



Hofläden & Manufakturen

NORDHESSEN

HEIMAT

*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

INHALT

Vorwort	6
Bad Wildungen: Hofkäserei Dülfershof	7
Weitere Hofläden und Manufakturen	10
<i>Bad Arolsen: Demeterhof Gut Kappel</i>	10
<i>Bad Arolsen: Hannes Bio & 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	15
<i>Baunatal-Rengershausen: Biolandhof Krug</i>	15
<i>Baunatal-Hertingshausen: Luckhardts Ölmühle</i>	15
Bebra-Imshausen: Der Tannenhof	16
Borken-Nassenerfurth: Schloss Hirschgarten	19
Weitere Hofläden & Manufakturen	21
<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	25
<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	33
<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
Niedenstein-Kirchberg: Hofladen Eiwels	91
Niedenstein-Wichdorf: Die Landgarnele	91
Niedenstein-Wichdorf: Zuchtbetrieb Rotes Höhenvieh	92
Ronshausen: Münschers Hof	92
Schauenburg-Breitenbach: Kellerei Döhne	93
Schwalmstadt-Allendorf: Hof Ziegler	96
Weitere Hofläden & Manufakturen	99
Spangenberg-Schnellrode: Bauernhof Buntekuh	99
Trendelburg-Wülmersen: Bioland-Diemelhof	99
Trendelburg-Wülmersen: Straußenfarm Reinhardswald	100
Vöhl-Basdorf: Maislabyrinth	101
Weitere Hofläden & Manufakturen	103
Vöhl-Basdorf: Fruchtegarten am Edersee	103
Wabern-Zennern: Gemüsebau Till Döring	104
Waldeck: Laden und Café „Land-in-Sicht“	107
Weitere Hofläden & Manufakturen	110
Waldeck: Waldecker Edelpilze	110
Waldkappel: Lotta Landmilch	111
Weitere Hofläden & Manufakturen	114
Wehretal-Reichensachsen: Biolandhof Sandrock	114
Willingen-Usseln: Bauernmolkerei und Muhseum	115
Witzenhausen-Unterrieden: Biogärtnerei „Knofi & so“	118
Weitere Hofläden & Manufakturen	121
Witzenhausen-Neuseesen: Imkerei und Obstanbau Beerow	121
Wolfhagen-Nothfelden: Unser Kastanienhof	121
Wolfhagen-Viesebeck: Kuhaupts Hofladen und Café	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 Flusstälern, 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 Produktvielfalt 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 Wurst, 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 Gästezimmer 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 Badeseen.

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 Dülferhofes: Die drei Frauen, die an diesem Mittwoch im Hofladen der Käse-
rei 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

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 Dülferhof war geboren. In der Käseerei 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 Käseerei mache die Herstellung des einzigartigen 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 Dülferhof-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 Dülferhof 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 Dülferhof 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 AROLSSEN: 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

BAD AROLSSEN: 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

BAD AROLSSEN-HELSEN: 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 Gemüsebox 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-Helsen
Tel. 05691/629745
www.schanzenhof-online.de**

Weitere Hofläden & Manufakturen

BAD ZWESTEN- OBERURFF: KELLER- WALDHOF HÄUSLING



Heideweg 1 | 34596 Bad Zwesten
Tel. 05626/261
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 Vorpapel seit 2014 süße Leckereien an einem märchenhaften Ort: In Oberurff-Schiffelborn, 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 Handwerkermärkten 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