



NATURPARK
SAUERLAND ROTHAAERGEIRGE



Einkaufen direkt
NEBENAN

.....
Unsere regionalen Anbieter im
Naturpark Sauerland
Rothaargebirge



Mit Mehrwert

REGIONALE PRODUKTE

Im Jahr 2020 hat sich für uns alle das Leben einschneidend verändert. Wo zuvor vielfach Globalisierung im Fokus stand, sind wir plötzlich auf Regionalität geradezu angewiesen.

Wir bemerken, was zählt: Nähe, Kontakt, Gemeinschaft. Das hat auch Auswirkungen auf unsere Konsumgewohnheiten. Was wir vorher schon wussten, dass nämlich viele Lebensmittel, die in den Supermarkt-Ketten zu kaufen sind, meist lange Lieferwege hinter sich haben, scheint nun noch weniger sinnvoll und nötig. Wieso nicht direkt vor Ort einkaufen? Das ist nicht nur gut für den Globus, sondern auch für die Qualität der Produkte. Und natürlich für die regionalen Erzeuger vor Ort, die unsere Region noch liebens- und lebenswerter machen.



Wir, der Naturpark Sauerland Rothaargebirge, der Sauerland Tourismus, der Tourismusverband Siegerland-Wittgenstein, die Südwestfalenagentur sowie die acht aktuellen LEADER-Regionen im Naturpark, möchten Dir mit diesem Einkaufsführer zeigen, wo Du zu welchem Zeitpunkt Deine Lebensmittel vor Ort kaufen kannst. **Ganz natürlich. Ganz gesund. Mit einem guten Gewissen. Von vertrauensvollen Partnern.** Denn durch die Unterstützung wegfallender Transportwege und nachhaltiger Produktion kann jeder seinen eigenen, persönlichen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten. Und fördert zudem noch Menschen aus der Region, die persönlich alles dafür geben, um qualitativ hochwertige Produkte herzustellen und dabei sowohl ökologisch als auch fair zu handeln.



Saisonkalender

Mit einem Blick in unseren Saisonkalender kannst Du schnell und einfach herausfinden, welche Produkte gerade Hochsaison haben und somit auch aus der unmittelbaren Umgebung, zum Beispiel vom Bauern nebenan, bezogen werden können.

Die saisonalen Produkte aus der Region, werden meist im optimalen Reifezustand geerntet und kommen frisch auf den Tisch. So enthalten sie mehr Nährstoffe und Aromen und sind somit viel gesünder und schmackhafter. So kannst Du mit einem guten Gewissen einkaufen und schaffst viel Abwechslung in Deiner Küche.



Hinweis: Frische Produkte bedeutet aber auch, dass nicht das ganze Jahr alle Produkte verfügbar sind und es unter Umständen auch zu jährlichen Schwankungen kommen kann.

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Äpfel												
Birnen												
Bohnen												
Erdbeeren												
Feldsalat												
Fenchel												
Gurken												
Kartoffeln												
Kirschen												
Kopfsalat												
Kürbisse												
Lauch												
Mangold												
Paprika												
Rote Beete												
Sellerie												
Tomaten												
Wild												
Zucchini												
Zwiebeln												



Herkunft zählt

Doch wer oder was zählt eigentlich zur Region?
Von welcher Region sprechen wir? Und ab wann kann man von einem regionalen Produkt sprechen?

Kurz: Wir sind der Naturpark Sauerland Rothaargebirge. Zu diesem zählt der gesamte Hochsauerlandkreis, der Märkische Kreis, Kreis Olpe und Kreis Siegen-Wittgenstein. Mit einer Fläche von 3.827 m² ist er der größte Naturpark in Nordrhein-Westfalen. Die hier vorgestellten Händler, Erzeuger und Landwirte kommen aus genau dieser Region. Ihre Produkte gelangen ohne lange Umwege direkt zu Dir und bilden damit die Basis für einen nachhaltigeren Einkauf. Überzeuge Dich selbst und lerne unsere Partner kennen. Denn es tut einfach gut zu wissen, wo der leckere Apfel, die frischen Erdbeeren oder der einzigartige Kürbis herkommen – und vor allem, wann der richtige Zeitpunkt ist, um sie zu kaufen und so richtig genießen zu können.



Vom Nachbarn nebenan

Lerne hier unsere regionalen Erzeuger kennen, die alle eins gemeinsam haben: Sie legen Wert auf Nachhaltigkeit, Frische und ihre Heimat. Und sie möchten unnötig lange Transportwege vermeiden und eine natürliche Produktion gesunder Lebensmittel fördern.



Hofläden S. 16 - 31



Diverse Produkte S. 32 - 37



Brennereiprodukte S. 38 - 43



Eier und Geflügelprodukte S. 44 - 55



Fleischprodukte S. 56 - 85



Honigprodukte S. 86 - 95



Gemüse- und Obstprodukte S. 96 - 101



Getreideprodukte S. 102 - 103

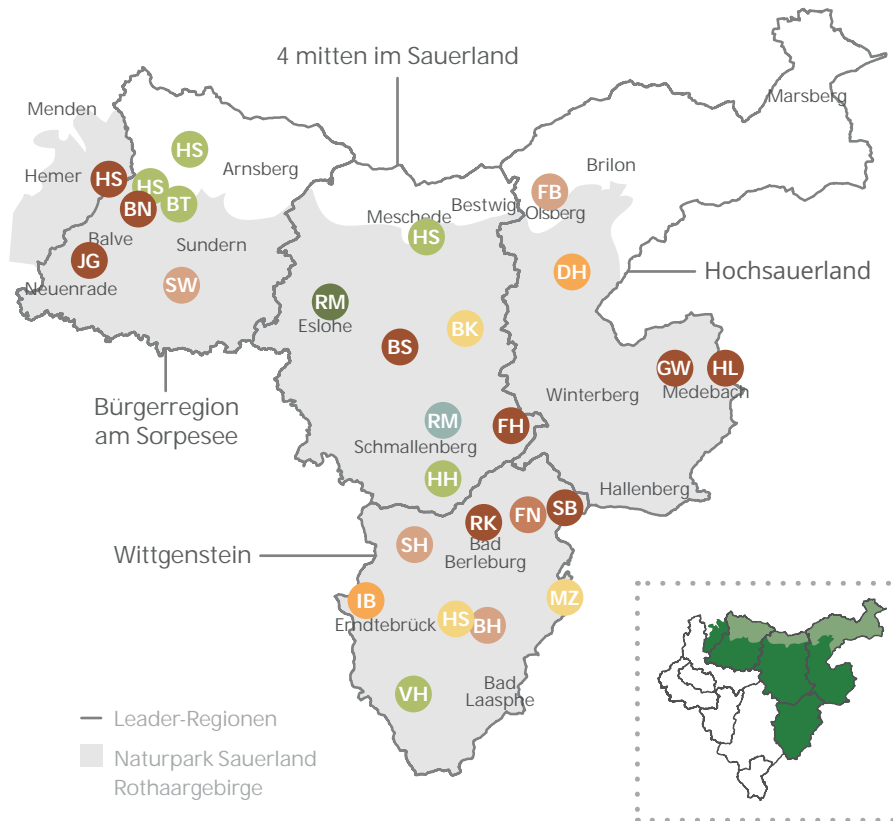


Käse- und Milchprodukte S. 104 - 112

REGION NORD-OST

Du fragst Dich, welche Anbieter sich in Deiner Nähe befinden?
Hier eine Übersicht, die Dir das Suchen erleichtern soll.

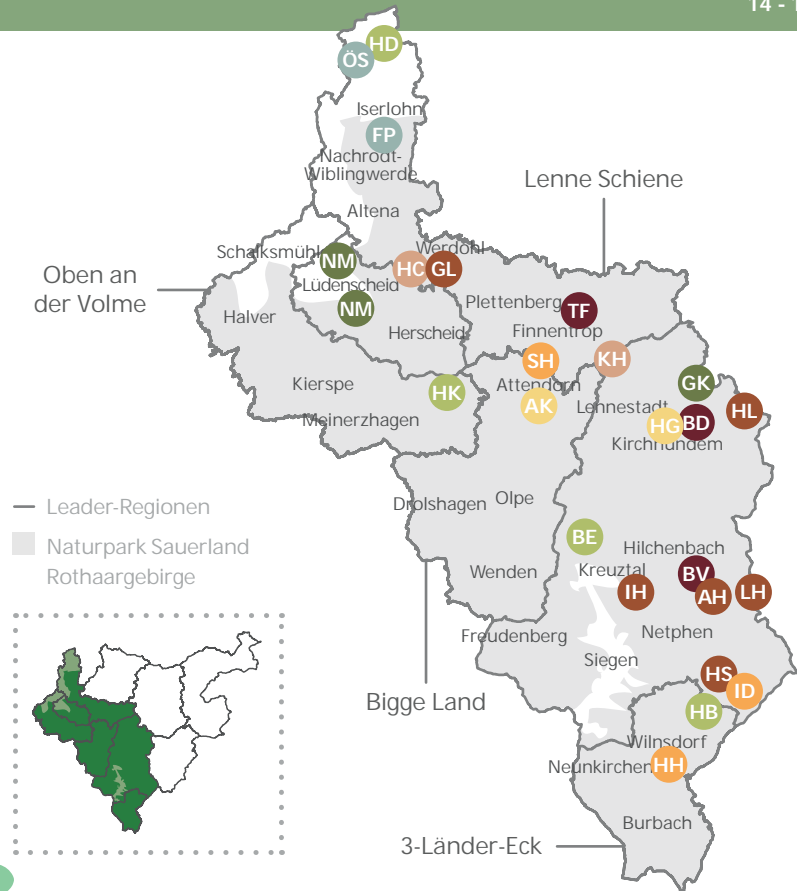
- | | |
|--|---|
| BT Bioland Tiggeshof S. 18 | HS Hof Schulte-Horst S. 74 |
| HH Hof Herntrop S. 20 | JG Jungferngut Garbeck S. 78 |
| HS Hofladen Sauerland S. 26 | SB Schlachtereier Bätzel S. 82 |
| VH Volkholzer Hofladen S. 30 | RK Rentkammer S. 84 |
| RM Riffelmanns S. 36 | DH Dorfimkerei Ha ² bees S. 86 |
| BH Biohof Henk S. 44 | IB Imkerei Bernhardt S. 90 |
| FB Franziskushof Bigge S. 46 | RM Rudi Mathweis S. 100 |
| SW Sauerland-Wachteln S. 52 | FN Feige Nudeln S. 102 |
| SH Sonnenhof S. 54 | MZ Milchhof Zacharias S. 108 |
| BN Biohof Nagel S. 58 | BK Bauernkäserei S. 110 |
| BS Biohof Schenuit S. 60 | HS Hof Steffens S. 112 |
| FH Feinkost Henke S. 62 | |
| GW Glindfeld Wildverkauf S. 64 | |
| HL Hof Lämmerberg S. 70 | |



REGION SÜD-WEST

Auch im südwestlichen Bereich unseres Naturparks gibt es einiges zu entdecken. Hier ist für jeden etwas dabei!

- | | |
|--|---------------------------------------|
| BE Biolandhof Eichenhof S. 16 | HS Hof Schneider S. 72 |
| HK Hof Klaas S. 22 | IH Irlenhof S. 76 |
| HB Hofladen Birkenhof S. 24 | LH Litzelhof S. 80 |
| HD Hof Drepper S. 28 | LH Litzelhof S. 80 |
| FP Fischgut Primus S. 32 | HH Honighütte S. 88 |
| OS Ölmühle Sauerland S. 34 | ID Imkerei Dorn S. 92 |
| BD Botanical Distilling S. 38 | SH Sonnenhofer S. 94 |
| TF Tom's Fin Gin 44 S. 40 | GK Gärtnerei Karlshütte S. 96 |
| BV Brennerei Vierhasen S. 42 | NM Naturschutzzentrum MK S. 98 |
| HC Hof Crone S. 48 | AK Atta Käseerei S. 104 |
| KH Köhlers Hof S. 50 | HG Hof Gerwin S. 106 |
| AH Angus Hof Sohlbach S. 56 | |
| GL Gut Ludemert S. 66 | |
| HL Highlands vom Stelborn S. 68 | |





PRODUKTE



ANGUSFLEISCH

BROT

HONIG

OBST

(Biovollsortiment)

GEMÜSE

MOLKEREIPRODUKTE

KÄSE

WEIN

TEE

KAFFEE

EIER

NUDELN

GEWÜRZE

TROCKENSORTIMENT

Biolandhof Eichenhof

KREUZTAL

BE

www.eichenhof-kreuztal.de



Der Eichenhof ist ein Biolandbetrieb im Norden des Siegerlands, der ökologischen Landbau betreibt. Neben dem selbsterzeugten Angus-Rindfleisch vermarktet Familie Zimmermann in seinem Bio-markt selbst gebackenes Brot und ein reichhaltiges Bio-Vollsortiment wie Obst, Gemüse, Käse, Eier, Wein, Tee, Kaffee etc..

Eichenhof
LAND. LEBEN.

Andrea Zimmermann

Eichenhof 1

57223 Kreuztal

M. 0178 4155670

hofladen@eichenhof-kreuztal.de

Do, Fr

10.00 - 13.00

15.00 - 19.00

Sa

10.00 - 13.00



PRODUKTE



BIOLAND RINDFLEISCH VOM ANGUS UND WAGYU

(Monatliche Schlachttermine und auf Vorbestellung, klein portioniert und vakuumiert)

Verarbeitete Rindfleischprodukte wie:

SALAMI

GRILLWÜRSTE

SAUERLÄNDER SPEZIALITÄTEN

BIOLAND EIER*

VERARBEITETE GEFLÜGELPRODUKTE*

* Produkte aus der Bruderhahn Initiative, in der wir Mitglied sind.

- Bei uns gibt es hauptsächlich frische Lebensmittel. Deshalb sind nicht immer alle Produkte vorrätig.
- Eine Vorbestellung oder Anmeldung zu unserem Newsletter ist daher sinnvoll.



Bioland Tiggeshof

ARNSBERG

BT

www.tiggeshof.de / www.meinbruderhahn.de  

Regional, transparent und nach den Richtlinien von Bioland bewirtschaften wir unseren traditionsreichen Bauernhof bereits in der 19. Generation.

Bei uns bekommt man Rindfleisch unserer Angus und Wagys, handwerklich hergestellten Rohmilchkäse, Bruderhahn Eier und verarbeitete Geflügelprodukte im Glas aus der Bruderhahnerzeugung. Die Weidhähnchen und der Honig unserer Kooperationspartner gehören ebenfalls zu unserem Sortiment. Als Demonstrationsbetrieb für den Ökolandbau öffnen wir seit zehn Jahren nach Voranmeldung unsere Hofstore für interessierte Gruppen und Partner.



**Ursula und Rudolf
Tiggess**

Ainkhausen 3
59757 Arnsberg
T. 02935 4996
M. 0151 54629840
info@tiggeshof.de

Mo - So 10.00 - 17.00



PRODUKTE

Produkte vom eigenen Hof:

RINDFLEISCH

KARTOFFELN

HONIG

GETREIDE

(auf Anfrage)

- Wir stellen Dir gerne individuelle Geschenkkörbe zusammen.
- Wir bieten für Firmen, Büros, Schulen und Kitas Obstkisten mit Lieferservice an. Sprich uns gerne an.

zusätzlich:

SAISONALES OBST UND GEMÜSE

KÄSETHEKE

(Kuh, Ziege, Schaf)

BROT VOM DEMETER BÄCKER

MILCHPRODUKTE

Hof Herntrop

SCHMALLEMBERG-GRAFSCHAFT

HH

www.hofherntrop.de



Der Hof Herntrop ist ein Familienbetrieb und wird seit 40 Jahren biologisch dynamisch bewirtschaftet. Auf dem ca. 15 ha großen Betrieb mit Acker- und Weideflächen gibt es eine Mutterkuhherde, natürlich mit Hörnern. Auf den Ackerflächen wachsen Kartoffeln, Weizen, Dinkel, Roggen und Klee gras. Fleißige Bienen und vier Pferde leben auch am Hof.

Im Hofladen werden die eigenen Produkte in Demeter-Qualität angeboten. Ein Bioladen Vollsortiment macht den Hofladen zu einer guten Einkaufsmöglichkeit für die feinen und leckeren Dinge des täglichen Bedarfs.

Familie Müller

Herntrop 1

57392 Schmalleberg-Grafschaft

T. 02972 2434

bioladen@hofherntrop.de

Di, Fr 10.00 - 12.30

14.00 - 19.00

HOF HERNTROP
- der Bioladen -



PRODUKTE

EIER

NUDELN

(aus eigener Herstellung)

FRISCHFLEISCH

GEFLÜGEL

SCHWEINEFLEISCH

RINDFLEISCH

GEMÜSE

BROT UND BACKWAREN

MEHL

GETREIDEGEWÜRZE

WEINE

DEKOARTIKEL

KÄSE



- Wurstwaren von der Metzgerei Kirchhoff in Dünschede.
- Unsere Eier gibt es auch in vielen regionalen EDEKA- und REWE-Märkten.

Hof Klaas

MEINERZHAGEN



www.hof-klaas.de



„Frische direkt vom Hof“, das ist unser Leitspruch. Wir bewirtschaften einen landwirtschaftlichen Betrieb mit 15.000 Legehennen und eigener Direktvermarktung. Für unsere Legehennen mischen wir zum größten Teil unser Futter selbst. Dazu bauen wir auf unserem Acker Weizen, Gerste und Mais an.

In unserem Hofladen mit Frischetheke gibt es neben unseren eigenen Eiprodukten noch viele weitere regionale Produkte zu entdecken.



Uwe Klaas

Mittelhagen 10

58540 Meinerzhagen

T. 02358 9079777

nachricht@hof-klaas.de

Mo - Fr 08.30 - 13.00

15.00 - 18.00

Sa 08.00 - 13.00



PRODUKTE



FLEISCH

WURST

MILCH

JOGHURT

QUARK

BROT

BACKWAREN

EIER

GEFLÜGEL

BIO-VOLLSORTIMENT

- Besuche uns im geräumigen Hofladen oder bestell Deine Biokiste im Birkenhof-Onlineshop birkenhof.biodeliver.de und lass Dich nach Hause beliefern.
- Unsere Milchprodukte sind auch im Denn's (Weidenauer Str. 274 in Siegen) und im Hofladen Ohrndorf (Bühler Str. 280 in Freudenberg-Bühl) erhältlich.
- Neben dem Hofladen wartet unser Café auf nette Gäste, außerdem bieten wir verschiedene Veranstaltungen an.



Hofladen Birkenhof

WILNSDORF

HB

www.birkenhof-siegerland.de  

1994 hat der Verein Landwirtschaftliche Gemeinschaft Siegerland e.V., sozial- und umweltschulische Initiative den Birkenhof erworben und eine Bewirtschaftung nach Demeter-Richtlinien aufgebaut. Seither wird eine Kreislaufwirtschaft gepflegt, die gesunde und hochwertige Lebensmittel erzeugt. Denn es werden nur so viele Tiere gehalten, wie mit dem eigenen Land ernährt werden können. Das Biofutter der Tiere wächst ausschließlich auf den eigenen Wiesen und Feldern und der Mist der Tiere sorgt für einen gesunden Boden, der beste Lebensmittel hervorbringt.

Herzlich willkommen am Birkenhof zum Besuch im Hofladen oder im Café. Während der Öffnungszeiten dürfen auch gerne der Hof und die Ställe angeschaut werden.

- Birkenhof 1
- 57234 Wilnsdorf
- T. 02739 47698
- hofladen@birkenhof-siegerland.de

- Di - Fr 09.00 - 18.00
- Sa 09.00 - 12.00





PRODUKTE

GROSSE AUSWAHL AN
REGIONALEN PRODUKTEN

• Bei uns erhältst Du auch Geschenkkörbe.



HOFLADEN- SAUERLAND.DE

• Christian Schulte
• M. 0180 3333008
• info@hofladen-sauerland.de

Hofladen in Neheim

• Neheimer Markt 4
• Di, Do, Fr 10.00 - 18.00
• Mi 09.00 - 18.00
• Sa 09.00 - 14.00

Hofladen Sauerland

ARNSBERG, NEHEIM, MESCHEDA

HS

www.hofladen-sauerland.de  



Über den Hofladen-Sauerland.de kann man auf zahlreiche Produkte aus der Region zugreifen – direkt online bestellbar und mit persönlicher Auslieferung. Unser Sortiment umfasst ca. 1.000 Artikel von rund 60

Partnern aus der Region. Alle Spezialitäten aus dem Sauerland liefern wir Dir natürlich frisch, sodass Obst, Gemüse, Backwaren und Milchprodukte mit einem unverwechselbaren Geschmack begeistern.

Hofladen in Meschede

• Zeughausstraße 6
• Mo - Fr 09.00 - 18.00
• Sa 09.00 - 13.00

Hofladen in Arnsberg

• Hönnetalstraße 54
• Mo - Do 09.00 - 16.00
• Fr 09.00 - 17.30
• Sa 08.00 - 12.00

• Unseren Erzeugern liegt von Anfang an eine hohe Qualität am Herzen. Die Zutaten für alle Sauerländer Spezialitäten sind bewusst ausgewählt, entstehen nach traditionellen Rezepten und halten die Besonderheiten der sauerländischen Kulinarik am Leben.





PRODUKTE

FLEISCHPRODUKTE

KÄSE- UND MILCHPRODUKTE

BROT- UND GETREIDEPRODUKTE

FISCHPRODUKTE

EIER- UND GEFLÜGELPRODUKTE

GEMÜSE- UND OBSTPRODUKTE

BRAUEREI- UND BRENNEREIPRODUKTE

HONIGPRODUKTE

• Wir bieten auch einen täglich wechselnden Mittagstisch und einen Partyservice an.



Landmarkt Hof Drepper

ISERLOHN

HD

www.hof-drepper.de



Seit 1792 ist Hof Drepper ein Familienbetrieb mit besonders hohen Qualitätsansprüchen. Das Wissen dazu wird seither innerhalb der Familie weitergegeben. Unsere Bezugswege sind kurz, unsere Kontrollen durch Experten streng. Alles, was bei uns gesät, geerntet und verarbeitet wird, ist frisch, hochwertig und nachhaltig.

Familie Drepper

Trecklenkamp 1
58640 Iserlohn
T. 02378 919216
info@hof-drepper.de

Mo - Fr 08.00 - 18.30
Sa 08.00 - 16.00



Unsere saisonalen Produkte wachsen auf unseren Feldern oder kommen aus der Nachbarschaft. Wir pflegen die traditionelle Handwerksarbeit bei der Verarbeitung von Brot- und Fleischwaren. Der Teig bekommt die Zeit, die er braucht, das Fleisch, den Geschmack, den es verdient – und der Kunde, was er will: Beste Qualität, die schmeckt.





PRODUKTE

FLEISCH

WURST

GRILLSPEZIALITÄTEN

RIND

SCHWEIN

LAMM

GEFLÜGEL

GÄNSE

EIER

KÄSE

HONIG



- Honig und Käse von extern.
- Eine weitere Verkaufsstelle ist der Markt in Bad-Laasphe (Mi 8.00 - 12.00).
- Vorbestellungen sind bei größeren Mengen notwendig und können telefonisch oder per E-Mail durchgegeben werden.
- Auch ein Partyservice ist möglich.

Volkholzer Hofladen Unter der Alten Linde

BAD-LAASPHE, VOLKHOLZ

VH

www.volkholzerhofladen.de



Der Hofladen bietet eine große Auswahl an hervorragender Qualität, mit Produkten ausschließlich vom eigenen Hof. Die Rinder der Rasse „Fleckvieh Simmental“ werden auf chemisch unbehandelten Weiden und in Naturschutzgebieten des oberen Lahntals gehalten. Ohnehin ist die artgerechte Haltung der Tiere für Hofleiter André Schneider eines der

.....
André und Christina Schneider
 Glashütter Straße 4
 57334 Bad-Laasphe, Volkholz
 M. 0171 4045133
 andre-s-85@gmx.de

.....
 Mo - So 08.00 - 20.00

.....

wichtigsten Kriterien – vom großen Auslauf rund um den Hof, über Futter mit biologischen Standards bis hin zur stressfreien Schlachtung. Ein Besuch ist jederzeit möglich – nicht umsonst enthält das Logo den Schriftzug „100 % ehrlich“.





PRODUKTE

GERÄUCHERTE FISCH

FRISCHFISCH

FORELLEN

LACHSFORELLEN

KARPFEN

KAVIAR



- Vorbestellung bei größeren Mengen, Fischplatten und einem Besuch im hauseigenen Restaurant (ab 20 Personen) notwendig.
- Onlinebestellung (www.fischlando.de) und Lieferung möglich.

Lothar Primus
 In der Bräke 8
 58644 Iserlohn
 T. 02371 51043
info@fischgut-primus.de

Fischgut Primus

ISERLOHN FP

www.fischgut-primus.de  

Seit 1926 wird auf dem heutigen Fischgut Primus Fischzucht betrieben. Mittlerweile ist die Koi- und Störfarm, mit Speise-, Zier- und Besatzfischen sowie mit nachhaltigem Anlagenbau weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt.

Echter Kaviar aus dem Sauerland – gibt es das? Auf dem Fischgut Primus in Iserlohn kannst Du den Weg von der Aufzucht der wertvollen Störe bis hin zur Kaviar-Produktion selbst miterleben. Schau bei Erlebnisführungen hinter die Kulissen einer außergewöhnlichen Fischzucht

oder kaufe diverse Fische Spezialitäten aus den heimischen Teichen mit natürlichen Bedingungen und eigener Zucht.

Mo	10.00 - 13.00	
	14.00 - 17.00	
Mi - Fr	10.00 - 13.00	
	14.00 - 17.00	Weitere Termine
Sa	10.00 - 13.00	nach Vereinbarung.



PRODUKTE



KALTGEPRESSTE SPEISEÖLE

WÜRZÖLE

WOHLFÜHLÖLE

PRESSKUCHEN

(als Nebenerzeugnis)

- Bestell Deine Wunschprodukte einfach in unserem Online-Shop und wir liefern sie zu Dir nach Hause.



Ölmühle Sauerland

ISERLOHN OS

www.oelmuehle-sauerland.de  



Speiseöle, Würzöle und Wohlfühlöle in bester Qualität und Bio aus der Region, angereichert um ein paar Klassiker aus fremden Ländern. Wir pressen möglichst häufig und in kleinen Mengen. So landet das Öl möglichst frisch bei Dir auf dem Tisch. Und wir pressen ausschließlich

kalt und mechanisch. Dadurch stellen wir sicher, dass möglichst viele Nährstoffe im Öl erhalten bleiben. Außerdem haben wir uns der ökologischen Landwirtschaft verschrieben. Alle Produkte der Ölmühle Sauerland sind rein BIO!

- Werkstraße 24
- 58640 Iserlohn
- T. 02371 9209315
- info@oelmuehle-sauerland.de
- Mo - Fr 09.00 - 12.00
- 15.00 - 18.00
- Sa 10.00 - 13.00



ÖLMÜHLE SAUERLAND

Wir arbeiten mit Landwirten aus der Region zusammen – weil wir Wert darauf legen, die Herkunft unseres Öles zu kennen.



PRODUKTE

6 SENFSORTEN:
SÜSSE SAUERLÄNDERIN
GROBER WESTFALE
HENF
MITTELSCHARFER MÜLLER
FIESER FLAMMENTEUFEL
ROTER GRILLKÖNIG



- Alle externen Verkaufsstellen findest Du auf unserer Homepage.
- Bestell Deine Wunschprodukte einfach in unserem Online-Shop und wir liefern sie zu Dir nach Hause.
- Die Bäckerei Dommes aus Schmallenberg backt eine Senfkruste (Brot) mit unserem Senf. Dieses ist am Wochenende auf Vorbestellung erhältlich. Außerdem stellt die Metzgerei Merte mit unserem Senf Senfgriller her.

Riffelmanns Manufaktur GmbH

SCHMALLEMBERG

RM

www.riffelmanns.de



Im Herzen des Hochsauerlands haben wir ein kleines Bienenhaus zur Senfmühle restauriert. Auf nur 20 m² fertigen wir in Handarbeit Senfe nach dem traditionellen Kaltmahlverfahren. Zwischen zwei massiven Granitsteinen wird unsere teilweise selbst-angebaute Senfsaat mit nur wenigen Umdrehungen pro Minute wie vor Tausenden von Jahren zu Senfen höchster Qualität vermahlen. So konservieren wir unmittelbar das volle, authentische Aroma des Senfes in unseren Gläsern.

Wir arbeiten ausschließlich mit natürlichen Zutaten und Gewürzen. Alle Gläser werden von Hand gefüllt, zugeschraubt und beklebt. So wird jedes Glas zum Unikat voller Geschmack und Liebe.

Mein Senf
Riffelmanns.de

An der Gleier 47
57392 Schmallenberg
M. 0151 20118002
info@riffelmanns.de
Termine vormittags
und nach Absprache.



PRODUKTE

SPIRITUOSEN, GEISTE, BRÄNDE



• **Andre Neumann**
 • Würdinghauser Straße 21
 • 57399 Kirchhundem
 • M. 0151 70228404
 • andre.neumann@botanical-distilling.de

• Vorbestellungen sind
 notwendig.

Botanical Distilling

KIRCHHUNDEM **BD**

www.botanical-distilling.de  



Die kleine Destillerie befindet sich mitten in Würdinghausen, in einem historischen Fachwerkhause. Dieses spiegelt voll und ganz den Charakter des Betriebs wieder, der verbunden mit der Region an traditionelle Herstellungsmethoden anknüpft. Diese werden stetig neu ausprobiert und interpretiert, um jede Frucht, jedes Kraut möglichst perfekt als Destillat abbilden zu können.



Termine nach
 telefonischer Absprache.

Aus hauptsächlich regionalen, pflanzlichen Rohstoffen wird so in reiner Handarbeit ein breites Spektrum an Destillaten hergestellt. Im Sortiment findest du daher vor allem Destillate aus Wild- und Zierfrüchten, Nadelbaumsprossen, aber auch Blüten oder Nüssen und sogar Gemüse.



PRODUKTE

TOM'S FIN GIN 44

- Onlinebestellungen mit Lieferung sind auf unserer Homepage möglich.
- Tom's Fin Gin findest Du auch bei diversen Händlern (siehe Homepage).



- **Thomas Schilch**
- In der Mark 52
- 57413 Finnentrop
- T. 02721 79324
- tom@fingin.de

Tom's Fin Gin 44

FINNENTROP **TF**

www.fingin.de

Eine würzig-florale Hommage an das Land der tausend Berge. Typisch sauerländische Wacholderbeeren, wie sie auf dem Rübenkamp nahe dem Austragungsort der bekannten Karl-May-Festspiele wachsen, vereinen einzigartige regionale Botanicals. Sowohl in der Pur-Verkostung als auch mit dem Perfect Serve eines klassischen Tonic Waters und einer Scheibe Limette ein echter Genuss.

Verkaufsstelle: **Tom's Fin Gin 44 vereint ein Geschmacks-**
 Bamenohler Lädchen **erlebnis der besonderen Art: originell,**
 Bamenohler Straße 71 **spannend, typisch Sauerland.**
 57413 Finnentrop

Mo - Fr 10.00 - 12.30
 14.30 - 18.00
 Sa 10.00 - 12.00



PRODUKTE

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

• Wir bieten Besichtigungen und Verkostungen an.

Hans-Peter Hasenstab

Dorfstraße 8
57271 Hilchenbach
T. 02733 814318

Vierhasen – kleine südwestfälische Brennerei

HILCHENBACH **BV**

www.vierhasen.de



Di, Do 17.15 - 19.15
Mi, 1. Sa im Monat 11.15 - 13.15



Edle Destillate und Liköre, handgefertigt in kleinen Chargen kreiert Edelbrand-Sommelier Hans-Peter Hasenstab, ehemaliger Bürgermeister der Stadt Hilchenbach, in seiner kleinen südwestfälischen Brennerei. Verarbeitet werden vollreife Früchte, Kräuter und Beeren, die nach schonender Destillation meist völlig unfiltriert abgefüllt werden, individuell nummeriert und signiert. Seinem Gin Nr.1, für den mehr als zehn Botanicals extrahiert und destilliert werden, widmet er besondere Aufmerksamkeit. Ein lokal anzutreffendes Gewächs, der Salbeigamander, spielt dabei neben Lavendel, Kardamom, Zitrus und Rose eine wichtige Rolle.



PRODUKTE



EIER

SUPPENHÜHNER

(Saisonal und in Bioqualität, je nach Schlachttermin)

CHAROLAIS-RINDFLEISCH-MISCHPAKETE

(Ab 15 Kilo, saisonal und in Bioqualität, je nach Schlachttermin.
Das Mischpaket enthält Bratenfleisch, Suppenfleisch, Rouladen, Steaks, Hackfleisch und Gulasch.)

- Wir bieten Weihnachtsbäume zum selbst schlagen.
(Verkauf ab Hof 3. + 4. Adventswochenende)
- Wir schlachten im Frühjahr und im Herbst nur, wenn genug Vorbestellungen bestehen. Über unser Onlinebestellformular ist dies ganz einfach möglich.
- Wo kommt mein Frühstücksei her? Und woher das Rindfleisch auf meinem Teller? Als Erzeuger und Züchter öffnen wir unsere Türen, stellen unseren Biohof, unsere Tiere, unsere Produkte und unsere Familie vor.



Biohof Henk

BAD BERLEBURG



www.biohof-henk.de



Wir betreiben seit vielen Generationen Land- und Forstwirtschaft, Ackerbau und Viehhaltung. Sorgfältiger und nachhaltiger Umgang mit unseren Wiesen und Wäldern und – vor allem – mit unseren Tieren stehen für uns an erster Stelle. Unser Betrieb ist bio-zertifiziert und trägt darüber hinaus das Biokreis-Siegel. Seit 2016 haben wir auf unserem Hof die Hühner „mobil gemacht“.

Biohof
Familie Henk

Familie Henk

Alte Schulstraße 5
57319 Bad Berleburg
T. 02751 959039
info@biohof-henk.de

24 Stunden
SB-Hofkühlschrank.

Frische Bio-Eier gibt es direkt ab Hof – 24 Stunden aus unserem SB-Hofkühlschrank. Zu Schlachtterminen bieten wir dann auch Charolais-Rindfleisch in Bioqualität an. Unsere Produkte gibt es auch in den REWE-Märkten Volker Treude in Bad Berleburg und Bad Laasphe.



PRODUKTE



EIER

BIO-SCHWEINEFLEISCH

NUDELN

(aus eigenen Bioeiern)

- Zertifiziertes Bio-Fleisch wird nach Bedarf hergestellt. Wir bitten um Vorbestellungen.
- Unsere Produkte kannst Du bei uns auf dem Franziskushof Bigge, im Rewe Olsberg und Rewe Bestwig sowie in der Gärtnerei auf dem Josefs-Campus nahe der Elisabeth-Klinik Bigge kaufen (Mo - Fr, 7.00 - 12.00, 13.00 - 16.30).

Franziskushof Bigge

OLSBERG-BIGGE

FB

www.josefsheim-bigge.de



Der Franziskushof Bigge, die landwirtschaftliche Außenstelle der Bigger Werkstätten, bietet rund 15 Menschen mit Handicap einen individuellen, naturnahen Arbeitsplatz. Wir sind als reiner Grünlandbetrieb EU-Bio-zertifiziert und bieten leckere Bio-Produkte sowie individuelle Therapie- und Freizeitangebote an.

Werkstätten am Josefsheim Bigge

• Franziskushof Bigge

• Bigger Straße

• 59939 Olsberg-Bigge

• T. 02962 802978

• franziskushof@josefsheim-bigge.de

• Mo - Do 09.00 - 16.00

• Fr - So 09.00 - 12.00

Der Biobetrieb ist Heimat von Eseln, Kaninchen, vielen Schafen sowie Pferden. Teamarbeit ist bei uns auf dem Franziskushof ebenso wichtig wie der wertschätzende Umgang mit Mensch und Tier.





PRODUKTE

KARTOFFELN

EIER

APFELSAFT

HÄHNCHEN

GÄNSE UND PUTEN
(zu St. Martin und Weihnachten)

GEMÜSE

WURSTWAREN

KÄSE

MILCHPRODUKTE

KAMINHOLZ

WEIHNACHTSBÄUME

...

• Vorbestellung bei Weihnachtsgeflügel notwendig.



Hof Crone

WERDOHL

HC

www.hof-crone.de



Unsere Familie bewirtschaftet einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb. Ackerbaulich werden Hafer, Weizen, Roggen, Gerste und Kartoffeln angebaut.

Jedes Jahr am dritten Sonntag im Oktober veranstalten wir mit dem Naturschutzzentrum Märkischer Kreis das Sauerländer Apfelfest. Aber auch an allen anderen Tagen kann unser Hof nach Absprache besichtigt werden. Insbesondere zur Kartoffelernte bieten wir speziell für Schulklassen Führungen an.



Familie Crone

Dösseln 1

58791 Werdohl

T. 02392 2227

hofcrone-werdohl@t-online.de

Mo - Fr 11.00 - 13.00

16.00 - 18.00

Sa 10.00 - 13.00



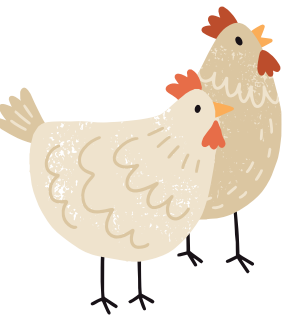
PRODUKTE



EIER
SUPPENHÜHNER
RINDFLEISCH
(nach Bestellung)
HONIG
KARTOFFELN
NUDELN



- Vorbestellungen sind notwendig.
- Neben unserem Selbstbedienungs-Hofladen verkaufen wir unsere Produkte auch im Selbstbedienungsladen in Elspe, direkt an der B55/Bielefelder Straße, gegenüber der Bäckerei Sommer.



Köhlers Hof

LENNESTADT

KH



Wir bewirtschaften einen kleinen Hof im Nebenerwerb mit 24 ha Grünland und 11 ha Wald. Neben 225 Legehennen halten wir noch 18 Mutterkühe der Rasse Limousin. Die Hühner leben in einem Hühnermobil, das immer wieder versetzt wird, sodass die Hühner immer frisches Bio-Gras erhalten.

- **Tobias und Sonja Köhler**
- Hachen 5
- 57368 Lennestadt
- T. 02721 603646
- M. 0151 15226077
- koehlervonhachen@gmx.de
- Mo - So 09.00 - 19.00

Seit 2004 sind wir dem Biokreis angeschlossen und bewirtschaften unseren Hof somit nach den Richtlinien des Ökolandbaus.



PRODUKTE



WACHTELEIER

WACHTELFLEISCH

NUDELN

EIERLIKÖR

GEBÄCK

- Alle externen Verkaufsstellen findest Du auf unserer Homepage.
- Bestell Deine Wunschprodukte in unserem Online-Shop.



Büro

In der Esmecke 61
59846 Sundern
T. 02933 922800
M. 0176 47503331
sauerland.wachteln@gmail.com

Verkauf bzw. Vorbestellung
nach Absprache.

Sauerland-Wachteln

SUNDERN



www.sauerland-wachteln.de  

Bei uns wurde aus der Hobbylandwirtschaft ab 2017 ein Vollerwerbsbetrieb nach ökologischem und nachhaltigem Standard. Wir sind zurzeit der erste Betrieb in NRW, der die Wachtel landwirtschaftlich zu 100 % in Bodenhaltung hält. Zudem gehören wir zu den kleinsten landwirtschaftlichen Geflügelbetrieben in Deutschland. Alle Produkte in

unserem Sortiment stellen wir selber her, zudem schlachten wir unsere Wachteln selber.

Hofladen und Stall

Schmidt Landgeflügel
Auf der Streu 44
59846 Sundern
M. 0176 47503331

Fr 14.00 - 18.00
Sa 10.00 - 16.00

Weitere Termine nach Absprache.



Neben der Wachtelhaltung bieten wir auch Masthähnchen und Enten aus Freilandhaltung an. Auf unserer Internetseite hast Du die Möglichkeit frisches Geflügelfleisch vorzubestellen.



PRODUKTE

EIER

HAUSMACHER WURST

(geräuchert und ungeräuchert)

FLEISCH UND GEFLÜGEL

(„nach Saison“)

WEINE

(Vom Familienweingut Rainer Hirschen von der Mosel)



- Unsere Produkte findest Du auch im REWE-Mark Volker Treude in Bad Berleburg und Bad Laasphe.
- Besucht uns an unseren Hoftagen und im Sonnenhof-Cafe. Hier ist alles mit viel Liebe und hofeigenen Eiern zubereitet.
- Bei uns kann man auch feiern.
- Bei uns gibt es eine Auswahl externer Produkte von heimischen Herstellern.

Sonnenhof

BAD BERLEBURG SH

www.sonnenhof-cafe.de

Landleben wie aus dem Bilderbuch bietet der Sonnenhof von Familie Sonneborn. Eine Idylle glatt zum Eierlegen – was die 1.000 glücklichen Hühner in Freilandhaltung täglich mit großer Hingabe tun.

In dem Familienbetrieb geht es um Qualität statt Quantität. Damit eng verbunden sind natürlich der respektvolle Umgang mit der Natur und die Liebe zu der tierischen Gesellschaft auf dem Hof. Hier können die Verbraucher sehen, wie die Tiere artgerecht gehalten werden und die Herstellung der Lebensmittel, wie unter anderem Hausmacher Wurst, sorgsam erfolgt.



Familie Mirko Sonneborn

An der Bracht 50
57319 Bad Berleburg
M. 0170 4412710

Mi - Do	14.00 - 20.00
Fr	14.00 - 22.00
Küche	14.00 - 20.00
Sa	10.00 - 22.00
Küche	14.00 - 20.00
So	10.00 - 20.00
Küche	10.00 - 19.00



PRODUKTE

ROULADEN*

GULASCH*

BRATEN*

BOLOGNESESOSSE*

EINTÖPFE*

BRÜHEN*

GEWÜRZGURKEN
(selbsteingekocht)

ROTE BEETE

WILDGULASCH

WILDBRATEN IM GLAS

GEKOCHTE METTWURST

LEBERWURST

JAGDWURST

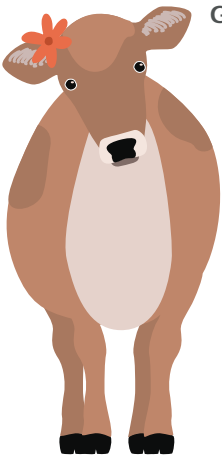
KNACKER

GRILLWURST

EIER

NUDELN

KARTOFFELN
(5 Sorten)



- * Fertiggerichte im Glas eingekocht vom Angusrind.
- Wir schlachten nur, wenn wir ausreichend Fleischabnehmer haben.
- Unser schwalbenfreundlicher Hof bietet Euch auch eine Ferienwohnung.

Angus Hof Sohlbach

NETPHEN SOHLBACH

AH

www.hof-sohlbach.de

Wir leben für unseren Hof. Im Nebenerwerb führen wir den Mutterkuhbetrieb mit viel Herzblut. Unsere 13 Mutterkühe mit deren Kälbern verbringen den gesamten Sommer auf einer Sommerweide mit ständig fließendem Wasser aus mehreren Bachläufen. Die natürliche Aufzucht, die gesunde Fütterung, reichlich Bewegung und eine schonende Schlachtung lassen ein hochwertiges ANGUS-Naturbeef entstehen.



Eberhard und Tatjana Busch

Weierstraße 10 - 12
57250 Netphen Sohlbach
T. 02738 8921
buschebi@web.de

Mo - Fr 09.00 - 20.00
Sa 09.00 - 16.00



PRODUKTE



WILDFLEISCH

BIO-SCHWEIN UND BIO-RIND:

SCHNITZEL

BRATEN

STEAKS

KOTELETTS

GULASCH

GEHACKTES

BURGER PATTIES

GROBE BRATWURST

EISBEIN

RIPPEN

MARINIERTE STEAKS



- Wir informieren Dich per Newsletter über unsere Schlachttermine und Verfügbarkeiten frischer Fleischprodukte.
- Besuch uns auch auf unserem Weihnachtsmarkt oder feier Deine Weihnachtsfeier bei uns.
- Unsere Produkte bekommst Du auch im Frischmarkt Sorpesee (Brunnenstraße 92, 59846 Sundern), Bioladen Regenbogen (Gutenbergplatz 33-34, 59821 Arnsberg) oder im Hofladen Sauerland (Neheimer Markt 4, 59755 Neheim).

Biohof Nagel

ARNSBERG 

www.biohof-nagel.de 

In unserem Hofladen bekommst Du frisches Bio-Schweinefleisch, Bio-Rindfleisch und Wild aus dem eigenen Jagdgebiet, das nach der Schlachtung direkt bei uns auf dem Hof zerlegt und verarbeitet wird. Dabei wird unser Leitspruch, mit und nicht gegen die Natur zu arbeiten, umgesetzt.

Biohof Nagel

Theo Josef Nagel

Wettmarsen 3

59757 Arnsberg

T. 02379 1216

info@biohof-nagel.de

Do, Fr 14.00 - 18.00

Sa 09.00 - 14.00



Insgesamt arbeiten wir mit einem geschlossenen Nährstoffkreislauf, das heißt, das Futter unserer Tiere bauen wir selbst an und wir halten auch nur so viele Tiere, wie wir mit unserem Ackerbau auch ernähren können.



PRODUKTE



10 kg-Bio-Rindfleischpakete:

RUMPSTEAK

ROULADEN

BRATEN

GULASCH

HACKFLEISCH

SUPPENFLEISCH

- Unser Biofleisch ist nur nach Vorbestellung erhältlich. Bestellungen sind über die Homepage oder telefonisch möglich.
- Wir liefern auch zu Dir nach Hause.



Biohof Schenuit

SCHMALLENBERG-OBERHENNEBORN

BS

www.biohof-schenuit.de

Der Grundgedanke des ökologischen Landbaus, das Wirtschaften im geschlossenen Kreislauf, wird in unserem Betrieb bereits seit 1999 umgesetzt. Dies bedeutet, dass die Futter- und Nährstoffgrundlage im eigenen Betrieb geschaffen wird. Eine nachhaltige Bewirtschaftung der Flächen und eine artgemäße Tierhaltung liegen uns dabei besonders am Herzen.

Die hohe Qualität unserer Produkte spricht für sich. Unser Betrieb ist dem Bioland-Verband angeschlossen.

• Josef Schenuit
• Todesbruch 16
• 57392 Schmallenberg-
• Oberhenneborn
• T. 02971 87279
• info@biohof-schenuit.de

Biohof
SCHENUIT

Termine nach telefonischer
Absprache oder per Mail.

PRODUKTE



VERSCHIEDENE REGIONALE PRODUKTE

WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN

BLUT UND LEBERWURST

(hausgemacht, im Darm und Glas)

METTENDEN

(selbsthergestellte)



• Werner Henke

• Kirchstraße 6

• 57392 Schmallenberg-Oberkirchen

• T. 02975 201

• feinkost.henke@gmx.de

- Bei uns gibt es belegte Brötchen und Kaffee zum Mitnehmen.

Feinkost Henke

SCHMALLEMBERG-OBERKIRCHEN **FH**



Seit über 100 Jahren in Familienhand, bietet unser kleines Ladenlokal eine große Auswahl an hausgemachten Spezialitäten sowie ein breites Sortiment an regionalen Produkten.

Unsere Spezialität ist der hausgemachte, geräucherte und luftgetrocknete Knochenschinken und die hausgemachten Mettenden.

Mo, Di, Do, Fr

06.00 - 12.30

14.30 - 18.00

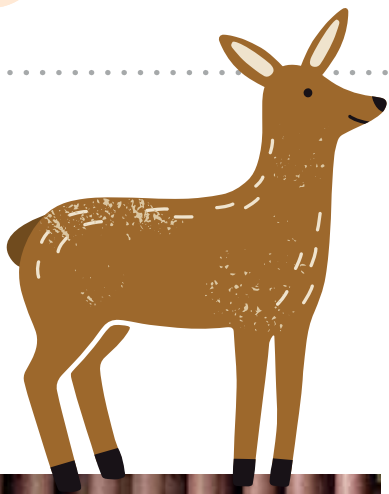
Mi

06.00 - 12.30

Sa

06.00 - 13.00





PRODUKTE

WILD

(aus der Gutsjagd und umliegenden Revieren)

- Den überwiegenden Teil unseres Wildes erlegen wir in der Gutsjagd. Wenn der Vorrat einmal nicht ausreicht, helfen Jäger aus der Nachbarschaft aus.
- Unsere Produkte sind auch in den Markant-Märkten in Schmallenberg, Bad Fredeburg und Meschede sowie in unserem Online-Shop verfügbar.

• **Dr. Sophia-Antonia Bir**
 • Gut Glindfeld 14
 • 59964 Medebach
 • T. 02982 9279973
 • wild@gut-glindfeld.de

Gut Glindfeld Wildverkauf

MEDEBACH



www.wild-gut-glindfeld.de



Im Hofladen des malerischen Gutes in Glindfeld, das einst Teil des Klosters Glindfeld war, bieten wir „Gutes aus Wild“ aus unserer EU-zertifizierten Wildmanufaktur.

Das Wild kommt aus dem Wald rund um unser Gut sowie aus benachbarten Revieren und wird mit viel Herz und Leidenschaft verarbeitet.

Mo - So 10.00 - 17.00

Weitere Termine nach
telefonischer Absprache
oder per Mail.



GUT GLINDFELD





PRODUKTE

RINDFLEISCH

SCHWEINEFLEISCH

WURSTWAREN

MILCH

POTTHUCKE

(Kartoffelgericht)



- Unsere Produkte findest Du auch im Landmarkt Altena (Lennestraße 62).
- Vorbestellungen sind notwendig.

Gut Ludemert

WERDOHL

GL

Unsere Familie bewirtschaftet einen 120 ha großen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb. Die Milchwirtschaft mit unseren 60 Milchkühen ist unser Schwerpunkt.

Zusätzlich halten wir noch Rinder, die auf naturbelassenen Flächen ohne Dünger und Chemie aufwachsen. Die Schlachtung und Verarbeitung der Tiere erfolgt im betriebseigenen EU-Schlachthof, wodurch Transportwege wegfallen.

Daniela Kirchoff

Ludemert 1

58791 Werdohl

T. 02392 70281

daniela-knoche@gmx.de

Termine nach Absprache.

Landmarkt

Do 08.00 - 14.00





PRODUKTE



RINDFLEISCH VOM SCHOTTISCHEN HOCHLANDRIND

(als Viertel, in Fleischpaketen oder auch kiloweise in haushaltsüblichen Mengen, Westfälische Rinderwurst)



- Vorbestellung notwendig und direkt über die Homepage möglich.
- Fleischvergabe ab Hof oder Lieferung auf Wunsch im Umkreis von 20 km gegen Pauschale.
- Hofladen für Sommer 2020 in Planung!

Highlands vom Stelborn

KIRCHHUNDEM 

www.pure-highland.de



Wir sind ein kleiner Zuchtbetrieb der urigen Rasse schottischer Hochlandrinder. Tierwohl, wie auch die Zucht reinrassiger und gesunder Tiere stehen für uns an erster Stelle. Unsere Besonderheit ist die artgerechte und ganzjährige Freilandhaltung unserer Hochlandrinder ohne Zugabe von Kraftfutter. Dies macht sich auch am Geschmack des hochwertigen Fleisches bemerkbar. Wir schlachten in regelmäßigen Abständen, aber in überschaubarer Menge und im Sinne des „Cowsharing“, das heißt, mehrere Kunden teilen sich das Fleisch eines Tieres.



Diana und Sebastian Mette

Stelborn 12

57399 Kirchhundem

T. 02723 6875482

highlands-vom-stelborn@web.de

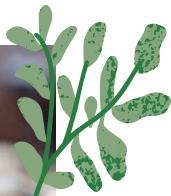
Termine wochentags nach telefonischer Absprache oder über die Homepage.



PRODUKTE



BIO LAMM- UND SCHAFFLEISCH



- Vorbestellungen sind notwendig.

• Raimund Eder
 • Feldmark 1
 • 59964 Medebach
 • T. 02982 92050
 • raimund@eder.nrw

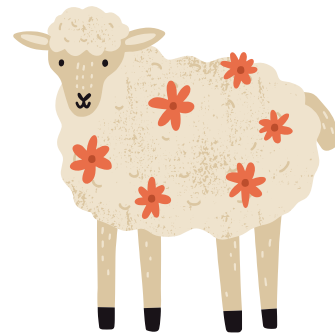
Hof Lämmerberg

MEDEBACH HL

Seit ca. 150 Jahren sind Schafe ein Teil unserer Familie. Was damals als Hüteschäferei begann, ist heute ein Bioland-Betrieb mit etwa 160 Mutterschafen, fünf Böcken und vielzähligen Lämmern.

Gefüttert wird ausschließlich mit Gras, Heu und Grassilage. Für den besten Geschmack reift unser Lammfleisch nach der Schlachtung mindestens zwei Wochen.

Termine nach telefonischer
Absprache.





PRODUKTE



- FREILANDEIER
- MASTHÄHNCHEN
- SUPPENHUHN
- RINDFLEISCH*



- * Vorbestellungen über die Homepage sind erwünscht.
- Zusätzlich zu den eigenen Produkten werden auch weitere Produkte regionaler Zulieferer verkauft.
- Onlinebestellung und Lieferung durch Lozuka möglich.

Hof Schneider

NETPHEN-SALCHENDORF **HS**

www.schneiders-hof.de



2017 mit 40 Hühnern gestartet, haben wir heute bereits 350 Hühner, welche das moderne „Hühnermobil“, einen luxuriösen Mobilstall, ihr Heim nennen dürfen. Wir halten unsere Hühner mit viel Liebe zum Tier und natürlich viel Freude. Jedes unserer Hühner kann täglich frei wählen, ob es den Tag drinnen oder draußen verbringen möchte!

Fabian Schneider

- Albert-Klenner-Straße 11
- 57250 Netphen-Salchendorf
- M. 0151 22884666
- fabian.schneider@schneiders-hof.de



• Unser Hofschrank ist rund
• um die Uhr geöffnet.

Aktuell haben wir zudem etwa 20 Rinder, die bei uns alle einen Namen haben. Selbstverständlich ist unser Rindfleisch 100 % BIO und 100 % gentechnikfrei!



PRODUKTE

HAUSMACHER WURST

ROSTBRATWÜRSTE
(3 Sorten)

GRILLFLEISCH
SCHINKEN

- Frische Braten, frisches Fleisch und größere Mengen an Grillgut bitte Anfang der Woche vorbestellen!
- In den Herbstmonaten steht einmal wöchentlich die mobile Saftpresse auf dem Hof! An unserem Verkaufsautomaten kannst Du zu jeder Zeit selbstständig unsere Wurst und Fleischwaren einkaufen.

Hof Schulte-Horst

BALVE **HS**

www.hof-schulte.de

Seit mehreren Generationen bewirtschaftet die Familie Schulte den Hof in der Horst bei Balve-Eisborn. Zu dem Hof gehören 110 Hektar Ackerland, 15 Hektar Grünfläche und 32 Hektar Wald.

Die Haltung der Schweine auf Stroh, ist ein besonderes Merkmal dieses Hofes. Die Tiere können sich frei im Stroh bewegen, herumstöbern und wühlen. Sie haben viel Bewegung und ein gesundes und glückliches Tier gibt auch gesundes und gutes Fleisch. Da uns das Wohl der Tiere am Herzen liegt, achten wir auf kurze Transportwege. Das Fleisch wird direkt auf dem Hof verarbeitet und für den Verkauf zubereitet.

Georg Schulte
Horst 20
58802 Balve
M. 0173 5122400
schulte-georg@t-online.de

Unser Verkaufsautomat ist rund um die Uhr zugänglich.



PRODUKTE

RINDFLEISCH

HÄHNCHEN

PUTE

SCHWEIN

HÜHNER

FORELLE

SAISONGEMÜSE

WURST

KARTOFFELN

KÜRBISSE

- Wissen, wo's herkommt – Die Türen des Hofes stehen täglich für Dich offen!
- Zugekauft werden nur Randprodukte wie Honig und Brotaufstrich.



NUDELN

ROHMILCH- UND FRISCHKÄSE

JOGHURT

BUTTER

FRUCHTAUFSTRICH

HONIG



Irlenhof

KREUZTAL **IH**

www.irlenhof.de

Auf dem Irlenhof wird größter Wert auf großzügige und artgerechte Tierhaltung gelegt. Das Wohlbefinden der Tiere hat oberste Priorität und ist eine Voraussetzung für die Qualität unserer Produkte. Als konventioneller Betrieb setzen wir auf Nachvollziehbarkeit und Tiere zum Anfassen. Viel Platz, verantwortungsbewusste Versorgung unserer Tiere und unbedenkliches, möglichst selbst erzeugtes Futter haben hier einen besonders hohen Stellenwert!

Alle Fleischprodukte stammen von unseren eigenen Tieren und werden in handwerklicher Arbeit von unserem Metzger für Dich zubereitet.



**Peter, Felix und
Florian Stücher**

Irlenweg 3
57223 Kreuztal
M. 0151 43141210
info@irlenhof.de

Mo - Mi 09.00 - 12.00
Fr 14.00 - 18.00
Sa 08.30 - 14.00



PRODUKTE

WILDFLEISCH

KUCHEN UND TORTEN

(Im Adventscafé und zum Mitnehmen, aus eigener Herstellung)

- Hier gibt es Seminar-Anregungen zum Waldumbau im Klimawandel.
- Wir bieten Waldführungen mit mehr als 100 Baumarten in unserem Wald an.
- Bei uns kann man auch feiern.
- Besuch uns auch mal auf unserem vorweihnachtlichen Hofmarkt und probier unsere Wildbratwurst oder unser Wildgyros.
- Gruppen bitten wir um Vorbestellung.

Familie Löse

Märkische Straße 2
58802 Balve
T. 02375 2726
info@loesse-jungferngut.de

Holzlädchen, Jan - Okt:

Fr 14.00 - 18.00
Sa 11.00 - 14.00

10. Nov - 23. Dez
werktags 11.00 - 18.00

Jungferngut Garbeck

BALVE JG

www.loesse-jungferngut.de



Bereits seit 1401 bewirtschaftet die Familie Löse das Jungferngut, inzwischen in der 14ten Generation, mit viel Liebe zur Tradition. 300 Hektar Wald und mehr als 100 Baumarten gehören zu dem Forstbetrieb, der seit

über 200 Jahren nachhaltig und naturnah bewirtschaftet wird.



In der Jagdsaison bietet die Familie auch Wildfleisch zum Kauf an. Wer die Wildschweinbratwurst erst einmal probieren möchte, kann sich beim vorweihnachtlichen Hofmarkt am Grillhäuschen vom Geschmack überzeugen.

Adventscafé im Alten Schafstall,
Totensonntag, 1. und 2. Advent

Sa 13.00 - 18.00
So 11.00 - 18.00 (mit Mittagessen)

3. und 4. Advent

Sa, So 11.00 - 18.00 (mit Mittagessen)

Vorweihnachtlicher Hofmarkt,

Nov - Dez, werktags 11.00 - 18.00

Weitere Termine nach Absprache.



PRODUKTE



SCHWEINEFLEISCH

WURSTWAREN

SCHINKEN

RINDFLEISCH

LAMMFLEISCH

KARTOFFELN



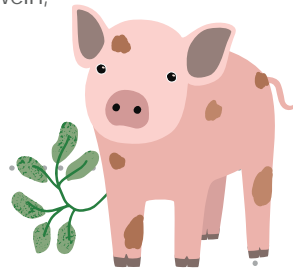
Litzelhof

ERNDTEBRÜCK-BENFE

LH

Bereits in der dritten Generation bewirtschaftet Familie Six die rund 30 Hektar des Litzelhofes. Aus dem ehemaligen Nebenerwerb ist ein Vollerwerbsbetrieb geworden, der besonderen Wert auf eine ökologische Wirtschaftsweise sowie die Pflege von Naturschutzflächen legt.

Im Mittelpunkt der täglichen Arbeit steht dabei die Zucht und Haltung bedrohter Tierrassen: das Bentheimer Landschwein, die Moorschnucke und das rote Höhenvieh.



Achim Six

In der Litzel 9

57339 Erndtebrück-Benfe

T. 02753 3518

achimsix-litzelhof@gmx.de

Termine abends nach telefonischer Absprache oder per Mail.



PRODUKTE



FLEISCH- UND WURSTWAREN



- Wurstest Du für den Eigenbedarf selbst? Bei uns erhältst Du Teilstücke vom Schwein und Rind für die private Wurstküche.

Schlachterei Bätzel

BAD BERLEBURG

SB

www.schlachtereibaetzel.de

Nach bewährter Tradition und mit großer Liebe zum Detail fertigt die Fleischerei Bätzel ihre Fleisch- und Wurstspezialitäten. Denn Fleischkauf ist Vertrauenssache. Um ihren Kunden zu versichern, dass die Waren immer frisch und hochwertig sind, setzt die Fleischerei ausschließlich auf Tiere und Rohstoffe aus der Region.

Durch die Schlachtung im eigenen Betrieb ist das größtmögliche Maß an Frische und Qualität garantiert. Die hausgemachten Wurst- und Fleischwaren werden nach traditionellen Rezepten selbst hergestellt.

Jens Bätzel

Hallenberger Str. 12

57319 Bad Berleburg

T. 02750 378

info@schlachtereibaetzel.de

Di - Fr 07.00 - 13.00

15.00 - 18.00

Sa 07.00 - 12.30



Wittgenstein-Berleburg'sche Rentkammer

BAD BERLEBURG **RK**

www.wittgenstein-berleburg.net

Je nach Saison bieten wir frisches Wildbret an. Direkt vom Erleger werden sämtliche vorkommende Wildarten als ganze Stücke oder küchenfertig verkauft.

Jährlich werden dabei ca. 15 Tonnen hochwertiges Wildbret, das unter Beachtung der hohen fleischhygienischen Anforderungen produziert wird, an Endverbraucher und die heimische Gastronomie abgegeben.

Mo - Fr 07.30 - 12.30
13.30 - 16.30

PRODUKTE



WILDBRET
ROTHIRSCH-ABWURFSTANGEN



WITTMENSTEIN-BERLEBURG'SCHE RENTKAMMER

- Familie zu Sayn-Wittgenstein-Berleburg
- Goetheplatz 8
- 57319 Bad Berleburg
- T. 02751 936010
- info@wittgenstein-berleburg.net

• Eine Vorbestellung ist notwendig.



PRODUKTE



HONIG (Frühtracht-, Sommertracht-, Blüten- und Rapshonig)

LIPPENPFLEGESTIFTE

MET (mit schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Holunderblüte, normal)

HONIG (in den Wintermonaten mit verschiedenen Geschmacksrichtungen: Chili, Zitrone, Thymian, Salbei, Lavendel)

SEIFE (mit eigenem Honig)

PROPOLISLÖSUNG

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE (Schnapsidee – Edelkorn mit Honig, Honskey – Whiskey mit Honig, BeeWilly – Williams mit Honig)

- Propolis wird hinzugekauft.
- Unser Honig wird in den Seifen von den Seifenschwestern aus Fröndenberg verarbeitet.
- Du kannst unseren Honig auch telefonisch, per Mail oder online über nearbees.de bestellen.

Dorfimkerei Ha²bees

OLSBERG-ASSINGHAUSEN

DH

www.dein-sauerlandhonig.de

Die Dorfimkerei Ha²bees wurde 2013 von Oliver Haaben gegründet. Begonnen mit drei Völkern sind es nun 25 Völker geworden, die rund um Assinghausen stehen.

Die Haupttracht im Frühjahr besteht vorwiegend aus Löwenzahn und Obstblüte, die Spättracht aus verschiedenen Sommerblüten und leichter Waldtracht.

Neben Honigen stehen auch weitere Köstlichkeiten aus dem Bienenstock zur Verfügung.



Oliver Haaben

Bruchsberg 23
59939 Olsberg-Assinghausen
M. 0172 5923362
dorfimker@assinghausen.de

Termine nach Absprache.



PRODUKTE

FRÜHTRACHTHONIG

RAPSHONIG

PRESSHONIG

SOMMERTRACHTHONIG

AKAZIENHONIG

KASTANIENHONIG

WALDHONIG

WABENHONIG

PROPOLIS

POLLEN

KERZEN

APFELSAFT



- Weitere Verkaufsstellen sind der Herbstmarkt in Wilnsdorf und der Weihnachtsmarkt Wilden.
- Onlinebestellung und Lieferung unter www.heimathonig.de möglich.

Honighütte

WILNSDORF, WILDEN

HH

www.honighuette.de

Unser liebevoll geführter Familienbetrieb arbeitet sehr naturverbunden und nachhaltig. So ist seit 2 Jahren neben der Honiggewinnung auch unsere Honiglagerung komplett plastikfrei.

Außerdem bieten wir den selten zu erhaltenen Presshonig an, der in der Herstellung gepresst und nicht geschleudert wird und somit pollenreicher ist. Gerne kannst Du auch einen Einblick in unsere Herstellung nehmen oder Dich anhand von Schaukästen über das Leben eines Bienenvolkes informieren. Individuellen Wünschen unserer Kunden und Imkerkollegen, die bei uns ihr eigenes Wachs umarbeiten lassen können, versuchen wir gerne zu entsprechen.



Jörg Baumgarten

Frühlingswiese 2a
57234 Wilnsdorf, Wilden
T. 02739 6365
M. 0160 6927801
jdbaumgarten@web.de

Mo, Di 16.00 - 18.00

Weitere Termine nach
telefonischer Absprache.



PRODUKTE



HONIG

- Meinen Honig erhältst Du auch in den REWE-Märkten Volker Treude in Bad Berleburg und Bad Laasphe.



Imkerei Bernhardt

ERNDTEBRÜCK **IB**

Die Bienen von Imkerfamilie Bernhardt sind auf den Wiesen und in den Wäldern Wittgensteins unterwegs. Die fleißigen Bienchen der mittlerweile immerhin elf Völker sammeln ihren Blütennektar rund um Erndtebrück und bringen ihre „Beute“ zum Bienenstock, wo sie in den Waben gelagert wird und zum Honig heranreift.

Nach dem Schleudern und Reinigen ist der Honig fertig. In seiner Wirkung ist dieses wertvolle Naturprodukt nicht nur süß, sondern gleich auch noch gesund. Auf jeden Fall ist es das goldigste Genussmittel, das unsere Region zu bieten hat.



• **Sascha Bernhardt**
 • Ederfeldstraße 5
 • 57339 Erndtebrück
 • M. 0170 1803142
 • Termine nach Absprache.



PRODUKTE

FRÜHTRACHTHONIG
 SOMMERTRACHTHONIG
 TROPFHONIG
 WABENHONIG
 BIENENWACHS
 KERZEN
 PROPOLIS
 MET



- Die Honigprodukte sind vor Ort oder in der Sieg-Lahn-Straße 36a zu erwerben.
- Vorbestellungen sind erwünscht und erfolgen telefonisch oder per Mail.

Imkerei Dorn

NETPHEN ID

www.imkereidorn.wordpress.com

André Dorn achtet in seiner Imkerei besonders auf bienengerechte Haltung. Seine Betriebsweise lässt in Holzbeuten Naturwabenbau zu und durch die behutsame Pflege und Führung der Bienenvölker werden die Bienen geschont und in ihrer Entwicklung unterstützt. Nicht Spitzenmengen, sondern Spitzenqualität steht dabei im Vordergrund.

Die Bienen finden in ihrem Flugradius Wiesen, Weiden, Misch-, Fichtenwälder und im Besonderen die Vielfalt der Hauberge. Im Mai und im Juli wird der von den Bienen nicht benötigte Honig geerntet.



André Dorn
 • Mattenbachstraße 22
 • 57250 Netphen
 • T. 02737 2294077
 • dorn_andre@web.de

• Termine nachmittags oder
 • abends nach telefonischer
 • Absprache.



PRODUKTE



BIOHONIG

PROPOLIS

BIOPOLLEN

WACHS



- Eine Vorbestellung ist nicht notwendig, aber durch Saisonalität und begrenzter Stückzahl zugunsten der Qualität sind die Produkte teilweise vergriffen.
- Unsere Produkte können auch direkt über die Homepage bestellt werden.

Sonnenhofer

ATTENDORN

SH

www.sonnenhofer.de

Seit meiner Kindheit versuche ich den unverwechselbaren Geschmack des heimatischen Honigs immer wieder zu erleben, wie ich ihn von meinem allerersten Löffel Honig in Erinnerung behalten habe. So arbeiten wir seit 1992 Jahr für Jahr mit unseren Bienen am flüssigen Gold des Sauerlandes. Seit mehreren Jahren in Folge ist unser Honig vom Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V. Gold prämiert.

Die Honigqualität ist unser höchstes Ziel, deshalb haben wir den nachhaltigen Weg eingeschlagen und uns für eine biologische Betriebsweise entschieden.



Harald Rinke

Sonnenhof 1
57439 Attendorn
T. 02722 639399
haraldrinke@gmx.de

Am Wochenende und
werktags ab 15.00 Uhr.



PRODUKTE

SALAT

TOMATEN

GURKEN

ZUCCHINI

PAPRIKA

MANGOLD

ROTE BEETE

MÖHREN

ZWIEBELN

BOHNEN

KÜRBIS

KRÄUTER

LAUCH

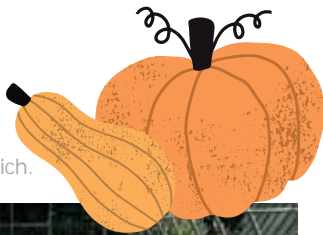
SELLERIE

FENCHEL

JUNGPFLANZEN

SCHNITTBLUMEN

• Es sind auch Abokisten möglich.



Gärtnerei an der Karlshütte

LENNESTADT-LANGENEI

GK

Das Gemüsekollektiv an der Karlshütte versteht sich als kleinen Alternativbetrieb, der naturnah gärtert. Mit den Produkten versorgen sich die Gärtnerinnen selber und verkaufen zusätzlich das überschüssige, geerntete Gemüse. Wir arbeiten in Anlehnung an die Richtlinien der Bioverbände und nutzen ausschließlich Biosaatgut und organische Düngung. Es werden keine Pflanzenschutzmittel oder synthetische Düngemittel eingesetzt.

Die Gärtnerei beinhaltet zwei Gewächshäuser und ein Außen- gelände. Ein Teil eines Gewächshauses ist als Wohnzimmer eingerichtet. Hier finden neben Pflanzarbeiten auch Seminare, Konzerte und Lesungen statt.

Anita Jung

An der Karlshütte 14

57368 Lennestadt-Langenei

M. 0176 43442780

ag.jung-lennestadt@t-online.de

Di 14.00 - 18.00

Fr 11.30 - 14.30





PRODUKTE



- APFELSAFT NATURTRÜB
- APFEL-BIRNEN-SAFT
- APFEL-HOLUNDER-SAFT
- APFEL-SAUERKIRSCH-SAFT
- APFEL-MANGO-SAFT
- SAUERLÄNDER APFELBRAND
- SAUERLÄNDER BIRNENBRAND
- SAUERLÄNDER HAUSZWETSCHGE
- SAUERLÄNDER QUITTENBRAND
- TAFELOBST VON STREUOBSTWIESEN
(im Herbst nach Verfügbarkeit)

- Neben unseren eigenen Produkten haben wir für Dich fair gehandeltes Mangopüree (Firma Preda) und Holunder-, Kirsch- und teilweise Birnensaft von der Lagenser Fruchtsaftkellerei.
- Unsere Produkte findest Du auch bei Blumen-Kremer und ausgewählten, regionalen Dornseifer-Märkten.

Naturschutzzentrum Märkischer Kreis e.V.

LÜDENSCHIED 

www.naturschutzzentrum-mk.de

Wir sind die Biologische Station des Märkischen Kreises. Mit dem Streuobstprojekt erhalten und verbreiten wir alte und regionale Obstsorten, geben Streuobstwiesen durch die Nutzung wieder wirtschaftliche Bedeutung und erzeugen Saft und Edelobstbrände.

Zudem bieten wir Schnittkurse für Erhalt und Pflege von Obstbäumen an.

Grebbecker Weg 3
58509 Lüdenscheid
(Neue Adresse ab 01.01.2021)
Oelken 79
58515 Lüdenscheid
T. 02351 04324240
info@naturschutzzentrum-mk.de

Mo - Fr 08.00 - 16.30





PRODUKTE

SAISONGEMÜSE
KARTOFFELN



- Wir liefern nach Absprache auch nach Hause.
- Vorbestellungen sind notwendig.

Rudi Mathweis & Gemüsegruppe

ESLOHE **RM**

Der Betrieb von Rudi Mathweis ist zertifiziert nach Bioland- und Biokreisstandard.

Saisonal werden verschiedene Gemüsesorten aus eigenem Anbau angeboten. Eine Auswahl an saisonalem Gemüse kann nach telefonischer Anmeldung und Absprache vor Ort abgeholt werden.

Finkenhain 11
59889 Eslohe
M. 0160 8267698
rudolf-mathweis@t-online.de

Termine nach
telefonischer Absprache.





PRODUKTE

NUDELN

WILDWARE

- Unsere Küche legt großen Wert auf einheimische Produkte. Wir bieten selbst zubereitete Wildspezialitäten und eine eigene Nudelproduktion an.
- Kommt doch mal zum Sonntagsbrunch vorbei!
- Unsere Nudeln erhältst Du auch in den REWE-Märkten Volker Treude in Bad Berleburg, Bad Laasphe und Erndtebrück.
- Bei uns kann man auch übernachten.



- **Herbert Feige**
- Teiche 2
- 57319 Bad Berleburg
- T. 02750 214
- info@wittgensteiner-schweiz.de

Feige Nudeln

BAD BERLEBURG

FN

www.wittgensteiner-schweiz.de



Schmackhaft und gesund sind die hausgemachten Nudeln aus der Wittgensteiner Schweiz. Mit einem Hobby hat alles angefangen, als Herbert Feige vor 20 Jahren den Gästen in seinem Restaurant die ersten selbst hergestellten Nudeln servierte. Heute verarbeitet er bis zu 500 Eier im Monat, die im besten Verhältnis zu Hartweizengries, Wasser und Salz stehen. In Farbe und Form zeigen sich die Teigwaren sehr flexibel – ob rot durch Tomaten- oder grün durch Spinatpulver, ob als Bandnudel, Spirelli oder Sternchen in der Nudelsuppe.



Seit Beginn an werden die hausgemachten Nudeln nicht nur im Restaurant angeboten, sondern auch 500 g Tüten zum Mitnehmen.

Cafe und Restaurant

Sa - So, feiertags 09.00 - 18.00



PRODUKTE

ATTA-KÄSE
(als Schnittkäse in
verschiedenen Sorten)



- Unser Käse wird aus regionaler Milch hergestellt.
- Unser Käse ist auch über unsere Homepage bestellbar.

T. 02722 937513
info@atta-kaese.de

Atta Käserei

ATTENDORN AK

www.atta-kaese.de



Eine große Tradition, liebevolle Handarbeit und das unnachahmliche Klima der berühmten Atta Höhle lassen mit geduldiger Sorgfalt eine kulinarische Spezialität heranreifen, wie es kaum eine Zweite gibt.

Die konstante Temperatur und die hohe Luftfeuchtigkeit von 95 % im ältesten Reiferaum der Welt verleihen dem Käse seinen typischen cremigen und geschmeidigen Teig.

Unseren Atta Käse erhältst Du in unserem Verkaufsshop während der regulären Öffnungszeiten der Atta Höhle. Infos rund um die Atta Höhle findest Du unter www.atta-hoehle.de.

Atta
Käse

Garant in den Tiefen der Atta Höhle



PRODUKTE

MILCH

(vom Milchautomaten)

EIS

(500 ml Behälter
und Einzelportionen)

EIER

HONIG

(Imkerei Hennemann)

NUDELN

(aus Freilandeiern unserer Hühner)

WEIHNACHTSBÄUME UND TANNENGRÜN

(zur Weihnachtszeit)

- Unsere Eier und Nudeln könnt Ihr auch im Albaumer Dorfladen (Heinsberger Straße 35) und im Raiffeisenmarkt in Würdinghausen (Am Steine 11) kaufen.



Hof Gerwin

KIRCHHUNDEM

HG



Der Familienbetrieb Gerwin hält größtenteils Milchkühe, deren Milch an die Molkerei Hochwald verkauft wird.

Ein kleiner Teil des Erzeugnisses wird jedoch zu einer regionalen Besonderheit verarbeitet: Das Bauernhofeis. Egal, ob bei einem Spaziergang auf die Hand oder als Vorratspackung im 500 ml Behälter – Eisliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten. Je nach Lust und Laune sowie Jahreszeit lässt Rita Gerwin ihrer Kreativität freien Lauf und entwickelt teils außergewöhnliche Eissorten. Neben saisonalen Bratapfel-, Holunderblüten-, Pflaumen- oder Biereis sind das ganze Jahr über die gängigen Eissorten wie Schokolade, Erdbeere oder Vanilleeis vorhanden.



Familie Gerwin

Bettinghof 2
57399 Kirchhundem
T. 02723 80382
hof.gerwin@gmx.de

Unser Hofladen ist rund
um die Uhr geöffnet.



PRODUKTE

KÄSE



- Unseren Käse erhältst Du auch in den REWE-Märkten Volker Treude in Bad Berleburg, Bad Laasphe und Erndtebrück.

Milchhof Zacharias

BAD BERLEBURG-ELSOFF

MZ

Alles Käse oder was! Der Milchhof Zacharias produziert Käse, natürlich aus der Milch der eigenen 150 Kühe.

Aus 1.200 Litern frischer Milch werden 120 Kilo leckerster Käse in den Sorten Gouda und Almkäse „Natur“. Aber auch Sorten mit Bärlauch, Bockshornklee, Walnuss, Tomato-Basilikum und anderer Kräuter werden hergestellt – insgesamt gibt es je nach Saison 28 verschiedene Geschmacksrichtungen zu entdecken.

Markus Zacharias

Unterm Rüttel 5

57319 Bad Berleburg-Elsoff

T. 02755 789

Termine nach Absprache.





PRODUKTE

ROHMILCHKÄSE
(selbstgemacht)

JOGHURT

QUARK



Sauerland Bauernkäserei

SCHMALLEMBERG

BK

www.bauernkaeserei.de

Wir stellen Rohmilchkäse aus besonders leckerer Sauerländer Milch her – mit viel Liebe und Handarbeit.

Dornheim 1
57392 Schmallenberg
T. 02971 908168
kaesepaul@bauernkaeserei.de

Mi, Sa 09.00 - 13.00
Mi, Fr 14.00 - 17.00

• Die Milch stammt von unserem Partnerbetrieb und Gesellschafter Ansgar Gierse aus Schmallenberg-Bödefeld.





PRODUKTE

- KÄSE
- LIKÖRE
- WURST
- RIND
- SCHWEIN
- MILCH UND MILCHPRODUKTE



- Wir veranstalten jährlich im Herbst ein traditionelles Schlachtessen.
- Wollten Deine Kinder schon mal eine Kuh melken? Bei uns könnt Ihr auch Urlaub machen und das Hofleben aktiv entdecken.
- Unsere Produkte gibt es auch bei den REWE-Märkten Volker Treude in Bad Berleburg, Bad Laasphe und Erndtebrück.

Steffes Hof

BAD BERLEBURG



www.steffes-hof.de



Neben drei Generationen der Familie Afflerbach leben auch zahlreiche Tiere auf dem Steffes-Hof. So wird ein Betrieb mit Milchvieh, Jungtieren, Schweinen, Puten und Kaninchen bewirtschaftet. Dabei richtet man sich nach den Richtlinien der extensiven Landwirtschaft und hält so den menschlichen Einfluss auf die Natur möglichst gering.

Neben Käse wird auch das Fleisch direkt auf dem Hof verarbeitet. Nach alter Rezeptur werden Wurst und Schinken gewürzt und über Buchenmehl geräuchert – alles hausgemacht.

Alexandra Afflerbach
 Weidenhäuser Straße 8
 57319 Bad Berleburg
 T. 02751 5516
steffes-hof@web.de

Termine nach Absprache.



NATURPARK
SAUERLAND ROTHARGEIRGE

IMPRESSUM

Herausgeber

Naturpark Sauerland Rothaargebirge e.V.
Johannes-Hummel-Weg 2
57392 Schmallenberg, info@npsr.de

Konzept und Gestaltung

TEAM WANDRES Werbeagentur, Sundern

Fotos und Illustrationen

Die Fotos stammen von den jeweiligen
Produzenten, K. Berens, Touristikverband
Siegerland-Wittgenstein und Adobe Stock.

Gefördert durch



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des
ländlichen Raums: hier investiert Europa in die ländlichen
Gebiete unter Beteiligung des Landes Nordrhein-Westfalen.



Die nächste Ausgabe

UNSERE REGION KANN NOCH MEHR

Auch Du bist Produzent von Lebensmitteln oder betreibst einen Hofladen?
Dann melde Dich gerne bei uns. In einer weiteren Ausgabe möchten wir
Dir wieder die Möglichkeit geben, Dich und Deine Produkte vorzustellen.

Online findest Du eine Liste aller Anbieter, die regelmäÙig auf den
neuesten Stand gebracht wird.

Weitere Infos unter www.naturpark-sauerland-rothaargebirge.de

Deine Anfrage für die nächste Ausgabe sende bitte an:

Mona Mause

Regionalmanagerin

Naturpark Sauerland Rothaargebirge

Johannes-Hummel-Weg 2, 57392 Schmallenberg

T. 02974 9680627

mona.mause@naturpark-sauerland-rothaargebirge.de





Entdecke deine
REGION
im Naturpark.