

Direkt 
EINKAUFEN VOM ERZEUGER

WESTZIPFELREGION: SELFKANT – GANGELT – WALDFEUCHT – HEINSBERG



GUTES AUS DER WESTZIPFELREGION

Natürlich. Frisch.

Es muss nicht immer von weit her kommen: Natürliche und leckere Produkte bekommen Sie am besten direkt in Ihrer Nachbarschaft. Kurze Transportwege, frische Ware und guter Geschmack – regional kaufen lohnt sich.

Unsere schöne Westzipfelregion ist reich an lokalen Produkten!

Sie bekommen in der westlichsten Region Deutschlands alles, was das heimatverbundene Herz begehrt. In dieser Broschüre stellen regionale Direktvermarkter sich und ihre Produkte vor. So haben Sie einen Überblick über die hiesigen Produkte aus Gangelt, dem Selfkant, Waldfeucht und Heinsberg. Von frischem Obst und Gemüse über leckere Backwaren, Milch und Milchprodukte, Eier bis hin zu zartem Rindfleisch aus eigener Haltung: Die beste Ware bekommen Sie direkt nebenan.

Direktvermarkter ganz in Ihrer Nähe:

SELFKANT

Obsthof Dreissen Selfkant
(Wehr)

Spargelhof Hensgens
(Havert)

Biohofladen Tammer Selfkant GmbH
(Saeffelen)

GANGELT

Bomanns Obstgenuss
(Harzelt)

Eierhof Jansen
(Gangelt)

Kollweider Hof
(Breberen)

Bäckerei Maria von Heel
(Birgden und Haaren)

WALDFEUCHT

Zipfelmilch Milchhof Schiffers
(Bocket)

HEINSBERG

Hofladen Gut Schenkeliack
(Heinsberg)

Familienhof Krings
(Pütt)



GUTES AUS EIGENER PRODUKTION



Frische Produkte mit Liebe in der Heimat hergestellt: Das bieten die Direktvermarkter der Westzipfelregion. In eigener Produktion entsteht hochwertige Ware, die sich durch einen natürlich leckeren Geschmack auszeichnet – und das ganz in Ihrer Nähe.

Lernen Sie in dieser Broschüre die Unternehmen kennen, informieren Sie sich über die unterschiedlichen Produkte und unterstützen Sie Ihre Heimat. Und nicht zu vergessen: Genießen Sie die Vorzüge der Region.

Die neue Ernte
beginnt im August.

ÄPFEL UND BIRNEN aus eigenem Anbau

Unser Obsthof Dreissen liegt inmitten einer zwölf Hektar großen Apfel- und Birnenplantage am Ortsrand von Wehr.



Familie Dreissen

Hier wachsen Äpfel und Birnen nach den Richtlinien des kontrollierten Anbaus, die erst bei Genussreife geerntet werden. Und da es nirgendwo frischer ist als an der Quelle, setzen wir auf Direktvermarktung. Dies garantiert Ihnen schmackhafte und vitaminreiche Früchte, die ganzjährig neben saisonalem Obst, Fruchtaufstrichen, Nüssen, Käse, Likören, Weinen, Honig, Schafprodukten, Korbwaren und Gmundner Keramik bei uns im Hofladen angeboten werden.

Sie suchen ein schönes Geschenk? Gerne stellen wir die leckeren Sachen ganz nach Ihren Wünschen zu einem netten Präsentkorb zusammen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Familie Dreissen

OBSTHOF DREISSEN

Rodebachhof 1
52538 Selfkant-Wehr
Telefon: +49 (0)2456 501177
www.obsthof-dreissen.de
info@obsthof-dreissen.de



ÖFFNUNGSZEITEN/ HAUPTSAISON

Montag, Dienstag 09:00 – 12:30 Uhr und 14:00 – 18:00 Uhr
Mittwoch 09:00 – 12:30 Uhr
Donnerstag, Freitag 09:00 – 12:30 Uhr und 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag 09:00 – 14:00 Uhr

Unser Frischeautomat „FRIDA“ steht außerhalb der Öffnungszeiten für Sie bereit!
Plantagenführungen nach Vereinbarung.

*... mmh zum Reinbeißen
knackig, frisch und süß*



Hier bekommen Sie in der Saison unseren frisch geernteten Spargel und unsere leckere „Juppibeere“:

HOFLADEN, Havert

Parkplatz REWE Tüddern und EDEKA Susterseel

gegenüber REWE Parkplatz Geilenkirchen-Niederheid

an der Metzgerei Emonds Marienberg

Heinsberg Parkplatz ALDI / REAL

Die „Juppibeeren“ sind zusätzlich in verschiedenen REWE-Märkten in der Region erhältlich.

NEU: VOM FELD INS ZELT

Genießen Sie unseren frisch geernteten und zubereiteten Spargel direkt von unserem

SPARGELHOFBUFFET!

RESERVIERUNG:
Telefon +49 (0)2456 3672



Spargelhof Hensgens

FRISCH VOM HOF und 100% regional

Regionalität bedeutet für uns als landwirtschaftlicher Familienbetrieb Nähe zum Produkt: Vom Feld bis zum Verkaufsstand.

Im Hofladen und an unseren hellgrünen Verkaufsständen bieten wir Ihnen frischen Spargel, Erdbeeren und Heidelbeeren aus eigenem Anbau an.

Für unsere „Juppibeere“ werden nur besonders wohlschmeckende Erdbeeren ausgewählt. Schon am frühen Morgen werden sie auf den Feldern in unmittelbarer Nähe des Hofes genussreif gepflückt. Damit garantieren wir tagesfrische Qualität und kurze Wege von der Ernte bis zum Genießen bei Ihnen zu Hause.



Neben Frische und Regionalität legen wir in unserem Familienbetrieb großen Wert auf Nachhaltigkeit. Damit Sie das leckere Gemüse und Obst in der von uns gebotenen Qualität kaufen können, wird eine Fruchtfolge, welche Fruchtbarkeit und Gesundheit des Bodens nachhaltig fördert, praktiziert. Gearbeitet wird im Einklang mit der Natur und alle Produkte sind QS-zertifiziert.



ÖFFNUNGSZEITEN HOFLADEN

(in der Spargelsaison)

Montag – Freitag 09:00 – 18:30 Uhr

Samstag 08:00 – 17:00 Uhr

Sonntag 09:00 – 12:00 Uhr

Weitere Öffnungszeiten im Internet

SPARGELHOF HENSGENS

Am Kreuzberg

52538 Selfkant-Havert

Telefon: +49 (0)2456 3672

www.spargelhof-hensgens.de

info@spargelhof-hensgens.de



BIO HOFLADEN

TAMMER SELFKANT GmbH



Demeterhof Josef Hagen
und Familie GbR

- ✓ DEMETER-EIER aus dem Hühnermobil
- ✓ KARTOFFELN aus eigenem Anbau
- ✓ GEMÜSE aus eigenem Anbau
- ✓ RINDFLEISCH aus eigener Haltung



Fotografie: Huchel Werbeagentur



BIOHOFLADEN das Einkaufserlebnis

„Gemütlich, freundlich – einfach schön!“ so zeigt sich unser Biohofladen in Selfkant-Saeffelen. Es ist ein modernes Ladenlokal mit mehr als 300 m² Verkaufsfläche und einem Bioladenvollsortiment mit bis zu 3.000 Artikeln, das allermeiste davon nach Demeter-Qualität.

In den modernen Räumen finden Sie vermutlich alles, was Ihr Bio-Herz begehrt. Das besondere Plus unseres Biohofladens sind die saisonalen Demeter-Produkte aus eigener Herstellung: Eier, Gemüse, Kartoffeln und Rindfleisch.



Auch das gehört zum Bioladen – in der Spielecke oder auf dem kleinen Spielplatz spielen Kinder, die Eltern gönnen sich im Bistro einen Kaffee und für die kleinsten Kunden gibt es eine Wickelgelegenheit. Und dann gibt es noch Rudi, das streichelzahme und enorm unterhaltsame Hausschwein.



BIOHOFLADEN TAMMER SELFKANT GMBH

ÖFFNUNGSZEITEN

Selfkantstraße 146
52538 Selfkant
Telefon: +49 (0)2455 930082
post@biohofladen-selfkant.de
www.biohofladen-selfkant.de

Montag – Freitag:
09:00 – 18:00 Uhr
Samstag
09:00 – 16:00 Uhr





Unser Obst

Brombeeren
Himbeeren
Nektarinen
Pflirsiche
Rote und Schwarze
Johannisbeeren
Stachelbeeren



GÜNTER BOMANN'S

ÖFFNUNGSZEITEN

Selfkantstr. 25
52538 Gangelt-Harzelt
Telefon: +49 (0)2454 6001
www.obst-genuss.de
bomanns@obst-genuss.de

Juli – September
Montag – Freitag:
16:00 – 19:00 Uhr
Samstag
09:00 – 13:00 Uhr

Fotografie: Theo Boomers

frisch | lecker | gesund



Neben den modernen Sorten werden auf unserem 7,5 Hektar großen Betrieb auch klassische Sorten angebaut, die sich hervorragend zum Einkochen eignen, etwa Red Heaven. Auch hier gilt: Wir verkaufen nur unsere eigenen Erzeugnisse.



Der Geschmack des Südens kommt aus Gangelt-Harzelt!

Seit einigen Jahren beweisen wir, Gabi und Günter Bomanns aus Gangelt-Harzelt, dass der Geschmack des Südens auch ohne Importe zu erzielen ist, und zwar mit Obst aus heimischem Anbau.

Der regionale Anbau sorgt dafür, dass es frischer kaum gehen kann:

SAISONALER HOFVERKAUF frisch von der Plantage IN DEN OBSTKORB

Denn die Pflirsiche und Nektarinen, werden in unserem Familienbetrieb bei optimaler Reife vom Baum geholt und sind dann direkt zum Verzehr geeignet. Geschmacklich ist das bei idealem Reifegrad geerntete Obst aus der Region kaum zu schlagen. Wir zeigen, dass wir die modernen Sorten, die im Süden angebaut werden, auch bei uns anbauen können.

Die frisch geernteten Pflirsiche und Nektarinen erreichen durch den Hofverkauf direkt den Verbraucher.

FRISCHE EIER aus Freilandhaltung VOM HÜHNERMobil

Unsere Hühner leben in einem vollmobilen Stall, der regelmäßig versetzt wird. Dadurch bleiben unsere Hühner gesund und munter, denn es steht ihnen ein abwechslungsreicher Auslauf mit frischen Gräsern, Klee und Luzerne zur Verfügung.

Artgerechte Haltung.

Das Hühnermobil ermöglicht den Hühnern nicht nur frische Luft, sondern auch viel Raum. Hühner lieben das Zupfen an Gräsern und Blättchen, sie genießen es Löcher zu scharren, nach Würmern zu suchen oder Staub und Sonnenbäder zu nehmen, deshalb wird unser Hühnermobil regelmäßig umgesetzt. Damit bleibt auch die Grasnarbe erhalten und der Boden wird durch den Kot nicht überdüngt.

Geprüfte Qualität.

Unsere Eier werden täglich von Hand ausgehoben, gestempelt, durchleuchtet und auf Risse kontrolliert, nach Größe sortiert und in unserer Packstation in Schachteln verpackt. (1-DE-052562)

Glückliche Hühner legen klasse Eier.

Durch den hohen Grünfutteranteil und die natürliche Lebensweise ohne Stress legen unsere Hühner besonders schmackhafte Eier mit intensiv gelbem Dotter. Genießen Sie unsere Eier mit gutem Gewissen.

Bei uns erhalten Sie natürlich auch Suppenhühner.



EIERHOF JANSEN

Mercatorstr. 19
52538 Gangelt
Telefon: +49 (0)2454 9089222
Mobil: +49 (0)1577 6368192
www.eierhof-jansen.de
info@eierhof-jansen.de



Hier bekommen Sie die frischen Eier im blauen Karton:

FRISCHEAUTOMAT:
Mercatorstr. 9, Gangelt
REWE Birgden
EDEKA Süsterseel
Obsthof Dreissen, Wehr





KOLLWEIDER HOF

Kollweider Hof 1
52538 Gangelt-Breberen
Mobil: +49 (0)160 96679333
www.kollweider-hof.de
info@kollweider-hof.de



Familie Tholen

LECKERER BIOKÄSE aus Breberen



Auf unserem Biobauernhof „Kollweider Hof“ leben rund 100 Jersey Kühe mit uns. Diese Kühe sind bekannt für ihre gehaltvolle Milch mit hohem Fett- und Eiweißanteil. Unsere Kühe genießen das ganze Jahr ein sorgenfreies Leben in einem großen Laufstall, mit viel Weidegang sowie Futtermittel aus eigenem Anbau.

Die frische Biovollmilch unserer Kühe wird in der hofeigenen Käseerei, in liebevoller Handarbeit, mit naturbelassenen Inhaltsstoffen zu ganz besonderen Biokäsesorten verarbeitet. Wie der:

WEISSER KOLLWEIDER

... ein Schnittkäse, der in einem sehr speziellen Verfahren reift. So entsteht ein Käse mit rahmig/cremiger Textur. Zum Ende der Reifezeit bildet sich eine weiße Rinde.

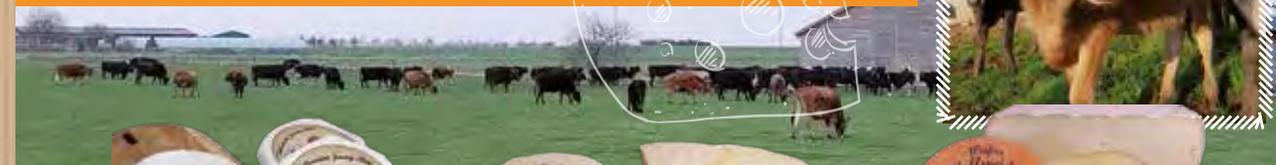
KOLLWEIDER JERSEY-BRIE

... mehr braucht er nicht für seinen ganz besonderen cremig frischen Geschmack: tagesfrische Biovollmilch, traditionelle Käsekulturen, mikrobiologisches Labferment und Steinsalz.

KOLLWEIDER JERSEY-BRIE DER SAISON

... mit Trüffeln und Steinpilzen in den Wintermonaten oder mit frischen Kräutern im Sommer.

Guten Appetit!



SÄISONAL
KOLLWEIDER JERSEY-TRÜFFEL-BRIE



KOLLWEIDER JERSEY-BRIE



WEIßER KOLLWEIDER SCHNITTKÄSE



Maria und Stefan Scheufens

NEU IN DER BÄCKEREI *frische Milch selbst zapfen*

Bei uns können Sie ab sofort frische, gekühlte Kuhmilch kaufen. In unserem Verkaufsraum in Birgden finden Sie nun einen Milchautomaten. Bitte bringen Sie Ihr eigenes Gefäß für die Milch mit. Selbstverständlich stellen wir für Sie auch Ein-Liter-Glasfalschen zum Verkauf bereit.

Warum ist unsere Milch so wertvoll?

- Sie kommt direkt vom Hof
- Unsere Milch ist frisch pasteurisiert
- Unsere Kühe erhalten gentechnik-freies Futter
- Unser Futter wird weitestgehend selbst angebaut
- Haltbarkeit – gekühlt 3 bis 4 Tage



Wo kommt die Milch her?

Ein regionales Produkt, voll und ganz aus Heinsberg. Stefan Scheufens, der Milchbauer aus Scheifendahl, der seinen Familienhof in der vierten Generation betreibt, beliefert uns täglich mit frischer Kuhmilch. Poldi, Elvira und Erna – nur einige von Stefans Milchkühen – verrichten täglich ihren Dienst und geben ihre Milch ab.

SO SCHMECKT HEIMAT

Genuss und Tradition



Wir begeistern Sie als Kunde durch Genuss und Harmonie, angenehm anders als andere. In alter Handwerkstradition setzen wir mit natürlichen Rohstoffen, vorzugsweise aus der Region, auf langanhaltende Frische und Qualität ihrer Produktauswahl.

- Die Verwendung 100% reinem Natursauerteigs,
- Die konsequente Verwendung hochwertiger Rohstoffe und bester Zutaten,
- Das Backen ohne chemisch-synthetische Zusatzstoffe und künstliche Aromen,
- Handwerksbrot mit einer wunderbar knusprigen Kruste durch die kräftigen Steinplatten unseres klassischen Herdofens.

In unserem traditionsbewussten Handwerksbetrieb garantieren wir:

Und wir geben unseren Teigen und somit Ihrem Brot etwas besonderes und heute sehr Seltenes – viel Zeit!

HAUPTGESCHÄFT BIRGDEN:

Bahnhofstraße 147
52538 Gangelt – Birgden
Telefon: +49 (0)2454 8272

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Samstag: 05:30 – 12:30 Uhr
Dienstag bis Freitag: 05:30 – 18:00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 07:30 – 11:00 Uhr

FILIALE HAAREN:

Brauereistraße 9
52525 Waldfeucht – Haaren
Telefon: +49 (0)2452 9781555



Montag und Samstag: 06:30 – 12:30 Uhr
Dienstag bis Freitag: 06:30 – 18:00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 07:30 – 11:00 Uhr

Unsere Markstände und Verkaufstouren in Ihrer Nähe finden Sie unter: www.maria-von-heel.de





MILCHHOF SCHIFFERS

Kullersträßchen 1
52525 Waldfeucht-Bocket
Telefon: +49 (0)2455 930501
www.zipfelmilch.de
info@zipfelmilch.de



Hier bekommen Sie
Zipfelmilch-Produkte:

REWE: Waldfeucht,
Birgden, Tüddern,
Wassenberg, Oberbruch,
Hilfarth, Ratheim, Übach-
Palenberg, Geilenkirchen

EDEKA: Haaren,
Süsterseel, Wassenberg,
Baesweiler

FRISCHEAUTOMAT
Milchhof Schiffers und
Lebensmittel Meurers,
Waldfeucht-Bocket

Gut Schenkeliack und
Frische Center Kahn,
Heinsberg

Landmarkt, Wassenberg
Eierhof Jansen, Gangelt
Bergs, GK-Prummern



Abends in der Kuh, morgens schon bei Ihnen auf dem Tisch – frischer gehts kaum. Aus dem westlichsten Zipfel Deutschlands kommt die Milch mit vollem Geschmack, naturbelassen, ohne Gentechnik und ohne Konservierungsstoffe direkt zu Ihnen.

Das saftige Gras der Weiden des Westzipfels, die Fütterung aus kontrolliertem Eigenanbau und die liebevolle Haltung ergeben ein hochwertiges Produkt. Zum Pasteurisieren und Homogenisieren verwenden wir traditionelle und technisch schonende Verfahren, denn dadurch bleibt der naturbelassene Fettgehalt und der natürliche Geschmack unserer Produkte erhalten.



VOM LANDWIRT *aus Ihrer Region*

Unser Milchhof ist seit Generationen ein Familienbetrieb und bekannt dafür, im Einklang mit der Natur und den Tieren zu wirtschaften.

Selbstverständlich hat der Kunde auch die Möglichkeit uns zu besuchen, denn beim Erleben des Bauernhofes kann er sich umschauen und erfahren wie sein frisches und wertvolles Produkt entsteht.



ÖFFNUNGSZEITEN

HOFLADEN

Dienstag, Mittwoch 08:30 – 13:00 Uhr

HOFLADEN UND METZGEREI

Donnerstag, Freitag 08:30 – 13:00 Uhr und 15:00 – 18:30 Uhr

Samstag 08:30 – 13:00 Uhr

GUT SCHENKELIECK

Claudia Mustert
Oberlieck 4b
52525 Heinsberg
Telefon: +49 (0)2452 9896312
cmustert@mail.de



ARTGERECHT in bester Qualität

Im Hofladen Gut Schenkeliack wird Qualität und Regionalität groß geschrieben.

In unserer Metzgerei verarbeiten wir das Fleisch unserer eigenen Limousin Rinder. Das magere, feinfaserige Fleisch ist besonders fein marmoriert und hat kaum Nerven und Sehnen – das macht es besonders zart.

Unsere Limousin Rinder grasen vom Frühjahr bis zum späten Herbst auf den Weiden. Im Winter liegen Sie bequem auf Stroh und werden nur mit Silage aus eigenem Anbau gefüttert. Selbstverständlich dürfen bei uns die Kälber bei ihren Müttern groß werden. Wir garantieren, dass unsere Tiere auf einem kleinen Schlachthof stressfrei geschlachtet werden. Artgerechte Tierhaltung und Lebensmittel von besonders hoher Qualität sind für uns selbstverständlich.



In unserem Hofladen finden Sie neben den eigen angebauten Kartoffelsorten eine große Auswahl an frischem Obst und Gemüse aus der Region. Zudem gibt es Milch und Milchprodukte, Käse, Eier, Marmelade, Honig, Wein und vieles mehr von einheimischen Erzeugern.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.





KARTOFFELN AUS EIGENEM ANBAU
FRISCHE EIER AUS EIGENER HÜHNERHALTUNG
OBST- UND GEMÜSESORTIMENT

FAMILIENHOF KRINGS – Pütt 20 a
Telefon: +49 (0)2452 3994 | Mobil: +49 (0)172 7835035
gk@familienhof-krings.de
www.familienhof-krings.de



FRISCHE PRODUKTE *rund ums Jahr*



Wir bieten Ihnen frische Eier, Kartoffeln, Obst und Gemüse auf zahlreichen Marktständen in unserer Region und Viersen. Unsere frischen Produkte stammen zum größten Teil aus eigener Produktion und Anbau. Besonders frische Eier und Kartoffeln sind traditionell – seit über 50 Jahren – unsere Stärke. Lassen Sie sich von unseren Produkten begeistern und besuchen Sie uns auf einem unserer Marktstände.



Unsere Marktstände

Dienstag: Viersen Remigiusplatz
Mittwoch: Birgden
Freitag: Heinsberg, Hückelhoven
Samstag: Eschweiler

Unsere Frischetouren mit Eiern, Kartoffeln, Obst und Gemüse

Mittwoch:
Waldenrath, Erpen, Straeten,
Birgden, Kreuzrath
Freitag:
Waldenrath, Pütt,
Straeten, Scheifendahl



Guido Krings



Idee, Konzept:

© Heide Huchel

Satz und Layout:

Huchel visualmedia Werbeagentur GmbH

www.huchel-werbeagentur.de

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Inhalte
liegt die Verantwortung bei den Direktvermarktern.

Fotos:

Direktvermarkter, Huchel visualmedia Werbeagentur GmbH,
iStock, Fotolia

VIEL SPASS
beim Landshopping

