Uhr








AUWEILER BAUERNLÄDCHEN

Seit dem 14. Jahrhundert betreibt Familie Müngersdorff Landwirtschaft – echte Landwirte durch und durch. Ein besonderes Markenzeichen: Die Pfauen und das Tiergehege, das kleine und große Besucher begeistert.

Viele Gäste kommen auch aus dem Umland, um frische Kartoffeln und Freiland Eier aus dem SB-Automat mitzunehmen. Saisonal wird das Angebot durch Produkte befreundeter Höfe ergänzt – regional, ehrlich und mit viel Herz.

 Im SB-Automat: Eier aus Freilandhaltung, Kartoffeln, saisonal: Erdbeeren, Äpfel, Birnen. Suppenhühner auf Anfrage.

 Kita- und Schulklassenführungen auf Anfrage.

 Erntedankfest der Maigesellschaft Auweiler auf dem Hof der Familie Müngersdorff, jedes Jahr im September.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wasser und Boden sind unsere Lebensgrundlage. Im Arbeitskreis ‚Ackerbau und Wasser‘ setzen wir uns gemeinsam mit vielen weiteren Betrieben für ihren Schutz ein. Wir wollen nicht nur nachhaltig wirtschaften, sondern auch zeigen, wie das geht. Deshalb engagieren wir uns im offenen Dialog zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft.“

Auweiler Bauernlädchen Familie Müngersdorff

 Doktorshof 1
50765 Köln-Auweiler
 0163 8848083
 muengersdorff.gbr@gmx.de
 Auweiler Bauernlädchen
 Gut Doktorshof Köln-Auweiler


Öffnungszeiten:

SB-Automat
 Rund um die Uhr

SPARGEL UND ERDBEEREN FUCHS

Seit 1761 betreibt die Familie Fuchs Landwirtschaft im Kölner Raum – eine lange Tradition, die sie zu echten Experten gemacht hat.

Heute versorgt der Betrieb die Region mit Spargel, Erdbeeren, Süßkartoffeln, Kürbis und Knoblauch. Dank moderner Technik können viele Produkte über die Erntezeit hinaus gelagert werden. So bleibt der frische Knoblauch bis in den Winter verfügbar. Trotz aller Technik bleibt manches Handarbeit, wie das Setzen der Süßkartoffeln.

 In der Saison gibt es Spargel, Erdbeeren, Knoblauch, Süßkartoffeln, Buschbohnen (auch zur Selbsternte) und Kürbis aus eigenem Anbau. Dazu Eier, Käse, Wein, Suppen, Pflanzen, Deko- und Geschenkartikel aus der Region sowie Kaffee und Getränke zum Mitnehmen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch den vielfältigen Anbau gibt es auf unseren Feldern viel Abwechslung – und immer blühende Pflanzen für Insekten. Durch Kulturen wie Spargel sind unsere Felder auch im Winter begrünt. Zusätzlich engagieren wir uns im Feldvogelschutz und sorgen dafür, dass für unterschiedliche Bodenbrüter Lebensraum zur Verfügung steht.“

Spargel und Erdbeeren Fuchs Fam. Fuchs

 Kasselberger Weg 157
50769 Köln
 0221 7087927
 info@spargel-fuchs.de
 www.spargel-fuchs.de
 spargel_fuchs
 Spargel_fuchs


Öffnungszeiten:


Geöffnet in der Spargelsaison.
 Mo.-Fr.:
09:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 – 17:00 Uhr
So.: 10:00 – 13:00 Uhr
15:00 – 17:00 Uhr






GUT DRESENHOF

 Auf dem Gut Dresenhof wird klassischer konventioneller Ackerbau betrieben. Auf den Feldern im Norden Kölns wächst eine Vielfalt an Marktfrüchten für die Lebensmittelproduktion.

 Weitere Betriebszweige sind das Hühnermobil, die Zucht von Dressurpferden und die Zucht von Rindern der Rasse Blonde d'Aquitaine. Während die Rinder international verkauft werden, gibt es die Eier am Eierautomaten des Hofes.

 Eier von Hühnern aus dem Hühnermobil.


 Pensionspferdehaltung mit halbtägigem Weidengang. Reithalle 15x20 m und Außenplatz 20x40 m.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist der Humusaufbau auf unseren Feldern besonders wichtig. Deshalb verwenden wir keinen Pflug und bauen konsequent Zwischenfrüchte an. So können unsere Böden viel CO₂ speichern und sind reich an Nährstoffen für die Pflanzen. Dieser Effekt wurde auch in Forschungsarbeiten in Kooperation mit der Uni Bonn bestätigt.“

Gut Dresenhof GbR

Fam. Kellerwessel u. Klasen

 Dresenhofweg 57
50765 Köln

 0172 2632413

 kellerwessel@netcologne.de

 ilonaklasen@gmail.com

 www.gut-dresenhof-koeln.de


 Gut Dresenhof


Öffnungszeiten:


SB-Automat


 Rund um die Uhr

KLEINSCHMIDT'S

 Der vielseitige Bauernhof von Herrn Kleinschmidt liegt mitten in Köln. Hier werden Schweine und Hühner gehalten. Getreide und Gemüse wachsen auf Feldern mit Blick auf den Dom oder die Rodenkirchener Brücke.

 Direkt nach der Ernte wird das Gemüse in den Marktwagen geladen und auf dem Wochenmarkt verkauft. Besucher des Hofladens können einen Blick in den Schweinestall und auf den Auslauf der Hühner werfen.

 Gemüse, Eier, Wurstkonserven, Äpfel, Saft, Wein und Mehl.


 Einmal im Monat werden auf dem Hof frische Reibekuchen angeboten.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die Vielseitigkeit unseres Betriebes schaffen wir eine echte Kreislaufwirtschaft in der Natur. Schweine, Hühner, Getreide und Gemüse – alles greift ineinander. Die Tiere produzieren den Dünger, durch den die Pflanzen auf unseren Feldern wachsen können. Aus unserem Getreide wird zunächst Schnaps gebrannt. Der Treber, der danach von dem Getreide übrig bleibt, wird an die Schweine verfüttert.“

Kleinschmidt's

Martin Kleinschmidt

 Auf dem Sandberg 66
51105 Köln

 opdemmaat

Öffnungszeiten:

Hofladen

 Fr.: 17:00 – 18:30 Uhr

Sa.: 08:30 – 13:00 Uhr


Wochenmärkte
Humboldt-Gremberg:
Do., 07:00 – 13:00 Uhr
Ehrenfeld:
Fr., 07:00 – 14:00 Uhr



SPARGELHOF WERMES

Wer aromatischen Spargel liebt oder gerne leckere Erdbeeren direkt vom Feld genießt, ist auf dem Spargelhof Wermes genau richtig.




Seit über 30 Jahren wird hier mit viel Erfahrung und Sorgfalt angebaut, geerntet und verkauft – und das ausschließlich in der Region. Die kurzen Wege garantieren nicht nur Frische, sondern auch ein gutes Gefühl beim Einkaufen: Man weiß, wo es herkommt.

 Weißer und grüner Spargel und Erdbeeren aus eigenem Anbau. Dazu finden Sie im Hofladen alle Zutaten für ein leckeres Spargeessen: Schinken vom lokalen Metzger, Kartoffeln und Eier aus der Region, Wein aus der Pfalz und verschiedene Saucen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wollen verlässlich hochwertige Lebensmittel produzieren. Daher arbeiten wir nach den Vorgaben des integrierten Pflanzenschutzes. Mit anderen Landwirten aus der Region engagieren wir uns im Arbeitskreis ‚Drunter und Drüber‘ für den Schutz von Wasser und Boden.“

Spargelhof Wermes Peter Wermes

 Wahner Str. 100
51143 Köln-Porz
 02203 82724
 spargelhof.wermes@web.de
 www.spargelhof-wermes.de
 Spargelhof Wermes

Öffnungszeiten:


In der Spargelsaison von
Mitte März bis Ende Juni:
Hofladen in Porz-Zündorf
 Mo.-Fr.: 09:00 – 18:30 Uhr
Sa.: 08:00 – 16:00 Uhr
So./Feiertage:
09:00 – 12:30 Uhr


Weitere Verkaufsstandorte in
Köln-Langel, Porz City-Center
und in der Klostersgärtnerei
Alexianer.


DER KÖLNER BIOBAUER

Der Bio-Betrieb von Jürgen Roußelli ist eine grüne Oase mitten in Köln. Das Gelände lädt Besucher dazu ein, vor einem Einkauf im Hofladen zwischen den Gewächshäusern zu schlendern und einen Blick auf die Gemüsegelder oder eines der Gartenprojekte zu werfen.

Das frisch geerntete Gemüse wird im Hofladen mit persönlichem Verkauf und individueller Beratung angeboten.

 Vollsortierter Bioladen mit Käsetheke und frischem Brot. Über 50 Gemüsesorten aus eigenem Anbau, je nach Saison: Tomaten, Gurken, Salate, Fenchel, Mangold, Rote Bete, Zucchini und Kürbis.

 Umfangreiches Bildungsangebot, offenes Gartenprojekt und Kindergeburtstage.

 Führungen durch die Gärtnerei von einer Umweltpädagogin, auf Wunsch auch zu bestimmten Themen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben Nachhaltigkeit als Gesamtkonzept. Angefangen beim biologischen Anbau unserer Produkte über die regionale Versorgung mit gesunden Lebensmitteln bis hin zur aktiven Weitergabe unseres Wissens über die Natur in zahlreichen Projekten. So fördern wir Bewusstsein und Bildung rund um die Umwelt und Ernährung.“

Der Kölner Biobauer Jürgen Roußelli

 Poll-Vingster-Str. 215
51105 Köln-Gremberg
 0221 838537
 info@koelner-bio-bauer.de
 www.koelner-bio-bauer.de
 derkoelnerbiobauer

Öffnungszeiten:

Hofladen & offene Gärtnerei
in Köln-Gremberg & Hofladen
in Köln-Dellbrück (Dellbrücker
Hauptstraße 70)
 Mo.-Fr.:
09:00 – 18:30 Uhr
Sa.:
09:00 – 13:00 Uhr







HAUS NUSSGARTEN

Am Fuße des Bergischen Landes liegt der Walnusswald von Haus Nussgarten. Hier werden in Sonderkultur Walnüsse in Sortenvielfalt angebaut.

Kunden können die Schönheit und Ruhe der Nussanlage bei einem Spaziergang mit Selbsternte genießen. Liebhaber von Pfingstrosen können sich im Mai und Juni an großer Vielfalt erfreuen.

 Auf Haus Nussgarten gibt es an offenen Gartentagen im Mai und Juni 120 Sorten Pfingstrosen zu bestaunen und vielfältige Sträucher und Pflanzen zu erwerben. Im Juni bieten wir grüne Walnüsse und Anleitung zur Verarbeitung an. Im August ist Haselnussernte. Im September und Oktober verkaufen wir Walnüsse, Walnussöl und viele andere verarbeitete Walnussprodukte.

 Führungen ‚Rund um die Nuss‘ oder zum Thema ‚Pfingstrosen‘ auf Anfrage. Kurse u. Workshops zu Anbau, Ernte, Lagerung, Verarbeitung v. Walnüssen.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir führen in einem naturorientierten Obstbaubetrieb die sorgfältige Pflege der Böden, der Wildkräuterwiesen und den naturbelassenen Walnussanbau in der dritten Generation weiter. Mit der Sortenvielfalt, die wir gepflanzt haben, tragen wir zum Erhalt und Ausbau der Biodiversität bei. Unsere fachorientierten Führungen dienen seit Jahren zur Wissensvermittlung und somit zur Renaissance des Walnussanbaus in Deutschland.“

Haus Nussgarten Johanna Partz

 Im Kirberg 27
51377 Leverkusen
 02234 432243
 info@haus-nussgarten.de
 www.haus-nussgarten.de


Öffnungszeiten:


 Auf Anfrage und auf unserer Webseite.
Anmeldung erforderlich.

BAUERNLADEN KLEIN

Der Bauernladen Klein liegt am Rande des Bergischen Landes, im östlichen Stadtgebiet von Leverkusen. Hier betreibt Familie Klein eine vielseitige Landwirtschaft mit Schweinemast und einer Mutterkuhherde.

Das Fleisch der Tiere wird in der eigenen Metzgerei zu einer großen Auswahl an Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet und im Hofladen verkauft.







 Aus der eigenen Metzgerei: Rind- und Schweinefleisch aus eigener Aufzucht, sowie Grillwaren, Fleischwurst, Leberwurst, Schinken, Bratenaufschnitt und vieles mehr aus eigener Zubereitung. Dazu Feinkostsalate, eingekochtes Wildfleisch, Geflügel aus Euskirchen, Brot und Backwaren.

 Alle zwei Jahre gibt es ein Hoffest mit Ständen aus der Region, einer Planwagenführung an den Feldern vorbei sowie Essen und Getränke.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Tiere stehen bei uns auf der Weide und werden mit selbst angebauteem Futter großgezogen. Uns ist wichtig, dass das Tier vom Schwanz bis zur Nase vollständig verwertet wird. Unsere Kunden nehmen wir in diesem Prozess mit: sie können die Tiere auf der Weide stehen sehen und bekommen beim Einkauf fachkundige Beratung, um auch unbekannte Teilstücke lecker zu verarbeiten.“

Bauernladen Klein Fam. Klein

 Auf den Reien 42
51377 Leverkusen
 0214 91171
 info@bauernladen-klein.de
 www.bauernladen-klein.de
 bauernladen_klein
 Bauernladen Klein

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mi.-Fr.:
09:00 – 18:30 Uhr
Sa.:
08:00 – 13:00 Uhr






BAUERNHOF BAKKER

Der Bauernhof von Familie Bakker liegt idyllisch im Ölbachtal, gleich neben dem Panorama-Radweg Balkantrasse. Hier stehen Schweine und Rinder auf Stroh und die Hühner laufen frei über den Hof.

Auf 120 ha Weide- und Ackerfläche wird Futter für die Tiere produziert. Eine Bank im Grünen lädt zum Verschnaufen und Verweilen ein.

 Aus eigener Aufzucht wird Fleisch und Wurst vom Rind und Schwein verkauft, sowie Gänse, Puten und Enten (Vorbereitung empfohlen).

Eier, Apfelsaft, Honig, Wein und Kartoffeln.

Eier auch als Hühnerpatenschaft; 24/7-Automat.

 Modernes Fachwerk-Ferienhaus (6 Pers.).

 Hochzeitsscheune mit Platz für 100 Personen.

Die freie Trauung ist auf der Weide möglich.


 Ponypatenschaften

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als Landwirte tun wir, was wir können, um die Natur zu schützen und den Lebensraum für Wildtiere zu erhalten. Wir hängen Nistkästen für Vögel, Fledermäuse und Schleiereulen auf, sähen Blühwiesen und Wildäcker für Bienen und Wildtiere. Einen Teil unserer Flächen haben wir unter Vertragsnaturschutz.“

Bauernhof Bakker

Fam. Bakker

 Oberölbach 2a
51381 Leverkusen-
Pattscheid

 02171 733391

 info@bauernhof-bakker.de

 www.bauernhof-bakker.de

 bauernhof_bakker

 Bauernhof Bakker

Öffnungszeiten:

Hofladen

 Fr.:

10:00 – 13:00 Uhr


15:00 – 18:00 Uhr

Sa.:

10:00 – 13:00 Uhr

Automat und


Kaffeemaschine

 Mo.-So.: ganztägig

IMBACHER BAUERNHOF

Die Familie Baumhögger-Wieden bewirtschaftet ihren Milchviehbetrieb bereits in der 4. Generation. Auf dem Imbacher Bauernhof werden 230 Milchkühe mit Nachzucht gehalten.

Transparenz ist für die Familie sehr wichtig, deshalb stehen die Stalltüren für Besucher und Hofladenkunden stets offen. So kann sich jeder ein Bild von der Arbeit in der Landwirtschaft machen.

 Rindfleisch aus eigener Aufzucht und Schlachtung, auf Vorbestellung auch als besonderer Schnitt. Wurst, Frikadellen und Feinkostsalate aus dem eigenen Rindfleisch. Kartoffeln, Eier, Geflügel, Schweinefleisch, Milchprodukte, Obst und Gemüse der Saison.


 Hofführungen für Schulklassen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir öffnen unsere Stalltüren, um Kunden einen besseren Einblick in unsere tägliche Arbeit zu geben. Wir kennen jedes Rind von Geburt an und geben es nicht aus den Händen.“

Imbacher Bauernhof

Anne Wieden

 Imbach 56
51381 Leverkusen

 02171 9137567


 info@baumhoegger-wieden.de

 www.baumhoegger-wieden.de

 imbacher_bauernhof

Öffnungszeiten:

Hofladen

 Mo.-Do.:


09:00 – 13:00 Uhr

15:00 – 18:00 Uhr

Fr.: 09:00 – 18:00 Uhr

Sa.: 08:00 – 14:00 Uhr

SB-Automat

 Mo.-So.:


07:00 – 22:00 Uhr




LANDCAFÉ FLOCKE

Die Geschwister Flocke führen den Familienbetrieb mit Landcafé und Pferdepension gemeinsam.

Das Café ist ein wunderbarer Zielpunkt für eine Wanderung, einen Spaziergang oder eine Radtour. Bei Kaffee und Kuchen kann der Blick ins Grüne genossen werden.

 Im hofeigenen Café werden die Gäste auf der großen Terrasse oder im gemütlichen Gastraum ganzjährig zu Kaffee & Kuchen, bergischen Waffeln oder zum Mittagessen begrüßt.





 Pensionspferdehaltung mit Boxenhaltung, Offenstallhaltung und Rentnerweide. Artgerechte Haltung, die Tiere kommen zu jeder Jahreszeit nach draußen, 2 Reitplätze, 20x40 m Reithalle, Rennbahn und Führmaschine. Kontakt über Tel.: 02171 30292

 Events am Abend wie Grillabend oder Grünkohl-essen. Anmeldung erforderlich.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir sind beide hier aufgewachsen und konnten die Natur um uns herum genießen. Damit wir den Wert unserer Kindheit an unsere Kunden weitergeben können, ist es uns wichtig, die Natur zu schützen. Wir investieren Arbeit in den Erhalt des Teiches neben unserer Terrasse und pflegen Hecken und Blühstreifen auf den Feldern.“

Landcafé Flocke Fam. Flocke

 Imbacher Weg 116
51381 Leverkusen
 02171 345948
 café@flocke-imbach.de
 www.flocke-imbach.de

Öffnungszeiten:


Landcafé
 Mi.-So.:
s. Webseite

WALNUSSHOF BEHR-HEYDER

KUNST | NATUR | ENTSPANNUNG

Der in der Dhünn-Aue gelegene Walnuss Hof wurde 1946 von dem Staudengärtner, Hans Behr-Heyder, auf einer Wiese mit Brunnenbau gegründet.

Hier können Sie den Trubel des Stadtlebens hinter sich lassen und unter dem schattenspendenden Blätterdach der 240 Walnussbäume beim Nüsse sammeln durchatmen.





 Es wachsen naturbelassene Kräuter, Früchte und Blumen, wie Bärlauch und weiße Osterglocken. Schwarze und rote Johannisbeeren, Josta- und Himbeeren, Brombeeren, Rote Weinbergpflirsiche, Topasapfel, Quitten und Walnüsse (ab ca. 20. September).

Im Hofladen gibt es das ganze Jahr über Walnüsse und getrocknete Walnussblätter für Tee sowie Honig aus der Region.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns steht der Respekt vor der Natur an erster Stelle. Unsere sehr hohe Wertschätzung bringen wir zum Ausdruck, indem wir die Natur als lebendig wahrnehmen. Bei uns werden keine chemischen Pestizide und Fungizide eingesetzt.“

Walnuss Hof Behr-Heyder Barbara Behr-Heyder

 Odenthaler Str. 65
51375 Leverkusen
 0214 51340
 info@behrheyder.de
 www.behrheyder.de

Öffnungszeiten:


 Do.-Sa.:
10:00 – 12:00 Uhr
15:00 – 17:00 Uhr
und nach Vereinbarung.
Während der Erntezeit von Mai bis Oktober zu zusätzliche Öffnungszeiten.




GARTENBAUMSCHULE HAU

Die GartenBaumschule Hau hat sich aus einer reinen Baumschule zu einem echten Allround-Anbieter für alles rund um den Garten entwickelt.

Neben dem großen Angebot an Zierpflanzen und Nutzpflanzen wird ein umfangreicher Gartenservice angeboten. Dabei gibt es kein „zu klein oder zu groß“ – von Rollrasen über Stauden bis zu großen Bäumen ist alles möglich.

 Wir verkaufen Gartenbäume, Stauden, Sommerblumen, Heckenpflanzen, Sträucher, Obstbäume, Rosen und vieles mehr. Mit unserem Gartenservice übernehmen wir für Sie alle Arbeiten von der Planung bis zur Pflege Ihres Gartens.

 Wir haben jedes Jahr einen Frühlingmarkt, drei Schnittseminare zu Rosen und Gehölzen, ein Event zur Saftpresse und eine Weihnachtsausstellung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Zur Schonung der Ressourcen setzen wir beim Anbau unserer Pflanzen auf Tröpfchenbewässerung, um Wasser zu sparen. Durch eine intensivere Bodenbearbeitung reduzieren wir den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. So schützen wir die Umwelt und fördern die Gesundheit unserer Mitarbeitenden.“

GartenBaumschule Hau Christoph Hau

 Walberberger Str. 10
53332 Bornheim-
Walberberg
 02227 3196
 info@gartenbaumschule-hau.de
 www.gartenbaumschule-hau.de
 gartenbaumschulehau
 GartenBaumschule Hau


Öffnungszeiten:


 Mo.-Fr.:
09:00 – 18:00 Uhr
Sa.:
09:00 – 16:00 Uhr


SCHMITZ-HÜBSCH

Wir sind der älteste deutsche Obstbaubetrieb mit Plantagenanbau – uns gibt es schon seit über 125 Jahren. Bereits in der vierten Generation stehen wir für knackige Äpfel, Birnen und Süßkirschen aus dem Vorgebirge zwischen Köln und Bonn.

Frisch vom Baum gepflückt oder professionell gelagert verkaufen wir unsere 20 verschiedenen Apfelsorten über den hauseigenen Hofladen.

 Über 20 verschiedene Sorten Äpfel, dazu Birnen und Süßkirschen in der Saison. Unsere Äpfel verarbeiten wir unter anderem zu Schorlen, Smoothies, Apfel-Schoko-Ringen und Apfels.

 Im Apfelcafé gibt es frisch hergestellte Spezialitäten aus unseren Produkten. Mit einem fantastischen Blick in die Obstanlage können Sie ein Frühstück, eine kleine Mahlzeit oder ein Stück Kuchen genießen.

 Führungen für Kitas, Schulen und Gruppen durch unser einzigartiges Obstbaumuseum.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Um unsere Auswirkungen auf das Klima zu verringern, setzen wir viele Maßnahmen zur CO₂-Reduktion um. Wir haben eine smarte Kühlsoftware, die für den optimalen Einsatz von Sonnenenergie für die Kühlung unserer Apfellager sorgt. Für Wärme nutzen wir die Wärmerückgewinnung und heizen mit Hackschnitzeln aus unseren alten Obstbäumen. Den Erfolg sehen wir bereits in unserer jährlichen CO₂-Bilanz.“

Schmitz-Hübsch Roland Schmitz-Hübsch

 Bonn-Brühler-Str. 14
53332 Bornheim-Merten
 02227 3321
 brief@schmitzhuebsch.de
 www.schmitzhuebsch.de
 ottoschmitzhuebsch
 Schmitz-Hübsch

Öffnungszeiten:


Hofladen
 Mo.-Sa.:
08:00 – 19:00 Uhr




BIOHOF BURSCH

Landwirtschaft, Hofladen, Hofcafé, Hofküche – Bursch ist weit mehr als „nur“ ein Biohof. Der Betriebsgründer Heinrich Bursch zählt zu den frühen Pionieren des Bioanbaus.

Die „große Familie“ arbeitet seit 1964 daran, leckere und gesunde Lebensmittel zu produzieren.

 Vollsortierter Hofladen mit Obst und Gemüse aus eigenem Demeter-Anbau. Dazu ein großes Bio-Vollsortiment mit über 5000 Artikeln.

 Hofcafé: Frühstück, Mittagstisch und Kuchen aus der eigenen Konditorei und Hofküche.

Großes Gartencafé mit Sitzplätzen im Außenbereich.

 Gruppen nach Voranmeldung.

 Spielplatz und kleiner Hofzoo.





 Gruppen-Führungen nach Vereinbarung.

Nachhaltigkeit leben wir so:




„Das Gesamtkonzept unseres Demeter-Hofs beruht auf Respekt und Wertschätzung für Menschen, Natur und Tiere. Wir vertreiben ausschließlich Produkte, die aus einem geschlossenen ganzheitlichen Kreislauf stammen. Alles ist mit allem verbunden – steckt man Energie und Herzblut hinein, kommen großartige Dinge heraus.“

Biohof Bursch

Fam. Bursch

 Weidenpeschweg 31
53332 Bornheim
 02227 91990
 info@biohof-bursch.de
 www.biohof-bursch.de
 [biohof_bursch](https://www.instagram.com/biohof_bursch)
 Biohof Bursch


Öffnungszeiten:


Hofladen
 Mo.-Fr.:
08:30 – 18:30 Uhr
Sa.: 08:30 – 15:00 Uhr
Hofcafé
 Mo.-Fr.:
09:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 – 15:00 Uhr
Marktstände
 Zwischen Bonn und Köln,
s. Webseite.


ZIEGENHOF RÖSBERG

Auf dem Ziegenhof Rösberg gibt es Angebote für Groß und Klein. Erwachsene können in der landwirtschaftlichen Auszeit die herrliche Idylle des Hofes genießen. Turbulenter geht es beim Zicklein-Yoga zu: hier kann man die Tiere hautnah auf, unter und neben sich erleben.

Im Landkinderprogramm erfahren Kinder wie Mensch und Nutztier auf Augenhöhe miteinander umgehen.

 Ziegenkäse aus eigener Herstellung: verschiedene Weichkäse wie Camembert und bis zu 16 Sorten verschiedene Frischkäse.

 Landkinder, Ferienprogramm, Kindergeburtstage, Bauernhoftag mit Eseln.







 Zicklein-Yoga, landwirtschaftliche Auszeiten, Eselwanderungen, auch als kulinarische Eseltour und Teamevents.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Mein Wunsch ist es, den Kindern von klein auf beizubringen, wie der Mensch mit den Nutztieren friedlich und im Einklang zusammenleben kann. Wer Tiere beobachtet, lernt, dass Tiere sich nicht grundlos verhalten und ALLES in der Natur einem Zweck dient. Durch Mitdenken und Nachahmen lernen die Besucher Verantwortung zu übernehmen und respektvoll mit den Tieren umzugehen.“

Ziegenhof Rösberg

Ilona Kuhnén

 Weberstr. 12
53332 Bornheim
 0176 74581070
 info@ziegenhof-roesberg.de
 www.ziegenhof-roesberg.de
 [ziegenhof_roesberg](https://www.instagram.com/ziegenhof_roesberg)
 Ziegenhof Rösberg

Öffnungszeiten:


S. Webseite





BIOHOF APFELBACHER


Auf dem Familienbetrieb Apfelbacher wird seit 1980 nach Bioland Richtlinien Gemüse und Beerenobst angebaut.

Die Felder liegen rund um den naturnahen Garten, der Besucher zum Selbstpflücken, Ausruhen und Genießen einlädt.

 Vollsortierter Bioladen mit Obst und Gemüse aus eigenem Anbau, auch als Abokiste. Erdbeeren, Stachelbeeren, Tomaten und vieles mehr zur Selbsternste. Gärtnerei mit Jungpflanzen- u. Staudenverkauf.

 Sitzgelegenheiten im Garten mit Selbstbedienung aus dem Hofladen: Kaffee, Gebäck und Quiche.






 Bauernhofpädagogik: Jahreszeitenkurse, pädagogische Events und Programm für Schulen und Kitas.

 Hofführungen, Frühlingmarkt, Staudenmarkt und Weihnachtsmarkt.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Auf unserem Hof heißen wir Menschen willkommen, um die Natur und das Wachstum der Pflanzen mit allen Sinnen erleben zu können. So entstehen ein tieferes Verständnis und eine größere Wertschätzung für unsere Lebensmittel. Gleichzeitig wird erfahrbar, welche vielfältigen Kräfte in der Natur zusammenwirken.“

Biohof Apfelbacher Fam. Apfelbacher

 Tombergstr. 1
53332 Bornheim-Brenig
 02222 9271616
 hof@bioland-afelbacher.de
 www.bioland-afelbacher.de
 bioland_apfelbacher

Öffnungszeiten:

 Hofladen
 S. Webseite

REITHALLE AM BROMBEERWEG

In unserem Pferdepenionsbetrieb legen wir Wert auf eine möglichst naturnahe Pferdehaltung. Daher halten wir die Pferde in Gruppen mit ca. 8 Tieren. Im Winter in Gruppenauslaufhaltung, im Sommer bleiben die Pferde auf der Weide.

Im Reitunterricht setzen wir auf eine natürliche Harmonie zwischen Tier und Reiter und lehren das Reiten nur mit Gewicht und Körperhilfen.

 Reitunterricht mit Kursen bis Reitabzeichen 5.



 Pferdepenion mit Gruppenauslaufhaltung. 20x40 m Reithalle, angrenzendes Ausreitgelände.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir legen großen Wert auf tiergerechten Umgang mit den Pferden. Die Gruppenauslaufhaltung ermöglicht den Tieren Sozialkontakte, Bewegung, viel Luft und Licht.“

Reithalle am Brombeerweg

**Wiebke Hannken u.
Uwe Heynmöller**

 Brombeerweg 35
53332 Bornheim
 0228 747488

 uwe.heynmoller@netcologne.de
 Reithalle Brombeerweg


Öffnungszeiten:


 Nach Absprache



HOF ERD

Hof ERD ist ein Demeter-Hof, auf dem ein kleines Team aus Überzeugung mit traditionellen Methoden Obst und Gemüse anbaut. Eine absolute Besonderheit sind die 20.000 Lavendelpflanzen, die mehrfach im Jahr in Handarbeit geerntet werden. Aus den duftenden Blüten wird durch Destillation Lavendelöl hergestellt. 50 Bienenvölker arbeiten fleißig, damit aus den Waben Presshonig gewonnen werden kann.

 Aus eigenem Anbau: Lavendelöl, Lavendelhydrolyat, Presshonig, „Naturkaugummi“ aus der Honigwabe, Obst und Gemüse in der Saison.

 Kaffee, Tee, Apfelsaft, selbstgebackener Kuchen, Bauernsuppe und zweimal monatlich gibt es einen herzhaften Bauernkuchen.







 Auf dem Hof entsteht ein Schulungsbauernhof.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Wir betreiben auf dem Hof Permakultur. Sie ist darauf ausgerichtet, über Generationen hinweg Erde und Pflanzen zu erhalten. Die große Vielfalt unserer Pflanzen baut zusammen mit unseren Bienen und den Mangalitza-Wollschweinen und Hochlandrindern ein natürliches Ökosystem auf.“

Hof ERD

Marion Meyer

 Brombeerweg 41
53332 Bornheim
 02222 9891635
 info@hof-erd.de
 www.hof-erd.de
 hof_erd
 Hof Erd


Öffnungszeiten:

 Sa., So. u. Feiertage:
11:30 – 18:00 Uhr

SPARGELHOF DER FAMILIE SASS

Frischer Spargel und knackige Äpfel bester Qualität direkt vom Hof. Zwischen Köln und Bonn direkt am Rhein gelegen befindet sich unser Familienbetrieb in 4. Generation.

1909 als gemischter landwirtschaftlicher Betrieb gegründet, liegt der Fokus seit Mitte der 1970er Jahre mehr und mehr auf dem Spargelanbau. Unsere Leidenschaft erkennen Sie in jeder einzelnen Spargelstange. Nach der Spargelsaison bietet unser Sortiment mehr als 15 verschiedene Apfelsorten.

 Spargel und Äpfel aus eigenem Anbau. Unter den vielen Apfelsorten befinden sich wahre Schätze. Aus den Äpfeln pressen wir auch unseren Apfelsaft. Ergänzt wird das Sortiment durch Obst und Gemüse, wenn möglich aus regionalem Zukauf.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Spargelflächen liegen in einem Wasserschutzgebiet, das die Trinkwasserversorgung der Region sichert. Um die Nährstoffauswaschungen zu verringern, sähen wir im Spätsommer eine Zwischenfrucht aus. Die Gräser und Kräuter binden die Nährstoffe im Boden und schützen so vor Auswaschungen ins Grundwasser. Außerdem bietet die Begrünung Lebensraum und Nahrung für viele Tiere.“

Spargelhof der Familie Saß

 Isarstr. 13
53332 Bornheim
 02222 8598
(In der Spargelsaison)
 www.spargelhof-sass.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
in der Spargelsaison
 Mo.-Sa.:
09:00 – 19:00 Uhr
So. u. Feiertage:
09:00 – 13:00 Uhr

Wochenmärkte
s. Webseite






HOF DECKER

Seit bereits 150 Jahren betreibt die Familie Decker Landwirtschaft in Bornheim Hersel. Heute dreht sich auf dem Hof Decker alles um die Kartoffel.

Mit viel Leidenschaft und Sorgfalt werden aus den Pflanzkartoffeln neue Kartoffelpflanzen angezo-





 Kartoffeln aus eigener Produktion, ca. 10 verschiedene Sorten. Dazu eine große Auswahl an frischem Obst und Gemüse sowie Eier und Käse. Soweit möglich werden die Produkte direkt von Berufskollegen aus der Region zugekauft.

 Hoffest am dritten Sonntag im September.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Produkte in unserem Hofladen haben kurze Transportwege, da sie aus dem unmittelbaren Umland kommen. Wir reduzieren den anfallenden Abfall, indem wir die Produkte meist unverpackt verkaufen und unsere Kunden bitten, eigene Taschen mitzubringen.“

Hof Decker Reinhold u. Britta Decker

 Rheinstr. 169
53332 Bornheim-Hersel
 02222 8523
 rubdecker@netcologne.de
 Alles Gute vom Bauernhof

Öffnungszeiten:



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

Während der Schulferien
geänderte Öffnungszeiten:

 Mo., Di. u. Do.:
09:00 – 13:00 Uhr
15:00 – 18:00 Uhr
Mi.: geschlossen
Fr.: 08:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 09:00 – 13:30 Uhr

NATURHOF WOLFSBERG







In einem Kleinod zwischen dem Naturpark Kottenforst und der Stadt Bonn liegt unser Naturhof Wolfsberg. Wir bewirtschaften unseren Obstbaubetrieb ökologisch, nach Naturland Richtlinien. Aufgepflanzt ist eine große Vielfalt an Apfel- und Birnensorten sowie Süßkirschen und Pflaumen. In unserem Hofladen findet der Kunde das ganze Jahr über ein vielschichtiges und hochwertiges Biosortiment mit freundlicher Beratung und Verkostung der eigenen Äpfel und Birnen.

 Bio-Hofladen mit großem Angebot an Bioerzeugnissen: Äpfel, Birnen, Kirschen und Pflaumen aus eigenem Anbau, dazu ein saisonales Obst & Gemüsesortiment teils von Partnerbetrieben, Kartoffel, Eier, Fleisch, Milchprodukte, Backwaren und ein ausgewähltes Sortiment an Grundnahrungsmitteln.  Eventveranstaltungen im Laufe des Jahres, siehe Ankündigungen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben in der Natur. Für einen erfolgreichen Bioanbau sind wir auf die Mithilfe von Pflanzen, Vögeln, Insekten und vielen anderen Erdenbewohnern angewiesen. Daher bewahren und fördern wir ihre Lebensbereiche, beispielsweise durch Säume entlang unserer Bäche und Obstanlagen, Blühwiesen, Totholz- und Steinhaufen und das Anbringen von Vogelkästen und Wildbienenhotels. Zum Wandern, Nisten und Ernähren.“

Naturhof Wolfsberg Fam. Mager u. Niemeyer

 Raiffeisenstr. 51
53347 Alfter-Witterschlick
 0228 96499450
 info@naturhof-wolfsberg.de
 www.naturhof-wolfsberg.de
 naturhofwolfsberg
 Naturhof Wolfsberg

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo.-Fr.:
09:00 – 18:30 Uhr
Sa.:
09:00 – 16:00 Uhr





Mandt
HOFLADEN

CEFA





fuhs

HOF MANDT

In Alfter, an den Hängen des Vorgebirges, produziert Familie Mandt bereits in der 5. Generation Gemüse.

In dem Familienbetrieb packt jeder mit an: entweder auf dem Feld oder im Hofladen, in dem das Gemüse frisch nach der Ernte verkauft wird. Gelis Kaffee-Ecke lädt zum Verweilen im Hofladen oder auf der Terrasse ein.

 Salate, Spargel, Erdbeeren, Pflaumen, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohl, Tomaten, Paprika, Spinat, Zucchini, Bohnen, Kohl, Porree, Rote Bete und Sauerkraut, alles je nach Saison. Freiland Eier von den eigenen Hühnern.

 Gelis Kaffee-Ecke im Hofladen: Frühstück, Getränke, Kuchen und Quiche, möglichst mit Gemüse direkt vom Hof.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, Böden und Natur zu schützen, Lebensmittel in der Region zu produzieren und lange Transportwege zu vermeiden. Wir produzieren, ernten und vermarkten bereits in der fünften Generation. Als Erzeuger wissen wir genau, was wir unseren Kunden anbieten, weil wir es selbst ernten.“

Hof Mandt Fam. Mandt

 Taubenweiherweg 4
53347 Alfter
 02222 9299774 (Hofladen)
0176 30191146 (Café)
 mandt-alfter@web.de
 www.hofladen-mandt.de
 hofladen.mandt
 Hofladen Mandt


Öffnungszeiten:


Hofladen
 Mo.: geschlossen
Di.-Fr.:
09:00 – 18:00 Uhr
Sa.:
09:00 – 14:00 Uhr

GARTENBAUMSCHULE FUHS

In der Gartenbaumschule Fuhs werden die Kunden mit viel Leidenschaft und Sachkompetenz bei der Auswahl der Pflanzen für den eigenen Garten beraten.

Die Pflanzen werden auf der Verkaufsfläche kultiviert und stehen so jederzeit für den Einkauf zur Verfügung. So kann das ganze Jahr über aus dem großen und vielseitigen Sortiment gewählt werden.

 Pflanzen für den Hausgarten mit großer Sortenauswahl.

 Seminare zur Pflanzenpflege, Frühlingmarkt im April, Weihnachtsmarkt am 3. Advent.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Da wir heute anpflanzen, was in 50 Jahren noch wächst, müssen wir immer voraus denken. Um für die Zukunft vorbereitet zu sein, haben wir auf einer Versuchsfläche ‚Klimabäume‘ gepflanzt und beobachten genau, wie die Pflanzen mit unseren heißen und trockener werdenden Sommern zurechtkommen.“

Gartenbaumschule Fuhs Michael Fuhs

 Alfterer Straße 210
53347 Alfter
 02222 9234345
 verkauf@baumschule-fuhs.de
 www.gartenbaumschule-fuhs.de
 gartenbaumschule_fuhs
 Gartenbaumschule Fuhs

Öffnungszeiten:


Nach Saison:
 S. Webseite




HOF SCHMITZ

Auf dem Hof Schmitz leben knapp 80 Rinder, die meistens auf den Weiden rund um Swisttal-Morenhoven stehen.

Besucherinnen und Besucher des Hofladens können die Tiere hautnah erleben, denn der Weg zum Laden führt am Stall vorbei. Vielleicht gibt es dort sogar ein neugeborenes Kälbchen zu entdecken?

 Die Limousin Rinder werden nach Vorbestellung des Fleisches geschlachtet und verkauft. Dazu gibt es im Hofladen - soweit möglich - aus der Region Schweinefleisch, Wurst, Geflügel, Milch, Milchprodukte, Säfte, Eier, Honig, Nudeln, Eierlikör, Obst, Gemüse, Brot und Blumen.





 Hoffest zur Weihnachtszeit mit Flammkuchen und Punsch gegen Spenden für den guten Zweck.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wissen, dass unsere Tiere ein gutes Leben haben, denn wir begleiten sie vom ersten bis zum letzten Atemzug. Die Kälber bleiben bei ihren Müttern, sie kommen von Frühjahr bis Herbst auf die Weide und leben im Familienverbund. Unser Metzger schlachtet die Rinder so, dass sie keinen Stress verspüren.“

Hof Schmitz

Heike Schmitz

 Hauptstr. 61
53913 Swisttal-Morenhoven
 0178 6706540
(bevorzugt über WhatsApp)
 h.schmitz75@web.de
 www.hof-schmitz.de


Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mi. u. Fr.:
09:00 – 12:00 Uhr
14:30 – 18:00 Uhr
Sa.:
08:30 – 13:00 Uhr

FRUCHTHOF HENSEN

Der Fruchthof Hensen produziert bis in den späten Herbst hinein Erdbeeren. Von Swisttal aus wird ganz Deutschland mit den aromatischen Früchten beliefert.

Die vielen Mitarbeiter des Betriebes pflegen nicht nur das ganze Jahr die Erdbeerpflanzen, sie sortieren und verpacken die empfindlichen Beeren auch sorgfältig für den Transport.

 Im Verkaufsautomaten am Betrieb gibt es von April bis November Erdbeeren aus eigenem Anbau. An den Verkaufsständen gibt es dazu Himbeeren, Kirschen und Kartoffeln aus der Region.







 Betriebsführungen auf Anfrage.

Nachhaltigkeit leben wir so:



„Unsere Erdbeeren wachsen überwiegend im geschützten Anbau in Gewächshäusern oder unter Folie. Zur nachhaltigen Nutzung der Ressource Wasser setzen wir eine Recyclinganlage ein, die überschüssiges Bewässerungswasser aufbereitet und erneut nutzbar macht.“

Fruchthof Hensen

Ralf Hensen

 Mömerzheim-Dr.-Ströder-Str. 25
53913 Swisttal
 02255 8219
 info@fruchthof-hensen.de
 www.fruchthof-hensen.de
 fruchthofhensen
 Fruchthof Hensen

Öffnungszeiten:

SB-Automat
 Von April bis November
rund um die Uhr.
Erdbeerstände in
Rheinbach, Swisttal,
Euskirchen und Erftstad
 S. Website





OBSTHOF PUDE-NOLDEN

Unser Familienbetrieb liegt in Flerzheim, unmittelbar an der Erlebnisroute Hof und Flur und ist sowohl von Meckenheim, als auch von Rheinbach in nur wenigen Minuten zu erreichen.

Vom Frühjahr bis zum Spätsommer werden die Obstplantagen gepflegt und gehegt, um leckere Früchte zu erzeugen. Die Äpfel verkaufen wir im Automaten, im Hofladen und auf unseren festen Verkaufstouren ins Kölner Umland.

Bis zu 12 verschiedene Sorten Äpfel, darunter Delbar, Bloss, Elstar, Berlepsch und Elise (für Allergiker!). Birnen, Zwetschgen, Pflaumen, Apfelsaft, Eier, Kartoffeln und Walnüsse.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir arbeiten nach den Richtlinien des kontrolliert integrierten Anbaus. Seit Generationen liegt uns insbesondere die Vielfalt am Herzen. Wir freuen uns, wenn die Kauzkästen und Turmfalkenkästen auf unseren Plantagen bewohnt sind.“

Obsthof Pude-Nolden Beate Pude-Nolden

📍 Zippengasse 26 /
Ecke Bonner Str.
53359 Rheinbach-Flerzheim
☎ 02225 18922
🌐 [www.landservice.de/
bauernhoefe/
Obsthof-Pude-Nolden](http://www.landservice.de/bauernhoefe/Obsthof-Pude-Nolden)

Öffnungszeiten:

🕒 SB-Automat
☺ Mo.-So.:
09:00 – 20:00 Uhr

In der Apfelsaison von
Oktober bis April
erweitertes Angebot
im Hofladen.

CAFÉ IN DER ALTEN SCHEUNE UND HOFLADEN SAMPELS

Das Scheunencafé mitten im Ort Hilberath ist ein gemütlicher Rastplatz für Wanderer, Spaziergänger und Radfahrer.

Auf den Wiesen rundum grasen die Rinder, Schafe und Lamas.

🍞 Selbstgebackenes Brot aus dem Holzofen, Brötchen, Hefezopf und Kaffeeteilchen. Wurst aus den eigenen Tieren. Rind-, Schaf- und Schweinefleisch auf Vorbestellung.

🍷 Wandermittagessen: Brotzeiteller, Ofenkartoffel, Salate. Kaffeepause mit hausgemachten Kuchen und Torten.

🍷 Feiern in der alten Scheune, 50-100 Pers., Rundum-Service.

🐎 Ganzjährig Pensionspferdehaltung.

🐫 Lama-Wanderungen für Erwachsene und Kinder.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Uns ist das Wohl unserer Tiere besonders wichtig. Wir bieten ihnen einen möglichst natürlichen Lebensraum. Unsere Mutterkuhherde wird nach Biostandards gehalten. Die Tiere verbringen den größten Teil des Jahres auf der Weide. Im Stall stehen sie, genau wie unsere Schweine, auf Stroh.“

Café in der alten Scheune und Hofladen Sampels Markus Lenders

📍 Hilberather Str. 29
53359 Rheinbach
☎ 02226 12116
✉ hofladensampels@outlook.de
🌐 www.scheunencafe.de
📍 hofladensampels
📍 hilberatherwanderlamas
📍 Café in der alten Scheune

Öffnungszeiten:

S. Webseite




OBSTBAU CARSTEN DAHLHAUSEN

Der Obstbaubetrieb von Carsten Dahlhausen ist spezialisiert auf den Anbau von Äpfeln.

Daneben ist es eine Herzensangelegenheit der Familie Dahlhausen, den Hofladen mit selbst produziertem Obst und Gemüse zu füllen.



So gibt es unter anderem Pfirsiche, Nektarinen, Spargel und Salate aus eigenem Anbau.

 Große Auswahl an Obst und Gemüse: Kern-, Stein- und Beerenobst, Salate, Spargel und anderes Gemüse. Fruchtaufstriche aus dem eigenen Obst. Rohmilchkäse, Milch, Schinken, Wurstkonserven, Eier und Schnittblumen von Berufskollegen aus der Region.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Mitarbeiter sind essentiell für unseren Betrieb. Sie begleiten die Lebensmittel bei jedem Wetter von Anfang bis Ende. Auf dem Feld und im Hofladen achten sie auf optimale Bedingungen für die Produkte. Für uns ist es selbstverständlich, dass wir unseren Mitarbeitern optimale Arbeitsbedingungen bieten.“

Obstbau Carsten Dahlhausen Carsten Dahlhausen

 Professor-Scheeben-Str. 10
53340 Meckenheim
 02225 947573
 obstbau-dahlhausen@gmx.de
 www.obstbau-dahlhausen.de
 obstbau_dahlhausen


Öffnungszeiten:


Hofladen
 Mo.-Fr.:
09:00 – 18:00 Uhr
Sa.:
08:30 – 14:00 Uhr
In der Erdbeer- und Spargelsaison
 So./Feiertage:
10:00 – 14:00 Uhr
Hofladen Bonnerstr. 26
in Meckenheim: abwech-
selnde Öffnungszeiten

OBSTHOF CREMERIUS

Der Obsthof Cremerius ist ein richtiger Familienbetrieb: Fünf Geschwister, Eltern, Großeltern, Tante und Onkel, alle packen mit an.

Das Familiengefühl prägt das Betriebsklima und strahlt über die Mitarbeiter auch an die Kunden aus. Mit neuen Ideen richtet sich der Betrieb immer wieder neu aus. Bald gibt es den ersten Wein aus hofeigenen Weinreben.

 Hofladen mit großer Auswahl an Obst und Gemüse. Äpfel, Birnen, Erdbeeren und Johannisbeeren aus eigener Produktion. Dazu ein regionales Sortiment mit Käse, Wein und Dekoartikeln. Äpfel auch zur Selbstpflücke.



 Café mit Frühstück, Mittagstisch und Kuchen. Terrasse mit Blick auf die Obstplantage.

 Hofführungen auf Anfrage.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir stecken viel Arbeit in unseren Obstbau. Daher haben Lebensmittel bei uns einen hohen Stellenwert. Uns ist wichtig, dass nichts entsorgt, sondern alles verwertet wird. In unserem Hofladen gibt es eine Ecke für Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern. Reste werden als Tierfutter verwendet.“

Obsthof Cremerius Fam. Cremerius

 Gerhard-Boeden-Str. 1
53340 Meckenheim
 02225 8367303
 info@obsthof-cremerius.de
 www.obsthof-cremerius.de
 obsthof_cremerius
 Obsthof Cremerius

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo.-Fr.:
08:00 – 18:30 Uhr
Sa.:
07:30 – 18:00 Uhr
So./Feiertage:
09:00 – 17:00 Uhr
Café
 Mi.-So.:
10:00 – 18:00 Uhr






OBSTPLANTAGEN KRÄMER

OBSTHOF RÖNN

Auf dem Demeter-Betrieb werden auf 18 Hektar Äpfel, Birnen, Pflirsiche und Pflaumen nach den Richtlinien des biologisch-dynamischen Obstbaus produziert.

Neben den eigenen Produkten wird im Hofladen eine große Auswahl an Bioprodukten verkauft. Diese werden auch in den Biokisten ins Umland geliefert, wobei die Vorauswahl individuell angepasst werden kann.


 Vollsortierter Naturkostladen mit Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Pflirsichen sowie Apfelspritzer und Cidre aus eigener Produktion.

Online bestellte Biokisten werden einmal wöchentlich ausgeliefert. Zweimal im Jahr können Äpfel selber geerntet werden.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die Anlage von 7 Kilometern Blühstreifen in den Fahrgassen zwischen unseren Obstbäumen tragen wir aktiv zur Förderung der Biodiversität bei. Diese Blühstreifen bieten Lebensraum und Nahrung für eine Vielzahl von Insekten und Tieren. Dadurch wird das ökologische Gleichgewicht unterstützt und die Gesundheit unserer Obstplantage verbessert.“


Obstplantagen Krämer Lothar Krämer


 Bonner Str. 1
53340 Meckenheim
 02225 2577
 info@biokraemer.de
 www.biokraemer.de
 obstplantagenkraemer


Öffnungszeiten:

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

Auf dem Obsthof Rönn werden 35 verschiedene Apfelsorten angebaut, von alten bis hin zu klimaangepassten und allergikerfreundlichen Sorten. Die biologische Produktion erfordert eine genaue Beobachtung und Zusammenarbeit mit der Natur. Mit der symbolischen Übernahme eines Baumes mittels einer Apfelpatenschaft (13 Sorten) erhält man regelmäßige Informationsschreiben und erfährt so, was im Laufe des Jahres auf der Plantage geschieht.

 Äpfel, Birnen, Sauerkirschen und Johannisbeeren sowie Getränke aus den eigenen Früchten: Säfte, Seccos, Apfelbrand, Apfelwein und Apfelflühwein. „Laserapfel“ mit individuellen Motiven. 13 verschiedene Apfelsorten zur Selbstpflücke.






 Auf Anfrage: thematische Betriebsführungen für Kindergärten und Schulen sowie für Erwachsene.

 Feierabendpflücken mit Speisen und Getränken, Verkostungsereignisse.


Nachhaltigkeit leben wir so:


„Wir wissen, dass eine wirtschaftliche Produktion selbst unter Biostandards eine intensive Bewirtschaftung der Flächen bedeutet. Um das auszugleichen und die Artenvielfalt zu fördern, verwenden wir Ankerpflanzen, stellen Nistkästen auf und belassen auf unserer Plantage Ecken mit Totholz als Rückzugsraum für Tiere und Insekten.“

Obsthof Rönn Michael u. Monika Rönn

 Pater-Müller-Str. 1
53340 Meckenheim-Ersdorf
 info@roenn.bio
 www.roenn.bio
 shop.roenn.bio
 obsthof.roenn
 Obsthof Rönn

Öffnungszeiten:

Automat
 s. Webseite

Abholung nach
Online-Vorbestellung
 Sa.:
10:30 - 12:00 Uhr






BRAUWEILER FRUCHTSÄFTE & BRENNEREI

Seit 2000 verarbeitet Familie Brauweiler in der Mosterei und Brennerei lokales Obst zu Säften und Bränden. Das Obst bleibt dafür extra lange am Baum, so entsteht mehr Süße und nach der Verarbeitung ein feines Aroma.

Das Besondere: hier gibt es verschiedenste Säfte ohne Zusatz, unter anderem von der Quitte, Johannisbeere und aus Rhabarber sowie sortenreine Edelbrände, zum Beispiel den Apfelbrand Cox Orange.

 Verschiedenste Fruchtsäfte in Bag-in-Box Verpackung mit 3 und 5 Liter: unter anderem Apfel, Birne, Quitte, Pflaume, Rhabarber, Aronia, Sauerkirsche und Stachelbeere sowie Mischsäfte. Edelbrände: unter anderem aus Mirabelle, Sauerkirsche und Quitte, verschiedene Liköre, Whisky und Gin.

 Brennereiführung und Verkostung der Edelbrände auf Anfrage.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns bedeutet nachhaltiges Handeln, sich für eine lebendige und starke Dorfgemeinschaft einzusetzen. Deshalb investieren wir gerne unsere Ressourcen und unsere Zeit, um lokale Projekte zu unterstützen – sei es durch die Bereitstellung unserer Räumlichkeiten für Events oder das Ausleihen von Arbeitsmaterial an Schulen und Sportvereine.“

Brauweiler Fruchtsäfte & Brennerei

Fam. Brauweiler

 Krötenpfuhl 8
53340 Meckenheim-Altendorf
 02225 7385
 info@brauweiler-fruchtsaeftede.de
 info@brennerei-brauweiler.de
 www.brauweiler-fruchtsaeftede.de
 www.brennerei-brauweiler.de


Öffnungszeiten:


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

WEILERS OBSTHOF

Auf Weilers Obsthof kann Landwirtschaft hautnah erlebt werden. Der Demeter-Betrieb produziert auf 11 Hektar verschiedenstes Obst und Gemüse.

Die Legehennen in den selbstgebauten Hühnermobilen können besucht und mit Hühnerfutter aus dem Hofladen gefüttert werden. Wer aktiv werden möchte, kann eine „Gemüseparzelle“ mieten und eigene Pflanzen anbauen.

 Eier, Säfte und saisonales Obst und Gemüse wie Zwetschgen, Mirabellen, Stachelbeeren und Johannisbeeren aus eigener Produktion. Fleisch, Milchprodukte, Honig, Nudeln, Kartoffeln, Fruchtaufstriche, Öle, Gewürzmischungen sowie Weihnachtsbäume aus der Region. Samstags gibt es Brot, Brötchen und Teilchen.

 Hühnerpatenschaften, naturpädagogische Aktionstage wie gemeinsames Saftpressen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir wollen die Verbindung zwischen Mensch und Natur stärken, in dem wir durch Erklärungen und Aktionen die vergessenen Werte der Natur vermitteln und so ein tieferes Verständnis und eine größere Wertschätzung für unsere Umwelt fördern.“

Weilers Obsthof

Michaela Schmitz u.

Markus Weiler

 Oberdorfstr. 25
53340 Meckenheim
 0151 89865212
 obsthofweiler@gmail.com
 www.weilersobsthof.de
 weilersobsthof
 Weilers Obsthof

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo. – Fr.:
08:00 – 19:00 Uhr
Sa.: 08:00 – 18:00 Uhr
So.: 10:00 – 17:00 Uhr

Feierabendmarkt in Rheinbach und Meckenheim



OBSTBAU FELTEN

Seit den 1920er Jahren wird bei Felten's Landwirtschaft und Obstbau betrieben. Aus Liebe zum Obst wurde in den 80er Jahren auf den reinen Obstbau umgestellt.

Dabei wird besonders viel Wert auf den Geschmack gelegt. Deshalb gibt es im Hofladen viele Produkte auch erst, wenn sie in der Region Saison haben. Nur dann können sie frisch, regional und voller Geschmack angeboten werden.

🍏 Äpfel, Birnen, Süß- und Sauerkirschen, Erdbeeren, Pflaumen, Kürbisse und Zierkürbisse sowie Apfelsaft und Fruchtaufstriche aus eigener Produktion.

Je nach Saison aus der Region Kartoffeln, Spargel, Eier, Käse, Fleisch, Tulpen, Rosen, Schnittblumen, Wein, Gewürze und Senf. Erdbeeren zur Selbstpflücke.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Der verantwortungsvolle Umgang mit der Umwelt ist uns besonders wichtig. Deshalb legen wir an unseren Feldrändern Blühstreifen an und stellen Insektenhotels auf. Ferner betreiben wir einen nützlingsschonenden Pflanzenschutz.“

Obstbau Felten

Fam. Felten

📍 Obsthof am Rasselberg 1
53340 Meckenheim
☎ 02225 953623
✉ obstbau-felten@t-online.de
🌐 www.obstbau-felten.de
📱 obstbaufelten
📍 Obstbau Felten

Öffnungszeiten:

Hofladen
☺ Mo.-Fr.:
08:00 – 19:00 Uhr
Sa.:
08:00 – 17:30 Uhr
So.:
09:00 – 17:30 Uhr

HUBERT BOIS NATURKOST

Hubert Bois hat mit dem Aufbau von Demeter-Hof und Bioladen eine klare Mission verfolgt: **Jeder Mensch soll Zugang zu gesunden, nachhaltig erzeugten Lebensmitteln haben. Für ihn war Bio eine Haltung gegenüber Natur und Mensch.**

Diese Überzeugung hat er an seinen Sohn und seinen Enkel weitergegeben, die den Betrieb heute mit der gleichen Leidenschaft weiterführen. Der Hofladen ist an einen Naturkost Großhandel angeschlossen. So stehen vor Ort gut 7000 Produkte zur Auswahl.

🍏 Vollsortierter Bioladen mit Obst und Gemüse, frischen Backwaren, Käsetheke, Getränke, Naturkosmetik und vielem mehr.

Äpfel, Birnen, Salate, Kräuter, Fenchel, Dicke Bohnen und anderes Gemüse sowie Johannisbeeren aus eigenem Anbau.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir arbeiten dafür, dass sich die Natur auf unseren Feldern im Gleichgewicht hält. Mit unserer vielfältigen Fruchtfolge sorgen wir dafür, dass der Boden ausgewogen genutzt wird. Blühstreifen fördern die Biodiversität und unterstützen Nützlinge, die uns dabei helfen, Pflanzenschädlinge in Schach zu halten.“

Hubert Bois Naturkost

Kazim u. Onur Bois

📍 Wormersdorferstr. 47
53340 Meckenheim
☎ 02225 7824
✉ info@bois.de
🌐 www.bois.de
📍 Bois-Naturkost & Demeterhof GmbH

Öffnungszeiten:

Hofladen
☺ Mo.-Fr.:
08:00 – 19:00 Uhr
Sa.:
08:00 – 16:00 Uhr






BAUERNHOF SCHIMMEL

Auf dem Bauernhof Schimmel werden Rinder, Legehennen und Masthähnchen gehalten. Für möglichst kurze Transportwege werden die Jungtiere von Betrieben in der Nachbarschaft bezogen und direkt auf dem Hof geschlachtet.







Das leckere Fleisch wird im Hofladen vermarktet und von einem Metzger in Köln zu haltbaren Gerichten weiterverarbeitet.

 Rindfleisch, Hähnchenfleisch, Eier und Spargel aus eigener Produktion sowie daraus verarbeitet Eierlikör, Nudeln und Konserven mit fertigen Gerichten. Obst, Gemüse, Fruchtaufstriche, Honig, Müsli, Öle, Gewürze und Wein aus regionalem Zukauf.




Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist die Kreislaufwirtschaft von zentraler Bedeutung: Unsere Tiere bekommen Futter, das auf unseren eigenen Feldern wächst. Im Gegenzug produzieren sie Dünger, der wiederum auf unseren Feldern ausgebracht wird. Dieser geschlossene Kreislauf ermöglicht uns eine ressourcenschonende Landwirtschaft.“

Bauernhof Schimmel Lukas Schimmel

 Fritzdorferstr. 29
53343 Wachtberg-Arzdorf
 0178 4606625
 bauernhofschimmel@gmail.com
 www.bauernhofschimmel.com
 bauernhofschimmel
 Bauernhof Schimmel


Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo. – Sa.:
09:00 – 18:00 Uhr
So.: 09:00 – 15:00 Uhr
Wochenmarkt
 Bad Godesberg:
Sa. Marktschwärmer
 Bonn Altstadt, Beuel,
Kessenich, Brühl und
Rhöndorf

HOFLADEN WEISSWEILER

Mitten im malerischen Drachenfelder Ländchen liegt der Hofladen Weißweiler. In einer umgebauten Scheune mit uriger Atmosphäre werden verschiedene Produkte mit langer Tradition angeboten.

Zum Sortiment gehören beispielsweise der Rübenaufstrich oder die „Trüffelnüsse“, grüne Walnüsse nach altem Familienrezept.

 Selbstgebackenes Schwarzbrot und selbstgebackener Kuchen, Backmischungen mit eigenem Getreide, Kartoffeln, Äpfel (Alte Sorten), Mirabellen, Zwetschgen, Rhabarber, Säfte, Brände und Fruchtaufstriche aus dem eigenen Obst, Eier und Honig.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Die Landwirtschaft arbeitet seit Jahrtausenden mit demselben Boden und gehört für uns zu der nachhaltigsten Produktion überhaupt. Wir möchten den Menschen die Lebensmittel näherbringen, die es hier schon lange gibt. Daher setzen wir im Anbau auf regionale und alte Sorten.“

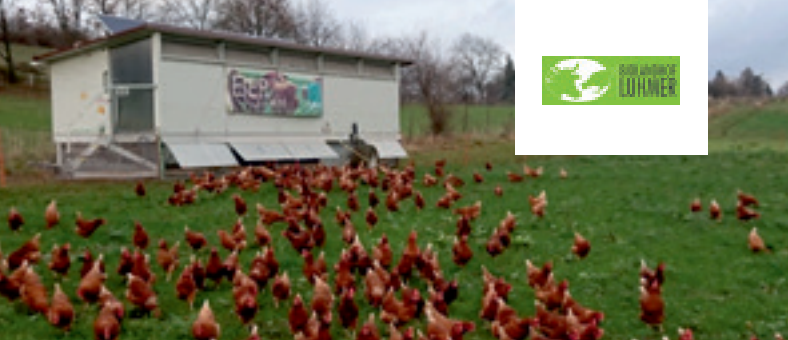
Hofladen Weißweiler

Klaudia u. Reinhold Weißweiler
 Adendorfer Str. 2
53343 Wachtberg
 02225 13969
 rkweissweiler@web.de
 Hofladen Weißweiler

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Di., Do., u. Fr.:
09:00 – 12:30 Uhr
14:30 – 18:00 Uhr
Mi.:
09:00 – 12:30 Uhr
Sa.:
09:00 – 13:00 Uhr






BIOLANDHOF LUHMER

Im Drachenfelder Ländchen - mit Blick auf das Siebengebirge - liegt der Biolandhof Luhmer. Die vom Aussterben bedrohten Glan-Rinder werden hier in einer Mutterkuhherde gehalten.

Die Rinder leben in einem offenen Stall und dürfen so früh wie möglich auf die Weide. Für die Hühner des Betriebes wird ein Hühnermobil genutzt, das ihnen regelmäßig frisches Grün bietet.

 Eier aus dem Hühnermobil und daraus hergestellte Nudeln. Das Rindfleisch der Glan-Rinder gibt es tiefgefroren oder zu Wurst verarbeitet.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit Mitte der 80er Jahre betreiben wir biologische Landwirtschaft. Durch Kreislaufwirtschaft und eine vielfältige Aufstellung unseres Betriebes mit Grünland, Ackerflächen und Streuobstwiesen erhalten wir den Boden dauerhaft lebensfähig.“

Biolandhof Luhmer Sebastian Luhmer

 Auf dem Langenberg 1
53343 Wachtberg
 0228 9343141
 luhmerbio@t-online.de
 www.biolandhofluhmer.de


Öffnungszeiten:

SB-Hofladen
 Mo.-So.:
07:00 – 20:00 Uhr

SCHNEIDERS OBSTHOF

„Feldfrisch“ sind die Erdbeeren bei Schneiders Obsthof. Und so werden die süßen Früchte in den frühen Morgenstunden gepflückt und tagesfrisch an die Verkaufsstände geliefert. Durch die lange Reifezeit können die Beeren ihr volles Aroma entfalten, Tag für Tag.

Hinter dieser sorgfältigen Praxis steckt eine echte Leidenschaft für leckeres Obst, die bei Familie Schneider bereits in die dritte Generation weitergegeben wurde.

 Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Sauerkirschen aus eigenem Anbau im Drachenfelder Ländchen.







Kuchen und Marmeladen aus der Hofküche. Erdbeeren und Blumen zum Selberpflücken.

 Hofführungen für Kinder und Erwachsene, auch nach Wunsch zu bestimmten Themen.




Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir achten besonders auf die Ressourcen der Natur. Tröpfchenbewässerung minimiert den Wasserverbrauch in unseren Kulturen auf ein Minimum. Unsere Wasserauffangbecken werden mit Regenwasser gespeist. Den Großteil unser Beeren bauen wir unter Sonnentunneln an. Der geschützte Anbau stellt sicher, dass die wertvollen Früchte geschützt sind, z. B. vor Starkregen, und wir mit Nützlingen gegen Schädlinge vorgehen können.“

Schneiders Obsthof Fam. Schneider

 Kürrihovener Straße 41
53343 Wachtberg-
Kürrihoven
 0228 8544770
 info@schneiders-obsthof.de
 www.schneiders-obsthof.de
 schneidersobsthof
 Schneiders Obsthof

Öffnungszeiten:

Hofladen Bonn-Venusberg
 Mo. – So.:
08:30 – 18:30 Uhr
Hofladen Bonn-Friesdorf
 S. Website
Erdbeerstände
in der Saison
 S. Website



SCHNEIDERS OBSTHOF MARKTSCHEUNE

In Schneiders Marktscheune gibt es alles, was das Herz begehrt. In moderner, aber trotzdem gemütlicher Atmosphäre werden lokale und internationale Spezialitäten angeboten.

Der Geschmack aus der Hofküche kann frisch vor Ort verzehrt werden oder eingekocht im Glas mit nach Hause in die Vorratskammer kommen.

Der vollsortierte Hofladen bietet eine Käse- und eine Fleischtheke, eine Bäckerei, frisches Obst und Gemüse, Feinkost und eine große Weinauswahl. In der angeschlossenen Floristik können Blumen und Dekoartikel erworben werden.

Getränke und Kaffeespezialitäten, Eis, Brötchen, Gebäck, Quiche, Suppe und Herzhaftes aus der Metzgerei kann auf unserer Terrasse genossen werden.

Regelmäßige Events in der Marktscheune wie Spargelesen, Bier tasting und Weinabend. Jährliches Apfelfest mit Ponyreiten und Treckerfahren.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Regionalität und kurze Transportwege sind uns wichtig. Daher beziehen wir die Produkte in unserer Marktscheune von Betrieben, die möglichst in der Umgebung liegen. Das Kernsortiment besteht aus unserem Obst, das in unseren Plantagen nach den Richtlinien des umweltfreundlichen integrierten, kontrollierten Anbaus produziert wird.“

**Schneiders Obsthof
Marktscheune
Fam. Schneider**

📍 Brunnengarten 1B
53343 Wachtberg
☎ 0228 55099210
✉ kontakt@schneiders-marktscheune.de
🌐 www.schneiders-marktscheune.de
📷 schneidersmarktscheune
👤 Schneiders Marktscheune

Öffnungszeiten:

Marktscheune
☺ Mo.:
geschlossen
Di.-Fr.:
08:00 – 18:00 Uhr
Sa. u. So.:
07:00 – 17:00 Uhr

WITTFELDER HOF

Familie Bollig steht mit Leidenschaft hinter jedem einzelnen Produkt, das in dem modernen Hofladen angeboten wird. Neben der Schweine- und Hühnerhaltung wird auch im Ackerbau und Obstbau nach den Richtlinien von Bioland gearbeitet.

Auf 75 ha Ackerland wird mit bodenschonender Fruchtfolge und in Form von regenerativer Landwirtschaft Futter für die Tiere angebaut.

Der Hofladen bietet ein breites Sortiment an Bio-Produkten. Aus eigener Produktion gibt es Schweinefleisch und Wurst, Hähnchenfleisch, Eier und Heidelbeeren. Auf Bestellung gibt es Rindfleisch im 5 kg- oder 10 kg-Paket.

In dem vollsortierten Hofladen findet man unter anderem eine Käsetheke, Obst und Gemüse, Brot, Milchprodukte und Süßwaren.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„2019 haben wir unseren Betrieb auf ökologische Produktion umgestellt, wobei für uns das Wohl unserer Tiere im Vordergrund stand. Seitdem haben unsere Schweine und Hühner reichlich Auslauf und Beschäftigungsmöglichkeiten, was unsere Kunden bei einem Besuch auf unserem Hof selbst erleben können.“

**Wittfelder Hof
Fam. Bollig**

📍 Wittfelder Hof 1
53343 Wachtberg
✉ info@wittfelderhof.de
🌐 www.wittfelderhof.de
📷 wittfelderhof

Öffnungszeiten:

Hofladen
☺ Mo.:
geschlossen
Di.-Fr.:
09:00 – 18:00 Uhr
Sa.:
09:00 – 14:00 Uhr






ANNAHOF

Im Bonner Norden liegt der Betrieb von Familie Klein. Hier werden Äpfel, Birnen und Pflaumen angebaut.





Der Name Annahof geht zurück auf die Großeltern von Herrn Klein. Sie haben den Hof kurz nach ihrer Hochzeit gegründet. Zu Ehren der Braut bekam er den Namen Annahof.

 Obst aus eigenem Anbau: Verschiedene Apfelsorten wie Boskoop, Cox-Orange und Berlepsch sowie Birnen und Pflaumen. Dazu eine Auswahl aus der Region: Gemüse, Kartoffeln, Käse, Nudeln, Eier, Wein und Honig sowie Obstbrände.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist es wichtig, dass Lebensmittel verbrauchernah produziert werden. Deshalb bieten wir in unserem Hofladen auch nur Produkte an, die hier aus der Region kommen. So werden Energie und Transportwege gespart.“

Annahof Fam. Klein

 Von-den-Driesch 4
53117 Bonn-Buschdorf
 0228 673309
 info@annahof-bonn.de
 www.annahof-bonn.de


Öffnungszeiten:

Regelmäßige
Öffnungszeiten
 Do., Fr. u. Sa.:
S. Webseite

HOFLADEN KURTH

Familie Kurth baut im Bonner Stadtgebiet eine große Auswahl an Obst und Gemüse an. Die Produkte werden ausschließlich über den eigenen Hofladen vor Ort verkauft.

Die meisten Pflanzen werden selbst angezogen, wodurch die gesamte Wertschöpfungskette in der Region bleibt.

 Obst und Gemüse je nach Saison aus eigener Produktion: Tomaten, Paprika, Aubergine, Zucchini, Kohlsorten, Kürbisse, Beeren, Pflaumen und Pfirsiche. Zukauf soweit möglich aus der Region: Kartoffeln, Eier, Äpfel, Säfte, Honig, Obst und Gemüse.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir möchten, dass sich die Tiere auf unseren Felder wohlfühlen. Wir lassen Blumenwiesen und Hecken für Insekten stehen und verwenden keine Spritzmittel. Beikräuter werden mechanisch entfernt. So produzieren wir gesunde Lebensmittel.“

Hofladen Kurth Fam. Kurth


 Gielsdorfer Str. 42
53123 Bonn
 01578 7019103
 abhofverkauf@gmx.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Do.:
16:00 – 18:00 Uhr
Sa.:
10:00 – 12:00 Uhr
SB-Verkaufsschrank
 Mo.-Fr.:
10:00 – 18:00 Uhr
Sa.:
12:00 – 16:00 Uhr




LEYENHOF


 Idyllisch gelegen am Fuße des Venusberges werden auf dem Leyenhof nach Bioland-Richtlinien Tomaten, Salate und Kräuter angebaut.

Ein Einkauf im Hofladen wird hier zum Erlebnis.

Besucher können zwischen Gewächshaus und Feld entlang gehen und die Schafe auf der Streuobstwiese besuchen. Im Sommer lädt das Bistro neben dem Blumenfeld zum Verweilen und Genießen ein.

 Vollsortierter Bioladen inklusive Bäckerei und Käsetheke. Gemüse, Salat, Kräuter, Saft und Blumensträuße aus eigener Produktion.

Der Lieferservice bringt den Hofladen ins Umland.

 In der Sommersaison: Bistro mit Quiche, Suppen, Kaffee und Kuchen.

 Führungen auf Anmeldung für Schulen, Kitas und Gruppen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch den ökologischen Anbau produzieren wir gesunde pflanzliche Lebensmittel und fördern dabei das Bodenleben auf unseren Feldern. Mit blühenden Pflanzen unterstützen wir die Insektenvielfalt. Wir führen einen offenen Betrieb, damit unsere Kunden sehen, wo die Lebensmittel herkommen. So sind wir gleichzeitig Botschafter für ökologischen Landbau.“

Leyenhof


Vicky Jacobs

 Im Bachele 1b
53175 Bonn-Friesdorf
 0228 313502
 hofladen@derleyenhof.de
 www.derleyenhof.de
 leyenhof_bonn
 Der Leyenhof

Öffnungszeiten:


Hofladen
 Mo.-Fr.:
09:00 – 19:00 Uhr
Sa.:
10:00 – 15:00 Uhr
So.:
geschlossen

GUT MARIENFORST

 Das Gut Marienforst liegt malerisch vor den Toren von Bonn-Bad Godesberg. Die Geschichte der denkmalgeschützten Gebäude geht auf ein Kloster im 12. Jahrhundert zurück.

Heute stehen in den Ställen Kühe und Kälber.

Die Milchkühe haben jederzeit Zugang zu den weitläufigen, saftigen Weiden rund um den Gutshof oder können sich in den offenen Stall zurückziehen.

 Auf Gut Marienforst kann aus dem Automaten frische unbehandelte Weidemilch mit natürlichem Fettgehalt gezapft werden. Wer keine eigene Flasche dabei hat, kann eine aus dem Automaten erwerben.





Dazu gibt es Honig aus der Nachbarschaft und Eier und Kartoffeln aus der Region.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Den Tieren soll es hier besonders gut gehen. Die Kälber werden in Ammenkuhhaltung großgezogen. Die Milchkühe können sich Tag und Nacht frei zwischen Stall und Weide bewegen. So bleiben die Tiere gesünder und geben uns gute Milch.“

Gut Marienforst

Philip Huttrop

 Marienforster Str. 50
51377 Bonn
 0170 8064567
 info@gut-marienforst.de
 www.gut-marienforst.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Mo.-Sa.:
09:00 – 20:00 Uhr
So.:
geschlossen



SPARGELHOF BERNSCHEIN

Im Rheinbogen, in der Nähe des Naturschutzgebiets Lülsdorfer Weiden, liegt der Spargelhof der Familie Bernschein. Bereits in der vierten Generation wird hier Ackerbau betrieben.

Der direkt am Radweg gelegene Hofladen lädt zu einem kurzen Zwischenstopp ein, um frischen Spargel und andere regionale Produkte mitzunehmen.

In der Spargelsaison gibt es im Hofladen grünen und weißen Spargel, Kartoffeln, Rhabarber, Tulpen und Flieder aus eigenem Anbau sowie ein ausgewähltes Sortiment aus Gemüse, Eier, Honig und Wein aus der Region. Das Kartoffelhüsje ist das ganze Jahr für Sie geöffnet.

Hofführungen für Kitas und Schulen auf Anmeldung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns steht die regionale Lebensmittelproduktion im Mittelpunkt. Wenn wir unsere Produkte direkt vor Ort anbauen und vermarkten, vermeiden wir lange Transportwege, stärken die lokale Wirtschaft und schonen das Klima. Regionalität ist für uns Klimaschutz – Tag für Tag, Feld für Feld.“

Spargelhof Bernschein Fam. Bernschein

📍 Bachstr. 82 (Hofladen)
Herderstr. 45 (Kartoffelhüsje)
53859 Niederkassel-
Lülsdorf

☎ 02208 74670

📱 spargelhof_bernschein

📍 Spargelhof Bernschein

Öffnungszeiten:

Hofladen in der Spargelsaison

☺ Mo.-Do.:

09:00 – 12:00 Uhr

15:00 – 18:00 Uhr

Fr.: 09:00 – 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 – 16:00 Uhr

So./Feiertage:

09:00 – 13:00 Uhr

Kartoffelhüsje

☺ Rund um die Uhr

GEFLÜGELHOF WIRTZ

Der Geflügelhof Wirtz liegt im Rheidter Feld in Niederkassel. Seit über 50 Jahren hat sich der Bauernhof auf Geflügelhaltung und Direktvermarktung spezialisiert.

Die Tiere erhalten das hofeigene Getreide, das vor Ort täglich frisch hergestellt wird.

🥚 Frische Eier aus Freiland- und Bodenhaltung, ganzjährig bunte Eier, Eiernudeln, Hähnchen aus Weidehaltung, saisonal Freilandgänse, Freilandputen und Suppenhühner aus Freilandhaltung. Kartoffeln aus der Region.

📅 Hofführungen für Kindergärten und Schulen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns steht die artgerechte Tierhaltung an erster Stelle. Unsere Ställe sind nach Bio-Vorgaben gebaut. Daher haben unsere Tiere viel Platz, Spielzeug und Familiennester. Das Futter für die Tiere stellen wir selber her. So beginnt und endet die Wertschöpfungskette in der Region.“

Geflügelhof Wirtz

Fam. Telohe

📍 Am Holldorn 65
53859 Niederkassel-Rheidt

☎ 02208 911405

✉ telohe@gefuegelhof-wirtz-telohe.de

🌐 www.gefuegelhof-wirtz-telohe.de

Öffnungszeiten:

Hofverkauf

☺ Di.-Do.:

09:00 – 14:00 Uhr

Fr.:

09:00 – 12:00 Uhr

SB-Automat

☺ Mo.-So.:

07:00 – 20:00 Uhr





OBSTHOF HONECKER

Der Obsthof Honecker liegt im südlichsten Teil der Stadt Niederkassel in Mondorf. Trotz der ländlichen Lage ist der Obsthof verkehrsgünstig an die Großstädte Köln und Bonn angebunden.

Auf den Anbauflächen außerhalb Mondorfs wachsen unter anderem zwölf verschiedene Apfelsorten. Aus den Äpfeln wird sortenreiner Apfelsaft hergestellt. Die frischen Äpfel und der Apfelsaft werden im Hofladen angeboten.

Aus eigenem Anbau gibt es 12 verschiedene Apfelsorten mit Früh- und Spätäpfeln, Birnen, rote Johannisbeeren, Sauerkirschen, Pflaumen und Zwetschgen. Sortenreiner Apfelsaft aus der eigenen Ernte. Kartoffeln, Obst, Gemüse, Eier, Öle und Honig.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die Teilnahme am Arbeitskreis ‚Drüber und Drunter‘ haben wir die Möglichkeit, eine nachhaltige Land- und Wasserwirtschaft mitzugestalten. Denn nur wer nachhaltig wirtschaftet, kann auch in Zukunft auf seinen Böden hochwertige Lebensmittel anbauen.“

Obsthof Honecker Wolfgang Honecker

📍 Hummerich 40a
53859 Niederkassel-
Mondorf
☎ 0228 450957
0177 2802289
🌐 [www.landservice.de/
bauernhoeft/
Obsthof-Honecker](http://www.landservice.de/bauernhoeft/Obsthof-Honecker)

Öffnungszeiten:

Hofladen
☺ Mo. u. Mi:
08:30 – 12:30 Uhr
Di., Do. u. Fr.:
08:30 – 12:30 Uhr
14:15 – 18:00 Uhr
Sa.:
08:30 – 13:00 Uhr

ENGELSHOF

Der Engelshof ist ein wahres Paradies für alle Obst- und Gemüse-Liebhaber.

Wer es eilig hat, kann die frischen Produkte bequem im Hofladen oder an einem der Verkaufsstände erwerben. Beim Selberpflücken auf den Feldern wird der Einkauf zu einem besonderen Erlebnis.

Zur Selbsternte und im Verkauf gibt es: Erdbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Mirabellen, Äpfel, Pflaumen, Zwetschgen, Tomaten, Mais, Paprika, Zucchini, Stangen- und Buschbohnen, Zwiebeln und Blumen. Im Verkauf außerdem: Kartoffeln, Gurken, Rote Bete, Säfte, Fruchtaufstriche aus dem eigenen Obst und Kaminholz.

Ausflugsziel für Schulen, Kindergärten, Seniorenheime und Gruppen zur Selbsternte.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch unser großes Angebot an Obst und Gemüse zur Selbsternte können die Menschen bei uns hautnah erleben, wie die Lebensmittel wachsen und wann sie in unserer Region reif sind. Uns ist wichtig, dieses Wissen weiterzuvermitteln. Daher freuen wir uns, wenn Kindergärten und Schulen einen Ausflug zu uns auf die Selbsterntefelder machen.“

Engelshof Nils Engels

📍 Marktstr. /
Ecke am Erdbeerfeld
53859 Niederkassel-Rheidt
☎ 0151 10689373
✉ kaminholz-vom-engelshof@t-online.de
🌐 www.unser-engelshof.de
📷 unser_engelshof
📍 Engels Hof

Öffnungszeiten:

Hofladen Rheidt
☺ Mo.-Sa.:
08:00 – 19:00 Uhr
So.: 09:00 – 18:00 Uhr
In der Saison weitere
Verkaufsstände in:
Siegburg, Troisdorf-Kriegs-
dorf, Troisdorf-Sieglar,
Niederkassel-Ranzel u.
Niederkassel-Mondorf




HOF BECKER

Angefangen hat der Hofladen der Familie Becker mit den Eiern aus einem Hühnermobil.

Auf der Suche nach neuen Produkten kam die Idee, den Raps aus dem eigenen Anbau selber zu ÖL zu pressen.

So wurde die Ölmühle zum Herzstück des Betriebes. Die Familie bleibt weiter experimentierfreudig: vielleicht gibt es bald auch Chiasamen aus Niederkassel zu kaufen.


 Kaltgepresstes Öl aus der eigenen Ölmühle und überwiegend selbst angebauten Ölpflanzen: Raps, Sonnenblumen, Flachs, Schwarzkümmel, Mohr, Senf, Kürbiskerne, Leindotter, Iberischer Drachenkopf und Färberdistel. Eier aus dem Hühnermobil, Lupinenkaffee aus eigenem Anbau und ein ausgewähltes Sortiment aus der Region.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei der Bearbeitung unserer Felder haben wir immer im Fokus, dass wir die Bodenfruchtbarkeit erhalten und erhöhen möchten. Deshalb verzichten wir auf den Pflug und nutzen Zwischenfrüchte. Denn nur gut ernährte Böden geben den Ölpflanzen die Nährstoffe, die wir für unsere gesunden Öle benötigen.“

HOF BECKER

Julia u. Andreas Becker


 Lindholzer Weg 1
53859 Niederkassel-
Uckendorf

 02208 909380

 info@hofbecker.de


 www.hofbecker.de

 hofbecker

 Hof Becker

Öffnungszeiten:


SB-Laden

 Mo.-So.:
06:00 – 22:00 Uhr

HIMMEL UND ERDE

In den 90er Jahren wurden hier frische Waren aus einem kleinen Verkaufswagen heraus angeboten. Heute kommen Besucher von Himmel und Erde für einen Einkauf in die umgebaute Maschinenhalle mit charmanter Landhauseinrichtung.

Das Sortiment bietet von einem süßen Snack bis zu den Zutaten für ein ausgiebiges Familienessen alles, was das Herz begehrt. Ein kleineres ausgewähltes Sortiment gibt es rund um die Uhr aus dem Verkaufautomaten.


 Freiland Eier und Suppenhühner aus eigener Produktion sowie Nudeln und Eierlikör aus unseren Eiern. Dazu ein umfangreiches Sortiment mit Obst und Gemüse, Käsetheke, Suppen und eingelegtes Gemüse im Glas, Fisch, Wurst, Fleischkonserven, Backmischungen, Honig, Wein, Brot und Dauergebäck.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für unseren Hofladen beziehen wir viele Produkte aus der Region. Dabei legen wir großen Wert auf langfristige und verlässliche Partnerschaften. Durch verantwortungsvolles Handeln stärken wir die heimische Landwirtschaft – zum Vorteil aller Beteiligten.“

Himmel und Erde

Ursula Braschos

 Bergheimer Str. 1
53844 Troisdorf

 02241 44668


 u.braschos@himmel-und-erde.de

Öffnungszeiten:

Hofladen

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

SB-Automat

 Rund um die Uhr



BROICHER HOF

Seit über 60 Jahren betreibt Familie Capellmann in dritter Generation mit Leidenschaft und Fachwissen den Pachtbetrieb Broicher Hof in Niederkassel. Die Basis der Produktion bildet der klassische Ackerbau mit einer vielfältigen und ausgewogenen Fruchtfolge.

2005 hat sich der Betrieb dazu entschieden, den Anbau um eine Sonderkultur zu erweitern. Seitdem gehören Rasengräser für Fertigrasen in die Fruchtfolge. Rollrasen kann ab 1 m² bestellt werden.

In unserem Hofladen gibt es regionales Obst und Gemüse, Milch, Joghurt und Käse aus dem Bergischen Land, Wildfleisch aus der eigenen Jagd. Auf Vorbestellung Rindfleisch aus dem Westerwald und Geflügel aus Niederkassel. Außerdem gibt es ein umfangreiches Sortiment zur Pflege des eigenen Rollrasens.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns ist der Erhalt und die Verbesserung der Wasser- und Bodenqualität essentiell. Deshalb setzen wir moderne Technik ein, um den Boden und die Pflanzen teilflächenspezifisch zu bearbeiten. Wir arbeiten mit einer vielfältigen und ausgewogenen Fruchtfolge und engagieren uns im Wasserschutz.“

Broicher Hof Fam. Capellmann

📍 Uckendorfer Str. 14
53859 Niederkassel-
Stockem
☎ 02208 919800
✉ beratung@broicherhof.de
🌐 www.broicherhof.de
📞 rollrasen_vom_broicherhof

Öffnungszeiten:

Hofladen
☺ Mo.-Fr.:
08:30 – 12:15 Uhr
13:00 – 17:00 Uhr
Sa.:
08:00 – 13:00 Uhr
SB-Automat
☺ Rund um die Uhr

BAUERNHOF FRITZEN

Der Familienbetrieb vom Bauernhof Fritzen liegt mitten im Dorf Eschmar, die Maschinenhallen und die Gärtnerei etwas außerhalb.

Auf den umliegenden Feldern in Troisdorf werden Rüben, Getreide und Gemüse produziert und auf dem Hof werden Legehennen gehalten.

Die Rinder beweiden im Naturschutzgebiet „untere Sieg“ extensives Grünland.

Hofladen:

Eier, Kartoffeln, Spargel, Salate, Vollkornschrote und -mehle, Weihnachtsbäume und Saisongemüse aus eigener Produktion sowie ergänzende Produkte von Berufskollegen werden angeboten.

Landhandel:

Futter für kleine und große Tiere, Reitsportzubehör, Gartenbedarf, Erden und torffreie Substrate aus dem Sauerland sind im Sortiment.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir leben mit vier Generationen auf dem Hof. Unser Handeln legen wir darauf aus, dass die nächsten Generationen hier noch lange Landwirtschaft betreiben können: wir haben Grünland im Vertragsnaturschutz, bauen Zwischenfrüchte an und haben durch den breit aufgestellten Anbau einen hohen Fruchtwechsel.“

Bauernhof Fritzen Jürgen Fritzen

📍 Rheinstr. 38
53844 Troisdorf-Eschmar
☎ 02241 42169 u. 01578 9317912
✉ eschmar@bauerfritzen.de
🌐 www.bauerfritzen.de
📍 Bauernhof Fritzen
📞 bauernhof_fritzen

Öffnungszeiten:


Hofladen
☺ Mo.-Do.:
08:00 – 12:30 Uhr
14:00 – 18:00 Uhr
Mi.-nachmittag:
geschlossen
Fr.: 08:00 – 18:00 Uhr
Sa.: 08:00 – 13:00 Uhr



LOHMAR ... DER BAUER

Mitten in Troisdorf liegt der Hof von Bauer Lohmar. Die Felder des Hofes liegen im Naherholungsgebiet an der Sieg und Agger.

Auf den Feldern und im Hofladen dreht sich alles um die Kartoffel. Über 10 verschiedene Sorten werden angebaut.

 Kartoffeln aus eigenem Anbau: von bekannten Sorten wie Belana bis zu besonderen Sorten wie Bamberger Hörnchen oder Laratte. Ärstling, eigener Wein von der Mosel. Dazu Eier, verschiedene Öle, Honig und Weihnachtsbäume von Berufskollegen aus der Region.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Um Boden und Wasser zu schützen, setzen wir viele verschiedene Maßnahmen um: wir haben eine weite Fruchtfolge und bauen intensiv Zwischenfrüchte an. Dadurch sind unsere Böden voll mit guten Nährstoffen und Regenwürmer, die uns dabei helfen, die leckersten Kartoffeln anzubauen.“

Lohmar ... der Bauer Fam. Lohmar

 Frankfurter Str. 72
53840 Troisdorf
 02241 76302
 christian.lohmar@vodafone.de
 www.bauer-lohmar.de


Öffnungszeiten:

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

KREWELSHOF

Auf dem Erlebnisbauernhof Krewelshof ist immer etwas los! Der Duft von frisch gebackenem Brot zieht durch den Hofladen, Kinder toben in der Spielscheune und entdecken spielerisch die Natur.

Im Hofcafé laden hausgemachte Kuchen zu einer genussvollen Auszeit ein.

 Großer vollsortierter Hofladen mit hofeigenen Kartoffeln, Äpfeln, Spargel, Erdbeeren und Kürbissen. Dazu Öle, Saucen, Eingewecktes, Milch, Käse und Dekoartikel.

 Hofcafé mit Frühstück, Mittagessen und Kuchen.

 Räumlichkeiten für Feierlichkeiten aller Größe und Art.







 Spielscheune mit Indoor- und Outdoorbereich: Hüpfburg, Schaukel, Kletterwand, Sandmatschplatz und Kettcars.

 Kürbisausstellung im Herbst, Eisbahn im Winter.



Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir lieben unsere Natur und unsere Region! In unserem Konzept achten wir darauf, die Ressourcen bestmöglich zu verwenden und Abfall zu minimieren. Wir glauben, dass jeder etwas für die Nachhaltigkeit machen kann und dass viele kleine Handlungen zusammen Großes bewirken. Wir freuen uns, diesen Weg mit unseren Gästen zusammen zu gehen.“

Krewelshof

 Krewelshof 1
53797 Lohmar
 02205 897706
 info@krewelshof.de
 www.krewelshof.de
 krewelshof
 Krewelshof

Öffnungszeiten:


Café & Hofladen
 Täglich:
09:00 – 17:30 Uhr
Spielscheune
 S. Webseite





BAUERNGUT SCHIEFELBUSCH


Eintauchen in die Welt der Landwirtschaft:
Auf dem offenen Hofrundgang können große und kleine Besucher die Tiere aus nächster Nähe kennenlernen.


Entlang des Rundweges informieren Tafeln über alles, was zu einer funktionierenden Landwirtschaft dazugehört.

 Hofladen mit Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch, Wurstwaren, Spargel und Kartoffeln aus eigener Produktion. Dazu ein großes Sortiment aus der Region.

 3 Ferienwohnungen für 2-6 Pers., voll ausgestattet mit Küche, Bad, Waschmaschine, Trockner, Spülmaschine u. v. m.

 Gutscafé mit hausgemachten Kuchen, Torten und herzhaften Speisen.

 3 barrierefreie Feerräume (25-80 Pers.) mit Blick in den Stall, Feiern inkl. Bewirtung.

 Spielscheune mit Strohburg und Trampolin, Maislabyrinth.


 Hofführungen ab 20 Pers., Erntedankfest im Okt.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch eigene Futtermittel, organischen Dünger, vielfältige Fruchtfolgen und artgerechte Tierhaltung arbeiten wir in einer nachhaltigen Landwirtschaft, die Boden, Tier und Umwelt in Einklang bringt.“

Bauerngut Schiefelbusch


Fam. Trimborn


 Schiefelbusch 3
53797 Lohmar

 02205 83554

 info@bauerngut-schiefelbusch.de

 www.bauerngut-schiefelbusch.de

 bauerngut_schiefelbusch

 Bauerngut Schiefelbusch


Öffnungszeiten:

S. Webseite

KIRCHSCHEIDER HOF

Bereits in vierter Generation wird auf dem Kirchscheider Hof Landwirtschaft betrieben.
Auf den Feldern des Betriebs wächst Futter für die 4000 Legehennen.


Die frischen Eier werden regional vermarktet. Entweder direkt ab Hof oder über Metzgereien, Bäckereien und Supermärkte in der Region.

 Frische Eier aus Bodenhaltung und Wildfleisch frisch oder gefroren, auch in kleinen Portionen.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unser Betrieb stellt einen Kreislauf dar: wir produzieren auf unseren Feldern ausschließlich Futter für unsere eigenen Tiere. Den Dünger der Tiere verwenden wir wiederum nur auf unseren eigenen Feldern. So stellen wir einen Nährstoffkreislauf her.“

Kirchscheider Hof Fam. Trimborn

 Kirchscheid 1
53797 Lohmar

 02246 900653

 matthias@kirchscheid.de

 Gut Kirchscheid -
Kirchscheiderhof

Öffnungszeiten:

SB-Verkauf

 Mo.-So.:


07:00 – 21:00 Uhr



SCHEIDER HOFLADEN

Auf dem Scheider Hof haben die Hühner viel Platz in ihren Hühnermobilen. Den ganzen Tag können sie auf der Wiese picken.

Vom Hof frisch auf den Tisch gibt es eine große Auswahl an Gemüse, vieles davon wächst auf den Feldern am Hof. Das Angebot an Obst wird in der Zukunft weiter ausgebaut.

 Eigene Produktion: Eier aus Mobilstallhaltung, Fleisch der Althennen, Obst und Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl, Mangold, Salate und vieles mehr je nach Saison.

Aus der Region: Rindfleisch, Käse, Obst, Gemüse und Weihnachtsbäume.

 Adventsmarkt am 3. Advent.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Um gesunde und leckere Lebensmittel zu produzieren, richten wir unsere Arbeit nach der Natur: wir lassen Blühstreifen für Bestäuber stehen, berücksichtigen beim Mähen die Brut- und Setzzeit und spritzen nur dann Pflanzenschutzmittel, wenn es gar nicht anders geht.“

Scheider Hofladen
Sylvia u. Klaus Weber

 Scheider Str. 3
53797 Lohmar-Scheid
 0176 39663142
 sylviaweber@scheider-hofladen.de
 www.scheider-hofladen.de

Öffnungszeiten:

Hofladen
 Do. u. Fr.:
15:00 – 18:30 Uhr
Sa.:
09:30 – 14:00 Uhr


Eier-Schrank
 Rund um die Uhr

KUH & KÄFER

Die Bauernhofpädagogin Anne Jung geht mit Kindergärten und Schulklassen auf den Milchviehbetrieb ihres Bruders.

Auf dem Familienbetrieb lernen Kinder die moderne Landwirtschaft kennen.






Zu den Führungen gehört der Rundgang durch den Boxenlaufstall mit 120 Milchkühen, ein Blick auf den Melkroboter, der Besuch bei den Kälbern und der Ausklang mit Hühnern und Stroh-Hüpfburg.

 Bedarfsgerechte Führungen für Kindergärten und Schulklassen mit Führung durch den Kuhstall.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir betreiben Bildung für nachhaltige Entwicklung. In den Führungen können Kinder erleben, woher die Milch kommt, welches Futter die Kuh bekommt und was nach dem Melken mit der Milch passiert. Die Kinder können die Tiere füttern und lernen so respektvollen Umgang mit Tieren.“

Kuh & Käfer
Anne Jung

 Algerterstr. 9
(Bushaltestelle Inger)
53797 Lohmar
 02246 9497722
 info@kuh-kaefer.de
 www.kuh-kaefer.de
 kuh_und_kaefer

Öffnungszeiten:

Auf Anfrage






MILCHTANKSTELLE BAUERNHOF HÖCK

Schon seit 1924 wird auf dem Bauernhof Höck Milchvieh gehalten. Heute gibt es 120 Milchkühe und eine eigene Nachzucht.

In einem ausgeklügelten System steht stets die Hälfte der Herde auf der Weide, während die andere Hälfte für den Melkroboter im Stall steht.



 Milchtankstelle, SB-Automat mit Eiern aus dem Ort, Honig und Wurst aus der Region.





 Hofführungen auf Anfrage.

Nachhaltigkeit leben wir so:


„Nachhaltigkeit beginnt für uns bei der Wertschätzung unserer Lebensmittel. Mit unserem Rohmilchautomaten ermöglichen wir den direkten Bezug von hochwertiger und unverarbeiteter Milch vom Hof. Die Rohmilch kann vom Kunden zu Käse oder Joghurt weiterverarbeitet werden. Dadurch wird Verständnis für die aufwendige Produktion und bewusster Konsum gefördert.“

Milchtankstelle Bauernhof Höck Thomas Höck

 Im Hammersch 13a
53797 Lohmar-
Scheiderhöhe
 02246 912313

 familie@hoeck.org
 www.bauernhofhoeck.de
 bauernhofhoeck
 Bauernhof Höck


Öffnungszeiten:

SB-Verkauf
 Mo.-So.:
08:00 – 20:00 Uhr


BURG NIEDERPLEIS

Auf Burg Niederpleis sind die verschiedenen Betriebszweige auf die Familienmitglieder aufgeteilt.

Es werden Erdbeeren, Spargel und Weihnachtsbäume angebaut, Kaminholz hergestellt und eine Eventlocation betrieben, in der regelmäßig Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und Trauerkaffees stattfinden.

 Saisonaler Hofladen mit Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln, Schinken, Einkochtes, Wildfleisch, Kaminholz und Maibäumen.

 Eventlocation mit Full-Service im denkmalgeschützten ehemaligen Kuh- und Schweinestall.

 Kindergeburtstage und Ferienprogramm, Großtagespflege mit Streichelzoo in Planung.

 Regionalmarkt im Mai.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir stellen uns für die Zukunft gut auf, indem wir immer wieder neu denken. Durch die Umstellung unserer Betriebszweige können wir vorhandenes Potenzial nutzen und der Zeit anpassen. Durch Maßnahmen wie Solarstrom und unsere Hackschnitzelheizung machen wir uns unabhängig.“

Burg Niederpleis Fam. Nordhorn

 Langstr. 1
53757 Sankt Augustin
 02241 333225
 info@burg-niederpleis.de
 www.burg-niederpleis.de
 burg_niederpleis

Öffnungszeiten:

In der Spargelsaison
und in der Adventszeit
 Mo.-Mi.:
12:00 – 18:00 Uhr
Do.: 10:00 – 18:00 Uhr
Fr.: 09:00 – 18:00 Uhr
Sa., So. u. Feiertage:
09:00 – 17:00 Uhr



OBSTHOF SIEBENGEIRGE

Bereits seit 40 Jahren verkauft der Obsthof Siebengebirge Äpfel aus eigenem Anbau. Auf 8 Hektar werden 13 verschiedene Apfelsorten, unter anderem Elster, Topaz, Wellant und Pila angebaut. Die Äpfel können an der Probiertheke verkostet werden.

Neben den eigenen Äpfeln verkauft der Obsthof vieles aus der Region, zum Beispiel Bärlauch aus dem Siebengebirge, Wein aus der Pfalz und Spargel aus Willich.

Vollsortierter Hofladen mit Obst, Gemüse, Eier, Fleisch, Wildfleisch, Wurst, Käse, Honig, Fruchtaufstriche, Wein und vielem mehr.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Regionalität ist uns wichtig. Deshalb kaufen wir die Produkte für den Hofladen - soweit möglich - bei Kollegen in unserer Nachbarschaft ein. So haben die Produkte einen kurzen Weg ins Geschäft und wir können unseren Kunden trotzdem eine große Vielfalt anbieten.“

Obsthof Siebengebirge Klaus Reuter

📍 Dollendorferstr. 227
53639 Königswinter
☎ 02244 7660
✉ obsthof-siebengebirge@t-online.de
🌐 www.obsthof-siebengebirge.de
📷 obsthofsiebengebirge
📱 Obsthof Siebengebirge

Öffnungszeiten:
Siehe Webseite

HOF SCHWARZ UND LANDMETZGEREI KLEIN

Auf dem Hof Schwarz werden Kühe, Schafe, Ziegen, Kaninchen, Gänse und Pferde gehalten. Als anerkannter Arche-Hof befinden sich darunter vom Aussterben bedrohte Nutztierassen.

Mit verschiedenen erlebnispädagogischen Angeboten wird Kindern Verständnis für Tiere, Natur und Umwelt beigebracht. Der Einkauf in der Metzgerei lädt zum Blick in den Wohnzimmerkuhstall ein.

In der Metzgerei wird Fleisch und Wurst aus eigener Produktion sowie Geflügel verkauft. Im Hofladen gibt es Gemüse, Tierfelle und „Gedöns“.

Catering und Partyservice, auch möglich im Wohnzimmerkuhstall.

Zertifizierte Bauernhof-Erlebnispädagogen bieten: Jahreskurse, Ponykurse, Ferienbetreuung, Kindergeburtstage, Heilpädagogisches- und Therapeutisches Reiten, Angebote für Kitas und Schulen.

Hofführungen auf Anfrage.

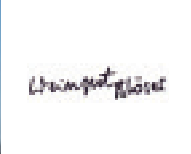
Nachhaltigkeit leben wir so:

„Für uns steht Tierwohl an erster Stelle. Wir schlachten die Tiere bei uns auf dem Hof, um möglichst wenig Stress zu erzeugen und verwerten das gesamte Tier. Tierwohl bringen wir den Kindern durch unsere Hofführungen näher und zeigen, dass Fleisch nicht im Supermarkt wächst.“

Hof Schwarz und Landmetzgerei Klein Dhana Schwarz

📍 Siefen 2a
53639 Königswinter
☎ 0163 1915542
02244 1032 (Laden)
✉ kontakt@hofschwarz.de
🌐 www.hofschwarz.de
📷 hof.schwarz u. landmetzgerei_klein
📱 HOF SCHWARZ u. Landmetzgerei Klein

Öffnungszeiten:
Siehe Webseite



WEINGUT BLÖSER

Das nördlichste Weingut des Mittelrhein-Anbaugebietes liegt in den Weinbergen im Süden von Bonn. Der Weinanbau im Siebengebirge reicht urkundlich belegt bis ins Jahr 966 zurück.

Bernd Blöser, Weinbautechniker und Winzermeister, führt das Weingut heute in 3. Generation. Von der Traubenernte über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung liegt die Verantwortung in den Händen der Familie.

Die größten Anteile des Weinbaus entfallen auf die Rebsorten Riesling und Müller-Thurgau mit Güteklassen vom Qualitätswein bis zum Prädikat Beerenauslese. Die Rebsorten Muscaris, Kerner, Traminer, Weißburgunder und Scheurebe sowie die „Roten“ Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder und Regent vervollständigen das Angebot. Weinversand.

Weinproben für Jedermann oder als Gruppenveranstaltung inkl. Betriebs- und Kellerführung. Frühlingfest und Weinfest mit Livemusik und Partyservice.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Durch die ganzjährige Begrünung unserer Weinberge verhindern wir Bodenerosion an den steilen Hängen und fördern gleichzeitig die Gesundheit des Bodens. Zusätzlich trägt diese Praxis zur Erhöhung der Artenvielfalt bei und verbessert das Wassermanagement, indem überschüssiges Wasser gespeichert und die Wasserverdunstung reduziert wird.“

Weingut Blöser

Bernd Blöser

📍 Bachstr. 112
53639 Königswinter
☎ 02223 3322
✉ info@weingutbloeser.de
🌐 www.weingutbloeser.de
📞 weingutbloeser

Öffnungszeiten:

Weingut
☎ Mo.-Fr.:
09:00 – 13:00 Uhr
15:00 – 18:30 Uhr
Sa.:
09:00 – 13:00 Uhr

HARBORTS BESTES

Auf dem Hof im schönen Siebengebirge hält Nicolai Harbort Glanrinder, eine von Aussterben bedrohte Rinderrasse. Die Mutterkuhherde befindet sich entweder auf der Weide oder im Offenstall und wird nach den Vorgaben der europäischen Bio-Richtlinien gehalten.

Das so erzeugte Fleisch steht für echten Geschmack und verantwortungsvollen Genuss.

Rindfleisch von den Glanrindern: Einzelteile oder als Fleischpaket, Hausgemachtes im Glas wie Bolognese Sauce und Chili con Carne.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Nachhaltigkeit in der Tierhaltung bedeutet, nicht nur über bessere Haltungsformen zu sprechen, sondern sie konsequent umzusetzen. Unsere Glanrinder leben - soweit es das Wetter zulässt - auf der Weide. Sie werden ausschließlich mit Heu und Heulage von unseren eigenen, biologisch bewirtschafteten Flächen gefüttert.“

Harborts Bestes

Nicolai Harbort

📍 Flurweg 3
53639 Königswinter
☎ 02244 9159150
✉ info@harborts-bestes.de
🌐 www.harborts-bestes.de
📞 harbortsbestes
📞 Harborts Bestes

Öffnungszeiten:

Abholung
nach Vorbestellung
☎ Sa.:
09:00 – 12:00 Uhr



HANFER HOF

Im beschaulichen Hanftal zwischen Siebengebirge und Westerwald liegt der Hanfer Hof. Hier stehen die Milchkühe und deren Nachzucht im Sommer auf der Weide und können im Winter im offenen Stall besucht werden.

Die Ackerflächen werden biologisch bewirtschaftet, um die Vielfalt der Natur zu erhalten. Es wird ein breites Sortiment an Gemüse angebaut. So werden die Mitglieder der solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) das ganze Jahr über mit saisonalem Gemüse versorgt.

 Rindfleischpakete auf Vorbestellung.


Das Gemüse wird als Ernteanteile freitags an die Mitglieder der SoLaWi verteilt. Es werden 60 verschiedene Gemüsearten angebaut.

 Hofführungen auf Anfrage.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Seit über 20 Jahren setzen wir bereits auf Nachhaltigkeit. Deshalb ist Kreislaufwirtschaft die Grundhaltung unserer Wirtschaftsweise in unserem Betrieb. Darüber hinaus engagieren wir uns in verschiedenen Kooperationen, um Themen wie den Naturschutz und Regionalität zu fördern.“

Hanfer Hof Bernd Schmitz


 In der Haarwiese
53773 Hennef-Hanf
 02248 446228
 info@hanferhof.de
 www.hanferhof.de
 hanferhof
 Hanfer Hof

Öffnungszeiten:

Abholung der Fleischpakete nach Vorbestellung.

APPELHOF

Auf dem Appelhof in Windeck wachsen seit über 50 Jahren fernab von jeder Industrie frische Vitamine. Die beiden Brüder Fuhr können im Apfelanbau auf jahrzehntelange Erfahrung zurückgreifen. Gleichzeitig wird das Wissen auf dem Hof durch regelmäßige Fortbildungen stets auf dem neuesten Stand gehalten. So landen im Hofladen nur Früchte mit bestem Geschmack.

 Vollsortierter Hofladen mit Obst aus eigener Produktion: 20 verschiedene Sorten Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Zwetschgen.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Plantagen sind in einem ökologischen Gleichgewicht. Trotzdem stehen wir im Obstbau immer wieder vor neuen Herausforderungen. Um dafür gewappnet zu sein, arbeiten wir eng mit der fachlichen Beratung zusammen.“

Appelhof Fam. Fuhr

 Zum Appelhof 3
51570 Windeck-Herchen
 02243 3307 (Info)
 02243 3142 (Hofladen)
 appelhof@t-online.de
 www.appelhof.de
 appelhof_windeck
 Appelhof Herchen

Öffnungszeiten:

Hofladen in
Windeck und Weyerbusch
 S. Webseite



BERGISCHE FREIRAUMZEIT

Auf dem stillen Grundstück in dem kleinen Dorf Lüttershausen kann man herrlich entspannen. Im Schatten der alten Dorfesche kann man am Feuer sitzen, grillen, die geräumige Fass-Sauna nutzen oder einfach da sein.

Ein Fahrradweg führt direkt am Grundstück vorbei, die umliegenden Wiesen und Wälder laden zum Wandern und Spazieren ein.

Übernachtung mit 2-3 Pers. im Zirkuswagen mit einem Erker für perfekte Aussicht und einer Fass-Sauna. Voll ausgestattet mit Küche und Badezimmer.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Bei uns steckt die Nachhaltigkeit in jedem Detail: Die Wagen sind aus Holz gebaut, die Möbel antik oder aus Altholz selber gebaut. Fenster und Türen sind von alten Gebäuden übernommen. Wir heizen mit eigenem Holz und beziehen Naturstrom.“

Bergische Freiraumzeit Wilfried Tölkes

📍 Cäcilienweg 4
51570 Windeck
☎ 0160 8564788
✉ wtoelkes@t-online.de
🌐 www.bergische-freiraumzeit.de
📍 Zirkuswagen
„Sternenhimmel“

Öffnungszeiten:
Nach Vereinbarung.

BAUERNHOF BOCKENBUSCH

An der Milchtankstelle auf dem Bauernhof Bockenbusch bekommt man besonders bekömmliche A2-Milch, auch Ur-Milch genannt.

Im Vergleich zu herkömmlicher Milch weist die A2-Milch einen kleinen Unterschied in der Proteinzusammensetzung auf. Seit über 10 Jahren hat man sich hier auf A2-Milch spezialisiert.

🥚 Bekömmliche A2-Milch an der Milchtankstelle, Eier aus dem Hühnermobil.

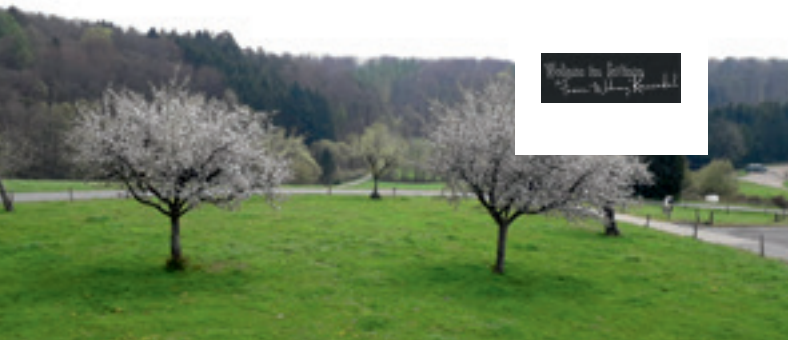
Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wenn es unseren Tieren gut geht, geben Sie uns gute Milch. Deshalb liegt unser Fokus auf dem Tierwohl. Die Kühe kommen raus auf die Weide. Wir füttern gesundes Futter – frisches Gras und trockenes Heu. So treiben wir sie nicht in die Leistungsspitze und es geht ihnen gut.“

Bauernhof Bockenbusch Anton Ziemer

📍 Bockenbuscher Weg 2
53819 Neunkirchen-Seelscheid
☎ 0162 3437990
✉ ziemeranton@outlook.de

Öffnungszeiten:
SB-Verkauf
🕒 Mo.-So.:
06:30 – 22:00 Uhr



FERIENWOHNUNG KRAWINKEL

Inmitten von Wiesen und Wäldern gelegen befindet sich die Ferienwohnung der Familie Aumüller. Unweit eines Bauernhofes kann man die Seele baumeln lassen oder eine Wanderung durch das Bergische Land unternehmen.

Ein separates Kinderzimmer bietet auch dem Nachwuchs genügend Platz. Die Terrasse lädt an lauen Sommerabenden dazu ein, der Natur zu lauschen.

75 qm barrierefreie Wohnung mit 3 Zimmern für bis zu 6 Personen, separate voll ausgestattete Küche, modernes Badezimmer, TV, WLAN und Telefon vorhanden, Wasch-, Abstellraum und Stellplatz inklusive.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Wir geben unseren Feriengästen gerne einen Einblick in die moderne Landwirtschaft und erklären die Arbeitsabläufe. Nach Absprache sind Führungen über den Milchviehbetrieb unseres Neffen möglich. Hier können Groß und Klein die Kühe beobachten, ihnen beim Melken zusehen und natürlich auch Kälbchen streicheln.“

Ferienwohnung Krawinkel

Angelika Aumüller

Krawinkeler Str. 26
53819 Neunkirchen-
Seelscheid
02247 5378
info@fewo-krawinkel.de
www.fewo-krawinkel.de

Öffnungszeiten:

Ganzjährig nach
Vereinbarung.

BAUERNHOF SÖNTGERATH

Auf dem Hof der Familie Söntgerath wachsen Legehennen, Schweine, Hühner und Gänse mit betriebseigenem Futter auf.

Das Geflügel wird direkt auf dem Hof geschlachtet. Die Schlachtung der Schweine erfolgt im Nachbarort. Hier wird das Fleisch zu leckerer Wurst verarbeitet.

Verkauf auf dem Wochenmarkt: Geflügel- und Schweinefleisch, Eier aus Bodenhaltung, hausgemachte Nudeln und Feinkostsalate wie Kartoffel-, Eier- und Fleischsalat, Grillfleisch und Grillwürstchen. Äpfel und Kartoffeln aus der Region.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Als ausgebildete Tierwirte im Bereich Geflügel stehen wir überzeugt hinter unserer konventionellen Tierhaltung auf Stroh. Geschlossene Systeme fördern die Tiergesundheit. Das Wohl unserer Tiere steht für uns an erster Stelle. Dafür setzen wir uns mit Leidenschaft ein.“

Bauernhof Söntgerath

Uwe Söntgerath

Birrenbachshöhe 1a
53804 Much
0172 2166517
www.bauernhof-soentgerath.de
Bauernhof Söntgerath

Öffnungszeiten:

Wochenmärkte
Much-Marienfeld: Mi.
Siegburg: Mi., Fr. u. Sa.
Troisdorf: Do.
Frechen: Fr.







HOF TÜSCHENBÖNNER

Im schönen Much liegt der Hof von Dietmar Tüschbönner. Neben klassischem Ackerbau, Grünlandwirtschaft und der Aufzucht von Milchrindern werden hier Schweine gehalten.

Das sauleckere Fleisch gibt es auf Vorbestellung. Die Tiere werden vom Metzger im Nachbarort geschlachtet, zerlegt und zu Wurst verarbeitet.




 Frisches Schweinefleisch, geräuchertes Fleisch und Wurst zu den Schlachtterminen auf Vorbestellung.

 Camper Stellplatz.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Um die Biodiversität zu fördern, lassen wir durch verschiedene Maßnahmen Lebensraum für Tiere entstehen: wir haben Blühstreifen und Brachflächen, unser Grünland ist teilweise im Vertragsnaturschutz und wir verzichten in Teilen auf die Ernte, sodass das Getreide über den Winter den Vögeln als Nahrung und Lebensraum dient.“

Hof Tüschbönner Dietmar Tüschbönner

 Birrenbachshöhe 47
53804 Much
 02245 8989689
 saulecker@gmx.de
 www.saulecker.de
 Saulecker


Öffnungszeiten:

Abholung nach
Vorbestellung
 Termine
auf Nachfrage.

MUCHER LANDEI

Der landwirtschaftliche Betrieb von Familie Radermacher wird in dritter Generation geführt. Die frischen Eier werden direkt auf dem Markt verkauft, meist bevor sie 24 Stunden alt werden können.




In dem hofeigenen Verarbeitungsraum wird regionales Fleisch für den Verkauf weiterverarbeitet.

 Marktstand mit hofeigenen Eiern aus Bodenhaltung. Geflügel-, Schweine- und Rindfleisch sowie Wurstwaren, Feinkostsalate, Äpfel und Kartoffeln aus der Region. Fruchtaufstriche, eingekochte Suppen und Saucen aus eigener Verarbeitung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Legehennen sind unser wichtigstes Gut. Für unseren Betrieb ist es wichtig, dass es ihnen gut geht. Dann legen sie gute Eier. Deshalb achten wir besonders darauf, dass wir ein Stallklima mit viel Frischluft haben, es Picksteine gibt, die Tiere Sandbäder nehmen können und gutes Futter bekommen.“

Mucher Landei KG Fam. Radermacher

 Im Oberholz
53804 Much
 0171 2084279
 info@mucher-landei.de

Öffnungszeiten:


Wochenmärkte
 Köln Mühlheim: Sa.
 Köln Riehl: Mi.
 Niederkassel: Fr.
 Sieglar: Mi.
 Hennef: Do. u. Sa.
 Neuenkirchen: Fr.
 Much: Do.




HOF TÜSCHENBÖNNER

Im schönen Much liegt der Hof von Dietmar Tüschbönner. Neben klassischem Ackerbau, Grünlandwirtschaft und der Aufzucht von Milchrindern werden hier Schweine gehalten.

Das sauleckere Fleisch gibt es auf Vorbestellung. Die Tiere werden vom Metzger im Nachbarort geschlachtet, zerlegt und zu Wurst verarbeitet.



 Frisches Schweinefleisch, geräuchertes Fleisch und Wurst zu den Schlachtterminen auf Vorbestellung.

 Camper Stellplatz.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Um die Biodiversität zu fördern, lassen wir durch verschiedene Maßnahmen Lebensraum für Tiere entstehen: wir haben Blühstreifen und Brachflächen, unser Grünland ist teilweise im Vertragsnaturschutz und wir verzichten in Teilen auf die Ernte, sodass das Getreide über den Winter den Vögeln als Nahrung und Lebensraum dient.“

Hof Tüschbönner Dietmar Tüschbönner

 Birrenbachshöhe 47
53804 Much
 02245 8989689
 saulecker@gmx.de
 www.saulecker.de
 Saulecker


Öffnungszeiten:

Abholung nach
Vorbestellung
 Termine
auf Nachfrage.

MUCHER LANDEI

Der landwirtschaftliche Betrieb von Familie Radermacher wird in dritter Generation geführt. Die frischen Eier werden direkt auf dem Markt verkauft, meist bevor sie 24 Stunden alt werden können.




In dem hofeigenen Verarbeitungsraum wird regionales Fleisch für den Verkauf weiterverarbeitet.

 Marktstand mit hofeigenen Eiern aus Bodenhaltung. Geflügel-, Schweine- und Rindfleisch sowie Wurstwaren, Feinkostsalate, Äpfel und Kartoffeln aus der Region. Fruchtaufstriche, eingekochte Suppen und Saucen aus eigener Verarbeitung.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„Unsere Legehennen sind unser wichtigstes Gut. Für unseren Betrieb ist es wichtig, dass es ihnen gut geht. Dann legen sie gute Eier. Deshalb achten wir besonders darauf, dass wir ein Stallklima mit viel Frischluft haben, es Picksteine gibt, die Tiere Sandbäder nehmen können und gutes Futter bekommen.“

Mucher Landei KG Fam. Radermacher

 Im Oberholz
53804 Much
 0171 2084279
 info@mucher-landei.de

Öffnungszeiten:


Wochenmärkte
 Köln Mühlheim: Sa.
 Köln Riehl: Mi.
 Niederkassel: Fr.
 Sieglar: Mi.
 Hennef: Do. u. Sa.
 Neuenkirchen: Fr.
 Much: Do.



LANGES WALDPRODUKTE

Am südwestlichen Rand des bergischen Landes wachsen die Nordmantannen, Nobilistannen und andere Baumarten der Familie Lange.

Judith und Klaus Lange, Agraringenieurin und Forstwirtschaftsmeister, gründeten den Betrieb vor über 30 Jahren. Zusammen mit ihrem Team produzieren sie die schönsten Weihnachtsbäume. Heute steht mit Sohn Michael Lange der Betriebsnachfolger in den Startlöchern und bringt eigene Ideen mit, zum Beispiel für eine eigene Saatgutproduktion.




 Hofverkauf mit Weihnachtsbäumen und SB-Theke für verschiedenes Schnittgrün. Verkauf auch an Christbaumständen.

 Vorweihnachtliche Gruppenveranstaltungen auf Anfrage.


Nachhaltigkeit leben wir so:

„Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern pflanzen wir Bäume. Für jeden geernteten Baum pflanzen wir einen nach. So haben wir immer viele Bäume unterschiedlicher Generationen, die CO₂ binden und einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. In ihrer Begleitflora findet sich eine großartige Vielfalt seltener Flora und Fauna, die wir in unserer täglichen Arbeit schützen.“

Langes Waldprodukte Fam. Lange

 Berzbach 15
53804 Much
 langes-waldprodukte@t-online.de
 www.mein-schoener-weihnachtsbaum.de


Öffnungszeiten:

Hofverkauf und Verkaufsstände
 S. Webseite

BAUERNHOF KALTENBACH

Das Rindfleisch vom Bauernhof Kaltenbach stammt aus biologischer Mutterkuhhaltung. Die Kälber der Herde bleiben 10 Monate bei den Kühen.

Durch beste Haltung, stressfreie Schlachtung und lange Reifung wird das Fleisch besonders zart und schmackhaft.

 Rindfleisch von der eigenen biologischen Rinderhaltung. Schweinefleisch, Lammfleisch, Hühnchen, Puten, Gänse und Enten von Landwirten aus der Region. Dazu hausgemachte Suppen und Fleischgerichte im Weckglas, Wurstwaren, Räucherwaren, Leberkäse, Fruchtaufstriche, Honig, Eier, Nudeln, Brotbackmischungen und Säfte. Grillfleisch und Dips in der Grillsaison.






 Catering für Veranstaltungen aller Art.

Nachhaltigkeit leben wir so:

„2012 sind wir auf biologische Landwirtschaft umgestiegen, um unseren Tieren die besten Bedingungen zu bieten. Unsere Mutterkuhherde steht so lange wie möglich auf der Weide. Die Tiere bleiben von der Geburt bis zur Schlachtung im hofeigenen Schlachthaus auf dem Hof. So bleiben ihnen stressige Transporte erspart.“

Bauernhof Kaltenbach

Marion Kaltenbach

 Strießhardt 16
53804 Much
 02245 2778
 info@bauernhof-kaltenbach.de
 www.bauernhof-kaltenbach.de
 Bauernhof Kaltenbach

Öffnungszeiten:

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

BILDQUELLEN

Seite	Quelle	Zugriff	Link
3	Maria © stock.adobe.com	28.07.25	https://stock.adobe.com/de/images/basket-full-of-ripe-apples-in-a-garden-apple-harvest-autumn-concept/379982694
5	Schumachers Hofladen		
95	Freepik/azerbajjan_stockers	01.08.25	https://de.freepik.com/fotos-kostenlos/weisse-eier-auf-sackkleinen_11818672.htm
107	Freepik/azerbajjan-stockers	07.07.25	https://de.freepik.com/fotos-kostenlos/eier-im-nest-auf-schwarzer-oberflaeche-mit-einem-glas-milch-beiseite_10616138.htm
111	Freepik/jcomp	04.07.25	https://de.freepik.com/fotos-kostenlos/eier-auf-den-saecken-hanf-auf-dem-holz-und-stroh_7365942.htm

BILDQUELLEN TITELSEITE

Seite	Bild	Quelle
Titelseite	1	oksix © stock.adobe.com
Titelseite	2	Erlebnisbauernhof Gertrudenhof GmbH
Titelseite	3	Nadine Haase © stock.adobe.com
Titelseite	4	Gut Clarenhof
Titelseite	5	Erlebnisbauernhof Gertrudenhof GmbH
Titelseite	6	Hof Schmitz
Titelseite	7	Bongtomaten
Titelseite	8	Krewelshof

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
 Fachbereich Landservice, Regionalvermarktung
 Nevinghoff 40
 48147 Münster

www.landservice.de

Stand: 8/2025



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