

Der Duft frischer Backwaren zieht durchs Land:

Entdecken Sie traditionelle Familienrezepte aus dem Hof-Backofen!



Plätzchen - in echter Handarbeit gebacken!

Gisela Eggenhaus verwendet für ihre 20 Plätzchen-sorten nur erlesene Zutaten und verzichtet auf künstliche Zusatzstoffe. Die altbewährten Rezepte sind bei den Kunden der Renner ...

[... mehr](#)

Alle Höfe ansehen!



Backkurse auf dem Bauernhof

Kreative Kuchen und Brote können Sie in der Genusswerkstatt vom Bio-Hof-Brinkmann selber backen; mit dabei sind außergewöhnliche Getreidesorten, wie z. B. Biowaldstaudenroggen ...

[... mehr](#)

Alle Höfe ansehen!



Brot-Originale:

... Steinofen ... Urgetreide
... handgeformt ...

In dem großen alten Steinbackofen vom Backhius Hegemann wird frischer Hefekuchen und Buchenholzofenbrot gebacken - mit Griebenschmalz ein Genuss!

[... mehr](#)

Alle Höfe ansehen!



Regionalspezialitäten aus dem Backofen!

Bei Steinkrögers Bielefelder Spezialität „Kastenpickert“ besteht der Teig zu 50 % aus Kartoffeln; die weiteren Zutaten sind Mehl, Eier, Rosinen und Hefe. Nach dem Backen kommt das Braten

[... mehr](#)

Alle Höfe ansehen!

Der Duft frischer Backwaren zieht durchs Land: Entdecken Sie traditionelle Familienrezepte aus dem Hof-Backofen!



Stand: April 2018

Kennen Sie Pumpernickelkuchen? Haben Sie schon einmal den typisch rustikalen Geschmack eines Brotes erlebt, der beim Backen im holzbefeuerten Ofen entsteht? Auf manchen Bauernhöfen in NRW wird noch in echten Steinbacköfen gebacken. Das Aroma des Buchenholzes überträgt sich bei diesem Backprozess in einzigartiger Weise auf die Brotlaibe.

Als Spezialität werden alte und außergewöhnliche Getreidesorten zu verschiedenen Brotsorten, Kuchen und Torten verarbeitet. Die Rezepturen sind oftmals von Generation zu Generation weitergegeben worden. Saisonale und regionale Zutaten, die mit Liebe zum Detail von Hand verarbeitet werden, schmeckt man in jedem Stück Kuchen und jeder Scheibe Brot.

Lassen Sie sich zu einem kulinarischen Streifzug durch die Hofbäckereien in NRW einladen!

**Plätzchen - in echter
Handarbeit gebacken!**

Münsterland

[Hofladen Wübbels](#)

Familie Wübbels

Langestück 1 ■ 46325 Borken ■ Tel.: 02861 65455 ■

Fax: 02861 809571 ■ heinrichwuebbels@web.de ■

[Irmgards Bauernlädchen](#)

Irmgard und Clemens von Looz

Kappenberger Damm 263 ■ 48163 Münster ■

Tel.: 0251 787850 ■ Fax: 0251 7625994 ■

irmgardsbauernlaedchen@t-online.de

Im ganzen Jahr werden Sie bei Familie Wübbels mit leckerem Spritzgebäck und Nussecken verführt.

Zur Weihnachtszeit werden auch weitere Sorten angeboten. Zudem können Festtagskuchen und -torten bestellt werden.

Traditionelle Rezepte und nur familiäre Handarbeit, das bekommen Sie in Irmgards Bauernlädchen. Für das Ostergebäck kommen traditionelle Backformen zum Einsatz.

Der Duft frischer Backwaren zieht durchs Land: Entdecken Sie traditionelle Familienrezepte aus dem Hof-Backofen!

Hof Eggenhaus

Martin Eggenhaus
Dorfbauerschaft 6 ■ 48346 Ostbevern
Tel.: 02532 90863 ■ Fax: 02532 90865
info@eggenhaus.de ■ www.eggenhaus.de

Von Berliner Brot, Edelspritzgebäck, Friesenkekse, Gewürzstangen, Haferflockenplätzchen, Heidesand, Husaren Plätzchen, Knusper-Kekse, Nuss-Mandelplätzchen, Nussecken, Schokotaler, Spritzgebäck bis hin zu Vanillekipferl und Zitronenplätzchen gelangen nur Plätzchen zum Kunden, die den hohen Qualitätsansprüchen genügen. Echte Handarbeit beim Backen und Verpacken ist Familie Eggenhaus besonders wichtig. Die Plätzchen sind in 200 g Tüten verpackt und werden in Hofläden, Bauernhofcafés und auf Märkten angeboten.

Ruhrgebiet

Miermanns Scheune

Angelika Miermann
Scheideweg 38 ■ 46244 Bottrop-Kirchhellen ■
Tel.: 02045 83404 ■ Fax: 02045 409051 ■
kontakt@miermanns-scheune.de ■
www.miermanns-scheune.de

Schon früh am Morgen ist die Familie Miermann für Sie auf den Beinen, um leckere Plätzchen, Kuchen oder ofenfrisches Brot zu backen. Plätzchen, Backwaren und frisches Brot in verschiedenen Varianten warten bereits bei Ladenöffnung auf Sie.

Bauer Dalhaus

Ludger Dalhaus
Achterfeld 61 a ■ 46282 Dorsten, Ortsteil Altendorf ■
Tel.: 02362 22333 ■ Mobil: 0172 2814709 ■
Fax: 02362 26346 ■ ludger@bauer-dalhaus.de ■
www.bauer-dalhaus.de

Hier werden Sie mit selbst gebackenen Kuchen, verschiedenen Plätzchenvariationen und der Spezialität des Hauses, dem Pumpernickelkuchen verwöhnt. Täglich werden mit viel Passion und Meisterhand die verschiedensten Kuchen, Torten, Obstböden, verschiedene Plätzchenvariationen und Brote gebacken, welche im Hofladen oder zum direkten Verzehr im Café erworben werden können.

Teutoburger Wald

Hof Oesselke GbR

Hans-Jürgen und Christian Oesselke
Kapellenstr. 36 ■ 33378 Rheda-Wiedenbrück / Lintel ■
Tel.: 05242 56303 ■ Mobil: 01718327547 ■
Fax: 05242 550558 ■ hj.oesselke@t-online.de

Selbst gebackene Plätzchen können im Winter am Milchhäuschen in Selbstbedienung geholt werden.

Hof Peitz

Familie Peitz
Am Postdamm 24 ■ 33397 Rietberg ■ Tel.: 05244 5153 ■
Fax: 05244 3687 ■ JuM.Peitz@t-online.de

Leckere Plätzchen gibt es in dem Tennengebäude auf Hof Peitz. Ihre Auswahl wird gerne als schönes, ländliches Geschenk verpackt.

Der Duft frischer Backwaren zieht durchs Land: Entdecken Sie traditionelle Familienrezepte aus dem Hof-Backofen!

Brot-Originale:

... Steinofen ... Urgetreide
... handgeformt ...

Düsseldorf

[Apfelparadies](#)

Bernd Schumacher
Duisburger Landstr. 333 a ■ 40489 Düsseldorf-Wittlaer ■
Tel.: 0203 789623 ■ Mobil: 0177 5913000 ■ Fax: 02152 50841
info@apfelparadies.com ■ www.Apfelparadies.com

In der alten Scheune aus dem Jahr 1700, die zu einer Hofbäckerei umgebaut wurde, wird auf traditionelles Backhandwerk gesetzt. Dabei wird auf Fertigbackmischungen und Konservierungsstoffe gänzlich verzichtet. Zur Herstellung der Backwaren werden nur natürliche Rohstoffe verwendet.

Niederrhein

[MU-Café Schofbrink](#)

Markus Unkrig
Speelberger Str. 501 ■ 46446 Emmerich ■
Tel.: 02822 687796 ■ Mobil: 0173 2860785
Fax: 02822 687794 ■ info@mu-cafe.de ■
www.mu-cafe.de

Im MU-Café steht das Handwerk im Mittelpunkt. Es werden knusprig gebackene Brötchen, Brot, Kuchen, Torten und leckeres Gebäck aus der eigenen Backstube, mit frischen Zutaten und selbst hergestellter Butter, angeboten.

[Stautenhof](#)

Beate und Christoph Leiders
Darderhöfe 1a ■ 47877 Willich - Anrath ■
Tel.: 02156 911553 ■ Fax: 02156 911554 ■
info@stautenhof.de ■ www.stautenhof.de

Nicht nur Bio-Brote, auch Kuchen, Torten und Gebäck entstehen praktisch über Nacht in der Backstube des Stautenhofes. Bei den Vollkornprodukten stammt das Getreide größtenteils von den eigenen Feldern. Herzstück der Bäckerei ist der große Holzbackofen.

Bergisches Land

[Biohof Tixhoven](#)

Michael Friedrich
Tixhoven 1 ■ 51491 Overath ■
Tel.: 02206 1721 ■ Fax: 02206 1721 ■
mail@tixhoven.de ■ www.tixhoven.de

Brot aus dem mit holzbefeuertem Steinofen. Dabei stammen Roggen und Weizen aus dem eigenen Anbau. Eine Besonderheit, die alle Brote gemeinsam haben ist der typisch rustikale Geschmack, der nur beim Backen in holzbefeuerten Ofen entsteht!

Der Duft frischer Backwaren zieht durchs Land: Entdecken Sie traditionelle Familienrezepte aus dem Hof-Backofen!

Bonn / Rhein-Sieg

Café in der alten Scheune und Hofladen Sampels

Heinz und Angelika Sampels ■ Hilberather Str. 27 + 29 ■
53359 Rheinbach-Hilberath ■ Tel.: 02226 12116 ■
2. Tel.: Café: 02226 9090370 ■ Fax: 02226 9090369 ■
scheunencafe@web.de ■ www.scheunencafe.de

In dem Hofladen Sampels werden
Köstlichkeiten nach „Hausmacher Art“
geboten. Spitzenreiter ist das selbst
gebackene Brot aus dem Holzofen, aber auch
selbst gebackene Brötchen, Hefezöpfe und
Kaffeeteilchen erfreuen sich großer
Beliebtheit.

Münsterland

Hofladen Wübbels

Familie Wübbels
Langestück 1 ■ 46325 Borken ■ Tel.: 02861 65455 ■
Fax: 02861 809571 ■ heinrichwuebbels@web.de ■

Hier finden Sie handgeformte Steinofenbrote
wie Schwarzbrot, Körnerbrot, Mischbrot,
Weißbrot und Rosinenbrot sowie andere
süße Leckereien.

Hof Renfert-Deitermann

Familie Renfert-Deitermann
Gittrup 2 ■ 48157 Münster-Gelmer ■
Tel.: 0251 329686 ■ Fax: 0251 1442937 ■
spiekerladen@muenster.de ■ www.spiekerladen.de

Aus alten, bewährten Familienrezepturen
entstehen auf Hof Renfert-Deitermann
handwerklich verarbeitete Brotsorten.
Diese werden traditionell auf dem Steinofen
gebacken. Als natürliches Triebmittel wird
der selbst gezogene Sauerteig eingesetzt.

Hof Grothues-Potthoff

Familie Grothues-Potthoff
Hof Grothues-Potthoff 4-6 ■ 48308 Senden ■
Tel.: 02597 696410 ■ 2. Tel.: 02597 696420 ■
Fax: 02597 696415 ■ info@hof-grothues-potthoff.de ■
www.hof-grothues-potthoff.de

Alle Brötchen werden hier noch mit Liebe
zum Detail von Hand geformt. Dass die
Brotwaren so besonders lecker schmecken,
liegt im Wesentlichen an vier Dingen: das
traditionelle Backen im Holz- oder Steinofen,
hochwertige Zutaten, Handarbeit und lange
Gärphasen.

Mia's Backhaus

Helmut Bienias
Büren 20 ■ 48712 Gescher ■
Tel.: 02542 4393 ■ Fax: 02542 901637 ■
MiasBackhaus@t-online.de ■ www.miasbackhaus.de

Handgeformtes Brot aus der eigenen
Backstube.

Fier's Hof

Maria Fier
Kreulkerhok 4 ■ 48734 Reken ■
Tel.: 02864 1423 ■ Fax: 02864 883824
maria-fier@hotmail.de ■

Hier finden Sie selbst gebackenes Brot nach
alten Rezepten: z. B. Bauern-, Körner-,
Dinkel-, Zwiebel- und Rosinenbrot

Hof Plümpe - Gut Holsen

Markus Sander
Holter 7 ■ 59269 Beckum ■ Tel.: 02521 18623 ■
Fax: 02521 18628 ■ info@hof-pluempe.de ■
www.hof-pluempe.de

„Hier läuft die Ware nicht vom Band, hier
schafft man noch mit Herz und Hand“,
ist nicht nur ein Spruch, der den Besuchern
im Verkaufsraum ins Auge springt, sondern
gelebte Philosophie, die sich auf dem
gesamten Hof widerspiegelt. Hier wird in
traditioneller Handarbeit frisches Brot- und
Backwaren im Holzofen hergestellt.
Auch saisonale Backwaren sind zu finden:
Bärlauchbrötchen, Osterzöpfe u. v. m.

Der Duft frischer Backwaren zieht durchs Land: Entdecken Sie traditionelle Familienrezepte aus dem Hof-Backofen!

Sauerland

[Backhius](#)

Maria Hegemann
Höveler Str. 25 ■ 59846 Sundern ■
Tel.: 02935 4524 ■ maria_hegemann@web.de ■
www.backhius.de

In dem großen alten Steinbackofen des Backhius wird Buchenholzofenbrot und frischer Hefekuchen - wie schon Generationen zuvor - gebacken. Jedes Mal ist es ein Erlebnis, wenn die duftenden Brote aus dem Ofen gezogen werden. Dieses Brot gibt es im Café mit Griebenschmalz, luftgetrocknetem Schinken oder herzhaftem Käse.

Ruhrgebiet

[Hof Sackern](#)

Betriebsgemeinschaft
Albringhauser Str. 22 ■ 58300 Wetter ■
Tel.: 02335 73272 ■ Fax: 02335 9729120 ■
laden@hof-sackern.de ■ www.hof-sackern.de

Eine Vielzahl von unterschiedlichen Backwaren kommt zu den jeweiligen Verkaufs- und Auslieferungstagen aus der Backstube der Betriebsgemeinschaft Hof Sackern. In den ausgeklügelten Rezepturen der Brote werden sämtliche Demeter zertifizierte Zutaten verwendet. Die handwerkliche Herstellung erfordert von den Bäckern viel Handarbeit und Konzentration, sodass ein besonders gutes Ergebnis erzeugt wird.

[Haumanns Hofladen](#)

Renate u. Magnus Fischer
Eschenwaldstr. 45 ■ 44319 Dortmund ■
Tel.: 0231 279751 ■ Fax: 0231 5339804 ■
fischers-hofladen@t-online.de ■ www.fischers-hofladen.de

Das ausschließlich aus Natursauerteig hergestellte Brot wird etwas Besonderes durch die traditionelle Backmethode im Steinofen. Dadurch entstehen unvergleichliche Qualität und ein besonders guter Geschmack.

[Hof in der Beek - Dümptener Bauernhof](#)

Christiane in der Beeck-Bolten
Bonnemannstr. 66 ■ 45475 Mülheim a. d. Ruhr ■
Tel.: 0208 995655 ■ Fax: 0208 995675 ■
info@duemptener-bauernhof.de ■
www.duemptener-bauernhof.de

Gebacken wird hier alles frisch nach guter bäuerlicher Art - Geschmacksverstärker sind dabei tabu. Egal ob kräftiges Vollkornbrot oder feiner Kuchen. Das verbackene Getreide, wird selbst hergestellt und verarbeitet

[Hof Hagedorn](#)

Elke und Heinz Schulte
Rekener Str. 117 ■ 45721 Haltern am See-Lavesum
Tel.: 02364 108383 ■ Fax: 02364 106577
elkes@hof-hagedorn.de ■ www.hof-hagedorn.de

Ein Produktsortiment der vielfältigsten Brot- und Kuchensorten, hergestellt aus erlesensten Zutaten, warten darauf von Ihnen entdeckt zu werden. Frische Backwaren auf traditionelle Art hergestellt, jeden Tag frisch und aus eigener Hand.

Der Duft frischer Backwaren zieht durchs Land: Entdecken Sie traditionelle Familienrezepte aus dem Hof-Backofen!

Teutoburger Wald

[BIO HOF BRINKMANN / Speisekammer](#)

Familie Brinkmann

Fröbelstr. 4 ■ 32791 Lage-Hagen ■

Tel.: 05232 5749 ■ Mobil: 0173 5289968 ■ Fax: 05232 920928

■ info@hof-brinkmann.de ■ www.hof-brinkmann.de

Der etwas andere Hofladen, die „SPEISEKAMMER“, vereint Café, Bioladen und eine Genusswerkstatt auf der alten Deele des Hofes. Hier werden außergewöhnliche Getreidesorten zu verschiedenen Brotsorten, Kuchen und Torten verarbeitet. Die Rezepturen sind selbst auf dem Betrieb entwickelt worden und die Begeisterung für alte Getreidesorten und saisonale, regionale Zutaten schmeckt man in jedem Stück Kuchen und jeder Scheibe Brot.

[Hofladen Klemme](#)

Margarete Klemme

Dalbke 3 ■ 32689 Kalletal-Hohenhausen ■

Tel.: 05264 398 ■ Mobil: 0162 3409888 ■

Fax: 05264 654588 ■ info@hofladen-klemme.de ■

www.hofladen-klemme.de

Der alte Lehm Backofen auf Hof Klemme wird schon sehr früh morgens mit Buchenholz angeheizt, damit die nach alter überlieferter Art hergestellten Brote möglichst früh auf Ihren Tisch kommen. Das Aroma des Buchenholzes überträgt sich bei dem Backprozess auf das Brot und macht es zu einem besonderen Genuss.

Der Duft frischer Backwaren zieht durchs Land: Entdecken Sie traditionelle Familienrezepte aus dem Hof-Backofen!

Backkurse auf dem Bauernhof

Niederrhein

[Hofcafé Wingertsches Erb](#)

Peter und Elke Jansen
Unterweiden 161 ■ 47918 Tönisvorst ■
Tel.: 02151 790904 ■ Fax: 02151 361254 ■
wingertsches-erb@t-online.de ■ www.wingertsches-erb.de

Kuchen und Torten dekorieren leicht gemacht: In den Kursen der Familie Jansen lernen Sie ganz einfach, wie es geht! Hier lernen Sie den Umgang mit Rollfondant, was Sie beachten müssen beim Eindecken einer Torte, das Färben von Fondant und alles was dazugehört. Besondere Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Münsterland

[Hof Slütter](#)

Josef Slütter
Bussardweg 17 ■ 46399 Bocholt ■
Tel.: 02871 43484 ■ Fax: 02871 490712 ■
info@hof-sluetter.de ■ www.hof-sluetter.de

Das Slütterteam lädt sowohl zu Koch- als auch zu Backkursen auf den Hof ein.

Teutoburger Wald

[BIO HOF BRINKMANN / Speisekammer](#)

Familie Brinkmann
Fröbelstr. 4 ■ 32791 Lage-Hagen ■
Tel.: 05232 5749 ■ Mobil: 0173 5289968 ■
Fax: 05232 920928 ■ info@hof-brinkmann.de ■
www.hof-brinkmann.de

Ungewöhnliche Koch- und Backevents können Sie bei Familie Brinkmann besuchen. Sie finden z. B. in der hofeigenen Freiluftküche im Bauerngarten oder in der Küche des Kunden ganz privat zu Hause bzw. im Unternehmen statt. Diese Koch- und Backkurse greifen die besondere Bio-Produktpalette des Hofes auf.

Der Duft frischer Backwaren zieht durchs Land: Entdecken Sie traditionelle Familienrezepte aus dem Hof-Backofen!

Regionalspezialitäten aus dem Backofen!

Bergisches Land

[Café Brinkmeier](#)

Stefan Brinkmeier
Neubrückstr. 19 ■ 33129 Delbrück-Steinhorst ■
Tel.: 05294 932750 ■ Fax: 05294 932751 ■
info@cafe-brinkmeier.de ■ www.cafe-brinkmeier.de

**Das Café Brinkmeier serviert saisonal
ostwestfälischen Kastenpickert.**

Ruhrgebiet

[Haumanns Hofladen](#)

Renate u. Magnus Fischer
Eschenwaldstr. 45 ■ 44319 Dortmund ■
Tel.: 0231 279751 ■ Fax: 0231 5339804 ■
fischers-hofladen@t-online.de ■ www.fischers-hofladen.de

**Um die Osterzeit gibt es im Hofladen
Osterbrot. Ein reichhaltiger Hefeteig mit
Rosinen, ganz fein gehacktem Zitronat und
Mandeln, umhüllt mit einer Marzipanmasse.
Jedes Jahr wieder ein Genuss!**

Teutoburger Wald

[Steinkrögers Hof](#)

Familie Steinkröger
Nordfeldweg 32 ■ 33659 Bielefeld-Senne
Tel.: 0521 401488 ■ Mobil: 017 5413004
Fax: 0521 401589
info@steinkroegers-hof.de ■ www.steinkroegers-hof.de

**Der Kastenpickert ist eine Spezialität von
Steinkrögers Hof. Der Teig besteht zu 50 %
aus Kartoffeln die weiteren Zutaten sind
Mehl, Eier, Rosinen und Hefe. Er wird in
einer Kastenbackform, wie ein Brot,
gebacken. Nach dem man ihn über Nacht hat
auskühlen lassen, wird er in Scheiben
geschnitten und in einer Pfanne mit heißem
Butterschmalz gebraten. Gegessen wird der
Pickert mit Butter, aber auch mit
Rübenkraut, selbst gemachter Marmelade,
Apfelmus und in einigen Gegenden sogar mit
grober Leberwurst.**