

GUTES AUS DEM WESTERWALD

REGIONALE SPEZIALITÄTEN ENTDECKEN



**BESSER EINKAUFEN IN DEN LANDKREISEN ALTENKIRCHEN,
NEUWIED UND DEM WESTERWALDKREIS.**

Unterstützt im Rahmen des Kooperationsprojektes **Regionale Produkte und Direktvermarktung** der LEADER-Regionen Westertal-Sieg, Westertal, Rhein-Wied und Raiffeisen-Region.

INHALTE:

Grußwort	3
Spitzenqualität im Einklang mit der Natur	4
Übersichtskarte	6
Unsere Betriebe	10



WWW.WIR-WESTERWÄELDER.DE

IMPRESSUM

Herausgeber: WIR WESTERWÄELDER gAÖR · Vorstand: Sandra Köster · Königsberger Str. 40 · 56269 Dierdorf
Telefon: 0 26 89 / 959 29-40 · E-Mail: info@wir-westerwaelder.de

Gestaltung: CARINA Werbung & Design, Elkenroth · hello@carinadesign.de · www.carinadesign.de

Druck: Görres-Druckerei und Verlag GmbH, Neuwied · info@goerres-druckerei.de · www.goerres-druckerei.de

AUSGABE 1/2024

Für den Inhalt der Betriebsportraits sind die jeweiligen Betriebe verantwortlich. Die Gemeinschaftsinitiative übernimmt keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Bildnachweise: gestelltes Bildmaterial der Betriebe / Höfe, Jörg Hohenadl. Bildagenturen: Unsplash, Pixabay, Pexels.



Dieses Angebot wird im Rahmen des Entwicklungsprogramms EULLE unter Beteiligung der Europäischen Union und des Landes Rheinland-Pfalz, vertreten durch das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz gefördert.

EUROPÄISCHE UNION

Europäischer Landwirtschaftsfond für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete. Diese Broschüre ist ein Teil des Gemeinschaftsprojekts „Regionale Produkte und Direktvermarktung“ der vier LEADER-Regionen Westerwald-Sieg, Westerwald, Rhein-Wied und Raiffeisenregion. Diese bedanken sich für die Unterstützung durch die Gemeinschaftsinitiative „Wir Westerwälder“, den Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau, dem Westerwald Touristik-Service, den Landfrauenverband „Frischer Wind“ e.V. und das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel.

REGIONALE SPEZIALITÄTEN ENTDECKEN

HUI WÄLLER!



ACHIM HALLERBACH

Landrat Kreis Neuwied

ACHIM SCHWICKERT

Landrat Westerwaldkreis

DR. PETER ENDERS

Landrat Kreis Altenkirchen

Mit der Neuauflage unseres Einkaufsführers freuen wir uns, Ihnen bekannte sowie neue Erzeuger:innen vorstellen zu dürfen. Wie Sie bereits an der neuen – dickeren Haptik – der Broschüre erkennen können, war der Zuspruch zur Erstausgabe groß und viele neue Betriebe haben sich gemeldet um Ihnen ihr Angebot zeigen zu können. Hiermit dürfen wir Ihnen wieder einen neuen Auszug der hochwertigen Produkte vorstellen, die direkt „auf Ihrer Haustüre“ auf Sie warten. Auf den nächsten Seiten finden Sie frisches Obst, knackiges Gemüse, tolle Backwaren, hochwertige Öle und Essige, Honigprodukte, Milcherzeugnisse, Fisch, Fleisch und vieles mehr aus unserem schönen Westerwald.

Durch den Kauf von regionalen Produkten unterstützen Sie nicht nur die Erzeuger:innen in Ihrer unmittelbaren Nähe! Sie leisten auch einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz, indem lange Transportwege deutlich verkürzt und die CO₂-Bilanz reduziert werden. Und dadurch kann Ihnen eine sehr hohe Qualität und Frische der Waren garantiert werden.

Also, warum in die Ferne schweifen? Wir wünschen Ihnen (weiterhin) viel Freude beim Entdecken und Einkaufen – direkt vor Ihrer Türe! Die Betriebe freuen sich auf Ihren Besuch!

WESTERWÄELDER LANDRÄTE

REGIONAL
NACHHALTIG
DIREKT



SPITZENQUALITÄT IM EINKLANG MIT DER NATUR ...

GUTES AUS DEM WESTERWALD

Ein prall gefüllter Einkaufskorb, ein reichlich gedeckter Tisch – diesen Genuss haben wir den Landwirten, Imkern, Winzern und Jägern aus unserer Region zu verdanken. Auf Äckern und Wiesen unserer Heimat werden hochwertige Lebensmittel für die Menschen unserer Region, aber auch weit über deren Grenzen hinaus angebaut. Aus unserer Region stammen aber nicht nur ausgezeichnete Lebensmittel, sondern auch verlässliche Futtermittel und nachwachsende Rohstoffe. Der Westerwald wurde durch die Landwirtschaft und den Bergbau geprägt. In den vergangenen Jahrzehnten hat sich die Landwirtschaft und deren Wahrnehmung rasant verändert. Landwirtschaft ist schon lange weit mehr als die traditionellen handwerklichen Fähigkeiten von Bäuerinnen und

Bauern. Zur Betriebsführung gehört das Management komplexer Unternehmensvorgänge und ein umfangreiches Know-how auf ganz unterschiedlichen Gebieten. Während um das Jahr 1900 ein Landwirt gerade einmal fünf Menschen ernährte, sind es heute 155 Menschen. Bei einer ständig wachsenden Weltbevölkerung müssen Landwirte im Gleichgewicht von Nachhaltigkeit, Ökonomie und Zukunftsfähigkeit handeln, um auch weiterhin diese Versorgungssicherheit zu gewährleisten. Gleichzeitig gilt es, den gesteigerten Anforderungen bei Fragen rund um das Tierwohl und den Umweltschutz gerecht zu werden. Wie gut das den landwirtschaftlichen Betrieben im Westerwald gelingt, zeigt ein Blick in die Statistik: Die zeigt ganz deutlich, dass der Westerwald in Rheinland-Pfalz

an der Spitze bei der Anwendung von Naturschutzprogrammen im landwirtschaftlichen Kontext ist. Auch die charakteristische Westerwälder Kulturlandschaft mit Wäldern, Wiesen, Feldern und den Weinbergen am Rhein würde es so ohne die Land- und Forstwirtschaft im Westerwald nicht geben. Unsere Landwirte, Imker, Winzer und Jäger leisten hier wertvolle Beiträge zum Natur-, Umwelt- und Klimaschutz und schaffen gleichzeitig die Grundlage für Naherholung und sanften, ländlichen Tourismus. Mit Ihrem regionalen Einkauf können Sie als Verbraucher dazu beitragen, lokale Wertschöpfungsketten zu stärken und damit die unverzichtbare Arbeit von Bäuerinnen und Bauern aus unserer Heimatregion zu unterstützen.

... UND IN KOOPERATIONEN

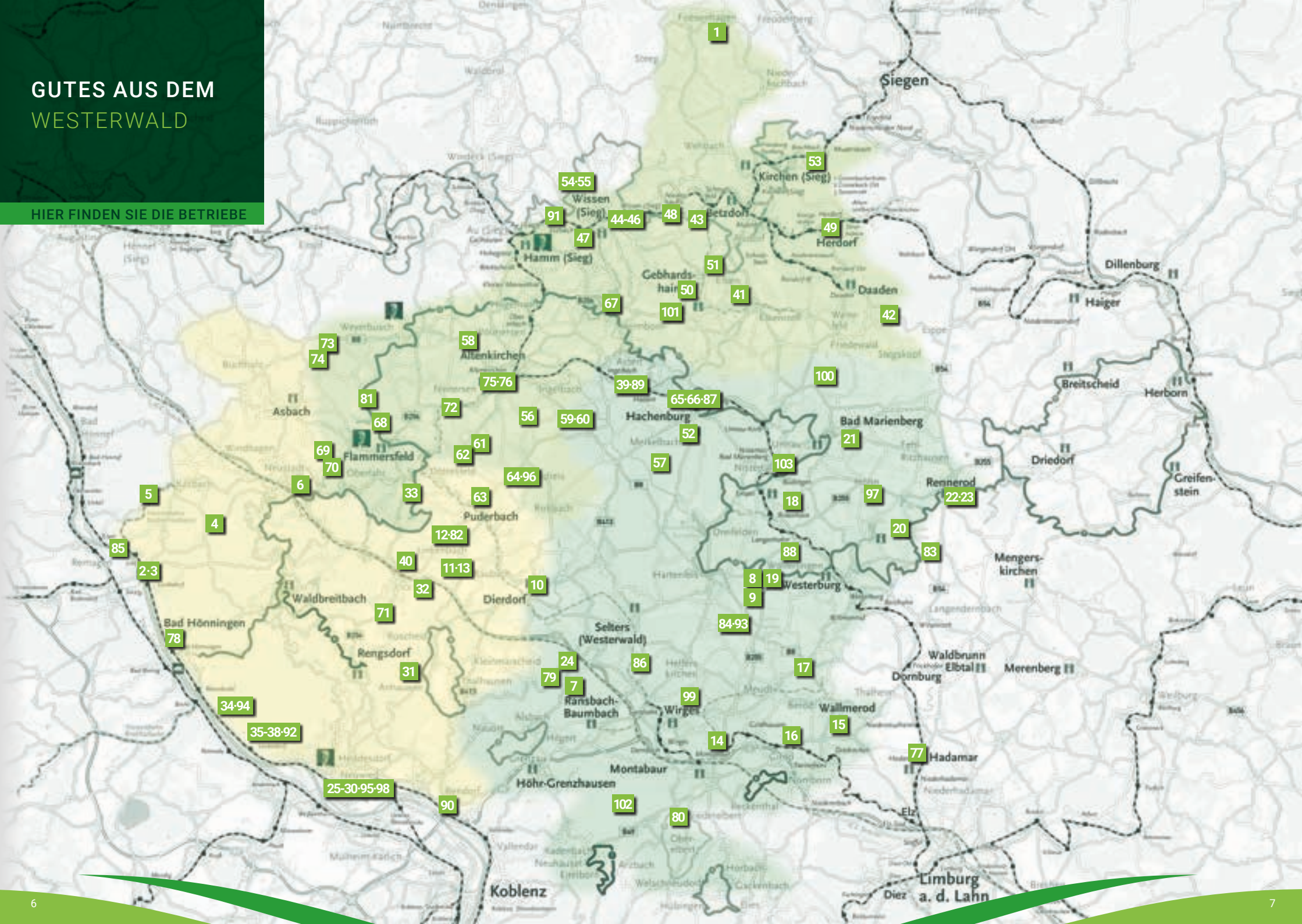
Die Gemeinschaftsinitiative WIR WESTERWÄLDER unterstützt die Initiative NATURGENUSS PARTNER sowie das Projekt WESTERWALD-BOX. Welche Erzeuger:innen aktuell an den Engagements teilnehmen, erkennen Sie an den beiden Symbolen:



Mehr dazu erfahren Sie unter www.naturgenuss-partner.de und www.wir-westerwaelder.de

GUTES AUS DEM WESTERWALD

HIER FINDEN SIE DIE BETRIEBE



GUTES AUS DEM WESTERWALD

BETRIEB SEITE

1 Biohof Wiesental 10	35 Weingut Emmerich 44	69 Biohof-Seegers 78
2 Hof Ronig. 11	36 Weingut Sturm. 45	70 Heinrichshof 79
3 Brückners Lädchen 12	37 Weingut Mehren 46	71 Ölmühle Gilles 80
4 Schäfte Hoflädchen 13	38 Weingut Hugemann. 47	72 Biohof Schürdt. 81
5 Weingut Krupp 14	39 Hof Scheffen 48	73 Schöffenhof 82
6 WW Damwildzucht 15	40 Bäckerei Backfreund 49	74 Imkerei Lichtenthäler 83
7 Hof Gläßer 16	41 Bio-Gemüsehof 50	75 Biohof Underleis 84
8 Kolleshof 17	42 Bauernhof Pfau 51	76 Biolandhof MaGoer 85
9 Imkerei M. Buchner 18	43 Hof Stahl 52	77 WW Beerenland 86
10 Westerwald Kelterei 19	44 Hof Hagdorn 53	78 BAD HÖNNINGER 87
11 Honigmanufaktur Senck 20	45 Schloss Schönstein 54	79 Müllers Hofladen 88
12 Bremond & Pleyer 21	46 Hahnhof 55	80 Imkerei Lipskey 89
13 Kambeck-Hof 22	47 Biolandhof Lück 56	81 Biolandbetrieb Nestle 90
14 Rossbergerhof. 23	48 Milchhof Höfer 57	82 Biohof Birkhof 91
15 WW Gallowayzucht 24	49 Schulmeisters Hofladen 58	83 Team Hasenauer 92
16 Obstbau Wagner. 25	50 Kartoffelhof Hoffmann 59	84 Hahner Holzofen 93
17 Hofgut Neuroth 26	51 Mühlenhof 60	85 Katringer Grünzeug 94
18 Biohof Abresch 27	52 Westerwald-Brauerei 61	86 Aller GbR 95
19 Menges Agrar 28	53 Hof Neustockschlade 62	87 Biohof Hachenburg 96
20 Fritz' Hofladen 29	54 Imkerei Collard. 63	88 Wäller Honig 97
21 Flurhof 30	55 Solawi Wissderland 64	89 Hof Bölsbach. 98
22 WW Farmhouse 31	56 Privatkelterei Junge 65	90 Imkerei Krauß 99
23 Albertshof 32	57 Hofgut Salzberg 66	91 Musall Agrar 100
24 Westwood Icecream 33	58 WällerHof Augst 67	92 Weingut Hohn 101
25 Bauernhof Glabach 34	59 Hehlinger Hof 68	93 Kraut & Rüben 102
26 Obsthof Birkenbeil. 35	60 Lindenhof. 69	94 Weinhotel Emmel 103
27 Hof Meerheck 36	61 Biohof Ratzert 70	95 Vom Schönfeld 104
28 Chefjens-Hof 37	62 Udo Franz. 71	96 Biohof Neitzert. 105
29 Obstgut Müller 38	63 Sarah Kunz 72	97 Gärtnerei Künkler 106
30 Haus Vogelsang 39	64 Highland Hof Albus 73	98 Stemmer Bräu 107
31 Bioland-Hof Anhausen 40	65 Hof Kleeberg 74	99 Aussiedlerhof Mai 108
32 Biohof Neumann. 41	66 Reifenberg's Eier-Kiste 75	100 Hof Hohensayn 109
33 BiolandHof LUCHERT25 42	67 Imkerei Heuzeroth. 76	101 Birkenhof Mörsbach 110
34 Weingut Scheidgen 43	68 AnnAHof 77	102 Teichanlage Blaeser 111
		103 Birkenhof Brennerei. 112

NATURGENUSS PARTNER

Genuss von hier

Die Regionalinitiative Naturgenuss Rhein-Westerwald steht für hochwertige Regionalprodukte passionierter Erzeuger und leckere Gerichte engagierter Gastgeber.

Das Rezept für regionale Geschmackserlebnisse ist so einfach wie überzeugend. Man nehme Erzeuger und Köche mit Leidenschaft zur Region und bringe ihre besten Produkte aus heimischer Küche, Landwirtschaft und regionalen Genussmanufakturen dem Gast und Verbraucher näher. Im besten Falle entstehen daraus nachhaltige „Naturgenuss-Beziehungen“ – ein lebendiges Netzwerk aus mittlerweile über 80 Gastronomen, landwirtschaftlichen Erzeugern und Manufakturen, die alle das gemeinsame Verständnis von Qualität und solider Handwerklichkeit verbindet.

So sehr das neue Bewusstsein für Regionalität in aller Munde ist, so ist es doch auch eine tagtägliche Herausforderung für alle Beteiligten. Regionalität leben bedeutet heute den Mehraufwand nicht scheuen. Die einstige Infrastruktur, die unsere Eltern und Großeltern noch kannten, die lokale wie jahreszeitliche Verfügbarkeit und das Wissen um Begrenzung, Ressourcen und Zeitaufwand, scheinen uns modernen Menschen abhandengekommen zu sein. Naturgenuss besinnt sich

wieder auf das gesunde Maß der Dinge, es entwickeln sich neue Anbau-, Vermarktungs- und Kooperationsideen in der Region und es zeigt sich damit, wie spannend und kreativ die genussvollen Entdeckungen vor Ort sein können. Naturgenuss bietet Regionalgenuss zum Erleben. Bei den Westerwälder Rindfleischwochen, dem Naturgenuss Landsommer, dem Regionalmarkt und dem Advent auf den Höfen. Partner und Partnerinnen der Naturgenuss-Initiative sind hier auf deren Portraitseiten gekennzeichnet und freuen sich über das Interesse.

„Naturgenuss Rhein-Westerwald“ wird durch den Naturpark Rhein-Westerwald und die Wirtschaftsförderung des Landkreises Neuwied getragen und betreut. Auch die Gemeinschaftsinitiative Wir Westerwälder unterstützt das Projekt.



NATURGENUSS PARTNER

Für Fragen und Ideen wenden Sie sich bitte an den Projektleiter Jörg Hohenadl. Tel.: 0 26 31 / 28 212 oder jhoenadl@wfg-nr.de

www.naturgenuss-partner.de



BIOHOF WIESENTAL FRIESENHAGEN

AUF DER KARTE: 1



Familie Koch

Wiesental 2 • 51598 Friesenhagen
Telefon: 0 27 34 / 4 79 41 84
Mobil: 0 170 / 32 23 763
wiesental-friesenhagen@t-online.de

UNSERE PRODUKTE

- Bio Rindfleisch aus hauseigener Schlachtung
- Gemischte Fleischpakete, von Allem etwas
- Auf Wunsch auch Leber, Herz oder Zunge

UNSER BETRIEB

Unser Betrieb ist seit 2010 Bio zertifiziert. Wir halten die französische Rinderrasse Limousin, die für ihre hohe Fleischqualität bekannt ist. Unsere Herde lebt von Frühjahr bis Herbst auf den Weiden um unseren Hof herum und im Winter in einem großen Laufstall, wo die Tiere auf Stroh gehalten werden. Zu fressen bekommen sie nur selbst erzeugtes Bio-Silo und Bio-Heu. Das Schönste bei uns sind die kurzen Wege. Von der Weide, in den Stall und letztlich werden die Tiere dann hier, bei uns zu Hause, geschlachtet und für Sie passend zerlegt.

HOFVERKAUF

Auf Vorbestellung. Telefonisch und per Mail sind wir quasi rund um die Uhr für Sie da.

Familie Schmitz

Hof Ronig 2 • 53547 Dattenberg
Telefon: 0 26 44 / 41 56 • Fax: 0 26 44 / 60 19 64
info@hof-ronig.de • www.hof-ronig.de

UNSERE PRODUKTE

- Eier aus eigener Freilandhaltung
- Frisches Geflügel wie Hähnchen, Pute, Gans, Ente
- Fleisch vom Rind und Schwein
- Rohmilch ab Hof
- Honig aus eigener Imkerei
- Brot frisch aus dem Steinbackofen
- Kartoffeln aus eigenem Anbau
- Wein aus der Region
- Joghurt, Quark und Frischkäse aus der hofeigenen Milch
- Obst, Gemüse und weitere Produkte aus der Region

UNSER BETRIEB

Unser Hof Ronig hat lange Tradition, wir bewirtschaften ihn heute in 7. Generation und arbeiten GVO-frei. Neben den Milchkühen leben hier noch viele weitere Tiere wie Pferde, Schafe und Hühner. Auf unseren Feldern wachsen Weizen, Gerste, Mais und Kartoffeln. Unser Garten bringt in jedem Jahr saisonales Gemüse hervor. Der kleine Hofladen bietet Ihnen Produkte von unserem Hof und aus der Region an. Gerne kann unser Betrieb nach Vereinbarung besichtigt werden. Als Lernort Bauernhof heißen wir auch Schulklassen herzlich willkommen. Wir freuen uns auf jeden Besucher!

HOFVERKAUF

Montag bis Freitag
09 - 12:00 und 13 - 18:00
Samstag von 09 - 12:00
und 13 - 15:00

HIER SIND WIR DABEI



HOF RONIG DATTENBERG

AUF DER KARTE: 2





Manfred und Pia Brückner

Zum Steinbruch 1 • 53547 Dattenberg
Telefon: 0 26 44 / 12 39
m-p.brueckner@t-online.de
www.hof-brueckner.de

UNSERE PRODUKTE

- Kartoffeln, Gemüse und Obst nach Saison
- Marmeladen, Liköre, Säfte, Essig
- Eingemachtes wie Essiggurken, Curry-Kürbis usw.
- Eier, Wurst und Fleisch von unseren Tieren
- Honig, Wein, Wurst, Senf usw. von lokalen Anbietern

UNSER BETRIEB

Hof Brückner „Brückners Lädchen“ ist zertifiziert mit „Einkaufen auf dem Bauernhof“ und seit dem Jahr 2020 ein anerkannter Bio-Betrieb nach DE-ÖKO-006. Unsere Limousin-Rinder und die Schafe stehen vom Frühjahr bis zum Herbst auf saftigen grünen Wiesen. Artgerechte Tierhaltung, kurzer Weg zur Schlachtung und längere Reifezeit vom Fleisch garantieren beste Qualität. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

HOFVERKAUF

Montag, Mittwoch und Freitag 09:00 - 17:30
Samstag 09:00 - 14:00

HIER SIND WIR DABEI



Familie Schmitz

Hummelsbergerstraße 12 • 53562 St Katharinen
Telefon: 0 26 44 / 50 39 • Mobil: 0 15 14 / 07 96 802
d.lorscheid@gmx.de

UNSERE PRODUKTE

- Eier, Hähnchen, Ente, Gans, Suppenhühner
- Fleisch vom Schottischen Hochlandrind
- Milch, Käse, Joghurt
- Saisonales Gemüse und Obst
- Und weitere Produkte

UNSER BETRIEB

Wir führen den Betrieb in der 5. Generation. Seit 2001 vermarkten wir unsere Produkte direkt ab Hof und bieten sie in unserem kleinen, familiengeführten Hofladen an. Unser Geflügel wird mit selbst gemischtem Futter versorgt und im Betrieb geschlachtet. Wir züchten und vermarkten Schottische Hochlandrinder. Die robusten Tiere dürfen das ganze Jahr über auf ungedüngten Weiden laufen und werden nur im Winter mit Heu zusätzlich gefüttert. Wir freuen uns über Ihren Besuch. Gerne informieren wir Sie vor Ort und zeigen Ihnen unseren Betrieb.

HOFVERKAUF

Montag 08:00 - 16:00
Dienstag bis Freitag 08:00 - 19:00
Samstag 08:00 - 16:00

HIER SIND WIR DABEI



SCHÄFFE HOFLÄDCHEN ST. KATHARINEN

AUF DER KARTE: 4



BRÜCKNERS LÄDCHEN DATTENBERG

AUF DER KARTE: 3





WEINGUT KRUPP BRUCHHAUSEN

AUF DER KARTE: 5



Oliver Krupp

Weinbergstraße 9 • 53572 Bruchhausen
Telefon: 0 22 24 / 7 99 21 und 0 22 24 / 63 04
Mobil: 0 160 / 94 68 13 96
Fax: 0 22 24 / 9 02 03 46
oliver.krupp@weingut-krupp.de
www.weingut-krupp.de

UNSERE PRODUKTE

- Rosé und Rotweine
- Trockene Weißweine
- Halbtrockene Weißweine
- Sekt und Perlwein

UNSER BETRIEB

Gewissermaßen als nördlichster Anbauposten des Weinanbaugebietes Mittelrhein (Rheinland-Pfalz) bemühen wir uns mit Hingabe um den Erhalt unserer Kulturlandschaft Mittelrhein. Typisch für diese Region und wichtigste Rebsorte ist der Riesling. Unsere Weinberge in Unkel liegen in der bekannten Weinlage Sonnenberg. Unkel hat sich ja auch – historisch gesehen – einen Namen als Rotweinstadt erworben. Auch wir zollen dieser Tatsache Tribut, indem wir 35 Prozent unserer Rebflächen mit Rotweinsorten angebaut haben. In Zukunft wollen wir durch einen verstärkten Anbau der Rebsorte Spätburgunder unser Angebot an Rotwein sogar noch weiter vergrößern.

HOFVERKAUF

Weinverkauf nach telefonischer Vereinbarung.

Matthias Eul

Kurstraße 37 b • 53577 Neustadt / Wied
Mobil: 0 172 / 93 25 263
info@damwild-eul.de
www.wildundgut.de

UNSERE PRODUKTE

- Viele Produkte von Hirsch, Reh und Wildschwein
- Frisches BIO Wildfleisch vom Damwild aus unserer eigenen, BIO-zertifizierten Zucht an. Verzehrfertig, vakuumiert und tiefgefroren.
- Grill-Würstchen, Burger Patties, Gulasch, Filet, Rücken und vieles mehr
- Hundefutter

UNSER BETRIEB

Die Gehege der Westerwälder Damwildzucht liegen idyllisch auf einem Höhenrücken über dem Wiedtal. Hier, auf diesen weitläufigen Wiesen, genießen wir gute Luft, die herrliche Landschaft und unsere Profession - die Damwildzucht. Und das seit fast 40 Jahren. Unsere Tiere sind ganzjährig auf den ausgedehnten Weiden unseres Zuchtbetriebes unterwegs. Auf den rund 10 Hektar naturbelassenen und kräuterreichen Wiesen finden die Tiere über das Jahr genügend Futter. Im Winter werden Heu, Getreide, Trockenschnitzel, Äpfel und Kastanien aus heimischer Erzeugung zu gefüttert. Alles rein biologisch.

HOFVERKAUF

Nach telefonischer Vereinbarung. Erklärungen zur Zucht und Verarbeitung erhalten Sie bei uns vom Chef persönlich.

HIER SIND WIR DABEI



WESTERWÄLDER DAMWILDZUCHT NEUSTADT

AUF DER KARTE: 6





HOF GLÄSSER BREITENAU

AUF DER KARTE: 7



Armin Gläßer

Dierdorfer Weg 3 • 56237 Breitenau
Telefon: 0 26 23 / 8 81 50
info@hof-glaesser.de • www.hof-glaesser.de

UNSERE PRODUKTE

- Erdbeeren, auch zum Selbstpflücken
- Weihnachtsbäume, auch zum Selbstschlagen
- Veranstaltungen und buchbare Events
- Blühpatenschaften

UNSER BETRIEB

Wir legen Wert auf das Besondere. So können Sie bei uns nicht nur Erdbeeren und Weihnachtsbäume kaufen, sondern auch die verschiedenen Erdbeersorten selbst pflücken und die Weihnachtsbäume selbst schlagen. Zudem bieten wir Events und Firmenfeiern rund um den Weihnachtsbaum und die Erdbeere an. Seit Generationen betreibt unsere Familie im Westerwald Landwirtschaft, wobei uns der naturnahe integrierte Anbau am Herzen liegt. Wir achten auf einen sorgsamen Umgang mit den gottgegebenen Ressourcen und unterstützen unsere Umwelt aktiv, etwa durch angelegte Blühstreifen.

HOFVERKAUF

Täglich geöffnet während der Erdbeersaison von Ende Mai bis Anfang Juli und während des Weihnachtsbaumverkaufs im Dezember. Die genauen Öffnungszeiten und Standorte finden Sie unter www.hof-glaesser.de.

Familie Weisenfeld

Hauptstraße 18 • 56244 Weidenhahn
Telefon: 0 26 66 / 713 • Mobil: 0 171 / 43 33 435
Fax: 0 26 66 / 91 96 01
sh@kolleshof.de

UNSERE PRODUKTE

- Lamm- und Schaffleisch, küchenfertig zerlegt und vakuumiert.
- Zuschnitte Fleisch und Portionierung nach Wunsch
- Infos über Haltung und Rasse bei Facebook „Kolleshof - Haarschafzucht im Westerwald“
- Heu in Rundballen

UNSER BETRIEB

Auf dem Kolleshof halten wir die Schafrasse „Braunes Haarschaf“ als Herdbuchzucht und Kreuzungen daraus mit alten Landschaftsrassen für die Fleischerzeugung. Durch diese Rassekreuzungen wird ein Fleisch erzeugt, das alle Wünsche erfüllt: ein feiner Lammgeschmack, feine Maserung, wildähnlich mit nur wenig bis gar keiner Fettauflage. Die „Westweidis“ wachsen bei der Mutter auf und stehen fast ganzjährig auf unseren eigenen Weiden. Im Winter wird mit eigenem Heu zugefüttert.

HOFVERKAUF

Donnerstags 17:00 - 19:00 Uhr
Freitags 10:00 - 12:00 Uhr
Oder nach telefonischer Vereinbarung:
0 171 / 43 33 435

HIER SIND WIR DABEI



KOLLESHOF WEIDENHAHN

AUF DER KARTE: 8





BIOLAND-IMKEREI MARGOT BUCHNER NIEDERSAYN

AUF DER KARTE: 9



Margot Buchner

Sayntalstraße 1 • 56244 Niedersayn
Telefon: 0 26 66 / 91 98 27
Mobil: 0 176 / 43 56 22 30
info@margots-imberei.de
www.margots-imberei.de

UNSERE PRODUKTE

- Feinster Honig aus eigener Imkerei
- Honig-Kreationen
- Personalisierte Geschenkideen: Gastgeschenke, Firmenpräsente, Geschenksets
- Bienenpatenschaften

UNSER BETRIEB

Meine kleine Imkerei liegt im Herzen des Westerwaldes im Tal des kleinen Saynbachs. In liebevoller Handarbeit mit Hingabe und Leidenschaft entsteht der Honig aus Margots-Imkerei – eine köstliche Geschenkidee aus unserer Heimat. Personalisierte Honiggläser sind perfekt als Gastgeschenk für Ihre Hochzeit, Kommunion, Konfirmation oder jedes andere Fest. Als Firmenpräsent begeistern personalisierte Honiggläser Ihre Kunden, Mitarbeiter und Geschäftspartner. Und zur Weihnachtszeit versüßt leckerer Honig das Warten aufs Christkind.

HOFVERKAUF

Köstlichen Bio-Honig aus dem Westerwald finden Sie im Honigschränkchen. Auf Vertrauensbasis zur Selbstbedienung können Sie sich jederzeit mit Honig versorgen. 7 Tage die Woche - 24 Stunden am Tag.

Bioland

Dipl.-Ing. Thomas Härtel

Bergstraße 18 • 56269 Dierdorf
Telefon: 0 26 89 / 12 39
info@garten-architektur.de
www.westerwald-kelterei.de

UNSERE PRODUKTE

- Apfelsaft, Quittensaft, Birnensaft
- Apfelwein, Quittenwein, Birnenwein, Honigwein (Met)
- Honig: Sommer- und Frühlingstracht

UNSER BETRIEB

Aus der Idee heraus, Fruchtsäfte und -weine für den Eigenverbrauch herzustellen, entstand eine kleine, private Fruchtsaft- und Weinkelerei. Wir, die Familie Härtel-Ziegler, produzieren so Fruchtsäfte und trockene bis halbtrockene Fruchtweine. Wir verarbeiten aber nicht nur unser eigenes Obst von unseren Streuobstwiesen, sondern pressen auch aus Ihrem selbst geernteten Obst leckeren, gesunden Saft. Außerdem bieten wir regelmäßig Seminare zur Obstbaupflege an und laden Sie herzlich zu unsrem Apfel- und Weinfest ein – immer am 3. Oktober.

HOFVERKAUF

Montag bis Samstag 09:00 - 19:00
und nach Absprache.



WESTERWALD KELTEREI DIERDORF

AUF DER KARTE: 10





HONIG- MANUFAKTUR SENCK DÜRRHOLZ

AUF DER KARTE: 11



Familie Senck

Muscheider Straße 4 • 56307 Dürrholz
Telefon: 0 26 84 / 97 69 019
Mobil: 0 163 / 16 39 220
info@westerwaldhonig.com
www.westerwaldhonig.com
www.instagram.com/westerwaldhonig

UNSERE PRODUKTE

- Frühtracht, Sommerblütenhonig, Rapshonig, ganze Honigwaben, regional aus dem Landschaftsschutzgebiet Dürrholz.
- Bienenwachs und -kerzen aus eigener Herstellung, Propolistinktur, Rohpropolis, Honiglikör, Met, Honigbier.
- Pflegeartikel (mit Bienenwachs, Propolis)
- Präsentkörbe, Geschenkideen

UNSER BETRIEB

Wir betreiben eine Standimkerei im schönen Westerwald, unsere Bienenvölker stehen ganzjährig auf unserem großen, naturbelassenen Gelände. Bei uns weiden Kühe, auf der Koppel grasen Pferde und der Wald ist nur einen Katzensprung weit entfernt. Idyllisches Landleben im Einklang mit der Natur, so sollte es sein! Das bedeutet: Regionaler, naturbelassener Honig aus unserer schönen, intakten Landschaft. Honig aus Leidenschaft!

HOFVERKAUF

6:00 – 21:00 Uhr
Rund um die Uhr im Onlineshop:
www.westerwaldhonig.com

HIER SIND WIR DABEI



Jörg Bremond und Patrick Pleyer

Mittelstraße 42 • 56307 Dürrholz
Mobil: 0 171 / 84 54 703 und 0 15 14 / 16 49 502
info@rotvieh-muscheid.de
www.rotvieh-muscheid.de

UNSERE PRODUKTE

- Fleisch von unseren Weidetieren
- Küchenfertig zerlegt und vakuumiert

UNSER BETRIEB

Mit unseren Tieren beweiden wir extensives Grünland und verschiedene Naturschutzflächen im Puderbacher Land.

Unser Rotes Höhenvieh ist eine alte, vom Aussterben bedrohte und hier ursprüngliche Rasse. Das Weidefleisch zeichnet sich durch besondere Qualität und Güte, Feinheit und Geschmacksintensität aus.

HOFVERKAUF

Bestellung über unseren Online-Hofladen oder telefonisch, Lieferung nach Absprache.



ROTVIEHHOF MUSCHEID

AUF DER KARTE: 12





KAMBECK-HOF DÜRRHOLZ

AUF DER KARTE: 13



Familie Kambeck

Winkelweg 2 • 56307 Dürrholz
Telefon: 0 26 84 / 45 22
kambeck-hof@gmx.de

UNSERE PRODUKTE

- Milch (Milchtankstelle)
- Wagyu F1-Rindfleisch: Fleischpakete auf Vorbestellung, Wagyu TK, Wagyu Wurst
- Eier aus Freilandhaltung
- Kartoffeln
- Bio-Molkerei- und Bio-Trockensortiment
- Honig und Wein aus der Region

UNSER BETRIEB

Unser Hof ist ein Familienbetrieb in der 2. und 3. Generation. Auf unseren Feldern wächst neben Gras, Mais, Futtergetreide und Leguminosen für unsere Rinder auch Brot-Weizen, -Roggen, Brau-Gerste und Raps zur Ölherstellung. Bei der Bewirtschaftung setzen wir möglichst viele Elemente der „Regenerativen Landwirtschaft“ um. Neben der Haltung von Milchkühen züchten wir Kreuzungsrinder der Rasse Wagyu, die ein Fleisch mit dem besonderen Geschmackserlebnis liefern. Der respektvolle Umgang mit unseren Tieren und den bewirtschafteten Böden ist selbstverpflichtend.

HOFVERKAUF

Hofladen: Freitag 16:00 - 18:00
Samstag 10:00 - 12:00 und nach Vereinbarung.
Milchtankstelle mit Selbstbedienung, Eierverkauf etc.: täglich 08:00 - 18:00

HIER SIND WIR DABEI



Familie Köhl

Rossbergerhof 4 • 56410 Montabaur
Mobil: 0 163 / 13 82 978
info@rossbergerhof.de
www.rossbergerhof.de

UNSERE PRODUKTE

- Eier, Hähnchen, Suppenhühner
- Martins- und Weihnachtsgänse
- Wild- und Lammfleisch
- Gemüse der Saison, Kartoffeln
- viele weitere Naturkostartikel

UNSER BETRIEB

Wir sind ein landwirtschaftlicher Biobetrieb und bieten regionale Produkte der Saison an. Dabei legen wir Wert auf Vielfältigkeit und halten unsere Tiere in kleinen Herden. Von der industriellen „Massentierhaltung“ heben wir uns bewusst ab.

HOFVERKAUF

Donnerstag und Freitag 14:00 - 18:00
Samstag 09:00 - 13:00

HIER SIND WIR DABEI



ROSSBERGERHOF MONTABOUR

AUF DER KARTE: 14





WESTERWÄLDER GALLOWAYZUCHT WEROTH

AUF DER KARTE: 15



Gerhard Schönberger

Unterstraße 2 • 56414 Weroth
Telefon: 0 64 35 / 63 05 • Mobil: 0 177 / 96 65 886
ww-gallowayzucht@freenet.de
www.westerwaeldergallowayzucht.de

UNSERE PRODUKTE

- Galloway-Rindfleisch
- Honig aus eigener Imkerei

UNSER BETRIEB

Seit 1985 züchten wir Galloways im Westerwald. Die Tiere ernähren sich in ganzjähriger Freilandhaltung im Sommer von Gras und im Winter von Heu. Unseren Tieren wird ein freies, art- und rassegerechtes Leben auf kräuterreichem, naturbelassenem Grünland ermöglicht. Diese extensive, naturnahe Haltungsart gibt den Galloways die Zeit, ohne Krafffutter und ohne Silage ein mageres, feinfaseriges, sehr zartes Fleisch von außerordentlich gutem Geschmack aufzubauen.

HOFVERKAUF

Nach telefonischer Vereinbarung.

Peter Wagner

Hauptstraße 26 • 56414 Zehnhausen
Telefon: 0 64 35 / 61 41 • Mobil: 0 170 / 95 54 722
peter.wagner@online.de

UNSERE PRODUKTE

- Äpfel, Birnen, Zwetschgen und in Ausnahmeh Jahren auch Kirschen
- Apfelsaft, Edelbrände, Liköre

UNSER BETRIEB

Unser Betrieb besteht seit 25 Jahren als Biolandbetrieb. Wir erzeugen wohlschmeckendes Obst und verarbeitete Produkte aus einer großen Vielfalt alter und neuer widerstandsfähiger Sorten. Großen Wert legen wir auf ein widerstandsfähiges Obstbausystem durch hohe genetische Vielfalt. Dies fördern wir durch eine Bodenpflege nach biologisch-organischer Wirtschaftsweise. Außerdem betreiben wir Insektenförderung durch Blühstreifen zwischen den Baumreihen und bieten Nistmöglichkeiten für Vögel.

HOFVERKAUF

Verkauf ab Hof nach Absprache.



OBSTBAU WAGNER ZEHNHAUSEN

AUF DER KARTE: 16





Familie Munsch

Hofgut Schloss Neuroth • 56414 Bilkheim
Telefon: 0 64 35 / 13 22 Fax: 0 64 35 / 13 22
Mobil: 0 160 / 94 46 65 81
munschgbr@t-online.de

UNSERE PRODUKTE

- Eier: weiße, braune und bunte gekocht
- In allen Gewichtsklassen, täglich frisch

UNSER BETRIEB

Unser Hof ist ein Familienbetrieb mit Milchvieh, Ackerbau und Legehennenhaltung. Der Hühnerstall erfüllt alle Richtlinien der besonders artgerechten Tierhaltung. Die Hühner haben freien Auslauf im Stall und können in einer großen Außenvoliere scharren, picken, im Sand baden und sich wohlfühlen. Das garantiert ein Frühstücks-Ei der besonderen Qualität von glücklichen Hühnern!

HOFVERKAUF

Montag bis Samstag 08:30 - 12:00

Lukas Langer

Todtenbergerstraße 72 • 56459 Rotenhain
Telefon / Fax: 0 26 61 / 48 41
Mobil: 0 170 / 89 11 221
biohofabresch@freenet.de

UNSERE PRODUKTE

- Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung
- Fleischpakete ab 15kg, portioniert, vakuumiert und etikettiert
- Lieferbar im Herbst und Winter

UNSER BETRIEB

Dort, wo die Natur besonders gutes und artenreiches Gras gedeihen lässt, inmitten des Westerwaldes, liegt der Hof in 450 Metern Höhe. Seit mehreren Generationen im Familienbesitz, wird hier seit fast 25 Jahren nach den Kriterien des ökologischen Landbaus Landwirtschaft betrieben. Die Herde, die vorwiegend aus der Rasse Limousin besteht, wird die meiste Zeit des Jahres im Freiland gehalten. Nur so erreicht man gesunde und robuste Tiere. Kein Lebendtransport, kein Stress für die Tiere, wir wenden den Kugelschuss auf der Weide an. Gerne zeigen wir Ihnen die Herde nach vorheriger Anmeldung.

HOFVERKAUF

Nach Vereinbarung.



BIOHOF ABRESCH ROTENHAIN

AUF DER KARTE: 18



AUF DER KARTE: 17





MENGES AGRAR ROTHENBACH

AUF DER KARTE: 19



Familie Menges

Koblenzerstraße 33 • 56459 Rothenbach
Telefon: 0 26 63 / 65 91

UNSERE PRODUKTE

- Kartoffeln
- Rindfleisch
- Schweinefleisch
- Eier

UNSER BETRIEB

Unser Betrieb besteht nun schon in der 3. Generation. Auf unseren Flächen im hohen Westerwald produzieren wir hochwertige Lebensmittel, die wir ausschließlich zum Verkauf anbieten. Im neuen Tierwohl-Stall werden die Tiere auf Stroh gehalten. Die Schweine werden ohne Stress und Transport auf dem Hof geschlachtet. Fleisch erhalten Sie bei uns ganzjährig nach Absprache. Der Verkauf von Kartoffeln erfolgt saisonbedingt ab ca. Anfang August so lange der Vorrat reicht.

HOFVERKAUF

Verkauf ab Hof nach Absprache.

Fritz Dapprich

Schulstraße 32 • 56459 Pottum
Telefon: 0 26 64 / 81 95 • Mobil: 0 170 / 93 75 224

UNSERE PRODUKTE

- Bio-Rindfleisch aus eigener Herstellung als 5 kg, 10 kg oder 15 kg Pakete
- Hausmacher Wurst
- Grill- und Wurstspezialitäten
- Partyservice

UNSER BETRIEB

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb mit eigenem Hofladen und Partyservice. Unsere EU-Bio-Zertifizierte Mutterkuhhaltung betreiben wir in Pottum am Wiesensee. Hier erzeugen wir hochwertige Produkte, die keine Allergene und keine Geschmacksverstärker enthalten. Kommen Sie gerne vorbei und besuchen Sie unseren Betrieb und Hofladen.

HOFVERKAUF

Dienstag 16:00 - 19:00
Donnerstag 15:00 - 19:00
Freitag 15:00 - 19:00
Samstag 09:00 - 12:00



FRITZ' HOFLADEN POTTUM

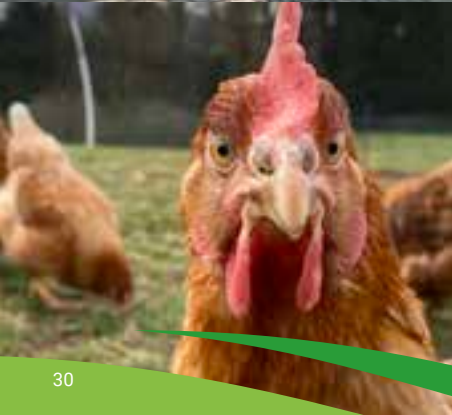
AUF DER KARTE: 20





FLURHOF BAD MARIENBERG

AUF DER KARTE: 21



Familie Fischer

Flurhof • 56470 Bad Marienberg
Telefon: 0 26 61 / 9 16 99 33
Fax: 0 26 61 / 9 16 99 44
info@flurhof-fischer.de
www.flurhof-fischer.de

UNSERE PRODUKTE

- Eier, Eiernudeln und Suppenhühner
- Wurst und Fleisch vom Schottischen Hochlandrind
- Saisonal Tomaten und Paprika
- Äpfel und Apfelsaft
- Hühnerpatenschaft mit Eiern und Infopost

UNSER BETRIEB

Mitten im Hohen Westerwald liegt der Flurhof in herrlicher Alleinlage. Seit 2002 betreiben wir mit unsern Schottischen Hochlandrindern, Legehennen und Pensionspferden den Betrieb, seit 2012 nach Bioland-Richtlinien. Nehmen Sie persönlich teil am Landleben, indem Sie sich in einer unserer beiden 4-Sterne-Ferienwohnungen eine Auszeit gönnen. Oder werden Sie Hühnerpate, besuchen Sie ihr Huhn und holen Sie ihre eigenen Eier bei uns im Eierhaus ab!



Kennen Sie schon unser Patenhuhn-Projekt?

HOFVERKAUF

Automatenverkauf täglich 08:00 - 20:00

HIER SIND WIR DABEI



Albert Witt

Westerwälder Farmhouse • 56477 Rennerod
Telefon: 0 26 64 / 99 10 76 • Fax: 0 26 64 / 99 74 25
Mobil: 0 173 / 30 69 726
albertwitt@aol.com
www.westerwaelder-farmhouse.de

UNSERE PRODUKTE

- Bio-Galloway-Rindfleisch, Bio-Wachteln und -Hähnchen
- Bio-Eier aus eigener Bruderhahnaufzucht (Zwiehuhnrasse)
- Bio-Käse, Bio-Wein
- Wild und weitere Produkte aus der Region
- Ferienwohnungen, Urlaub auf dem Bauernhof

UNSER BETRIEB

In der Frische des Westerwälder Windes leben unsere Galloways im Einklang mit der Natur. Bei ausschließlicher Gras- und Heufütterung von unseren betriebseigenen Bioweiden im Westerwald haben unsere Galloways Zeit langsam und natürlich heranzuwachsen. Die genügsamen Rinder bilden hier das feinfaserige Bio-Galloway-Rindfleisch mit dem für Galloways unverwechselbaren typischen Eigengeschmack. Und das Besondere: So bilden sie das charakteristische dunkelrote Fleisch mit einem sehr geringen Gehalt an gesättigten Fetten und einem sehr hohen Anteil an lebensnotwendigen Omega-3-Fettsäuren.

HOFVERKAUF

Donnerstag 14:00 - 19:00, Freitag 14:00 - 18:00
Eier-Automatenverkauf:
Montag bis Sonntag 08:00 – 20:00



WESTERWÄLDER FARMHOUSE RENNEROD

AUF DER KARTE: 22





ALBERTSHOF RENNEROD

AUF DER KARTE: 23



Familie Doppstadt

Alberthof • 56477 Rennerod
Telefon: 0 26 64 / 99 95 64
Fax: 0 26 64 / 99 95 65
hofladen@albertshof.com
www.albertshof.com

UNSERE PRODUKTE

- Rindfleisch und Geflügel
- Wurstprodukte aus Rindfleisch
- Eier, Eiernudeln
- Großes Sortiment an Naturkostwaren
- Produkte von regionalen Biobetrieben
- „Unverpackt“-Produkte
- Café-Ecke

UNSER BETRIEB

Der Albertshof wird seit 1988 nach den Kriterien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Die Betriebszweige sind Milch- und Fleischproduktion. Vermarktet werden die Produkte über den Fachhandel und über den hofeigenen Naturkostladen. Als Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau bieten wir allen Interessierten Einblicke in den ökologischen Landbau und starten jährlich von Mai bis Oktober unseren „Lernort Bauernhof“ für Schulklassen und andere Besuchergruppen. Ausgezeichnet als „Bester Bioladen 2016“!

HOFVERKAUF

Dienstag, Donnerstag, Freitag
10:00 - 13:00 und 15:00 - 19:00
Samstag 10:00 - 16:00

Bioland

Familie Kerber Schmitz

Lindenbergstraße 9 • 56237 Deesen
Mobil: 0 160 / 55 08 837
info@westwoodicecream.de
www.westwoodicecream.de

UNSERE PRODUKTE

- Regional hergestelltes Speiseeis in verpackten Becher á 150 ml & 500 ml.

UNSER BETRIEB

Am Fuße des Westerwald produzieren wir mit viel Liebe regionales Speiseeis.

Mit einer Auswahl von über 65 verschiedenen Eiskreationen lohnt sich auf jeden Fall der Besuch unseres Werksverkaufs. Ferner findet man unser Eis in diversen Hofläden und Lebensmittelgeschäften im Westerwald. Wir sind stets bemüht regionale Produkte in unseren Kreationen zu verarbeiten. Als Träger des „Landesehrenpreis Genusshandwerk 2023“ sehen wir unser Schaffen bestätigt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

HOFVERKAUF

Freitag & Samstag 14:00 - 17:30

HIER SIND WIR DABEI



WESTWOOD ICE CREAM DEESEN

AUF DER KARTE: 24





BAUERNHOF GLABACH NEUWIED

AUF DER KARTE: 25



Familie Glabach

Dierdorferstraße 239 • 56564 Neuwied
Telefon: 0 26 31 / 55 788 • Fax: 0 26 31 / 95 87 22
bauernhof@glabach-neuwied.de
www.glabach-neuwied.de

UNSERE PRODUKTE

- Mittwoch bis Samstag frisches Geflügel solange der Vorrat reicht.
- Brathähnchen, Suppenhühner
- Enten, Puten, Gänse (auf Bestellung ab November)
- Täglich frische Eier, Nudeln, Eierlikör
- Selbst hergestellte Fruchtaufstriche
- Kartoffeln

UNSER BETRIEB

Wir, die Familie Glabach, bewirtschaften seit 2011 den Geflügelhof Glabach in Neuwied. Wir haben es uns zum Ziel gesetzt Ihnen schmackhafte und qualitativ hochwertige Produkte anzubieten, die wir nachhaltig und im Einklang mit der Natur produzieren. Unser Geflügel halten wir in der natürlichsten Form, der Weidemast. Dadurch werden Geschmack und Fleischqualität positiv beeinflusst. Wir bieten Lebensmittel aus überschaubarer, naturnaher und artgerechter Erzeugung und freuen uns, Sie auf unserem Bauernhof begrüßen zu dürfen.

HOFVERKAUF

Dienstag bis Freitag 09:00 - 18:00
Samstag 09:00 - 16:00

Frank Nickenig und Bärbel Birkenbeil

Holzweg 90 b • 56566 Neuwied
Telefon: 0 26 22 / 83 71 54
kontakt@obsthof-birkenbeil.de
www.obsthof-birkenbeil.de

UNSERE PRODUKTE

- Kammerprämierte Brände von Obst, Wein und Bier
- Gin
- Liköre und Verteiler
- Fassgereifte Destillate

UNSER BETRIEB

Der Obsthof Birkenbeil liegt am Ortsrand von Heimbach-Weis, unweit des Neuwieder Zoos. Wir (Frank Nickenig & Bärbel Birkenbeil) betreiben ihn in vierter Generation und haben den Betrieb seit 2020 komplett auf die Herstellung von Destillaten umgestellt. So können wir unser Obst optimal am Baum reifen lassen, ohne weitere Zwischenschritte einmischen und brennen. Unsere Schnapsbrennerei ging im März 2016 an den Start. Seitdem haben wir zahlreiche Kammerpreismünzen, Ehrenpreise und Auszeichnungen erzielt. Jüngste Highlights sind der Staatsehrenpreis 2023 der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz sowie der Sieg beim All Beverage Award 2023 in der Kategorie Craft Spirits.

HOFVERKAUF

Mittwoch und Freitag 09:00 - 18:00
Samstag 09:00 - 16:00

HIER SIND WIR DABEI



SCHNAPSBRENNEREI OBSTHOF BIRKENBEIL NEUWIED

AUF DER KARTE: 26





HOF MEERHECK NEUWIED

AUF DER KARTE: 27



Werner und Marie-Theres Neumann GbR

Mainzer Straße 55 • 56566 Neuwied
Telefon: 0 26 31 / 35 21 41
hof-meerheck@web.de
www.hof-meerheck.de

UNSERE PRODUKTE

- Frisches Lammfleisch in Haushaltsportionen
- Lammsalami, Lammknacker, Lammbratwurst, Lammfleischwurst, Lammfelle
- Präsentkörbe auf Bestellung
- Hähnchen auf Bestellung
- Kartoffeln, Käse, Honig, Eier, Nudeln, Weine u.a.

UNSER BETRIEB

Die Schäferei der Familie Neumann besteht schon in der vierten Generation. Im Sommer grasen die Schafe auf den Weiden des vorderen Westerwaldes, in Hilgert bei Höhr-Grenzhausen. Im Winter sind sie im großen Schafstall untergebracht. Jede Woche schlachten wir unsere Lämmer im eigenen Schlachthaus und bieten das Lammfleisch in unserem Hofladen frisch an. Weitere Produkte von Kollegen aus der Region ergänzen unser Angebot.

HOFVERKAUF

Donnerstag u. Freitag 09:00 - 12:30 und 14 - 18:00
Donnerstag u. Freitag (in der Winterzeit) 14 - 17:30
Samstag 09:00 - 13:00
Wochenmärkte:
Dienstag Koblenz 08:00 - 14:00
Mittwoch Ehrenbreitstein 16:00 - 19:00
Samstag Siegburg 08:00 - 14:00

HIER SIND WIR DABEI



Peter Anhäuser

Oberdorfstraße 24 • 56567 Neuwied
Telefon: 0 26 31 / 75 313
info@chefjens-bauernhof.de
www.chefjens-bauernhof.de

UNSERE PRODUKTE

- Kartoffeln aus eigenem Anbau
- Frische Eier
- Honig aus der Region
- Hausgebackene Brötchen, Brot, Croissants und Kuchen
- Frühstück mit Tischreservierung
- Übernachtung: Ferienwohnung & Doppelzimmer

UNSER BETRIEB

Genießen Sie die frischen, hauseigenen Produkte in unserem Hof-Café. Innerhalb der Öffnungszeiten bieten wir Ihnen, mit Tischreservierung, gerne Frühstück an. Für Gruppen bieten wir, mit Voranmeldung auch außerhalb der Öffnungszeiten, Frühstück, Kaffee und Kuchen sowie Grillabende an.

HOFVERKAUF

Dienstag, Freitag und Samstag 06:30 - 12:00



CHEFJENS- HOF CAFÉ NEUWIED

AUF DER KARTE: 28





Michael Müller

Torneystraße 126 • 56567 Neuwied
Telefon: 0 26 31 / 53 112 • Fax: 0 26 31 / 54 447
obstgut.mueller@web.de
www.obstgut-mueller.de

UNSERE PRODUKTE

- Produkte aus eigenem Anbau: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Mirabellen, Weinbergpfirsiche, Spargel, Erdbeeren, alle Sommerbeeren, Tomaten, Feldsalat, Kürbisse
- Regionale Produkte wie: Kartoffeln aus der Eifel, Fleisch und Wurstwaren vom Metzger, Brot, Käse und Milchprodukte, Feinkost, Wein, Essig & Öl

UNSER BETRIEB

Seit 1980 arbeiten wir nach den strengen Richtlinien des Qualitätsprogramms „Integriert naturnaher Anbau“ mit ökologisch angepassten Methoden. Wir setzen bei der Ernte auf 100% Handarbeit. Verkauft wird unser Obst und Gemüse ausschließlich bei uns ab Hof. In Zeiten steigender Anonymität in der weltweiten Lebensmittelproduktion sehen wir es als Aufgabe, heimisches Obst und Gemüse zu erzeugen, dem Sie vertrauen können.

HOFVERKAUF

Montag bis Freitag 08:30 - 18:00
Samstag 08:00 - 13:00

AUF DER KARTE: 29



Heike und Jörg Gerlich

Haus Vogelsang • 56567 Neuwied
Telefon: 0 26 31 / 9 51 21 81
Fax: 0 26 31 / 9 51 21 81
Mobil: 0 172 / 29 01 904
info@landfrucht.de • www.landfrucht.de

UNSERE PRODUKTE

- Handgemachte Fruchtaufstriche
- Obstliköre

UNSER BETRIEB

Das „Haus Vogelsang“ am Rheinsteig-Wanderweg liegt hoch über dem Rheinthal und dem Wohnort Leutesdorf. Hier betreiben wir eine, über den Kreis hinaus bekannte, Marmeladen-Manufaktur mit dem Namen „Landfrucht“. Von Hand und mit viel Liebe stellen wir hochwertige Fruchtaufstriche mit einem Fruchtanteil von 75 % her. Die von uns verwendeten Früchte stammen aus eigenem Obstanbau, regionalen Obst- und Feinkostlieferanten. Bekannt sind wir auch durch unsere Damwildzucht. Unsere zahmen Tiere vergeben wir, ausschließlich lebend, an interessierte Damwildhalter und Wildgehege weiter.

HOFVERKAUF

Verkauf ab Hofladen nur nach telefonischer Vereinbarung.
Auf unserer Homepage www.landfrucht.de finden Sie eine Liste unserer regionalen Handelspartner.



HAUS VOGELANG NEUWIED

AUF DER KARTE: 30





BIOLAND-HOF LOHNMOSTEREI ANHAUSEN

AUF DER KARTE: 31



Silvia und Christoph Puderbach GbR

Schmiedestraße 1 • 56584 Anhausen

Telefon: 0 26 39 / 15 47

info@lohnmosterei-anhausen.de

www.lohnmosterei-anhausen.de

UNSERE PRODUKTE

- Streuobst-Apfelsaft und Mischsäfte mit Quitten, Birnen, Brombeeren, Holunder, Kirschen, Aronia und Schwarzer Johannisbeere
- Verschiedene Bio-Honigsorten, diverse Honigzubereitungen sowie Wabenhonig
- Handgemachte Bienenwachskerzen, Bio-Rohwachs, Rohpropolis und weitere Imkereiprodukte
- Apfelchips und weitere Trockenobstsorten

UNSER BETRIEB

In unserem Bioland-Hof in Anhausen stellen wir Imkereiprodukte und Fruchtsäfte her. Die „Kleine Saftfabrik“ haben wir gegründet, um einen Beitrag zum Erhalt der extensiv genutzten Obstwiesen hier im Naturpark Rhein-Westerwald zu leisten. Wir bieten Besitzern von Apfel-, Birnen- und Quittenbäumen die Möglichkeit, Saft aus ihrem eigenen Obst bei uns herstellen zu lassen. Neben der Lohnmosterei vermosten wir auch unser eigenes Streuobst sowie Bioland-Obst aus der Region. Unsere Imkerei „Kleine Honigfabrik“ betreiben wir ebenfalls nach den strengen Richtlinien von Bioland.

HOFVERKAUF

Nach telefonischer Vereinbarung.

24/7-Verkaufsautomat: Neuwieder Straße 14 in Anhausen

HIER SIND WIR DABEI



Thomas Neumann

Mittelstraße 17 • 56587 Oberraden

Mobil: 0 170 / 34 28 287

neumann-oberraden@t-online.de

UNSERE PRODUKTE

- Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung
- Lammfleisch
- Honig aus eigener Imkerei

UNSER BETRIEB

In unserem Biobetrieb bieten wir Ihnen Fleisch aus naturnaher Mutterkuhhaltung an. Hier wachsen die Kälber bei ihren Müttern in der Herde auf. Als Mitglied im Deutschen Imkerbund und im Imkerverein machen wir uns zudem für die Bienen stark und stellen köstlichen Honig aus dem Westerwald her. Schon seit über 30 Jahren verkaufen wir unsere Produkte direkt ab Hof. Wir freuen uns über Ihren Besuch. Gerne informieren wir Sie vor Ort und zeigen Ihnen unseren Betrieb.

HOFVERKAUF

Nach telefonischer Vereinbarung.



BIOHOF NEUMANN OBERRADEN

AUF DER KARTE: 32





BIOLANDHOF LUCHERT25 HORHAUSEN

AUF DER KARTE: 33



Peter Kunz und Beatrix Ollig

Luchert 25 • 56593 Horhausen
Telefon: 0 26 87 / 4 29 32 73
Mobil: 0 152 / 21 93 16 96
imker@luchert25.de
www.luchert25.de

UNSERE PRODUKTE

- Bioland-Bienenhonig, Propolis, Wachstücher
- Bioland-Apfelsaft
- Schaf-/Woll-Produkte, Bio-Schafmilchseife
- Naturerlebnisveranstaltungen und Kräuterekursionen für Erwachsene und Kinder
- Informationsveranstaltungen zu Blühflächen für Insekten

UNSER BETRIEB

Aus Überzeugung und Freude an ökologischem Gartenbau und Tierhaltung ist inzwischen ein kleiner Biohof im Nebenerwerb erwachsen. Der Erhalt und Anbau von Streuobstwiesen, auch als Lebensraum und Nahrungsquelle für Kleintiere und Insekten, liegt uns am Herzen. Neben unseren Bioland-Imkereiprodukten bieten wir auch Produkte aus Fuchsschafwolle an, die durch Mitarbeit in der Genossenschaft „Das Goldene Vlies“ entstehen. Unser Motto: Natur erleben, schützen und genießen.

HOFVERKAUF

Nach telefonischer Absprache.

HIER SIND WIR DABEI



Georg Scheidgen

Hauptstraße 10 • 56598 • Hammerstein
Telefon: 0 26 35 / 23 29 • Mobil: 0 171 / 21 63 818
Fax: 0 26 35 / 60 82
winzer@weingut-scheidgen.de
www.weingut-scheidgen.de

UNSERE PRODUKTE

- Wein, Sekt und Spirituosen
- Alles rund um den Wein
- Geschenkartikel

UNSER BETRIEB

Hier wird Weinbau seit 1779 betrieben. Seit 7 Generationen leben wir mit den Jahreszeiten, vom Weinbau und für eine einzigartige Natur- und Kulturlandschaft. Die Zeiten ändern sich, aber unsere Herzbindungen sind eng mit der Herausforderung bester Weinherstellung verbunden. Weinproben und Weinpräsente laden zum Besuch unseres Weingutes ein. Die neuerbaute Vinothek bietet unseren Kunden und Besuchern ein großzügiges Ambiente zum Kennenlernen und Verkosten unserer Weine.

HOFVERKAUF

Montag bis Samstag 08:00 - 19:00
Sonntag 09:30 - 18:00



WEINGUT SCHEIDGEN HAMMERSTEIN

AUF DER KARTE: 34





WEINGUT GOTTHARD EMMERICH LEUTESDORF

AUF DER KARTE: 35



Rita und Gotthard Emmerich

Hauptstraße 80 c • 56599 Leutesdorf
Telefon: 0 26 31 / 72 922
info@weingut-emmerich-leutesdorf.de
www.weingut-emmerich-leutesdorf.de

UNSERE PRODUKTE

- Rot-, Rosé- und Weißweine verschiedener Rebsorten und Geschmacksrichtungen
- Brände, Liköre, Sekt und alkoholfreier Secco
- Gelees, Riesling-Senf, Öle
- Präsente in großer Auswahl, Gutscheine, auch als Erntehelfergutschein
- Menüabende mit befreundeten Gastronomen

UNSER BETRIEB

Weingut Gotthard Emmerich, Erfahrung und Tradition seit 1651 im Steilstlagenweinbau, aber auch spannender Initiator in der Region für innovative Weinformate. Beim Podcast „WeinLust“ gibt’s was für die Ohren, aber auch Wein-Veranstaltungen und Menüabende lassen die vinophilen Herzen höher schlagen. Mit der langen Rotweintradition und der über 20-jährigen Erfahrung im Burgunderanbau ist unser Weingut trotz der Tradition sehr offen für Neues im Einklang mit der Natur. Neben Riesling und verschiedenen Burgundersorten rundet der „Rote Riesling“, um dem Klimawandel ein Schnippchen zu schlagen, das Sortenspektrum ab. Das erzeugt Weingenuss mit Spassfaktor.

HOFVERKAUF

Montag bis Freitag 09:00 - 12:00 u. 13:00 - 18:00
Samstag 09:00 - 12:00 u. 13:00 - 16:00

Die Öffnungszeiten sind unverbindlich, gelten nur nach telefonischer Absprache.



HIER SIND WIR DABEI

Martin Sturm

Im Rosenberg 3 • 56599 Leutesdorf
Telefon: 0 26 31 / 9 47 60 26
Mobil: 0 151 / 26 71 41 18
info@sturm-weingut.de
www.sturm-weingut.de

UNSERE PRODUKTE

- Große Auswahl an handverlesenem Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc & roten Pinots
- Erstes Leutesdorfer Bio-Weingut
- 100% Steillagen-Weinbau & Terroir
- Weinproben, Wanderungen, Genuss-Erlebnisse
- Kurse „Winzer für ein Jahr“

UNSER BETRIEB

Das Weingut Sturm hat Westerwälder Wurzeln: Martin Sturm, der mit dem ersten Jahrgang 2011 startete, stammt aus Altenkirchen und war im ersten Teil seines Berufslebens Wirtschaftsjournalist. Nach Abschluss einer Winzerlehre wagte er mit seiner Familie hier die Selbstständigkeit. Die Weinguides von „Falstaff“ und „Vinum“ zählen das qualitätsorientierte Weingut seit Jahren zu den besten Betrieben im gesamten Anbaugebiet Mittelrhein. Werden Sie „Winzer für 1 Jahr“ im Weingut Sturm. Wir lassen Sie mitmachen - und geben Ihnen anschaulich, lehrreich und unterhaltsam Einblick in eine komplette weinbauliche Saison. Reservierung und weitere Informationen direkt bei uns.

HOFVERKAUF

Wir sind fast immer für Sie da - bitten jedoch um kurze Anmeldung und Terminvereinbarung. Vielen Dank vorab.

HIER SIND WIR DABEI



WEINGUT STURM LEUTESDORF

AUF DER KARTE: 36





WEINGUT MEHREN LEUTESDORF

AUF DER KARTE: 37



Hans Mehren

Hauptstraße 98 a • 56599 Leutesdorf
Telefon: 0 26 31 / 7 26 80
weingut.hansmehren@t-online.de

UNSERE PRODUKTE

- Weißweine von Riesling und Chardonnay, trocken, halbtrocken und lieblich ausgebaut
- Spätburgunder Blanc de Noir, trocken und halbtrocken ausgebaut
- Weinpräsente und Versand

UNSER BETRIEB

Wir sind ein Familienbetrieb, der in der 7. Generation geführt wird. Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit, während der Traubenlese Einblick in die schönste Zeit des Weinjahres zu nehmen. Als Mitglied der WeinSteigWinzer nehmen wir an vielen Veranstaltungen in Leutesdorf teil. Weitere Informationen finden Sie unter www.Leutesdorf-Rhein.de.

HOFVERKAUF

Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin – wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

HIER SIND WIR DABEI



Rudolf Hugemann

Hauptstraße 82 a • 56599 Leutesdorf
Telefon: 0 26 31 / 7 24 53 • Fax: 0 26 31 / 97 93 86
Weingut-hugemann@t-online.de

UNSERE PRODUKTE

- Weißweinsorten: Riesling, Weißburgunder, Kerner
- Rot- und Roséweine von Spätburgunder, Portugieser und Dornfelder
- Riesling Winzersekt, hergestellt nach der traditionellen Flaschengärung
- Edle Brände: Weinhefebrand, Traubenbrand, Weinbrand, Weinbergpfirsichbrand, Weinbergpfirsichlikör
- Traubensaft
- Im Herbst Federweißer aus eigenem Anbau
- Weinbergpfirsiche aus eigenem Anbau
- Weinbergpfirsichmarmelade und -senf

UNSER BETRIEB

Wir bieten Weinproben mit Blick in die steilen Weinberge für Gruppen bis 30 Personen, Kellerbesichtigung und Weinbergsrundgänge. Straußwirtschaft im Winzerhof und in der Probierstube (Ostermontag und vom 3. Juli- bis 2. September-Wochenende, Samstag ab 17:00 Uhr, Sonntag ab 14:00Uhr). Am 3 Juli-Wochenende Winzerhoffest und am 1. September-Wochenende Weinbergpfirsichfest.

HOFVERKAUF

Montag - Samstag 08:00 - 19:00
Sonntag 11:00 - 17:00

HIER SIND WIR DABEI



WEINGUT HUGEMANN LEUTESDORF

AUF DER KARTE: 38



HOF SCHEFFEN „DER LADEN“ HATTERT

AUF DER KARTE: 39



Axel und Luca Scheffen

Hachenburger Straße 35 • 57644 Hattert
Telefon: 0 26 62 / 88 91 93
derladen@hof-scheffen.de
www.hof-scheffen.de

UNSERE PRODUKTE

- Eigene Produkte: Eier von unseren Bio-Hühnern, Rindfleisch von unseren Bio-Rindern (Wurst, Salsami, Burger-Patties, Pulled-Beef, Gulasch, Hackfleisch, Steak, Filet, Fertigprodukte)
- Produkte unserer Regionalen Partner: Westwood Icecream, Nudeln, Essig, Öl, Honig, Saucen, Aufstriche, Gewürze, Kartoffeln, Äpfel, Bruderhähne, Milch & Milchprodukte, Käse, Saft, Wein
- Weihnachtsbäume

UNSER BETRIEB

„Family-Business mit vielen Facetten“. Der Hof Scheffen bündelt mehrere, getrennte Betriebe unter seinem Namen. Steffi Wisser, ihr Bruder Axel Scheffen und dessen Sohn Luca sind die Gesichter der Betriebsgemeinschaft, die, dank eines tollen Arbeiterteams, zahlreiche Standbeine schaffen konnten. Neben dem Ackerbau-Betrieb, der konventionell Getreide, Raps und Bohnen anbaut gibt es noch den „Zaunkönig“ mit einem Zaun- und Garten-Landschaftsbau. Zur Solarstromerzeugung wurde zudem eine GbR gegründet. Wer zu Weihnachten regionalbewusst handeln möchte, findet hier frisch geschlagene Christbäume aus eigener Kultur. Seit März '23 hat „Der Laden“ eröffnet, der in Selbstbedienung geführt wird. Der Laden ist recht jung, daher befindet sich das Sortiment im Aufbau.

HOFVERKAUF: 07:30 - 21:00,
Wintermonate (ab 01.11.): 07:30 - 20:00

HIER SIND WIR DABEI



Torsten Burkhardt

Grubenstraße 1 • 56594 Willroth
Telefon: 0 26 87 / 92 85 65
backfreund@t-online.de
www.backfreund.de
Facebook & Instagram: /backfreund

UNSERE PRODUKTE

- Backwaren – vom Brot über Brötchen, Kuchen, Kleingebäcke und Torten.
- Back-Kurse

UNSER BETRIEB

Unsere Bäckerei ist direkt an der A3, Abfahrt 36 neben dem Förderturm Grube Georg zu finden. Wir bieten traditionell gebackene Backwaren an, reines Handwerk. Wir backen nach eigenen Rezepten und nutzen keine Backmischungen bzw. Komponenten. Wir verzichten bewusst auf Zusatzstoffe und Enzyme im Mehl, dass wir übrigens von der Michelbacher Mühle in Altenkirchen beziehen. Die Mühle wiederum wird beliefert von Bauern aus der Region, die freiwillig auf viele übliche Pflanzenschutzmittel verzichten. Wir backen mit vitalisiertem Wasser. Wir haben viele Backwaren aus Dinkel im Programm, regelmäßig vegane und glutenfreie Backwaren. Haben Sie Unverträglichkeiten? Wir beraten Sie gerne und backen bei Bedarf auch individuelle Brote auf Bestellung. Weitere Infos finden Sie online.

HOFVERKAUF

Dienstags bis Freitags: 05:30 - 18:00

Samstags: 05:30 bis 13:00

Sonntags, Montags, Feiertags und nach Feierabend können Sie frische Backwaren bis 21 Uhr an unserer Marktbox (steht an der Bäckerei) einkaufen.

HIER SIND WIR DABEI



BÄCKEREI BACKFREUND WILLROTH

AUF DER KARTE: 40





Bildnachweis: Oliver Stopinski Fotografie

BIO-GEMÜSEHOF DICKENDORF

AUF DER KARTE: 41



live2give

Waldstraße 37 a • 57520 Dickendorf
Telefon: 0 27 47 / 57 60 200
Fax: 0 27 47 / 57 60 101
hofladen@live2give.de
www.live2give.de • www.shop.live2give.de

UNSERE PRODUKTE

- Bio-Gemüse aus eigenem Anbau, Bio-Obst von handverlesenen Kleinbauern aus der Region sowie Katalonien und Südfrankreich
- Bio-Backwaren wie Brot, Brötchen, Müslis
- Pflanzliche Spezialitäten a. d. eigenen Manufaktur
- Hausgemachte Sojadrinks und pflanzliche Quarkalternativen in Glas-Pfandverpackung
- Unverpackte Vorratswaren
- Honig aus unserer kleinen Bio-Imkerei und weitere pflanzliche, biologische, regionale, verträgliche Produkte

UNSER BETRIEB

live2give forscht und arbeitet mit 40-jähriger Erfahrung am Anbau, der Herstellung und dem Verkauf von pflanzlichen Lebensmitteln. Die vollwertig gesunde Küche steht dabei im Mittelpunkt. Beim Anbau arbeiten wir im Einklang mit der Natur und entwickeln Methoden für einen modernen Gemüsebau, der die Natur schützt und den Veränderung von Klima und Umwelt gerecht wird.

HOFVERKAUF

Bestellungen im Webshop jederzeit möglich.
Hofladen (Selbstbedienungs- u. Selbst-Checkout-Prinzip, keine Barzahlung möglich):
Montag - Donnerstag 09:00 - 20:00 und Freitag 09:00 - 15:00 Uhr
Beratungs- und Servicezeiten: Montag 09:00 - 12:00, Donnerstag 15:00 - 18:00

Familie Pfau

Wiesenstraße 6-8 • 57520 Derschen
Telefon: 0 27 43 / 93 15 29
ThorstenPfau@web.de
www.bauern-und-erlebnishof.de

UNSERE PRODUKTE

- Galloway-Rindfleisch
- Frisches Gemüse der Saison
- Bio-Eier, Eierlikör
- Suppenhühner
- Honig vom Naturerbe Stegskopf
- Auf Wunsch dekorative verpackte Präsente
- Gartenanbau-Seminare
- Weidenflechten für Kinder & Erwachsene
- Lernort Bauernhof für Schulen
- Gruppenangebote (Geburtstage, Ferienaktivitäten)
- Rastmöglichkeit für Gruppenausflüge
- Kaffee und Kuchen auf Anfrage

UNSER BETRIEB

Steffis kleiner Hofladen bildet das Herz unseres BIO Bauernhofes. Wir sind stolz auf die große Vielfalt der Produkte, die auf unseren Hof erwirtschaftet werden. Wir geben gerne allen Interessierten Einblicke in unsere ökologisch-nachhaltige Landwirtschaft.

HOFVERKAUF

Mittwoch 14:00 - 18:00
Samstag 08:00 - 12:00

HIER SIND WIR DABEI



BAUERNHOF PFAU DERSCHEN

AUF DER KARTE: 42





HOF STAHL MITTELHOF

AUF DER KARTE: 43



Familie Stahl

Röttgen 3 • 57537 Mittelhof
Telefon: 0 27 42 / 72 30 10
Mobil: 0 151 / 73 01 55 63
stahlroettgen@t-online.de
www.fleckviehhofstahl.de

UNSERE PRODUKTE

- Frisches Rindfleisch von Einzelstücken bis Haushaltspaketen
- Eier von freilaufenden Hühnern
- Wurstwaren, auch in Gläsern
- Geflügel
- Honig aus der Region

UNSER BETRIEB

Der Fleckviehhof Stahl ist ein traditioneller Westerwälder Bauernhof in der Region Wissen. Unsere Tiere werden auf unserem Hof geboren, großgezogen und im eigenen Schlachthaus mit angrenzendem Fleischverarbeitungsbereich vom Metzgermeister geschlachtet und verarbeitet. Dadurch wird den Tieren der meist stressige und lange Transport vom Hof zum Schlachtbetrieb erspart. Wir stehen für artgerechte Tierhaltung. Ihre Vorteile: kürzeste Wege vom Erzeuger zum Verbraucher; alles wird aus einer Hand geboten; stressfreies und daher geschmacklich einwandfreies Qualitätsfleisch.

HOFVERKAUF

Täglich von 08:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Familie Euteneuer

Hagdorn 1 • 57537 Wissen
Telefon: 0 27 42 / 82 23 • Mobil: 0 178 / 93 06 546
info@hof-hagdorn.de
www.hof-hagdorn.de

UNSERE PRODUKTE

- Qualitätsrindfleisch
- Eier

UNSER BETRIEB

Der Hof Hagdorn erzeugt nach Bioland Richtlinien naturnahes Qualitätsrindfleisch von den Fleischrinderrassen Limousin und Fleckvieh. Dieses Rindfleisch kann an bestimmten Tagen im Jahr in praktischen Fleischpaketen direkt vom Hof oder ganzjährig bei den regionalen Rewe Petz Märkten an der Biofleischtheke erworben werden. Der Hof bietet darüber hinaus Grillplätze und Ferienwohnungen zur Vermietung an.

HOFVERKAUF

Nach Absprache und telefonischer Vereinbarung.



HOF HAGDORN WISSEN

AUF DER KARTE: 44





SCHLOSS SCHÖNSTEIN WISSEN

AUF DER KARTE: 45



Hatzfeldt'sche Verwaltung

Schlosshof 3 • 57537 Wissen
Telefon: 0 27 42 / 93 19 29
wildkammer@hatzfeldt.de
www.hatzfeldt.de

UNSERE PRODUKTE

- Küchenfertiges Wildbret
(z. B. Keulen, Braten, Gulasch, Steaks)
- Wildleberwurst, Wildsalami und andere Wildwurstspezialitäten
- Wildbratwurst, Wildfleischkäse und Wildschinken vom Reh oder Wildschwein
- Liköre und Edelbrände

UNSER BETRIEB

Seit mehreren Generationen bewirtschaften wir unseren Wald und sind seit 1997 nach dem FSC Standard zertifiziert. Naturgemäßer Waldbau und der Aufbau von strukturreichen Mischbeständen mit hoher Arten- und Pflanzenvielfalt kennzeichnen unseren Betrieb. Sie erhalten bei uns Wildbret und Wildspezialitäten vom Reh und Wildschwein. Das Wild stammt ausschließlich aus unserer eigenen Jagd und wird bleifrei erlegt.

HOFVERKAUF

Ganzjährig nach telefonischer Absprache.

Familie Ortheil

Nistertalstraße 12 • 57537 Wissen
Telefon: 0 27 42 / 56 10 • Mobil: 0 160 / 94 87 80 95
Fax: 0 27 42 / 96 71 36
info@zum-hahnhof.de
www.zum-hahnhof.de

UNSERE PRODUKTE

- Eier
- Honig
- Christbäume (saisonal)
- Kartoffeln

UNSER BETRIEB

Im landwirtschaftlichen Betrieb betreiben wir heute Bullenmast, Legehennenhaltung sowie den naturnahen Anbau von Christbäumen. Hier werden Nordmantannen, Nobilistannen und Blaufichten angebaut, für deren Pflege u.a. eine rund 25-köpfige Shropshire-Schafherde eingesetzt wird. Das erzeugte Qualitätsrindfleisch kann ganzjährig in der Wissener Traditionsmetzgerei Wickler erworben werden.

HOFVERKAUF

Selbstbedienung 24 / 7.



HAHNHOF WISSEN

AUF DER KARTE: 46





BIOLANDHOF LÜCK ROTH

AUF DER KARTE: 47



Familie Lück

Weierstraße 14 • 57539 Roth
Telefon: 0 26 82 / 20 34 33
Telefax: 0 26 82 / 20 34 34
Mobil: 0 170 / 78 87 771
info@biolandhof-lueck.de
www.biolandhof-lueck.de

UNSERE PRODUKTE

- Rindfleisch
- Schweinefleisch
- Eier
- Hähnchen
- Suppenhühner

UNSER BETRIEB

Wir sind ein Familienbetrieb, der seit 2009 ökologischen Landbau betreibt. Seit dem Jahr 2015 sind wir Mitglied bei Bioland. Mit unseren landwirtschaftlichen Produkten wollen wir höchste Ansprüche erfüllen und setzen daher auf moderne Agrarwirtschaft. Nachhaltige Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung sind das oberste Ziel. Der Umwelt und den Tieren zu Liebe! Derzeit umfasst unser Betrieb Mutterkuh-Haltung, Schweinehaltung, mobile Hühnerhaltung sowie in den Sommermonaten die Haltung von Masthähnchen.

HOFVERKAUF

Nach Absprache.

Eierautomat an der Freien Tankstelle in Roth 24/7;
Eierautomat in Wissen in der Bläustraße.

Bioland

Familie Höfer

Hof Obergüdeln • 57539 Hövels
Telefon: 0 27 41 / 68 49 680
info@hoefermilch.de
www.hoefermilch.de

UNSERE PRODUKTE

- Frischmilch
- Naturjoghurt, Joghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen
- Bauernquark
- Natur- und Fruchtmolke
- Käsespezialitäten
- Tagfrische Eier

UNSER BETRIEB

Milchhof Höfer- das sind wir: Die Familie Höfer, unser Team von Mitarbeitern und unsere Tiere. Seit 1956 stehen wir für traditionelle, mit großer Sorgfalt und Kenntnis handwerklich hergestellte Milchprodukte in hoher Qualität. Unsere Milchviehherde ist das Herz unseres direktvermarktenden Familienbetriebs. Unser Hof und unsere Ackerböden liegen zwischen Westerwald, Siegerland und Bergischem Land. Hier bauen wir in gesicherter Fruchtfolge das Futter für unsere Kühe an.

HOFVERKAUF

Verkauf ab Hof jederzeit möglich, Lieferung ans Haus.



MILCHHOF HÖFER HÖVELS

AUF DER KARTE: 48





SCHULMEISTERS HOFLADEN HERDORF

AUF DER KARTE: 49



Familie Schulmeister

Rolandstraße 89 • 57562 Herdorf / Dermbach
Telefon: 0 27 44 / 367 • Fax: 0 27 44 / 93 38 52
info@hof-zoellerswies.de
www.hof-zoellerswies.de

UNSERE PRODUKTE

- Schweine- und Rindfleisch, Wild
- Eier, Geflügel
- Honig
- Kartoffeln
- Apfelsaft
- Wurst, Räucherware, Fertigprodukte (z.B Gulasch, Rouladen, Fleischkäse)

UNSER BETRIEB

Bei uns finden Sie gesunde und regional erzeugte Lebensmittel. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht mit umweltverträglicher und nachhaltiger Landwirtschaft ein gesundes Produkt zu erzeugen. Für uns ist es wichtig, dass der Kunde genau weiß, was er auf dem Teller hat und wo unsere Waren herkommen. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst von unserem Sortiment oder bestellen Sie bequem online von zu Hause über ihren Bestellschein. Die ausgewählten Produkte stellen wir, soweit verfügbar und vorrätig, in unserem Hofladen zur Abholung bereit.

HOFVERKAUF

Freitag 09:00 - 11:30 und 14:00 - 18:00
Samstag 09:00 - 12:00

HIER SIND WIR DABEI



Familie Hoffmann

Liebergstraße 42 • 57580 Gebhardshain
Telefon: 0 27 47 / 35 17
info@hof-hoffmann.de
www.kartoffelhof-hoffmann.de

UNSERE PRODUKTE

- Kartoffeln, verschiedene Sorten
- Geschälte Kartoffeln für die Gastronomie
- Eier aus dem Hühnermobil

UNSER BETRIEB

In unserem Betrieb im Westerwald, der schon in der 3. Generation Kunden mit Kartoffeln beliefert, legen wir großen Wert auf eine gesunde, vielfältige Fruchtfolge. Kartoffeln werden alle 4 Jahre nach einer Zwischenfrucht angebaut, die das Bodenleben fördert. Wir stehen mit Leidenschaft hinter unserer Arbeit, halten uns stets auf dem neuesten Stand und folgen daher nun dem Ansatz der Regenerativen Landwirtschaft. Ziel ist die natürliche Regeneration des Mutterbodens und der biologischen Vielfalt, um ein optimales Verhältnis zwischen den Nährstoffen im Boden zu schaffen sowie Humus aufzubauen.

HOFVERKAUF

Montag bis Freitag 08:00 - 18:00
Samstag 08:00 - 16:00



KARTOFFELHOF HOFFMANN GEBHARDSHAIN

AUF DER KARTE: 50





MÜHLENHOF ELBEN

AUF DER KARTE: 51



Familie Stinner

Dauersberger Mühle 3 • 57580 Elben
Telefon: 0 27 41 / 25 977
stinner@dauersberger-muehle.de
www.dauersberger-muehle.de

UNSERE PRODUKTE

- Jungrindfleisch auf Vorbestellung
- Täglich frische Eier
- Kartoffeln
- Wurst und Honig aus der Region
- Westerwälder-Nudeln
- Joghurt und Quark

UNSER BETRIEB

Unsere Rinder leben ganz natürlich auf unseren saftigen Talweiden und bekommen nur Muttermilch und Gras bzw. Heu. Jungrindfleisch bieten wir etwa 1x im Monat auf Vorbestellung in 10 kg Portionen an. Unsere Hühner halten wir in Bodenhaltung mit einem Auslauf ins Freie, wo sie sich mit Picksteinen und Möhren beschäftigen können. Die Eier stehen täglich frisch zur Verfügung. Außerdem erhalten Sie in unserem Hofladen Kartoffeln von unserem Hof sowie Wurst und Honig von ausgewählten Partnern aus der Region.

HOFVERKAUF

Täglich 24 Stunden.

HIER SIND WIR DABEI



Westerwald-Brauerei H. Schneider GmbH & Co. KG

Am Hopfengarten 1 • 57627 Hachenburg
Telefon: 0 26 26 / 80 80
info@hachenburger.de
www.hachenburger.de

UNSERE PRODUKTE

- Hachenburger Biere
- Hachenburger Alkoholfreie Biere
- Hachenburger Kalter Kaffee
- Westerwald-Bräu

UNSER BETRIEB

„Das Gute bewahren und für das Neue aufgeschlossen sein“ – dieser Leitsatz begleitet uns schon seit unserer Gründung im Jahre 1861. Mit dieser Erfahrung und der Leidenschaft am Brauen von Qualitätsbieren sind wir mittlerweile als immer noch unabhängige Familienbrauerei in der 5. Generation angekommen. „Das Gute bewahren ...“ heißt für uns, dass wir trotz modernster Technik an der traditionellen Brauweise und unserer konsequenten Qualitätsmaxime festhalten: So verwenden wir für die Herstellung unserer Biere 100 % edelsten deutschen Aromahopfen und lassen unsere Biere für min. 6 Wochen und damit außergewöhnlich lange reifen. Für unser Qualitätsbewusstsein sind wir bekannt und werden dafür auch jährlich vom Werteverband der Slow Brewer streng zertifiziert. Als eine der ersten deutschen Brauereien sind wir Gemeinwohl-Ökonomie-zertifiziert und seit Oktober 2021 außerdem zu 100% klimaneutral durch Kompensation mit einem zertifiziertem Klimaschutzprojekt nach Scope 1, 2 & 3.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag von 10:00 - 18:00

HIER SIND WIR DABEI



WESTERWALD- BRAUEREI HACHENBURG

AUF DER KARTE: 52





HOF NEUSTOCKSCHLADE KATZWINKEL

AUF DER KARTE: 53



Familie Schäfer

Hof Neustockschlade • 57581 Katzwinkel
Telefon: 0 27 34 / 43 55 36
Mobil: 0 171 / 14 24 143 • Fax: 0 27 34 / 43 55 38
schaefer.hof-neustockschlade@t-online.de
www.hof-neustockschlade.de

UNSERE PRODUKTE

- Rind- und Schweinefleisch aus eigener Haltung
- Wurst- und Rauchwaren aus eigener Herstellung
- Eier aus Bodenhaltung
- Masthähnchen und Suppenhühner aus eigener Mast und Haltung
- Honig aus heimischer Herstellung
- Weine

UNSER BETRIEB

Unser Hof existiert seit 1959 an diesem Standort und wird dort in der 3. Generation geführt. Unsere Rinder der Rasse Limousin halten sich im Sommer auf den Wiesen auf und werden im Winter im Strohstall gehalten und nur mit betriebseigenem Futter gefüttert. Des Weiteren ziehen wir Schweine und Hähnchen auf und halten Legehennen in Bodenhaltung. Die Tiere werden in unserem eigenen EU-Schlachthaus geschlachtet und auch weiterverarbeitet. Somit wird den Tieren ein stressiger Transport erspart. Die Produkte werden dann in unserem Hofladen zum Verkauf angeboten.

HOFVERKAUF

Donnerstag und Freitag 09:30 - 11:30
und 14:30 - 17:30
Samstag 09:00 - 12:00 sowie nach Absprache.

Familie Collard

Goldstraße 16 • 57587 Birken Honigsessen
Telefon: 0 27 42 / 62 91 • Mobil: 0 176 / 43 01 51 18
collardalex@hotmail.com

UNSERE PRODUKTE

- Honig
- Honigzubereitungen, z.B. mit Zimt
- Bienenwachskerzen
- Selbstgemachte Propolistropfen

UNSER BETRIEB

2004 fing Alles an mit einem geschenkten Ableger. Heute sind aus diesem Ableger einige Völker geworden, inklusive Königinnenzucht. Die Qualität unseres Westerwälder Honigs liegt in der Vielfalt der Inhaltsstoffe. So können wir Frühtracht, Sommerhonig, Wald und Blüte und in größeren Abständen auch Waldhonig ernten. Wir arbeiten in unserer Imkerei zum Wohle der Bienen streng nach umweltbewussten Grundsätzen und wir setzen auf eine naturnahe und artgerechte Lebensweise der Bienen.

HOFVERKAUF

Nach telefonischer Absprache.



IMKEREI COLLARD BIRKEN- HONIGSESSEN

AUF DER KARTE: 54





Sebastian Müller

Schützenkamp 2 • 57587 Birken-Honigsessen
Telefon: 0 171 / 49 52 810
www.hofschuetzenkamp.de

UNSERE PRODUKTE

- Im letzten Erntejahr haben wir rund 80 verschiedene Gemüse an unsere Solawi Kunden ausgegeben.
- Weitere Produkte wie: Fleisch von unseren Rindern, Eier, Honig, Marmeladen und eigener Saft, können je nach Verfügbarkeit zusätzlich gekauft werden

UNSER BETRIEB

Solidarische Landwirtschaft - Die Ernte teilen. In der 3. Generation bewirtschaften wir den Schützenkamp und haben ihn neu ausgerichtet um solide, kleinbäuerliche Landwirtschaft zu betreiben. Deshalb haben wir auf Bio umgestellt, uns Demeter zertifizieren lassen und uns bewusst für die Vielfalt entschieden. Vor 5 Jahren haben wir den Gemüseanbau auf eine Solidarische Landwirtschaft umgestellt, um Menschen an dem teilhaben zu lassen, was uns wichtig ist: Die Liebe zum Land und dem was es hervorbringt. Ernte teilen, statt Lebensmittel verkaufen.

HOFVERKAUF

Wir geben unser Gemüse als Ernteanteile ab. Ein Ernteanteil entspricht dabei dem Bedarf einer erwachsenen Person, die sich regelmäßig mit Gemüse ernährt. Und zwar so, dass jeden Tag in der Woche etwas Grünes auf dem Teller ist. Jede Woche holen unsere Solawisti ihre Gemüsebox ab, die 5-7 verschiedene Gemüse enthält.

HIER SIND WIR DABEI



SOLAWI WISSERLAND BIRKEN- HONIGSESSEN

AUF DER KARTE: 55



Benjamin Junge

Hohlweg 3 • 57610 Gieleroth
Mobil: 0 170 / 38 38 689
info@obstbaumpflege-junge.de
www.privatkelterei-junge.de

UNSERE PRODUKTE

- Säfte (Obst, Gemüse)
- Essige
- Wein
- Secco

UNSER BETRIEB

Von September bis November ist die Mobile Saftpresse Westerwald für Sie unterwegs. Wir verarbeiten Ihre Äpfel, Birnen, Quitten, Karotten, Rote Rüben und ihren Rhabarber zu Ihrem ganz persönlichen Saft. In unserem Shop bekommen Sie aber auch Säfte von unserem eigenen Obst. Zusätzlich betreiben wir eine Essigmanufaktur, in der wir uns vor allem auf Frucht- und Balsamessige spezialisiert haben. Der an unsere Kelterei angegliederte Betriebszweig bietet uns die Möglichkeit, hochwertigste Rohstoffe für unsere Essigkreationen auf unseren betriebseigenen Flächen anzubauen.

HOFVERKAUF

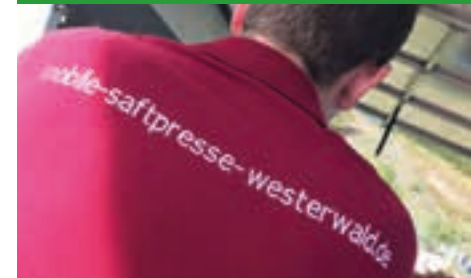
Montag bis Samstag nach Vereinbarung.

HIER SIND WIR DABEI



PRIVATKELTEREI JUNGE GIELEROTH

AUF DER KARTE: 56





Sascha und Nadine Ladewig GbR
landwirtschaftlicher Betrieb

Hofgut Salzberg 1 • 57629 Steinebach/Wied
Mobil: 0 170 / 86 86 618
n.ladewig@t-online.de
www.hofgut-salzberg.de

UNSERE PRODUKTE

- Rindfleischprodukte aller Art (z.B. Burgerpatties)
- Salami, Schinken und verschiedene Wurstsorten
- Hauseigener Apfelsaft
- Verschiedene Handelswaren

UNSER BETRIEB

Vor 12 Jahren haben wir den Hof gekauft und bei Null angefangen ihn aufzubauen. Wir züchten Zebu-Rinder und reine Spanische Pferde, sind zudem Einstellbetrieb für Pferde und haben seit ca. 5 Jahren einen kleinen Hofladen zur Selbstvermarktung.

HOFVERKAUF

Donnerstag und Freitag 16:00 - 17:00
Samstag 11:00 - 12:00 oder nach Vereinbarung.

HIER SIND WIR DABEI



HOFGUT SALZBERG
STEINEBACH

AUF DER KARTE: 57



Silke und Matthias Augst

Mühlenweg 30 • 57612 Helmenzen
Telefon: 0 26 81 / 98 48 17
Mobil: 0 163 / 89 78 447
Matthias.Augst@waellerhof.de

UNSERE PRODUKTE

- Milch
- Eier, Nudeln, Eierlikör
- Rindfleisch, Suppenhühner
- Kartoffeln, Mehl, Honig
- Heu und Stroh für Kleintiere, Futterweizen
- Betriebsführungen, auch auf englisch
- Lernort Bauernhof

UNSER BETRIEB

Wir, die Familie Augst, bewirtschaften unseren Betrieb in der 7. Generation. Unsere Familie steht für eine traditionelle, nachhaltige und innovative Landwirtschaft. Wir melken unsere Kühe mit einem automatischen Melksystem und unsere Hühner leben in einem mobilen Hühnerstall. Wir setzen auf Transparenz und Dialog, denn es ist uns eine Herzensangelegenheit, unseren Mitbürgern und Kunden die heutige Landwirtschaft greifbar und verständlich zu machen.

HOFVERKAUF

Milchverkauf aus dem Tank täglich 17:00 - 18:00
Selbstbedienungsladen vor dem Stall täglich 08:00 - 20:00.

HIER SIND WIR DABEI



WÄLLERHOF AUGST
HELMENZEN

AUF DER KARTE: 58





HEHLINGER HOF WAHLROD

AUF DER KARTE: 59



Franka Mörtter & Felix Pfeiffer GbR

Hehlinger Hof • 57614 Wahlrod
Telefon: 0 26 80 / 87 74 • Fax: 0 26 80 / 13 55
info@Hehlinger-Hof.com
www.Hehlinger-Hof.com

UNSERE PRODUKTE

- Jungbullenfleisch
- Schweinefleisch
- Hausmacher Wurst, Schinken, täglich frische Fleischwurst
- Über 100 Wurstkreationen
- Putenfleisch und vieles mehr

UNSER BETRIEB

Uns ist nicht „Wurst“ was in der Wurst ist! Der Hehlinger Hof bietet Ihnen Fleisch und Wurstwaren von Tieren, deren Aufzucht, Haltung und Verarbeitung im hofeigenen Zyklus integriert ist. Wir setzen auf eigenes Futter für unsere Tiere. Unsere Wurst- und Fleischwaren werden nach bewährten Rezepturen und nur mit Zutaten von bester Qualität hergestellt. Wir heißen Sie herzlich Willkommen in unsere Bauernhofmetzgerei und freuen uns auf Ihren Besuch!

HOFVERKAUF

Dienstag bis Freitag 07:00 - 18:00
Samstag 07:00 - 12:30

HIER SIND WIR DABEI



Familie Lichtenthäler

Ringweg 3 • 57614 Wahlrod
Telefon: 0 26 80 / 84 39 • Mobil: 0 157 / 39 55 32 36
info@lindenhof-wahlrod.de
www.lindenhof-wahlrod.de

UNSERE PRODUKTE

- Fleisch von Jungbullen und Jungrindern aus eigener Schlachtung, Abnahme ab 10 kg auf Vorbestellung
- Heu und Stroh in Rundballen und auch in kleinen Ballen

UNSER BETRIEB

Im Herzen des Westerwaldes betreiben wir in einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb extensive Mutterkuhhaltung mit Rindermast und befinden uns in der Umstellung zur biologischen Wirtschaftsweise. Eine Besonderheit ist die Haltung der artbedrohten Rinderrasse "Pustertaler Schecken". Die Fütterung der Herde erfolgt nur mit hofeigenem Futter. Auf unserem Hof erhalten Sie naturnah erzeugtes Qualitätsrindfleisch. Betriebsbesichtigungen für Besucher sind jederzeit möglich.

HOFVERKAUF

Nach Absprache.



LINDENHOF WAHLROD

AUF DER KARTE: 60





BIOHOF RATZERT RATZERT

AUF DER KARTE: 61



Andreas Geyer

Friedrichstraße 9 • 57614 Ratzert
Telefon: 0 26 84 / 9 56 98 62
Mobil: 0 15 78 / 75 51 683 oder 0 179 / 24 93 337
kontakt@biohof-ratzert.de
www.biohof-ratzert.de

UNSERE PRODUKTE

- Bio-Rindfleisch
- weitere Produkte auf Anfrage

UNSER BETRIEB

Auf unserem Hof in Mitten des Westerwaldes betreiben wir aus Überzeugung ökologische Landwirtschaft. Unsere Mutterkuhherde besteht vorwiegend aus der Rasse Aubrac. Durch die Genügsamkeit und Robustheit unsere Rinder steht die Mutterkuhhaltung im Einklang mit der Natur. Die Fütterung der Tiere erfolgt nur mit hofeigenem Futter. Auf unserem Hof erhalten Sie naturnah erzeugte Produkte.

HOFVERKAUF

Nach Terminvereinbarung.



Udo Franz

In der Burg 1 • 57614 Niederwambach
Telefon: 0 26 84 / 88 18 • Fax: 0 26 84 / 30 57
Mobil: 0 170 / 47 68 187
Udo-Franz@t-online.de

UNSERE PRODUKTE

- Rindfleisch in Anteilsportionen auf Vorbestellung
- Mixpakete ab ca. 25 kg

UNSER BETRIEB

Hier, im Puderbacher Land, betreiben wir Mutterkuhhaltung mit 30 Hektar Grünland. Wir halten rund 30 Rinder der Rasse Limousin, die für exzellentes und sehr feines Fleisch bekannt ist. Die Tiere überzeugen zudem durch ihre ruhige Art und machen sie daher sehr umgänglich. So betreiben wir Landwirtschaft mit Bezug zu unseren Tieren und im Einklang mit der Natur. Hier bekommen Sie Fleisch von heimischen Weiden – ein ehrlicher und kerniger Genuss!

HOFVERKAUF

Nach Terminvereinbarung.

HIER SIND WIR DABEI



UDO FRANZ NIEDERWAMBACH

AUF DER KARTE: 62





SARAH KUNZ SENSENBACH

AUF DER KARTE: 63



Sarah Kunz

Dorfstraße 23 b • 57614 Sensenbach
Telefon: 0 26 84 / 8 51 97 04 oder 0 26 84 / 35 38
wolfgangk535@gmail.com

UNSERE PRODUKTE

- Galloway-Rindfleisch in 20 kg Mixpaketen

UNSER BETRIEB

Unsere Galloways sind sehr robust und fühlen sich dank ihres dicken Fells auch im Winter auf den Sensenbacher Weiden gut aufgehoben. Den Tieren steht ganzjährig ein riesiges, weitestgehend naturbelassenes Gelände mit Bäumen, Hecken und Bachlauf zur Verfügung. Die Rinder werden stressfrei auf der Weide in bekannter Umgebung per Weideschuss geschlachtet. Dadurch und durch das langsame Wachstum erreichen sie eine sensorisch hochwertige Fleischqualität.

HOFVERKAUF

Nach Vereinbarung.

HIER SIND WIR DABEI



Philipp Born

Lindenallee 1 • 57614 Steimel
Telefon: 0 26 84 / 30 95
info@landmetzgerei-born.de
www.landmetzgerei-born.de

UNSERE PRODUKTE

- Fleisch- und Wurstwaren
- Schinkenspezialitäten
- Catering
- Imbisswagen
- Firmenfeiern

UNSER BETRIEB

Qualität und Vielfalt. Das sind unsere Werte. Dafür stehen wir mit unserem Familienunternehmen seit 1936. Unser Herz schlägt in Steimel. Der Westerwald ist unsere Heimat. Unsere Geschichte schreiben wir nun schon in der fünften Generation. Trotz Discountern mit Billigfleisch oder dem berechtigten Streben nach achtsamerem Fleischkonsum mangelt es uns nie an Nachfrage. Das liegt vermutlich daran, dass Sie unsere hochwertigen Produkte zu schätzen wissen und, so wie wir, Wert auf Qualität legen. Viele von Ihnen kennen wir persönlich, aber im Alltag geht es oft unter: Wir möchten Ihnen an dieser Stelle einmal ganz herzlich Danke sagen und freuen uns, dass Sie unser Kunde sind. Sie sind Trumpf.

HOFVERKAUF

März - Oktober:
Mo, Di, Do, Fr: 06:30 - 19:00
Mi, Sa: 06:30 - 13:00
November - Februar:
Mo, Di, Do, Fr: 06:30 - 18:00
Mi, Sa: 06:30 - 13:00

HIER SIND WIR DABEI



LANDMETZGEREI BORN GMBH STEIMEL

AUF DER KARTE: 64





HOF KLEEBERG HACHENBURG

AUF DER KARTE: 65



Familie Haas

Hof Kleeberg 2 • 57627 Hachenburg
Telefon: 0 26 62 / 94 87 080
Fax: 0 26 62 / 94 87 081
info@Hof-Kleeberg.de
www.Hof-Kleeberg.de

UNSERE PRODUKTE

- Täglich frische Eier
- Rindfleisch
- Nudeln
- Hausmacher Wurst
- Kartoffeln aus eigenem Anbau
- Honig aus der Region
- Selbstgemachtes Gelee
- Ferienwohnung mit 75 m², für 2-6 Personen
- Und vieles mehr

UNSER BETRIEB

Unser Familienbetrieb in der Nähe von Hachenburg im Westerwald umfasst etwa 200 Hektar Land. Hier halten wir rund 300 Rinder und einige Hühner. So bekommen Sie in unserem Hofladen täglich frische Eier, außerdem Kartoffeln aus eigenem Anbau, Honig aus der Region, selbstgemachtes Gelee und vieles mehr. Wir beteiligen uns am Projekt „bee-Wälder“ und fördern mit unseren Blühstreifen aktiv die Insekten- und vor allem die Bienenpopulationen.

HOFVERKAUF

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag
08:30 - 12:00 und 14:00 - 18:00
Mittwoch 08:30 - 12:00, Samstag 08:30 - 13:00

HIER SIND WIR DABEI



Jan Reifenberg

Brunnenstraße 2 • 57627 Gehlert
Telefon: 0 26 62 / 9 44 95 71
Mobil: 0 151 / 26 11 40 52
reifenbergjan@gmail.com

UNSERE PRODUKTE

- Eier, Nudeln, Eierlikör
- Suppengeflügel, Brathähnchen, Bauernhähnchen
- Obst und Gemüse der Saison
- Kartoffeln
- Milch und Milchprodukte
- Honig, Kräuter
- Heu und Stroh für Heimtiere

UNSER BETRIEB

In Reifenberg's Eier - Kiste in Gehlert können Sie rund um die Uhr frisch gelegte Eier, saisonales Obst und Gemüse und viele weitere regionale Produkte einkaufen. Wir legen Wert auf eine transparente Herkunft und eine nachhaltige, naturnahe Erzeugung unserer Lebensmittel. Unsere Hühner leben artgerecht im Mobilstall und können sich frei auf der Weide bewegen. Gern können Sie als Wanderer eine Pause bei Reifenberg's Hühnerrast einlegen und dabei den Tieren zuschauen.

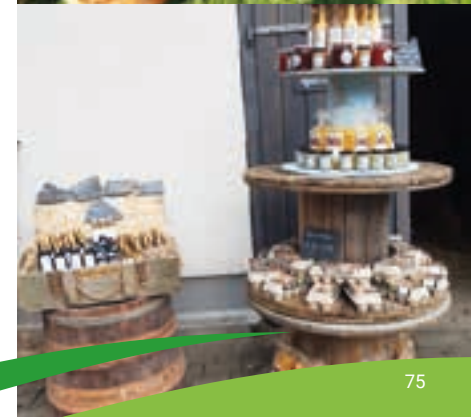
HOFVERKAUF

Täglich 24 Stunden.
Samstags- & sonntagmorgens frische Brötchen, Sonntagnachmittag (in den Sommermonaten) Kaffee & Kuchen.



REIFENBERG'S EIER-KISTE GHELERT

AUF DER KARTE: 66





IMKEREI HEUZEROTH MÖRSBACH

AUF DER KARTE: 67



Familie Heuzeroth

Amselweg 10 • 57629 Mörsbach
Telefon: 0 26 88 / 85 65 • Fax: 0 26 88 / 98 84 75
imkereiheuzeroth@freenet.de
www.imkerei-heuzeroth.de

UNSERE PRODUKTE

- Honig und Honigprodukte
- Honigwein (Met) und Honiglikör
- Feine Honigzubereitungen
- Honigkosmetik und Honigbäder
- Blütenpollen und Naturprodukte
- Propolis und Propolisprodukte
- Wachskerzen: gegossen und gerollt

UNSER BETRIEB

In unserer Imkerei erhalten Sie alles rund um Bienenprodukte und Kosmetik. Unsere feinen Honigzubereitungen überzeugen in vielen köstlichen Kompositionen. So vielfältig wie unsere Natur in der Kroppacher Schweiz (Westerwald), so geschmackvoll ist unser Honig, der durch schonende Bearbeitung naturbelassen in Glas abgefüllt wird. In unserer Region finden Sie keine Monokultur, deshalb besteht unser Honig aus so genannten Mischtrachten. Ein Produkt direkt aus der Natur mit wertvollen Inhaltsstoffen und hervorragendem Geschmack garantieren Genuss auf höchstem Niveau.

HOFVERKAUF

Kommen Sie einfach vorbei oder rufen Sie an.

AnnaHof GbR

Berg 9 • 57632 Orfgen
Mobil: 0 176 / 57 799 888
info@annahof-berg.de
www.annahof-berg.de

UNSERE PRODUKTE

- Westerwald-Linse Nr. 1
- Westerwald-Linse Nr. 2
- Lein, Öle

UNSER BETRIEB

Der AnnAHof liegt im Westerwald zwischen Neuwied und Altenkirchen in der Nähe von Flammersfeld. Bereits in der 6. Generation wird das Land um den AnnAHof von der Familie Müller bewirtschaftet. Aus Überzeugung und Leidenschaft für eine nachhaltige Bewirtschaftung arbeiten wir seit 2013 nach Bioland-Richtlinien organisch biologisch. Neben Klee gras und Getreide werden als Spezialfrüchte Linsen und Lein angebaut.

HIER SIND WIR DABEI



ANNAHOF ORFGEN

AUF DER KARTE: 68





BIOHOF-SEEGERS ROTT

AUF DER KARTE: 69



Familie Seegers

Kaffroth 2 • 57632 Rott
Telefon: 0 26 85 / 79 14
info@biohof-seegers.de
www.biohof-seegers.de

UNSERE PRODUKTE

- Bio-Rindfleisch-Vermarktung
- Bio-Milch, Eier, Käse, Honig

UNSER BETRIEB

Die einstige Staatsdomäne bewirtschaftet Familie Seegers seit 1925 – mittlerweile in der 4. Generation. 2015 wurde der Betrieb auf Ökologischen Landbau umgestellt. Das Bestreben der Landwirtschaftsfamilie ist es, nachhaltig im Einklang mit der Natur zu wirtschaften. Ganz im Sinne der Richtlinien des Naturland Verbands, dem der Betrieb angehört. Ganz gleich, ob es um Fleisch und Wurst oder die gute Bio-Milch geht, alle Rinder und Kühe kennen die Seegers von Geburt an. Von April - November sind die Tiere auf der Weide. Die Milchkühe weiden auf den Wiesen rund um den Hof in Kaffroth und kommen morgens und abends für rund 2 Stunden zum Melken in den Stall. Von Dezember - April werden alle Tiere im Stall untergebracht. Alles was sie fressen wird auf den eigenen Äckern und Wiesen erzeugt und geerntet. Die Jungbullen und Rinder werden mit rund 2 Jahren geschlachtet und regional weiterverarbeitet. Auf Vorbestellung können Pakete von 10 oder 15 kg ab Hof bezogen werden.

HOFVERKAUF

7 Tage / 24 Stunden
Verkaufsstand auf dem regionalen Bio-Wochenmarkt in Buchholz.

HIER SIND WIR DABEI



Iris, Dieter und Max Reifenhäuser

Baumgarten 10 • 57632 Burglahr
Telefon: 0 26 85 / 495 • Fax: 0 26 85 / 30 64 52
heinrichshof-landwirtschaft@online.de
www.heinrichshof-westerwald.de

Hanna Westhues

Telefon Hofkäserei: 0 26 85 / 60 89 408
kaeserei@einrichshof-westerwald.de

UNSERE PRODUKTE

- Rindfleisch vom Weiderind
- Fleisch vom Heckrind aus dem Renaturierungsprojekt „Grenzbachtal“
- Hart-, Schnitt-, Weich- und Frischkäse aus der eigenen Hofkäserei
- Joghurt und Fruchtjoghurt

UNSER BETRIEB

Unser Hof wird seit 2002 nach den Kriterien des ökologischen Landbaus und seit 2012 als Biolandbetrieb bewirtschaftet. Nachhaltige Landwirtschaft und regionale Kreisläufe sind wichtige Grundsätze in unserer Arbeit. Neben der Landwirtschaft, dem Naturschutzprojekt Grenzbachtal und dem Urlaub auf dem Bauernhof verarbeiten wir die Milch unserer Kühe in unserer Hofkäserei zu vielfältigen, leckeren Käse- und Joghurt-Varianten. Unser Rindfleisch bieten wir an bestimmten Rindfleischtagen auf Vorbestellung an. Gerne nehmen wir Sie dazu in unseren Emailverteiler „Rindfleisch“ auf. Käse, Joghurt und Wurst können zwei Mal die Woche im Hofverkauf erworben werden.

HOFVERKAUF

Dienstag 16:00 - 18:00, Samstag 09:00 - 12:00

HIER SIND WIR DABEI



HEINRICHSHOF BURGLAHR

AUF DER KARTE: 70



ÖLMÜHLE GILLES GMBH BONEFELD

AUF DER KARTE: 71



Stefan Preker

Brunnenstraße 9 • 56579 Bonefeld

Telefon: 0 26 34 / 31 61

info@oelmuehle-gilles.de

www.oelmuehle-gilles.de

UNSERE PRODUKTE

- Gelbes und braunes Leinöl mit über 60% Omega 3 Fettsäuren
- Leindotter, Hanf und Walnussöl
- Kresse-, Senf-Öl, Kürbiskern- und Sesam-Öl
- Schwarzkümmel-, Nachtkerze- und Kokos-Öl
- Besonders nussiges Sonnenblumen-Öl
- Kräuter-Aroma-Öle in Pralinen-Qualität
- Basilikum, Bärlauch, Bockshorn, Chili, Rosmarin und Thymian.

UNSER BETRIEB

2021 übernahm Stefan Preker die Ölmühle vom Ehepaar Gilles. Hauptanspruch ist es den Menschen ein sehr hochwertiges „Mittel zum Leben“ anzubieten. Die meisten Öle werden in Rohkostqualität gepresst (Öl wird nicht wärmer als 42°C) und anschließend in einem kalten Raum mit Hilfe der Schwerkraft geklärt (Sedimentation). Die geklärten Öle werden dann von Hand ohne großen Druck in Lichtschutz Flaschen abgefüllt, mit einem Ölausgießer versehen und verschlossen. Das Meisterstück ist das gelbe und braune Leinöl, besonders mild und nussig, mit einem sehr hohen Gehalt (über 60%) an Omega 3 Fettsäuren.

HOFVERKAUF

Freitags von 09:00 - 18:00
und nach Vereinbarung.



HIER SIND WIR DABEI

Anette und Konrad Mockenhaupt

Mittelstraße 10 • 57632 Schürdt

Telefon: 0 26 85 / 219 und 0 26 85 / 98 97 55

Fax: 0 26 85 / 9 87 92 96

info@biolandhof-schuerdt.de

www.biolandhof-schuerdt.de

UNSERE PRODUKTE

- Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung
- Schweinefleisch aus eigener Aufzucht
- Kartoffeln aus eigenem Anbau
- Eier aus unserem Hühnermobil
- Hühner, Hähnchen (eigene + Zukauf)
- Weizen, Roggen, Dinkel aus eigenem Anbau, Brot
- Obst und Gemüse der Saison
- Honig und über 50 Sorten Käse
- Großes Bio-Wein-Angebot, volles Naturkostsortiment, Naturkosmetik

UNSER BETRIEB

Bereits seit 1984 arbeiten wir nach den strengen Bioland-Richtlinien. Der respektvolle Umgang mit unseren Böden und Tieren ist für uns auch als Partnerbetrieb Naturschutz selbstverständlich. Durch die Kreislaufwirtschaft, die Fruchtfolgen und Gründüngung sind wir in der Lage, umweltverträglich wertvolle Lebensmittel für den Westerwald zu erzeugen. Ganz nach Ihren Wünschen liefern wir Ihnen hochwertige und regionale Bio-Produkte in unserer BIO-KISTE bequem nach Hause.

HOFVERKAUF

Montag, Mittwoch, Donnerstag 15:00 - 19:00

Freitag 09:00 - 19:00, Samstag 09:00 - 13:00

HIER SIND WIR DABEI



BIOHOF SCHÜRDT SCHÜRDT

AUF DER KARTE: 72





SCHÖFFENHOF HASSELBACH

AUF DER KARTE: 73



Familie Walterschen

Hauptstraße 37 • 57635 Hasselbach
Telefon: 0 26 86 / 607

UNSERE PRODUKTE

- Frisches Rindfleisch
- Hähnchen (ganzjährig)
- Puten, Gänse, Enten (saisonal ab Oktober)
- Honig aus unserer Nachbarschaft

UNSER BETRIEB

Unser Hof ist seit Generationen im Familienbesitz. Hier trifft Tradition auf moderne, artgerechte Tierhaltung. Die Tiere können selbst wählen, ob sie auf der Weide grasen oder sich im 2019 neu erbauten Tierwohl-Stall aufhalten, der mit Stroh eingestreut ist. Kurze Wege und Transparenz sind uns wichtig. Unser Futter stammt vom eigenen Betrieb, das Geflügel wird auf dem Hof und die Rinder im benachbarten Uckerath geschlachtet. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und geben Ihnen einen Einblick in unseren Betrieb.

HOFVERKAUF

Bitte telefonisch vorbestellen.

Imkerfamilie Lichtenthäler

Im Oberdorf 5 • 57635 Ersfeld
Telefon: 0 26 86 / 98 92 70 • Fax: 0 26 86 / 98 92 72
Mobil: 0 170 / 95 04 970
imkerei-lichtenthaeler@gmx.de

UNSERE PRODUKTE

- Honig, verschiedene Sorten
- Met und Propolis-Produkte
- Bienenwachskerzen aus eigener Herstellung
- Besondere Honige

UNSER BETRIEB

Unseren Honig und andere Produkte aus dem Bienenvolk erhalten Sie nach Absprache in unserer Imkerei in Ersfeld sowie auf verschiedensten Bauernmärkten in der Region. Darüber hinaus bieten wir Ihnen Geschenkideen und Präsente rund um den Honig.

HOFVERKAUF

Jederzeit nach Absprache.



IMKEREI LICHTENTHÄLER ERSFELD

AUF DER KARTE: 74





Michael Müller und Ute Bollwerk

Hochstraße 2 a • 57638 Neitersen
Telefon: 0 26 81 / 7 01 42
underleis@t-online.de

UNSERE PRODUKTE

- Biohonig aus der eigenen Imkerei
- Bioeier aus drei Mobilställen
- Bionudeln, hergestellt von der Firma Becker aus unseren Eier
- Biosuppenhühner, nach Vorbestellung und nur nach Schlachtung. Termin ist anzufragen.

UNSER BETRIEB

Unser Betrieb, der von ABCERT für den ökologischen Landbau zertifiziert und Mitglied bei Bioland ist, hat sich auf Bienenhaltung und Geflügelhaltung spezialisiert. Die Bienensröcke stehen an verschiedenen Stellen im Westerwald. Frisches Grünfutter, ausreichend Platz und ein Leben im Freien bietet der Biohof seinen Legehennen. Für das Leben im Freien steht den Tieren ein mobiler Stall als Schlaf und Rückzugsraum zur Verfügung. Jede Woche wird das Hühnermobil auf der Wiese ein Stück weitergezogen. Unsere Produkte können auch an der Haustür erworben werden. Anruf genügt!

HOFVERKAUF

Montag bis Freitag von 17:00 bis 18:00.
Bitte kurz vorher anrufen!



BIOHOF UNDERLEIS NEITERSEN

AUF DER KARTE: 75



Jürgen und Claudia Drees

Südstraße 11 • 57638 Neitersen
Mobil (Claudia): 0 170 / 44 50 247
Mobil (Jürgen): 0 171 / 26 45 167
j.drees@magoer.com
www.magoer.com

UNSERE PRODUKTE

- Verschiedene kaltgepresste Öle aus biologisch regionalem Anbau
- Linsen, alte Sorten
- verschiedene Mehle aus alten Getreidesorten aus eigenem Anbau und eigener Mühle

UNSER BETRIEB

In unserem Biolandhof produzieren wir verschiedene feinste, kaltgepresste Öle aus den Saaten unserer Felder. Lein-, Leindotter-, Mariendistel-, Raps-, Hanf-, Chillileindotter- und Schwarzkümmelöl, dessen Saat wir von einem Demeterhof in Ägypten beziehen. Ungefiltert werden sie in schwarze westerwälder Keramikflaschen abgefüllt. Wir bauen alte Sorten Linsen und andere Hülsenfrüchte an, die von den meisten Menschen besser vertragen werden als moderne. Neu sind unsere Getreidemöhlen in denen wir eigens angebaute alte Getreidesorten wie den Westerwälder Fuchswitzen (Slowfood ArchePASSAGIER 2023) oder den Waldstaudenroggen, Dinkel usw. zu feinstem Vollkornmehl zentofan oder mit einer Wirbelmühle vermahlen und aussieben. Unser Hauptanliegen ist es, alte Sorten von Feldfrüchten aller Art zu entdecken und wieder in unserer Region zu etablieren.

HOFVERKAUF

Nach Vereinbarung.
Verkaufsstellen: Biolandhof Schürdt,
Bioläden in Herborn, Urbar und
Koblenz, Unikum AK.



HIER SIND WIR DABEI



MAGOER, BIOLANDHOF ALTE SCHMIEDE NEITERSEN

AUF DER KARTE: 76





WESTERWÄLDER BEERENLAND HADAMAR

AUF DER KARTE: 77



Familie Lars & Sarah Huf

Selbstpflücke & Verkauf 56244 Hartenfels
Verkauf Saft und Aufstriche 65589 Hadamar
Mobil: 0 151 / 50 85 85 47
Lars@sconiber.de
www.sconiber.de

UNSERE PRODUKTE

- Selbstpflücke: Himbeeren (schwarze, rot), Aronia, Saskatoon (Felsenbirnen), Haskap, Stachelbeeren, rote Johannisbeeren
- Saft von Felsenbirnen, Aronia
- Fruchtaufstriche von Aronia, Saskatoon und Haskap

UNSER BETRIEB

Auf Grundlage des Bodens und dem besonderen Mikroklima des Westerwaldes, bauen wir herrlich leckere und gesunde Beeren mit hohem Anthocyan-Gehalt an. In Sichtweite der Hartenfelser Burg ruine, dort wo der ganz in der Nähe entspringende Holzbach über Jahrhunderte fruchtbaren Boden angeschwemmt hat, wachsen seit einigen Jahren besondere Beeren mit zellschützenden, antioxidativen, antientzündlichen und vielen weiteren positiven Eigenschaften. Gegründet wurde die Obstplantage von Lars Huf, der Kenntnisse über die Beeren bei verschiedenen Auslandsaufenthalten erwarb. Die knapp 6 ha Anbauflächen sind im Aufbau und die ersten Ernten haben Frischobst, Saft und Fruchtaufstriche in die Vermarktung gebracht. Auch konnten Interessierte an Selbstpflück-Angeboten und Plantagenführungen teilnehmen. Ein Webshop bietet die Möglichkeit der direkten Bestellung der leckeren und gesunden Beerenprodukte.

HOFVERKAUF Nach Vereinbarung.

HIER SIND WIR DABEI



BAD HÖNNINGER Fruchtsäfte & Weine GmbH

Hauptstraße 159 - 163a • 53557 Bad Honningen
Telefon: 0 26 35 / 95 000
info@bad-hoenninger.de
www.bad-hoenninger.de

UNSERE PRODUKTE

- Fruchtsaft-Kelterei - Weinhandel - Lohnmosterei
- Fruchtsäfte und Fruchtnektare sowie Schorlen in der 1,0l, 0,7l, 0,33l und 0,2l Mehrweg-Glasflasche
- Saisonale Produkte wie Maibowle, Federweißer, Glühwein und Kinderpunsch
- Apfelsaft klar und trüb im 3l und 5l bib
- Weine vom Mittelrhein, der Ahr, aus Rheinhessen und der Pfalz als Handelswaren
- Sekte auch mit Eigenetikett möglich als Handelsware

UNSER BETRIEB

„Heute schon Obst getrunken?“ - Regional abgefüllte Vielfalt aus der Flasche. Über ein Jahrhundert Erfahrung im Mosterei-Handwerk! Bereits 1918 wurde die Rheinische Privatkelterei als Familienbetrieb gegründet. Durch die Verbindung des klassischen Handwerks der Saftherstellung mit zeitgemäßen Verarbeitungsmethoden werden frische und qualitativ hochwertige Fruchtsäfte, Gemüsesäfte und Nektare produziert. Rund 50 Sorten, darunter 19 Direkt- und 7 Bio-Fruchtsäfte, finden hier ihren Weg in die Glasflaschen. Diese werden an den Einzelhandel, Direktvermarkter, Fachhandel und die Gastronomie vertrieben. Regionalität wird hier gelebt. Stolz sind alle auf die 28. Auszeichnung „Preis für langjährige Produktqualität“ der DLG.

HIER SIND WIR DABEI



BAD HÖNNINGER FRUCHTSÄFTE & WEINE GMBH BAD HÖNNINGEN

AUF DER KARTE: 78





MÜLLERS HOFLADEN GROSSMAISCHEID

AUF DER KARTE: 79



Familie Müller

Großmaischeiderstraße 2
56276 Großmaiseid-Kausen
Telefon: 0 26 89 / 95 92 91
willkommen@muellershofladen.de
www.muellershofladen.de

UNSERE PRODUKTE

- Eigene Produkte: Freiland-Eier, Rindfleisch, Wurstwaren, Suppenhühner, Äpfel, Apfelsaft, Zucchini, Gurken, Kürbisse, Kartoffeln, Nudeln
- Regionale Produkte: Obst, Gemüse, Brot, Käse, Milchprodukte, Fruchtaufstriche, Honig, Eingezeichnetes, Feinkost, Eis, Mehl, Öle, Essig, Gewürze, Wein, Liköre, Säfte, u.v.m.

UNSER BETRIEB

Wir vermarkten über 15 Jahre das Fleisch unserer Schottischen Hochlandrinder. Seit Juni 2023 ist das Fleisch sowie verschiedene Wurstwaren der Highland Cattles in unserem Hofladen erhältlich. Die robusten und genügsamen Tiere leben ganzjährig, in Mutterkuhhaltung oder kleinen Familiengruppen, auf Wiesen mit Bächen und schatten- und schutzbietenden Bäumen. Wir halten unsere Hühner in 2 Mobilställen mit großer Auslauffläche. Unser Bestreben ist es wertvolle, gesunde und regionale Lebensmittel für unsere Kunden zu erzeugen und anzubieten. Für all unsere Zukaufartikel arbeiten wir mit ausgewählten Partnern aus der Region zusammen.

HOFVERKAUF

Donnerstag und Freitag 13:00 - 19:00
Samstag 09:00 - 13:00



HIER SIND WIR DABEI

Daniel Lipskey

Hollerer Straße 15 • 56412 Niederelbert
Mobil: 0 151 / 23 382 893
daniel@lipskey.de
www.lipskey.de
www.honig-niederelbert.de (im Aufbau)

UNSERE PRODUKTE

- Honig
- Frühtracht
- Sommertracht
- Propolis & Wachs auf Anfrage

UNSER BETRIEB

- Traditionelle Imkerei im Naturpark Nassau
- Mitglied Deutscher Imkerbund
- Eigenwachskreislauf

HOFVERKAUF

Bitte vorher kontaktieren: 0 151 / 23 382 893, Mail an daniel@lipskey.de oder einfach Nachmittags bei der Musikschule klingeln (Hollerer Straße 17 a, 56412 Niederelbert).



IMKEREI LIPSKEY NIEDERELBERT

AUF DER KARTE: 80





BIOLAND-BETRIEB NESTLE KESCHIED

AUF DER KARTE: 81



Georg Nestle

Hauptstraße 34 • 57632 Keschied
Telefon: 0 26 85 / 38 10 706
geones@web.de

UNSERE PRODUKTE

- Speisegetreide (Roggen, Hafer, Dinkel)
- Futtergetreide (Weizen, Ackerbohnen)
- Direktvermarktung ab Hof: Eier, Zwiebeln, Fleischpakete.

UNSER BETRIEB

Unser Betrieb wurde 2016 neu gegründet und ist von Anfang an Bioland-zertifiziert.

Wir produzieren Speisegetreide, das über die Erzeugergemeinschaft von Bioland vermarktet wird. Unsere kleine Mutterkuhherde lebt glücklich als Familienverband zusammen. Neben Rindfleisch vermarkten wir noch Eier und Speisezwiebeln. Seit diesem Jahr bereichern 2 Highland-Rinder unseren Betrieb, die zu Landschaftspflegezwecken gehalten werden und uns große Freude bereiten. Die Herde darf in den nächsten Jahren noch ein wenig wachsen. Wir legen großen Wert darauf möglichst naturnah zu arbeiten und erfreuen uns auch selber an unseren guten Produkten

HOFVERKAUF

Nach Vereinbarung.



Familie Kuhn

Birkhof 1 • 56317 Linkenbach
Telefon: 0 26 84 / 95 93 93
martin@kuhn-linkenbach.de
www.instagram.com/ww_agrar/

UNSERE PRODUKTE

- Bio-Eier
- Kartoffeln
- Bio-Fleisch auf Vorbestellung (Schwein, Rind, Huhn)

UNSER BETRIEB

Wir produzieren Bio-Eier im Hühnermobil. Auf dem Birkhof in 56317 Linkenbach haben wir ein kleines Verkaufshäuschen, wo wir unsere frischen Eier anbieten sowie faire Milch. Je nach Saison auch regionale Kartoffeln und weitere Produkte.

HOFVERKAUF

08:00 - 20:00



BIOHOF BIRKHOF LINKENBACH

AUF DER KARTE: 82





CHAROLAIS TEAM HASENAUER NEUNKIRCHEN

AUF DER KARTE: 83



Sven Hausenauer

Brechelbacher Hof • 56479 Neunkirchen
Mobil: 0 171 / 65 12 154
hasenauer.sven@web.de

UNSERE PRODUKTE

- Rindfleisch vom französischen Charolais

UNSER BETRIEB

Der Brechtelbacher Hof ist ein familiengeführter Landwirtschaftlicher Mutterkuh-Betrieb. Hier werden Charolais-Rinder gezüchtet und deren Fleisch direkt vermarktet. Als Bioland-Betrieb liegt das Augenmerk auf artgerechter Tierhaltung, guter Futterqualität und schonender Bewirtschaftung der Flächen. Ziel ist es regionales, qualitativ hochwertiges Rindfleisch zu produzieren.

HOFVERKAUF

Samstag 10:00 - 12:00 und nach Vereinbarung.



Markus Georg

Untergasse 3 • 56244 Hahn am See
Telefon: 0 64 35 / 90 91 59
Mobil: 0 176 / 52473867

UNSERE PRODUKTE

- Verschiedene Backwaren wie Brote, Pizzen, Flammkuchen, Dübбекuchen
- Obststartes, Quiches, Blechkuchen
- Wild aus der Region
- Catering & Partyservice

UNSER BETRIEB

Alle unsere Backerzeugnisse werden aus frisch vermahlenem Bioland-Getreide oder mit Mehlen und Ölsaaten nach EU-Ökostandard hergestellt. Obst, Gemüse und Kräuter stammen aus unserem eigenen Bio-Garten oder werden größtenteils in Bioqualität zugekauft.

Wir bieten Freitags diverse Backwaren, Pizzen, Flammkuchen an und verarbeiten unsere Bio-Gartenprodukte zu leckeren Suppen, Saucen, Pestos. Die Palette ist vielfältig.

Eine Ausrichtung für private Feiern, Geburtstage, Hochzeiten ist ebenso möglich. Unser, mit Buchenholz befeuerter, mobiler Flammkuchenofen bietet auf Events knusprige Flammkuchen oder auch leckerer Pizzen.



HAHNHER HOLZOFEN HAHN AM SEE

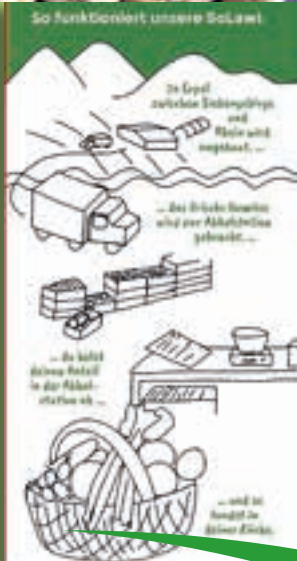
AUF DER KARTE: 84





KATRINGER GRÜNZEUG EG ERPEL

AUF DER KARTE: 85



Katringer Grünzeug eG

Deine SoLawi in Erpel

In der Lache • 53579 Erpel

Mobil: 0 157 / 35 248 885

buero@katringer-gruenzeug.de

www.katringer-gruenzeug.de

UNSERE PRODUKTE

- Frisches, gesundes und nachhaltig angebautes Gemüse, direkt vom Feld aus deiner Region, angepasst an die Saison in unterschiedlichen Ernteanteilen
- Ein Ernteanteil besteht, je nach Saison, aus 5-8 unterschiedlichen Gemüsesorten und durchschnittlich 3-4 kg Gemüse pro Woche
- Schnupperabo ohne Mitgliedschaft 6 Wochen
- Verschieden große Ernteanteile (für Singlehaushalte, 2-Personenhaushalte, Familien und WG)

UNSER BETRIEB

Die Katringer Grünzeug eG ist eine Gemüsebaugenossenschaft und Solidarische Landwirtschaft, die sich zum Ziel gesetzt hat, gesundes, schmackhaftes Gemüse, regional angebaut, auf nachhaltiger und ökologischer Basis, für eine gesunde Ernährung zu produzieren. Im Einklang mit der Natur, fördert sie die Einbindung der örtlichen Biodiversität und integriert den bestehenden natürlichen Raum wie Bäume, Hecken und Blühwiesen. Faire Bezahlung, transparente Erzeugerwege, sehr bewusster Einsatz von Ressourcen, aktiver Bodenschutz, Reduktion und Einsparung der Co² Belastung durch die Nutzung enger Wirtschaftskreisläufe, garantieren den Erhalt der über Generationen entstandenen Vielfalt. Frei von chemischem Dünger und Pflanzenschutzmitteln der konventionellen Landwirtschaft, produziert sie vielfältig über das ganze Jahr, jede Woche frisches, gesundes, schmackhaftes Gemüse in Bioqualität, für deine Küche. Bald auch mit Bioland-Zertifizierung.

Aller GbR Randy und Markus Aller

Birkenhof 1 • 56244 Vielbach

Telefon: 0 26 26 / 396

markusaller@gmx.de

UNSERE PRODUKTE

- Frische Rohmilch
- Rind und Schweinefleisch, Grillgut, Hausmacherwurst und Schinken
- Fruchtaufstriche, Honig,
- Kartoffeln, Kürbisse, Linsen, Leinsamen, Westerwälder Fuchsweizen und Champagnerroggen als Korn oder Mehl, Rapsöl und Leinöl
- Gelegentlich Sauerteigbrot und Brötchen

UNSER BETRIEB

Unser Birkenhof ist ein familiengeführter Biobauernhof in 3. Generation. Mit dem Hofladen „Aller's Allerlei“, geht uns ein Herzenswunsch in Erfüllung. Denn unsere größte Freude ist es, selbst hergestellte Produkte die uns persönlich richtig gut schmecken, mit unseren Kunden zu teilen. Damit all diese Produkte nicht bloß lecker sind, sondern auch Tiere und Natur etwas davon haben, verzichten wir aus Überzeugung auf chemischen Pflanzenschutz und Mineraldünger. Ebenso bieten wir unseren Tieren reichlich Weidegang und füttern ihnen nur, was auch auf unseren Feldern wächst. So erhalten unsere Lebensmittel ihren ursprünglichen Geschmack, wie man ihn aus Kindheitstagen kennt: z. B. Kartoffeln aus Großmutter's Garten oder Milch frisch gezapft vom Bauern nebenan. Und nebenher nehmen wir uns auch gern Zeit für ein kleines Schwätzchen, deshalb: Bis bald in unserem Hofladen, eure Familie Aller!

HOFVERKAUF

Mo.-Sa.: 08 - 09:00, 18 - 19:00

HIER SIND WIR DABEI



HOFLADEN ALLER'S ALLERLEI VIELBACH

AUF DER KARTE: 86





BIOHOF HACHENBURG GBR HACHENBURG

AUF DER KARTE: 87



Familie Mies

Am Burggarten 12 • 57627 Hachenburg
Telefon: 0 26 62 / 50 04 79
mail@biohof-hachenburg.de
www.biohof-hachenburg.de

UNSERE PRODUKTE

- Hachenburger Beefbox (Weidehaltung/Weideschuss): Classic-Box 3kg / Premium-Box 7kg bestellbar im Online-Shop
- Hofladen-Produkte: Rindfleisch vom Biohof, Eier, Nudeln und Honig von regionalen Bioland-Partnerbetrieben, Eis aus der Region
- Weitere Produkte: Bio-Kompost (zertifiziert), Kulturboden und Rindenmulch, Holz-Hackschnitzel

UNSER BETRIEB

Wir sind Iris, Christoph, Philipp und Tobias Mies! Zusammen sind wir die 2. und 3. Generation auf unserem heutigen Biohof. Mit unserem Team bewirtschaften wir nach strengen Bioland-Richtlinien rund 250 ha extensives Grünland in und um Hachenburg. Unsere Mutterkühe weiden mit ihren Kälbern ganzjährig auf den Grünlandweiden und werden ausschließlich mit Gras von Westerwälder Weiden gefüttert. Außerdem betreiben wir einen eigenen Bio-Kornpostplatz mit Grünschnitt-Aufnahme und Verkauf von Biokompost (zertifiziert), Kulturboden, Rindenmulch und Holz-Hackschnitzel. Das Fleisch unserer Tiere verkaufen wir in den Hachenburger BeefBoxen und in unserem Hofladen. Unsere Tiere werden stressfrei auf der Weide geschossen, um höchste Qualität und natürlichen Geschmack zu gewährleisten!

HOFVERKAUF

Hofladen: täglich 08:00 - 21:00
Kompostierung: Mo. - Fr. 08:00 - 18:00,
Sa. 08:00 - 16:00

HIER SIND WIR DABEI



Imkerei Held-Habermann

Obere Gartenstraße 4 • 56457 Hachenburg
Telefon: 0 26 63 / 91 74 50
Mobil: 0 171 / 93 20 860
WaellerHonig@t-online.de
www.waellerhonig.de

UNSERE PRODUKTE

- Honig, Wabenhonig, Kerzen, Met
- Individuelle Honigabfüllungen nach Kundenwunsch

UNSER BETRIEB

Unsere Imkerei Wäller Honig steht seit mehr als 15 Jahren für hochwertige Qualität und regionalen Honig aus dem Herzen des Westerwaldes. Der Geschmack des Honigs spiegelt die Vielfalt der Nektarquellen der Umgebung – jedes Jahr neu.

Das Sortiment umfasst Früh- und Sommertracht, Wabenhonig aus Naturwabenbau, Kerzen und Met, sowie weitere Produkte je nach Saison. Sonderabfüllungen mit eigenem Etikett nach Kundenwunsch sind möglich.

HOFVERKAUF

Nach telefonischer Vereinbarung.



WÄLLER HONIG HERGENROTH

AUF DER KARTE: 88





HOF BÖLSBACH HATTERT

AUF DER KARTE: 89



Familie Müller

In der Bölsbach 1 • 57644 Hattert
Telefon: 0 26 62 / 94 48 242
Mobil: 0 170 / 65 63 487
hof-boelsbach@web.de
www.hof-boelsbach.de

UNSERE PRODUKTE

- Rind- und Schweinefleisch (vakuumiert, TK)
- Wurst, Räucherware, Burgerpatties, Grillfleisch
- Bio-Suppenhühner
- Bio-Eier, -Kartoffeln und -Backgetreide
- Bio-Vogelfutter Getreide-Mix
- Selbsthergestellte Bio-Nudeln
- Präsentkörbe und Gutscheine
- Erlebnisbauernhof

UNSER BETRIEB

Wir definieren uns über eine biologische Landwirtschaft im geschlossenen Kreislaufsystem. Unsere eigenen Produkte vermarkten wir direkt über unseren Laden, in dem wir unsere Kunden gerne beraten.

Der Erlebnisbauernhof bietet allen Altersklassen, angeleitet durch Sarah Müller (Fachkraft für Bauernhof-Pädagogik), interaktive Einblicke in die Landwirtschaft. Weitere Infos finden Sie auf unserer Website.

HOFVERKAUF

Freitag und Samstag 10:00 bis 18:00 und nach Vereinbarung.

Torsten Krauß

August-Wacker-Straße 5 • 56170 Bendorf
Mobil: 0 176 / 81 465 149
krauss@imkerei-krauss.de
www.imkerei-krauss.de

UNSERE PRODUKTE

- Honig
- Bienenwachskerzen
- Bienenwachsprodukte
- Imkerkurse

UNSER BETRIEB

Die Imkerei Krauß ist ein kleiner Familienbetrieb. Seit 2009 betreiben wir, Katja Eikmeier-Krauß und Torsten Krauß eine kleine Imkerei in Bendorf. Wir bewirtschaften 100 Bienenvölker am Rande des Westerwaldes und ernten in den meisten Jahren drei unterschiedliche Sorten Honig: cremiger Frühtrachthonig, flüssiger Blütenhonig mit Akazie, aromatischen Sommertrachthonig.

Außerdem haben wir selbstgedrehte und gegossene Bienenwachskerzen und selbstgemachte Bienenwachstücher, sowie Kosmetik aus dem Bienenstock im Angebot. Neben Honig sind wir auch auf die Bienenwachsverarbeitung spezialisiert. Wir stellen Bienenwachsplatten, sogenannte Mittelwände, aus unserem eigenen Bienenwachs her und bieten diese Dienstleistung auch anderen Imkern an. Für Interessierte an der Imkerei bieten wir auch regelmäßig Imkerkurse an.

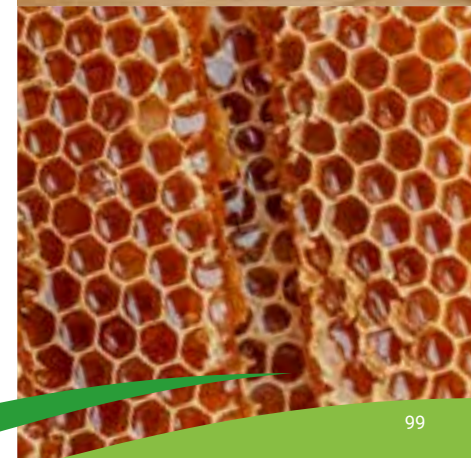
HOFVERKAUF NACH VEREINBARUNG

Nach Vereinbarung. Sie finden uns auf folgenden Wochenmärkten: Vallendar immer Dienstag 15:30 - 18:30, Bendorf immer Freitag: 15:00 - 18:00



IMKEREI KRAUSS BENDORF

AUF DER KARTE: 90





MUSALL AGRAR ETZBACH- HECKENHOF

AUF DER KARTE: 91



Dominik und Dannik Musall

Eichenstraße 14 • 57539 Etzbach-Heckenhof
Mobil: 0 160 / 69 45 867
musall.agrar@web.de

UNSERE PRODUKTE

- Fleisch vom Rind
- Frisches Geflügel (Hähnchen, Pute, Suppenhuhn)
- Wurstwaren
- Honig
- Eier aus Mobilstallhaltung
- Eier-Nudeln
- Weitere Produkte aus der Region

UNSER BETRIEB

Vom Hobby zur Musall Agrar GbR.

Im Jahr 2013 begann alles mit zwei Rindern und 10 Hühnern. Seit 2020 führen wir gemeinsam einen landwirtschaftlichen Betrieb im Nebenerwerb, bestehend aus einer Limousin-Mutterkuhherde, Legehennen in zwei Mobilställen und einer eigenen Imkerei. Zusätzlich halten wir in den Sommermonaten Masthähnchen und Puten. Artgerechte Haltung und Tierwohl stehen für uns an erster Stelle, für mehr Geschmack und eine ausgezeichnete Qualität.

HOFVERKAUF

Fleischprodukte auf Vorbestellung.

Verkaufsautomaten „Musall's Regionalkiste 24/7:

- Eichenstraße 14, 57539 Heckenhof
- Güterbahnhof 4, 57537 Wissen
- Hauptstraße 32, 57537 Selbach/Sieg



HIER SIND WIR DABEI

Weingut Peter Hohn

In der Gartenlay 50 • 56599 Leutesdorf
Telefon: 0 26 31 / 71 817
info@weingut-hohn.de
www.weingut-hohn.de

UNSERE PRODUKTE

- Weinproben
- Weinveranstaltungen
- Weinpräsente
- Onlineshop
- Stellplätze für Reisemobile

UNSER BETRIEB

Familienweingut mit Geschmackserlebnis. 1638 kam Dorflehrer Jakob Hohn aus der Nähe von Linz am Rhein nach Leutesdorf und begann dort mit dem Weinbau. Heute wird der Betrieb von Peter Hohn in 12. Generation geführt. Die Weinstöcke stehen überwiegend in Steillagen des Mittelrheintales. Zusammen mit der Eigenschaft des Schieferbodens, entsteht für den Weinanbau ein fast mediterranes Klima. Auf einer Fläche von 3,6 ha stehen etwa 16.000 Reben. Davon sind 65 % Riesling, außerdem Spätburgunder, Dornfelder, Chardonnay, Weißer und Grauer Burgunder. Die Arbeit in den Steilhängen ist reine Handarbeit, da bei einer Steigung bis 78 % keine Mechanisierung möglich ist. Das Ziel, hervorragende Weine anzubieten, verfolgt Peter Hohn ohne große Eingriffe in den natürlichen Lauf der Dinge. So entstehen charaktervolle, unverwechselbare Weine, die direkt ab Hof oder im Onlineshop erworben werden können.

HOFVERKAUF Nach Vereinbarung.



HIER SIND WIR DABEI



WEINGUT PETER HOHN LEUTESDORF

AUF DER KARTE: 92





Hofladen Kraut & Rüben Gbr

Bergstraße 18 • 56244 Ewighausen
Telefon: 0 26 66 / 41 86 241
info@hofladen-krautundrueben.de
www.hofladen-krautundrueben.de

UNSERE PRODUKTE

- Zwei SB-Hofläden, 24/7
- Moderne Zahlungsweisen
- Besuch von Märkten
- Regiomat am Campingplatz Postweiher
- Ferienwohnung

UNSER BETRIEB

Angefangen hat alles 2016 mit 8 Legehennen im privaten Rahmen. Rasch stieg die Nachfrage nach den gut schmeckenden Hühnereiern. Melanie und Sascha Mathis, entschieden sich für den Einstieg in die landwirtschaftliche Direktvermarktung, erhöhten die Anzahl der Hühner auf aktuell über 200. Auf den ersten Mobilstall folgte ein größerer und zur Vermarktung der Eier gesellte sich ein kleiner Hofladen hinzu. Auf die artgerechte Haltung, glückliche Tiere und Produkt-Qualität legen beide viel Wert. Die Hennen werden regelmäßig auf neues Weideland umgesetzt, genießen so grünes Gras und frische Luft. Durch die Futtersuche bleiben sie in Bewegung. Die Zufütterung erfolgt ausschließlich mit nicht-genmanipuliertem Futter (GVO FREI). Im Hofladen in Ewighausen und dem neuen im benachbarten Weidenhahn sind weitere Eigenprodukte wie Kartoffeln, Eierlikör, Nudeln und selbst gekochte Marmeladen erhältlich. Ergänzt wird das Sortiment durch Honig, Wurstkonserven, Gewürzmischungen, Röstkaffe und weitere Feinkostprodukte befreundeter Regionalerzeuger.

HOFVERKAUF 24/7.



HIER SIND WIR DABEI

KRAUT & RÜBEN EWIGHAUSEN

AUF DER KARTE: 93



Familie Emmel

Markenweg 23 • 56598 Hammerstein
Telefon: 0 26 35 / 24 97
anfrage@weinhotel-emmel.de
www.weinhotel-emmel.de

UNSERE PRODUKTE

- Eigene Weine
- Liköre
- Weinhefebrand
- Weinproben
- Naturgenuss-Frühstück

UNSER BETRIEB

Schinken, Brot und Wein zum Glücklichein.

Wir sind ein Familienbetrieb in der 7. Generation. Neben dem Weinbau führen wir ein Weinhotel und bieten hier Zimmer zum Übernachten an. Wir sind Ausgangspunkt für Fußwanderungen im und über dem Rheintal, unweit der historischen Burgruine Hammerstein und dem schönen Rheinsteig. Es gibt ein regionales Frühstück, unter anderem mit verschiedenen, selbst gebackenen Brotsorten und Schinken aus der eigenen Räucherei sowie regionale Käsesorten. Dies gibt es auch neben weiteren Gerichten in unserer Gaststube.

HOFVERKAUF

WEINVERKAUF: ganzjährig nach Voranmeldung.

HOTEL: März bis Dezember.

GASTSTUBE: von März bis Dezember jeden letzten Freitag und Samstag im Monat, ab 15 Uhr. Um Tischreservierung wird gebeten.



HIER SIND WIR DABEI



WEINHOTEL EMMEL HAMMERSTEIN

AUF DER KARTE: 94





„VOM SCHÖNFELD“ NEUWIED

AUF DER KARTE: 95



Landwirtschaft Schäfer

Blocker Straße 93 • 56566 Neuwied
Mobil: 0 176 / 78 526 778
vom-schoenfeld@posteo.de

UNSERE PRODUKTE

- Bio-Eier
- Bio-Nudeln
- Kartoffeln
- Honig
- Je nach Saison: Gemüse & Blumen

UNSER BETRIEB

„Vom Schönfeld“ ist ein kleiner Selbstbedienungshofladen in Heimbach-Weis. Angetrieben vom Wunsch, hochwertige regionale Produkte für den heimischen Markt zu produzieren bauen wir seit 2019 unseren Betrieb neu auf.

Von Beginn an halten wir uns an die Vorgaben des ökologischen Landbaus. Unsere Hühner wohnen zusammen mit unseren beiden Ziegen in einem Mobilstall unter Obstbäumen.

Neben unseren Bio-Eiern gibt es eigenen Honig, Kartoffeln und wenn es die Zeit zulässt auch Gemüse und Blumen.

Sie können sich darauf verlassen, dass alle der hier angebotenen Erzeugnisse zu 100% von uns im Umkreis von 3 km angebaut werden! Kommen Sie uns gerne besuchen!

HOFVERKAUF

Selbstbedienungslädchen – unsere Tür ist jeden Tag von 07:00 - 22:00 geöffnet.

Philipp Neitzert

Wilhelmstraße 8 • 57639 Rodenbach
Mobil: 0 171 / 99 79 214
www.biohof-neitzert.de

UNSERE PRODUKTE

- Bio-Rindfleisch
- Bio-Schweinefleisch
- Bio-Eier
- Bio-Geflügel
- Bio-Kartoffeln
- Honig
- Viele weitere regionale Produkte

UNSER BETRIEB

Wer gerne weiß was er isst, ist bei uns richtig. Wir sind ein mittelständischer, landwirtschaftlicher Familienbetrieb in 5. Generation, seit 2016 EU Biobetrieb. Neben Ackerbau und Lohnarbeiten züchten wir Hereford Rinder und Durockschweine. In mobilen Hühnerställen leben Legehennen mit ihren Bruderhähnen (kein Kükentöten!). Unser Bio-Fleisch, die Bio-Eier und -Kartoffeln bieten, 100%ige Transparenz in Qualität und Rückverfolgbarkeit. Wir bewirtschaften biologisch, da uns der bewusste und sorgsame Umgang mit den Ressourcen der Natur und das Wohl der Tiere besonders am Herzen liegen. Unsere Tiere wachsen mit viel Liebe auf. Seit 2021 gibt es unseren Hofladen in Puderbach, mit ausschließlich regionalen Produkten. Neben eigenen Produkten finden Sie bei uns frisches Bio-Obst und -Gemüse, Wild, Bio-Säfte, Bio-Milchprodukte und feinste Spirituosen.

HOFVERKAUF Nach Vereinbarung.



HIER SIND WIR DABEI



BIOHOF NEITZERT RODENBACH

AUF DER KARTE: 96





GÄRTNEREI KÜNKLER HÖHN

AUF DER KARTE: 97



Rolf Künkler

Zehntgrafstraße 6 • 56462 Höhn
Telefon: 0 26 61 / 85 50
gaertneri.kuenkler@t-online.de

UNSERE PRODUKTE

- Kartoffeln
- Feld- und Kopfsalate
- Tomaten und Paprika
- Rot-Weiß-Blumenkohl und Grünkohl
- Lauch und Zwiebeln
- Wirsing
- Mangold
- Blumen
- Weihnachtsbäume

UNSER BETRIEB

- Floristik
- Trauer-Floristik
- Gala-Bau
- Gemüse
- Baumschule

VERKAUF

Dienstag - Freitag 10:30 - 12:30 und 16:00 - 18:00
Samstag 09:00 - 12:30
Sonntag 10:00 - 12:00
Montag Ruhetag

Peter Stemmer

Langendorfer Straße 6a • 56564 Neuwied
Mobil: 0 173 / 85 56 583
stemmer.hamburg@yahoo.de
www.stemmer-braeu-neuwied.de

UNSERE PRODUKTE

- Pirol - gereifter Dessertwein aus Hagebutten von der Wildrose. Nach Sherry-Art ausgebaut.
- Vermouth aus Rheingauer Riesling und Neuwieder Kräutern
- Rubus - Fruchtbeer aus eigener Herstellung
- Cider aus Westerwälder Streuobst

UNSER BETRIEB

Mitten in Neuwied nutzen wir die großartigen Möglichkeiten um aus regionalen Rohstoffen hochwertige Getränke herzustellen.

Unser langwieriges Engagement spiegelt sich auch darin wieder, dass unser „Pirol - gereifter Dessertwein aus Hegbutten von der Wildrose“ bei einer Verkostung von U. Sauter („Falstaff Wineguide“) 92 von 100 Punkten bekommen hat.

Durch die Nutzung der regionalen Ressourcen tragen wir bei zum Erhalt der örtlichen Umwelt und Kulturlandschaft.

HOFVERKAUF

Nach Vereinbarung.



STEMMER-BRÄU NEUWIED

AUF DER KARTE: 98



AUSSIEDLERHOF MAI WIRGES

AUF DER KARTE: 99



Frank und Martina Mai

Aussiedlerhof Mai 1 • 56422 Wirges
Telefon: 0 26 02 / 81 759
Mobil: 0 176 / 67 76 80 60
info@aussiedlerhof-mai.de
www.aussiedlerhof-mai.de

UNSERE PRODUKTE

- Bio-Rindfleisch von unseren Rindern. Zerlegt in küchenfertige Portionen (in 10 kg oder 20 kg Paketen oder mehr). Aktuelle Schlachttermine finden Sie auf unserer Internetseite, weiterhin finden Sie Einzelstücke unseres Bio-Rindfleisches in unserem Hofladen.
- Weine von der Ahr
- Bio-Eier, -Honig, -Linsen und Bio-Liköre
- Eis
- Ziegenkäse-Spezialitäten aus der Eifel
- Nudeln und vieles mehr
- Geschenkideen & Präsentkörbe auf Vorbestellung

UNSER BETRIEB

Der Aussiedlerhof Mai ist ein Biobetrieb und wird im Nebenerwerb mit großer Leidenschaft betrieben. Der Hof liegt im Westerwald 400 m außerhalb vom Ort Wirges zwischen Wäldern, Wiesen und Weiden. Die Haupttätigkeit ist die biologische Aufzucht von Rindern und dessen Fleischvermarktung über Bioland sowie in der Privatschlachtung. Mit Herz und Verstand geben wir täglich unser Bestes! Der respektvolle Umgang mit unseren Tieren ist für uns selbstverständlich. Unser Team steht leidenschaftlich für nachhaltige Landwirtschaft und den Schutz unserer Umwelt.

HOFVERKAUF

Do. + Fr. 13:00 - 18:00
Sa. 10:00 - 15:00 und
nach Vereinbarung.

HIER SIND WIR DABEI



Christa Fandel & Ulrich Wengenroth

Hohensayn 2 • 56472 Lautzenbrücken
Mobil: 0 151 / 64 04 84 38
mail@straussenhof.de
www.straussenhof-hohensayn.de

UNSERE PRODUKTE

- Straußeneier und -fleisch
- Wohnmobilstellplätze
- Ferienhaus
- Hofcafe (SchönwetterCafe) von April-Oktober an Sonn-/Feiertagen

UNSER BETRIEB

Im Herzen des Westerwaldes betreiben wir seit Anfang 2019 unseren Straußenhof. Bei einem Besuch in unserem SchönwetterCafe, einem Urlaub in unserem gemütlichen Ferienhaus oder per Wohnmobil können Sie die Tiere ganz nah erleben. In unserem Hofladen finden Sie ausgewählte regionale Produkte zum Genießen und Verschenken. Leckerer und zugleich gesundes Straußenfleisch haben wir vorrätig. Sie können gerne einen Abholtermin auch außerhalb der Öffnungszeiten vereinbaren. Dass es unseren Tieren gut geht und es ihnen an nichts fehlt, ist uns eine Herzensangelegenheit. Wir pflegen eine liebevolle Beziehung zu unseren Tieren und sorgen für große Weideflächen, gemütliche Stallungen und bestes Futter (Heu von unseren Wiesen und Getreide von Bauern in der Nähe). Das Wohl unserer Tiere steht bei uns an erster Stelle. Überzeugen Sie sich selbst. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

HOFVERKAUF

Nach Vereinbarung.

STRAUSSENHOF HOHENSAYN GBR LAUTZENBRÜCKEN

AUF DER KARTE: 100





BIRKENHOF MÖRSBACH

AUF DER KARTE: 101



Florian und Michaela Assenmacher

Birkenhof 1 • 57629 Mörsbach
Mobil: 0 175 / 16 77 004
florianassenmacher@gmx.de
www.biorind-westerwald.de

UNSERE PRODUKTE

- Drei Wochen gereiftes Biorindfleisch vom Galloway. Küchenfertig zerlegt, auf Wunsch vakuumiert und etikettiert

UNSER BETRIEB

Seit 2007 ist der landwirtschaftliche Betrieb in Mörsbach in Familienbesitz. Zuerst als Pferdepen- sion gedacht, kamen bald die ersten Rinder für den Eigenbedarf hinzu. Mit den Jahren wuchs die einst kleine Rinderherde aus zwei Mutterkühen und einem Bullen auf rund 50 Tiere an. Die Wahl der Galloway Rinderrasse fiel nicht schwer, denn sie bieten exzellentes Fleisch, gelten als robust und genügsam. Zudem wollte Florian Assenmacher eine Rinderrasse, die nicht überall anzutreffen ist. Neben der Rinderhaltung werden rund 80 ha Grün- land bewirtschaftet. Die Tiere sind ganzjährig drau- ßen in der Natur und leben in offener Stallhaltung. Sie leben artgerecht in der Gruppe, haben viel Be- wegung auf zertifizierten Bioweiden. Um die teils stressigen Transporte zum Schlachter den Tieren zu ersparen, entschied sich Florian Assenmacher für den Bau eines eigenen Schlachthauses am Hof. Zwei Kühlhäuser ergänzen das Schlachthaus, wo das Fleisch rund 3 Wochen reifen kann. Ein ent- scheidender Qualitäts- und Geschmacksfaktor.

HOFVERKAUF

Auf Bestellung und nach telefonischer Vereinbarung.

HIER SIND
WIR DABEI



Familie Kern, Lukas und Caroline

Stelzenbachtal • 56412 Oberelbert
Mobil: 0 151 / 42 527 174
lukaskern@icloud.com
www.teichanlage-blaeser.de

UNSERE PRODUKTE

- Frischfisch
- Handveredelte Räucherspezialitäten
- Fischplatten
- Präsentkörbe
- Wild aus der Region
- Ferienwohnung

UNSER BETRIEB

Die „Teichanlage Blaeser“ wurde ursprünglich 1970 von Herrn Blaeser errichtet und 2021 von uns (Lukas, Caroline mit unseren Kindern Paul und Carlotta Kern) übernommen. Neben dem Angel- betrieb mit mehr als 3,5 ha Wasserfläche betreibt Lukas Kern ein Ladengeschäft für Frischfisch und handveredelte Räucherspezialitäten. Außerdem bietet er hier, als passionierter Jäger, selbsterlegtes Wildfleisch aus der Region an. Eine Ferienwohnung für bis zu 4 Personen ist hier ebenfalls buchbar. Zu finden sind wir im malerischen Stelzenbachtal, am Rande von Oberelbert.

HOFVERKAUF

Mittwoch - Freitag 08:30 - 17:00
Samstag 08:30 - 13:00

HIER SIND
WIR DABEI



TEICHANLAGE BLAESER OBERELBERT

AUF DER KARTE: 102





BIRKENHOF BRENNEREI NISTERTAL

AUF DER KARTE: 103



Birkenhof Brennerei GmbH

Auf dem Birkenhof • 57647 Nistertal
Telefon: 0 26 61 / 98 20 40
info@birkenhof-brennerei.de
www.birkenhof-brennerei.de

UNSERE PRODUKTE

- Fading Hill Whiskys
- Birkenhof Master-Edition
- Puristische Edelbrände
- Holzfassgereifte Obstspirituosen
- Liköre und traditionelle Spezialitäten
- Umfassendes Besucherprogramm

UNSER BETRIEB

Echt, ehrlich, authentisch – das ist Familiensache seit 1848. Genau diese Grundsätze stehen bei der Birkenhof-Brennerei an erster Stelle. Kombiniert mit einer großen Portion Leidenschaft, Handwerkskunst und High-Tech, entstehen daraus ganz besondere Produkte. Vielfach national und international ausgezeichnet – die Destillerie ist mehrfacher Preisträger des Staatsehrenpreises Rheinland-Pfalz, des DLG-Bundesehrenpreises sowie einer Vielzahl von Goldmedaillen für ihre Produkte – legt das Unternehmen viel Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Die innovative Traditionsdestillerie bietet ein vielfältiges Besucherangebot, das einen Blick hier die Kulissen der Working Distillery ermöglicht.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag 08:00 - 12:00 und
13:00 - 18:00, Samstag 09:00 - 13:00
(Für Gruppen sind Termine flexibel buchbar.)

HIER SIND WIR DABEI



Travellers' Choice 2023

CRAFT SPIRITS BERLIN 2024

CRAFT DISTILLERY OF THE YEAR

FRANKFURT INTERNATIONAL SPIRITS

GRÖßER STAATSEHRENPREIS 2023

Est. 1848

DAS AUSFLUGSZIEL

ERLEBNIS

DESTILLERIE & MANUFAKTUR

ERLEBNIS BRENNEREI

WORKING DISTILLERY

TASTINGS & KURSE

BEI UNS & @HOME

PRÄMIERTE BRÄNDE

IM HANDEL & ONLINE

Birkenhof Brennerei

Auf dem Birkenhof • 57647 Nistertal
www.birkenhof-brennerei.de



ERLEBNISSE
BUCHEN!



FON 02661 98204-0

www.birkenhof-brennerei.de/das-erlebnis





Der regionale Online-Marktplatz für den Westerwald.



Rund um die Uhr bei über 100 regionalen Einzelhändlern und Erzeugern bequem online bestellen und bezahlen.



Regionaler Einkauf ist nachhaltiger. Ihre Bestellung wird verpackungsfrei zu Ihnen nach Hause geliefert.



www.waellermarkt.de

Regionalität bestimmt das Sortiment im Hachenburger Store

Die Hachenburger Erlebnis-Brauerei gibt Besuchern seit mehr als 25 Jahren Einblicke in die Welt des Bierbrauens, mittlerweile kommen rund 30.000 Gäste pro Jahr nach Hachenburg. Wer sich ein Andenken an die Brauerei oder den Westerwald mit nach Hause nehmen möchte, wird oft im Hachenburger Store fündig, der seit 2022 zum Teil in die Hachenburger Bier-Lobby integriert ist.

Erste Station: Bier-Lobby

Die Hachenburger Bier-Lobby ist der Westerwald-Brauerei das attraktive Empfangsgebäude der Hachenburger Erlebnis-Brauerei. Die Einrichtung im Industriestil lässt die Besucher sofort in die Welt des Bieres eintauchen. Den Bezug zum Thema Bier schafft ein alter Sudkessel, der immer noch im Raum steht. Bis 2020 wurde hier noch Bier gebraut. „In der Bier-Lobby schlug einst das Herz des Brauprozesses in der Westerwald-Brauerei. Heute ist die Bier-Lobby unser Besucherportal zur Hachenburger Erlebnis-Brauerei, gleichzeitig ist hier der Hachenburger Store



Nachhaltiges Sortiment: Die Brauerei achtet auf regionale Lieferpartner. Wenn das nicht möglich ist, zumindest auf „Made in Germany“

beheimatet“, erklärt Sarah Schorge, Leiterin der Hachenburger Erlebnis-Brauerei. Wer hier ankommt, wird vom Brauerei-Team stets freundlich mit einem Begrüßungsbier aufs Haus begrüßt.

Store-Artikel aus regionaler Herstellung

Im Hachenburger Store finden sich neben der authentischen Hachenburger Pils-Stange und dem Westerwald-Bierdeckel unter anderem auch Genießer-Produkte wie die Hachenburger Bierbrot-Backmischung oder das Hachenburger Steak-Rub in Kooperation mit Partnern aus dem Westerwald und den angrenzenden Regionen. Denn wie bei ihren Braurohstoffen, setzt die Westerwald-Brauerei auch für ihre Store-Artikel überwiegend auf regionale Produzenten. 92 Prozent der Artikel, die im Hachenburger Store angeboten werden, stammen aus einem 100 Kilometer-Umkreis um Hachenburg.



Der Hachenburger Store



**Um gemeinsam hohe
Ziele zu erreichen, fangen
wir auf Augenhöhe an.**

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Wir gehören keinen Aktionären, sondern unseren Mitgliedern.
Und so handeln wir auch: verantwortungsbewusst und verwurzelt in der Region.
Deshalb investieren wir auch lieber in echte Werte und Unternehmen vor Ort.

www.vr.de

