



OBEN
AN DER
VOLME

WISSEN, WO'S HERKOMMT!

EIN NACHHALTIGER
EINKAUFSFÜHRER FÜR
OBEN AN DER VOLME

NEUAUFLAGE 2025



INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort: Regional, bio, fair.

4

Qualität vor Quantität: Unsere Biohöfe und Bioläden

6

Biohof Wolf	<i>Bioladen mit Direktvermarktung</i>	8
Brot- und Hofladen Berghaus	<i>Hofladen</i>	10
Biohof Nebeling-Stamm	<i>Ab-Hof-Verkauf & SB-Schrank</i>	12
Biohof Woeste	<i>Ab-Hof-Verkauf & SoLaWi</i>	14
Biohof Berger	<i>Hofladen</i>	16
Hof Pickardt	<i>Ab-Hof-Verkauf & SB-Eierhäuschen</i>	18

EXKURS Orientierungshilfe für das Siegel-Chaos im Biosegment

20

Regionalität im Fokus: Unsere Hofläden und Direktvermarkter

22

EXKURS Zu Besuch bei einer regionalen Imkerin

24

SONDERTHEMA Regionaler Honig direkt von heimischen Imkern

27

Hedfeld's Hofladen	<i>Hofladen & SB-Hofladen</i>	30
Geflügelhof Gieseke	<i>Hofladen</i>	32
Bauernhof Bühner	<i>Hofladen & SB-Automat</i>	34
Bruchbach-Beef	<i>Hofladen</i>	36
Beimborn's Hofladen	<i>(Digitaler) SB-Laden</i>	38
Schriever's Bauernladen	<i>Hofladen</i>	40
Joest's Hofladen	<i>Hofladen & SB-Milch-/Eierautomat</i>	42
Hof Klaas	<i>Hofladen</i>	44
Hof Link	<i>SB-Hofladen & Ab-Hof-Verkauf</i>	46
Huxhardter Milchhäusel - Hof Huxhardt	<i>SB-Hofladen</i>	48
Toffi's Milchbar	<i>SB-Hofladen</i>	50
Haaner Wildschmiede	<i>Wildverkauf</i>	52
Forellenzucht Wehetal	<i>Fischverkauf</i>	54
Forellenzucht Versetal	<i>Fischverkauf</i>	56
Delikatessen aus dem Hexenhaus	<i>Kräuterspezialitäten</i>	58
Naturschutzzentrum Märkischer Kreis	<i>Getränkevertrieb</i>	60

EXKURS Ein Besuch beim Naturschutzzentrum des Märkischen Kreises

62

Gärtnerei Dahlmeier	<i>Teilsortiment an regionalen Lebensmitteln</i>	68
Dorfladen Hüinghausen eG	<i>Teilsortiment an regionalen Lebensmitteln</i>	70
Raiffeisen-Markt Kierspe	<i>Teilsortiment an regionalen Lebensmitteln</i>	72

EXKURS Regional und saisonal einkaufen – ein Beitrag für den Klimaschutz!

74

TIPP Der nachhaltige Lebensmitteleinkauf beginnt mit dem Weg dorthin

76

Fairness für Alle: Weltladen

78

Weltladen Meinerzhagen

Weltladen

80

GUTSCHEINE

82

Nachwort: Los geht's!

85

Übersichtskarte der Betreiber

86

Impressum | Haftung & Rechte | Bildnachweise

87



REGIONAL, BIO, FAIR.

NEUERUNGEN IN DER AUFLAGE 2025

Neben den bisherigen, aktualisierten Informationen rund um den nachhaltigen Lebensmitteleinkauf in Oben an der Volme erwarten dich in dieser Auflage zusätzlich:

- **Sparende Helfer:** Gutscheincoupons von acht Läden und Höfen aus der Region für deinen nächsten Einkauf (s. Seite 82)
- **Summende Infos:** Eine Übersicht über zahlreiche Imker, bei denen du selbsterzeugten Honig aus unserer Region kaufen kannst (s. Seite 27)
- **Spannende Einblicke:**
 - Zu Besuch bei einer regionalen Imkerin (s. Seite 24)
 - Von „Wilders Frühe“ bis hin zu „Gravensteiner“ – ein Besuch beim Naturschutzzentrum des Märkischen Kreises (s. Seite 62)

Im Alltag ist es nicht immer einfach zu wissen, was tatsächlich gut für die eigene Gesundheit, die folgenden Generationen und die Umwelt ist. Gerade beim Thema Essen trifft man auf einen wilden Mix aus Labels, Werbeversprechen und teilweise paradoxen Ratschlägen aus der Fachwelt.

Einige Merkmale haben sich jedoch herauskristallisiert, die tatsächlich die ökologische, wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit dessen, was auf den Teller kommt, positiv beeinflussen können: Lebensmittel **aus der Region** zugunsten des Klimas und der regionalen Wertschöpfung, Lebensmittel aus **ökologischer Landwirtschaft** zugunsten der Umwelt, des Tierwohls und der eigenen Gesundheit und Lebensmittel aus **fairem Handel** zugunsten gerechter Arbeitsbedingungen (egal wo!).

Damit du einen Überblick darüber bekommst, wo du in der Region Oben an der Volme (oder am Rande dieser) solche Lebensmittel erhalten kannst, haben wir nun, nach den vorherigen Auflagen aus 2020 und 2023, für dich erneut einen Einkaufsführer erstellt, der Läden und Direktvermarkter vorstellt, deren Produktpalette ...



... mehr als 50% regional ist (d.h. die Produkte stammen von einem Erzeuger aus Oben an der Volme oder den angrenzenden Kommunen),

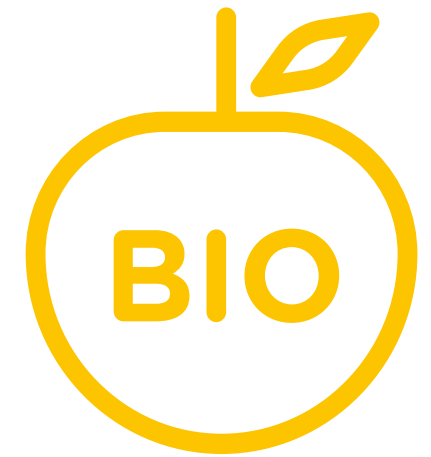


... mehr als 50% bio-zertifiziert ist und/oder



... mehr als 10% zertifizierte Fairtrade-Produkte ausmacht.

Die Läden, Höfe und Betriebe sind entsprechend gekennzeichnet und zusätzlich nach ihrem Hauptfokus (regional, bio, fair) sortiert, sodass du dich gut zurechtfinden kannst. Viel Spaß beim Stöbern!



QUALITÄT VOR QUANTITÄT: UNSERE BIOHÖFE UND BIOLÄDEN

Bio-Lebensmittel sind frei von Gentechnik, qualitativ oft hochwertiger, weniger umweltschädlich, gut für das Tierwohl... es gibt viele Gründe, seinen Einkaufskorb mit Bio-Waren zu bestücken! Noch besser, das vor Ort zutun und unsere hiesigen Biohöfe zu unterstützen, die „bio“ sogar noch mit Regionalität verbinden – nachhaltig geht es kaum!

Biohof Wolf



BIOHOF WOLF

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
Rind- und Schweinefleisch und -wurst, Milchprodukte, Kartoffeln, Gemüse, Obst, Getreide.

Zugekauft:
Bio-Naturkostsortiment (Hülsenfrüchte, Nudeln, Müsli, Kekse u.v.m.), Bioobst und Biogemüse, Brot vom Halveraner Biobäcker, Freiland-Eier, Getränke (Säfte, Bier, Wein, Tee, Kaffee), Einkochtes und Eingelegtes, teilweise auch Geflügel.

HINWEIS

Das Angebot ist je nach Saison und Verfügbarkeit begrenzt.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Vor über 25 Jahren haben wir unseren landwirtschaftlichen Betrieb auf biologischen Landbau umgestellt.“

Seitdem wirtschaften wir nach den strengen Bioland-Richtlinien. Die Tiere, die wir vermarkten, sind alle bei uns auf dem Betrieb mit eigenem Futter aufgezogen worden und werden in der eigenen Metzgerei geschlachtet und verarbeitet.

Die Rinder und Bullen sind alle hier geboren worden, wurden mit der Bio-vollmilch der Mutter aufgezogen und haben daraufhin zwei Sommer lang auf der Weide gelebt.

Das Geflügel wird in Bioqualität zugekauft.“

Henning Wolf



INHABER/IN
Henning Wolf

KONTAKT
Heerstraße 117
58553 Halver-Ehringhausen

Tel.: 02353 - 90 32 66

biohofwolf@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr: 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Sa: 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr



BROT- UND HOFLADEN BERGHAUS



WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
In der Bäckerei gibt es Brot, Brötchen und Backwaren aller Art. In dem danebengelegenen Dorfladen gibt es Bio-Rindfleisch, Schweinefleisch und Grillfleisch aus Freilandhaltung, Freiland Eier sowie Masthähnchen.

HINWEIS

Fleisch am besten vorbestellen, siehe die Schlachttermine auf der Homepage des Ladens.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Unsere Landwirtschaft besteht seit über 400 Jahren, bei der wir sehr großen Wert auf das Tierwohl legen.

Unsere Rinder sind Biotiere der Rassen Rotes Höhenvieh und Pinzgauer, zwei alte Landrassen, die für ihre hohe Fleischqualität bekannt sind. Die Rinder werden nur mit hofeigenem Futter versorgt. Die Schweine und Hühner leben in Freilandhaltung, sind allerdings nicht ‚bio‘, da wir unsere Brotreste an diese verfüttern.

Alle unsere Backwaren werden handwerklich seit 1897 in unserem Familienbetrieb hergestellt. Wir verzichten auf Fertigprodukte und backen nach unseren Rezepten. Auch unsere Sauerteige ziehen wir selbst.“

Rasmus Berghaus



INHABER/IN
Rasmus Berghaus

KONTAKT
Ihnestraße 14
58540 Meinerzhagen-Valbert

Tel.: 02358 - 30 3

Instagram: [brotundhofladen_berghaus](https://www.instagram.com/brotundhofladen_berghaus)

dorfbaeckerei.berghaus@t-online.de
www.Brot-Hofladen-Berghaus.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Fr: 06:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Sa: 06:00 Uhr bis 12:00 Uhr
So: 07:30 Uhr bis 11:00 Uhr

Die Schlachttermine werden auf der Homepage des Ladens veröffentlicht.





BIOHOF NEBELING-STAMM

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

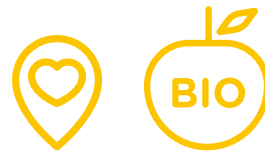
Direktvermarktung:
**Bio-Rindfleisch von schottischen
Hochlandrindern und Bio-Speise-
kartoffeln ab Hof, auf Vorbestel-
lung oder über unseren Online-
Hofladen unter**
biohof-nebeling-stamm.friedhold.de.

GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

**Individuelle Geschenkkörbe mit
Produkten vom Hof.**



Der Biohof
Nebeling-Stamm
bei „Land & lecker“
(WDR)



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Wir vom BioHof Nebeling-Stamm sind ein junger landwirtschaftlicher Biobetrieb. Was 2018 mit ca. 3 Hektar Grünland, 2 schottischen Hochlandrindern, 3 Schafen und 1 Pferd begonnen hat, ist bis heute zu einem 50 Hektar großen Nebenerwerbsbetrieb herangewachsen.

Unsere Mutterkuhherde besteht aus 35 Hochlandrindern. Diese robuste Rinderrasse ist optimal für unsere sauerländischen Gegebenheiten. Dazu sind sie noch echte Landschaftspfleger, denn sie halten auf natürliche Weise Holzgewächse und Dornen zurück und verteilen mit ihrem langen Fell die Pflanzensamen auf der Weide. Durch Ihre vielfältige Äsung und ihr langsames Wachstum erhalten wir eine ausgezeichnete Fleischqualität.

Unsere Produkte vermarkten wir ausschließlich direkt, so haben wir immer Kontakt mit dem Verbraucher. Sollten wir euer Interesse geweckt haben, stöbert doch gerne einfach durch unseren Online-Hofladen (biohof-nebeling-stamm.friedhold.de). Meldet euch zum Newsletter an und ihr werdet über neue Verkäufe und Hofaktionen informiert.

Unsere Mission ist es, hochwertige Lebensmittel in Bio-Qualität unter Tierwohl gerechten Aspekten zu erzeugen und kleinbäuerliche Strukturen zu erhalten.“

Mario und Constanze
Nebeling-Stamm



INHABER/IN

Mario und Constanze Nebeling-Stamm

KONTAKT

Wigginghausen 76
58513 Herscheid

Tel.: 0160 - 43 20 605

Instagram: [biohof_nebeling_stamm](https://www.instagram.com/biohof_nebeling_stamm)
Facebook: BioHof Nebeling-Stamm

biohof.nebelingstamm@gmail.com
www.biohof.nebeling-stamm.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hof und SB-Schrank:
Mo-So: 07:00 Uhr bis 20:00 Uhr





BIOHOF WOESTE

WELCHE LEBENSMITTEL
GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
Weidehähnchen (auch zerlegte Teile), Eier, solidarische Gemüseanteile.



HINWEIS

Probe-Gemüseanteile können
in unserem Onlineshop gebucht
werden.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Wir, Marie und Lewis, mit unserem Sohn Theo, sind dabei, Maries elterlichen Familienbetrieb neu aufzubauen: Wir möchten wieder Menschen vor Ort ernähren!

Aus unserer vielfältigen Gärtnerei erhalten unsere Mitglieder rund ums Jahr wöchentlich einen Gemüseanteil aus 100% eigener Ernte. Unsere Produkte sind in kleinbäuerlicher Weise händisch erzeugt. Durch die Integration von Bäumen, Sträuchern und mehrjährigen Kulturen haben wir angefangen, unseren Hof in eine essbare Landschaft zu verwandeln, um auch langfristig zukunftsfähige und enkeltaugliche Landwirtschaft zu betreiben.

In diesen neuen Strukturen leben unsere Weidehähnchen und Legehennen in ihren kleinen Mobilställen, die täglich händisch versetzt werden. So stellen wir sicher, dass sie immer frisches Grün zur Verfügung haben. Häufiger bieten wir auch Mitmach-Aktionen oder Hühner-Kuscheln an, schau doch mal vorbei!“

Marie Woeste und Lewis Zierke



INHABER/IN

Marie Woeste und Lewis Zierke

KONTAKT

Woeste 11
58515 Lüdenscheld

Tel.: 0157 - 34 60 26 41

biohof_woeste
Hof Woeste

info@hof-woeste.de
www.hof-woeste.de

ÖFFNUNGSZEITEN

SB-Weidehähnchenverkauf

(Ganz, Keule, Brust, Flügel):

Di: 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Fr: 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Mit der Anmeldung im Onlineshop wird regelmäßig per Newsletter über Vorbestellungen, Schlachttermine und unsere Gemüseanteile informiert.





BIOHOF BERGER

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
Rindfleischprodukte (Gehacktes, Bratwurst, Steaks, Salami, Pfefferbeißer, Schinken, Braten, uvm.), Honig, Apfelsaft (saisonal), saisonales Gemüse (Salat, Tomaten, Zucchini, Kartoffeln, Kürbis, Mangold, rote und gelbe Bete, Gurken, Bohnen, Kohl, Zwiebeln, uvm.), Eier.

Zugekauft:
Bio-Weidehähnchen (vom Biohof Weoste aus Lüdenscheid), breites Obst- und Gemüsesortiment (von Naturkost West).

GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Tier-Patenschaften (auch als Geschenk möglich), Gutscheine für den Hofladen sowie kostenlose und freie Hofbesichtigungen während der Öffnungszeiten (inklusive Streicheln der Tiere).

HINWEIS

Das Angebot ist je nach Saison und Verfügbarkeit begrenzt.



Der Biohof
Berger bei
„Land & lecker“
(WDR)



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Wir haben es uns zum Herzensprojekt gemacht, vom Aussterben bedrohte Tierrassen und Sorten zu erhalten. Daher züchten wir das auf der roten Liste stehende ‚Ansbach Triesdorferrind‘, haben Schweine der Rasse ‚Bunte Bentheimer‘ und sind ein Zuhause für eine bunte Hühnerschar. Bei uns führen alle Tiere ein artgerechtes Leben mit viel Platz und Freiheit. Außerdem betreiben wir einen kleinbäuerlichen Gemüseanbau, der im Einklang mit der Natur steht. Wir nutzen keine großen Maschinen, sondern arbeiten viel handwerklich, verzichten komplett auf Pestizide und setzen stattdessen auf die Förderung von Nützlingen. Zudem bauen wir alte und samenfeste Sorten an. So gibt es bei uns bspw. blaue Kartoffeln, gelbe Bete, roten Mangold, schwarze Tomaten oder gelbe Zucchini, die es z.B. aufgrund des niedrigen Ertrags nicht im Supermarkt zu finden gibt. Der Hof ist unsere Leidenschaft und wir stecken viel Herzblut in seine Entwicklung und zukünftige Projekte. Seit kurzer Zeit bieten wir auch Programme für Schulen und Kindergärten sowie Kindergeburtstage an, damit unsere Überzeugungen an die Jüngsten weitergegeben werden und sie ein Gespür für Nachhaltigkeit und Regionalität entwickeln. Auch unser Projekt der Patenschaften läuft gut an und somit ist es möglich, Sorgenkühe oder besonders alte Kuhdamen trotz ‚Unwirtschaftlichkeit‘ bei uns auf dem Hof leben zu lassen.“

Melvin Berger



INHABER/IN
Melvin und Stephan Berger

KONTAKT
Im Wiesengrund 9
58840 Plettenberg

Tel.: 02391 - 12 386

Instagram: biohofberger

biohofberger@web.de
www.biohofberger.com

ÖFFNUNGSZEITEN

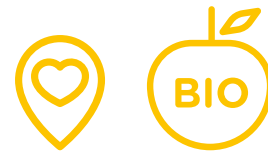
Di: 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Fr: 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

**GUTSCHEIN
AUF SEITE
83**





HOF PICKHARDT



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Auf unserem Bio-Hof in der Nähe der Aggertalsperre leben Angus-Mutterkühe mit ihren Kälbern, glückliche Schweine mit viel Stroh und Auslauf nach draußen sowie fleißige Legehennen. Auf unserem kleinen Acker wachsen verschiedene Kartoffeln.“

Die Freude an der Natur und dem Umgang mit unseren Tieren motiviert uns zu einer ökologischen, nachhaltigen und regionalen Wirtschaftsweise. Du bekommst bei uns Lebensmittel aus einem transparenten Familienbetrieb direkt ab Hof.“

Steffi Pickhardt



INHABER/IN

Kai und Steffi Pickhardt

KONTAKT

Vor dem Blumberg 1
51647 Gummersbach

Tel.: 02261 - 64 934

Instagram: [hofpickhardt](https://www.instagram.com/hofpickhardt)

info@hof-pickhardt.de
www.hof-pickhardt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Eierhäuschen:
Mo-So: 07:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Die Verkaufstermine für Frischfleisch werden auf der Homepage veröffentlicht und per Newsletter herumgeschickt.

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
Bio-Schweinefleisch, Bio-Rindfleisch, Bio-Eier, Bio-Kartoffeln.

HINWEIS

12kg-Mischpakete vom Rind bitte vorbestellen. Das Angebot ist je nach Saison und Verfügbarkeit begrenzt.



EXKURS



ORIENTIERUNGSHILFE FÜR DAS SIEGEL-CHAOS IM BIOSEGMENT

Der Gang durch die Ladenregale vermittelt einem oft eine vermeintlich natürliche Herkunft der Produkte: Verpackungen, auf denen grüne Wiesen und glückliche Tiere zu sehen sind, werden gefolgt von Markennamen, die mit Wörtern wie „Hof“, „Bauer“ oder „Land“ glänzen. Gut, dass es Lebensmittelkennzeichen gibt, die zeigen, was wirklich drinsteckt!

Doch ist es tatsächlich so einfach? Gerade bei der Suche nach Bio-Lebensmitteln trifft man auf eine Vielzahl unterschiedlichster Logos, Siegel und Kennzeichen. Schnell kommt da die Frage auf: Ist bio wirklich gleich bio?

Betrachtet man beispielsweise die Kriterien des EU-Bio-Logos bzw. des deutschen EU-Siegels, hinter dem die EG-Öko-Verordnung steht, und vergleicht diese mit den Anforderungen der deutschen Bioverbände wie Naturland, Bioland oder Demeter, fällt auf, dass die Anbauverbände oft noch einen Schritt weiter gehen als die EU es vorschreibt. Hier ein paar Beispiele für Unterschiede, welche auf den Internetseiten der Anbauverbände zu finden sind:

- Wer sich mit dem Zeichen eines Anbauverbands schmücken will, muss seinen ganzen Betrieb entsprechend der jeweiligen Richtlinien umstellen, laut der EG-Öko-Verordnung reicht auch schon die Umstellung von Teilbereichen des Betriebs.

- Die maximale erlaubte Tieranzahl auf einer Fläche ist bei Demeter, Bioland & Co. stärker begrenzt.

- Die Gesamtmenge an Stickstoffdünger ist bei den Anbauverbänden im Gegensatz zu den EU-Vorgaben begrenzt, um bspw. Nährstoffauswaschungen ins Grundwasser und Emissionen in die Luft zu verringern oder Nitrat-Anreicherungen in Salat und Gemüse zu vermeiden.

Daran sieht man: Es lohnt sich, genau hinzusehen! Eine Orientierung inmitten dieser Siegellandschaft bietet die rechtsstehende Übersicht des BUND. Grundsätzlich gilt aber: Jeder Einkauf eines Bio-Produkts – sei es nach EU-Standard oder nach den Richtlinien eines Anbauverbands – ist der richtige Schritt auf dem Weg zu einem nachhaltigeren Lebensmittelkonsum!

LEBENSMITTEL-KENNZEICHNUNG IN DEUTSCHLAND (AUSWAHL)

	<p>Sehr empfehlenswert – Hohe Ökostandards der deutschen Anbauverbände</p>		<p>Empfehlenswert – Mindeststandard laut EG-Öko-Verordnung</p>
	<p>Empfehlenswert – Mindeststandard laut EG-Öko-Verordnung</p>		<p>Artgerechte, umweltschonende Tierhaltung; sehr empfehlenswert</p>
	<p>Sorgt für Transparenz bei Produkten; empfehlenswert (doch weniger als die Bio-Siegel)</p>		<p>Rund die Hälfte der Produkte auch bio; empfehlenswert</p>
	<p>Bedingt empfehlenswert; der BUND rät, wenig Meeresfisch zu essen</p>		<p>Aussagekraft begrenzt – Vorsicht geboten</p>
	<p>Kein Umweltnutzen erkennbar, nicht empfehlenswert</p>	<p>Quelle: Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND). www.bund.net</p>	



REGIONALITÄT IM FOKUS: UNSERE HOFLÄDEN UND DIREKT- VERMARKTER

Von Fleisch, Wild und Fisch bis hin zu Käse, Gemüse oder Honig: In Oben an der Volme gibt es zahlreiche Höfe, Läden und Betriebe, die abseits der Massenproduktion mit einem reichen Sortiment an Produkten aufwarten, die in der Region – größtenteils sogar im eigenen Betrieb – hergestellt worden sind.



EXKURS

ZU BESUCH BEI EINER REGIONALEN IMKERIN

TEXT VON FRIEDRIKE BÖNNEN / FOTOS VON MICHAEL MÜLLER

Man nutzt ihn als Brotaufstrich, zum Verfeinern von Soßen, als Zutat bei Salatdressings, zum Süßen von Tee...

Honig ist ein fester Bestandteil im Küchenregal. Zudem trägt er (in Maßen genossen) aufgrund seiner wertvollen Inhaltsstoffe zu einer gesunden Ernährung bei. Und: Er wird von zahlreichen Hobbyimkern hier vor Ort regional erzeugt und kann direkt bei ihnen erworben werden!

Doch was macht den Honig aus Oben an der Volme so besonders? „In ihm steckt alles, was die Bienen in unserer Landschaft finden“, verrät

mir Margot Ihne, Vorsitzende des Imkervereins Halver-Schmidthausen 1890 e.V. Bei ihr bin ich zu Besuch, um mehr über die regionale Imkerei zu erfahren. „Die Bienen finden hier zahlreiche Quellen für ihren Nektar, aus dem später unser Honig wird. Von den ersten Frühblüchern zu Beginn des Jahres über Löwenzahn und Obstblüten im Frühsommer bis hin zu wilden Beeren, Dornenbüschen oder Linden am Ende des Sommers. Von Jahr zu Jahr und von Volk zu Volk schmeckt der Honig anders – es wird also nie langweilig!“

Wie ich erfahre, macht diese geschmackliche Vielfalt unseren regionalen Honig aus. Denn hier sind die Nahrungsquellen bunt durchmischt und unterschiedlich verteilt. In anderen Regionen hingegen gibt es von manchen Nahrungsquellen ein so großes Angebot, dass eine Sorte ausreicht, um die kleinen Bienenmägen zu füllen. So gibt es bspw. in Mecklenburg mit seinen zahlreichen Rapsfeldern „Rapshonig“ zu kaufen, oder im Schwarzwald sortenreinen „Waldhonig“. Bei uns hingegen steckt alles drin, was die Bienen am Wegesrand gerade finden.

Was es an Angebot gibt, wird auch durch uns Menschen beeinflusst. „Häufiges Mähen von Grünflächen hat Pflanzen verdrängt, sodass Wiesen den Bienen jeweils nur kurzfristig Nahrung bieten, wie etwa Löwenzahn oder später Klee“, erzählt mir Margot Ihne. Doch manche scheinbar negativen Entwicklungen haben auch ihr Gutes: „Die großen Freiflächen in den Wäldern sind inzwischen von Himbeeren, Brombeeren, Ginster, Fingerhut und Weideröschchen besiedelt und bieten viel Nahrung.“ Eine weitere positive Entwicklung für die Honigbiene: Viele Gärten sind bunter geworden, da die Menschen mittlerweile mehr für das Thema „Bienenfreundlichkeit“ sensibilisiert sind.

Das freut natürlich die hiesigen Imker. Und von denen gibt es viele: In den drei Vereinen in Oben an der Volme (Halver-Schmidthausen, Kierspe-Meinerzhagen und Herscheid) sind insgesamt 233 Imker Mitglied – und beherbergen insgesamt mehr als 1.400 Bienenvölker!

Die Frage, warum das Imkern so viele Menschen fasziniert, erübrigt sich sofort, wenn Margot Ihne ins Schwärmen gerät:

„Bienen sind unglaubliche Lebewesen! Man muss sich vorstellen, dass im Sommer ganze 60.000 Bienen in einer Kiste leben – und all diese Tiere werden von nur einer Biene, der Königin, gesteuert. Jede der Bienen weiß genau, was sie zu tun hat. Und es funktioniert! Während ihrer Suche nach den Blüten legen diese kleinen Lebewesen teilweise bis zu 3 Kilometer Weg zurück, und finden allesamt wieder nach Hause. Dort angekommen, geben sie den anderen sogar noch Tipps, wo besonders viel Nektar zu finden ist, das ist unglaublich!“



Neben der Faszination der Biene selbst, ist es zudem die Tätigkeit des Imkerns, die der studierten Biologin so gut gefällt: „Über das Jahr hinweg gibt es immer wieder unterschiedliche Aufgaben, die es zu meistern gilt, wodurch die Arbeit mit den Bienenvölkern sehr abwechslungsreich ist. Imkern bedeutet außerdem, mit und in der Natur zu arbeiten. Und am Ende des Prozesses steht natürlich das Endprodukt: Selbst erzeugter, hochwertiger Honig von den eigenen Bienen.“



Die Freude am Imkern möchte Margot Ihne zusammen mit weiteren Vereinsmitgliedern auch anderen näherbringen. Hierzu haben sie 2019 im Rahmen des Förderprogramms „LEADER“ einen Bienenlehrpfad unterhalb der Herpine und auf dem Gelände des Seniorenzentrums Haus Waldfrieden in Halver errichtet, wo sie (nach vorheriger Voranmeldung) Interessierten auch Einblicke in aktive Bienenvölker gewähren.

Im Gegensatz zu diesen Führungen, hat unser heutiges Gespräch zwar nicht in Imkeranzügen stattgefunden, spannende Einblicke in die hiesige Imkerei gab es aber dennoch reichlich. Und sogar noch eine leckere Honigprobe zum Schluss – ein passendes Ende für meinen heutigen Besuch bei einer regionalen Imkerin.



Im Gespräch:

MARGOT IHNE
(Vorsitzende des Imkervereins
Halver-Schmidthausen 1890 e.V.)

Weitere Informationen rund um den Verein und den Bienenlehrpfad gibt es auf der vereinseigenen Homepage:

www.imkerverein-halver.de

REGIONALER HONIG DIREKT VON HEIMISCHEN IMKERN

HALVER	STRASSE	ORT	TELEFONNUMMER/N
ALEXANDER BABILON	HEERSTRASSE 5	58553 HALVER	0178 - 23 80 70 3
FRANK BÄCKER	HEFENDEHL 4	58553 HALVER	02353 - 66 35 08
FRIEDHELM BLOCK	BEVERSTRASSE 24	58553 HALVER	02353 - 14 37 9
OLIVER BRUSCHKE	HÖVELER WEG 30	58553 HALVER	02353 - 66 73 38 3 0157 - 88 23 33 35
CHRISTINA & ARTUR DJIHANGIROFF	BRESLAUER WEG 27	58553 HALVER	0155 - 66 97 50 79
MICHAEL EBBINGHAUS	FALKENSTRASSE 161	58553 HALVER	02353 - 33 87
PETER FEEST	KANTSTRASSE 2	58553 HALVER	02353 - 13 62 0
MARION & WILFRIED GERDEL	FRIEDRICHSHÖHE 12	58553 HALVER	02353 - 66 69 66 0173 - 67 17 67 2
STEFAN HEINRICH	IN DER HÄLVER 20	58553 HALVER	02355 - 35 15 0173 - 26 37 67 5
MARGOT IHNE	MOZARTSTRASSE 4	58553 HALVER	02353 - 39 36
SABINE MACHELETT	LANGENSCHIED 22	58553 HALVER	02353 - 43 58 0176 - 72 67 66 21
JÜRGEN MENZEL	HAGEDORN 2	58553 HALVER	02353 - 13 17 5
CHRISTIAN MICHAEL	KAMSCHIED 14	58553 HALVER	0177 - 40 20 96 3
HERBERT MÜLLER	LINGEN WEG 78	58553 HALVER	02353 - 31 27 0178 - 51 78 68 4
CAROLA M. SCHMALE	VON-VINCKE-STR. 27	58553 HALVER	02353 - 46 08
WIELAND SCHMIDT	BURGWEG 76	58553 HALVER	0151 - 44 93 59 89
SUSANNE WAREHAM	OBERBUSCHHAUSEN 21	58553 HALVER	0151 - 50 98 03 06
AXEL WÖSTEFELD	AM MÜHLENBERG 15	58553 HALVER	02353 - 13 52 4

HERSCHEID	STRASSE	ORT	TELEFONNUMMER/N
MARK FUCHS	WARBOLLEN 7	58849 HERSCHEID	0170 - 27 10 44 0
JANA RÜSTER	SCHÖNEBECKE 8	58849 HERSCHEID	0177 - 33 93 51 0
PETER VOLLMERT	BULMECKE 3	58849 HERSCHEID	02357 - 43 98
URSULA WIETSCHER	GASMERT 3	58849 HERSCHEID	02357 - 12 04
ADRIAN WNEK	MOZARTSTRASSE 20	58849 HERSCHEID	0176 - 18 81 52 28

KIERSPE	STRASSE	ORT	TELEFONNUMMER/N
OLIVER BUSCH	HUMECKE 14	58566 KIERSPE	0151 - 40 30 59 70
ISABELLE ESCHER	HAARHAUSEN 9	58566 KIERSPE	0171 - 48 44 58 4
FRANK HESSE	AM STADION 47	58566 KIERSPE	0160 - 35 58 10 4
INGA PEMPE	VORDERSTE VORNBERG 6	58566 KIERSPE	02359 - 29 61 13
ANDREA SCHRIEVER	SANKEL 1A	58566 KIERSPE	0151 - 17 86 91 78
MELINA SIEFER-FUCHS	HAGENER STRASSE 3 (KARNEBOGEN GMBH)	58566 KIERSPE	02359 - 73 44

MEINERZHAGEN	STRASSE	ORT	TELEFONNUMMER/N
OLIVER BUSCH	SINGERBRINK 1A	58540 MEINERZHAGEN	0151 - 40 30 59 70
FRANK & KERSTIN COX	KORBECKER WEG 26	58540 MEINERZHAGEN	0179 - 50 45 56 7
BJÖRN PROKSCH	HOHENHENGSTENBERG 1	58540 MEINERZHAGEN	0176 - 42 96 20 15
LINN ROHR	MÜHLENBERGSTRASSE 7	58540 MEINERZHAGEN	0162 - 57 24 02 7

SCHALKSMÜHLE	STRASSE	ORT	TELEFONNUMMER/N
CHRISTIAN CONRAD	GLÖRSTRASSE 50	58579 SCHALKSMÜHLE	0157 - 79 37 28 45
IRINA EICHLER	MUHLE 16	58579 SCHALKSMÜHLE	02355 - 90 33 90
ANTJE EICHLER	IM DAHL 70	58579 SCHALKSMÜHLE	02355 - 50 18 72
BJÖRN GOLDACK	BAHNHOFSTRASSE 36	58579 SCHALKSMÜHLE	0157 - 56 69 76 12
RALF KLEIN-ÜBBING	LAUENSCHIEDER WEG 20	58579 SCHALKSMÜHLE	0171 - 27 18 82 1
JANINE KLOTZ	AUF DEM GARTENSTÜCK 9	58579 SCHALKSMÜHLE	0175 - 59 69 00 8
BARBARA SCHINDLER	WIPPEKÜHLER WEG 15	58579 SCHALKSMÜHLE	0157 - 50 41 62 96
BJÖRN SCHNEIDER-LEYENDECKER	WALDESRUH 39	58579 SCHALKSMÜHLE	02355 - 57 97 97

AUS UNSEREN NACHBARKOMMUNEN

	STRASSE	ORT	TELEFONNUMMER/N
BIENEN-AG „BEES FOR NATURE“	MENSA DES ZEPPELIN- UND GESCHWISTER- SCHOLL-GYMNASIUMS	58511 LÜDENSCHIED	0170 - 88 39 08 0
ROBERT BREDDERMANN	ALTENAERSTRASSE 234	58513 LÜDENSCHIED	0179 - 10 31 50 6
JUTTA MALBERG & VOLKER WENZEL	FELDE 83	58515 LÜDENSCHIED	0160 - 96 81 70 69
GREGOR & ULRIKE ROHLMANN	MÜHLHAGENER WEG 13	58513 LÜDENSCHIED	0170 - 88 39 08 0
LISA VOLLMERT	OELKEN 79 (NATUR-SCHUTZZENTRUM MK)	58515 LÜDENSCHIED	0175 - 63 55 21 8
MARKUS BRANDT	BEETHOVENSTRASSE 2	58840 PLETTENBERG	02391 - 60 92 31
KATHARINA & FRANK ESSER	AHORNWEG 5	58840 PLETTENBERG	02391 - 60 93 16
KAI SCHULTE	ELHAUSEN 3	58840 PLETTENBERG	0151 - 14 50 38 56
TORSTEN PUSCHNER	HERLSENER WEG 10	58769 WIBLINGWERDE	0151 - 74 26 56 94
AXEL LANGE	SPECKENBACH 9	51688 WIPPERFÜRTH	0151 - 12 82 51 14



Hinweise:

Angebot nach saisonaler Verfügbarkeit, um vorherigen Anruf wird gebeten.

Einer Nutzung der hier veröffentlichten Kontaktdaten durch Dritte zu Werbezwecken wird hiermit ausdrücklich widersprochen. Sie dürfen ausschließlich verwendet werden, um von betreffenden Imkern Honig zu kaufen. Bei unverlangt zugesandten Werbe- oder Informationsmaterialien drohen rechtliche Schritte.



HEDFELD'S HOFLADEN



WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
NEULAND Fleisch- und Wurstwaren (Schwein aus unserer Freilandhaltung, Rind, Geflügel), eigene Kartoffeln und Eier (aus Freilandhaltung mit Mobilställen), Bauernhofeis, Softeis, Kaffee und Getränke (kleines Sortiment auch 24/7 in unserem SB-Haus am Sandhaufen).

Zugekauft:
Bioobst und -gemüse, Marmelade, Essig und Sirup, regionaler Honig, Molkereiprodukte, Gewürze und Tee. Samstags gibt es frisches Brot und Brötchen der Bäckerei von Polheim aus Hückeswagen.

GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Dekoartikel, Heu und Stroh für Kleintiere.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Seit Generationen ist unser Hof in Familienbesitz. In unserem Hofladen und in unserem 24/7 Automaten-Haus bieten wir Ihnen Fleisch- und Wurstwaren von hofeigenen Tieren aus besonders artgerechter Freilandhaltung (Neuland zertifiziert) an. Auch nestfrische Eier (KAT zertifizierte Freilandhaltung) und Geflügelfleisch sind immer im Angebot. Unser Rindfleisch beziehen wir aus artgerechter Weidehaltung. Alle Tiere werden mit Getreide ohne genmanipulierte oder chemische Zusätze gefüttert. Unsere selbstangebauten Kartoffeln verkaufen wir auch in kleineren Mengen das ganze Jahr über. Unterstützen Sie unsere kleinbäuerliche, artgerechte und umweltschonende Landwirtschaft mit Ihrem Einkauf! Sie erhalten hochwertige Produkte aus Landwirtschaft mit viel Herz für Tier und Umwelt!

Aus Zukauf bieten wir Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau. Darüber hinaus sind Gäste auch außerhalb unserer Ladenöffnungszeiten auf unserem Hof herzlich willkommen! Unter dem Motto ‚Dein kleiner Urlaub auf dem Bauernhof‘ können die Tiere angeschaut, der Spielbereich für Kinder besucht und das Leben auf dem Bauernhof entdeckt werden! Außerdem finden Radler und Biker für eine gelungene Pause gekühlte Getränke und Eis sowie kleine Snacks in unserem SB-Häuschen.“

Christof und Stefan Hedfeld

Hof Hedfeld

INHABER/IN

Christof und Stefan Hedfeld

KONTAKT

Auf dem Wiebusch 1
 58553 Halver

Tel.: 02353 - 44 89

Instagram: [hedfeldshofladen](#)
 Facebook: [Neuland Hof Fam. Hedfeld](#)

chrishedfeld@aol.com oder
hedfeld-st@web.de
www.Hofladen-Hedfeld.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di: 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr
 Mi: 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr
 Do - Fr: 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr
 Sa: 08:00 Uhr bis 16:00 Uhr



**GUTSCHEIN
 AUF SEITE
 83**



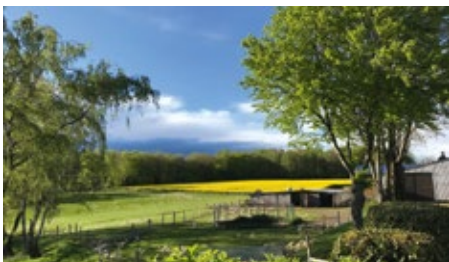


GEFLÜGELHOF GIESEKER

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
Eier und Geflügelfleisch (Gans, Pute, Ente und Huhn) als Ganzes oder aber auch zerlegt, z.B. als Brust, Keule oder Schnitzel.

Zugekauft:
Schwarzwälder Schinken, verschiedene Weine, Liköre und Schnäpse, Nudeln.



GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Geflügelzubehör (z.B. Tränken, Futterautomaten, Nester), Dau-nenbettdecken (in Zusammen-arbeit mit der nachhaltigen Bett-warenfirma Hanskruchen) und Lebendgeflügel (Hühner, Mast-hähnchen, Puten, Gänse und Enten).

HINWEIS

Gänse, Puten und Enten bitte (vor allem vor Weihnachten und Sankt Martin frühzeitig) vorbestellen, das Angebot ist begrenzt. Das gleiche gilt auch für das Lebend-geflügel.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Giesecker. Unser Name steht seit 1912 für Qualität! In unserem ländlich geprägten Geflügelhof im Sauer-land produzieren und vermarkten wir hochwertige Geflügelprodukte Deutschlandweit.

Unser Erfolgsrezept ist dabei eine artgerechte Ernährung sowie eine schonende Aufzucht der Tiere, mit der wir Qualitätsstandards setzen. Wir verzichten auf Schnellmastfutter und Wachstumsmittel, sondern vertrauen auf unsere langjährige Erfahrung, um Ihnen Geflügel liefern zu können, welches Ihren Geschmacksanforderungen gerecht wird.

Wir beliefern Restaurants, Metzgereien, Geflügelhöfe und Endverbraucher.“

Johannes Johanngiesecker



INHABER/IN
Johannes Johanngiesecker

KONTAKT
Kreisch 13
58553 Halver

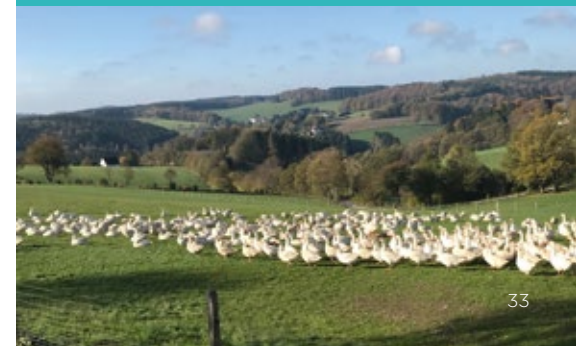
Tel.: 02353 - 66 41 960

Instagram: [gefluegelhofgieseker](#)
Facebook: [Gefluegelhof Giesecker](#)

info@gefluegel-giesecker.de
www.gefluegel-giesecker.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Do: 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr und
14:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Fr: 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr und
14:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Sa: 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr
An Sonn- und Feiertagen geschlossen.





BAUERNHOF BÜHNER

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:

Käse aus eigener Milch, Rohmilch, Liköre aus Ei, Fruchtaufstriche, Fruchtliköre, Rindfleisch in 10kg Paketen (von allem etwas) [von Oktober bis April auf Vorbestellung], Freiland Eier aus dem Mobilstall.

Zugekauft:

Eier, Kartoffeln, Mettwurstchen, Bauernmettwurst, Leber-/Blutwurst, Sülze sowie Schinken, diverse Wurstsorten im Glas, Schwerter Senf, Wein, eingelegtes Gemüse.

GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Geschenkkörbe nach Wunsch, Deko, Blumen, Hofbesichtigungen (auch für Schulklassen allen Alters).

HINWEIS

Rindfleisch bitte vorbestellen.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Durch den Neubau eines Kuhstalles wurde der alte Stall frei. Da wir schon über einen guten Kundenstamm durch unseren Eierverkauf von Haus zu Haus hatten, haben wir uns entschlossen, einen Teil als kleinen Laden zu nutzen. Unser Laden zeichnet sich durch die Regionalität und die Frische unserer Produkte aus! Alle Produkte sind entweder selbst hergestellt oder von ausgesuchten Betrieben aus der näheren Umgebung zugekauft.

Seit Winter 2019/2020 produzieren wir sogar selbst Rohmilchkäse, hergestellt aus unserer eigenen Milch durch eine mobile Käserei. Der Käse umfasst verschiedene Geschmacksrichtungen, ist würzig und sehr lecker. Als Einzelperson, Familie, Verein, Kindergarten, Grundschule etc. kann man übrigens auch nach Absprache eine kostenfreie Hofführung bekommen!“

Familie Bühner



BAUERNHOF BÜHNER
HAUSGEMACHT, REGIONAL & FRISCH

INHABER/IN Mike Bühner

KONTAKT

Gasmert 1
58849 Herscheid

Tel.: 02357 - 17 07 99

Instagram: bauernhofbuehner
Facebook: Bauernhof Bühner

lassebuehner@gmx.de
www.bauernhofbuehner.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi-Sa: 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr
So: 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Unabhängig der Öffnungszeiten gibt es jeden Tag von 05:30 bis 22:30 Uhr die Möglichkeit, frische Milch und eine Auswahl an Produkten am Automaten zu kaufen.





BRUCHBACH-BEEF

WELCHE LEBENSMITTEL
GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
**Rind- und Schweinefleisch,
Wurst, Grillartikel.**

HINWEIS

Vorbestellungen sind möglich.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Wir sind ein kleines Familienunternehmen am Rande der Gemeinde Herscheid. Unser Hauptbetriebszweig ist die Zucht, Aufzucht und die Haltung mit der anschließenden schonenden Schlachtung von Aubracrindern, welche auf ca. 100 ha naturnahem Grünland weiden.“

Die Kälber, welche bei uns geboren werden, bleiben bis zu 9 Monaten bei den Müttern im Herdenverband, wo sie sich von Milch und Gras ernähren. Anschließend werden sie in unseren Offenställen mit Heu und gentechnikfreiem Getreide gefüttert. Schlachtung und Zuschnitt erfolgen direkt am Hof.

Des Weiteren halten wir einige Mastschweine und bauen Weihnachtsbäume für unseren alljährlichen Weihnachtsmarkt an.“

Karsten Schäfer



INHABER/IN
Karsten Schäfer

KONTAKT
Piene 1
58849 Herscheid

Tel.: 0172 - 24 96 778

 Bruchbach-Beef

bruchbach-beef@gmx.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Fr: 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr
Sa: 09:30 Uhr bis 13:00 Uhr





BEIMBORN'S HOFLADEN

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:

Weidemasthähnchen (ganz und halb), Teilstücke vom Weidemasthähnchen (Brustfilet, Drum Sticks, Oberkeule, Flügel ohne Spitze), Suppenhühner und Freiland Eier.

Zugekauft:

Schweinefleischprodukte und Rindfleischprodukte vom Hof Link (Kierspe), Damwildbratwurst und saisonal weitere Wildprodukte, regionaler Honig, als auch Milchprodukte von der Molkerei „Volle Kanne“ aus Drolshagen sowie Eis vom „Bergischen Buur“ in Wipperführt. Außerdem: Marmelade, Apfelsaft, Kartoffeln, Nudeln...



HINWEIS

Im Laden in der Oberdorfstraße gibt es außerdem 3 x die Woche Brot, Kuchen und Co. von der „Woeste Vollkornbäckerei“ aus Iserlohn.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Wir setzen bei all unseren Produkten stark auf Tierwohl und Regionalität. Durch den Betrieb unserer eigenen, mobilen Geflügelschlachtereie werden unsere Tiere direkt auf unserem Hof – also ohne Transportstress – geschlachtet. Uns ist es wichtig, dass alles rund um die Tierhaltung und die Schlachtung sehr transparent ist.“

Bei dem Weidemasthähnchen handelt es sich um eine langsam wachsende Genetik. Die Tiere haben tagsüber uneingeschränkten Zugang zu unserer großzügigen, grünen Weidefläche. Wir füttern Bioland-zertifiziertes Futter und Körnerweizen.“

Thorsten Beimbörn



BEIMBORN'S Hofladen

INHABER/IN

Thorsten Beimbörn

Tel.: 01573 - 06 80 225

beimborns.hofladen
 Beimbörn's Hofladen

thorsten.beimbörn@web.de

SB-HOFLADEN (MIT ZUGANG ÜBER DIE LOKBEST-APP) IN HERSCHIED (IM ORT):

Oberdorfstr. 1
58849 Herscheid

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - So: 06:00 Uhr bis 22:00 Uhr

SB-HOFLADEN OHNE DIGITALEN ZUGANG IN HERSCHIED-WELLIN:

Wellin 15
58849 Herscheid

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - So: 08:00 Uhr bis 19:00 Uhr

GUTSCHEIN
AUF SEITE
83



SCHRIEVER'S BAUERNLADEN

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
Fleisch (Rind, Schwein, Hähnchen, Pute), breites Sortiment an Wurstwaren, eingeweckte Suppen, Rouladen, Gulasch etc., Milchprodukte und Fruchtaufstriche.

Zugekauft:
Käse, Nudeln, Honig, Wein, Gurken, Säfte.



HINWEIS

Frischfleisch bitte vorbestellen.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Auf der Suche nach Fleisch und Wurstwaren mit Herkunft ist man in Schrievers Bauernladen genau richtig. Durch die eigene Tierhaltung und die hofeigene Schlachtung bekommt der Begriff ‚Regionalität‘ eine neue Dimension. Bei einem Besuch in unserem Hofladen können Sie jederzeit die Aufzucht und Haltung der Tiere besichtigen. Wir füttern unsere Tiere überwiegend mit selbst erzeugtem Futter. Die Tiere werden in artgerechten, geräumigen Ställen mit Stroh bzw. im Sommer auf der Weide gehalten.“

Alle Wurstwaren werden von uns in der eigenen Wurstküche nach traditionellen Rezepten hergestellt. Die Milchprodukte werden alle aus eigener tagesfrischer Milch hergestellt. Sämtliche zugekaufte Produkte sind von ausgewählten Direktvermarktern, nach Möglichkeit aus der Region. Zu unseren Produkten ist jederzeit eine individuelle persönliche Beratung möglich.“

Michaela Schrievers



INHABER/IN Familie Schrievers

KONTAKT

Vorderste Berg 1
58566 Kierspe

Tel.: 02359 - 21 68

kontakt@schrievers-bauernladen.de
www.schrievers-bauernladen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr: 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Sa: 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr
Auch nach Vereinbarung





JOEST'S HOFLADEN



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

Ein wichtiges Anliegen der Familie Joest ist es, mit Hilfe des Hofladens der Öffentlichkeit die Landwirtschaft vor Ort näher zu bringen und durch den Verkauf der hofeigenen Produkte ihren Kunden Waren aus der Region für die Region zu bieten.

Auch bei den zugekauften Waren achten die Joests darauf, ihr Sortiment möglichst regional zu gestalten. Neben dem regionalen Angebot zeichnet sich der kleine Laden zudem durch die persönliche und individuelle Beratung aus.

INHABER/IN
Familie Joest

KONTAKT
Gräfingholz 1
58540 Meinerzhagen

Tel.: 02354 - 90 24 68

ÖFFNUNGSZEITEN
Mi - Fr: 15:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Fr - Sa: 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Milch- und Eierautomat:
täglich von 06:00 Uhr bis 19:00 Uhr

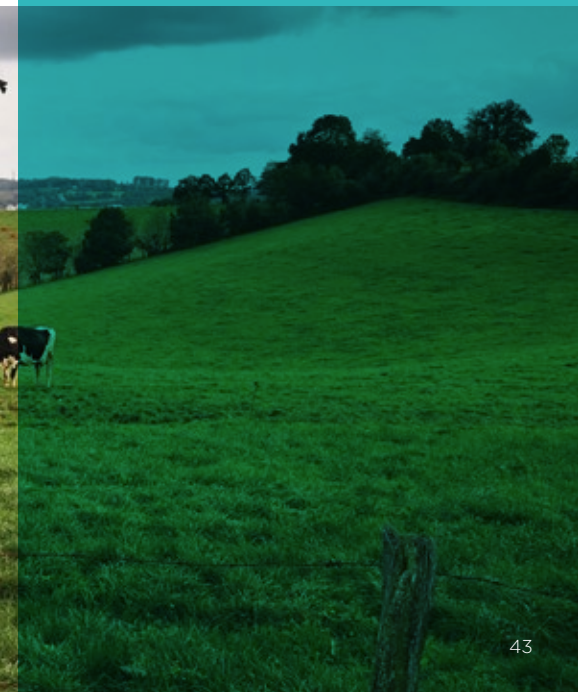
WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
Milch, Milchprodukte, Eier, Rindfleisch, Suppenhühner, teilweise Wurstwaren.

Zugekauft:
Schweinewurst, Backwaren, Fruchtaufstriche, Honig, Eingemachtes, Müsli, Wein, Obst und Gemüse (bio), Säfte, Käse, Nudeln.

HINWEIS

Das Angebot ist je nach Saison und Verfügbarkeit begrenzt.





HOF KLAAS

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
Verschiedene Sorten Nudeln (Eiernudeln), Marmelade, Eingemachtes, Eier (Freiland- und Bodenhaltung).

Zugekauft:
Frischetheke, Mehl und Körner, Gewürze, Öle, Weine.

GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Geschenkartikel, Präsentkörbe, Gutscheine, Floristik für den Innen- und Außenbereich, Trauerfloristik und Dekoartikel.

HINWEIS

Es gibt die Möglichkeit, Einkäufe und spezielle Produkte vorzubestellen.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Wir als Familie Klaas sind stolz auf unseren Hof, den wir 2009 als Quereinsteiger gegründet haben. Mit viel Einsatz haben wir es geschafft, ein gut funktionierendes landwirtschaftliches Familienunternehmen aufzubauen, in dem ganze drei Generationen mit anpacken.“

11.000 unserer 15.000 Hennen leben hier in Freilandhaltung. Wo sie, wie all unsere Hühner, erstklassiges Futter bekommen. Und warum? Erstklassiges Hühnerfutter heißt auch erstklassiges Ei. Und die Qualität, Frische sowie der leckere Geschmack unserer Eier sind für uns das A und O!“

Familie Klaas



INHABER/IN
Uwe Klaas

KONTAKT
Mittelhagen 10
58540 Meinerzhagen-Valbert

Tel.: 02358 - 90 79 777

Instagram: hofladen_klaas
Facebook: Hof Klaas

E-Mail: nachricht@hof-klaas.de
Web: www.hof-klaas.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di - Fr: 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr und
15:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Sa: 08:00 Uhr bis 12:00 Uhr
Montag ist Ruhetag.

**GUTSCHEIN
AUF SEITE
83**



HOF LINK



WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:

Rindfleisch und alle erdenklichen Produkte wie Wurstwaren, Suppe und Fond daraus, Schweinefleisch mit einer großen Produktpalette mit diversen Wurstwaren (z.B. Bratwürste, Salami, Pfefferbeißer, Mettwurst, Schinken, Fleischwurst, Schinken-, Jagd-, Bier-, Leber-, Blutwurst sowie Fleischkäse), Freiland-Eier aus dem Mobilstall (Biofütterung der Legehennen), großes Nudelsortiment aus unseren Eiern (Hartweizen und Dinkel), Eierliköre und Bruderhahn-Produkte wie Bolognese, Currywurst, Frikassee, Honig vom eigenen Hof.

Zugekauft:

Milch, Eis, Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte, Müsli, diverse Bio-Öle aus der Ölmühle Sauerland, Wein, Weidemasthähnchen.

GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Landtücher (handgewebte und bedruckte Baumwoll- und Leinentücher) und Geschenkkörbe.

HINWEIS

Special Cuts vom Rind und Schwein sowie größere Mengen (z.B. für Feiern, Vereins- und Straßenfeste) bitte vorbestellen. Das Angebot ist je nach Saison und Verfügbarkeit begrenzt.

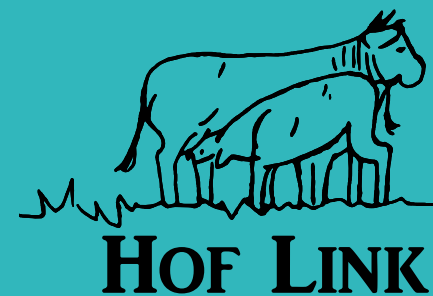


WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Wir arbeiten ausschließlich regional, nachhaltig, artgerecht, naturnah, möglichst ökologisch, für besonderes Tierwohl und mit Liebe zum Detail. Beste Qualität unserer Produkte an den Kunden zu bringen, ist unser Wunsch. Unsere Rinder (eine Mischung aus Limousin oder Angus) werden auf den Weiden direkt am Hof und wintertags im Klimakaltstall auf Stroh mit Massagebürsten gehalten. Unsere Tiere werden im Schnitt 2-3 Jahre alt und leben im kleinen Herdenverband. Geschlachtet, 10-14 Tage abgehangen und zerlegt werden die Tiere bei uns auf dem Hof im hofeigenen EU-zertifiziertem Schlachthaus und der dazugehörigen eigenen Landmetzgerei. So haben unsere Tiere keinen Stress mit langen Transportwegen.“

Um unser Sortiment im Fleischbereich komplett abzurunden, kaufen wir Freiland-Schweine der Familie Hedfeld aus Halver zu und veredeln diese in unserer Landmetzgerei. Unsere Lohmann Legehennen leben mit ihren Hähnen in einem großen Mobilstall mit zusätzlichen Außenklimaterrassen und natürlich mit freiem Auslauf auf Fernhagens Weiden. Zusätzlich wird unser Geflügel mit einer Bio-Futtermehlmischung und einem Bio-Weizen aus dem Windecker Land gefüttert. Natürlich werden auch die Bruderhähne unserer Hennen alle aufgezogen.“

Tanja Link



INHABER/IN

Tanja und Florian Link

KONTAKT

Fernhagen 21
58566 Kierspe

Tel.: 0151 - 67 22 09 18

Instagram: hof_link
Facebook: Hof Link

hoflink@outlook.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Sa: 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr und
nach Absprache

SB-Hoflädchen:

24 Stunden täglich, 7 Tage die Woche



HUXHARDTER MILCHHÄUSEL - HOF HUXHARDT



WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:

Milch, Eis, Joghurt, Sahne, Butter, Frischkäse, Grillkäse, Eier, Nudeln sowie frisches Gemüse (hauptsächlich Salate). Rind- und Schweinefleisch ein bis mehrmals im Jahr auf Bestellung, ebenso wie Suppenhühner oder Masthähnchen.

Zugekauft:

Honig (die Bienenstöcke stehen zum Teil auf unserem Hof), Wurstprodukte von verschiedenen Höfen aus der Region, Kartoffeln aus der Region.

GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Kaminholz sowie diverse Bauernhoferlebnisse: Schafspaziergänge mit unseren Zwergschafen, Eselspaziergänge, Eis-Tasting bei Ihnen zu Hause, in den Sommermonaten ist außerdem Bauernminigolf bei uns auf dem Hof möglich.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb. 2017 sind wir mit der Direktvermarktung gestartet, noch am alten Standort 'Stöcken in Breckerfeld'. Anfang 2023 haben wir diesen aufgegeben und unser Milchhäusel ist zu uns nach Hause auf die Huxhardt gezogen. Dort gibt es eine Rohmilchtankstelle, einen Eisautomaten und einen Regiomaten mit unseren Produkten sowie ausgewählten, zugekauften Produkten aus der Region. Um eine höhere Wertschöpfung aus unserer Milch zu bekommen, haben wir Anfang 2019 unsere eigene kleine Hofmolkerei in Betrieb genommen. 2021 kam die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und Joghurt aus der Milch unserer Kühe hinzu.

Wir beliefern nun diverse kleine Landmärkte bzw. Hofläden sowie mit einem 2023 eingerichteten Lieferservice die Kunden direkt mit unserer schonend pasteurisierten Milch und unseren weiteren Produkten. Seit Anfang 2023 strukturieren wir nun weiter alles bei uns um und haben seit Sommer 2023 unseren 'Market Garden' aufgebaut, um unseren Kunden neben den schon vorhandenen Produkten auch noch frisches Gemüse aus eigenem, nachhaltigem Anbau anbieten zu können. Uns ist es wichtig, den Menschen die Landwirtschaft und das Leben 'in und mit der Natur' wieder näher zu bringen.

Kirsten Piepenstock



INHABER/IN
Familie Piepenstock

KONTAKT
Huxhardt 1
58579 Schalksmühle

Tel.: 02355 - 90 33 08

 hof_huxhardt
 Huxhardter Milchhaeusel

info@muh-to-go.de
www.hofmolkerei-piepenstock.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Das Huxhardter Milchhäusel ist
24 Stunden täglich geöffnet.





TOFFI'S MILCHBAR

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:

Eier, Milch, Eiernudeln, Eierlikör, Suppenhühner, Gerichte im Glas, Rindfleisch (portioniert vor Ort oder 10-kg-Pakete auf Vorbestellung).

Zugekauft:

Eis, Kartoffeln, Grillfleisch, Wurst, Käse, Back- und Brotmischungen, Mehl, Müsli, Honig, Cookies und Brownies, Apfelsaft, Marmeladen, Pestos, eingelegtes Gemüse, Senf, Soßen, Gummibärchen, Schokolade, Chips, gefriergetrocknete Früchte, Getränke, Coffee to go uvm.

GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Geschenkkörbe zum selber befüllen.

HINWEIS

Es gibt auf dem Gelände einen Spielplatz und die Ziegen und Hühner können gefüttert werden.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Wir, Alicia und Jens, sind ein junges, engagiertes Paar und haben unseren Traum wahr gemacht. Alicia als angehende Lebensmittelchemikerin, Jens als gelernter Landwirt und die gemeinsame Leidenschaft zu den Tieren und der Natur bilden die Grundlage zu diesem Projekt. Schon seit 5 Generationen gehören Milchkühe zum landwirtschaftlichen Betrieb. 2021 kamen wir zu dem Entschluss, zusätzlich noch Hühner zu halten. Zunächst waren nur ein paar Tiere für den Eigenbedarf geplant, doch mit den Überlegungen wuchs der Wunsch, auch für euch Zugang zu leckeren Eiern aus Freilandhaltung zu schaffen. Die Idee eines Hofladens war geboren. Am 10.04.2022 eröffneten wir schließlich Toffi's Milchbar. Unser Sortiment aus eigenen Produkten und denen verschiedener Hersteller befindet sich stetig im Wandel. Wir legen dabei allergrößten Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und ein hohes Tierwohl. 95% unserer Produkte stammen aus der Region. Wir wollen euch die Möglichkeit bieten, Lebensmittel zu kaufen, von denen ihr wisst, wo sie herkommen, um sie bewusst zu genießen.“

Alicia Lieth



INHABER/IN

Alicia Lieth und Jens Tofahrn

KONTAKT

Sauerlandstraße 12
51688 Wipperfurth

Tel.: 0174 - 66 15 798

Instagram: toffis_milchbar
Facebook: Toffis Milchbar

info@toffis-milchbar.de
www.toffis-milchbar.de

ÖFFNUNGSZEITEN

24 Stunden, 7 Tage die Woche
(SB-Hofladen)

GUTSCHEIN
AUF SEITE
83





HAANER WILDSCHMIEDE

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung mit Zukauf:
**Wildfleisch (Reh-, Rot- und
Schwarzwild) aus heimischen
Revieren, küchenfertig evakuu-
miert, teilweise als TK-Ware.**

HINWEIS

**Für alle Produkte sind Vor-
bestellungen notwendig, da das
Angebot begrenzt ist. Die Verfüg-
barkeit variiert zudem aufgrund
der Schonzeiten der verschiede-
nen Wildarten saisonal.**



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Meine langjährige Tätigkeit als Jäger und Jagdaufseher führte dazu, dass das Interesse wuchs, einen eigenen Vertrieb für Wildfleisch zu gründen, um das Fleisch der Tiere, die in freier Wildbahn ohne Zugabe jeglicher Medikamente leben, in haushaltsüblichen Mengen abseits der industriellen Massenproduktion an die Kunden zu bringen.“

Das Wild stammt aus meinem eigenen sowie umliegenden Jagdrevieren als auch vom Forstamt. Bei dem Erwerb von Wild aus anderen Revieren begutachte ich jedes einzelne Stück und kaufe nur vernünftig geschossenes Wild in Einzelstücken ab. Die Produkte bieten wir speziell nach Wunsch des einzelnen Kunden an.“

Carsten Hoff



INHABER/IN Carsten Hoff

KONTAKT
Vorderhagen 25
58540 Meinerzhagen

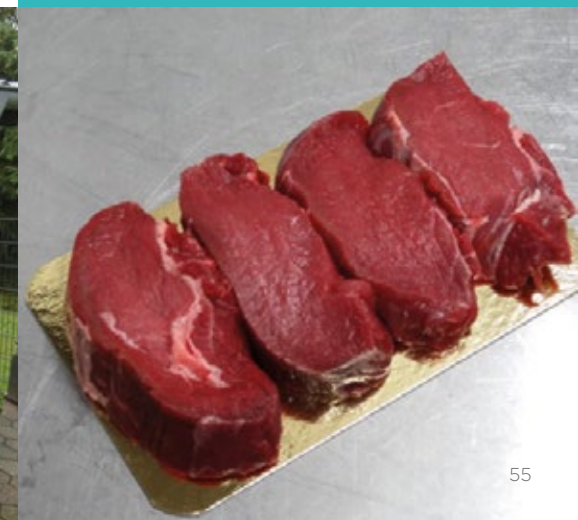
Tel.: 0171 - 89 43 333

 Haaner Wildschmiede Carsten Hoff

jagd-wildfleisch@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo: Ruhetag
Di-Fr: 08:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Sa: 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Sonn- und Feiertage: geschlossen





WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Seit 1964 werden in der Forellenzucht Wehetal Forellen aufgezogen und verarbeitet. Von angeäugten Eiern werden die Forellen in unserem Bruthaus großgezogen. Die Aufzucht erfolgt in naturbelassenen Erdteichen, bis die Forellen unsere Fischzucht als Setzlinge, fangfähige oder küchenfertige Fische für Privatleute, Angelvereine oder andere gewerbliche Anbieter verlassen.“

In der eigenen Räucherei werden die Fische nach altem Rezept in Buchenspänen liegend veredelt, um den Fisch durch diese Räuchermethode saftiger und geschmackvoller zu machen und ihn als geräucherten Fisch oder als Filet weiter im regionalen Umkreis zu vermarkten.“

Torsten Scheider



INHABER/IN
Torsten Scheider

KONTAKT
Schnörrenbach 3
58540 Meinerzhagen

Tel.: 02359 - 75 88

Instagram: forellenzuchtwehetal
Facebook: Forellenzucht Wehetal

forellenzucht-wehetal@t-online.de
www.forellenzucht-wehetal.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Di: nach Vereinbarung
Mi - Fr: 14:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Sa: 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr
So: 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr
Feiertags geschlossen.

HINWEIS

Die Forellenzucht ist übrigens auch mit ihrem Food-Truck auf diversen Märkten in der Region (und am Rande dieser) zu finden:

Di: Wochenmarkt Ennepetal-Vörde
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Mi: Wochenmarkt Kierspe
08:00 Uhr bis 13:00 Uhr
Do: Edeka Markt Lüdenscheid-Brügge
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Fr: Wochenmarkt Halver
07:00 Uhr bis 13:00 Uhr

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
Geräucherte und frische Forellen und Lachsforellen, verarbeitet als ganze Fische oder Filets, Stremel-Lachs (aus Lachsforellen), hausgemachte Soßen, Räucherfisch-Platten.

Zugekauft:
FrISChe Aale, lebende Karpfen.



GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Besatzfische (Forellen und Lachsforellen).

HINWEIS

Räucherfischplatten, Stremel-Lachs und geräucherte Aale bitte vorbestellen. Die Forellenzucht ist übrigens auch mit ihrem Food-Truck auf diversen Märkten in der Region (und am Rande dieser) zu finden.





FORELLENZUCHT VERSETAL

WELCHE LEBENSMITTEL
GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung mit Zukauf:
**Frische und geräucherte Forellen
und Lachsforellen.**

Zugekauft:
**Karpfen (rund um Weihnachten),
frischen und geräucherten Aal.**

HINWEIS

**Für geräucherte Lachsforellen
und Karpfen ist eine Vorbestel-
lung empfehlenswert.**

GIBT ES HIER NOCH ETWAS
ÜBER LEBENSMITTEL
HINAUS ZU KAUFEN?

Besatzfische (v.a. Bachforelle).



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

Die Bedürfnisse seiner Forellen kennt Michael Kaiser ganz genau. Der Fischwirtschaftsmeister beschäftigt sich seit mehr als 30 Jahren intensiv mit der Aufzucht der Tiere. Sie wachsen bei ihm unter ganz natürlichen Bedingungen heran. Seine Teiche speist frisches und kaltes Wasser vom Grund der Versetalsperre. Die Tiere entwickeln sich darin langsamer und bilden ein festes Fleisch, das Genießer besonders schätzen.

Aufgrund seines großen Fachwissens bietet Michael Kaiser seinen Kunden fangfrischen oder geräucherten Fisch von außergewöhnlicher Qualität. Das Rezept für eine schmackhafte Zubereitung gibt es gratis dazu.



INHABER/IN
Michael Kaiser

KONTAKT
Platehofstraße 96
58515 Lüdenscheid

Tel.: 02351 - 45 94 00

www.forellenzucht-versetal.de

ÖFFNUNGSZEITEN 01.03. - 30.09.
Di, Mi, So: 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr
Do, Fr, Sa: 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr
14:30 Uhr bis 17:00 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN 01.10. - 28.02.
Di, Mi, Sa, So: 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr
Do, Fr: 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr
14:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Montags und an Feiertagen:
geschlossen.

Abweichende Öffnungszeiten im
Dezember/Januar und zu Ostern
möglich (siehe Website).





DELIKATESSEN AUS DEM HEXENHAUS

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
Konfitüren, Gelees, Liköre, Senf, Soßen (süß und herzhaft), Brotaufstriche (süß und herzhaft, vegetarisch/vegan), Pesto, Essig, Gewürze aus Kräutern, Eingelegetes, Suppen und Eintöpfe sowie Apfelmus und -kompott. Es werden zum größten Teil Früchte, Gemüse, Kräuter und Pilze aus dem eigenen Garten bzw. vom eigenen Grundstück verwendet.



GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Wildkräuterwanderungen und Wildkräuterkochkurse, Geschenkkörbchen zum selber zusammenstellen oder auf Bestellung, selbstgebastelte Geschenkartikel.

HINWEIS

Das Angebot ist je nach Saison und Verfügbarkeit begrenzt. Die Zubereitung erfolgt von Hand in kleinen Chargen. Die genauen Inhaltsstoffe stehen nicht auf den Gläsern, können aber auf Wunsch mitgeteilt werden. Beim Aufbau wird nur natürlicher Dünger verwendet. Bei der Zubereitung wird auf künstliche Farbstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Süßmittel verzichtet.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Als ich das Hexenhaus im Jahr 1996 kaufte, gab es bereits einige Obstbäume und -sträucher auf dem Grundstück. Im Rahmen eines Projekts des NaBu zur Wiederaufforstung von Streuobstwiesen, kamen noch weitere Obstgehölze hinzu. Die Ernte verarbeitete ich zu Konfitüren, Gelee, Saft und Likör – aber es war viel zu viel für mich und meine Familie, sodass ich auf die Idee kam, diesen Überfluss im eigenen Lädchen zu verkaufen.“

Ich verband dies mit einem weiteren Hobby – dem Sammeln und Verarbeiten von Wildkräutern und -früchten – und habe große Freude daran, dieses Wissen an interessierte Menschen im Rahmen eines Wildkräuterkochkurses weiterzugeben.

Das Lädchen ist tatsächlich mein Hobby, mit anderen Worten: Es gibt keine festen Öffnungszeiten. Bin ich daheim, dann schließ ich auf – wenn nicht, ist dicht. Wer sicher jemanden antreffen möchte, der ruft am besten vorher kurz an.“

Corinna Kraft



INHABER/IN
 Corinna Kraft

KONTAKT
 Breye (Breie) 1
 58566 Kierspe

Tel.: 02353 - 90 35 95

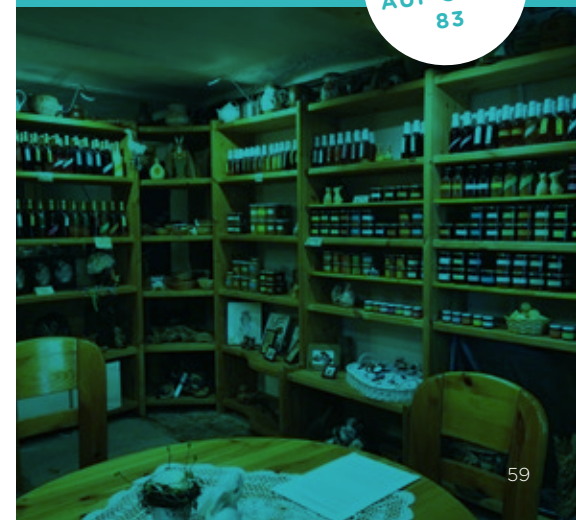
 Delikatessen aus dem Hexenhaus

info@hexenhaus-delikatessen.de
www.hexenhaus-delikatessen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Nach telefonischer Vereinbarung
 (oder einfach vorbeikommen).

**GUTSCHEIN
 AUF SEITE
 83**





NATURSCHUTZZENTRUM MÄRKISCHER KREIS E.V.



WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
Verschiedene Säfte (Apfel naturtrüb, Apfel-Birne, Apfel-Mango, Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Holunder) sowie Sauerländer Obstbrände (Apfel, Birne, Zwetschke, Quitte).

HINWEIS

Die Säfte und Obstbrände gibt es nicht nur beim Naturschutzzentrum selbst, sondern auch in ausgewählten Läden.

Eine Auflistung der Läden ist auf der Internetseite www.maerkischer-garten.de oder telefonisch beim Naturschutzzentrum erhältlich.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Wir sind die Biologische Station des Märkischen Kreises. Mit dem Streuobstprojekt können wir alte und regionale Sorten erhalten, verbreiten und zu Saft und Edelobstbränden verarbeiten. Dadurch bekommen die Streuobstwiesen wieder eine wirtschaftliche Bedeutung und können erhalten werden. Denn Streuobstwiesen prägen seit Jahrhunderten die Landschaft im Sauerland, werden allerdings immer seltener. Damit auch das Wissen um den fachgerechten Schnitt weitergegeben werden kann, bieten wir zudem Schnittkurse für den Erhalt und die Pflege von Obstbäumen an. Die Äpfel für unsere Produkte kommen alle von Streuobstwiesen in der Region. Das gewährleistet kürzeste Wege und schont Umwelt und Geschmack.“

Hans Obergruber



INHABER/IN

Naturschutzzentrum
Märkischer Kreis e.V.

KONTAKT

Oelken 79
58515 Lüdenscheid

Tel.: 02351 - 43 24 240

 naturschutzzentrum_mk
 Naturschutzzentrum
Märkischer Kreis

info@naturschutzzentrum-mk.de
www.maerkischer-garten.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr: 08:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Bei einem Besuch um die
Mittagszeit ist ein vorheriger
Anruf sinnvoll.





EXKURS



VON „WILDERS FRÜHE“ BIS HIN ZU „GRAVENSTEINER“ – EIN BESUCH BEIM NATURSCHUTZZENTRUM DES MÄRKISCHEN KREISES

TEXT UND FOTOS VON JÖRG KÜSTER

Es ist ein nebliger Frühmorgen im Sauerland. Mit dem Wagen fahre ich die kurvenreiche Strecke aus Kierspe kommend Richtung Lüdenscheid. Bin ich hier richtig? Mein Navi weist mir eine kleine Straße den Hang hinauf. Immer verschlungener werden die Wege.

Dann finde ich endlich, was ich suche. Auf einem verblichenen Wegweiser steht: „**Naturschutzzentrum Märkischer Kreis e.V.**“. Nach ein paar hundert Meter erreiche ich ein Gebäude, das wie ein altes Gehöft aussieht.

Verabredet bin ich mit Volker Knipp. Der gelernte Baumschulgärtner und Kaufmann ist hier beim Naturschutzzentrum MK e.V. als Mitarbeiter für verschiedene Aufgabenfelder/ Bereiche angestellt.

Ich passiere den Eingangsbereich mit seinem großen Seminarraum und lande im ersten Obergeschoss. Dort empfängt mich Herr Knipp schon mit zwei kleinen Körbchen frischer Mini-Birnen.

„Bei den kleinen frühen Birnensorten, handelt es sich um die Frühsorte ‚Akawetze‘ aus Siebenbürgen/Rumänien, die dort schon im 18. Jahrhundert bekannt war, und die Sorte ‚Wilders Frühe‘, die Ende des 19. Jahrhunderts in den USA entstanden ist.“

Ich bin beeindruckt vom Fachwissen meines Gesprächspartners und probiere gleich einmal. Die kleinen Birnen sehen eigentlich noch unreif aus, doch sie schmecken einfach köstlich.

Zusammen schauen wir uns die frisch angelegten Streuobstwiesen oberhalb des Hofes an. Ich frage ihn, was sich denn genau hinter dem Naturschutzzentrum Märkischer Kreis e.V. verbirgt.

„Wir sind eine Biologische Station, die mit verschiedenen Akteuren wie z.B. dem NABU, BUND, der Jägerschaft, der Fischerei und den Landwirten zusammenarbeitet. Wir pflegen Naturschutzgebiete im Märkischen Kreis und arbeiten auch dort mit den Landwirten zusammen. Wir bieten Öffentlichkeitsarbeit und Seminare (z.B. für Schulklassen) im Bereich der Umweltbildung an. Neben den Naturschutzmaßnahmen vermarkten wir auch Apfelsaft und Obstbrände.“





Woher das Obst hierfür kommt, frage ich ihn?

„Wir haben vier verschiedene Annahmestellen eingerichtet, von Hemmer im Norden bis Meinerzhagen im Süden, an denen Privatbesitzer von Streuobstwiesen ihr unbehandeltes Obst abgeben können. Das Obst wird dann von einer Mosterei weiter zu Saft verarbeitet. Die Obstbrände werden in einer Brennerei in Hagen hergestellt.“



Auf der riesigen Streuobstwiese gehen wir durch das hohe, feuchte Gras. Wir kommen immer wieder an verschiedenen, seltenen Sorten vorbei. Hier hat Herr Knipp oft Hand angelegt. Viele der Bäume sind durch ihn mit alten Sorten veredelt worden und dienen so der Artenerhaltung und -vielfalt. Er zeigt mir die Veredelungsstellen in den Baumkronen. Gefühlt hat er zu jedem Baum eine Geschichte parat. Immer wieder entfernt er gezielt Äste aus den kleinen Baumkronen.

„Warum ist es eigentlich so wichtig, alte Sorten und Streuobstwiesen zu erhalten?“ möchte ich von ihm wissen.

„Streuobstwiesen sind ein altes Kulturgut, das bewahrt und gepflegt werden muss.“



Die genetische Vielfalt der alten Sorten bietet ein großes Potential für zukünftige Züchtungen. Viele alte Sorten haben sich über Jahrhunderte erhalten, weil sie robust und wenig krankheitsanfällig sind.

Zudem sind Supermarktsorten wie Pink Lady und Elstar für Apfelallergiker ein Problem. Sie sind stark allergen. Alte Sorten werden dagegen viel besser vertragen.

Die Obstwiesen bieten auch eine Vielfalt an Lebensräumen für Tiere und Pflanzen. So nistet der Steinkauz gerne in Höhlen alter Obstbäume. Die blühenden Bäume bieten vielen Insekten Nahrung. Die Wiesen darunter sind ebenfalls ein wichtiger Lebensraum für Insekten. Mit ihren blühenden Wildblumen müssen diese allerdings regelmäßig gemäht oder beweidet werden.“

Unterhalb der Obstwiese angekommen besichtigen wir noch den „Garten für Alle“. Ein gefördertes Projekt des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe, mit Hochbeeten, Feuchtbiotop, Benjeshecke und Wildbienenpfad. Einen richtig alten Apfelbaum finden wir direkt vor dem Hof Oelken. „Gravensteiner, leckere alte Sorte“ grinst Herr Knipp und pflückt gleich mehrere Äpfel vom Baum.

„Welche Angebote bieten Sie den Menschen hier in der Region?“

„Wir bieten ein buntes Programm an: Von Naturexkursionen wie zum Beispiel der Ochsentour zu den Heckrindern bis zu Baumschnitt- und Veredlungskursen und von Naturteich Gestalten bis zu Wildblumenwiese Anlegen.“

Zum Schluss meines Besuchs machen wir noch einen Abstecher in den angrenzenden Waldkindergarten. Hier kommen wieder unsere Minibirnen vom Anfang und natürlich der Gravensteiner ins Spiel. Mit Begeisterung greifen die Kinder in die Obstkörbe und lassen sich die köstlichen Früchte schmecken.



Informieren Sie sich über die tollen Angebote des Märkischen Naturschutzzentrums e.V. Es lohnt sich!

www.naturschutzzentrum-mk.de

GÄRTNEREI DAHLMEIER

WELCHE LEBENSMITTEL
GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Direktvermarktung:
**Gemüse, z.B. Salat, Zucchini, Kür-
bis, Mangold, rote Beete, Bohnen,
Fenchel, Tomate, Gurke, Paprika.**

HINWEIS

Laden mit kleinem regionalem
Nahversorgungsortiment. Das
Angebot variiert je nach Jahres-
zeit und Saison.

GIBT ES HIER NOCH ETWAS
ÜBER LEBENSMITTEL
HINAUS ZU KAUFEN?

Diverse Pflanzen aus dem Bereich
Floristik und Garten; aus eigenem
Anbau z.B. Stiefmütterchen im
Frühjahr, Beet- und Balkonbeflan-
zung im Sommer, im Herbst Silber-
blätter und im Winter Weihnachts-
sterne; außerdem: Deko- und
Geschenkartikel.

WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

Das Garten- und Floristikfachgeschäft
Dahlmeier gibt es seit 1929 und wird
mittlerweile in der dritten Generation
geführt.

Die Natürlichkeit der selbst angebau-
ten Pflanzen liegt der Familie Dahl-
meier am Herzen, sodass bspw. keine
Chemie verwendet wird, sondern man
sich auf die Kräfte der Natur verlässt.
Davon können sich die Kunden in den
großen Gewächshäusern selbst über-
zeugen. Lediglich einige Zier- und
Grünpflanzen werden bei den Dahl-
meiers zugekauft und komplettieren
das Angebot.

Das Besondere: Man kann hier nicht
nur Gemüsepflanzen zum Selbst-
anbauen kaufen, sondern die Salate,
Bohnen und Co. auch direkt verzehr-
fertig mit nach Hause nehmen.



**Gärtnerei
Dahlmeier**

INHABER/IN
Henning Dahlmeier

KONTAKT
Lingenbecker Weg 4
58849 Herscheid

Tel.: 02357 - 21 46

dahlmeier@t-online.de
www.gaertnerei-dahlmeier.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr: 08:30 Uhr bis 12:30 Uhr und
14:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Sa: 08:30 Uhr bis 13:00 Uhr

So: 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr



DORFLADEN HÜINGHAUSEN EG



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

Der als Genossenschaft geführte Dorfladen ist der Idee eines Tante Emma-Ladens entsprungen und soll nicht nur ein Ort der Nahversorgung, sondern auch der Begegnung sein.

Hier können die Kinder noch mit einem Einkaufszettel der Eltern vorbeischaun und werden von den VerkäuferInnen versorgt. Und wenn die älteren Herrschaften selbst nicht mehr kommen können, werden ihnen die Einkäufe nach Hause gebracht.

Die Heimatverbundenheit zeigt sich auch im Sortiment: In dem Laden gibt es eine Ecke voller regionaler Köstlichkeiten, um die heimischen Anbieter zu unterstützen – ein Anliegen, das den haupt- und ehrenamtlichen MitarbeiterInnen am Herzen liegt.

INHABER/IN

Rund 240 Genossen der Dorfladen Hüinghausen eG

KONTAKT

Elsenerstr. 10
58849 Herscheid

Tel.: 02357 - 60 11 077

 Dorfladen Hüinghausen

dorfladen-hueinghausen@t-online.de
www.dorfladen-hueinghausen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Fr: 08:00 Uhr bis 13:00 Uhr und
14:00 Uhr bis 17:30 Uhr
Sa: 08:00 Uhr bis 11:00 Uhr
Auch nach Vereinbarung.

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Zugekauft:
Vollsortiment, mitunter auch mit einigen regionalen Produkten bzw. Produkten aus regionaler Herstellung wie Brot, Brötchen, Wurst, Fleisch, Käse, Senf, Säfte, Obstbrände, Honig, Eier, Kaffee und Gewürze.

GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Entsprechend des Vollsortiments gibt es auch Drogerieartikel.

HINWEIS

Laden mit kleinem regionalem Nahversorgungsortiment. Bei speziellen Wünschen zu Fleisch- und Backwaren bitte vorbestellen.





RAIFFEISEN-MARKT KIERSPE

WELCHE LEBENSMITTEL GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Zugekauft:
Regionales Wurst-, Käse- und Fischsortiment (aus der Kühlung), Weine und Spirituosen, Gebäck sowie Teigwaren (Nudeln), Öle und Essige, Gewürze, Mehl und Backmischungen, Honig vom Imker Pickhardt, frisches Obst und Gemüse, Getränke und Süßwaren.

GIBT ES HIER NOCH ETWAS ÜBER LEBENSMITTEL HINAUS ZU KAUFEN?

Ein für Raiffeisenmärkte übliches Sortiment rund um die Themen Garten, Haus, Tier und Hof. Darüber hinaus: Naturseifen aus der Seifenmanufaktur „Landseife“, „Enzborn“-Haut- und Körperpflege, Honig-Pflegeprodukte von „Minkenhus“.

HINWEIS

Laden mit kleinem regionalem Nahversorgungsortiment. Saisonal gibt es auch frischen Spargel und Erdbeeren, sowie Zwetschgen.



✂ Raiffeisen-Markt

WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Immer einen Schritt weiter, denn Stillstand ist Rückschritt. Dies ist der Leitfaden, der uns stets zur Weiterentwicklung anstrebt. Zukunftsorientiert und auf dem neuesten Stand. So lautet die Vision unseres Vorstandes für die Genossenschaft. Unsere Raiffeisen Märkte erfüllen gerne die unterschiedlichsten Kundenwünsche. Ich selbst arbeite seit Juni 2023 im Raiffeisen Markt in Kierspe, seit Dezember 2024 habe ich die Leitung des Marktes übernommen, mit dem Ziel, unseren Markt als „Geheimtipp“ zu etablieren. Vielen Kunden ist unser vielfältiges Sortiment nicht bekannt, mein Ziel ist es dies zu ändern. Wir möchten vor allem unsere regionalen Lieferanten unterstützen und zeigen, dass auch regionale und ökologische Lebensmittel ihren Preis wert sind. Gerade bei regionalen Lebensmitteln kann man die Lieferketten viel einfacher nachvollziehen. Bei uns steht die Kundenzufriedenheit an erster Stelle. Wir möchten, dass unsere Kunden sich gesehen fühlen und deren Anliegen und Probleme ernst genommen werden. Wir möchten vor allem mit fachlicher Beratung für sie da sein und versuchen, auch besondere Wünsche zu erfüllen. Unser Sortiment wird stets erweitert, und bietet auch Lebensmittel an, die sonst im Umkreis nicht zu finden sind.“

Natalie Wendscheck

INHABER/IN
RWG Rheinland eG

KONTAKT
Volmestraße 149
58566 Kierspe

Tel.: 02171 - 40 04 70 91 0

📱 raiffeisen_markt
📍 Raiffeisen Märkte Rheinland

kierspe@rwg-r.de
www.rwg-r.de/standorte/kierspe

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

GUTSCHEIN
AUF SEITE
83



EXKURS



REGIONAL UND SAISONAL EINKAUFEN – EIN BEITRAG FÜR DEN KLIMASCHUTZ!

Was haben die Lebensmittel in unserem Einkaufskorb mit dem Klimaschutz zu tun? Eine ganze Menge! Denn wer regional und saisonal einkauft, unterstützt nicht nur die heimischen Erzeuger, sondern sorgt auch für einen besseren CO²-Fußabdruck seines Essens!

Fragt man sich, was für die Klimabilanz im Lebensmittelsegment entscheidend ist, fällt der erste Blick auf die Herkunft des Essens. Schließlich liegt es auf der Hand: Ein Produkt, das um die halbe Welt geflogen werden muss, erzeugt weitaus mehr Treibhausgase als ein Produkt, das nur wenige Kilometer entfernt aus der Region stammt.

Doch das ist nur ein Aspekt: Neben der Herkunft spielt auch die Art der Produktion bzw. die Saisonalität eine entscheidende Rolle. Denn: Möchte man abseits der Saison beliebte Obst- und Gemüsesorten wie z.B. Tomaten kaufen, werden diese in unseren kälteren Gefilden bspw. meist in beheizten Gewächshäusern angebaut und weisen damit eine hohe Klimabilanz auf – und das, obwohl sie regional sind. Am geringsten hingegen belasten die saisonalen Gewächse aus dem Freilandanbau das Klima. Lagerfähige Produkte wie Äpfel oder Kartoffeln können allerdings auch außerhalb der Saison eine relativ

geringe Klimabelastung aufweisen. So müssen wir auch im Winter keine Äpfel aus Neuseeland kaufen, die gibt es nach wie vor aus Deutschland oder sogar aus unserer Region. Darüber hinaus ist nicht nur das „Woher“ und das „Wie“ entscheidend, sondern auch das „Was“. Gerade die hohe Nachfrage nach Fleisch wirkt sich sehr ungünstig auf unser Klima aus. Das liegt z.B. daran, dass bei der Viehhaltung Methan- und Lachgasemissionen entstehen und der hohe Bedarf nach Soja als Futtermittel zur Rodung der kohlenstoffbindenden Urwälder führt. Es ist also besser, entweder ganz auf Fleisch zu verzichten oder aber lieber selten nachhaltig erzeugtes Fleisch zu kaufen.

TIPP AM RANDE:

Auch die eigene Wegstrecke sollte beim Einkaufen gut gewählt werden. Im Laufe der Woche an verschiedenen Stellen einzelne Lebensmittel zu kaufen, erzeugt zum Beispiel mehr CO² als einmal in der Woche einen Großeinkauf zu tätigen.

KLIMAFREUNDLICH ERNTEN UND GENIESSEN:

WANN HABEN BELIEBTE GEMÜSE-, OBST- ODER SALATSORTEN IN UNSERER REGION FREILAND-SAISON?

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
ÄPFEL												
BIRNEN												
ERDBEEREN												
KIRSCHEN, SÜSS												
PFLAUMEN												
BLUMENKOHL												
BOHNEN												
BROKKOLI												
ERBSEN												
GRÜNKOHL												
KARTOFFELN												
KOHLRABI												
KOPFKOHL												
KÜRBIS												
MÖHREN												
PORREE (LAUCH)												
RADIESCHEN												
SELLERIE												
SPARGEL												
SPINAT												
STECKRÜBEN												
ZWIEBELN												
EISBERGSALAT												
FELDSALAT												
KOPFSALAT												
RUCOLA												

Freilandsaison



TIPP

EINKAUFEN & SPASS DABEI! MISSION: NACHHALTIGERES EINKAUFEN OHNE AUTO – AUCH AUF DEM LAND

Martin Donat ist gebürtiger Halveraner, lebte aber zwei Jahrzehnte am Rande des Ruhrgebiets. Im „Exil“ hatte er ein Leben ohne Auto kennen- und lieben gelernt. Als er zurück aufs Land zog, stellte er sich unweigerlich die Frage, ob sein Mobilitätskonzept auch in der alten, neuen Heimat funktionieren würde. Hier ist sein Erfahrungsbericht.

Zurück in der alten Heimat. Vom Rande des Potts an den Rand des Sauerlands. In diesen zwei Sätzen steckte für mich vor allem eine spannende Frage: Werde ich meinen Alltag wie gewohnt weiterhin mit dem Fahrrad meistern können? In einem Ballungszentrum wie dem Ruhrgebiet liegt alles nahe beisammen. Überall gibt es schöne, alternative Einkaufsmöglichkeiten, vom Unverpacktladen bis zum Bio-Hofladen.

Zurück im Sauerland sieht das etwas anders aus. Hier auf dem Land herrscht oftmals die Meinung: Ohne Auto läuft hier gar nichts. Für mich ist dieser Satz in der Regel eine direkte Herausforderung: Es muss auch hier gehen, jetzt erst recht! Meine Mission war klar: Möglichst nachhaltig einkaufen – auf dem Land, ohne Auto.

Es braucht ein wenig Anpassung, ein paar „Modifikationen“ des Alltags und das Infragestellen der ein oder anderen Gewohnheit. Natürlich wird man nass, wenn man im Regen Rad fährt. Natürlich sind die meisten Straßen nicht mit Vorzeigeradwegen ausgestattet. Natürlich bist du mit dem Fahrrad langsamer unterwegs als mit dem Auto. Aaaaber...!

Erfrischend ungemütlich!

Kennst du dieses großartige Gefühl, das sich einstellt, wenn du mal die Komfortzone verlassen hast? Von der sportlichen Anstrengung bis zum überraschenden Regenschauer: Danach fühlt man sich frisch und spürt das pure Leben. Genau dieses Gefühl kannst du jedes Mal genießen, wenn du aufs Rad steigst. Rad fahren ist gesund – und spart auch noch eine Menge Geld.

Erlebe deine Umgebung

und mache aus deinem Einkauf ein Happening. Es gibt so viele schöne, alternative Einkaufsmöglichkeiten. Oft sind die Wege dorthin mindestens genauso schön – du verpasst den besten Teil, wenn du das Auto nimmst. Auf dem Rad bist du langsam genug, um unsere schöne Gegend vollends zu genießen und schnell genug, um ans Ziel zu kommen. So wird jeder Einkauf zu einer kleinen Auszeit.

Wenn du noch mehr Zeit hast, kannst du deinen Einkauf auch mit einer schönen Radtour verbinden. So hast du einfach einen schönen Tag auf dem Rad – und der Einkauf wird zur Nebensache!

Wenn es keine Radwege gibt, „nimm“ sie dir einfach!

Dass es keine Radwege gibt, heißt nicht, dass man hier schlecht Radfahren kann. Das Gegenteil ist der Fall: Unzählige abgelegene Landstraßen oder Wirtschaftswege sind die Grundlage für richtig schöne Radtouren fernab vom Verkehr.

Gute Planung ist der halbe Einkauf

Auf dem Land ist vieles weiter weg, weshalb Besorgungen mehr Zeit brauchen – erst recht, wenn du das Fahrrad nimmst. Umso wichtiger ist ein Plan: Kauf zum Beispiel gleich für

die ganze Woche ein, so lohnt sich der längere Weg mit dem Fahrrad. Mein Tipp: Leih dir das Lastenrad BALU für deinen nächsten Großeinkauf mit dem Fahrrad.

Lerne deine Umgebung neu kennen

Meistens gibt es mehr, als man denkt oder kennt. Gerade auf dem Land produzieren viele Leute aus reiner Leidenschaft dies und das. Ob Hobby-Imker, Fischteich, privater Walnuss-Verkauf oder Mini-Brauerei – auf dem Rad entwickelst du schnell einen Blick für die kleinen Hinweisschilder, an denen du im Auto garantiert vorbeirauscht.



Du fragst dich, wer oder was hinter BALU steckt?

BALU ist ein E-Lastenrad, das in Halver stationiert ist und dort allen Bürgerinnen und Bürgern kostenfrei zur Ausleihe zur Verfügung steht. Ermöglicht wurde das Projekt mithilfe des Förderprogramms der „Kleinprojekte“. Die Eigenschaften des Lastenrads: Groß, bärenstark, aber total gemütlich – Balu eben! Durch die Ausleihe kann jeder diese Art der Fortbewegung im Alltag einfach mal ausprobieren.

Mehr über das Projekt erfährst du hier: www.lastenrad-halver.de



FAIRNESS FÜR ALLE: WELTLÄDEN

Einige exotische Lebensmittel wie Kaffee oder Schokolade können in unserer Region gar nicht angebaut werden und sind doch nicht aus unseren Küchenschränken wegzudenken. Umso wichtiger ist es, auch bei diesen Lebensmitteln, die überwiegend in den Ländern des Südens produziert werden, die Bedingungen ihrer Herstellung unter die Lupe zu nehmen. Die Lebensmittel in Weltläden stammen aus dem fairen Handel und sind entsprechend gekennzeichnet. Der Kauf dieser Waren unterstützt damit weltweit die soziale und ökonomische Gerechtigkeit.



WELTLADEN MEINERZHAGEN - INITIATIVE EINE WELT E.V.

WELCHE LEBENSMITTEL
GIBT ES HIER ZU KAUFEN?

Zugekauft:
Fair gehandelte Lebensmittel wie Kaffee, Tee, Kakao, Reis, Nudeln, Quinoa, Gewürze, Schokolade, Nüsse, Trockenfrüchte, Gebäck, Honig, Saft u.v.m.

GIBT ES HIER NOCH ETWAS
ÜBER LEBENSMITTEL
HINAUS ZU KAUFEN?

Fair gehandeltes Kunsthandwerk, Kleidung, Kinderspielzeug u.v.m.



WER WIR SIND UND WAS UNS AUSMACHT

„Unsere Produkte sind aus dem fairen Handel von benachteiligten Lieferanten der sogenannten ‚Dritten Welt‘.

Unser Laden wird ausschließlich von engagierten, ehrenamtlichen Mitarbeitern geführt, die eine Brücke bauen möchten zwischen uns in Meinerzhagen und der ‚Dritten Welt‘ und sich einsetzen für die Abschaffung von (ausbeuterischer) Kinderarbeit, den Trinkwasserschutz, ein ökologisches Gleichgewicht, ein faires und partnerschaftliches Verhältnis zwischen Produzenten und Handel und die Bewahrung der Schöpfung.

Alles unter dem Motto: Fairer Preis statt milder Gaben!“

Regina Löper-Kappes



INHABER/IN

Weltpfad Meinerzhagen -
Initiative Eine Welt e.V.

KONTAKT

Derschlager Straße 1
58540 Meinerzhagen

Tel.: 02354 - 90 99 085

Weltpfad Meinerzhagen

info@weltpfad-meinerzhagen.de
www.weltpfad-meinerzhagen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr: 09:30 Uhr bis 12:30 Uhr und
14:30 Uhr bis 17:30 Uhr
Sa: 09:30 Uhr bis 12:30 Uhr





GUTSCHEIN
FÜR DICH

GUTSCHEINE

Nachhaltig einkaufen und gleichzeitig sparen? Das geht! Und zwar mit den folgenden Gutscheinen von 8 Läden und Höfen aus der Region. Einfach Gutschein ausschneiden und bei deinem nächsten nachhaltigen Lebensmitteleinkauf mitnehmen. Viel Spaß beim Einlösen!

BIOHOF BERGER

Ab **50 € Einkaufswert** gibt es einen **5 €-Gutschein** für den nächsten Einkauf im Hofladen geschenkt.

HOF KLAAS

Bei einem Kauf ab **30 € Warenwert** gibt es eine **Packung Nudeln frei Haus**.

HEDFELD'S HOFLADEN

5% ab einem Warenwert von 50 € (nur einzulösen im Hofladen, nicht im SB-Häuschen).

BEIMBORN'S HOFLADEN

Für den Laden in der Oberdorfstraße: **Nachlass 5%** auf Ihren nächsten Einkauf mit dem **Rabattcode Volme5**.

HOF LINK

Ab einem Einkauf von **40 €** gibt es eine **Tüte Nudeln gratis** (nur samstags einzulösen während des Ab-Hof-Verkaufs, nicht im SB-Häuschen).

TOFFI'S MILCHBAR

5 € Rabatt auf ein **10-kg Fleischpaket** (Vorbestellung notwendig).

DELIKATESSEN AUS DEM HEXENHAUS

Ab einem Einkauf von **20 €** im Hoflädchen gibt wahlweise einen süßen oder herzhaften **Brotaufstrich im Wert von 3,30 €** geschenkt.

RAIFFEISEN-MARKT KIERSPE

10% Rabatt ab einem **Einkaufswert von 30 €** (ausgenommen: bereits reduzierte Waren, nicht kombinierbar mit anderen Aktionen).



GUTSCHEIN
FÜR DICH

HOF KLAAS

GUTSCHEIN
FÜR DICH

BIOHOF BERGER

NACHWORT



NACHWORT: LOS GEHT'S!

Egal, warum du dir Gedanken um die Nachhaltigkeit deines Lebensmitteleinkaufs machst: Ob du etwas zum Klimaschutz beitragen oder dich für das Tierwohl einsetzen möchtest, ob du unbedenklich und gesund für dich und deine Familie kochen willst oder du dich für faire Produktionsbedingungen hier vor Ort, aber auch weltweit engagieren möchtest – wir hoffen, mit diesem Einkaufsführer einen kleinen Beitrag geleistet zu haben, damit du dein Vorhaben erfolgreich in die Tat umsetzen kannst!

Und wir freuen uns, mit diesem Einkaufsführer eine Plattform für diejenigen geschaffen zu haben, die sich tagtäglich dafür einsetzen, dass unsere Region ein Stück weit regionaler, ökologischer und fairer wird: Unsere (Bio-)Hof- und Ladenbetreiber, Weltladenvereine, Direktvermarkter, Bauern, Gärtner – all jene, die dafür sorgen, dass wir fernab des Massenkonsums nachhaltig einkaufen und so mit gutem Gewissen kochen, essen und genießen können.

Vielen Dank für euren Einsatz, eure Leidenschaft und euer Durchhaltevermögen. Und natürlich für eure Mitwirkung bei diesem Einkaufsführer!

GUTSCHEIN
FÜR DICH

BEIMBORN'S
HOFLADEN

GUTSCHEIN
FÜR DICH

HEDFELD'S
HOFLADEN

GUTSCHEIN
FÜR DICH

TOFFI'S
MILCHBAR

GUTSCHEIN
FÜR DICH

HOF LINK

GUTSCHEIN
FÜR DICH

RAIFFEISEN-MARKT
KIER SPE

GUTSCHEIN
FÜR DICH

DELIKATESSEN AUS
DEM HEXENHAUS

ÜBERSICHTSKARTE



1 Huxhardter Milchhäusel	11 Joest's Hofladen	21 Beimborn's Hofladen (Ortsmitte)
2 Geflügelhof Giesecker	12 Weltladen Meinerzhagen	22 Bruchbach Beef
3 Hedfeld's Hofladen	13 Brot- und Hofladen Berghaus	23 Bauernhof Bühner
4 Biohof Wolf	14 Haaner Wildschmiede	24 Biohof Nebeling-Stamm
5 Toffi's Milchbar	15 Hof Klaas	25 Forellenzucht Versetal
6 Delikatessen aus dem Hexenhaus	16 Hof Pickhardt	26 Naturschutzzentrum Märkischer Kreis
7 Hof Link	17 Biohof Berger	27 Biohof Woeste (solidarische Landwirtschaft)
8 Schriever's Bauerladen	18 Gärtnerei Dahlmeier	
9 Raiffeisen-Markt Kierspe	19 Dorfladen Hüinghausen	
10 Forellenzucht Wehetal	20 Beimborn's Hofladen (Wellin)	

IMPRESSUM

Herausgeber

Regionalentwicklung
Oben an der Volme e.V.
Springerweg 21
58566 Kierspe
Tel.: 02359 - 66 14 44
E-Mail: leader@obenandervolme.de
Internet: www.oben-an-der-volme.de

Idee und Inhalt

Friederike Bönnen

Texte und Redaktion

Friederike Bönnen unter Mitwirkung der
aufgeführten Betriebe/Läden.

Mit freundlicher Unterstützung

der Oben an der Volme Kommunen
Halver, Herscheid, Kierspe, Meinerzhagen
und Schalksmühle.

Grafik und Gestaltung

NEULAND. GmbH
Schmiedeweg 4
51789 Lindlar

Auflage

7.000 Exemplare
gedruckt auf 100% Altpapier, das FSC
zertifiziert und mit dem EU-Eco-Label
ausgezeichnet ist.

RECHT & HAFTUNG

© Alle Inhalte sind urheberrechtlich geschützt. Titel, Umschlaggestaltung sowie Art und Anordnung des Inhalts (Texte sowie Bilder) sind zugunsten des jeweiligen Inhabers dieser Rechte urheberrechtlich geschützt. Nachdruck und Übersetzungen sind – auch auszugsweise – nicht gestattet. Alle Angaben in diesem Einkaufsführer erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Hof- und Ladenvorstellungen, der Texte, Anleitungen und Tipps (auch von Dritten) kann jedoch keine Haftung übernommen werden. Auch kann die Aktualität bzw. Langlebigkeit der Angaben nur eingeschränkt gewährleistet werden.

Der Einkaufsführer enthält Links zu Webseiten von Dritten, auf deren Inhalte wir als Herausgeber keinen Einfluss haben und daher keine Gewähr für übernehmen. Für Schäden, die aus der Nutzung von in dieser Form bereitgestellten Informationen resultieren, haftet allein der Anbieter des verlinkten Internetauftritts.

BILDNACHWEISE

Die Bilder im Rahmen der Hof- und Ladenvorstellungen wurden größtenteils von den Betreibern als Rechteinhaber zur Verfügung gestellt, welche die jeweiligen Nutzungsrechte der Bilder dem Verein Regionalentwicklung Oben an der Volme im Rahmen der Veröffentlichung dieses Einkaufsführers zeitlich unbegrenzt übertragen haben, oder aber wurden von dem Verein selbst erstellt. Alle Bilder sind urheberrechtlich geschützt.

Weitere Bild- und Quellennachweise:

©dipolMedia | Jörg Küster (S. 8/9, 30/31, 62-67)
©Michael Müller (S. 24-26)
©Martin Donat (S. 76/77)
©Oben an der Volme/Kappest (S. 10/11)
©www.bund.net (S. 21)
©www.verbraucherzentrale.de (S. 75)
©stock.adobe.com

NACHHALTIGKEIT IST IN ALLER MUNDE.

Doch damit die Redensart „in aller Munde“ tatsächlich auch Realität werden kann, stellen sich viele heutzutage die Frage: Wo kann ich denn in unmittelbarer Nähe meine Lebensmittel tatsächlich nachhaltig einkaufen? Darauf gibt dieser Einkaufsführer eine Antwort!

Entdecke 27 regionale Läden und Höfe in der Region Oben an der Volme, um regional, bio oder fair deinen Kühlschrank zu füllen.

Für Honigliebhaber gibt es außerdem eine Übersicht, wo man Honig direkt vom heimischen Imker erhalten kann.