



Die Käseerei ist ein Betrieb der Bio-Manufaktur Schloss Hamborn. Hier entstehen unter anderem vielfältige Weich-, Schnitt- und Hartkäse aus eigener Kuhmilch.

Käserei, Bäckerei und Fleischerei werden nach den Grundsätzen des Demeter-Verbands betrieben

Bestes Bio aus Schloss Hamborn

Die Siedlung Schloss Hamborn geht auf einen Gutshof zurück, der im 19. Jahrhundert an dieser Stelle entstand. Seit 1931 wird hier ökologischer Landbau nach Demeter-Richtlinien betrieben – und das nicht nur auf

dem Feld. Schloss Hamborn in Borch im Paderborner Land ist heute im Besitz des gemeinnützigen Vereins Schloss Hamborn Rudolf-Steiner-Werkgemeinschaft. Nach den Grundsätzen des

Demeter-Verbands werden hier im Hofgut eine Bio-Manufaktur mit eigener Käseerei, Bäckerei und Fleischerei sowie der Hofladen Natura betrieben. Der Inklusionsbetrieb betreibt biologisch-dynamischen Ackerbau und

Milchviehhaltung. Die Schweinehaltung mit gut 50 Schweinen und 2000 Legehennen in Mobilställen ergänzen das Spektrum.

Insgesamt 263 Hektar zählen zur Landwirtschaft. In der Werkgemeinschaft arbeiten und wohnen fast 600 Menschen. Neben der ökologischen Landwirtschaft, der handwerklichen Produktion von Demeter-Lebensmitteln und einer eigenen regionalen Vermarktung hat das Hofgut Schloss Hamborn als Inklusionsunternehmen auch einen sozialen Ansatz. Ungefähr die Hälfte der Mitarbeitenden sind Menschen mit Behinderung. Ziel ist es, den Menschen in einer humanen Arbeitswelt, in der Hand in Hand gearbeitet wird, eine Perspektive zu bieten und zu ihrer beruflichen und sozialen Inklusion beizutragen.

Aus den landwirtschaftlichen Erzeugnissen werden in drei Betrieben der Bio-Manufaktur handwerklich

genussvolle, ursprüngliche und hochwertige Lebensmittel hergestellt. So entstehen in der Bäckerei verschiedene Vollkornbrote, Brötchen, Kuchen und Feingebäck, die Käseerei stellt aus der eigenen Kuhmilch Butter, Schlagsahne, Joghurt, Quark, Frischkäse sowie vielfältige Weich-, Schnitt- und Hartkäse her. Die Metzgerei verarbeitet das Fleisch der Tiere zu Fleischwaren oder zu Wurst nach traditionellen Warmfleischverfahren – alles und mehr zu haben im Hofladen Natura, auf den Märkten in Meschede und Paderborn sowie in ausgesuchten Bio-Läden und Supermärkten der Region Ostwestfalen-Lippe. Auch Online-Bestellungen sind möglich.

Der Hofladen Natura ist montags bis freitags von 7.45 bis 18.30 Uhr und samstags von 7.45 bis 18 Uhr geöffnet. Ein Online-Lieferservice wird ebenfalls angeboten: www.biomanufaktur.schlosshamborn.de.



Im Hofladen Natura in Schloss Hamborn werden die eigenen Erzeugnisse und weitere genussvolle, ursprüngliche und hochwertige Lebensmittel angeboten.

Kartoffeln
aus eigenem Anbau

direkt vom **Hof Busse**
An der alten B64/83 zw. Albxen und Stahle
Telefon: 0171-8 64 54 87 oder 0 52 71 / 92 14 26

Anna Sophie Meyer-Fehring
Modexen 34 · 33034 Brakel
Handy: 0176 56186870

Bio Spezialitäten ab Hof
- Fleisch und Wurstwaren vom Schwein und Geflügel
- Eier, Marmeladen u. v. m.
- Hofladen mit Selbstbedienung

www.wildhauserhof.de · DE-Öko-039

Familie Spieker-Siebrecht
Derenbornstraße 24
37671 Hörter-Otbergen
Tel.: 0 52 75 / 87 19
Mobil: 0152 / 24 24 24 26

BUCHENHOF-
GUTES DIREKT VOM BAUERN *Otbergen.de*

Hof Waldeyer
natürlich, respektvoll, verbunden

- Rohmilchautomat zum Selbstzapfen
- Käsesortiment (Selbstbedienung) Schnitt-/Weichkäse/Camembert
- Rindfleisch vorrätig oder auf Bestellung

Brakeler Straße 22
37688 Beverungen-Tietelsen
0173/4805375
hof-waldeyer@web.de
Onlineshop:
www.hof-waldeyer.friedhold.de

Unser Hofladen ist 24/7 geöffnet.

Wo Milchkühe ihre Kälber selber aufziehen dürfen

Rittergut Meinbrexten
GmbH

Familie Hilmar & Silke von Mansberg
Rittergut 1
37697 Lauenförde
Telefon 0 52 73 / 3 67 28-0
www.rittergut-meinbrexten.de

Erdbeersaison 2022

Unsere Stände in der Region und das Selbstpflückfeld zwischen Meinbrexten und Lauenförde haben demnächst für Sie geöffnet.

Nähere Informationen hierzu unter www.rittergut-meinbrexten.de

BULLE & CO
NATÜRLICH IM STROH

Hofladen **GRILLSTEAKS**

DIREKTVERKAUF Jeden Freitag 14-17:30 Uhr

Wir haben über 20 verschiedene Rindersteaks im Sortiment! www.bulleundco.de

+ knusprige Waffeln und Kaffee
+ Bullenfüttern für die Kinder

Mmmmm... **SOFTIS-AUTOMAT**

Felix Pahlmeier, Im Ort 1, 33129 Delbrück Folge uns auf

Neues Geschäftsfeld für Erzeuger frischer Lebensmittel

Lieferservice vom Hof direkt in die Küche

Was mit Pizzalieferdiensten begann, ist heute auch bei vielen Restaurants möglich. Sogar den Wocheneinkauf kann man sich bis an die Haustür liefern lassen. Gleichzeitig spielt die Herkunft der Produkte eine immer größere Rolle. Daher ist es auch für Landwirtinnen und Landwirte naheliegend, sich als Erzeuger frischer Lebensmittel in ein neues Geschäftsfeld zu wagen. Aber ab wann lohnt sich der Lieferdienst und wie mache ich ihn bekannt? Diese und weitere Fragen beantwortet eine neue Broschüre der Landwirtschaftskammer NRW.

Ob als Ergänzung zum Hofladen oder als neuer Betriebszweig, die Gründe in

einen Lieferdienst einzusteuern sind vielfältig. In der Broschüre erhalten Landwirtinnen und Landwirte Tipps, wie sie sich am Markt von der breiten Masse abheben. Fleisch von besonderen Rassen oder alte Getreide- oder Obstsorten sind zum Beispiel eine Nische.

Neben dem Produktsortiment sollte auch der logistische Aufwand vor der Einrichtung eines Lieferdienstes berücksichtigt werden. Die Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter müssen Lager- und Kühlräume einrichten, ein geeignetes Transportfahrzeug anschaffen sowie gegebenenfalls zusätzliches Personal einstellen. Ein professioneller Online-Shop, automatisch erstellte

Lieferscheine und Rechnungen sowie ein Tourenplaner fördern eine effiziente Arbeitsweise. Alternativ zur eigenen Auslieferung kann der Lieferdienst auch an einen externen Dienstleister vergeben werden.

Landwirtinnen und Landwirte, die über einen eigenen Lieferdienst nachdenken, können die Broschüre bei der Landwirtschaftskammer NRW für 30 € plus Mehrwertsteuer telefonisch unter 0251 2376-304 oder per Mail an angelika.albrink@lwkn.nrw.de bestellen. Wer auf der Suche nach einem Lieferdienst in seiner Region ist, kann die Angebote unter www.landservice.de nach Lieferdiensten filtern.

Inhaber: Gabriel Nübel

Heimatgenuss
GmbH
Rindfleisch direkt vom Bauernhof

37688 Beverungen - Bustollen
Telefon: 0151-25 72 11 76
info@heimatgenuss.net · www.heimatgenuss.net

Wir bringen ein Stück Heimat zu Ihnen nach Hause!

Es liegt uns ganz besonders am Herzen, unseren Hof nachhaltig zu bewirtschaften. Unsere Rinder werden ausschließlich mit eigenem Heu und Grassilage gefüttert, das wir von unseren biologisch bewirtschafteten Flächen ernten.

Wir bieten folgendes an:

- Filet & Roastbeef auf Anfrage
- Braten • Gulasch
- Suppenfleisch & Suppenknochen
- Rouladen • Hackfleisch

Bei Fragen oder Bestellungen sind wir jederzeit erreichbar.

Klasse statt Masse
Um dies zu garantieren, ist es wichtig für uns, einen möglichst kurzen und stressfreien Transport zu haben!

Öffnungszeiten: Jedes 1. und 3. Wochenende im Monat
Freitag 15.00 - 18.00 Uhr • Samstag 9.30 - 13.00 Uhr

Am 6. + 7. Mai geöffnet!