



Kreisausschuss

Fachbereich Ländlicher Raum und
Verbraucherschutz

 **MARBURG
BIEDENKOPF**

Meine regionalen Produkte

aus dem Landkreis Marburg-Biedenkopf

*frisch, wertvoll,
von hier!*



Impressum

Herausgeber

Kreisausschuss des Landkreises Marburg-Biedenkopf
Fachbereich Ländlicher Raum und Verbraucherschutz

in Kooperation mit den LEADER-Regionen Burgwald-Ederbergland, Lahn-Dill-Bergland und Marburger Land

Hermann-Jacobsohn-Weg 1 • 35039 Marburg
06421 405-60
fblaer@marburg-biedenkopf.de

Marburg, August 2018

Bildnachweise

Titelfoto © Landkreis Marburg-Biedenkopf; Seite 5 © Georg Kronenberg;
Seite 48 © Gerold Rosenberg, www.commons.wikimedia.com lizenziert nach
CC BY-SA 3.0: www.creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.de

Gestaltung

Franziska Weigand, www.diegrafikwerkstatt.com

Druck

Druckerei Lokay e.K., www.lokay.de
Ressourcenschonend gedruckt auf 100% Recycling-Papier

Förderung

Europäischer Landwirtschaftsfond für die Entwicklung des
Ländlichen Raumes. Hier investiert Europa in die ländlichen
Gebiete (EU-Mittel).



Meine regionalen Produkte

Inhaltsverzeichnis

Grußwort	5
Vorwort	6
Direktvermarkter Amöneburg – Dautphetal	8
Das Besondere am Hofkäse	12
Das Besondere am Bauernbrot	13
Direktvermarkter Ebsdorfergrund – Kirchhain	14
Das Besondere an Hausmacher Wurst	20
Direktvermarkter Lohra – Neustadt	22
Übersichtskarte	26
Die RegioApp	32
Kleine Siegelkunde	33
Direktvermarkter Rauschenberg – Wetter	34
Alternative Einkaufsmöglichkeiten	44
Die LEADER-Regionen	48
Nützliches & Informatives	51





Liebe Verbraucherinnen
und Verbraucher,

was und wie wir essen, macht einen Teil von uns selbst aus. Frische und hochwertige Lebensmittel aus der Region werden daher von immer mehr Menschen geschätzt. Qualität, Genuss, Bewusstsein für Natur und Klimaschutz, der Bezug zu Lebensmitteln sind für viele Verbraucher*innen, vor allem auch für Familien mit Kindern, wichtig. Regionale Wertschöpfung, der Erhalt von Arbeitsplätzen im Landkreis, die Pflege der Kulturlandschaft werden von unserem Kaufverhalten beeinflusst.

In unserem Landkreis werden viele von Landwirt*innen erzeugte Lebensmittel angeboten: angefangen vom A wie Apfelsaft über G wie Geflügel und Gemüse bis hin zu Z wie Ziegenkäse oder Zucchini findet sich eine große Vielfalt. Dieses reichhaltige Angebot gibt es z.B. direkt beim Landwirt, auf Wochenmärkten oder als Abo-Kiste und teilweise im Einzelhandel. Verbindet man seinen Einkauf mit einem Ausflug, kann man sich direkt vor Ort informieren und unsere Landschaft genießen.

Mit dieser Übersicht zu Angeboten frischer Lebensmittel aus der Region wollen wir Ihnen einen Überblick geben und Ihnen den Einkauf erleichtern. Auch die RegioApp hilft hierbei weiter. Entdecken und nutzen Sie die vielfältigen Angebote im Landkreis Marburg-Biedenkopf. Treffen Sie Ihre Einkaufsentscheidungen auch nach den Worten von Francois de La Rochefoucauld (1613–1680) „Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst“.

Mit dieser Broschüre möchte ich Sie einladen, die regionalen Produkte unseres Landkreises zu probieren und zu genießen – weil sie „frisch, wertvoll und von hier“ sind.

Herzlich, Ihre

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kirsten Fründt'.

Kirsten Fründt
Landrätin

Vorwort

Regionalität ist in aller Munde und zum Hoffnungsträger für eine nachhaltige Entwicklung und eine zukunftsfähige Gesellschaft geworden.

Für Verbraucher*innen stellt sich die Frage nach der Herkunft insbesondere beim alltäglichen Einkauf von Lebensmitteln: Woher und von wem kommt die Ware? Wie wurde sie produziert? Welche Qualität hat sie? Transparenz und Vertrauen sind die Schlüsselfaktoren, die den regionalen Einkauf zu etwas ganz Besonderem machen. Die Broschüre „Meine regionalen Produkte – frisch, wertvoll, von hier!“ zeigt Ihnen, wo Sie direkt beim Erzeuger Ihres Vertrauens einkaufen können und durch welche Qualitäten sich Lebensmittel aus der Region auszeichnen:

Frisch

Kurze Transportwege, kurze Lagerzeiten und eine effiziente Handhabung sorgen dafür, dass regionale Lebensmittel besonders frisch sind. Zusätzlich kann der Verpackungsaufwand reduziert werden, was die Lebensmittel schont und Müll vermeidet. Frische Lebensmittel behalten ihre Nähr- und Geschmacksstoffe, schmecken besonders gut und tragen zu einer gesunden Ernährung bei.

Wertvoll

Regional einkaufen heisst auch saisonal einkaufen und verbessert die Energiebilanz im Lebensmittelkonsum. Dies ist nicht nur ein wertvoller Beitrag zum Klimaschutz, sondern fördert auch die hiesige Landwirtschaft, sodass die für unseren Landkreis typische, kleinräumige Kulturlandschaft erhalten werden kann. Regionale Lebensmittel sind somit im doppelten Sinne wert- und wirkungsvoll!

Von hier

»Von hier« ist mehr als nur eine Herkunftsbezeichnung. Regionalität stärkt hiesige Wirtschaftskreisläufe, hält die Wertschöpfung in der Region und fördert die Schaffung von Ausbildungs- und Arbeitsplätzen im ländlichen Raum. Regional einkaufen heißt auch, eine Beziehung zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen aufzubauen und zu pflegen, die Transparenz und Vertrauen schafft und letztlich zu einer regionalen Identität beiträgt.



© Landkreis Marburg-Biedenkopf

Hinweise zur Nutzung dieses Einkaufsführers

Diese Broschüre listet für Sie eine große Auswahl an landwirtschaftlichen Betrieben auf, die ihre Produkte über Hofläden, Wochenmärkte oder den Einzelhandel verkaufen. Dabei können wir natürlich keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben und empfehlen Ihnen daher, beim Einkaufen grundsätzlich nach regionalen Lebensmitteln zu fragen und auf die genaue Herkunftsbezeichnung zu achten. Die Betriebsdaten haben die Erzeuger*innen per Selbstauskunft für die Broschüre zur Verfügung gestellt.

Alphabetisch nach Kommunen und Hofnamen sortiert, werden die hofeigenen Produkte, Verkaufsstellen, Öffnungszeiten und Kontaktdaten übersichtlich präsentiert.

Eine Übersichtskarte zeigt Ihnen, wo die teilnehmenden Betriebe liegen.

Zu Ihrer Information finden Sie außerdem einige Artikel mit interessanten Hintergrundinformationen wie beispielsweise zu alternativen Einkaufsmöglichkeiten, der RegioApp oder der handwerklichen Lebensmittelverarbeitung.

Suchen und finden Sie in dieser Broschüre Ihr regionales Produkt – **frisch, wertvoll, von hier!**

Brücker Mühle

1

Hofeigene Produkte

Selbstgepresste Speise- & Würzöle

Verkaufsstellen

Hofladen mit Naturkostsortiment, Einkehren und Rasten im Mühlenhof

Öffnungszeiten

Hofladen: Mi–Sa 9:30–19 Uhr

Einkehren: Mi–Do 11:30–14 Uhr und 17:30–21 Uhr

Fr–So 11:30–21 Uhr

Im Winter bitte anfragen!

Kontakt

Thomas Kleinschmidt

Am Friedenstein 6 | 35287 Amöneburg

Telefon: 06422 850864

info@brueckermuehle.de

www.brueckermuehle.de

Metzgerei Rhiel

2

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Schwein/Rind

Verkaufsstellen

Metzgerei Roßdorf, tegut-Markt Roßdorf,

Metzgerei Langenstein

Öffnungszeiten

Metzgerei Roßdorf:

Mo, Mi 7:30–13 Uhr | Di 7:30–18 Uhr | Sa 7–14 Uhr

tegut Roßdorf: Mo–Fr 8–19 Uhr | Sa 7–14 Uhr

Metzgerei Langenstein: Di, Do, Sa 8:30–11 Uhr

Zertifizierungen

Geprüfte Qualität Hessen für

Schweinefleisch



Kontakt

Thomas Fritsch

Ebsdorfer Str. 6 | 35287 Amöneburg-Roßdorf

Telefon: 06424 923956

Hof am Rahnsberg

3

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Rind

Verkaufsstellen

ab Hof

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

Zertifizierungen

EU-Bio ab 2019 (zzt. in der Umstellung)



Kontakt

Volker Gründel

Steinfeldstr. 1 | 35216 Biedenkopf-Dexbach

Telefon: 06461 924486

julia@pfluegung-online.de

Edmund Weber

4

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Rind

Verkaufsstellen

ab Hof

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

Zertifizierungen

EU-Bio



Kontakt

Edmund Weber

Grohweg 13 | 35216 Biedenkopf-Eckelshausen

Telefon: 06461 2617

Die Fleckenbühler

5

Hofeigene Produkte

Milch, Milchprodukte, Käse (Ziege & Kuh), Brot- & Backwaren, Speisekartoffeln, Kräuter- und Gemüsepflanzen, Mehl, Getreide

Verkaufsstellen

Hofladen, Denn's Marburg, REWE-Märkte mit Landmarktheke

Öffnungszeiten

Hofladen: Mo–Fr 8–18 Uhr | Sa 8–14 Uhr

Zertifizierungen

Demeter | EU-Bio | Landmarkt

**Kontakt**

Die Fleckenbühler

Fleckenbühl 6 | 35091 Cölbe-Schönstadt

Telefon: 06427 9221-0

landprodukte@diefleckenbuehler.de

www.die-fleckenbuehler.de

Metzgerei Lauer

6

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Schwein/Rind/Lamm/Wild

Verkaufsstellen

Metzgerei Lauer Cölbe, Wochenmarkt Marburg und Bad Homburg, Hofmarkt Duske, Verkaufsstand Einhausen

Öffnungszeiten

Metzgerei: Mo, Mi, Do, Fr 7–18 Uhr | Di, Sa 7–13 Uhr

Zertifizierungen

EU-Bio | Geprüfte Qualität Hessen

**Kontakt**

Andreas Lauer

Auf der Hebert | 35091 Cölbe

Telefon: 06421 86685

metzgerei-lauer@t-online.de

www.metzgerei-lauer-coelbe.de

Fjordgestüt Fjellhorn

7

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Rind

Verkaufsstellen

ab Hof, Metzgerei Grebe Biedenkopf-Kombach

Öffnungszeiten

ab Hof: nach telefonischer Vereinbarung

Kontakt

Rüdiger Ruf

Hornbergstr. 2 | 35232 Dautphetal-Friedensdorf

Telefon: 0157 79296564

info@psreiten.de

www.psreiten.de

Pfeiffer's Hofladen

8

Hofeigene Produkte

Eier, Nudeln, Wurst- & Fleischprodukte Schwein/Rind

Verkaufsstellen

Hofladen, REWE Dautphe/Sterzhausen/Biedenkopf/Gladenbach

Öffnungszeiten

Hofladen: Mo, Mi, Do, Fr 9–13 Uhr und 15–18 Uhr
Di, Sa 8–13 Uhr

Kontakt

Johannes & Iris Pfeiffer

Buchenauer Str. 14 | 35232 Dautphetal-Elmshausen

Telefon: 06466 1212

pfeiffers-hofladen@gmx.de

Köstliches aus Milch



© Landkreis Marburg-Biedenkopf

Das Besondere am Hofkäse

Leckeren Ziegen- oder Kuhmilchkäse aus der frischen Milch herzustellen ist eine Kunst, die eine große Vielfalt an hofeigenen Käsesorten mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen hervorbringt und zahlreiche Menschen begeistert. Jede Käsesorte hat ihre ganz spezielle Rezeptur und bedarf einer individuellen Handhabung.

Aus 10 Litern naturbelassener Rohmilch entsteht in vielen Arbeitsschritten etwa 1kg Schnittkäse. Nach der „Dicklegung“ der Milch mithilfe von Milchsäurebakterien und Lab, wird der noch molkehaltige „Käsebruch“ in Tücher oder Formen gefüllt, um abzutropfen oder gar gepresst zu werden. Mit Salz und Gewürzen wird der Charakter des entstehenden Käses herausgearbeitet. Anschließend muss der junge Käse täglich gepflegt und gewendet werden, damit er in speziellen Räumen mit angepasster Temperatur und Luftfeuchtigkeit optimal reifen kann. Die Dauer der Reifung entscheidet mit über das Ergebnis. Schnittkäse reift einige Wochen, Hartkäse dagegen Monate.

Wissenswertes über Lagerung und Verzehr

Käse sollte nicht luftdicht verpackt werden, damit er „atmen“ kann. In Pergament oder Folie eingeschlagen muss er dunkel und kühl aufbewahrt werden. Frischkäse dagegen sollte bei gleichen Lagerbedingungen gut verschlossen werden. Für ein optimales Aroma und eine gute Konsistenz sollte der Käse ca. 1h vor dem Essen aus der Kühlung genommen werden.

Käse ist ein „lebendiges“ Lebensmittel und verändert durch die voranschreitende Reifung seinen Geschmack. Wenn dies nicht gewünscht ist, sollte der Käse nach dem Einkauf bald verzehrt werden.

Köstliches aus Getreide



© Region Marburger Land

Das Besondere am Bauernbrot

Traditionell handwerklich hergestellte Brote schmecken aromatisch und sind auch nach einigen Tagen noch lecker. Das Geheimnis dahinter ist die Zeit, die die Teige zum „Gehen“ erhalten sowie die naturbelassenen Zutaten.

In den landwirtschaftlichen Hofbäckereien wird das selbst erzeugte Getreide ohne Zusatzstoffe verbakken. Da sich die Backfähigkeit des Getreides jährlich ändert, sind Finger-spitzengefühl und Erfahrung sehr wichtig. Traditionell werden in unserer Region überwiegend Sauerteigbrote aus Roggen gebacken. Eine gute Sauerteigführung geht über mehrere Stufen und dauert 24 Stunden und länger.

Das Brot im Holzofen zu backen erfordert zusätzliche Erfahrung mit dem Anfeuern, der Glutführung und dem Ausräumen. Die Hitze des Feuers dringt in die Schamottsteine und wird dann an die eingeschossenen Brotlaibe langsam abgegeben. Holzofenbrote bilden ein kräftige Kruste und schmecken besonders würzig.

Der hofeigene Sauerteig mit seinem einzigartigen Aroma, die ausgewählten Gewürze und Samen und natürlich das Backverfahren verleihen jedem Brot seinen individuellen Geschmack.

Tipps zum Aufbewahren

Brot sollte in leicht belüfteten Gefäßen wie einem Brotkasten aufbewahrt werden, damit die Feuchtigkeit des Brotes nur langsam entweichen kann.

Zum Bevorraten können die Brotscheiben fest in Folie verpackt und max. 2 Monate tiefgefroren werden. Portionsweise aufgetaut und leicht erwärmt bekommt man fast „backfrisches“ Brot. Je frischer das Brot beim Einfrieren ist, desto besser schmeckt es später.

Biohof Claar

9

Hofeigene Produkte

Brot & Backwaren, Getreide

Verkaufsstellen

Hofladen, Caspersch Hof Lohra-Damm, Grunder Naturmarkt
Dreihausen, EDEKA Cappel, Reizjörgehoob Schröck

Öffnungszeiten

Hofladen: Di 12–18 Uhr | Fr 14–18 Uhr

Zertifizierungen

Bioland | EU-Bio



Kontakt

Reiner & Reinhilde Claar

Gasse 14 | 35085 Ebsdorfergrund-Hachborn

Telefon: 06424 2719

info@biohof-claar.de

www.Biohof-claar.de

Biohof Gaus-Staubitz

10

Hofeigene Produkte

Gemüse, Kräuter, Speisekartoffen

Verkaufsstellen

Wochenmarkt Frankfurter Str./Marburg, Hofmarkt Duske
Rauschholzhausen, Bioläden der Umgebung

Zertifizierungen

Bioland | EU-Bio



Kontakt

Carmen Gaus-Staubitz

Moischer Str. 2 | 35085 Ebsdorfergrund-Wittelsberg

Telefon: 06424 5989

biohof_gaus-staubitz@web.de

Bioland-Gärtnerei Kull

11

Hofeigene Produkte

Gemüse, Kräuter, Obst, Honig, Speisekartoffeln, Jung-
pflanzen

Verkaufsstellen

Wochenmarkt Frankfurter Str./Marburg, Grunder Naturmarkt
Dreihausen

Zertifizierungen

Bioland | EU-Bio



Kontakt

Harry Kull

Gartenstr. 2 | 35085 Ebsdorfergrund-Dreihausen

Telefon: 06424 4716 oder 0177 8854405

bio-harry@web.de

Biolandhof Duske

12

Hofeigene Produkte

Milch, Eier, Brot- & Backwaren, Getreide, Mehl

Verkaufsstellen

Hofladen mit Naturkostsortiment, Wochenmarkt Frankfurter
Str. und Firmaneiplatz/Marburg, Milch- und Eierautomat auf
dem Hof

Öffnungszeiten

Hofladen: Di, Fr 15–18:30 Uhr

Milch-/Eierautomat: Mo–So 24 h

Zertifizierungen

Bioland | EU-Bio



Kontakt

Uwe & Annemarie Duske

Potsdamer Str. 7 | 35085 Ebsdorfergrund-Rauschholzhausen

Telefon: 06424 70207

familie.duske@biolandhof-duske.de

www.biolandhof-duske.de

Kartoffelhof Mink

13

Hofeigene Produkte

Speisekartoffeln

Verkaufsstellen

ab Hof im Selbstbedienungsregal, REWE, Edeka

Öffnungszeiten

ab Hof: Mo–So 6–21 Uhr

Zertifizierungen

Landmarkt



Kontakt

Wolfgang Mink

Hauptstr. 26a | 35085 Ebsdorfergrund-Ebsdorf

Telefon: 06424 7089429

Mink.Wolfgang@web.de

Laggels Hof

14

Hofeigene Produkte

Erdbeeren und Himbeeren zum Selberpflücken

Verkaufsstellen

ab Hof, Wochenmarkt Frankfurter Str./Marburg bei Gaus-Staubitz, Grunder Naturmarkt Dreihausen

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

Zertifizierungen

Bioland | EU-Bio



Kontakt

Ute Gerhardt

Scheerergraben 4 | 35085 Ebsdorfergrund-Leidenhofen

Telefon: 06424 9210193

ute.gerhardt@laggels-bio-erdbeeren.de

www.laggels-bio-erdbeeren.de

Jung's Camping-Hühner

15

Hofeigene Produkte

Eier, Wurst- & Fleischprodukte Rind/Geflügel, Kürbis, Spargel, Marmelade, Säfte und Liköre

Verkaufsstellen

Hofladen, Automatenverkauf

Öffnungszeiten

Hofladen: Do–Fr 12–18 Uhr | Sa 9–13 Uhr

Automatenverkauf: Mo–So 24 h

Zertifizierungen

Landmarkt, Geprüfte Qualität Hessen



Kontakt

Margit Jung

Lahnstr. 11 | 35112 Fronhausen-Bellnhausen

Telefon: 0171 4447170

kontakt@camping-huehner.com

www.camping-huehner.com

Walzenmühle Nispel

16

Hofeigene Produkte

Mehl, Getreide, Futtermehle – ab 5 kg

Öffnungszeiten

ab Mühle: Mo–Fr 8–17 Uhr

Zertifizierungen

Geprüfte Qualität Hessen



Kontakt

Wolfgang Hof

Am Mühlhof 1 | 35075 Gladenbach-Sinkershausen

Telefon: 06462 1243

info@muehle-nispel.de

www.muehle-nispel.de

Bie en' Schof

17

Hofeigene Produkte

Honig, Wurst- & Fleischprodukte Schaf, Schaffelle

Verkaufsstellen

Hofladen

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

Kontakt

Karin & Martin Petzold-Treibert

Auf der Riede 8 | 35274 Kirchhain-Schönbach

Telefon: 06422 850263

treibert@freenet.de

Geflügelhof Klingelhöfer

18

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Schwein/Geflügel, Eier

Verkaufsstellen

Hofladen

Öffnungszeiten

Mo, Di, Mi 8–12:30 Uhr und 15–18 Uhr

Do, Fr 8–18 Uhr | Sa 8–12:30 Uhr

Kontakt

Ludwig Klingelhöfer

Marburger Ring 38 | 35274 Kirchhain-Großseelheim

Telefon: 06422 1687

Hof Klingelhöfer

19

Hofeigene Produkte

Speisekartoffeln, Wurst- & Fleischprodukte

Verkaufsstellen

ab Hof, Sa vormittag Verkaufsstand Edeka Richtsberg

Öffnungszeiten

ab Hof: nach telefonischer Vereinbarung

Zertifizierungen

Landmarkt



Kontakt

Karl-Heinz Klingelhöfer

Marburger Ring 49 | 35274 Kirchhain-Großseelheim

Telefon: 06422 1758

Riedhof

20

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Schwein

Verkaufsstellen

Hofladen, Verkaufswagen in Kirchhain, Schweinsberg, Gemünden/Wohra

Öffnungszeiten

Di–Fr 9–18 Uhr | Sa 9–14 Uhr

Kontakt

Lothar Möller

Zum Riedhof 10 | 35274 Kirchhain-Kleinseelheim

Telefon: 06422 2236

d.rm@gmx.de

Bienen sind wichtige Bestäuber

© Pexels, www.pixabay.com



Köstliches aus Fleisch

© Landkreis Marburg-Biedenkopf

Das Besondere an Hausmacher Wurst

Frische, natürliche Zutaten und handwerkliche Verarbeitung der Hausmacher Wurst- und Fleischwaren machen den besonderen Geschmack aus. Kurze Wege, Ruhe und Sorgfalt beim Transportieren der Tiere zur Schlachtstätte vermeiden Stress für Tier und Mensch.

Gute Fleischqualität ist aber auch abhängig von Fütterung und Haltungsbedingungen. Mit hofeigenem Futter, Stroheinstreu, Auslauf oder Weidegang haben die Tiere in landwirtschaftlichen Familienbetrieben gute Bedingungen. Bei ausreichender Bewegung, gutem Futter und Beschäftigungselementen gedeihen die Tiere besonders gut.

Schweinefleisch

Im Landkreis gibt es noch etliche kleine Schlachtstätten bei Landwirten oder Metzgereien. Dies bedeutet kurze Wege und Frische. Gerade bei Schweinefleisch ist die Frische ein zusätzliches Qualitätsmerkmal. Kenner schmecken die Frische von Würsten oder Schnitzeln, die erst 1–3 Tage alt sind, deutlich heraus. Zur Herstellung von Roter Wurst wird schlachtwarmes Fleisch verwendet, die Bindung der Wurstmasse und das gewünschte Rot werden begünstigt. Schlachtwarm behält das Fleisch viel mehr von seinem Eigengeschmack, weniger Salz wird gebraucht, Aromastoffe sind unnötig.

Auch Hausmacher Wurst, wie Leber-, Blutwurst oder Presskopf werden aus frischem Fleisch mit Naturgewürzen, wie Nelken, Muskat, Pfeffer, Knoblauch nach traditionellen, hauseigenen Rezepturen hergestellt. Jede Wurst wird von Hand verarbeitet. Geräuchert wird über naturbelassenen Buchenspänen. Dies verbessert Geschmack, äußere Farbe und Haltbarkeit.

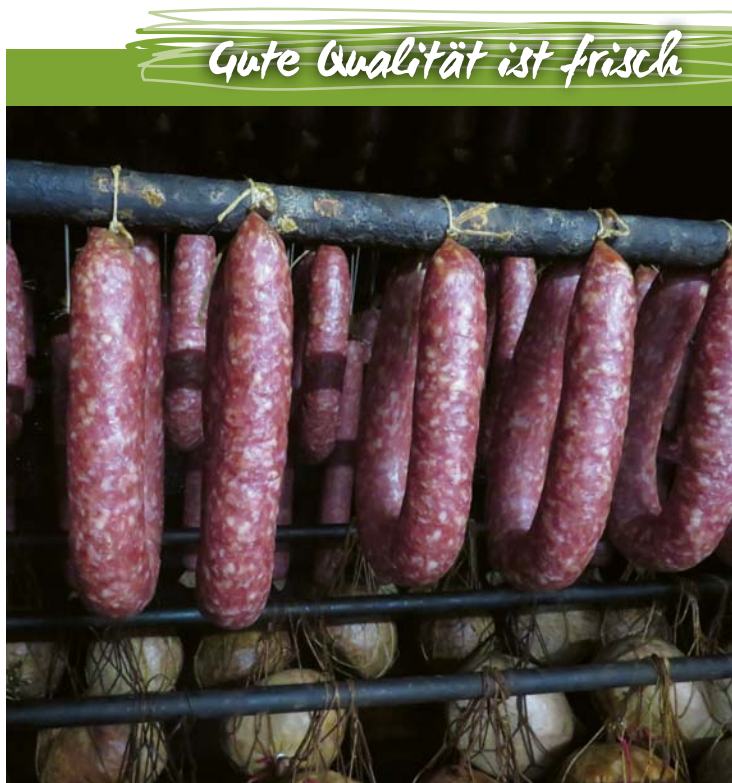
Rindfleisch

Rindfleisch reift dagegen erst einige Zeit. Dies fördert Zartheit und Geschmack. „Dry aged“ Fleisch reift in einem besonderen Verfahren länger und wird extra zart und aromatisch. Geschlachtet werden die Rinder traditionell in den kühleren Monaten. Dann erhält man auch direkt beim Landwirt Rindfleisch zur Bevorratung. Die rohe Rindswurst, ähnlich der Roten Wurst hergestellt, ist etwas Besonderes.

Keine Angst vor Fett. Marmoriertes Fleisch und Stücke mit einem Fettrand schmecken leckerer und sind zarter, den Rand nach dem Garen ggf. abschneiden.

Tipps zum Aufbewahren

Das Fleisch sollte zeitnah verbraucht oder portionsweise eng in Gefrierfolie verpackt tiefgefroren werden. Schweinefleisch darf nicht länger als 3–4 Monate, Rindfleisch max. 10 Monate lagern. Für den frischen Geschmack ist eine kürzere Lagerung besser. Auch Wurstwaren sollten frisch verzehrt werden. Rote Wurst kann am richtigen Ort auch längerfristig aufgehoben werden.



Gute Qualität ist frisch

© Landkreis Marburg-Biedenkopf

Caspersch Hof

21

Hofeigene Produkte

Gemüse, Speisekartoffeln, Erdbeeren, Linsen, Kräuter,
Wurst- & Fleischprodukte Schwein/Rind, Erdbeeren zum
Selbstpflücken

Verkaufsstellen

Hofladen mit Naturkostsortiment, Gemüseabokiste

Öffnungszeiten

Hofladen: Di, Fr 10–18 Uhr | Sa 9–15 Uhr

Zertifizierungen

Bioland | EU-Bio

**Kontakt**

Ulrike & Peter Plitt

Fronhäuser Str. 12 | 35102 Lohra-Damm

Telefon: 06426 7866

info@caspersch-hof.de

www.caspersch-hof.de

Hof Eselsmühle

22

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Rind/Geflügel

Verkaufsstellen

ab Hof

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

Zertifizierungen

Naturland | EU-Bio

**Kontakt**

Claudia & Dieter Hoffarth

Marburger Str. 38 | 35102 Lohra

Telefon: 06462 3671

millstone-cobs@web.de

www.hof-eselsmuehle.de

Kuhl's Hof

23

Hofeigene Produkte

Speisekartoffeln, Zwiebeln, Eier,
Wurst- & Fleischprodukte Schwein/Schaf

Verkaufsstellen

Hofladen

Öffnungszeiten

Mo, Mi 15–18 Uhr | Sa 9–13 Uhr

Zertifizierungen

Bioland | EU-Bio

**Kontakt**

Katharina & Norman Kuhl

Ketzerbach 5 | 35102 Lohra-Rodenhausen

Telefon: 06462 407102 oder 0175 6379388

Norman.Kuhl@gmx.de

Seelbacher Ziegenkäserei

24

Hofeigene Produkte

Käse (Ziege), Speisekartoffeln, Wurst- & Fleischprodukte
Schwein/Schaf/Rind, Gemüse, Schaffelle

Verkaufsstellen

ab Hof im Selbstbedienungsregal, Wochenmarkt Frank-
furter Str./Marburg

Öffnungszeiten

ab Hof: Mo–So 8–18 Uhr

Zertifizierungen

Bioland | EU-Bio

**Kontakt**

Claudia Smolka & Manuel Schwenzfeier

Rodenhäuser Str. 10 | 35102 Lohra-Seelbach

Telefon: 06462 9167949

info@seelbacher-ziegenkaeserei.de

www.seelbacher-ziegenkaeserei.de

Hof Schulz – Agrarpower

25

Hofeigene Produkte

Eier

Verkaufsstellen

ab Hof, Verkaufsautomat am Sportplatz Wehrda/Parkplatz
Fa. Sulzer Afföller

Öffnungszeiten

ab Hof: 8–18 Uhr

Kontakt

Markus Schulz

Auf der Beute 2 | 35041 Marburg-Wehrda

Telefon: 0173 3010899

info@pferdepension-marburg.de

www.pferdepension-marburg.de

Hofgut Dagobertshausen

26

Hofeigene Produkte

Beerenobst, Spargel, Speisekartoffeln,
Erdbeeren zum Selberpflücken

Verkaufsstellen

Hofladen, tegut und Marktstände an verschiedenen Stand-
orten zur Erntesaison – Standorte bitte erfragen!

Öffnungszeiten

Bitte telefonisch oder über die Homepage erfragen!

Zertifizierungen

Geprüfte Qualität Hessen



Kontakt

Hofgut Dagobertshausen

Im Dorfe 14 | 35041 Marburg-Dagobertshausen

Telefon: 06421 1656979

info@hofgut-dagobertshausen.com

www.hofgut-dagobertshausen.com

Hofmann's Hof

27

Hofeigene Produkte

Gemüse, Speisekartoffeln, Getreide

Verkaufsstellen

ab Hof, Wochenmarkt Frankfurter Str./Marburg, Ökokiste
Boßhammersch Hof, Siebenkorn

Öffnungszeiten

ab Hof: nach telefonischer Absprache

Zertifizierungen

Demeter | EU-Bio



Kontakt

Petra Ritter

Zum Lahnberg 13 | 35043 Marburg-Bauerbach

Telefon: 06421 22420

Marburger Traditionsmolkerei

28

Hofeigene Produkte

Milch, Milchprodukte

Verkaufsstellen

REWE-, Edeka-, Herkules-, tegut-, Kaufland-Märkte der Re-
gion, Hofläden – Adressen bitte erfragen!

Zertifizierungen

Geprüfte Qualität Hessen



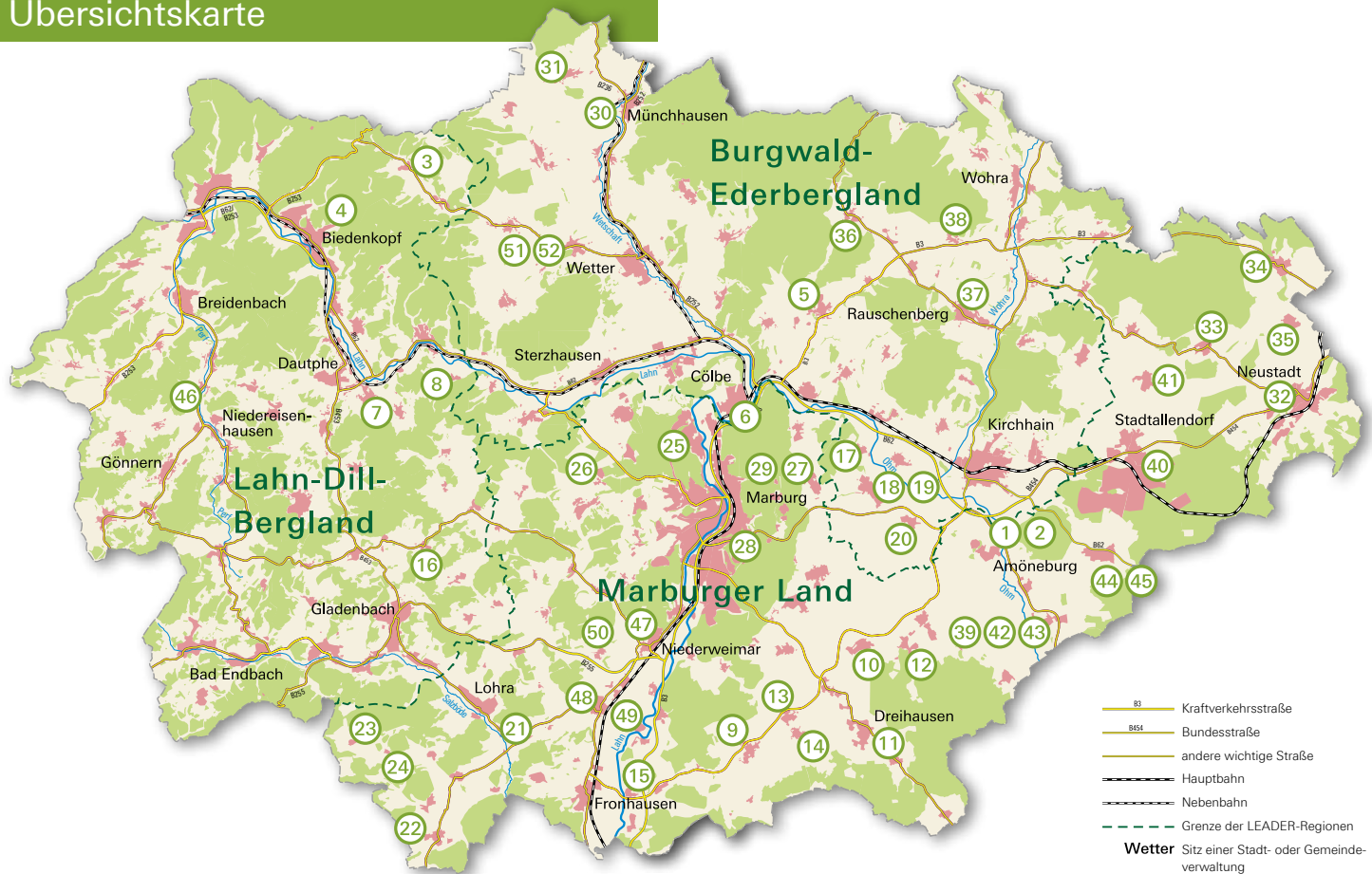
Kontakt

RL GmbH

Frauenbergstr. 12 | 35039 Marburg

Telefon: 06421 94920

www.traditionsmolkerei.de



- 1 Brücker Mühle | Amöneburg
- 2 Metzgerei Rhiei | Amöneburg
- 3 Hof am Rahnsberg | Biedenkopf-Dexbach
- 4 Edmund Weber | Biedenkopf
- 5 Die Fleckenbühler | Cölbe-Schönstadt
- 6 Metzgerei Lauer | Cölbe
- 7 Fjordgestüt Fjellhorn | Dautphetal-Friedensdorf
- 8 Pfeiffer's Hofladen | Dautphetal-Elmshausen
- 9 Biohof Claar | Ebsdorfergrund-Hachborn
- 10 Biohof Gaus-Staubitz | Ebsdorfergrund-Wittelsberg
- 11 Bioland-Gärtnerei Kull | Ebsdorfergrund-Dreihausen
- 12 Biolandhof Duske | Ebsdorfergrund-Rauschholzhausen
- 13 Kartoffelhof Mink | Ebsdorfergrund-Ebsdorf

- 14 Laggels Hof | Ebsdorfergrund-Leidenhofen
- 15 Jung's Campinghühner | Fronhausen-Bellnhausen
- 16 Walzenmühle Nispel | Gladenbach-Sinkershausen
- 17 Bie en' Schof | Kirchhain-Schönbach
- 18 Geflügelhof Klingelhöfer | Kirchhain-Großseelheim
- 19 Hof Klingelhöfer | Kirchhain-Großseelheim
- 20 Riedhof | Kirchhain-Kleinseelheim
- 21 Caspersch Hof | Lohra-Damm
- 22 Hof Eselsmühle | Lohra
- 23 Kuhl's Hof | Lohra-Rodenhausen
- 24 Seelbacher Ziegenkäserei | Lohra-Seelbach
- 25 Hof Schulz | Marburg-Wehrda
- 26 Hofgut Dagobertshausen | Marburg-Dagobertshausen

- 27 Hofmann's Hof | Marburg-Bauerbach
- 28 Marburger Traditionsmolke | Marburg
- 29 Toni's Wurstladen | Marburg-Bauerbach
- 30 Forellenzucht Bösser | Münchhausen
- 31 Geflügelhof Engelbach | Münchhausen-Wollmar
- 32 Highland Cattle | Neustadt
- 33 Harald Geißel | Neustadt-Speckswinkel
- 34 Mengsberger Schäfchen | Neustadt-Mengsberg
- 35 Riedmühle | Neustadt-Momberg
- 36 Beefensation | Rauschenberg-Bracht
- 37 Damm's Hof | Rauschenberg
- 38 Eckhard Geißel | Rauschenberg-Albshausen
- 39 Biohof Metz | Stadallendorf-Schweinsberg
- 40 Highland Cattle Stadallendorf | Stadallendorf

- 41 Hofmetzgerei Hohl | Stadallendorf-Erksdorf
- 42 Kelterei Fischer | Stadallendorf-Schweinsberg
- 43 Ohäuser Mühle | Stadallendorf-Schweinsberg
- 44 Michael Schmitt | Stadallendorf-Niederklein
- 45 Würstlädchen | Stadallendorf-Niederklein
- 46 Im Höfchen | Steffenberg-Quotshausen
- 47 Die Erpresser | Weimar-Niederweimar
- 48 Hof Döhne | Weimar-Niedervalgern
- 49 Hofbäckerei Eidam | Weimar-Roth
- 50 Rittergut Oberweimar | Weimar-Oberweimar
- 51 Lindenhof | Wetter-Amönau
- 52 Naturlandhof Richard Fett | Wetter-Amönau

0 5 km

Entwurf und Kartographie: Dr. Lutz Münzer

Toni's Wurstladen

29

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Rind/Schwein/Schaf/Ziege

Verkaufsstellen

Hofladen, Wochenmarkt Frankfurter Str./Marburg, Wochenmarkt Staufenberg, Verkaufswagen in Sicherheitshausen/Hasenhausen/Hachborn

Öffnungszeiten

Hofladen:

Mo–Fr 9–13 Uhr und 17–19 Uhr | Sa 9–13 Uhr

Kontakt

Anton Schick

Kirchweg 10 | 35043 Marburg-Bauerbach

06421 12390

info@toniswurstladen.de

www.toniswurstladen.de

© Erwin Koch

Strukturreicher Landkreis



Forellenzucht Bösser

30

Hofeigene Produkte

Forelle & Lachsforelle

Verkaufsstellen

Hofladen

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung Mo–Sa 10–18:30 Uhr

Kontakt

Forellenzucht Bösser

Marburger Str. 5a | 35117 Münchhausen

Telefon: 06457 8999350

service@forellenzucht-boesser.de

www.forellenzucht-boesser.de

Geflügelhof Engelbach

31

Hofeigene Produkte

Eier

Verkaufsstellen

ab Hof, Wochenmarkt Frankfurter Str./Marburg, Edeka-/REWE-Märkte, Bäckereien, Metzgereien, Haustürverkauf – Adressen bitte erfragen!

Öffnungszeiten

Mo–Sa 9–13 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung

Zertifizierungen

Geprüfte Qualität Hessen



Kontakt

Manfred Engelbach

Breitenweg 2 | 35117 Münchhausen-Wollmar

Telefon: 06457 428

info@marburger-land-eier.de

www.marburger-land-eier.de

Highland Cattle von der Weißmühle

32

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Rind

Verkaufsstellen

ab Hof

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

Zertifizierungen

EU-Bio



Kontakt

Heinz Westphal

An der Weißmühle 13 | 35279 Neustadt

Telefon: 0160 96876979

westphal@hochland-rind.de

www.hochland-rind.de

Harald Geißel

33

Hofeigene Produkte

Erdbeeren zum Selberpflücken

Verkaufsstellen

ab Hof

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

Kontakt

Harald Geißel

Birkenstr. 8 | 35279 Neustadt-Speckswinkel

Telefon: 06692 1570

Mengsberger Schäfchen

34

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Schaf

Verkaufsstellen

ab Hof

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

Kontakt

Armin Staufenberg

Am Räschen 10 | 35279 Neustadt-Mengsberg

Telefon: 06692 5782

info@mengsberger-schaeefchen.de

www.mengsberger-schaeefchen.de

Riedmühle

35

Hofeigene Produkte

Eier, Wurst- & Fleischprodukte Rind/Geflügel

Verkaufsstellen

ab Hof im Selbstbedienungsregal, REWE, Bosshammersch Hof, Naturkostladen Alsfeld, Reformhäuser in Marburg

Öffnungszeiten

ab Hof: Mo–So 24 h

Zertifizierungen

Bioland | EU-Bio



Kontakt

Riedmühle GbR

Riedmühle 1 | 35279 Neustadt-Momberg

Telefon: 06692 2025432

riedmuehle@gmx.de

www.riedmuehle-momberg.de

Die RegioApp

Ergänzend zu dieser Broschüre möchten wir Sie auf die RegioApp des Bundesverbandes der Regionalbewegungen aufmerksam machen.

Die RegioApp ist ein praktisches Tool, das den regionalen Einkauf erleichtert. Mithilfe Ihres Smartphones oder Ihres Tablets können Sie darüber jederzeit auf die dazugehörige Datenbank zugreifen und deutschlandweit Informationen über eine große Vielfalt an direktvermarktenden Betrieben, Hofläden, Gastronomien und Metzgereien abrufen, die wertvolle Lebensmittel in der jeweiligen Region erzeugen, verarbeiten und vermarkten. Sie alle arbeiten nach folgenden Prinzipien:

- Rohstoffe aus der Region
- Verarbeitung in der Region
- Vermarktung in der Region
- Einsatz heimischer Futtermittel

Download erhältlich über www.regioapp.org

Einkaufen im Hofladen

Regional einkaufen – regional essen

DIE REGIO APP

Kleine Siegelkunde

Natürlich gibt es noch mehr Siegel als die hier aufgeführten. Diese allerdings sind für die direktvermarktenden Betriebe hier im Landkreis die wichtigsten. Sie stehen alle für eine besondere Produktqualität und werden unabhängig kontrolliert.

EU-Bio-Siegel



Das staatliche EU-Bio-Siegel kennzeichnet Erzeugnisse oder Produkte, die aus ökologischer Landwirtschaft stammen und gemäß der EU-Richtlinien erzeugt wurden. Die EU-Öko-Verordnung gilt als der gesetzliche Mindeststandard für ökologischen Landbau und hat weniger strenge Richtlinien als die unabhängigen Anbauverbände.

Weitere Infos unter www.oekolandbau.de

Bioland, Demeter, Naturland



Bioland, Naturland und Demeter sind die drei wichtigsten unabhängigen Öko-Anbauverbände in Deutschland. Die Richtlinien aller drei Anbauverbände gehen über die Anforderungen des EU-Bio-Siegels hinaus und verlangen einen höheren ökologischen Standard, der unabhängig kontrolliert wird. Jeder Anbauverband hat sein eigenes Profil und eigene Schwerpunkte.

Weitere Infos unter www.bioland.de, www.demeter.de, www.naturland.de

Landmarkt



Unter der Marke LANDMARKT vermarkten Bauernhöfe der Vereinigung der Hessischen Direktvermarkter e. V. (VHD) ihre Produkte. Sie unterliegen einer unabhängigen Kontrolle. Handwerkliche Qualität, Nähe und Transparenz sind die wichtigsten Kriterien des Siegels.

www.landmarkt.hessische-direktvermarkter.de
www.hessische-direktvermarkter.de

Geprüfte Qualität Hessen



Die Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ wurde von der Marketinggesellschaft GUTES AUS HESSEN e. V. zusammen mit dem Land Hessen entwickelt. Ähnlich wie beim Landmarkt-Siegel steht die Marke für hochwertige und sichere Nahrungsmittel aus Hessen. Für Bio-Produkte vergibt die Gesellschaft ein eigenes Logo in Kombination mit dem EU-Siegel.

www.gutes-aus-hessen.de

Beefsensation

36

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Rind
(Fleischreifeverfahren „dry aging“)

Verkaufsstellen

ab Hof

Öffnungszeiten

Sa 10–14 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung

Kontakt

Benjamin Althainz
Schwabendorfer Str. 17 | 35282 Rauschenberg-Bracht
Telefon: 0152 33856221
genuss@beefsensation.de
www.beefsensation.de

Damm's Hof

37

Hofeigene Produkte

Speiseeis

Verkaufsstellen

ab Hof, Eiscafé

Öffnungszeiten

ab Hof:
nach telefonischer Vereinbarung Mo–Fr 16–18 Uhr
Eiscafé in der Saison:
Do–Sa 14–21 Uhr | So 12–21 Uhr

Kontakt

Christian Damm
Auf den Röhren 12 | 35282 Rauschenberg
Telefon: 06425 1236
info@damms-hof.de
www.damms-hof.de

Eckhard Geißel

38

Hofeigene Produkte

Eier

Verkaufsstellen

Mühlenbäckerei Pfeiffer in Caldern/Cölbe/Marburg, Udo's
Bäckerlädchen Frankenbach, Verkaufswagen – Standorte
bitte erfragen!

Kontakt

Eckhard Geißel
Marburger Str. 13 | 35282 Rauschenberg-Albshausen
Telefon: 06425 1734
E.u.S@t-online.de

Stadtallendorf

39

Biohof Metz

Hofeigene Produkte

Milch

Verkaufsstellen

Milchautomat ab Hof

Öffnungszeiten

ab Hof: Mo–So 24 h

Zertifizierungen

EU-Bio



Kontakt

Jochen Metz
Weidenhausen 48 | 35260 Stadtallendorf-Schweinsberg
Telefon: 06429 921601
organicfarm@t-online.de
www.hof-metz.de

Highland Cattle Stadtallendorf GbR

40

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Rind

Verkaufsstellen

ab Hof

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

Zertifizierungen

EU-Bio



Kontakt

Fabian Gies

Kirchhainer Weg 26 | 35260 Stadtallendorf

Telefon: 0178 1491987

Gies.Fabian@googlemail.com

Hofmetzgerei Hohl

41

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Schwein/Rind

Verkaufsstellen

ab Hof, Lieferservice

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

Kontakt

Carsten Hohl

Langensteiner Str. 12 | 35260 Stadtallendorf-Erksdorf

Telefon: 06428 4480046

metzger.hohl@gmail.com

Kelterei Fischer

42

Hofeigene Produkte

Apfelsaft & Apfelwein

Verkaufsstellen

ab Kelterei

Öffnungszeiten

Di–Fr 8–12:30 Uhr und 14–18 Uhr | Sa 8–13 Uhr

Kontakt

Udo Fischer

Biegenstr. 40 | 35260 Stadtallendorf-Schweinsberg

Telefon: 06429 6527

Ohäuser Mühle

43

Hofeigene Produkte

Honig, Honigprodukte, Honigmet, Eier, Eierlikör,
Wurst- & Fleischprodukte Schwein/Geflügel

Verkaufsstellen

ab Hof, Wochenmarkt Frankfurter Str./Marburg,
Brücker Mühle

Öffnungszeiten

ab Hof: nach telefonischer Vereinbarung
Mo, Mi, Fr 9–12 Uhr | Di 14–17 Uhr

Zertifizierungen

Bioland | EU-Bio | Landmarkt



Kontakt

Reinhard Wever

Ohäuser Mühle | 35260 Stadtallendorf-Schweinsberg

Telefon: 06429 467

omuehle@t-online.de

www.ohaeuser-muehle.de

Michael Schmitt

44

Hofeigene Produkte

Speisekartoffeln

Verkaufsstellen

ab Hof im Selbstbedienungsregal Mittelgasse 18, Wochenmarkt Stadtallendorf

Öffnungszeiten

ab Hof: Mo–Sa 8–20 Uhr

Kontakt

Michael Schmitt

Badebachweg 8 | 35260 Stadtallendorf-Niederklein
Telefon: 06429 7195

Wurstlädchen

45

Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Schwein

Verkaufsstellen

Hofladen

Öffnungszeiten

Sa 10–12 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung

Kontakt

Markus Botthoff

An der Hauptstr. 1 | 35260 Stadtallendorf-Niederklein
Telefon: 06429 7751
butscher80@gmx.de
www.wurstlaedchen-botthoff.de

Herbst ist Obstzeit

Im Höfchen

46

Hofeigene Produkte

Speisekartoffeln, Getreide

Verkaufsstellen

ab Hof

Öffnungszeiten

Mo–Fr 9–18 Uhr

Kontakt

Marcel Klein

Lahnstr. 1 | 35239 Steffenberg-Quotshausen
Telefon: 06465 1583
klein-quotshausen@t-online.de

Weimar

Die Erpresser

47

Hofeigene Produkte

Apfelsaft, Apfelwein, Speisekartoffeln, Sonnenblumen

Verkaufsstellen

ab Hof, Edeka-Neukauf Pinschmidt Marburg

Öffnungszeiten

ab Hof: nach telefonischer Vereinbarung

Zertifizierungen

Geprüfte Qualität Hessen



Kontakt

Eckhard Herrmann

Wichernstr. 3 | 35096 Weimar-Niederweimar
Telefon: 0178 9775297
erpresser@t-online.de
www.die-erpresser.de

Hof Döhne

Hofeigene Produkte

Speisekartoffeln

Verkaufsstellen

ab Hof im Selbstbedienungsregal, Edeka-Märkte Niederweimar/Richtsberg/Ockershausen/Lohra, bei Jung's in Bellnhausen

Öffnungszeiten

ab Hof: Mo–Fr 8–18 Uhr

Zertifizierungen

Landmarkt



Kontakt

Hans-Georg Döhne

Gladenbacher Str. 15 | 35096 Weimar-Niederwalgern

Telefon: 06426 6677

hansgeorgdoehne@gmx.de

Hofbäckerei Eidam

Hofeigene Produkte

Brot- & Backwaren, Speisekartoffeln

Verkaufsstellen

ab Hof

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

Zertifizierungen

Naturland | EU-Bio



Kontakt

Erna & Jens Eidam

Uferstr. 4 | 35096 Weimar-Roth

Telefon: 06426 921933

k.eidam@t-online.de



Direkt vom Korn bis zum Brot

Rittergut Oberweimar



Hofeigene Produkte

Wurst- & Fleischprodukte Rind/Schwein, Eier

Verkaufsstellen

ab Hof, hofeigenes Restaurant

Öffnungszeiten

ab Hof: nach telefonischer Vereinbarung
Gutsstübchen: Fr–Sa 18–24 Uhr | So 12–24 Uhr

Kontakt

Manfred Möller

Koblener Str. 1 | 35096 Weimar-Oberweimar

Telefon: 06421 7032 oder 0177 7541037

rittergut-oberweimar@t-online.de

www.zum-gutsstuebchen.de

Lindenhof



Hofeigene Produkte

Milch, Eier, Wurst- und Fleischprodukte Schwein/Rind/
Geflügel, Marmelade, Nüsse, Apfelsaft

Verkaufsstellen

ab Hof, Automatenverkauf, Eier bei Edeka Lahntal-Goßfelden

Öffnungszeiten

ab Hof: nach telefonischer Vereinbarung
Automatenverkauf: Mo–So 24 h

Zertifizierungen

Geprüfte Qualität Hessen



Kontakt

Silke & Harald Fett

Raiffeisenstr. 21 | 35083 Wetter-Amönau

Telefon: 0174 3775571

Naturlandhof Richard Fett



Hofeigene Produkte

Eier, Wurst- und Fleischprodukte Rind/Geflügel, Gemüse,
Selbsterntegärten

Verkaufsstellen

ab Hof, Selbstbedienungsregal,
Wochenmarkt Frankfurter Str./Marburg

Öffnungszeiten

ab Hof: nach telefonischer Vereinbarung
Selbstbedienungsregal: Mo–So 24 h

Zertifizierungen

Naturland | EU-Bio



Kontakt

Dr. Richard Fett

Wiesengrund 4 | 35083 Wetter-Amönau

Telefon: 06423 964944

rfett@gmx.de

© Landkreis Marburg-Biedenkopf



Alternative Einkaufsmöglichkeiten

Neben dem Lebensmittelverkauf ab Hof, im Hofladen, auf Wochenmärkten oder klassisch im Einzelhandel gibt es im Landkreis Marburg-Biedenkopf auch ganz besondere Bezugsquellen von regionalen Produkten, die ganz andere Vermarktungswege nutzen:

Solidarische Landwirtschaft Marburg e.V.

Hinter dem Verein verbirgt sich ein Zusammenschluss von privaten Haushalten und landwirtschaftlichen Erzeuger*innen aus der Region. Die Haushalte zahlen einen jährlich vereinbarten Betrag an die landwirtschaftlichen Betriebe, so dass diese unabhängig von Marktzwängen bedürfnisorientiert wirtschaften können.

Weitere Infos unter www.solawi-marburg.de

onkel emma

Onkel emma ist ein Mitgliederladen in Marburg, der als Kollektiv geführt wird und bevorzugt regionale Bio-Lebensmittel verkauft. Mit dem monatlichen Beitrag der ca. 700 Mitglieder wird ein großer Teil der laufenden Kosten bezahlt. Dafür kann onkel emma die Waren seinen Mitgliedern zu wesentlich günstigeren Preisen anbieten als in üblichen Bioläden oder in der Öko-Abteilung des Supermarktes.

Weitere Infos unter www.onkelemma-marburg.de

Selbsterntegärten

Selbsterntegärten sind Parzellen einer Gemüseackerfläche, die ein landwirtschaftlicher Betrieb an private Nutzer*innen saisonweise verpachtet. Die Gartenpächter*innen kümmern sich selbstständig um die Pflege und Ernte, nachdem die Fläche vom Betrieb eingesät und bepflanzt wurde.

Weitere Infos unter www.biohof-boehm.de und www.tegut.com → Suchbegriff: Wetter-Amönau

Ökokistenservice

Über einen Ökokistenservice können sich Verbraucher*innen regionale Bio-Lebensmittel und oft auch viele Produkte aus dem Naturkostsortiment liefern lassen. Der Biobetrieb Caspersch Hof der Familie Plitt bietet eine Gemüseabokiste mit eigenen Produkten an:

Weitere Infos unter www.caspersch-hof.de

Der Ökokistenservice Boßhammersch Hof bezieht als Handelsunternehmen saisonal einzelne Produkte aus der Region. Die regionalen Waren sind im Online-Shop besonders gekennzeichnet.

Weitere Infos unter www.bosshammersch-hof.de

Selberpflücken

Insbesondere bei Beerenobst gibt es einige Betriebe, die ihre Felder während der Saison zum Selberpflücken öffnen, eine gute Wahl, wenn man Beeren möglichst frisch und günstig bekommen möchte:

Fam. Gerhardt, Leidenhofen: www.laggels-bio-erdbeeren.de

Fam. Plitt, Lohra-Damm: www.caspersch-hof.de

Hofgut Dagobertshausen, Marburg:
www.hofgutdagobertshausen.com

Obstbau Geißel, Neustadt-Speckswinkel: Tel. 06692 1570

Honig direkt vom Imkereibetrieb

Im Landkreis haben sich auch etliche Bürger*innen hobbymäßig der Imkerei verschrieben. Sie leisten damit einen wertvollen Beitrag zur Artenvielfalt. Interessantes zu Honig, Bienen und Blühpflanzen als Bienenweide findet man unter: www.die-honigmacher.de.

In vielen Orten gibt es Imker*innen, die ihren Honig ab Hof verkaufen. Aber auch Hofläden und der Lebensmitteleinzelhandel führen oft regionalen Honig. Weitere Infos über:

www.imkerverein-marburg.de
www.imkerverein-kirchhain.de
www.bienenzucht-biedenkopf.de

Obstverstrich in Gemeindegebieten

Etliche Städte und Gemeinden besitzen Obstbäume, deren Ernte an interessierte Bürger*innen gegen einen geringen Betrag abgegeben wird. Es lohnt sich bei den Ortsvorsteher*innen oder der Kommune nachzufragen.

Eine Bitte: Obstbäume auf Wiesen, Feldern, Wegrändern sind Eigentum anderer, daher immer nachfragen.

Vereinigung der Direktvermarkter Marburg-Biedenkopf

Einige direktvermarktende Landwirte haben sich zur Vereinigung der Direktvermarkter Marburg-Biedenkopf zusammengeschlossen. Sie arbeiten bei Veranstaltungen, Weiterbildung, Öffentlichkeitsarbeit zusammen.

Unter www.regionale-entdeckungen.de findet man Informationen zu verschiedenen Betrieben.

LANDMARKT bei REWE

Unter der Marke LANDMARKT vermarkten einige Mitgliedsbetriebe der Vereinigung der Hessischen Direktvermarkter e.V. (VHD) ihre Produkte. Sie unterliegen einer unabhängigen Kontrolle. REWE ist Partner für Landmarkt-Produkte:

Biedenkopf	Am Seewasem 10
Ebsdorfergrund-Dreihausen	Alte Landstr. 2a
Gladenbach	Kirchbergstr. 4
Marburg	Ockershäuser Allee 5–7
Neustadt	Am Kaufpark 2
Stadtallendorf	Herrenwaldstr. 6a
Steffenberg-Niedereisenhausen	Kaufpark
Lahntal-Sterzhausen	Wittgensteiner Str. 1c

© Landkreis Marburg-Biedenkopf



Erntepracht im Herbst

Vielfalt am Ackerrand



© Landkreis Marburg-Biedenkopf

Wochenmärkte

Viele landwirtschaftlichen Betriebe der Region verkaufen ihre Produkte auf Wochenmärkten. Nutzen Sie diese Möglichkeit, um regional einzukaufen und die Erzeuger*innen persönlich kennenzulernen:

Biedenkopf/Marktplatz	Fr 8–13 Uhr
Gladenbach/Marktplatz	Do 8–13 Uhr
Kirchhain/Fußgängerzone	Mi, Sa 9–13 Uhr
Marburg/Frankfurter Str. und Firmaneiplatz	Mi, Sa 7:30–13 Uhr
Rauischholzhausen/Biolandhof Duske	Hofmarkt Fr 16–18 Uhr
Stadtallendorf/Marktplatz	Do 10–18 Uhr

Die LEADER-Regionen



Unsere schöne Region

Reddehausen und Schönstadt © Gerold Rosenberg, www.commons.wikimedia.com

Drei LEADER-Regionen sind im Landkreis Marburg-Biedenkopf etabliert: Burgwald-Ederbergland, Lahn-Dill-Bergland und Marburger Land. Sie haben unterschiedliche Schwerpunkte, haben aber ein gemeinsames Ziel: Die Stärkung des ländlichen Raums und damit auch die Stärkung von Direktvermarktern und ihren Produkten.

Während die Region Marburger Land mit ihren acht beteiligten Kommunen sich ausschließlich im Landkreis erstreckt, wirkt die Region Burgwald-Ederbergland mit 15 Kommunen in den Landkreis Waldeck-Frankenberg hinein und die Region Lahn-Dill-Bergland mit 18 Kommunen in den Lahn-Dill-Kreis.

Aber was ist LEADER überhaupt? Die Abkürzung LEADER steht für „Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale“ und heißt übersetzt „Verbindung zwischen Aktionen zur Entwicklung der ländlichen Wirtschaft“. Dazu werden Gelder aus dem europäischen Landwirtschaftsfonds und des Landes Hessen zur Förderung des ländlichen Raums zur Verfügung gestellt.

Die drei Regionen kooperieren bei zahlreichen Projekten intensiv und in einigen Projekten auch mit dem Landkreis Marburg-Biedenkopf, wie zum Beispiel mit der vorliegenden Direktvermarkterbroschüre, die ganz neu aufgelegt und gestaltet wurde.

Die **Region Burgwald-Ederbergland** setzt sie sich für eine soziale, ökonomisch, ökologisch und nachhaltig ausgerichtete Weiterentwicklung zwischen Lahn und Eder ein. Ein gutes Beispiel hier ist das Hofgut Fleckenbühl in Cölbe-Schönstadt, das projektbezogen mit LEADER-Mitteln gefördert wurde. Im Jahr 1984 gegründet, arbeitet es von Anfang an nach den

Richtlinien biologisch-dynamischer Landwirtschaft und ist seit 1986 als Demeter-Betrieb anerkannt. Nicht zu vergessen auch das Hofeis der Familie Damm aus Rauschenberg, die das vorzügliche Eis von der Milch der eigenen Küche herstellen.

Die **Region Lahn-Dill-Bergland**, die gleichzeitig Naturpark ist, organisiert jedes Jahr am Erntedanksonntag den „Tag der Regionen“. Er bietet Direktvermarktern, Vereinen und Kunsthandwerkern die Möglichkeit, sich einem großen Publikum zu präsentieren und zu zeigen, was die Region zu bieten hat. Außerdem bietet die Region „Das Landpaket“ an – ein Geschenk mit der Vielfalt des Naturparks Lahn-Dill-Bergland. Eine hübsche Geschenkbox mit leckeren und hochwertigen Produkten aus dem Naturpark.

Das Landpaket kann in verschiedenen Varianten beim Vertriebspartner des Naturparks Lahn-Dill-Bergland erworben werden:

Holzofenbackstube Blaumühle

Blaumühlenweg 9 | 35075 Gladenbach

06462 9167892

landpaket@blaumuehle.de

www.blaumuehle.de



Das Landpaket

© Karsten Müller, Region Lahn-Dill-Bergland



So schmeckt die Region

© Landkreis Marburg-Biedenkopf

Die **Region Marburger Land** schließlich lädt mit der Probiertaktion „So schmeckt die Region“ im Rahmen des jährlich stattfindenden Autofreien (Erlebnis-)Sonntages auf der Landstraße L 3048 zu einer kulinarischen Reise durch die Region ein. Zahlreiche Direktvermarkter in der Region zeugen von der Vielfalt und dem Engagement der Erzeuger. Dazu gehören unter anderem der Ziegenkäse aus Seelbach, das Gemüse von Caspersch Hof aus Lohra-Damm, die Wurst der Metzgerei Hohl aus Stadtallendorf-Erksdorf oder die Eier der „Campinghühner“ von Familie Jung aus Fronhausen, um nur einige zu nennen.

Weitere Informationen zu den einzelnen Regionen und dem Naturpark sowie Ansprechpartner finden Sie unter:

Region Lahn-Dill-Bergland

Marion Klein

Herborner Str. 1 | 35080 Bad Endbach

m.klein@lahn-dill-bergland.de

www.lahn-dill-bergland.de

Region Burgwald-Ederbergland

Stefan Schulte

Marktplatz 1 | 35083 Wetter (Hessen)

info@region-burgwald-ederbergland.de

www.region-burgwald-ederbergland.de

Region Marburger Land

Alexandra Klusmann

Bahnhofstr. 2 | 35260 Stadtallendorf

alexandra.klusmann@stadtallendorf.de

www.marburger-land.de

Nützliches & Informatives

Direktvermarkter-Adressen und allgemeine Infos zu Ernährung und Vermarktung

- www.regioapp.org
- www.regionale-entdeckungen.de
- www.landmarkt.hessische-direktvermarkter.de
- www.gutes-aus-hessen.de
- www.marburg-biedenkopf.de → Suchbegriff: Regionale Produkte
- www.wifoe.marburg-biedenkopf.de → Der Standort → Innovative Produktvermarktung
- www.umweltministerium.hessen.de → Verbraucher → Ernährung → Nachhaltige Ernährung
- www.umweltministerium.hessen.de → Landwirtschaft → Erzeugnisse aus der Region
- www.ble.de → Unsere Themen → Ernährung und Lebensmittel
- www.bzfe.de
- www.oekolandbau.de

Dokumentarfilme zu Ernährung

- www.filmsfortheearth.org → Suchbegriff: Ernährung
- www.moviepilot.de → Suchbegriff: Ernährung
- www.taste.the-waste.de
- www.10milliarden-derfilm.de
- www.dassystemmilch.de

Klimaschutz und ökologischer Abdruck

- www.klimaschutz.marburg-biedenkopf.de
- www.fussabdruck.de
- www.ressourcen-rechner.de



Informieren, Suchen & Finden

© www.pixabay.com

Meine regionalen Produkte

aus dem Landkreis Marburg-Biedenkopf

Wussten Sie, dass ... ?

- der Landwirt für sein Getreide von einem 35 Cent teuren Brötchen nur 0,6 Cent bekommt; dabei ist Getreide die Hauptzutat für Brötchen!
- der Einkauf von regional erzeugten Lebensmitteln und Produkten unsere Arbeitsplätze in der Region sichert!
- der Einkauf von saisonalen und regionalen Produkten viel zum Klimaschutz beiträgt!

Kaufen auch Sie regional ein und entdecken Sie in dieser Broschüre Ihr Lieblingsprodukt aus dem Landkreis:

*frisch, wertvoll,
von hier!*