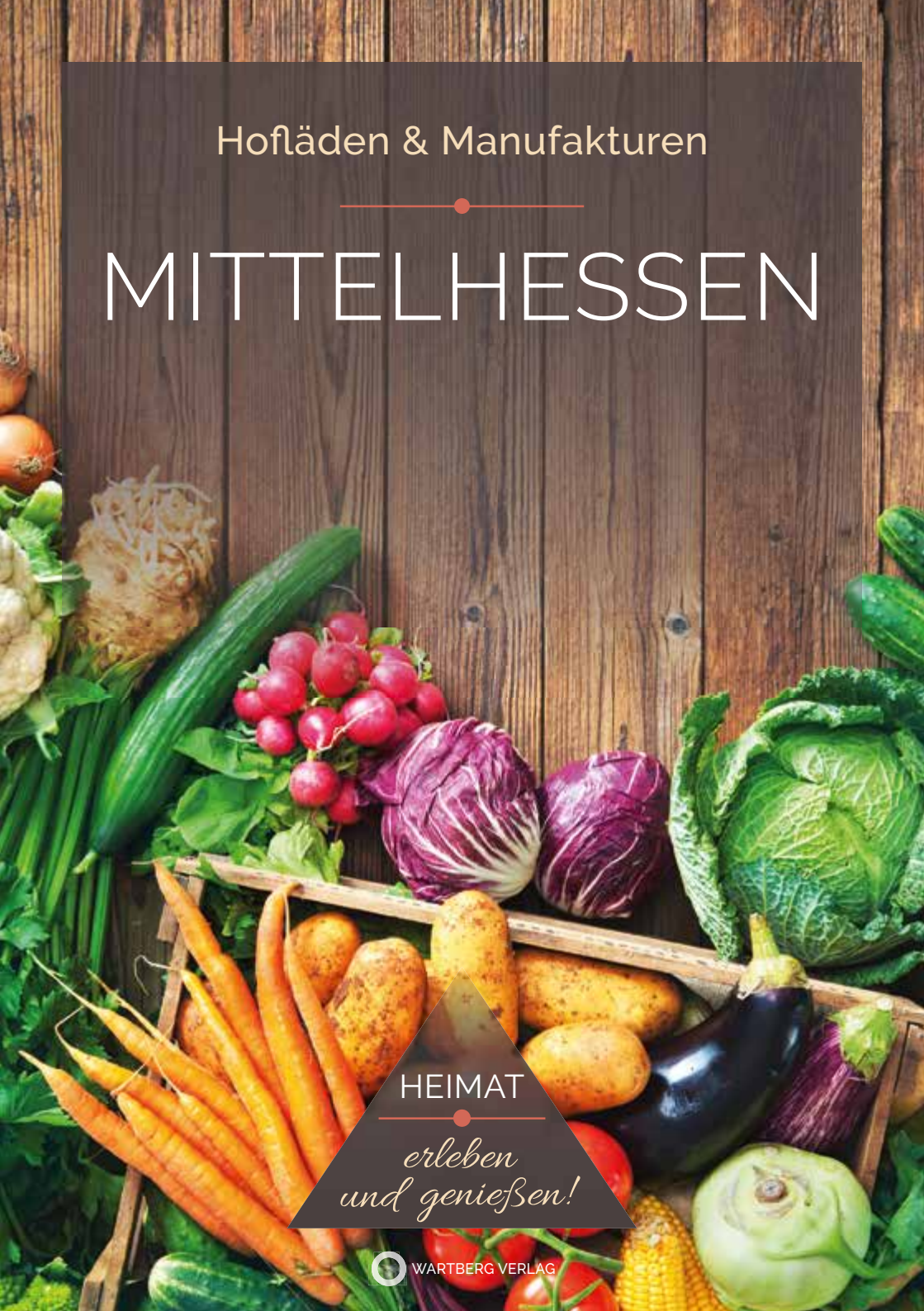




Hofläden & Manufakturen

MITTELHESSEN

HEIMAT

*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

VORWORT

Liebe Leserin, lieber Leser,

ein Einkauf in einem Hofladen oder direkt auf einem Bauernhof kann weit mehr sein als nur das Besorgen von Lebensmitteln: Er wird zu einer spannenden Entdeckungsreise, bei der Groß und Klein auf ihre Kosten kommen. Gerade Kinder finden auf den Höfen immer etwas zu entdecken und zu bestaunen, sodass Langeweile gar nicht erst aufkommt. Landwirtschaft wird hier hautnah erlebt.

Der Einkauf regionaler Produkte gibt Sicherheit, sich gesund zu ernähren und ermöglicht eine transparente Nahrungskette. Als Kunde lernt man seinen Direktvermarkter persönlich kennen und kann direkt nachvollziehen, unter welchen Bedingungen die Lebensmittel produziert werden. Im persönlichen Kontakt entsteht so eine gemeinsame Kultur der Wertschätzung. Mit der Entscheidung für regionale und saisonale Produkte unterstützt man kleine und mittelständische Betriebe und trägt dazu bei, deren Existenz zu sichern. Wer umweltbewusst und mit gutem Gewissen einkaufen möchte, achtet auf ein saisonales Angebot aus der eigenen Region.

Die Landwirtschaft in Mittelhessen prägt seit Jahrhunderten die Kulturlandschaft. Sie vereint jahrhundertealtes Wissen mit modernen Ansätzen für Nachhaltigkeit und ist geprägt von ihrer bemerkenswerten Vielseitigkeit. Während in den fruchtbaren Tälern entlang der Lahn und im Amöneburger Becken vor allem Ackerbau betrieben wird, dominieren in den höheren Lagen des Gladenbacher Berglandes und des Vogelsbergs Grünlandbewirtschaftung und Tierhaltung.

In diesem Buch finden Sie Wissenswertes über direktvermarktende Betriebe, Hofläden und Märkte für einen regionalen Einkauf.

Wer im Hofladen einkauft, bekommt häufig ein Erlebnis dazu: Eine Begegnung mit Menschen, die sich für gesunde und nachhaltige Ernährung einsetzen. So wird der Einkauf zu mehr als nur dem Befüllen eines Korbes – es ist ein Gespräch mit dem Erzeuger, eine Tasse Kaffee oder ein Spaziergang über das Gelände.

Lassen Sie sich zu diesem Erlebnis einladen!

ALSFELD-LIEDERBACH: KLEEBRUNNENHOF

LEGEHENNEN UND MUTTERSCHAFE MIT LÄMMERN



Der Direktvermarktungsbetrieb Kleebrunnenhof mit Hofladen befindet sich in Alsfeld-Liederbach. Auf dem Hof leben Freiland-Legehennen und Mutterschafe mit ihren Lämmern. Freilandhaltung bedeutet, dass die Tiere Zugang zu einem Außenbereich haben und sich dort bewegen können. Die Legehennen leben in einem großzügigen Stall mit weitläufigem Auslauf, der ihnen den ganzen Tag Beschäftigung bietet.

Neben der artgerechten Haltung erfolgt eine gesunde, tier- und umweltgerechte Fütterung. Die Tiere erhalten ausschließlich Futter aus biologischem Anbau, vorzugsweise von Landwirten aus dem direkten Umkreis des Hühnerstalls.

Die Lämmer werden ab Februar auf dem Hof geboren. Sie weiden von Ostern bis kurz vor Weihnachten mit ihren Müttern auf den

Wiesen um Liederbach. Die lange Weidezeit auf den Vogelsberger Wiesen ermöglicht den Lämmern ein langsames Wachstum, was zu einer besonderen Fleischqualität führt. Das Fleisch zeichnet sich durch Zartheit und Saftigkeit aus.

Kunden können die Lammprodukte erwerben. Das Angebot umfasst Fleischpakete, Teilstücke und Bratwürstchen. Lammfleisch ist saisonal und vorzugsweise auf Vorbestellung erhältlich. Die Lämmer werden bei einem regionalen Metzger geschlachtet, zerlegt und verarbeitet.

Aus den Eiern der Legehennen werden Nudeln hergestellt. Derzeit sind die Sorten „Spirelli“, „Bandnudeln“ und „Spaghetti“ im Sortiment. Neben den Eiern wird hierzu ausschließlich Bio-Hartweizengrieß verwendet. Die Nudeln werden derzeit in einer Nudelmanufaktur

KLEEBRUNNENHOF

Am Kleebrunnen 2
36304 Alsfeld-Liederbach
Telefon 0171 8614769

hergestellt. Geplant ist jedoch der Bau eines Verarbeitungsraumes auf dem Betrieb zur Verlagerung der Produktion auf den Hof. Dies ermöglicht die Beibehaltung lokaler Produktionswege und fördert Nachhaltigkeit. Die Hofprodukte können Kunden rund um die Uhr im Selbstbedienungshofladen kaufen. Dort gibt es auch einen manuellen Eierautomaten der ganztägig bedient werden kann.

Tipp

Ein Besuch der wunderschönen historischen Altstadt von Alsfeld mit über 400 erhaltenen Fachwerkhäusern und dem weltbekannten Rathaus lohnt sich immer. Historie und Märchen prägen die Rotkäppchenstadt Alsfeld. So gibt es verwinkelte, zauberhafte Gässchen und das Alsfelder Märchenhaus.



AMÖNEBURG: BRÜCKER MÜHLE

MEHR ALS KORN UND MEHL



Im idyllischen Mühlenhof können Besucher bei gutem Wetter draußen speisen. An kalten Tagen sorgt der Holzofen im historischen Pumpenraum für eine gemütliche Atmosphäre. Die Speisekarte bietet Salate, regionale Spezialitäten und vegetarische Gerichte an. Ergänzt wird das Angebot durch hausgemachte Kuchen, aromatischen Bio-Kaffee und Bio-Eis.

Im Jahr 2019 begann der Bio-Hof mit der artgerechten und nachhaltigen Tierhaltung von Weidehähnchen.

Die Brücker Mühle betreibt einen sehr gut sortierten Bio-Laden. Beim Betreten des Ladens fällt sofort die Käsetheke ins Auge, die rund 60 Käsesorten präsentiert. Davon stammen etwa 40 Sorten von hessischen Bio-Hof Käsereien aus den Regionen Knüll, Burgwald und Kellerwald. Ein Warensortiment von über 2000 Bio-Produkten erwartet die

Besucher hier. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf regional erzeugten Lebensmitteln, die aus einem Umkreis von bis zu 150 km stammen. Seit den 1980er-Jahren gehört die Brücker Mühle zu den Pionieren der Bio-Bewegung, ebenso wie ihre Lieferanten. Daher erhalten die Kunden neben der hervorragenden Ware auch eine umfassende, kompetente Beratung und genaue Informationen zu den Produkten und ihrer Herkunft. Eine Spezialität des Hauses sind die selbstgepressten Speise- und Würzöle. Alle zwei bis drei Wochen wird kaltgepresstes Lein- und Sonnenblumenöl sowie Kürbiskern-, Haselnuss- und Walnussöl frisch hergestellt. Kaltgepresst bedeutet, dass die Öle ohne Wärmezufuhr gewonnen werden, wodurch ihre wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Im Weinsortiment finden Kunden unter ca. 80 Bio-Weinsorten aus Deutschland und

AMÖNEBURG: BRÜCKER MÜHLE

Am Friedenstein 6
35287 Amöneburg
brueckermuehle.de



Europa sicherlich einen passenden Wein. Im Laufe des Jahres werden verschiedene Kultur- und Bildungsveranstaltungen angeboten. Der Brücker Verein e.V. organisiert diese Veranstaltungen und gibt das jährliche Kulturprogramm heraus. Dichterlesungen, Musikveranstaltungen und italienische Abende erfreuen sich großer Beliebtheit. Die Brücker Mühle ist außerdem der Veranstaltungsort des jährlichen bundesweiten Deutschen Mühlentages. Dieser findet jeweils am Pfingstmontag statt und lockt zahlreiche Besucher an. Er ist ein bundesweiter Aktionstag, der

die Bedeutung von Mühlen als technische Denkmäler und Kulturgut hervorhebt. Der Brücker Verein e.V. möchte das herausragende Kultur- und Industriedenkmal der Brücker Mühle möglichst vielen Menschen näherbringen. Das vollständige Programm dieser Veranstaltungen finden Interessierte auf der Internetseite des Vereins. Für Schulklassen werden Mühlenführungen angeboten, die mit einem selbst gemachten Mühlenfrühstück kombiniert werden können. Die Natur rund um die Mühle eröffnet zudem zahlreiche Möglichkeiten, zum Beispiel den



AMÖNEBURG: BRÜCKER MÜHLE

Biologieunterricht anschaulich zu gestalten. Schülerinnen und Schüler können hier direkt in der Natur lernen und praktische Erfahrungen sammeln.

Den historischen Pumpenraum können Familien oder Unternehmen für Feiern und Veranstaltungen buchen. Er bietet Platz für bis zu 40 Personen.

Tipp

Die Amanaburch-Tour ist ein zehn Kilometer langer Rundwanderweg, der nur hundert Meter an der Brücker Mühle vorbeiläuft. Er führt den Wanderer im anerkannten Erholungsort Amöneburg über Berg und Tal. Auf dem Weg wandert man entlang an Basaltfelswänden und entdeckt dabei die Fauna und Flora.



BIEBERTAL: BIO-BAUERNHOF MARCH

FRISCH. BIO. REGIONAL.



Die Familie March führt den Hof bereits in der dritten Generation. Seit 2009 bewirtschaftet sie ihn nach ökologischen Grundsätzen. Das bedeutet, dass sie sich auf die Produktion von Lebensmitteln konzentrieren, die umweltfreundlich und nachhaltig erzeugt werden. Das Geflügel hat großzügigen Freilauf und das Tierfutter wird auf eigenen Feldern produziert. Die Produkte werden betriebsintern verarbeitet und vermarktet.

Die Energieversorgung des Hofes erfolgt über Photovoltaikanlagen und eine Hack-schnitzelheizung.

Die Bio-Legehennen leben in einem modernen Stall im Biebertal oberhalb des Hofes Haina. Sie haben täglichen Zugang zu einem Außengelände, das zwei Herdenschutzhunde vor Beutegreifern wie Habichten oder Füchsen schützen. Die Eier werden ein- bis zweimal täglich mittels eines Förderbandes



BIEBERTAL: BIO-BAUERNHOF MARCH

Ludwigstraße 6
35444 Biebertal
bauernhof-march.de



aus dem Stall entnommen. Am Hof erfolgt die Sortierung der Eier nach Größe, die Verpackung in eigene Schachteln und der Transport in den Hofladen sowie die Auslieferung an umliegende Geschäfte.

Weiter bietet der Hof Grillhähnchen an. Die Hähnchen werden nach den ersten Tagen im Aufzuchtbereich in den Mobilstall umgesetzt. Sie verfügen dort über ganztägigen Auslauf und können nach Futter suchen und Sandbäder nehmen. Die Schlachtung erfolgt direkt am Standort. Die Hähnchen werden dann küchenfertig verarbeitet.

Der Hofladen mit Selbstbedienung ist rund um die Uhr geöffnet. Bitte beachten: Es ist ausschließlich Barzahlung möglich.

Das Angebot des Hofladens besteht aus

Bio-Eiern, Nudeln aus eigener Herstellung, Tiefkühl-Bio-Hähnchen, Tiefkühl-Bio-Suppenhühnern, Tiefkühl-Bio-Gänseteilen, Hühnergrillern (Würstchen zum Braten und Grillen), Geflügelwurst im Glas, Hühnersuppe und Hühnerfond im Glas sowie Hundesnacks aus getrockneten Bio-Hühnerfüßen.

Tipp

Die Lahnaue zwischen Atzbach, Dutenhofen und Heuchelheim ist eines der größten mittelhessischen Naturschutzgebiete (NSG). Hier kann man einen Abstecher zum Southlake-Wasserski- und Wakeboard-Zentrum in Heuchelheim machen. Die Anlage zwischen Gießen und Wetzlar verfügt über eine Liegewiese, Restaurant, Beachbar und Grillplatz.



CÖLBE: DIE FLECKENBÜHLER

NACHHALTIGE LEBENSWEISE FÜR MENSCHEN, ACKER UND TIERE



Im Zentrum Mittelhessens liegt das geschichtsträchtige Hofgut Fleckenbühl. Es blickt auf eine lange Tradition zurück und prägt die Region. Die Mitarbeiter engagieren sich in der sozialen Landwirtschaft und bieten Besuchern viele verschiedene Aktivitäten sowie Eindrücke. Soziale Landwirtschaft bedeutet hier, dass landwirtschaftliche Tätigkeiten mit sozialen Zielen verbunden werden und Menschen mit Unterstützungsbedarf eine Beschäftigung oder Ausbildung ermöglicht wird. Die Fleckenbühler sind zusätzlich ein gemeinnütziger Verein und eine Selbsthilfeorganisation, die Menschen dabei unterstützt, ein Leben ohne Sucht zu führen und sich wieder in die Gesellschaft zu integrieren.

Wenn Besucher die Internetseite der Fleckenbühler aufrufen, lesen sie als Begrüßung den

Hinweis: „Wir Fleckenbühler sind: Bauernhof, Umzüge, drogenfrei leben, Catering-Service, Landwirtschaft, Jugendhilfe, Hofladen, Suchtselbsthilfe.“ Diese Liste gibt einen ersten Einblick in die vielfältigen Tätigkeiten der Gemeinschaft. Die Fleckenbühler bieten damit ein breites Spektrum an Dienstleistungen und Möglichkeiten für Menschen, die Unterstützung suchen.

Die Einrichtung geht weit über die üblichen Aktivitäten eines Bauernhofs oder Hofladens hinaus. Die Fleckenbühler in Cölbe bilden eine therapeutische Lebens- und Arbeitsgemeinschaft. Sie betreiben eine biologisch-dynamische Landwirtschaft gemäß den Demeter-Richtlinien. Demeter ist ein Gütesiegel für biologisch-dynamische Landwirtschaft, die über die EU-Bio-Standards hinausgeht und beispielsweise auf

CÖLBE: DIE FLECKENBÜHLER

Fleckenbühl 6
35091 Cölbe
diefleckenbuehler.de



den Einsatz synthetischer Pestizide und Dünger vollständig verzichtet. Aus eigener Herstellung bieten der Hofladen vielfältige Produkte an, beispielsweise Käse, Brot und Fleisch.

Im Getreidebau orientiert sich der Hof an einer siebenjährigen Fruchtfolge mit über zehn verschiedenen Feldfrüchten. Sprich, die angebauten Pflanzen auf einem Feld wechseln jährlich, um den Boden gesund zu erhalten und Schädlingen vorzubeugen.

Aus dem angebauten Getreide stellt der Hof selbst Mehl und Brot her. Diese Produkte können Kunden direkt im Hofladen erwerben. Der Erlebnisbauernhof Fleckenbühl öffnet seine Türen für die ganze Familie. Besucher können Rundgänge im Lehrgarten unternehmen, Naturspaziergänge genießen und Tiere streicheln.

Seit 2022 besitzt der Hof vier Esel. Auf Wunsch können diese als Wanderbegleiter bei Familienwanderungen dienen. Die Länge



CÖLBE: DIE FLECKENBÜHLER



der Wanderungen lässt sich individuell an die Wünsche der Familien anpassen. Die umliegende Gegend lädt zum Wandern ein, und in Begleitung der Esel werden die Ausflüge zu einem besonderen Abenteuer. In der Brasserie des Hofes werden den Besuchern herzhaftes und süße Speisen angeboten. Besondere Aufmerksamkeit widmet der Hof der Saisonalität und Regionalität der Produkte. Die gesamte Milchproduktion ist transparent und nachvollziehbar. Die Kühe weiden auf den Feldern, und ihre Milch wird direkt in der hofeigenen Käserei verarbeitet. Kunden können Käse und weitere Bio-Produkte direkt vor Ort erwerben. Diese direkte Vermarktung ermöglicht es, die Herkunft der Produkte genau zu verfolgen.

Für größere Anlässe vermietet der Hof eine Scheune mit historischem Ambiente an. Diese Räumlichkeit eignet sich ideal für Feiern und Veranstaltungen. Der Hof legt Wert auf eine gesundheitsfördernde Umgebung und ist daher vollständig alkohol- und nikotinfrei. Viele Bereiche des Hofes sind

für Rollstuhlfahrer zugänglich, für blinde und sehbehinderte Menschen gibt es spezielle Lehrveranstaltungen.

Auch die Kammermusik-Abende im Rahmen der Konzertreihe „Fleckenbühler Hofkonzerte“ erfreuen sich großer Beliebtheit.

Tipp

Das Marburger Schloss gehört zu den prägnantesten Bauwerken in der Stadt. Es wurde als Burg im 11. Jahrhundert angelegt und ist neben seiner historischen Bedeutung als erste Residenz der Landgrafschaft Hessen von großem kunst- bzw. bauhistorischem Interesse.



DAUTPHETHAL-ELMSHORN: PFEIFFERS HOFLADEN

TRADITION SEIT ÜBER 200 JAHREN



Das Familienunternehmen besteht seit über 200 Jahren und ist bekannt für die Herstellung hochwertiger regionaler Produkte wie Wurstwaren und Teigwaren. Die Produkte stammen aus eigener Herstellung und Verarbeitung. Der Hof legt großen Wert auf eine artgerechte Tierhaltung und respektiert die Natur. Pfeiffers Hofladen hat kürzlich die Fleischerei Schneider übernommen, die über 70 Jahre lang in Familienbesitz

war. Jährlich findet ein großes Hoffest statt, das hausgemachte Produkte und frische Grillköstlichkeiten anbietet. Neben Currywurst, Burgern und weiteren Speisen gibt es Getränke von einem befreundeten Weingut. Seit einigen Jahren ergänzen ein Weihnachtsfest und die Curry-Worscht-Tage das Veranstaltungsangebot. Termine und Informationen findet man auf dem Instagramkanal des Hofladens.



Weitere Bücher über Ihre Region



Mittelhessen 1000 Freizeittipps

Annerose Sieck

208 S., Klappenbroschur, zahlr. Farbfotos
ISBN 978-3-8313-2899-4



Gießener Kneipengeschichten Razzia, Rock und Rambazamba

Andreas Eikenroth

80 S., Hardcover, Farb- und S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-3552-7



Dunkle Geschichten aus Gießen schön & schaurig

Falk-Ingo Klee

80 S., Hardcover, S/w-Bilder
ISBN 978-3-8313-3361-5



Geschichten aus dem Marburger Nachtleben Am Ende ins Delirium

Susanna Kolbe

80 S., Hardcover, Farb- und S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-3408-7



Dunkle Geschichten aus Marburg schön & schaurig

Susanna Kolbe

80 S., Hardcover, S/w-Bilder
ISBN 978-3-8313-3262-5



Wetzlar Farbbildband

Torsten Krüger/Hans-Georg Waldschmidt
deutsch/english/français

48 S., Hardcover, Farbfotos
ISBN 978-3-8313-2510-8

Wartberg-Verlag GmbH

Im Wiesental 1 | 34281 Gudensberg

www.wartberg-verlag.de

Bücher für Deutschlands Städte und Regionen

Tel. 0 56 03-93 05 0

Fax 0 56 03-93 05 28



Hofläden & Manufakturen

MITTELHESSEN



Kaufen Sie gerne direkt beim Erzeuger und legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität?

Dieser Band stellt Ihnen eine große Vielfalt an Hofläden und Manufakturen, Bauernhöfen und Bioläden in Mittelhessen vor. Sie alle erzeugen und vermarkten ihre Produkte mit höchster Sorgfalt, Kreativität und Hingabe. Ob Sie frische Lebensmittel, handgemachte Produkte oder individuelle Geschenke suchen, ob Sie einen schönen Ausflug aufs Land mit Bauernhof-Feeling unternehmen, ein Hofcafé besuchen oder an einer Verköstigung teilnehmen wollen, Sie finden hier sicherlich das Richtige in Ihrer Nähe.



Kommen Sie
mit auf eine kulinarische
Entdeckungsreise!

ISBN: 978-3-8313-3714-9



9 783831 337149

€ 16,90 (D)