

Hofläden & Manufakturen

BERGISCHES LAND

HEIMAT

*erleben
und genießen!*

Hofläden & Manufakturen

BERGISCHES
LAND

Rheinland Presse Service GmbH (Hrsg.)

Autor/innen:

Melanie Aprin, Felix Förster, Marcus Italiani,
Patrick Jansen, Deniz Karius, José Macias, Anne Richter,
Cristina Segovia-Buendía, Christian Werth,
Christine Zacharias

HEIMAT

*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

Impressum

Bildnachweis

Umschlag:

Artem Shadrin/stock.adobe.com (Vorderseite); Verena Spindler (Rückseite oben);

Alina Plümacher (Rückseite Mitte); Dirk Tubbesing, Melle (Rückseite unten).

Innenteil:

Thomashof Burscheid: S. 7, 8, 9; Oberbergische Wollmanufaktur: S. 10; Klosterhof Büng-
hausen: S. 12, 13; Andrea Hornfischer: S. 14 o.; Hofladen Birken: S. 14 u.; Jochen Schulte:
S. 17 o.; Christian Werth: S. 17 u., 23, 24, 25, 36 o., 95, 96, 97, 98, 99, 100 o., 101 o. + u.;
Marcus Italiani: S. 18, 19, 21, 22, 35, 58, 59 o., 74, 75; Bauer Hanten: S. 26, 27, 28; Alina
Plümacher: S. 29, 30, 31; Cristina Segovia-Buendía: S. 32, 33, 34; Jochen Schulte: S. 36 u.;
Naturhof Hilden: S. 37; Choco Lounge: S. 38, 39, 40, 41; Christian Beier: S. 42, 43, 44, 45,
46, 47, 49, 50, 100 u.; Bernd Rosenbaum: S. 51, 52, 53, 54; 2T Brauerei: S. 55, 56, 57;
Bauernhof Sesterhenn: S. 59 u.; Fleischkultur & Beiwerk: S. 60; Hof Pentinghausen: S. 61, 62;
Kaffeerösterei Pagnia: S. 64, 65; Gut Schobenhaus: S. 66, 67; Königs NHA: S. 68, 69, 70;
Lutz Kluge: S. 71, 72, 73; 4019 Braumanufaktur: S. 77; Verena Spindler: S. 78 r., 79 l., 80;
Deniz Karius: S. 78 l., 79 r., 86, 87, 88, 93, 94 o. l. + u. l.; Kornbrennerei Hoffer Alter: S. 81,
82; Anne Richter: S. 83, 102 u., 103; Weber Fruchtsaftkellerei: S. 84; Hausbrennerei Roth:
S. 85; Bauernhof Dickhoven: S. 88 l.; Dirk Tubbesing, Melle: S. 89, 90, 91; Ralf Albert,
Solingen: S. 92, 94 o. r. + u. r.; Hans-Jörg Böttger: S. 100 M.; Birgit Hütter: S. 101 M.;
Straußenfarm Emminghausen: S. 102 o.; Hof Wingenbach: S. 105, 106; Stefan Fries: S. 107,
108; Gut zur Linden: S. 109, 110; Das Bernsteinzimmer: S. 112; Tal-Bohne: S. 115 o.; Troxler-
Kaffeerösterei: S. 115 u.

1. Auflage 2023

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks
und der fotomechanischen Wiedergabe.

Umschlaggestaltung und Layout: r2 | Ravenstein, Verden

Satz: Christiane Zay, Passau

Druck und Bindung: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon (0 56 03) 9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN: 978-3-8313-3553-4

INHALT

Vorwort	6
Burscheid: Thomashof Burscheid	7
Engelskirchen: Oberbergische Wollmanufaktur	10
Gummersbach: Klosterhof Bünghausen	12

Weitere Hofläden & Manufakturen	14
<i>Bergisch-Gladbach: Geflügelhof Steffens</i>	14
<i>Burscheid: Hofladen Birken</i>	14
<i>Engelskirchen: Lambachtaler Forellenzucht & Räucherei Kamp</i>	14
<i>Engelskirchen: Grega's Imkerei</i>	15
<i>Engelskirchen: Second Life Gin</i>	15
<i>Ennepetal: Bioladen Schultenhof</i>	15
<i>Ennepetal: Gut Braband</i>	16
<i>Ennepetal: Landleben Heuer</i>	16
<i>Erkrath: Gut Heuschenhof</i>	16
<i>Erkrath: Neandertal No. 1 Honig-Manufaktur</i>	16
<i>Gevelsberg: Imkerei Roswora</i>	17
<i>Gevelsberg: Schaf- und Limousinzucht Kehrman</i>	17
<i>Gummersbach: Mertenhof</i>	17

Haan: Gut Ellscheid	18
Haan: Nudelmanufaktur Primo Pasta	21
Hattingen: Bergerhof	23
Hilden: Bauer Hanten	26
Hilden: Kaffeerösterei Röstzeit	29
Hückeswagen: Geschenke Scheideweg	32

Weitere Hofläden & Manufakturen	35
<i>Haan: Bauer Lümmel</i>	35
<i>Haan: Bauernhof Gut Ehlenbeck</i>	35
<i>Haan: Haaner Bio-Markt</i>	35
<i>Hattingen: Hofladen Lohmann</i>	35
<i>Hattingen: Hofladen Sticht</i>	36
<i>Hattingen: Köllershof</i>	36
<i>Hattingen: Porbecker Bienenhof</i>	36
<i>Hilden: Grünfutter</i>	37
<i>Hilden: NaturHof Hilden</i>	37
<i>Hückeswagen: Hof Felbeck</i>	37

Kürten: Choco Lounge	38
Leichlingen: Hielscher Hof	42
Leichlingen: Leichlinger Champignonzucht	46
Leichlingen: Sonnenhof	49
Leverkusen: Feinkochtopf	51
Lindlar: 2T Brauerei und Braustube	55

Weitere Hofläden & Manufakturen	58
<i>Langenfeld: Hofladen Marseille</i>	<i>58</i>
<i>Langenfeld: Hofladen Weeger</i>	<i>58</i>
<i>Langenfeld: Obst & Gemüse Modemann</i>	<i>58</i>
<i>Langenfeld: Sonntagshof</i>	<i>59</i>
<i>Leichlingen: Bauernhof Sesterhenn</i>	<i>59</i>
<i>Leichlingen: Bauernhofladen Meuthen</i>	<i>59</i>
<i>Leichlingen: Fleischkultur & Beiwerk</i>	<i>60</i>
<i>Leichlingen: Gut Paulinenhof</i>	<i>60</i>
<i>Leichlingen: Obsthof Appenrodt</i>	<i>60</i>

Marieneide: Hof Pentinghausen	61
Marieneide: Kaffeerösterei Pagnia	64
Mettmann: Gut Schobbenhaus	66
Mettmann: Königs NHa	68
Mettmann: Stierfleisch Kluge	71
Monheim am Rhein: Monheimer Gewürzmanufaktur	74

Weitere Hofläden & Manufakturen	76
<i>Marieneide: Rohlandhof – Schäferei und mehr</i>	<i>76</i>
<i>Marieneide: Sattlerei Otto Schumacher</i>	<i>76</i>
<i>Mettmann: Garten-Shop Benninghofer Weg</i>	<i>76</i>
<i>Mettmann: Mettmanner Mosterei</i>	<i>76</i>
<i>Mettmann: Nermens Garten</i>	<i>77</i>
<i>Monheim am Rhein: 4019 Braumanufaktur</i>	<i>77</i>
<i>Monheim am Rhein: Bauer Bossmann</i>	<i>77</i>

Nümbrecht: Alpakazuchthof Oberberg	78
Rösrath: Kornbrennerei Hoffer Alter	81

Weitere Hofläden & Manufakturen	84
<i>Nümbrecht: Weber Fruchtsaftkellerei</i>	<i>84</i>
<i>Radevormwald: Hof Holberg</i>	<i>84</i>

<i>Radevormwald: Mocambo</i>	84
<i>Ratingen: Hof Karpenhaus</i>	85
<i>Remscheid: Imkerei Wende</i>	85
<i>Remscheid: Kempe's Hofladen</i>	85
<i>Rösrath: Hausbrennerei Roth</i>	85
Solingen: Bauernhof Dickhoven	86
Solingen: Biobauernhof Rocholl	89
Solingen: Et Höffken	92
Sprockhövel: Destillerie & Brennerei Habbel	95
Sprockhövel: Hof Stock	98
Weitere Hofläden & Manufakturen	100
<i>Schwelm: Hof Oberberge</i>	100
<i>Schwelm: Metzgerei Böttger</i>	100
<i>Solingen: Bergische Zwieback Manufaktur</i>	100
<i>Sprockhövel: Der Geflügelte Hofladen</i>	101
<i>Sprockhövel: Hof Hütter</i>	101
<i>Sprockhövel: Milchbauernhof Hegenberg</i>	101
Wermelskirchen: Straußenfarm Emminghausen	102
Wipperfürth: Hof Wingenbach	105
Wuppertal: Ehrenberger Bauernkäserei	107
Wuppertal: Gut zur Linden	109
Weitere Hofläden & Manufakturen	112
<i>Wuppertal: Andreas Biller</i>	112
<i>Wuppertal: Bauernmarkt Dr. Hackländer</i>	112
<i>Wuppertal: Das Bernsteinzimmer</i>	112
<i>Wuppertal: GA-Seifen</i>	113
<i>Wuppertal: Gut Siebeneick</i>	113
<i>Wuppertal: Hof Heimes</i>	113
<i>Wuppertal: Hof Sonnenberg</i>	114
<i>Wuppertal: Ronsdorfer Apfelsaftmanufaktur</i>	114
<i>Wuppertal: Snacklust</i>	114
<i>Wuppertal: Tal-Bohne</i>	115
<i>Wuppertal: Troxler Kaffeerösterei</i>	115
Register	116
Übersichtskarte.....	126

VORWORT

Auf ein Wort

Ich weiß nicht, welche Gefühle Sie haben – aber wenn ich einen Hofladen oder eine Manufaktur betrete, dann wird mir wohl ums Herz. Umso mehr waren unsere Autoren erfreut, als sie die Recherche für dieses Buch starteten und immer wieder positiv überrascht wurden. In unserer hochtechnisierten und komplizierten Welt sind die Hofläden und Manufakturen, die wir in diesem Buch zusammengetragen haben, eine wahre Wohltat. Wir haben idyllische Läden inmitten von der Natur-verwöhnten Landschaften besucht, wir haben Menschen getroffen, die sich liebevoll um die regionalen Produkte kümmern und wir haben probiert – und haben uns einfach gut gefühlt.

Und so kann aus jedem Besuch in einer der hier aufgeführten Hofläden und Manufakturen eine kleine Flucht aus dem Alltag werden. Das liegt auch daran, dass viele Betriebe dort zu finden sind, wo die Natur es mit dem Bergischen Land besonders gut gemeint hat – und das alles gar nicht so weit weg von den lärmenden Metropolen unserer Region.

Wir laden Sie ein, die wunderbare Welt dieser Hofläden zu entdecken. Und wir sind davon überzeugt, Sie werden die Produkte, das Ambiente und die vielen kleinen Erlebnisse genießen – und wiederkommen!

José Macias & die Autoren der Rheinland Presse Service GmbH

THOMASHOF BURSCHIED

Käse von glücklichen Kühen



Ruhig und idyllisch nahe dem Eifgental gelegen und doch gut an die A1 angebunden ist der Thomashof in Burscheid. Der große Hof inmitten von Feldern und Wiesen ist ein Familienbetrieb. Eberhard Thomas hat ihn von seinen Eltern übernommen und beständig ausgebaut. Heute gibt es dort nicht nur die Landwirtschaft mit mehr als 220 Kühen, sondern auch einen gut sortierten Hofladen, eine eigene Molkerei und Käserei sowie ein Restaurant mit Biergarten.

Neben Ehefrau Corinna arbeitet auch die nächste Generation bereits im Betrieb mit. Geöffnet ist jeden Tag außer an Weihnachten, und der volle Parkplatz zeigt, dass die Kundschaft das vielfältige Angebot zu schätzen weiß.

Dass die Kühe auf dem Thomashof ein glückliches Leben führen, sieht man ihnen an. Sie haben freien Weideausgang und viel Platz in den Ställen, in die auch die Besucher gerne einen Blick werfen dürfen. Rund 20 Liter Milch am Tag gibt jede der Kühe. Die Milch wird in der 1995 gebauten hofeigenen Molkerei zu verschiedenen Milchspezialitäten wie Joghurt und Quark weiterverarbeitet. In der Käserei entstehen die leckeren Sorten, für die viele Besucher regelmäßig in den Hofladen kommen. „Besonders beliebt bei unseren Kunden ist der Bockshornklee-Käse“, erzählt Corinna Thomas. Ihr persönlicher Favorit ist aber der Jalapeño-Käse. „Der passt super zum Wein, schmeckt aber auch auf dem Brot und ist gut geeignet zum Überbacken“, erklärt die Diplom-Käsesommelière.

THOMASHOF BURSCHEID



THOMASHOF BURSCHEID

Hammerweg 69

51399 Burscheid

www.thomashof-burscheid.de



Neben den selbst hergestellten Produkten gibt es im Hofladen viele weitere Angebote, vor allem solche aus der Region. Die jeweiligen Anbieter kennt Familie Thomas persönlich und achtet auf eine gute Qualität der Waren. Häufig gibt es einen Produktausgleich mit anderen Hofläden. Ob Öl, Wurst, Eier, Kartoffeln – auf dem Thomashof kann man sich mit frischen Produkten eindecken. Auch deftige Gerichte aus der Dose sowie Bonbons sind im Angebot.

Der Hofladen selbst ist aber nicht das einzige Ziel für Besucher: Viele kommen zum Thomashof wegen des leckeren, reichhaltigen Frühstücksbuffets, das täglich serviert wird, und wegen der warmen Küche im Restaurant. Hier gibt es übrigens verschiedene Gerichte, die

mit dem hauseigenen Käse zubereitet werden. Und natürlich hat auch eine echte bergische Kaffeetafel mit allem, was dazugehört, ihren festen Platz auf der Speisekarte. Das Restaurant bietet auf zwei Ebenen rund 150 Plätze, bei schönem Wetter kommen weitere Tische im Biergarten dazu.

Tipp

Ein Besuch auf dem Thomashof lässt sich prima mit einer Wanderung verknüpfen. Entweder stärkt man sich mit einem Frühstück, bevor es losgeht, oder man wählt den Restaurantbesuch als Abschluss des Ausflugs. In der Nähe des Thomashofs verläuft beispielsweise der Eifgenbachweg. Weitere Informationen gibt es unter www.bergisches-wanderland.de.

OBERBERGISCHE WOLLMANUFAKTUR

•
Feinste Wollwaren von oberbergischen Schafen



• OBERBERGISCHE WOLLMANUFAKTUR

Rosas oberbergische Strick- und Nähstube
Märkische Straße 11, 51766 Engelskirchen
www.bergische-wolle.de

Anfangen hat sie mit der oberbergischen Wollmanufaktur in Lindlar, nun hat sich Rosa Jacobs mit ihrer eigenen Strick- und Nähstube in Engelskirchen vergrößert. Hier wird Handwerk und Regionalität nicht nur großgeschrieben, Rosa Jacobs hat sich damit auch einen lang gehegten Traum erfüllt und ihre Leidenschaft praktisch zum Beruf gemacht. Feinste Wolle von oberbergischen Schafen gibt es hier zu kaufen sowie handgefärbte Wolle in sämtlichen Nuancen. Wer sich für die dunkle Jahreszeit mit schöner heimischer Wolle eindecken oder fertige Filzhüte kaufen will oder aber in den sommerlichen Monaten Freude an schönen Wolltaschen mit Applikationen und Wollschmuck hat, ist bei Rosa Jacobs in der Oberbergischen Wollmanufaktur genau richtig. Sie hat nicht nur das passende Material für die nächsten Winter-Wollmützen und Schals zur Hand, in ihrer „Oberbergischen Strick- und Nähstube“ in Engelskirchen hat sie auch die richtigen Tipps und Tricks parat, damit es mit der neuen Kreation auch handwerklich funktioniert.

Das Wissen um die hohe Kunst der Spinnerei, Färberei und Strickerei hat sie sich in jahrelangem Selbststudium eigenständig beigebracht. Gestrickt hat die gelernte medizinische Fachangestellte schon ihr Leben lang und zur Färberei gelangte sie eigentlich nur wegen des eigenen Frusts, nicht mehr die passende Farbe für ihr Unterfangen zu finden. Vor rund zwölf Jahren beschloss sie daher, die Wolle einfach selbst einzufärben. Daraus folgte schnell die

Ambition, eigenes Garn zu erstellen. Also erlernte sie die Spinnerei.

Die passende Wolle für ihre Kreationen stammt von heimischen Schafzüchtern aus dem Oberbergischen. Für zwei Schafe – Emma und Jacob – hat sie außerdem eine Patenschaft übernommen. Neben handgefärbter Schafwolle findet sich in dieser kleinen Manufaktur mit Ladengeschäft feine Merinowolle aus Bayern. Immer wieder ist die umtriebige Frau auf Kunsthandwerkermärkten in der Region anzutreffen, wo sie ihren Schmuck aus Schafwolle, gefilzte Hüte und gesponnene Schafwolle sowie Wollbatts zum Filzen anbietet. Wer Zeit und Muße hat, sich für Jacobs Spinn- und Strickkurse zu begeistern, wird hier allerhand Wissen zur Herstellung von einfachen Wollsocken bis hin zu aufwendigen Norwegerpullis mitnehmen können. Freitags gibt es Spinn- und Strickkurse, montagsnachmittags kann nach Lust und Laune gestrickt und gesponnen werden. Kunsthandwerker aus der Region haben zusätzlich die Möglichkeit, bei Jacobs ein Fach zu mieten und ihre Produkte auszustellen.

Tip

Wer schon in Engelskirchen ist, sollte einen Abstecher zum Zwergendorf wagen. In einem kleinen Waldstück in Engelskirchen-Ründeroth, in der Nähe der Sekundarschule Wallbach, gibt es kleine Zwerge in verschiedenen Szenarien zu sehen. Ein Highlight für die ganze Familie.

KLOSTERHOF BÜNGHAUSEN

•
Idylle in der alten Hofschafft



Idyllisch beheimatet in der alten Hofschafft in Gummersbach-Bünghausen betreibt der „Klosterbauer“ Peter Schmidt seit 1997 als Quereinsteiger und Idealist gemeinsam mit seiner Frau Susanne Schulte den Klosterhof-Bünghausen. Es ist der einzig noch existierende landwirtschaftliche Betrieb im Ort. Auf mittlerweile 25 Hektar Land leben hier 25 weiße und braune Bergschafe, 23 Rinder der Rasse „Rotes Höhenvieh“, zwei Noriker-Zuchtstuten und 200 Rassehühner friedlich zusammen. Das Besondere am Klosterhof: Er ist ein anerkannter Bio-Archehof, was bedeutet, dass sich Peter Schmidt und Susanne Schulte in besonderem Maße dafür einsetzen, vom Aussterben bedrohte Nutztierassen zu erhalten. Ihre Überzeugung lautet dabei: „Erhalten durch Aufessen“, denn nur,

wenn der Kreislauf eingehalten wird, kann ein Hof auch wirtschaftlich betrieben werden. Einen reinen Streichel- oder gar Gnadenhof führen die beiden hier also nicht. Von Frühjahr bis Weihnachten gibt es in Bünghausen daher immer wieder Fleisch aus frischer Schlachtung zu kaufen, wie etwa Rind, Lamm und Hähnchen, Suppenhühner oder Bratwürste vom Klosterhof. Vermarktet werden die tierischen Erzeugnisse, zu denen auch Felle, Wolle, Rohwolle, Rinderhaut und Hörner gehören, direkt vor Ort auf dem Hof. Einen klassischen Hofladen gibt es jedoch nicht. Per E-Mail werden Kunden über anstehende Schlachtungen informiert und können sich dann auf einer Liste eintragen lassen. Dauerhaft im Sortiment sind dagegen frische Eier und selbst gemachte Brotaufstriche.

KLOSTERHOF BÜNGHAUSEN

Hömelstraße 12
51645 Gummersbach-Bünghausen
www.klosterbauer.de

Darüber hinaus bietet der Klosterhof jeden ersten Samstag im Monat öffentliche Führungen an. Zusätzlich können Interessierte Gruppenführungen und Veranstaltungen buchen, wie etwa einen vierstündigen Eier- und Hühnertag oder einen Schafstag, bei dem alles Wissenswerte über Huhn und Ei bzw. Schaf am lebendigen Objekt erklärt wird. Außerdem bietet der Klosterhof auch die Möglichkeit, Kindergeburtstage zu feiern, Seminare oder Kurse zu verschiedenen Themen über Landwirtschaft und Nachhaltigkeit zu besuchen.

2019 gründete sich der Freundeskreis Klosterhof Bünghausen aus Unterstützern und Kunden als Folge des sehr trockenen Sommers 2018. Weil seine Wiesen und Weiden die Tiere nicht mehr

ernährten, musste der Hof viel Futter zukaufen, was ihn ohne finanzielle Unterstützung durch den Förderverein ruiniert hätte. Seither unterstützt der Freundeskreis unter anderem bei der Weiterentwicklung der Öko-Landwirtschaft und bei der Zucht bedrohter Haustierrassen, hilft bei der Pflege der Hecken und Streuobstwiesen, setzt ein eigenes Naturschutzprojekt auf dem Hof und pädagogische Angebote um.

Tipp

Wer die Arbeit des Hofes und das Ziel, alte Zuchttierrassen zu erhalten, unterstützen möchte, ohne einem Verein beizutreten, kann auch eine Patenschaft übernehmen oder verschenken. Für 80 Euro im Jahr können Interessierte die Patenschaft für ein Bergschaf übernehmen. 150 Euro kostet die einjährige Patenschaft für ein Rind der Rasse Rotes Höhenvieh.



Weitere Hofläden & Manufakturen

GEFLÜGELHOF STEFFENS



Der Geflügelhof Steffens wird schon in vierter Generation von der Familie Steffens betrieben. Im Hofladen gibt es Geflügel, das auf dem Hof selbst geschlachtet wird, Eier, hausgemachte Nudeln, Bergisches Brot, Mariniertes und Suppen sowie Honig aus der hofeigenen Imkerei. Ergänzt wird das Angebot durch weitere Produkte wie Käse und Gemüse, die zumeist aus der Region von anderen Höfen kommen. Der Geflügelhof ist auch auf Wochenmärkten in Bergisch Gladbach und Schlebusch anzutreffen.

Kuckelberg 2, 51467 Bergisch Gladbach | Tel. 02202 78202 | www.gefluegelhof-steffens.de

HOFLADEN BIRKEN



Die Spezialität des Hofladens Birken sind die leckeren selbst gemachten Dips und Salate. In der Grillsaison sind Kartoffelsalat & Co. besonders beliebt, aber auch den Rest des Jahres über kommen Schmankerl wie der Heringsstipp gut an. Zum Angebot gehören zudem viele Produkte aus der Region, wie etwa Backwaren der Bäckerei Evertzberg, Burger Brezeln und Bergischer Zwieback, Wild und Geflügel, Obst und (küchenfertiges) Gemüse. Hinzu kommen Wein und saisonale Angebote wie Grünkohl oder Weihnachtsgänse.

Engelrath 1–3, 51399 Burscheid | Tel. 0160 96217148

LAMBACHTALER FORELLENZUCHT & RÄUCHEREI KAMP

Gut 70 Tonnen Forellen züchtet Familie Kamp jährlich in ihrem rund sechs Hektar großen Zuchtbetrieb in Engelskirchen. Gespeist von frischem Felsquellwasser wachsen hier Bach-, Lachs-, Regenbogen- und Seeforellen als Spezialität des Bergischen Landes heran. Neben der regelmäßigen Verarbeitung in den Teichbetrieben und der eigenen Räucherei werden die Fische größtenteils als Satzische an Teichbesitzer, Angelvereine und Wasserwirtschaftsvereine weiterverkauft, sodass für den Artenerhalt gesunder Fische in den regionalen Teichen und Bächen gesorgt ist. Der Forellenzuchtbetrieb gilt als besonders nachhaltig. Fische werden hier nicht mit Antibiotika oder Hormonen behandelt, geräuchert wird mit naturbelassenem Laubholz und traditionellen Kräutern. Zusätzlich zum Verkauf im eigenen Ladengeschäft ist Familie Kamp mit ihren Produkten auch auf Bauernmärkten in Düsseldorf zu finden.

Lambachtalstraße 58, 51766 Engelskirchen | Tel. 02261 72784 | www.forellenzucht-kamp.de

Weitere Hofläden & Manufakturen

GREGA'S IMKEREI

Seit 2016 betreiben Leon und Florian Grega ihre Familienimkerei Grega in Engelskirchen. Vom Bergischen Land bis ins Kölner Stadtgebiet hinein stehen ihre Bienenvölker und gehen fleißig ihrer Arbeit nach. Neben der Honigproduktion besteht diese aus der Bestäubung von Wild- und Nutzpflanzen. Vermarktet werden hier nicht nur Honig, sondern auch Tücher, Seifen und Kerzen aus Bienenwachs und Honiglikör. Die Produkte können online bezogen werden. Im Honigglas geht es zudem sehr bunt zu: Neben verschiedenen Früchten wie Blaubeere, Zitrone oder Hagebutte sowie unterschiedlichen Gewürzen, etwa Zimt, Kurkuma oder Chili, zaubern Leon und Florian Grega dank des Einsatzes von Spirulina auch grünen und blauen Honig ins Glas. Mit ihrer Imkerei unterstützt die Familie zudem verschiedene Naturschutzprojekte und ist Ansprechpartner für Kindergärten und Schulen.

Flaberger Straße 15, 51766 Engelskirchen | Tel. 0176 20464150 | www.gregas-imkerei.de

SECOND LIFE GIN

Weil für Markus Ueberberg das Leben zu kurz ist für schlechten Gin, hat sich der Getränkehändler aus Engelskirchen kurzerhand selbst an die Arbeit gemacht und seine eigene Spirituose entwickelt. Von Hand destilliert und „mit viel Liebe und mit großer Vorfreude auf ein rundes Geschmackserlebnis“ hat er seinen eigenen Gin unter dem Namen „Second Life“ kreiert. Natürliche aromatische Gewürze und Pflanzen wie Wacholder, Rosenblüten, Koriander, Flieder, Lavendel, Holunder und Orange finden sich in seinen Gins wieder die online bezogen werden können. Darüber hinaus entwickelt Markus Ueberberg gemeinsam mit seinem Bruder Bernd Karl Ueberberg auch Bergische Obstbrände.

Overather Straße 1, 51766 Engelskirchen | Tel. 02263 922810 | www.secondlifegin.de

BIOLADEN SCHULTENHOF

Im Schultenhof der Familie Abbink, unweit von Beyenburg gelegen, gibt es alles, was das Herz von Biofreunden höherschlagen lässt. Auf rund 100 Hektar bilden Milchviehhaltung, Rinderzucht sowie Kartoffel- und Getreideanbau die Schwerpunkte. Hinzu kommt der Anbau von Tomaten, Gurken, Kürbissen, Zucchini und Salaten. Das alles und weitere zugekaufte Bioprodukte können im Hofladen des Demeter-Betriebs gekauft werden.

Schultenhof 119, 58256 Ennepetal | Tel. 0202 611798 | www.bioladen-schultenhof.de

Weitere Hofläden & Manufakturen

GUT BRABAND

Das mehr als 1000 Jahre alte Gut in Voerde ist seit 1917 im Besitz der Familie Brinkmann und hat sich dem ökologischen Bioanbau verschrieben. Im Vordergrund stehen neben der Vermietung der Festscheune die Haltung von Hühnern, Schweinen und Angus-Rindern. Während es die Eier direkt im Hofladen zu kaufen gibt, lässt sich das Fleisch über einen E-Mail-Verteiler bestellen.

Braband 87, 58256 Ennepetal
Tel. 02333 631322 | www.gut-braband.de

LANDLEBEN HEUER

Das kleine Geschäft der Familie Heuer bezeichnet sich nicht umsonst als „der etwas andere Hofladen“. So kommt das Lädchen an der Stadtgrenze zu Radevormwald mit ganz viel Herz und Charme daher und bietet neben Eiern und Gemüse auch selbst gemachte Marmeladen und Aufgesetzten an. Hinzu kommen Dekorationsartikel und selbst gemalte Bilder von Mutter Gabi Heuer.

Schlagbaum 2, 58256 Ennepetal
Tel. 02333 75012

GUT HEUSCHENHOF

Die besonders nachhaltige und tierfreundliche Haltung, die Julius Wilhelm Briem seinen Rindern im Herdenverband angedeihen lässt, sorgt für ein vorzügliches Rindfleisch. Die jahrhundertealten Grünlandnarben mit ihrer typischen Gräser- und Kräuterezusammensetzung prägen den Geschmack des Rindfleischs aus der mittlerweile selten gewordenen Weidehaltung. Die ständige Bewegung der Tiere in ihrem Tagesrhythmus sorgt für eine feine Marmorierung des Fleisches, das heißt, das Fett als Geschmacksträger ist in das ansonsten sehr magere Fleisch eingearbeitet. Das Fleisch kann nach vorheriger Anmeldung am Hof gekauft werden. Es gibt auch Stellplätze für Pensionspferde.

Dorperweg 41, 40699 Erkrath | Tel. 0176 23667817 | www.heuschenhof.de

NEANDERTAL NO. 1 HONIG-MANUFAKTUR

Die Marke „Neandertal No. 1“ hat so einiges zu bieten, im eigenen Shop finden Interessierte Kekse und Kuchen, Pesto, Karamellvariationen, Suppenpasten, Müslis und Tees, zudem Fruchtaufstriche, Kaffeesorten, Öl, Senf und Weine von regionalen Produzenten. Doch die Hauptattraktion ist der schmackhafte Honig, der u. a. von zwei Bienenvölkern stammt, die auf dem Dach des benachbarten Neanderthal Museums zu finden sind.

Neandertal 1, 40699 Erkrath | Tel. 02104 8080080 | www.neandertal1.com

Weitere Hofläden & Manufakturen

IMKEREI ROSWORA



Seit 35 Jahren fördern Ottmar und Dietlind Roswora Bienen und damit zugleich die süßen Produktionen der Insekten. An einer Naturschutzobstwiese nördlich der A1 befinden sich rund 3000 unterschiedliche Tier- und Pflanzenarten und bieten damit paradiesische Verhältnisse für Bienen. Dort stehen auch die drei Bienenvölker der Hobbyimker-Familie, die viele Stammkunden hat und Bestellungen telefonisch entgegennimmt.

Nordhang 26, 58285 Gevelsberg | Tel. 02332 50044

SCHAF- UND LIMOUSIN-ZUCHT KEHRMANN



Das Wohl seiner Schafe und Rinder der französischen Rasse Limousin steht für Jörn Kehrmann an allererster Stelle. Wer den Hof am idyllischen Stütting besucht, kann sich davon aus nächster Nähe überzeugen. Und nicht umsonst bekommt hier jedes Tier einen eigenen Namen. Der Züchter bietet alles aus einer Hand, verkauft die Eier im hofeigenen Kühlschrank und vermarktet Lamm- und Rindfleisch über einen E-Mail-Verteiler.

Stüttingstraße 111, 58285 Gevelsberg | Tel. 0160 92530945 | www.schafzucht-kehrmann.de

MERTENHOF

In dritter Generation geführt steht der Mertenhof in Gummersbach für regionale Qualität. Neben frischer Milch und frischen Eiern finden Kunden hier auch täglich Nudeln und Eierlikör, die aus den eigenen Hofeiern hergestellt werden. Auch Bolognesesoße und Rindersuppen aus der hofeigenen Rinderhaltung, einer Black-Angus-Kreuzung, hält der Mertenhof in seinem Verkaufsautomaten parat. Je nach Verfügbarkeit können auf Bestellung Geflügel (Suppenhühner und Masthähnchen) sowie Rindfleisch erworben werden.

Auf den Bruchswiesen 12, 51643 Gummersbach | Tel. 0177 2464803 | www.mertenhof.de



Hofläden & Manufakturen

BERGISCHES LAND



Kaufen Sie gerne direkt beim Erzeuger und legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität?

Dieser Band stellt Ihnen eine große Vielfalt an Hofläden und Manufakturen, Bauernhöfen und Bioläden in Ihrer Region vor, die ihre Produkte mit höchster Sorgfalt, Kreativität und Hingabe erzeugen und teils direkt vermarkten. Ob Sie frische Lebensmittel, handgemachte Produkte oder individuelle Geschenke suchen, ob Sie einen schönen Ausflug aufs Land mit Bauernhof-Feeling, Besuch eines Hofcafés oder Tierkuscheln unternehmen wollen, Sie finden hier sicherlich das Richtige in Ihrer Nähe.

**Kommen Sie mit auf eine
kulinarische Entdeckungsreise
durch das Bergische Land!**

ISBN: 978-3-8313-3553-4



9 783831 335534

€ 16,90 (D)



WARTBERG VERLAG