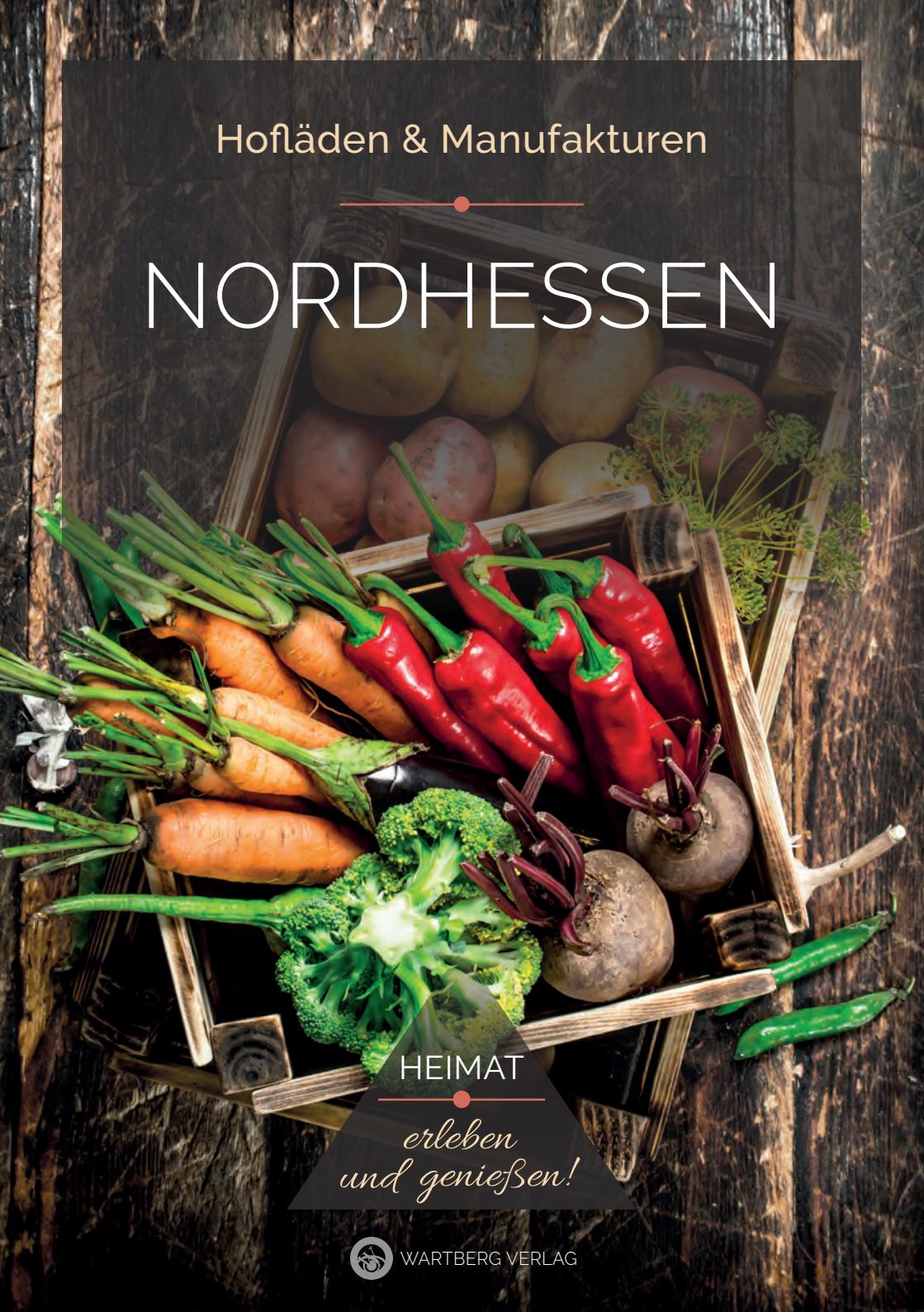


Hofläden & Manufakturen

---

# NORDHESSEN



HEIMAT

---

*erleben  
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

# INHALT

Vorwort .....	6
Bad Wildungen: Hofkäserei Dülfershof .....	7
Weitere Hofläden und Manufakturen .....	
<i>Bad Arolsen: Demeterhof Gut Kappel</i> .....	10
<i>Bad Arolsen: Hannes Bio &amp; Genuss</i> .....	10
<i>Bad Arolsen-Helsen: Der Schanzenhof</i> .....	10
<i>Bad Zwesten-Oberurff: Kellerwaldhof Häusling</i> .....	11
<i>Bad Zwesten-Oberurff: Grimms Naschwerkstatt</i> .....	11
Baunatal-Guntershausen: Bioland-Hof und Naturkostladen Eisenach .....	12
Weitere Hofläden & Manufakturen .....	
<i>Baunatal-Rengershausen: Biolandhof Krug</i> .....	15
<i>Baunatal-Hertingshausen: Luckhardt's Ölmühle</i> .....	15
Bebra-Imshausen: Der Tannenhof .....	16
Borken-Nassenerfurth: Schloss Hirschgarten .....	19
Weitere Hofläden & Manufakturen .....	
<i>Borken: Mach's annersder</i> .....	21
<i>Borken-Kerstenhausen: Der Posthof</i> .....	21
<i>Borken-Nassenerfurth: Der Schmiedehof</i> .....	22
<i>Breuna: Biobetrieb Ulott</i> .....	22
<i>Calden-Obermeiser: Biohof Warmetal</i> .....	23
<i>Calden-Fürstenwald: Ullrichs Bauernladen</i> .....	23
Edermünde: Salzgut & Co. .....	24
Weitere Hofläden & Manufakturen .....	
<i>Großalmerode-Weißenbach: Der Urgeschmack</i> .....	25
<i>Edermünde-Besse: Hofladen Albert</i> .....	26
<i>Edermünde-Besse: Hof Raschke</i> .....	26
Felsberg-Brunslar: Dorflädchen Stöcker .....	27
Fritzlar: Fischzucht Rameil .....	28
Weitere Hofläden & Manufakturen .....	
<i>Frankenau-Ellershausen: Milchviehbetrieb Garthe-Metz</i> .....	33
<i>Frielendorf-Allendorf: Weizenbrennerei Hahn</i> .....	34
<i>Fritzlar-Lohne: Der Bredenhof</i> .....	34
<i>Fritzlar: Das Lindenhof-Lädchen</i> .....	34

Liebenau-Zwergen: Hofladen Fülling .....	82
Liebenau-Haueda: St. Albert's Distillery .....	85
Neuental-Gilsa: Giesheuer Landcafé .....	87
Niedenstein-Metze: Hofladen Kauffeld .....	89
Weitere Hofläden & Manufakturen .....	91
<i>Niedenstein-Kirchberg: Hofladen Eiwels</i> .....	91
<i>Niedenstein-Wichdorf: Die Landgarnele</i> .....	91
<i>Niedenstein-Wichdorf: Zuchtbetrieb Rotes Höhenvieh</i> .....	92
<i>Ronshausen: Münschers Hof</i> .....	92
Schauenburg-Breitenbach: Kellerei Döhne .....	93
Schwalmstadt-Allendorf: Hof Ziegler .....	96
Weitere Hofläden & Manufakturen .....	99
<i>Spangenberg-Schnellrode: Bauernhof Buntekuh</i> .....	99
<i>Trendelburg-Wülmersen: Bioland-Diemelhof</i> .....	99
<i>Trendelburg-Wülmersen: Straußfarm Reinhardswald</i> .....	100
Vöhl-Basdorf: Maislabyrinth .....	101
Weitere Hofläden & Manufakturen .....	103
<i>Vöhl-Basdorf: Früchtegarten am Edersee</i> .....	103
Wabern-Zennern: Gemüsebau Till Döring .....	104
Waldeck: Laden und Café „Land-in-Sicht“ .....	107
Weitere Hofläden & Manufakturen .....	110
<i>Waldeck: Waldecker Edelpilze</i> .....	110
Waldkappel: Lotta Landmilch .....	111
Weitere Hofläden & Manufakturen .....	114
<i>Wehretal-Reichenachsen: Biolandhof Sandrock</i> .....	114
Willingen-Usseln: Bauernmolkerei und Muhseum .....	115
Witzenhausen-Unterrieden: Biogärtnerei „Knofi & so“ .....	118
Weitere Hofläden & Manufakturen .....	121
<i>Witzenhausen-Neuseesen: Imkerei und Obstbau Beerow</i> .....	121
<i>Wolfhagen-Nothfelden: Unser Kastanienhof</i> .....	121
<i>Wolfhagen-Viesebeck: Kuhaupts Hofladen und Café</i> .....	121
Register .....	122
Übersichtskarte .....	128

# VORWORT

Wenn es ein Paradebeispiel für bäuerliche Landwirtschaft in familiengeführten Betrieben gibt, für vielgestaltige, meist eher kleinteilige Produktion von gesunden Lebensmitteln, ob Pflanzen oder Tiere, für abwechslungsreiche Landschaften mit Flusstäler, waldreichen Mittelgebirgen und fruchtbaren Böden, dann ist das Nordhessen. Die Region rund um die Großstadt Kassel, mitten in Deutschland gelegen, grenzt an vier Bundesländer. Viele Reisende kennen sie (leider) nur vom Durchfahren und wissen nicht, was sie verpassen: eine lange verborgene, aber zusehends an Attraktivität gewinnende Perle, gerade was Genuss und Erlebnis betrifft.

Die Vorzüge nordhessischer Gastlichkeit verbinden sich mit dem wachsenden Anspruch der Landwirte und Gastronomen, ihren Kunden, ob Gäste oder Nachbarn, beste Produkte anbieten zu können. In einer Vielzahl von Bauernhöfen haben die Landwirte auf Direkt- oder Selbstvermarktung umgestellt. Sie produzieren häufig nach biologischen Richtlinien, achten auf den Schutz des Tierwohls und der Böden, auf möglichst große Biodiversität.

Die Produktricke entspricht der abwechslungsreichen Landschaft: Auf den Wiesen der Mittelgebirge weiden Kühe und Rinder, in offenen Ställen leben Schweine auf Stroh statt Spaltböden, alte und bedrohte Rassen werden weitergezüchtet, Hühner leben in mobilen Ställen auf Grasland. In Hofläden werden die Sortimente immer umfangreicher, Gemüse vieler Sorten gibt es das ganze Jahr über.

Spezialitäten sind ebenfalls zu finden: ein einzigartiger Apfel-Schaumwein nach Champagnerart etwa, Teemischungen aus heimischen Kräutern, Gin, destilliert in einer früheren Kirche, täglich neu zubereitete Suppenkreationen, auch zum Mitnehmen, Bergkäse aus der Nationalpark-Region, 30 verschiedene Knoblauchsorten, und, und, und. Keinesfalls zu vergessen: die Ahle Wurscht, ein nordhessisches Produkt, das sogar mit Zertifikat als regionale Spezialität geschützt ist.

Wer Interesse hat, sich vor Ort über die Produktion und die Produzenten zu informieren, ist häufig willkommen. Manche Betriebe bieten auch Gästekabinen an, es gibt kulturelle Aktivitäten aller Art, Einkehrmöglichkeiten zuhause und natürlich die sehr gut erschlossene Landschaft mit ihren zahlreichen Wanderwegen und Radrouten. Historische Sehenswürdigkeiten liegen überall am Wegesrand: Burgen und Schlösser, Fachwerkstädtchen und Museen, Aussichtspunkte und Badesseen.

Lassen Sie sich nicht entgehen, was Nordhessen zu bieten hat. Es lohnt sich!

# BAD WILDUNGEN: HOFKÄSEREI DÜLFERSHOF

Viel Gespür für die Milch



Die Stimmung ist gut in der Küche des Dülfershofes: Die drei Frauen, die an diesem Mittwoch im Hofladen der Käserei beschäftigt sind, kennen sich schon lange. Zur Kaffeepause hat die Chefin Gudrun Schade „Nervenplätzchen“

gebacken, nach einem Rezept von Hildegard von Bingen. Ein bisschen zu viel Muskat vielleicht, meint sie. „Mit Gelee drauf geht's“, meint ihre Kollegin und lacht.



# HOFKÄSEREI DÜLFERSHOF

Dülfershof 26  
34537 Bad Wildungen  
[www.duelfershof.de](http://www.duelfershof.de)

Auch Naturmedizin, aber vor allem die Natur und Naturerhaltung sind der Familie Schade seit jeher wichtig. Inzwischen lebt bereits die zwölfte Generation auf dem Dülfershof im Naturpark Kellerwald. Die Lage mitten im Wald, zwischen Wiesen und abseits aller Straßen, ist zwar einsam, jedoch an Idylle kaum zu überbieten. Der Bauernhof besteht seit dem 15. Jahrhundert, ist seit 1859 in Familienbesitz. Dort betreibt die Familie inzwischen nur noch Milchwirtschaft.  
„Die Böden sind für Ackerbau nicht so gut geeignet“, sagt die Seniorchefin.

Dass aus einem Teil der Milch der 90 Kühe, die im Offenstall und draußen auf den Wiesen stehen, der weithin gerühmte Rohmilchkäse vom Dülfershof wird, ist Gudrun Schade und ihrer Großmutter zu verdanken. Die Oma war es, die ihrer Enkelin die Milchverarbeitung beibrachte. Schnell merkte sie, dass sie sich dafür interessierte. „Ich hatte ein Gespür für die Milch“, sagt sie. Aus ersten Experimenten wurde mehr, aus gescheiterten Versuchen Erfolge – und der Gedanke reifte, aus der eigenen Milch selbst Käse herzustellen und ihn zu verkaufen.



## HOFKÄSEREI DÜLFERSHOF



Ein neues Standbein für den Dülfershof war geboren. In der Käserei wird nunmehr seit Jahren Schnittkäse und Bergkäse hergestellt, insgesamt 18 verschiedene Sorten, auch mit Bockshornklee, Chili oder Knoblauch – es gibt zahlreiche Varianten. Übrigens: Bergkäse heißt so, weil er einen geringeren Feuchtigkeitsgehalt hat, kräftiger schmeckt und länger lagert – wie auf einer Bergalm eben. Alle Käse werden gentechnikfrei hergestellt und lagern bis zur Reife drei bis neun Monate. Während dieser Zeit benötigt der Käse viel Aufmerksamkeit, wird dreimal wöchentlich gepflegt, gewaschen, gebürstet, gewendet. Für ein Kilo Käse benötigt man zehn bis 13 Liter Milch, die reine Produktion dauert etwa einen halben Tag.

Das enge Zusammenspiel zwischen dem naturbewirtschafteten Hof, der artgerechten Tierhaltung und der bäuerlichen Käserei mache die Herstellung des einzigen Käses erst möglich, schreibt die Familie. Der Käse und einige Waren von anderen regionalen Produzenten

werden im Hofladen angeboten, wer möchte, kann den Käse auch telefonisch oder per Mail bestellen. Zahlreiche Läden, Hotels und Restaurants der Region beziehen den Dülfershof-Käse.

Zum Hof, der über viele Jahre in den Sommermonaten auch eine Jausenstube mit Bewirtung betrieb, zuletzt nur für Gruppen auf Vorbestellung, ist mit dem Auto, aber auch über schöne Wanderwege zu erreichen.

### Tipp

In direkter Nähe zum Dülfershof liegt der Nationalpark Kellerwald-Edersee, der einzige in Hessen. Insgesamt 75 Berge und zahlreiche Täler prägen die Mittelgebirgslandschaft des Nationalparks, der eine Fläche von 7700 Hektar umfasst. Rund 20 km sind es vom Dülfershof zum Nationalpark-Zentrum in Vöhl-Herzhausen, der zentralen Informations- und Bildungseinrichtung des Nationalparks. Das Zentrum bietet neben Ausstellung, 4D-Film und vielen Möglichkeiten zum Mitmachen auch Gastronomie und weitere Services.

## Weitere Hofläden & Manufakturen

### BAD AROLSEN: DEMETERHOF GUT KAPPEL

Seit Anfang 2021 führt die Familie Hübner den Demeter-Betrieb Gut Kappel. Ihre biodynamische Landwirtschaft bildet einen ganzheitlichen Betriebsorganismus aus Hühnern, Ackervielfalt, artenreichem Grünland, Harzer Rotvieh und Auerochse. Das Hofgut hat eine bewegte Geschichte. Dort wird Artenvielfalt praktisch gelebt und gefördert. Auch die Ausbildung der nächsten Generation und der internationale Austausch sind ins Hofleben integriert. Verkauft werden die Produkte im Bioladen „Hannes Bio & Genuss“ in der Bahnhofstraße 36 in Bad Arolsen, geöffnet Montag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr und Samstag von 9 bis 13.30 Uhr.

Produkte: Bio-Eier, Bio-Geflügel, Bio-Rindfleisch, Bio-Getreide, Bio-Obst

**Gut Kappel 1 | 34454 Bad Arolsen | Tel. 05691/5004350 | [www.gutkappel.de](http://www.gutkappel.de)**

### BAD AROLSEN: HANNES BIO & GENUSS

Regionaler Lebensmittelhandel, Produkte: Bio-Eier, Frischgeflügel, Käse, Gemüse, Milchprodukte, Nudeln, Eierlikör, Naturkostwaren, regionale Spezialitäten und Gutscheine, außerdem Café und Bistro, täglich außer sonntags geöffnet.

**Bahnhofstraße 36 | 34454 Bad Arolsen | [www.hannes-bioladen.de](http://www.hannes-bioladen.de)**

### BAD AROLSEN-HELSSEN: DER SCHANZENHOF



Der Schanzenhof ist ein Demeter-Bauernhof mit Kühen, Kälbern, Gemüse- und Milchwirtschaft sowie einem eigenen Hofladen. Bewirtschaftet wird Grün- und Ackerland. Neben den 65 Kühen, die den ganzen Sommer auf den rund um den Hof gelegenen Grünflächen weiden, gibt es noch 50 Rinder und Kälber. Seit 2004 werden Gemüse und Kartoffeln angebaut, die in der Region zwischen Kassel und Willingen vermarktet werden. Der Hofladen hat freitags von 14 bis 17.30 Uhr geöffnet. Über die Website können Bestellungen auch online aufgegeben werden, ob Gemüsekiste oder Frischfleisch. Im Umkreis von Bad Arolsen wird auch geliefert.

Produkte: saisonales Gemüse, Kartoffeln, Obst, Rindfleisch aus eigenem Anbau bzw. Zucht, Milchprodukte, Käse, Bio-Brot, Getreide und Ölsaaten



**Schanzenhof 1  
34454 Bad Arolsen-Hessen  
Tel. 05691/629745  
[www.schanzenhof-online.de](http://www.schanzenhof-online.de)**

## Weitere Hofläden & Manufakturen

### BAD ZWESTEN- OBERURFF: KELLER- WALDHOF HÄUSLING



**Heideweg 11 34596 Bad Zwesten**  
**Tel. 05626/261**  
**[www.kellerwaldhof.de](http://www.kellerwaldhof.de)**

Seit 1988 erzeugt die Familie Häusling auf ihrem Bauernhof in Bad Zwesten-Oberurff biologische Lebensmittel nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes. Das bedeutet zum Beispiel: artgerechte Tierhaltung mit Weidegang, Boden- und Landschaftsschutz, Düngung ausschließlich mit organischem Dünger. Auf dem Kellerwaldhof leben 100 Kühe, 40 Rinder, fünf Schweine und drei Schafe. Die Bio-Milch wird in der hof-eigenen Käserei zu leckerem Käse verarbeitet. Im Hofladen gibt es auch Fleisch und Wurst aus eigener Herstellung. Gemüse, Obst, Eier, Geflügel, Honig, Ziegenkäse bezieht der Kellerwaldhof von Biobetrieben aus der Region. Der Hofladen ist freitags von 8 bis 18 Uhr geöffnet. Produkte: Käse, Fleisch und Wurst, Kartoffeln, Apfelsaft und weitere Bio-Lebensmittel

### BAD ZWESTEN- OBERURFF: GRIMMS NASCHWERKSTATT



Mit alten Werkzeugen und fantasievollen Ideen kreiert Jörg Vorpagel seit 2014 süße Leckereien an einem märchenhaften Ort: In Oberurff-Schifelborn, am Tor zum Nationalpark Kellerwald-Edersee, rief er Grimms Naschwerkstatt ins Leben. Bunte Bonbons entstehen mit alten Walzen in reiner Handarbeit. Die Manufaktur bietet Vorstellungen für Kindergeburtstage, Junggesellenabschiede, Vereine, Firmen, Seniorenausfahrten, ist auf Regional-, Wochen- und Handwerkmärkten vertreten. In der Naschwerkstatt kann man bei den Schautagen das Herstellen von Märchenbonbons erleben und schmecken.

**Urfstraße 1**  
**34596 Bad Zwesten-Oberurff**  
**Tel. 05626/8229 und 0174/9377967**  
**[www.grimms-naschwerkstatt.de](http://www.grimms-naschwerkstatt.de)**