



STAND: MAI 2021

Wie das schmeckt!

Landservice-Betriebsleiter*innen sind Experten für die Produktion frischer Lebensmittel. Sie produzieren Obst, Gemüse, Getreide, Milch, Eier oder Fleisch. Diese landwirtschaftlichen Erzeugnisse werden entweder als Urprodukt frisch vermarktet oder handwerklich weiterverarbeitet. Bei der Zubereitung raffinierter Hofspezialitäten geben die Landservice-Betriebsleiter*innen ihren individuellen Rezepturen die Liebe zum Produkt, Neugierde und kreative Ideen hinzu. Aus diesen Grundzutaten entstehen in zahlreichen nordrhein-westfälischen Hofküchen andersARTige Spezialitäten, die kaum jemand kennt.

In jedem dieser ausgefallenen Genuss-Produkte stecken Geschmackserlebnisse und eine individuelle Hofgeschichte. Große Experimentierfreude begleitet den Weg vom Urprodukt zur hofischen Spezialität. Denn bei der Zubereitung verfeinern die Landservice-Betriebsleiter*innen ihr Produkt solange, bis sich eine Spezialität herauschält, die das Prädikat andersARTig verdient. Diese Produkte sind zum Genießen oder zum Verschenken bestens geeignet. Die Freude am Geschmack ist Ihnen garantiert.

OMAS SCHWARZES – STEINOFENFRISCH!



- | SAFTIGES VOLLKORNBROT
- | IM STEINOFEN GEBACKEN
- | AUS 9 BESTEN ZUTATEN
- | MIT GETREIDE VON UNSEREM FELD
- | NACH FAMILIENREZEPT & -TRADITION GEBACKEN

Tipp: Für kleine Haushalte ... dieses Brot lässt sich in Scheiben prima einfrieren für täglich frischen Genuss!

HOF BREIL

Familie Breil
Marienthaler Str. 56
46348 Raesfeld-Erle
Tel.: 02865 7535
Mobil: 0172 2327706
hof-breil@versanet.de
www.hof-breil.de

FANTASIEBROT – BESONDERS NACHHALTIGE UNIKATE!



- | HERGESTELLT AUS RESTLICHEN TEIGEN, DIE BEI DER BROTERSTELLUNG IN DER HOFBÄCKEREI ANFALLEN - SO WIRD KEIN GUTER TEIG VERGEUDET.
- | EIN GANZ NEUES, EINZIGARTIGES, IMMER WIEDER SPANNENDES BROTERLEBNIS.
- | MIT GETREIDE VOM EIGENEN FELD
- | HANDWERKLICH HERGESTELLT
- | IM HOLZBACKOFEN GEBACKEN

Tipp: Das Fantasiebrod ist aktuell ein „Tue-Gutes Spendenbrod“.

STAUTENHOF

Familie Leiders
Darderhöfe 1
47877 Willich-Anrath
Tel.: 02156 911555
info@stautenhof.de
www.stautenhof.de

SCHWARZBROT – URIG VOM NIEDERRHEIN!



- | ALTES HOFREZEPT - SEIT JAHRZEHNEN BELIEBT
- | MIT RHEINISCHEM RÜBENKRAUT, WEIZEN- UND ROGGENSCHROT
- | VOLLWERTIG, MIT LEIN, SESAM UND SONNENBLUMENKERNEN
- | AUF SCHAMOTTSTEINEN GEBACKEN

Tipp: Typisch rheinisch mit Griebenschmalz oder fein mit Räucherlachs. Hält sich gut im Kühlschrank einige Tage frisch.

[SCHULTE BUNERT BAUERNLÄDCHEN](#)

Familie Schulte Bunert
Keltenweg 25
46569 Hünxe-Drevenack
Tel.: 02858 2146
Fax: 02858 2512
info@bauernlaedchen-online.de
www.bauernlaedchen-online.de

FENCHELSALAMI – AUS DER HAUSEIGENEN METZGEREI!



- | WURSTSPEZIALITÄT AUS HOFEIGENEM SCHWEINEFLEISCH
- | GERÄUCHERTE UND LUFTGETROCKNETE ROHWURST - IM NATURDARM GEREIFT
- | DIE ÄTHERISCHEN ÖLE DER DUFTENDEN FENCHELSAMEN BILDEN EINEN HARMONISCHEN GEGENSATZ ZUR LUFTGETROCKNETEN SALAMI

Tipp: Entdecken Sie im Hofladen weitere Spezialitäten und dem Motto „Vom Korn bis zur Wurst. Alles aus einer Hand“.

[HOF OEVERMANN](#)

Silke Oevermann
Oberbauerschafter Str. 53
32609 Hüllhorst-
Oberbauerschaft
Tel.: 05741 310736
hof-oevermann@freenet.de
www.hof-oevermann.de

KRÄUTERLING – DER ETWAS ANDERE SNACK



- | BIERBEIßER MIT FLEISCH VON EIGENEN TIEREN
- | TRADITIONELLES HOFREZEPT
- | MIT AROMATISCHEN KRÄUTERN
- | IM ZARTEN SCHAFFSAITLING MILD GERÄUCHERT
- | BESONDERS LECKER - KRÄUTERLING GEKOCHT IN LINSENSUPPE

Tipp: Begeistert als Überraschungssnack beim Ausflug ebenso wie am Abend als Antipasti mit Oliven zu Rotwein.

[SCHULZE OSTHOFF](#)

Hägerort 7
48231 Warendorf
Tel.: 0258144377
hof@schulze-osthoff.de
www.schulze-osthoff.de

STAUTENHOF-SCHINKEN – TRADITIONELL NUR MIT MEERSALZ GEREIFT!



- | AUS EIGENER SCHWEINEAUZUCHT
- | IM GANZEN AM KOCHEN GEREIFT
- | NACH ALTER TRADITION HERGESTELLT
- | AUSSCHLIEßLICH MIT MEERSALZ GEWÜRZT
- | REIFT MIT VIEL ZEIT UND RUHE

Tipp: Knochenschinken in Bioqualität.

[STAUTENHOF](#)

Familie Leiders
Darderhöfe 1
47877 Willich-Anrath
Tel.: 02156 911553
metzgerei@stautenhof.de
www.stautenhof.de

BERGISCHER ZIEGENSCHINKEN – DAS BESONDERE GENUSSERLEBNIS!



- | GERÄUCHERTER SCHINKEN AUS HOFEIGENEM ZIEGENFLEISCH
- | VON WEIDETIEREN AUS DEM BERGISCHEN LAND
- | GEPÖKELT, IN SALZ GELAGERT & GERÄUCHERT
- | BESONDERS MAGER UND ZART
- | FETT- UND CHOLESTERINARM, DAFÜR REICH AN EIWEIF, MINERALSTOFFEN UND VITAMINEN

Tipp: Auf einer frischen Scheibe Schwarzbrot mit Butter oder einfach so zum Naschen überzeugt unser Schinken bestimmt nicht nur jeden Liebhaber, sondern auch alle, die sich an besonderen Genussmomenten erfreuen!

ZIEGENHOF DEPPE
Benedikt Deppe
Ketzberg 1
42929 Wermelskirchen
Tel.: 0157 33658183
info@ziegenhof-deppe.de
www.ziegenhof-deppe.de

CREMA D'IBÉRICO – SCHMALZ MIT MEDITERRANER NOTE!



- | MIT DIESEM SCHMALZ WIRD DAS GANZE IBERICO-SCHWEIN VERWERTET
- | MIT GETROCKNETEN TOMATEN, CURRY UND KNOBLAUCH VERFEINERT
- | EDLER BROTAUFSTRICH
- | BESONDERS VIELSEITIG AUCH ALS TOPPING AUF DEM STEAK ODER ZUM WÜRZEN
- | BESONDERHEIT

Tipp: Probieren Sie auch den 18 Monate gereiften Iberico-Schinken u. die Chorizo.

HOF VINCKE
Andrea Vincke
Vinckenweg 30
48351 Alverskirchen
Tel.: 02582 902004
Mobil: 0176 61522420
info@hofvincke.de
www.hofvincke.de

KÜRBIS-FRUCHTAUFSTRICH – MIT ZWEIERLEI KÜRBISSEN!



- | MIT HOFEIGENEN KÜRBISSEN
- | MIT ZWEI KÜRBISORTEN
- | MIT EINEM HAUCH VON KOKOS UND RUM - URLAUBSFEELING FÜR DIE HEIMISCHE KÜCHE

Tipp: Gibt herzhaften und süßen Gerichten gleichermaßen das besondere Extra.

BAUERNHOF SÜTHOLD
Vennekenweg 28
46348 Raesfeld
Tel.: 02865 95267
bauernhof@suethold@t-online.de

BRATAPFEL-FRUCHTAUFSTRICH – WEIHNACHTSDUFT IM GLAS!



- | SELBSTGEKOCHE SPEZIALITÄT AUS DER HOFEIGENEN MARMELADENKÜCHE
- | HANDVERLESENE ÄPFEL AUS DER EIGENEN APFELPLANTAGE VOM WIEHENGEBIRGE
- | FRISCH UND LIEBEVOLL GEKOCHT AUS DEN APFELSORTEN JONAGOLD & ELSTER
- | MIT GANZEN FRUCHTSTÜCKCHEN, ROSINEN UND MANDELN - OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE

Tipp: Durch die Prise Zimt und andere Gewürze schmeckt der Bratapfel-Fruchtaufstrich auf dem Brötchen zum Frühstück, wie auch auf dem herzhaften Käse zum Abendessen!

OBSTHOF WICKEMEYER
Familie Wickemeyer
Dummerter Str. 7
32361 Preußisch
Oldendorf-Holzhausen
Tel.: 05742 3163
info@hof-wickemeyer.de
www.hof-wickemeyer.de

„PFLAUMENMUS“ VON DER STROMBERGER PFLAUME G. U.



- | AUS HOFEIGENEN STROMBERGER PFLAUMEN
- | NACH ALTEM FAMILIENREZEPTE GEKOCHT
- | KÖCHELT MEHRERE STUNDEN FÜR DEN UNVERGLEICHLICHEN GESCHMACK
- | VON FAMILIE STEMICH MIT HERZ UND LIEBE GEKOCHT

Tipp: Ideal in süßen und herzhaften Gerichten, wie in Soßen, Desserts und Kuchen oder klassisch als Brotaufstrich.

PFLAUMENHOF STEMICH
Familie Stemich
Nottbeck 4
59302 Oelde
Tel.: 02529 1674
info@pflaumenhof-stemich.de
www.pflaumenhof-stemich.de

DER KLEINE RUNDE NIEHEIMER – AUS HOFEIGENER MILCH!



- | HERSTELLUNG IN DER HOFEIGENEN KÄSEREI
- | ... OHNE ZUSATZ VON REIFEKULTUREN!
- | PIKANT, SCHARFER GESCHMACK MIT BESONDERER NOTE DURCH DEN KÜMMEL
- | DEN KÄSE GIBT ES JE NACH REIFEDAUER ENTWEDER ALS HANDKÄSE, KOCHKÄSE ODER ALS HARTEN REIBEKÄSE

Tipp: Nieheimer Kochkäse machte jede Käsesuppe geschmackvoll.

**MENNE'S NIEHEIMER
SCHAUKÄSEREI,**
MILCHHOF NIEHEIM GBR
Thomas Menne
Hospitalstr. 22
33039 Nieheim
Tel.: 05274 472
Mobil: 0171 8626467
info@dieschaukaeserei.de
www.dieschaukaeserei.de

„DESENBERGER“ KÄSELEIB – AUS DEM WARBURGER LAND!



- | AUS HOFEIGENER BIO KUHMITLICH HERGESTELLT
- | KÖSTLICHE KÄSESPEZIALITÄT AUS ROHMILCH IN DER EIGENEN HOFKÄSEREI HERGESTELLT
- | MINDESTENS 5 MONATE IM KELLER GEREIFT
- | MIT NATURRINDE, HANDGEBÜRSTET
- | WÜRZIG, PIKANT, AROMATISCH ... EINFACH LECKER!

BIOHOF JACOBI
Heike Schäfer-Jacobi
Mühlentor 28
34434 Borgentreich-Körbecke
Tel.: 05643 1669
Fax: 05643 8430
kontakt@biohof-jacobi.de
www.biohof-jacobi.de

FEINER GURKENTOPF – ECHTER MÜNSTERLÄNDER!



- | KNACKIGE GURKEN AUS DEM MÜNSTERLAND
- | HOCHWERTIGE ZUTATEN
- | SPANNENDE VARIATION ALS BÄRLAUCHGURKE
- | NACH ALTEN FAMILIENREZEPTEN EINGELEGT

Tipp: Zum Abendbrot schmecken die Gurken köstlich, jedoch lassen sie sich auch super in der Winterzeit für Rouladen benutzen oder im Sommer für den Kartoffelsalat.

[HOFLADEN AUSTERMANN](#)

Neuwarendorf 24
48231 Warendorf
Tel.: 02581-61941
info@hofladen-austermann.de
www.hofladen-austermann.de

HÜHNERSUPPE – TRADITIONELLES REZEPT AUS DEM MÜNSTERLAND!



- | MIT FLEISCH VON DEN EIGENEN HÜHNERN
- | EIERSTICH VON DEN HOFEIERN GEMACHT
- | SELBER GEKOCHT - SEIT 40 JAHREN BEWÄHRT
- | RICHTIG GUT - KRÄFTIG IM GESCHMACK
- | MIT HOHEM FLEISCHANTEIL, REIS UND GEMÜSE

Tipp: Suppe erhitzen. Sie schmeckt gut zu einem frischen Brot und tut gut bei einer Erkältung im Winter. Neugierig auf unsere anderen „Weck-Klassiker“?

[HOF MÖLLENBECK](#)

Waterort 17
48336 Sassenberg-Füchtorf
Tel.: 05426 930140
kontakt@hof-moellenbeck.de
www.hof-moellenbeck.de

GRÜNKOHLEINTOPF – HAUSGEMACHT!



- | NACH OMAS REZEPT
- | MIT GRÜNKOHL UND KARTOFFELN VOM HOF
- | METTENDCHEN VOM LANDSCHWEIN AUS DER NACHBARSCHAFT
- | IM WECKGLAS MIT UND OHNE METTENDCHEN ZUR AUSWAHL
- | NUR ERHITZEN - SCHON FERTIG.

Tipp: Sehr lecker mit einer gekochten Birne dazu.

[HOF SCHÄFER](#)

Borkener Str. 12
46499 Hamminkeln
Tel. 02856 463
Fax 02856 901988
info@hof-schaefer.de
www.hof-schaefer.de
www.feines-vom-land.de

LAMPÂTÉ – DELIKAT MIT ZWETSCHGEN UND BOSKOP-ÄPFELN!



- | EINE LECKERE, FEINE PÂTÉ AUS 50 % BIO-LAMM UND 25 % BIO-SCHWEIN.
- | VERFEINERT MIT ZWETSCHGEN UND BOSKOP-ÄPFELN AUS DEM HOFEIGENEN OBSTGARTEN
- | ABGESCHMECKT MIT BIO-SAHNE UND BIO-CIDRE
- | LECKER ALS BROTAUFSTRICH SÜß / PIKANT MIT FRUCHTAUFSTRICH KOMBINIERT ODER HERZHAFT MIT GEWÜRZEN KOMBINIERT

Tipp: Toller Geschmacksgeber für Soßen zu Lammgerichten: einfach 2 EL von der leckeren, feinen Pâté zum Schluss in die Soße rühren.

[KRUSENHOF ETTLEN](#)

- Naturlandhof -
Johannes Lohmann
An der Altenau 28
33178 Borchten-Etteln
Tel.: 05292 363
johannes.lohmann@t-online.de
www.krushof-etteln.de

FROBÖSE'S HACKFLEISCHSOßE – SCHMECKT WIE SELBSTGEMACHT!



- | SELBSTGEMACHTE HACKFLEISCHSOßE VOM REGIONALEN ANGUSRIND AUS POTTENHAUSEN.
- | FÜR DEN KLEINEN, ABER AUCH GROßEN HAUSHALT IDEAL, EINFACH ZUBEREITET UND SUPER FÜR DIE REISE.

Tipp: Nudeln nach Wahl „al dente“ kochen, Hackfleischsoße erwärmen und Regionalität genießen.

HOF FROBÖSE

Krentruper Straße 47
32791 Lage-Pottenhausen
Tel.: 05232 78454
info@froboese-landbau.de
www.froboeses-rindfleisch.de

CURRYWURST – AUS DEM GLAS!



- | FLEISCH FÜR DIE WURST VON UNSEREN EIGENEN SCHWEINEN.
- | REZEPT FÜR DIE SOßE IST SELBST ENTWICKELT.
- | DIE SOßE ENTHÄLT NUR DIE BESTEN ZUTATEN, WIE BUTTER, TOMATEN UND UNSERE GEWÜRZGURKEN

Tipp: Einkocht im Glas ist die Currywurst gekühlt über ein halbes Jahr haltbar und kann ideal als schnelle Mahlzeit zubereitet werden.

BAUERNLADEN RENNIGARBE

Claudia Keßmann u.
Friedh. Rennigarbe
Bremer Str. 18
32351 Stewede-Dielingen
Tel.: 05474 765
kessmann@t-online.de
www.bauernladen-rennigarbe.de

APFELRINGE – MIT HERZ!



- | HOFEIGENE ÄPFEL WERDEN FÜR DIE APFELRINGE LIEBEVOLL ZUBEREITET UND AUSGESTOCHEN
- | APFELRINGE MIT HERZ VERSÜßT
- | GEHALTVOLLER SNACK FÜR ZWISCHENDURCH

HOF SCHULZE SCHOLLE

Josef Schulze Scholle
Tungerloh-Pröbsting 33
48712 Gescher
Tel.: 02542 7830
Mobil: 0171 4964435
www.hofschulzescholle.de

KERNIGE DINKELPLÄTZCHEN – MIT EIGENEN WIESENFREILANDEIERN!



- | WIR BACKEN MIT HERZBLUT AUS TRADITION
- | HANDWERLICHE HERSTELLUNG
- | PLÄTZCHEN NACH ALTEN REZEPTEN MIT UNSEREN WIESENFREILANDEIERN
- | BESTER GESCHMACK – ECHT HANDGEMACHT

HOF EGGENHAUS

Dorfbauerschaft 6
48346 Ostbevern
Tel.: 02532 90863
info@eggenhaus.de
www.eggenhaus.de

URIGER HEFEZOPF – 70 JAHRE REZEPTTRADITION!



| PURE HANDARBEIT, DADURCH SEHR LUFTIG & LOCKER

| VON LOOZ-REZEPTTRADITION SEIT ÜBER 70 JAHREN

| MIT HOFEIGENEN EIERN GEBACKEN

| MIT GUTER BUTTER GEBACKEN

| 1,3 KG INDIVIDUELLER GESCHMACK

Tipp: In Scheiben schneiden, mit oder ohne Butter genießen und dazu eine heiße Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade.

[IRMGARD'S BAUERNLÄDCHEN](#)

Irmgard & Clemens
von Looz
Kappenberger Damm 263
48163 Münster
irmgardsbauernlaedchen@t-online.de
www.irmgardsbauernlaedchen.de

APFEL-CHIPS – KNUSPRIGER KNABBERHIT!



| AUS HOCHAROMATISCHEN APFELSORTEN AUS EIGENEM, INTEGRIERTEM ANBAU

| MÜRBE UND KNUSPRIG

| NATÜRLICHER KNABBERSPAß OHNE ZUCKER ODER ANDERE ZUSÄTZE

Tipp: Apfel-Chips sind 1 Jahr haltbar. Sollten sie durch Luftfeuchtigkeit weich werden, kann man sie im Heißluftofen, in 1 Std., selber nachtrocknen.

[LANDMARKT FLOREANA](#)

Margit Paschen
Heideweg 8
59329 Wadersloh
Tel.: 02523-2150
floreana@t-online.de
www.floreana.de

HIMBEERSIRUP – VOLL FRUCHTIG!



| SIRUP AUS EIGENEN HIMBEEREN

| FRISCH UND SCHONEND ZUBEREITET

| VOLL FRUCHTIG – 100 % GESCHMACK

| VIELSEITIG: LECKER AUF EIS, PUDDING, MILCHREIS UND QUARK

| TOLLE BASIS FÜR ROTEN TORTENGUSS

Tipp: Ein Spritzer Himbeersirup in Sekt oder Mineralwasser - einfach fruchtig.

[OBSTBAU DELLBRÜGGE](#)

Familie Dellbrügge
Sandweg 9
49477 Ibbenbüren
Tel. 05451 73704
info@obstbau-dellbruegge.de
www.obstbau-dellbruegge.de

APFEL-HIMBEERSAFT – DER FESTLICHE!



- | **NUR AUS HOFEIGENEN ÄPFELN UND HIMBEEREN**
- | **SELBER FRISCH GEPRESST**
- | **SAFT HEIß ABGEFÜLLT, DAHER LANGE HALTBAR**
- | **6-8 WOCHEN ZAPFSPAß**
- | **NUR EIGENE SÜßE - SAFT IST NICHT GEZUCKERT**

Tipp: Pur oder als Schorle genießen.
Festlich: Saft mit Sekt auffüllen und frische oder gefrorene Himbeeren ins Glas. Sieht toll aus und schmeckt prima.

[HOF LADEN TERWEI](#)

Höven 129
48720 Rosendahl-Holtwick
Tel. 02541-880588
info@hofladen-terwei.de
www.hofladen-terwei.de

WALNUSSLIKÖR – DER WINTER KANN KOMMEN!



- | **GEWACHSEN & GEERTET AM HOF**
- | **VON HAND GEKNACKT**
- | **8 WOCHEN EINGELEGT**

Tipp: Hervorragend für kreative Wintercocktails geeignet!

HOF*GENUSS

Birte Brand
Hagedorn 2
32839 Steinheim-Hagedorn
Mobil: 0178 4410833
birte.hof-gefluester@gmx.de
FACEBOOK

MAGENSCHMEICHLER – BIO-KRÄUTERLIKÖR!



- | **AUS 7 WOHLTUENDEN KRÄUTERN**
- | **MIT BIO-ROH-ROHRZUCKER UND BIO-WEIZENKORN ANGESETZT**
- | **NUR IN KLEINEN MENGEN DURCH DIE MITARBEIT VON MENSCHEN MIT BEHINDERUNGEN HERGESTELLT.**

Tipp: Für den Magen, ideal nach einem Festessen - lecker und sehr bekömmlich.

[HOF LOHMANN](#)

Freckenhorster
Werkstätten GmbH
Gronhorst 10,
48231 Warendorf
Tel.: 02581 928 940
info@cafe-hof-lohmann.de
www.cafe-hof-lohmann.de

FORTSETZUNG FOLGT ... SCHAUEN SIE WIEDER VORBEI!