

W

# WESTERWÄLDER ERTRÄGE

## EINKAUFSFÜHRER

für die Landkreise Altenkirchen • Neuwied • Westerwaldkreis



aus der  
Region



**Wir Westerwälder!**

Landschaft. Leistung. Leute.



Impressum .....	2
Vorwort .....	3
Finder Betriebe - Produkte .....	4
Landkarte .....	6
Direktvermarkter im Landkreis Altenkirchen .....	9
Direktvermarkter im Landkreis Neuwied .....	16
Direktvermarkter im Landkreis Westerwald .....	25
Wochenmärkte in der Region .....	34
Jahreszeiten Produktkalender .....	36
Ihre Frage - Unsere Antwort .....	38
Westerwälder Rezepte .....	40

---

## Impressum

Ein Projekt der Landkreise Altenkirchen, Neuwied und Westerwaldkreis in der Gemeinschaftsinitiative "Wir Westerwälder - Landschaft, Leistung, Leute"  
c/o Kreisverwaltung Altenkirchen, Regionalentwicklung, Parkstraße 1,  
57610 Altenkirchen, Telefon 02681/812081 – Fax 02681/813904  
E-Mail: regionalentwicklung@kreis-ak.de

**Design und Composing:** Service Werbetechnik, Regine Liese, [www.liese-service.de](http://www.liese-service.de)

**Fotos:** Dominik Ketz, fotolia.com, bilder.4ever.eu, shutterstock

**Druck:** 7500/04-2017

Liebe Westerwälderinnen, liebe Westerwälder,

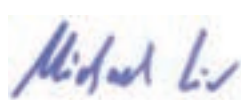
warum aus der Ferne kaufen, wenn das Gute liegt so nah! Und was liegt näher, als Lebensmittel dort zu erwerben, wo sie erzeugt werden. Dieser Einkaufsführer will den **Zugang zu den Lebensmitteln aus der Region** und den direkten Kontakt vom Verbraucher zum Landwirt und Winzer herstellen und damit einen Beitrag zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft leisten. Lassen Sie uns den Einkaufsführer aber auch touristisch nutzen, geben doch regionale Produkte einer Landschaft ihr besonderes Gesicht.

Regionale Produkte bedeuten nicht nur **Spezialität**, sondern auch **Qualität**. Sie beweisen, dass der Westerwald ein vielfältiges Angebot bietet, um sich gut und gesund zu ernähren. Vor allem kurze Transportwege garantieren **Frische** und einen für die Kunden nachvollziehbaren Ursprung. Bei den Landwirten und Winzern kann man „vor Ort“ hinter die Kulissen schauen. Diese **Nähe schafft Vertrauen** in die Lebensmittel aus der Region.

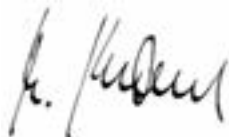
Entscheiden Sie sich mit ihrem Einkauf für unsere Region. Vielfältig sind die Einkaufsmöglichkeiten bei den Bauern- und Winzerhöfen in den Landkreisen Altenkirchen, Neuwied und Westerwaldkreis. Immer mehr Menschen wollen wissen, was sie essen und woher die Lebensmittel kommen. Produkte aus dem Westerwald erfüllen diesen Wunsch. **Mit gutem Gefühl und Bewusstsein einkaufen** und damit auch Gutes tun – für sich selbst, für die Familie und für die Region.

Unsere Landwirte und Winzer bieten ihre Produkte nicht nur in schönen Hofläden an, sondern auch auf Bauern- oder Wochenmärkten. Und sogar mittels Internet kann der Einkauf vorbereitet werden: viele der Betriebe, die in der Broschüre präsentiert werden, sind mit einer Homepage vertreten. Vertreten sind die Betriebe aber auch auf der Internetseite von „Wir Westerwälder“: [www.wir-westerwaelder.de](http://www.wir-westerwaelder.de). Klicken Sie auf die interaktive Karte. Die Broschüre selbst finden Sie unter „Leben & Freizeit“ zum Durchblättern.

Wir wünschen Ihnen gute Informationen durch diesen Wegweiser sowie Freude und Genuss beim Einkaufen auf den Bauern- und Winzerhöfen. **Genießen Sie die frischen Produkte aus dem Westerwald!**



Michael Lieber  
Landrat  
Kreis Altenkirchen



Rainer Kaul  
Landrat  
Kreis Neuwied



Achim Schwickert  
Landrat  
Westerwaldkreis

Nr. der Karte			Fleisch, Wurst	Geflügel, Eier, Nudeln	Milch-, -produkte, Käse	Getreide, Brot	Obst, Säfte, Konfitüren	Gemüse, Kräuter	Kartoffeln	Honig-, -produkte	Wein, Sekt, Spirituosen	Obstweine	Wild, Lamm	Kräuterwindprodukte	Sonstiges	Bauernhofcafé	Urlaub auf dem Bauernhof
<b>Kreis Altenkirchen</b>																	
1	Hof Obergüdeln	Hövels			✓												
2	Hof Neustockschlade	Kirchen-Katzwinkel	✓	✓						✓	✓						
3	Hof Stahl	Mittelhof	✓	✓			✓		✓	✓			✓		✓		
4	Hatzfeldt-Wildenburg	Wissen									✓	✓					
5	Hof Hagdorn	Wissen	✓	✓						✓		✓					✓
6	Mühlenhof	Elben	✓	✓													
7	BON GOÛT	Pracht	✓													✓	
8	Schulmeisters Hofladen	Herdorf-Dermbach	✓	✓			✓		✓	✓			✓		✓	✓	
9	Lichtenthäler	Ersfeld								✓					✓		
10	Roschelshof	Giershausen				✓											
11	Biohof Schürdt	Schürdt	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓						
12	Heinrichshof	Burglahr	✓														✓
13	Biohof Underleis	Neitersen		✓						✓							
<b>Kreis Neuwied</b>																	
14	Weingut Krupp	Bruchhausen									✓						
15	Belz Weinbau	Unkel-Bruchhausen									✓						
16	Hof Ronig	Dattenberg	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		
17	Brückners Lädchen	Dattenberg	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		
18	Weingut Scheidgen	Hammerstein					✓				✓			✓			
19	Haus Vogelsang	Neuwied-Leutesdorf					✓										
20	Weingut Peter Hohn	Leutesdorf									✓						
21	Weingut Karl Hugemann	Leutesdorf					✓				✓						
22	Weingut Mehren	Leutesdorf									✓						
23	Weingut Selt	Leutesdorf									✓						

			Fleisch, Wurst	Geflügel, Eier, Nudeln	Milch-, -produkte, Käse	Getreide, Brot	Obst, Säfte, Konfitüren	Gemüse, Kräuter	Kartoffeln	Honig-, -produkte	Wein, Sekt, Spirituosen	Obstweine	Wild, Lamm	Kräuterwindprodukte	Sonstiges	Bauernhofcafé	Urlaub auf dem Bauernhof
24	Weingut Sturm	Leutesdorf									✓						
25	Cheffens Bauernhof	Neuwied-Rodenbach		✓		✓		✓	✓				✓				✓
26	Hofladen Michael Müller	Neuwied-Torney	✓	✓	✓			✓	✓		✓				✓		
27	Bauernhof Glabach	Neuwied		✓			✓		✓		✓						
28	Bioladen Heimbacher Hof	Neuwied-Heimbach-Weis	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓		
29	Hof Meerheck	Neuwied-Heimbach-Weis	✓	✓	✓				✓	✓	✓		✓	✓	✓		
30	Schäffe Hoflädchen	St. Katharinen-Hergarten	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓					✓		
<b>Westerwaldkreis</b>																	
31	Imkerei Heuzeroth	Mörsbach								✓							
32	Hof Jung	Neunkhausen		✓				✓									
33	Forstamt	Hachenburg											✓				
34	Hof Kleeberg	Hachenburg	✓	✓				✓									
35	Hehlinger Hof	Wahlrod	✓														
36	Lindenhof	Wahlrod	✓														
37	Flurhof	Bad Marienberg	✓	✓													✓
38	Bauernhof Abresch	Rotenhain	✓														
39	Hof Menges	Rothenbach	✓	✓						✓							
40	Hofladen Albertshof	Rennerod	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
41	Hofladen Dapprich	Pottum	✓														
42	Die kleine Fromagerie	Oberrod	✓		✓									✓			
43	Hofgut Schloss Neuroth	Bilkheim		✓													
44	Familie Schönberger	Weroth	✓														
45	Hof Irrlicht	Marienchdorf	✓														
46	Sonnenhof	Hundsdorf	✓														
47	Roßberger Hof	Montabaur		✓			✓										













1

Hof Obergülden  
Familie Höfer  
Hof Obergülden  
57539 Hövels

Tel.: 02741/22575  
Fax: 02741/25569  
Hoefermilch@t-online.de  
www.hoefermilch.de



### Verkauf ab Hof:

Montag bis Samstag 8.00 - 18.00 Uhr

### Unsere Produkte:

- Höfers Frischmilch
- Schulmilchprodukte
- Höfers Natur- und Fruchtojoghurts, Höfers Bauernquark
- Rohmilchkäsespezialitäten, Landeier
- Rindfleisch auf Vorbestellung
- Molkereizukaufprodukte für Großabnehmer
- Wir liefern auch an Großabnehmer (Großküchen, Restaurants, Eiscafés etc.)

Unser Bauernhof wurde zertifiziert als "Lernort Bauernhof"

### Unser Betrieb:

Das Hofgut ist seit über 50 Jahren auf Milchverarbeitung spezialisiert und beliefert mit der Milch Privathaushalte, Schulen und Kindergärten. Kindergärten, Jugendgruppen und Schulklassen sind willkommen, die Milchviehhaltung und Herstellung der Milchprodukte kennen zu lernen.

2

Hof Neustockschlade  
Familie Michael Schäfer  
Hof Neustockschlade  
57548 Kirchen - Katzwinkel

Tel.: 02734/60886  
Fax: 02734/571866  
schaefer.hof-neustockschlade@t-online.de

### Öffnungszeiten:

Montag geschlossen  
Dienstag - Freitag 09.30 - 11.30 Uhr  
14.30 - 17.30 Uhr  
Mittwoch geschlossen  
Samstag 09.00 - 12.00 Uhr



### Unsere Produkte:

- Fleisch
- Wurst
- Geflügel
- Eier aus Bodenhaltung
- Nudeln
- Honig
- Wein, Sekt, Spirituosen

### Unser Betrieb:

Unser Familienbetrieb hält Fleischrinder der Rasse Limousin. Die Tiere werden im Winter mit hofeigenem Futter gefüttert und stehen während der Sommermonate auf saftigen grünen Wiesen. Außerdem haben wir Schweine, Hühner und Masthähnchen in Bodenhaltung. Die Tiere werden auf unserem Hof großgezogen und im eigenen EU-Schlachthaus geschlachtet und von Metzgermeistern verarbeitet. Somit wird den Tieren ein langer, stressiger Transport erspart. Die Produkte werden im Hofladen (Selbstvermarktung seit Mitte der 80er Jahre) zum Verkauf angeboten. Wir stehen für artgerechte Haltung.

Wir bewirtschaften unseren Betrieb nach FUL-, PAULA- und EULLa-Richtlinien.

3

Fleckviehzuchtbetrieb im Westerwald  
 Familie Stahl  
 Röttgen 3  
 57537 Mittelhof

Tel.: 02742/723010  
 Mobil: 0160/7669469  
 stahlroettgen@t-online.de  
 www.fleckviehhofstahl.de



**Öffnungszeiten  
 Hofladen:**  
 täglich von  
 7.00 bis 22.00 Uhr

#### Unsere Produkte:

- Frisches Rindfleisch von Einzelstücken bis Haushaltspaketen
- Wurstwaren, auch in Gläsern
- Geflügel
- Wildfleisch, tiefgekühlt
- Eier von freilaufenden Hühnern

- Fruchtaufstriche
- Honig aus der Region
- Kartoffeln von Westerwälder Bauern
- Mittagstisch, leckere Eintöpfe, Rinderbraten, und Suppen im Glas

#### Unser Betrieb:

Der Fleckviehhof Stahl ist ein traditioneller Westerwälder Bauernhof in der Region Wissen. Erzeugung, eigene Verarbeitung und Vermarktung im eigenen Hofladen sind neben der Zucht die Grundpfeiler unserer Direktvermarktung für bestes Rindfleisch. Alles was auf unserem Hof zur Schlachtung anfällt, wird auf unserem Hof geboren, grossgezogen und im eigenen Schlachthaus mit angrenzendem Fleischverarbeitungsbereich vom Metzgermeister geschlachtet und verarbeitet. Dadurch wird den Tieren der meist stressige und lange Transport vom Hof zum Schlachtbetrieb erspart. Wir stehen für artgerechte Tierhaltung.

4

Wildkammer Schloss Schönstein  
 Hatzfeldt'sche Verwaltung  
 Schlosshof 3  
 57357 Wissen

Tel.: 02742/931929  
 wildkammer@hatzfeldt.de  
 www.hatzfeldt.de

**Öffnungszeiten  
 Hofladen:**  
 auf telefonische Anfrage



#### Unsere Produkte:

- Wild
- Wildleberwurst, Wildbratwurst, Wildsalami, Wildschinken
- Liköre und Edelbrände

#### Unser Betrieb:

Aus unserem nachhaltig bewirtschafteten Forstbetrieb erhalten Sie frisches Wildbret und Wildspezialitäten.

Im Schlosshof Schönstein ist der jährliche Weihnachtsmarkt am 3. Advent ein Anziehungspunkt.

Das Wild stammt ausschließlich aus unserer eigenen Jagd und wird bleifrei erlegt.

5

Hof Hagdorn  
Familie Euteneuer  
57537 Wissen

Tel.: 02742/8223 - Fax: 967588  
info@hof-hagdorn.de- www.hof-hagdorn.de



#### Mitglied bei:

- Lernort Bauernhof Rheinland-Pfalz
- Partnerbetrieb Naturschutz Rheinland-Pfalz

Unsere Bürozeiten: Mo-Fr: 08.30 - 13.30 Uhr  
Einkauf der Produkte nach Tel. Vereinbarung

#### Unsere Produkte:

- Qualitätsrindfleisch
- Eier, Honig, Wurst
- Wildprodukte



#### Unser Betrieb:

Der Hof Hagdorn erzeugt naturnahes Qualitätsrindfleisch von den Fleischrinder-rassen Piemonteser und Fleckvieh. Die Fütterung erfolgt ausschließlich mit Gras, Heu und Grassilage aus eigener Herstellung. Die Bewirtschaftung der Wiesen und Weiden erfolgt extensiv nach den EU-FUL-Richtlinien ohne Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger.

Der Hof bietet darüber hinaus in ländlicher Atmosphäre eine Basuernhof Gastronomie, ein Jugendgästehaus, Zeltplatz, Grillplätze und Ferienwohnungen

#### Öffnungszeiten Gastronomie:

Sonn- und Feiertags von 11.30 - 13.30 Uhr  
Reservierungen für Gruppen, Familienfeiern ab 20 Pers. auch außerhalb der Öffnungszeiten auf Anfrage möglich. Weitere Infos und Angebote über Events finden Sie auch auf unserer Internetseite: [www.hof-hagdorn.de](http://www.hof-hagdorn.de)

6

Mühlenhof  
Inh. Richard und Christine Stinner  
Dauersberger Mühle 3  
57580 Elben

Tel.: 02741/25977  
Fax: 02741/991082  
stinner@dauersberger-muehle.de



#### Öffnungszeiten Hofladen:

täglich 24 Stunden

#### Öffnungszeiten Hofcafé:

jeden Mittwoch 17.00 Uhr  
Hausmacher Buffet

#### Unsere Produkte:

- SB Eierverkauf
- monatlich frisches Rindfleisch und Schweinefleisch

#### Unser Betrieb:

Mutterkuhhaltung, Schweinemast auf Stroh und Legehennen in Bodenhaltung

7

Westerwälder Landschwein  
Das Original®  
Volker Luckenbach und  
Waltraud Fazio

Westerwälder Landschwein  
Talstr. 8 – D-57589 Pracht  
Tel.: 02682/967180  
Fax: 02682/967181  
info@westerwaelder-landschwein.de  
www.westerwaelder-landschwein.de



#### Unsere Produkte:

Edelfleisch, Würste und Schinken  
vom Bunten Bentheimer Bio-Landschwein  
aus eigener Aufzucht und Herstellung  
Abholung, Lieferung und Versand

8

Schulmeisters Hofladen  
Hof Zöllerswies  
Rolandstraße 89  
57562 Herdorf/Dermbach

Tel.: 02744/367  
Fax: 02744/933852  
info@hof-zoellerswies.de  
www.hof-zoellerswies.de



#### Öffnungszeiten Hofladen:

Freitag: 9.00 - 11.30 Uhr  
14.00 - 18.00 Uhr  
Samstag: 9.00 - 12.00 Uhr

#### Unsere Produkte:

- Schweine- und Rindfleisch
- Eier
- Geflügel

#### Unser Betrieb:

Unsere Bunten Bentheimer wachsen in Ruhe mit viel Auslauf und Natur am Rande des Westerwaldes auf dem Hof Hagdorn bei Wissen/Sieg auf. Hier konnte unsere Herde im Herbst 2017 den neuen Stall beziehen. Z. Zt. halten wir 14 reinrassige Zuchtsauen und 2 Eber und ziehen die Ferkel bis zum Schlachttag selbst auf. Das Bentheimer Schwein, die Haltung, langsames Wachstum und hohe Futterqualität sorgen für ausgesprochen edlen Geschmack und allerbeste Bio-Premiumqualität.

DE-ÖKO 006



- Wurst und Räucherware
- Wild
- Honig
- Kartoffeln
- Apfelsaft
- Fertigprodukte (z. B. Gulasch, Rouladen, Fleischkäse)

#### Unser Betrieb:

Bei uns finden Sie gesunde und regional erzeugte Lebensmittel. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht mit umweltverträglicher und nachhaltiger Landwirtschaft ein gesundes Produkt zu erzeugen. Für uns ist es wichtig, dass der Kunde genau weiß, was er auf dem Teller hat, und wo unsere Waren herkommen. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst von unserem Sortiment oder bestellen Sie bequem von zuhause über unseren Bestellschein. Die ausgewählten Produkte stellen wir, soweit verfügbar und vorrätig, in unserem Hofladen zur Abholung bereit.





Hans-Rudolf Lichtenthäler  
Im Oberdorf 5  
57635 Ersfeld

Tel.: 02686/989270  
Fax: 02686/989272  
Imkerei-Lichtenthaeler@gmx.de

**Öffnungszeiten Hofladen:**  
nach Absprache ganztägig

#### Unsere Produkte:

- Honig und Imkereiprodukte
- Met und Propolisprodukte
- Bienenwachskerzen aus eigener Herstellung
- Besondere Honige, Gelee Royal und Propolis

#### Unser Betrieb:

Den Honig und andere Produkte aus dem Bienenvolk erhalten Sie auf verschiedensten Bauernmärkten in der Region.

Darüber hinaus bieten wir Geschenkideen und Präsente rund um den Honig.



DEUTSCHER  
IMKERBUND E.V.



Roschelshof  
Familie Schumacher und Pähler  
Hauptstraße 14  
57632 Giershausen

Tel.: 02685/1266  
Fax: 02685/8638  
www.roschelshof.de



Zum Verkauf ist eine telefonische  
Anmeldung erforderlich!

#### Unsere Produkte:

- Getreide: Dinkel, Weizen, Roggen, Nackthafer, Nacktgerste

#### Unser Betrieb:

Der Roschelshof wird nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet.

Schwerpunkt: Ackerbau mit Speisegetreide und Saatgutvermehrung  
Tierhaltung: Ziegen, Pferde, Muli, Hunde für tiergestützte Therapie

- Ziegen für Ziegenwanderungen für jede Altersgruppe und Menschen mit Handicap



11

Biohof Schürdt  
Anette und Konrad Mockenhaupt  
Mittelstraße 10  
57632 Schürdt

Tel.: 02685/219  
Fax: 02685/70083  
nette.naturkost@web.de  
www.biohof-schuerdt.de



### Öffnungszeiten Hofladen:

Mo., Mi., Do.	15.00 - 19.00 Uhr
Freitag	10.00 - 19.00 Uhr
Samstag	09.00 - 13.00 Uhr

Wochenmärkte: Dienstag - Betzdorf  
Donnerstag - Altenkirchen

### Unsere Produkte:

- Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung
- Kartoffeln aus eigenem Anbau

- Hühner, Hähnchen, (eigene + Zukauf)
- Weizen, Roggen, Dinkel aus eigenem Anbau, Brot
- Obst und Gemüse der Saison
- Honig
- über 50 Sorten Käse
- großes Bio-Wein-Angebot, volles Naturkostsortiment, Naturkosmetik

### Unser Betrieb:

Bereits seit 1984 arbeiten wir nach den strengen Bioland-Richtlinien. Der respektvolle Umgang mit unseren Böden und Tieren ist für uns auch als Partnerbetrieb Naturschutz selbstverständlich. Durch die Kreislaufwirtschafts, die Fruchtfolgen und Gründüngung sind wir in der Lage, umweltverträglich wertvolle Lebensmittel für den Westerwald zu erzeugen. Ganz nach Ihren Wünschen liefern wir Ihnen hochwertige und regionale Bio-Produkte in unserer BIO-KISTE bequem nach Hause.

12

Heinrichshof Landwirtschaft GBR  
Iris, Dieter, Max Reifenhäuser  
Baumgarten 10  
57632 Burglahr

Tel.: 02685/495  
heinrichshof-ww@online.de  
www.heinrichshof-westerwald.de



Öffnungszeiten: nach Absprache und über den Mailverteiler "Rindfleisch"

### Unsere Produkte:

- Rindfleisch vom Charolais-Weiderind und von dem Auerochsen aus dem Grenzachtal

### Unser Betrieb:

Unser Hof wird seit 2002 nach den Kriterien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet.

Unsere Rinder werden nur mit hofeigenem Futter von unseren kräuterreichen Wiesen gefüttert.

An bestimmten Rindfleischtagen bieten wir hochwertiges Rindfleisch vom Charolais-Weiderind und unser Premiumrindfleisch von den Auerochsen aus dem Grenzachtal frisch und haushaltsüblich für die Gefriertruhe portioniert.

Gerne nehmen wir Sie dazu in unseren Mailverteiler "Rindfleisch" auf.

Tel.: 02681-70142  
 underleis@t-online.de



### Öffnungszeiten...

Montag - Freitag 17.00 - 18.00 Uhr  
 Bitte vorher kurz anrufen!

### Unsere Produkt:

- Biohonig aus der eigenen Imkerei
- Bioeier aus drei Mobilställen.
- Bionudeln, hergestellt von der Firma Becker aus unseren Eier
- Biosuppenhühner, nach Vorbestellung und nur nach Schlachtung. Termin ist anzufagen.

### Unser Betrieb:

Unser Betrieb, der von ABCERT für den ökologischen Landbau zertifiziert und Mitglied bei Bioland ist, hat sich auf Bienenhaltung und Geflügelhaltung spezialisiert. Die Bienenstöcke stehen an verschiedenen Stellen im Westerwald. Frisches Grünfutter, ausreichend Platz und ein Leben im Freien bietet der Biohof seinen Legehennen. Für das Leben im Freien steht den Tieren ein mobiler Stall als Schlaf und Rückzugsraum zur Verfügung. Jede Woche wird das Hühnermobil auf der Wiese ein Stück weitergezogen.

Unsere Produkte können auch an der Haustür erworben werden.  
 Anruf genügt!



14

Weingut Krupp  
Weinbergstraße 9  
53572 Bruchhausen

Tel.: 02224/79921 und 02224/6304  
Fax: 02224/9020346  
Mobil: 0160/9468 1396  
oliver.krupp@weingut-krupp.de  
www.weingut-krupp.de

#### Öffnungszeiten:

Weinverkauf nach  
telefonischer  
Terminvereinbarung



#### Unsere Produkte:

- Rosé & Rotweine
- Trockene Weißweine
- Halbtrockene Weißweine
- Sekt & Perlwein

15

Angelika und Jörg Belz  
kontrolliert ökologischer Weinbau  
Grabenstraße 33  
53572 Unkel-Bruchhausen

Tel.: 02224/76710  
belzweinbau@web.de  
www.belzweinbau.de

#### Öffnungszeiten:

Wir freuen uns, wenn Sie uns zum  
Weinkauf oder einer unverbindlichen  
Weinprobe besuchen möchten. Damit Sie  
uns auch antreffen, bitten wir stets um  
vorherige Terminabsprache.

#### Unsere Produkte

- fruchtbetonte Weisweine
- Gehaltvolle, ausdrucksstarke Rotweine

#### Unser Betrieb:

Gewissermaßen als nördlichster  
Außenposten des Weinanbaugebietes  
Mittelrhein (Rheinland-Pfalz) bemühen  
wir uns mit Hingabe um den Erhalt  
unserer Kulturlandschaft **Mittelrhein**.  
Typisch für diese Region und wichtigste  
Rebsorte ist der **Riesling**.  
Unsere Weinberge in Unkel liegen in  
der bekannten Weinlage **Sonnenberg**.  
Unkel, die kleine Stadt am Mittelrhein,  
hat sich ja auch - historisch gesehen -  
einen Namen als Rotweinstadt  
erworben. Auch wir zollen dieser  
Tatsache Tribut, indem wir 35 Prozent  
unserer Rebfläche mit Rotweinen  
angebaut haben.

In Zukunft wollen wir durch einen  
verstärkten Anbau der Rebsorte  
**Spätburgunder** unser Angebot an  
Rotwein sogar noch weiter vergrößern.

#### Unser Betrieb:

Ein beträchtlicher Teil unserer Wein-  
berglagen befindet sich auf Rebterrassen  
und in Steillagen mit Hangneigungen von  
z.T. über 50 Prozent. Auch wenn man  
hier nur mühevoll Handarbeit einsetzen  
kann: Die Qualität der Trauben lohnt es  
uns!

Über ein Drittel unserer Weinstöcke sind  
älter als 40 Jahre, die meisten davon noch  
in heutzutage selten gewordener "wurzel-  
echter" Form. Diese tragen weniger und  
kleinere, dafür aber viel hochwertigere  
Trauben als junge Reben.

Unser Weinbau erfolgt unter Verzicht auf  
synthetische Agrochemikalien ausschließ-  
lich in kontrolliert-ökologischer  
Wirtschaftsweise - uns und der Umwelt  
zuliebe. Dies wird uns zertifiziert unter  
der Kontroll-Nr. D-RP-TR-13-2517-AB  
und ständig überwacht von der deutschen  
QC&I / EU-Öko-Kontrollstelle DE-013.



# 16

Hof Ronig  
Familie Schmitz  
53547 Dattenberg

Tel.: 02644/4156  
Fax: 02644/601964  
info@hof-ronig.de  
www.hof-ronig.de



### Öffnungszeiten:

Montag - Freitag 09.00 - 12.00 Uhr  
13.00 - 18.00 Uhr  
Samstag 09.00 - 12.00 Uhr  
13.00 - 15.00 Uhr

### Unsere Produkte:

- Eier
- frisches Geflügel wie Hähnchen, Pute Gans und Ente
- Fleisch von Rind und Schwein
- Wurstwaren
- Honig aus eigener Imkerei
- Damwildprodukte aus dem eigenen Gehege
- einmal pro Woche: Brot frisch aus dem Steinbackofen darunter auch viele

- verschiedene Dinkelbrote
- Kartoffeln, verschiedene Sorten
- Gemüse und Obst nach Saison

weitere Produkte aus der Region wie Getreide, Mehl und Brotmischungen, Säfte und Weine, Nudeln und Marmeladen, Liköre und Süßes sowie Käse und Joghurt

### Unser Betrieb:

Unser Hof Ronig hat lange Tradition, wir bewirtschaften ihn heute in siebter Generation. Neben den Milchkühen leben noch viele weitere Tiere auf dem Betrieb wie unsere Pferde, Schafe, Hühner und viele mehr. Auf unseren Feldern wachsen Weizen, Gerste, Mais und Kartoffeln. Unser Garten bringt in jedem Jahr saisonales Gemüse hervor. Der kleine Hofladen bietet Ihnen die Produkte von unserem Hof und aus der Region an. Gerne kann unser Betrieb nach Vereinbarung besichtigt werden. Wir freuen uns auf jeden Besucher!

# 17

Brückners Lädchen  
Hof Brückner  
Zum Steinbruch I  
53547 Dattenberg

Tel.: 02644/1239  
www.hof-brueckner.de



### Unsere Produkte:

- Eier aus Bodenhaltung von "glücklichen Hühnern"
- Masthähnchen
- Fleisch von eigenen Rindern sowie Fleisch und mehr von eigenen Schweinen
- Hausmacher Wurst, verschiedene Sorten
- Kartoffeln, verschiedene Sorten
- Gemüse und Obst der Saison
- Hofeigene Milch
- Vollkorngetreide, z.B. für Müsli
- Walnüsse, eigene Ernte
- Hausgemachte Liköre aus Wildfrüchten, verschiedene Sorten
- Chillis, Chutneys aus eigener Produktion
- Hausgemachte Fruchtaufstriche aus Wildfrüchten, verschiedene Sorten

Alle Produkte werden aus unbehandelten Wildfrüchten oder eigenem Gemüse hergestellt!

### Unser Betrieb:

Brückner´s Lädchen, zertifiziert mit "Einkaufen auf dem Bauernhof", bietet Ihnen Produkte aus der lokalen Umgebung und eigener Erzeugung. Hof Brückner befindet sich auf einem Hochplateau über Linz, der bunten Stadt am Rhein direkt am Rheinsteig. Das über 100 Jahre alte Gehöft befindet sich nahe der Burg Dattenberg. Sie finden bei uns Milchkühe und Ammenkühe mit ihren Kälbern, die während der Sommermonate auf saftigen grünen Weiden stehen, sowie Bullen, Schweine, Legehühner und Masthähnchen. Wunderschöne Schafe in ganzjähriger Weidehaltung ergänzen unseren Viehbestand. Auf unseren fruchtbaren Äckern, die über dem Rheintal liegen, bauen wir Weizen, Gerste, Hafer und Kartoffeln an, sowie Futtermais und Gras für unsere Tiere. Alle Tiere befinden sich in artgerechter Haltung.

18

Friedrich Scheidgen  
Hauptstraße 10  
56598 Hammerstein

Tel.: 02635/2329  
Fax: 02635/6082  
winzer@weingut-scheidgen.de  
www.weingut-scheidgen.de



### Öffnungszeiten - Verkauf ab Hof:

Montag - Samstag 08.00 - 19.00 Uhr  
Sonntag 09.30 - 18.00 Uhr

### Unsere Produkte:

- Weine und Sekte verschiedener Rebsorten
- Weingelee, Rieslingsenf, Traubenkernöl und Rieslingessig
- Liköre, Edelbrände
- Im September und Oktober: Federweißer (rot und weiß)

### Unser Betrieb:

Seit 7 Generationen leben wir mit den Jahreszeiten, vom Weinbau und für eine einzigartige Natur- und Kulturlandschaft. Die Zeiten ändern sich, aber unsere Herzbindungen sind eng mit der Herausforderung bester Weinherstellung verbunden. Weinproben und Weinpräsente laden zum Besuch unseres Weingutes ein.

Familie Scheidgen

19

Landfrucht Haus Vogelsang  
Heike und Jörg Gerlich  
Haus Vogelsang  
56567 Neuwied/Leutesdorf

Tel./Fax: 02631/9512181  
Mobil: 0172/2901904

info@landfrucht.de  
www.landfrucht.de



### Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Absprache

### Unsere Produkte:

- Handgemachte Fruchtaufstriche mit 75% Fruchtanteil
- Chutneys, Relishes
- Obstessige, Obstliköre
- Präsentkörbe

### Unser Betrieb:

Das "Haus Vogelsang" am "Rheinsteig - Wanderweg" im Westerwald liegt hoch über dem Rheintal und dem Weinort Leutesdorf. Neben der Zucht von Damwild betreiben wir Obstanbau sowie eine über den Kreis hinaus bekannte feine Marmeladen-Manufaktur mit dem Namen "Landfrucht".



**20**

Weingut Peter Hohn  
In der Gartenlay 50  
56599 Leutesdorf

Tel.: 02631/71817  
info@weingut-hohn.de  
www.weingut-hohn.de



*Weingut Peter Hohn*  
seit 1638

#### Öffnungszeiten:

Ganztägig geöffnet. Wir empfehlen jedoch einen kurzen Anruf.  
WeinSteigwinzer Leutesdorf

#### Unsere Produkte:

- Dornfelder und Spätburgunder Rotweine
- Große Auswahl an Riesling
- Weißer Burgunder, Chardonnay und Kerner

**21**

Weingut Karl Hugemann  
Inh. Winzermeister Rudolf Hugemann  
Hauptstraße 82a  
56599 Leutesdorf

Tel.: 02631/72453  
Fax: 02631 979386  
Weingut-hugemann@t-online.de



#### Öffnungszeiten:

Montag - Samstag 08.00-19.00 Uhr  
Sonntag 11.00-17.00 Uhr

#### Unsere Produkte:

- Weißweinsorten: Riesling, Weißburgunder, Kerner
- Rot- und Roséweine von Spätburgunder, Portugieser und Dornfelder
- Riesling Winzersekt, hergestellt nach der traditionellen Flaschengärung

#### Unser Betrieb:

Unser Weingut:

Im Jahr 1638 kam der Dorflehrer Jakob Hohn aus der Nähe von Linz am Rhein nach Leutesdorf und begann mit dem Weinbau. Das Ziel, Ihnen hervorragende Weine anzubieten, verfolgen wir ohne große Eingriffe in den natürlichen Lauf der Dinge. Zwischen den Reben lassen wir eine Vielfalt heimischer Kräuter und Gräser wachsen. Sie sind Lebensraum für viele Tiere und Insekten, also auch für die natürlichen Feinde der Schädlinge. Bei der Weinbereitung greifen wir nur dort ein, wo die Gefahr der Qualitätsminderung besteht. Auf den massiven Einsatz moderner technischer Verfahren wird weitestgehend verzichtet.

- Edle Brände: Weinhefebrand, Traubenbrand, Weinbrand, Weinbergpfirsichbrand, Weinbergpfirsichlikör
- Traubensaft
- im Herbst Federweißer aus eigenen erntefrischen Trauben
- Weinbergpfirsiche aus eigenem Anbau
- Weinbergpfirsichmarmelade
- Weinbergpfirsichsenf

#### Unser Betrieb:

Wir bieten Weinproben in unserer Probierstube mit Blick in die steilen Weinberge für Gruppen bis 30 Personen, Kellerbesichtigung und Weinbergsrundgänge. Straußwirtschaft im Winzerhof und in der Probierstube (Ostermontag und vom 3. Juli- bis 2. September-Wochenende, Sa. ab 17.00 Uhr, So. ab 14.00 Uhr). Am 3. Juli-Wochenende Winzerhoffest und am 1. September-Wochenende Weinbergpfirsichfest

22

Weingut Mehren  
Hauptstraße 98a  
56599 Leutesdorf/Rhein

Tel.: 02631/72680  
weingut.hansmehren@t-online.de

Weingut  
**Mehren**

### Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung  
-wir nehmen uns gerne Zeit für Sie-

### Unsere Produkte:

- Liebliche, halbtrockene und trockene Weißweine von Riesling und Chardonnay
- Spätburgunder Rosé
- Spätburgunder Blanc de Noir

Weinpräsente und Versand

### Unser Betrieb:

Familienbetrieb in der 7. Generation

23

Weingut Selt  
Zehnthofstr. 22  
56599 Leutesdorf

Tel.: 02631/75118  
Fax: 02631/77352  
weinmaster@weingutselt.de  
www.weingutselt.de



**Mitglied bei:** Mittelrhein Wein Charta  
WeinSTEIGwinzer Leutesdorf

### Öffnungszeiten:

Montag - Freitag  
nach telefonischer Vereinbarung  
Samstag 09.00 - 18.00 Uhr  
Sonntag Ruhetag

### Unsere Produkte:

- Trockene und halbtrockene Rieslingweine
- Rosé- und Rotwein
- Rieslingsekt- eigene Herstellung
- Hefebranntwein

### Unser Betrieb:

- Lieferung nach Absprache möglich
- 2. Septemberwochenende  
mittelalterliches Hoffest,  
Weinprobe in unserer 400 Jahre  
alten Probierstube



24

Weingut Sturm  
Im Rosenberg 3  
56599 Leutesdorf

Tel.: 02631/947 60 26  
mobil: 02631/947 60 28  
info@sturm-weingut.de  
www.sturm-weingut.de

**STURM**  
an der Weinbauschule 414

### Öffnungszeiten:

In der Regel sind wir ganztägig vor Ort.  
Gern vereinbaren wir aber auch einen  
festen Termin mit Ihnen.

Mitglied im Bundesverband ökologischer  
Weinbau ECOVIN

### Unsere Produkte:

- Feine Weine und Jahrgangs-Sekt
- Schöne Auswahl an Riesling
- Spätburgunder-Rotwein
- Ausschließlich Steillagen-Anbau
- Einziges Leutesdorfer Bio-Weingut (ECOVIN)

### Unser Betrieb:

...hat sogar Westerwälder Wurzeln und ist das jüngste Weingut in Leutesdorf am nördlichen Mittelrhein (bei Neuwied). Es wurde auf Anhieb von Fachleuten des Gault Millau Weinguide empfohlen. Martin Sturm, geboren in Altenkirchen im Westerwald, war zunächst Wirtschafts-journalist. Nach einer Berufsausbildung zum Winzer startete er mit seiner Familie in die Selbstständigkeit.

### Wir bieten

- Weinproben (im kleinen oder größeren Kreis)
- Geschenke, -versand und -service
- Genuss-Erlebnisse (auch als Firmen-Veranstaltung)
- div. Kooperationen mit guter Gastronomie/Catering, regionalen Lebensmittel-Erzeugern und biologisch bewirtschafteten Höfen
- Private Feiern (im Weingut, bei Ihnen zu Hause oder an besonderen Orten)
- Kurse für Hobby-Winzer
- Vorträge und Moderationen

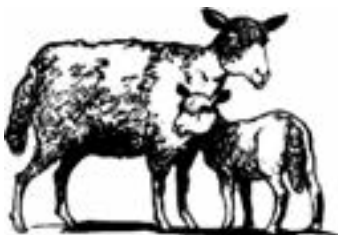
25

Chefjens Bauernhof  
Peter und Astrid Anhäuser  
Oberdorfstraße 24  
56567 Neuwied-Rodenbach

Tel.: 02631/75313  
Fax: 02631/943784  
info@chejens-bauernhof.de  
www.Chejens-Bauernhof.de

### Öffnungszeiten:

Mo., Di., Do., Fr.: 06.30 - 12.00 Uhr  
15.30 - 18.00 Uhr  
Mi.: 06.30 - 12.00 Uhr  
Sa.: 07.00 - 13.00 Uhr



### Unsere Produkte

- Lammfleisch, verschiedene Wurstsorten
- Eier, Nudeln
- Kartoffeln, Obst, Gemüse
- Aus der Hofküche: Brot, Brötchen, Kuchen und Brotaufstriche

### Unser Betrieb:

Auf unserem Hof erhalten Sie naturnah-erzeugtes Lammfleisch (Hofschlachtung), Eier sowie Produkte aus eigener Herstellung und Anbau. Eine Auswahl regionaler Produkte.

Die Fütterung unserer Tiere erfolgt nur mit hofeigenem Futter.

In unseren Bauern Café bieten wir selbst gemachten Kuchen, kleine und größere Imbisse aus der Hofküche an.

Frühstück und Frühstück-Buffer, auch kleine und große Gruppen heißen wir herzlich willkommen.

26

Hofladen Obstgut Müller  
Torneystraße 126  
56567 Neuwied

Tel.: 02631/53112  
Fax: 02631 54447  
obstgut.mueller@web.de  
www.obstgut-mueller.de



### Öffnungszeiten:

Montag - Freitag 08.30 - 18.00 Uhr  
Samstag 08.00 - 13.00 Uhr

### Unsere Produkte:

- Äpfel, Birnen, Pflaumen und Zwetschgen, Mirabellen, Spargel, Tomaten, Kürbisse
- Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Feldsalat
- Gemüse und Kartoffeln
- Essige und Öle

- Feinkost
- Honig und Konfitüren
- Wildspezialitäten und Lachs
- Korbwaren und Präsenten
- Eier aus Freilandhaltung und Nudeln
- Weine, Edelbrände und Liköre
- Hausmacher Wurst von regionalen Metzgern, frisches Brot
- Bauernkäse und Ziegenkäse und vieles mehr...

### Unser Betrieb:

Auf unseren Plantagen wachsen für Sie 25 verschiedene Sorten Äpfel und Birnen aus integriert-naturnahem Anbau sowie Zwetschen, Mirabellen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Feldsalat, Spargel, Tomaten und Kürbissen. In unserem ländlich-rustikalen Hofladen finden Sie viele landwirtschaftliche Erzeugnisse, die sich durch Qualität und Frische auszeichnen und deren Herkunft nachvollziehbar ist.

27

Bauernhof Glabach  
Familie Glabach  
Dierdorferstr. 239  
56564 Neuwied

Tel.: 02631 / 55788  
Fax: 02631/958722  
bauernhof@glabach-neuwied.de  
www.glabach-neuwied.de



### Öffnungszeiten:

Dienstag - Freitag 09.00 - 18.00 Uhr  
Samstag 09.00 - 16.00 Uhr  
Montag Ruhetag

### Unsere Produkte:

- Mittwochs bis samstags frisches Geflügel solange der Vorrat reicht.

Brathähnchen, Suppenhühner  
Enten, Puten, Gänse (auf Bestellung ab November)

- Täglich frische Eier
- Nudeln
- Eierlikör
- Selbst hergestellte Fruchtaufstriche
- Kartoffeln

### Unser Betrieb:

Wir halten...  
Geflügel in der natürlichsten Form, der Weidemast. Dadurch werden Geschmack und Fleischqualität deutlich positiv beeinflusst.  
Wir bieten...  
Lebensmittel aus überschaubarer, naturnaher und artgerechter Erzeugung.

28

Bioladen Heimbacher Hof GbR  
Xaver Maxein  
Mainzer Straße 46  
56566 Neuwied/Heimbach-Weis

Tel.: 02622/837613  
www.heimbacher-hof.de



### Öffnungszeiten:

dienstags - donnerstags:  
09.00 - 12.30 Uhr  
14.00 - 18.00 Uhr  
freitags  
09.00 - 18.00 Uhr  
samstags  
09.00 - 13.00 Uhr

### Unsere Produkte:

- Ansprechender Bio-Hofladen mit großer Palette erstklassiger Bioprodukte auf 120 m<sup>2</sup>
- Rommersdorfer Korn" (Bio-Getreide, Mehle und leckere Brote)
- Hausmacher Wurst und abgepacktes Fleisch auch von eigenen Schweinen

29

Hof - Meerheck  
Werner und Marie-Theres Neumann  
Mainzer Straße 55  
56566 Neuwied (OT Heimbach-Weis)

Tel.: 02631/352141  
hof-meerheck@web.de  
www.hof-meerheck.de



**Mitglied bei:** "Heimat schmeckt!" e.V.  
und Vereinigung Direktvermarkter  
Rheinland-Pfalz (VDRLP)

### Öffnungszeiten:

Dienstag 09.00 - 12.30 Uhr  
Donnerstag u. Freitag 09.00 - 12.30 Uhr  
14.00 - 18.00 Uhr  
Samstag 09.00 - 13.00 Uhr

- "freilaufende Eier" von eigenen Hühnern
- Bio-Kartoffeln aus eigenem Anbau

### Unser Betrieb:

Auf unseren Feldern wachsen u. a. Dinkel, Roggen und Weizen. Neben Schweinen haben wir auch einen kleinen Streichelzoo mit den Eseln "Lotte" und "Benjamin", den Kaninchen "Stollejocke" und "Schlappohr". Vor dem Bioladen begrüßt der stolze Hahn "Bruno" mit seinen Hühnern die Kunden. In unserem Bioladen bieten wir nicht nur unsere eigenen Produkte an, sondern auch eine riesige Auswahl an weiteren gesunden Produkte: Ein Naturkostladen mit Vollsortiment. Es ist nahezu alles zu haben von A wie Apfel bis Z wie Zitrone: leckere Milchprodukte, frisch aufgeschnittener Käse, wohlschmeckende Tees, herzhafte und süße Brotauftriche, ja sogar Babinahrung und Naturkostmetik.

### Unsere Produkte:

- Frisches Lammfleisch (in Haushaltsportionen)
- Lammsalami, Lammknacker, Lammbratwurst, Lammfleischwurst, Lammfelle
- Kartoffeln
- Präsentkörbe auf Bestellung
- Hähnchen auf Bestellung
- Käse, Honig, Eier, Nudeln, Weine vom Rhein und Mosel, Brände u. Liköre, u.a.

### Unser Betrieb:

Die Schäfererei der Familie Neumann besteht schon in der 4. Generation. Im Sommer grasen die Schafe auf den Weiden des vorderen Westerwaldes, in Hilgert bei Höhr-Grenzhausen. Im Winter sind sie im großen Schafstall untergebracht. Jede Woche schlachten wir unsere Lämmer im eigenen Schlachthaus und bieten das Lammfleisch in unserem Hofladen frisch an. Weitere Produkte von Kollegen aus der Region ergänzen unser Angebot.

30

Schäffe Hoflädchen  
 Familie Schmitz  
 Hummelsberger Straße 12  
 53562 St. Katharinen-Hergarten

Tel.: 02644 5039  
 Fax: 02644 809471  
 E-Mail: d.lorscheid@gmx.de



### Öffnungszeiten:

Montag	08.00 Uhr - 16.00 Uhr
Dienstag - Freitag	08.00 Uhr - 19.00 Uhr
Samstag	08.00 Uhr - 16.00 Uhr

### Unsere Produkte:

- Eier
- Hähnchen, Puten, Enten, Gänse, Suppenhühner
- Fleisch vom schottischen Hochlandrind
- Käse und Milchprodukte
- Nudeln

- Backmischungen und Mehl
- Säfte
- Honig
- Senf
- Obst und Gemüse der Saison

### Unser Betrieb:

Wir führen den Betrieb in der 5. Generation. Seit 2001 vermarkten wir unsere Produkte, vornehmlich aus der Geflügel- und Rinderhaltung, direkt ab Hof und bieten sie in unseren Hofladen zum Kauf an. Unser Geflügel wird mit selbst gemischtem Futter versorgt und im Betrieb geschlachtet.

Seit 2005 züchten und vermarkten wir schottische Hochlandrinder. Die Tiere laufen ganzjährig auf ungedüngten Weiden und werden nur im Winter mit Heu zusätzlich gefüttert.

Wir freuen uns über Ihren Besuch. Gerne informieren wir Sie „vor Ort“ und zeigen Ihnen unseren Betrieb.



**31**

Siegfried und Hannelore Heuzeroth  
 Amselweg 10  
 57629 Mörsbach

Tel.: 02688/8565  
 Fax: 02688/988475  
 imkereiheuzeroth@freenet.de  
 www.imkerei-heuzeroth.de

**Öffnungszeiten:**

Kommen Sie einfach vorbei  
 oder rufen Sie an

**Versandservice:**

bitte Hausprospekt anfordern

**Unsere Produkte:**

- Honig und Honigprodukte
- Honigwein (Met)
- Honiglikör
- feine Honigzubereitungen
- Honigkosmetik und Honigbäder
- Blütenpollen und Naturprodukte

**Unser Betrieb:**

In unserer Imkerei erhalten Sie alles  
 rund um Bienenprodukte und Kosmetik.  
 Unsere feinen Honigzubereitungen  
 überzeugen in vielen köstlichen  
 Kompositionen.

**32**

Hof Jung  
 Martin Jung  
 Weidenstrasse 6  
 57520 Neunkhausen

Tel.: 02661/1276  
 Fax: 02661/953489  
 m.jung-hof-jung@web.de

**Öffnungszeiten:**

Verkauf ab Hof jederzeit möglich

**Unsere Produkte:**

- Kartoffeln
- Eier

**Unser Betrieb:**

Wir erzeugen hochwertige  
 Westerwälder Speisekartoffeln und  
 halten Legehennen in Freilandhaltung.



33

Forstamt Hachenburg  
In der Burgbitz 4  
57627 Hachenburg

Tel.: 02662/9547100  
Fax: 02662/9547111  
Forstamt.Hachenburg@wald-rlp.de  
www.wald-rlp.de



#### Öffnungszeiten:

Donnerstag 14.00 - 17.00 Uhr

#### Unsere Produkte:

- Heimische Wildarten: Rehwild, Schwarzwild, Rotwild und Muffelwild

#### Unser Betrieb:

In unserer zertifizierten Wildkammer zerwirkt unser Metzger das Wild nach Ihren Wünschen; vom Abziehen bis zum vollständigen Entbeinen.

Somit bieten wir Ihnen das Wildbret frisch zerlegt, auf Wunsch vakuumiert und somit tiefkühlfertig verpackt an. Im Wildlädchen bieten wir zu den Öffnungszeiten frische Wurstwaren, Schinken, Fertiggerichte und TK-Ware an.

34

Hof Kleeberg  
Familie Haas  
Hof Kleeberg  
57627 Hachenburg

Tel.: 02662/2780  
Fax: 02662/943545  
www.Hof-Kleeberg.de



#### Öffnungszeiten - Hofladen:

Mo., Di., Do., Fr. 8.30 Uhr - 12.00 Uhr  
14.00 Uhr - 18.00 Uhr  
Mi. 8.30 Uhr - 12.00 Uhr  
Mi. nachmittags geschlossen!  
Sa 8.30 Uhr - 13.00 Uhr

#### Unsere Produkte:

Unser Hofladen bietet Ihnen täglich:

- frische Eier
- Hausmacher Wurst
- Nudeln, Kartoffeln aus eigenem Anbau
- Honig aus der Region
- selbstgemachter Gelee uvm.

#### Unser Betrieb:

Unser Familienbetrieb umfasst ca. 200 ha mit rund 300 Stück Rindvieh, 10 Mastschweinen und ca. 600 Hühnern



**35**

Hehlinger Hof  
 Bauernhofmetzgerei  
 A. & F. Schuster; Inh. Franka Mörzter  
 57614 Wahlrod

Tel.: 02680/8774  
 Fax: 02680/1355  
 Hehlinger-Hof@t-online.de  
 www.hehlinger-hof.com

**Öffnungszeiten:**

Dienstag bis Freitag  
 07.00 - 18.00 Uhr  
 Samstag  
 07.00 - 14.00 Uhr



**Unsere Produkte:**

- Jungbullenfleisch
- Schweinefleisch
- Hausmacher Wurst, Schinken, täglich frische Fleischwurst
- Putenfleisch und vieles mehr...

**Unser Betrieb:**

In der Bauernhofmetzgerei stellen wir alle Wurst- und Fleischwaren selbst her (aus unserer eigenen Schlachtung von Jungbullen).

Eine Vielzahl von Produkten aus der Region im Hofladen wird ergänzt durch Geschenkideen und einen Partyservice. Besuchergruppen heißen wir nach vorheriger Absprache herzlich willkommen.

**36**

Lindenhof  
 Dietmar Ahlhäuser  
 Ringweg 3  
 57614 Wahlrod

Tel.: 02680/8439  
 info@lindenhof-ahlhaeuser.de  
 www.lindenhof-ahlhaeuser.de



**Öffnungszeiten:**

Nach Absprache  
 Auslieferung bei größeren Mengen möglich



**Unsere Produkte:**

- Rindfleisch
- Kalbfleisch
- Abnahme in allen Mengen möglich, auf Wunsch zerlegt und verpackt
- Futtergetreide, z.B. Hühnerfutter, Pferdefutter, kleine Ballen Heu und Stroh

**Unser Betrieb:**

Im Herzen des Westerwaldes betreiben wir in einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb extensive Mutterkuhhaltung, Getreideanbau und eine Bullenmast. Eine Besonderheit ist die Haltung der artbedrohten Rinderrasse "Pustertaler Schecken". Auf unserem Hof erhalten Sie naturnah erzeugtes Qualitätsrindfleisch. Die Fütterung der Herde erfolgt nur mit hofeigenem Futter. Betriebsbesichtigungen für Besucher sind jederzeit möglich.

37

**FLURHOF**  
Martin Fischer  
56470 Bad Marienberg

Tel.: 02661/9169933  
Fax: 02661/9169944  
info@flurhof-fischer.de  
www.flurhof-fischer.de



**Öffnungszeiten Verkauf:**  
Täglich von 8.00 - 20.00 Uhr

Automatenverkauf

#### Unsere Produkte:

- Eier
- Eiernudeln
- Wurst von Rind und Schwein
- Schweinefleisch (auf Vorbestellung)
- Rindfleisch (auf Vorbestellung)
- Suppenhühner

#### Unser Betrieb:

Mitten im Hohen Westerwald liegt der Flurhof in schöner Alleinlage. Hier wohnen wir seit 2002 mit unseren Schottischen Hochlandrindern, Legehennen und Schweinen. Seit einigen Jahren bewirtschaften wir den Hof nach Bioland-Richtlinien. Außerdem bieten wir artgerechte Pensionspferdehaltung im neuen BIO-HIT-Aktivstall. Urlauber können zwischen 2 Ferienwohnungen wählen, ausgezeichnet mit 4 Sternen.

38

**Arnold Abresch**  
Totdenbergerstraße 72  
56459 Rotenhain

Tel./Fax: 02661/4841  
Mobil: 0170/8911221



**Öffnungszeiten:**  
Verkauf ab Hof - jederzeit möglich

#### Unsere Produkte:

- Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung
- Abnahme in allen Mengen möglich, auf Wunsch zerlegt und vakuumverpackt

#### Unser Betrieb:

Der Hof wird nach EG-Ökoverordnung bewirtschaftet.

Besuchergruppen heißen wir nach vorheriger Absprache herzlich willkommen.

39

Menges Agrar GbR  
Koblenzer Straße 33  
56459 Rothenbach

Tel.: 02663/6591



### Öffnungszeiten:

Verkauf ab Hof - nach Absprache

### Unsere Produkte:

- Kartoffeln
- Rindfleisch
- Schweinefleisch
- Eier

### Unser Betrieb:

Auf unseren Flächen im hohen Westerwald produzieren wir hochwertige Lebensmittel, die wir ausschließlich zum Verkauf anbieten. Der Verkauf von Kartoffeln erfolgt saisonbedingt ab ca. Anfang August so lange der Vorrat reicht. Der Verkauf von Fleisch erfolgt Ganzjährig nach Absprache.



40

Hofladen Albertshof  
 Albertshof  
 56477 Rennerod

Tel.: 02664/999563  
 Fax: 02664/999565  
 Tel. Hofladen: 02664/999564  
 hofladen@albertshof.com  
 www.albertshof.com



„Bester Bioladen 2016“

#### Öffnungszeiten:

Dienstag	10-13 Uhr und 15-19 Uhr
Donnerstag	10-13 Uhr und 15-19 Uhr
Freitag	10-13 Uhr und 15-19 Uhr
Samstag	10-13 Uhr

41

Hofladen - Landw. Betrieb  
 Fritz Dapprich  
 Schulstrasse 32  
 56459 Pottum

Tel.: 02664/8195  
 Mobil:0170/9375224



#### Öffnungszeiten:

Dienstags	16.00 - 19.00 Uhr
Donnerstag	14.00 - 19.00 Uhr
Freitag	09.00 - 12.00 Uhr
	14.00 - 19.00 Uhr
Samstag	08.00 - 12.00 Uhr

#### Unsere Produkte:

- Rindfleisch und Geflügel (Hähnchen)
- Wurstprodukte aus Rindfleisch
- Eier
- Apfelsaft und Apfelwein

Darüber hinaus sind im Hofladen erhältlich: Milchprodukte unseres Betriebes, verarbeitet von der Upländer Bauernmolkerei, und das komplette Sortiment an Naturkostwaren sowie Produkte von regionalen Bioland-Betrieben.

#### Unser Betrieb:

Der Albertshof wird seit 1988 nach den Kriterien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Die Betriebszweige sind Milch- und Fleischproduktion. Vermarktet werden die Produkte über den Fachhandel und über den hofeigenen Naturkostladen. Als Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau bieten wir allen Interessierten Einblicke in den ökologischen Landbau und starten jährlich von Mai bis Oktober unseren , Lernort Bauernhof für Schulklassen und andere Besuchergruppen.

#### Unsere Produkte:

- Rindfleisch aus eigener Herstellung

#### Unser Betrieb:

Planen Sie eine Party oder ein Familienfest, rufen Sie mich bitte an, ich berate Sie gerne. Spießbraten, Grillsteaks und Würstchen für Ihre Grillparty.

42

Die kleine Fromagerie  
 Claudia Schäfer-Trumm  
 Obere Wiesenstraße 8  
 56479 Oberrod

Tel.: 02664/90493  
 Fax: 02664/990641  
 info@kleine-fromagerie.de  
 www.kleine-fromagerie.de

### Öffnungszeiten:

Verkauf ab Hof jederzeit möglich



### Unsere Produkte:

- Ziegenkäse in verschiedenen Variationen
- Ziegenwurst in Dosen

- luftgetrocknete Salami
- Zickleinfleisch auf Vorbestellung
- Eier, Wein sowie verschiedene Feinkostprodukte von kleinen Bauern und Manufakturen

### Unser Betrieb:

Westerwälder Ziegenkäse mit französischem Ambiente. Ziegenhofidylle im Westerwald, Sinfonie der Sinne... Käse - Weinverkostung der besonderen Art - die schönste Käseversuchung zwischen Frankreich und dem Westerwald.

Wir sind die Käseproduzenten von Kräuterwind - Genussreich Westerwald - Im Feinschmecker 2011 zählen wir zu den besten Käseherstellern Deutschlands. Unternehmerin des Jahres 2016.



43

Familie Munsch  
 Hofgut Schloss Neuroth  
 56414 Bilkheim

Tel.: 06435/1322  
 Fax: 06435/1322  
 Mobil: 0160/94466581

### Öffnungszeiten:

Montag - Samstag  
 08.00 - 12.00 Uhr

### Unsere Produkte:

- Eier: weiße, braune und bunte gekocht  
 In allen Gewichtsklassen, täglich frisch

### Unser Betrieb:

Unser Hof ist ein Familienbetrieb mit Milchvieh, Ackerbau und Legehennenhaltung.

Der Hühnerstall erfüllt alle Richtlinien der besonders artgerechten Tierhaltung. Die Hühner haben freien Auslauf im Stall und können in einer angrenzenden, großen Außenvoliere scharren, picken, im Sand baden und sich wohlfühlen. Sie bekommen eine selbst hergestellte Futtermischung nach einer ausgewogenen Rezeptur, mit Weizen aus eigenem Anbau, ohne Zusatz von Fischmehl und Leistungsförderern. Außerdem sind wir als einer von wenigen Betrieben mit dem Siegel "ohne Gentechnik" zertifiziert (keine Fütterung von Futtermitteln, die gentechnisch verändert wurden). Das garantiert ein Frühstück-Ei der besonderen Qualität von "glücklichen Hühnern!!!"



44

Familie Schönberger  
Unterstraße 2  
56414 Veroth

Tel.: 06435/6305  
ww-gallowayzucht@freenet.de  
www.westerwaeldergallowayzucht.de



### Öffnungszeiten:

Verkauf nach telefonischer Vereinbarung

### Unsere Produkte:

- Galloway-Rindfleisch  
(Lieferservice bei größeren Mengen)

### Unser Betrieb:

Extensive, ganzjährige Freilandhaltung

45

Hof Irrlicht  
Eberhard und Edith Eberz  
Hof Irrlicht  
56242 Marienrachdorf

Tel.: 02626/5390  
Fax: 02626/140056



### Unsere Produkte

- Rindfleisch

### Unser Betrieb:

Unser Standbein ist die Mutterkuhherde  
(Limousin).  
Wir sind Biobetrieb.





46

Sonnenhof  
Kai Boller  
56235 Hundsdorf



Tel.: 02623/929964  
Fax: 02623/928221  
info@bison-vom-sonnenhof.de  
www.bison-vom-sonnenhof.de

#### Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung:  
Tel.: 0171/6959697

#### Unsere Produkte:

- Fleisch und Wurst von Bisons

#### Unser Betrieb:

Der Sonnenhof liegt auf den malerisch gelegenen Anhöhen von Hundsdorf, hier züchten wir Bisons. In unserem Familienbetrieb bekommen die Bisons keine Masthilfen, sondern fressen Gras und Heu von kontrollierten Ökoflächen und trinken Frischwasser. Ein befreundeter Metzgermeister verarbeitet das Fleisch und stellt zahlreiche Wurstsorten wie Lyoner, Salami, Mettwürste, Burger und Schinken her, die Sie in unserem Hofladen erwerben können.

47

Roßberger Hof  
Fam. Hense  
Roßberger Hof 4  
56410 Montabaur

Tel.: 0151/22379707  
Fax: 02602/9161484  
atelierhense@web.de  
www.hofgut-rossberg.de



#### Öffnungszeiten:

Freitag 10.00 - 18.00 Uhr  
Samstag 09.00 - 13.00 Uhr  
Montag 09.00 - 13.00 Uhr

#### Unsere Produkte:

- Eier
- Masthähnchen
- Marmeladen, Eingemachtes  
Leinöl aus eigenem Produkt  
und eigener Herstellung, kaltgepresst

#### Unser Betrieb:

Landwirtschaftlicher Biobetrieb, Legehennen, Geflügel, (regionale Produkte nach Saison). Wir bieten für Kitas, Schulen und sonstige Interessierte Hofführungen an. Führungen mit allen Sinnen. Unser Hof ist als "Erfahrungsfeld Bauernhof" zertifiziert.





## KREIS ALTENKIRCHEN

### **Altenkirchen**

Fußgängerzone Altenkirchen  
57610 Altenkirchen  
Donnerstag, 07.00 Uhr – 13.00 Uhr

### **Betzdorf**

Hellerstraße/Bahnhofstraße/Decizer Straße  
57518 Betzdorf  
Dienstag und Freitag, 07.00 Uhr – 12.30 Uhr

### **Hamm**

Synagogenplatz, Scheidter Straße,  
57577 Hamm,  
Mittwoch, 08.00 Uhr – 13.00 Uhr

### **Wissen**

Markt- und Mittelstraße, 57537 Wissen  
Donnerstag, 08.00 Uhr – 12.30 Uhr;  
in der Zeit vom 01.04.-30.09.  
07.30 Uhr – 12.30 Uhr

## KREIS NEUWIED

### **Bad Hönningen**

Rathausvorplatz, 53557 Bad Hönningen  
Donnerstag, 08.00 Uhr – 13.00 Uhr

### **Dierdorf**

Marktplatz, 56269 Dierdorf  
Dienstag, 09.00 Uhr – 14.00 Uhr

### **Leutesdorf**

Dorfplatz am Gemeindezentrum  
in der Ölbergstraße, 56599 Leutesdorf  
Freitag, 09.00 Uhr – 12.30 Uhr

### **Neuwied**

Luisenplatz, 56564 Neuwied  
Dienstag und Freitag, 07.00 Uhr – 14.00 Uhr

### **Raubach**

Schmiedeplatz, 56316 Raubach  
Dienstag, 09.00 Uhr – 13.00 Uhr

## WESTERWALDKREIS

### **Bad Marienberg**

Marktplatz, 56470 Bad Marienberg  
Dienstagvormittag

### **Hachenburg**

Neumarkt, 57627 Hachenburg  
Freitag, 8.00 Uhr – 17.00 Uhr

### **Montabaur**

Konrad-Adenauer-Platz,  
56410 Montabaur  
Donnerstag, 08.00 Uhr – 18.00 Uhr,  
Samstag, 08.00 Uhr – 13.00 Uhr

### **Selters**

Marktplatz, 56242 Selters  
Donnerstag, 14.30 Uhr – 18.30 Uhr

### **Siershahn**

Konrad-Adenauer-Platz,  
56427 Siershahn,  
Mittwoch, 14.30 Uhr – 17.30 Uhr







### **Westerburg**

Alter Markt, 56457 Westerburg  
Mittwoch, 08.00 Uhr – 12.30 Uhr



Die Wochenmärkte sind auf der Karte  
Seite 6 und 7 mit einem  gekennzeichnet.

# Saisonkalender für heimisches Obst und Gemüse


	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
<b>Obst</b>												
Äpfel 	◆	◆	◆	◆	◆			☼	☼	☼	◆	◆
Aprikosen							☼	☼				
Birnen	◆							☼	☼	◆	◆	◆
Brombeeren								☼	☼	☼		
Erdbeeren 					✱	☼	☼	☼	☼	✱		
Heidelbeeren							☼	☼				
Himbeeren						✱	☼	☼				
Johannisbeeren						☼	☼	☼				
Kirschen, sauer							☼	☼				
Kirschen, süß						✱☼	☼	☼				
Mirabellen							☼	☼				
Pfirsiche							☼	☼				
Pflaumen 								☼	☼			
Quitten										☼	☼	
Stachelbeeren							☼	☼	☼			
Tafeltrauben								☼	☼	☼		
<b>Gemüse</b>												
Blumenkohl				✱	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼
Bohnen							☼	☼	☼	☼		
Brokkoli 					☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Chicorée	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Chinakohl	◆	◆	◆	◆	✱	☼	☼	☼	☼	☼	☼	◆
Grünkohl	☼	◆								☼	☼	☼
Gurken: Salat-, Minigurken		▲	▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	
Gurken: Einlege-, Schälgurken						☼	☼	☼	☼			
Erbsen 						☼	☼	☼	☼	☼		
Kartoffeln	◆	◆	◆	◆	◆	◆☼	◆☼	◆☼	◆☼	◆☼	◆☼	◆
Knollenfenchel						☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Kohlrabi					✱☼	☼	☼	☼	☼	☼	▲	
Kürbis 	◆	◆	◆						☼	☼	☼	◆
Möhren	◆	◆	◆	◆	◆	◆☼	☼	☼	☼	☼	☼	◆



Sehr geringe Klimabelastung:


Geringe bis mittlere Klimabelastung:







Hohe Klimabelastung:

 Freilandprodukte

 „Geschützter Anbau“ (Abdeckung mit Folie oder Vlies, ungeheizt)

 Lagerware  
 Produkte aus ungeheizten oder schwach geheizten Gewächshäusern

 Produkte aus geheizten Gewächshäusern

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
<b>Gemüse</b>												
Pastinaken												
Porree												
Radieschen 												
Rettich												
Rhabarber												
Rosenkohl												
Rote Bete												
Rotkohl												
Schwarzwurzel												
Sellerie: Knollensellerie												
Sellerie: Stangensellerie 												
Spargel 												
Spinat												
Spitzkohl												
Steckrüben (Kohlrüben)												
Tomaten: geschützter Anbau												
Tomaten: Gewächshaus 												
Weißkohl												
Wirsingkohl												
Zucchini 												
Zuckermais												
Zwiebeln												
Zwiebeln: Bund-, Lauch-, Frühlings-												
<b>Salate</b>												
Eissalat												
Endiviensalat												
Feldsalat												
Kopfsalat, Bunte Salate 												
Radiccio												
Romanasalate												
Rucola (Rauke)												



### Was bedeutet eigentlich "nachhaltige Ernährung"?

Nachhaltigkeit ist ein modernes Schlagwort geworden. Es bedeutet eigentlich: "Auf lange Sicht darf die Weltgemeinschaft nicht auf Kosten zukünftiger Generationen leben, dürfen einzelne Gesellschaften nicht zu Lasten der Menschen in anderen Regionen der Erde konsumieren."

Essen ist schicksalhaft für Leben und Gesundheit des Einzelnen, und Essen ist ebenso schicksalhaft für unsere Erde. Unser heutiger Ernährungsstil hat Auswirkungen auf die Umwelt, das Klima, die biologische Vielfalt, sowie auf die Wirtschaft und die sozialen Verhältnisse, sogar in anderen Ländern. Wir alle können mit unserem Verhalten, auch mit unserer Ernährungsweise, zu einer zukunftsfähigen Entwicklung beitragen, z.B. indem wir regionale und saisonale Produkte bevorzugen.

### Sind Bio-Produkte besser?

Insgesamt ist die Qualität unserer Lebensmittel gut. Obst und Gemüse in Deutschland werden im Sinne der "integrierten Produktion" angebaut. Dabei gilt in Bezug auf Düngemittel und Pflanzenschutzmittel das Motto: soviel wie nötig - so wenig wie möglich.

Der ökologische Anbau geht noch weiter. Hier sind keine synthetischen Düngemittel und Pflanzenschutzmittel erlaubt. Der Erhalt eines fruchtbaren Bodens z.B. durch eine ausgeklügelte Fruchtfolge ist die wichtigste Grundlage für den ökologisch wirtschaftenden Betrieb. Dem Tierschutz wird ebenfalls eine hohe Bedeutung beigemessen. Bio-Direktvermarkter im Westerwald gehören dem Biolandverband an oder wirtschaften nach den EU-Mindestkriterien für den ökologischen Landbau.

### Helfen regionale Produkte gegen Lebensmittelverschwendung?

Direktvermarktung und regionale Wirtschaftskreisläufe helfen, Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden: durch kurze Transportwege und kürzere Lagerzeiten kommen Lebensmittel schneller und frischer zum Endverbraucher. Der direkte Kontakt mit dem Kunden ermöglicht es den Erzeugern, schneller zu reagieren, z.B. bei einer Obstschwemme. Auch kann man die Produktion besser planen und eine gute Abstimmung in Bezug auf Qualität, Quantität und Auswahl erreichen. Ein partnerschaftliches Miteinander von Produzenten und Verbrauchern stärkt zudem die sozialen Netzwerke und das Bewusstsein um die Herkunft und den wahren Wert der Lebensmittel.



## Warum ist die Milch "wert"-voll?

Seit mehr als 20 000 Jahren wird Milch als nahrhaftes Lebensmittel schon von unseren Vorfahren geschätzt. Milch enthält hochwertiges Eiweiß, viel Kalzium und B-Vitamine. Für Kinder, Jugendliche und alte Menschen ist sie für den Aufbau und die Erhaltung der Knochen kaum verzichtbar.

Rund 6500 Milchkühe im Westerwald liefern 45 Millionen Liter Milch von heimischen Weiden. Der Milchbauer prägt durch seine Weiden- und Wiesenbewirtschaftung das typische Bild unserer Mittelgebirgsregion mit. Für einen Liter Milch muss heute ein Arbeitnehmer durchschnittlich drei Minuten arbeiten. Wer bereit ist, für die Milch einen fairen Preis zu zahlen, unterstützt die heimische Landwirtschaft und erhält somit auch die Kulturlandschaft.

## Wieviel Fleisch darf's sein?

Fleisch kommt hierzulande gerne und viel auf den Tisch. Es hat in einer ausgewogenen Ernährung durchaus seinen Platz. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt 300 - 600 g Fleisch und Wurstwaren pro Woche. Statt "groß" soll die Fleischportion besser "gut" sein. Auch wenn uns manche Kühltheke das Gegenteil suggeriert: Tierische Produkte dürfen keine billige Massenware sein. Der Sonntagsbraten, mit Liebe und Bedacht zubereitet und gegessen, sollte in die Küchen deutscher Haushalte zurückkehren. Direktvermarkter und Fleischerhandwerk bieten nachvollziehbare Haltung und Fütterung der Tiere und hervorragende Fleischqualität.

## Wo erfahre ich mehr über Landwirtschaft und Ernährung?

Informationen zu einer gesunden, abwechslungsreichen Ernährung und zur Herkunft und Qualität der Lebensmittel gibt es z.B. bei der Ernährungsberatung am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel in Montabaur, Bahnhofstr. 32, Tel.: 02602-92280.

Die Fachkräfte bieten Ernährungswissen "für Jedermann" im Internetportal [www.ernaehrungsberatung.rlp.de](http://www.ernaehrungsberatung.rlp.de). Dort kann man auch einen Newsletter beziehen.



## Westerwald-Steig Kartoffelsuppe

### Kartoffelsuppe mit geschmolzener Blutwurst

Sie gehört zum Westerwald wie die schöne Natur und der Basalt. In vielen Wälder Haushalten wird eine traditionelle Kartoffelsuppe gekocht. In einem gemeinsamen Wettbewerb des Westerwald Touristik-Service und der Westerwälder Zeitung, unterstützt von Kräuterwind - Genussreich Westerwald, wurde das beste Rezept für eine schmackhafte Kartoffelsuppe gesucht, die auch Westerwaldsteig-Wanderer satt machen. Zur offiziellen Westerwaldsteig-Kartoffelsuppe wurde das Rezept für eine Kartoffelsuppe mit geschmolzener Blutwurst gekürt:

#### Zutaten für 4 Personen

500 gr. Kartoffeln, 400 gr. Blutwurst  
 1 große Zwiebel, 1 Stange Lauch  
 1 dicke Scheibe Sellerie, 1 Möhre  
 1 Zweig Liebstöckel, etwas geriebenen Majoran,  
 Pfeffer, Salz, Muskatnuss zum Schluss dazugeben.  
 1 Liter Gemüsebrühe oder Rinderfond,  
 Sonnenblumenöl zum anbraten.  
 Schnittlauchröllchen oder fein geschnittenen Lauch.  
 Nach Geschmack 4 Esslöffel Sahne und/oder 1 Teelöffel Honig.



#### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und würfeln, Lauch in Streifen, Möhre, Sellerie und Zwiebel in Würfel schneiden. Liebstöckel grob hacken.  
 Etwas Sonnenblumenöl im Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel leicht anschwitzen. Darauf die Kartoffelwürfel, Möhren- und Selleriewürfel geben. Das ganze 10 Minuten in der heißen Brühe köcheln lassen. Dann die Lauchringe und den Liebstöckel dazugeben und noch einmal 10-15 Minuten leicht kochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Würzen nicht vergessen, damit das Gemüse und die Kartoffeln das Gewürz gut annehmen können. Eventuell Flüssigkeit dazugeben. Nach Geschmack die Sahne kurz mit ankochen lassen. Zuletzt die Suppe etwas pürieren.  
 Die Blutwurst wird in Würfel oder Scheiben geschnitten und in der heißen Pfanne mit etwas Öl kurz angebraten. Sie soll außen kross und innen fein schmelzig sein.  
 Die Kartoffelsuppe mit der geschmolzenen Blutwurst in tiefen Tellern anrichten, mit den Schnittlauchröllchen oder den ganz fein geschnittenen Lauchröllchen verzieren.  
 Nach Geschmack 1 Teelöffel Honig zum Schluss in die fertige Suppe geben.

Rezept von Irene Wagner, Neustraße 10, 56459 Ailertchen

## Dippe Kuchen

### Zutaten:

3 kg Kartoffeln, 0,5 - 0,75 Liter Milch  
 2 altbackene Brötchen, 2 Eier  
 Salz, 4 EL Öl  
 125 g durchwachsener, geräucherter Speck  
 1 dicke Zwiebel



### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, fein reiben und die Brühe ablaufen lassen. Die Kartoffelmasse in einen Topf geben, erhitzen und dabei die restliche Flüssigkeit verdampfen lassen. Dann zurück in eine Schüssel füllen. Die Milch erhitzen und in kleine Würfel geschnittene Brötchen zugeben, aufkochen lassen und unter die Kartoffelmasse rühren. Auch die Eier zugeben und den Teig mit Salz abschmecken. Das Öl und den in Würfel geschnittenen Speck in einen gusseisernen Topf geben, die in dünne Ringe geschnittenen Zwiebel darüber verteilen. Die Kartoffelmasse darüber gießen. Den Kuchen bei 200-220 Grad C etwa 1,5 Stunden backen. Daneben gibt es noch verschiedene andere Variationen, den Dippe Kuchen zuzubereiten.

## Eierkäs

### Zutaten:

7 Eier, 1 Liter Milch, Salz

### Zubereitung:

Die Eier in einer Schüssel gut verschlagen und nach und nach die Milch zugeießen. Mit Salz abschmecken. Die Eier-Milch-Mischung in einen Steintopf füllen und zugedeckt im Wasserbad garen. Es dauert ungefähr 1 Stunde, bis die Masse fest ist. Man füllt sie nun in eine Eierkäsform um; das ist eine Art Steingutsieb, aus dem die Flüssigkeit abtropfen kann. Wenn keine Tropfen mehr herausrinnen, ist der Eierkäs fertig und wird in eine Schüssel gestürzt. Er schmeckt als Brotaufstrich mit etwas Salz und Pfeffer, wird aber auch sehr gern mit Zimt und Zucker bestreut gegessen.





# KRÄUTERWIND

GENUSSREICH WESTERWALD



Mit Kräuterwind die grünen Seiten der Region entdecken



- Rund 50 Kräuterwind-Gärten entdecken...
- Bei Kräuterwind-Gartenprofis regionale Pflanzen, Dienstleistungen und grünes Know How erwerben...
- Mit Kräuterspezialisten in die spannende Welt der Kräuter hinein schnuppern...
- Mit Kräuterwind-Gartenreisen, grüne Sehnsuchts-Ziele in nah und fern erleben...
- Auf Workshops und Seminaren die Lust an Garten, Kräutern und Kochen wecken...
- Bei Kräuterwind-Wirten mehr Kräuter und Regionalität auf dem Teller schmecken...
- Mit Kräuterwind-Produkten ein gutes Stück Regionalität erhalten...
- Über die Zeitung Kräuterwind-Welt und das Kräuterwind-Erlebnisjahr-Booklet immer informiert sein...

Werden Sie Kräuterwind-Fan oder Netzwerk-Partner und ein Teil der grünen, regionalen Erlebniswelt!







# Heimat lieben ist einfach.



[sparkasse-neuwied.de](http://sparkasse-neuwied.de)  
[skwvs.de](http://skwvs.de)

Wenn nicht nur Sie selbst von der Sparkasse profitieren.

Wir geben alles für unsere Kunden. Zum Beispiel durch die Förderung der heimischen Vereine. Denn wir unterstützen Kultur, Bildung, Sport und Soziales in unserer Region.

Und wissen nicht nur in Finanzfragen, worauf es ankommt.



Sparkasse  
Neuwied



Sparkasse  
Westerwald-Sieg

# AUS DER REGION - FÜR DIE REGION

Landkreise Altenkirchen • Neuwied • Westerwaldkreis



**Wir Westerwälder!**

Landschaft. Leistung. Leute.