



Heinsberger Land  
*das schmeckt man!*

# Einkaufs- und Genussführer

Ausgabe 2025

Zu Gast bei unseren Partnern



[das-schmeckt-man.de](https://das-schmeckt-man.de)



## Das erwartet Sie in dieser Ausgabe:



- Seite 3: **Vorwort**
- Seite 4 – 5: **Idee und Philosophie  
unserer Regionalmarke**
- Seite 6 – 7: **Genussevents, die Sie nicht  
verpassen sollten**
- Seite 8 – 9: **Regionale Produkte nach Hause  
geliefert bekommen? Kein Problem!**
- Seite 10-11: **Was unsere Produzenten,  
Verkaufsstätten und Gastronomen  
besonders macht**
- Seite 12 – 81: **Lernen Sie unsere Partner kennen**
- Seite 82 – 83: **Alle Betriebe auf einen Blick**
- Seite 84 – 85: **Eine erfrischend entspannte Region**
- Seite 86: **Entdecken Sie unsere PocketGuides**
- Seite 87: **Westzipfelregion und Ansprechpartner**

### IMPRESSUM

#### Herausgeber:

Heinsberger Land – das schmeckt man  
Ein Projekt der Wirtschaftsförderungsgesellschaft  
für den Kreis Heinsberg mbH  
Klostergasse 17, 52525 Heinsberg  
Tel.: +49 (0) 24 52 / 13 14 – 15  
regionalmarke@heinsberger-land.de, [das-schmeckt-man.de](http://das-schmeckt-man.de)

**Konzeption und Gestaltung:** Orths Medien GmbH, [orths-medien.de](http://orths-medien.de)

**Texte:** Nina Strauch, Carolin Kämmer-Erenkämper

**Druck:** schmitz druck & medien GmbH & Co. KG, [schmitz-druck-medien.de](http://schmitz-druck-medien.de)

**Auflage:** 6.000 Stück

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der aufgeführten Websites sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

Fotos: © Patrick Gawandtka

## Liebe Freundinnen und Freunde guter, regionaler Produkte,

etwa ein Jahr ist es nun her, dass wir unter dem Label unserer Regionalmarke „Heinsberger Land – das schmeckt man“ die erste Ausgabe des „Einkaufs- und Genussführers“ veröffentlicht haben. Und zu unserer großen Freude wurde dieser von Ihnen begeistert angenommen. Das Jahr ist sehr schnell vergangen und auch in diesem Zusammenhang war es geprägt von zahlreichen großen und kleinen Veränderungen, die wir Ihnen nicht vorenthalten wollen. Dazu gehören auch die elf (!) neuen Partnerunternehmen aus dem Kreis Heinsberg, die wir Ihnen in dieser neuen Auflage des „Einkaufs- und Genussführers“ zusätzlich präsentieren dürfen. Denn unser Anspruch ist und bleibt, Sie zu informieren und unsere Regionalmarkenpartner zugleich bestmöglich zu unterstützen und miteinander zu verbinden.

Durch den engen Kontakt mit unseren Partnerbetrieben wissen wir, wie viel Fleiß, Mut sowie Begeisterung und Überzeugung für die Sache die regionale Herstellung von vielfältigen Produkten hoher Qualität heute bedeutet. Dies gilt umso mehr, wenn Nachhaltigkeit, Tierwohl und Klimaschutz dabei eine wichtige Rolle spielen. Die Vernetzung unserer engagierten Familienbetriebe untereinander, mit gleichgesinnten Verkaufsstellen und gastronomischen Betrieben vor Ort spielt dabei spürbar eine immer bedeutendere Rolle und kommt Ihnen als interessierter Verbraucher und bewusster Konsument unmittelbar zu Gute. Denn: gemeinsam ist man stärker!

Und so laden wir Sie nun herzlich zum Stöbern in diesem zweiten „Einkaufs- und Genussführer“ ein. Lernen Sie die Menschen hinter den schmackhaften Produkten und ihre Philosophie kennen, besuchen Sie unsere Höfe, Verkaufsstellen, die regionale Gastronomie und erleben Sie den frischen, vollen Geschmack, der nur durch kurze Lieferwege entstehen kann!

Herzlichst,  
Ihr Ulrich Schirowski

Geschäftsführer der Wirtschaftsförderungsgesellschaft für den Kreis Heinsberg mbH,  
die für „Heinsberger Land – das schmeckt man“ verantwortlich zeichnet

Foto: © Anna Gala





## Regional, nachhaltig, verantwortungsvoll

### Dreifach einfach gut:

#### Das steckt hinter „Heinsberger Land – das schmeckt man.“

Ein knackiger Apfel frisch vom Baum, saftig-süße Erdbeeren direkt aus dem Erdbeerfeld oder Spargel direkt vom Spargelhof ... regional erzeugte Produkte sind einfach lecker. Und ihr Verzehr ist in Zeiten globalen Handels von dem guten Gefühl begleitet, ihre Herkunft zu kennen und zu schätzen.

Mit der Regionalmarke „Heinsberger Land – das schmeckt man“ haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen das breite Angebot unserer regionalen Produzenten, Verkäufer und verarbeitenden Betriebe transparent zu machen. Sie alle eint ihr hoher Anspruch an Qualität, nachhaltige Herstellung und Verarbeitung, Tierwohl sowie Verantwortung für unsere Region.

## Gemeinschaft, die allen schmeckt

Regionale Genussprodukte und -orte zeigen, dass man sich nicht nur mit dem Herzen, sondern auch mit Nase, Gaumen und Magen in unsere Region verlieben kann. Denn:

- Unsere Mitgliedsbetriebe **produzieren**, **verkaufen** und **verarbeiten** hochwertig, gesund und regional erzeugte Lebensmittel.
- Sie sind tief mit unserer Region verwurzelt und bewirtschaften ihre Betriebe naturnah und klimaschonend.
- Sie tragen Verantwortung und schaffen durch kleine Kreisläufe mehr Lebensqualität und Arbeitsplätze.
- Sie sind vernetzt und unterstützen sich gegenseitig.
- Gemeinsam vermarkten sie ihre Produkte und Dienstleistungen unter der Marke „Heinsberger Land – das schmeckt man“.



## Hier treffen wir uns!

Genussevents gibt es so einige im Heinsberger Land. Und diese sind vielfältig, wie die Produkte aus der Region. Da sind die großen, etablierten und überregional bekannten Veranstaltungen und auch die kleinen, feinen. „**Heinsberger Land – das schmeckt man**“ präsentiert sich in diesem Jahr bei den folgenden Anlässen:



bleiben Sie informiert und folgen Sie uns auch auf  
 [dasschmecktman](#)  [RegionalmarkeHeinsbergerLand](#)

### 31. SchlemmerMarkt Rhein-Maas 07. - 10. August 2025 in Wassenberg

Wenn am ersten Augustwochenende unter weißen Pagoden in der pittoresken Wassenberger Altstadt die Köche der Region ihre Töpfe erhitzen, dann ist endlich wieder SchlemmerMarkt. Hier flanieren Sie von Stand zu Stand und probieren in entspannter Atmosphäre die kulinarischen Kreationen der regionalen Top-Gastronomen, zu denen auch einige unserer Partnerbetriebe zählen, während Sie ein buntes Rahmenprogramm bestens unterhält.

Infos auf:  
[wassenberg-erleben.de/schlemmermarkt](http://wassenberg-erleben.de/schlemmermarkt)



Fotos: © Patrick Gawandtka



### Flachstag im Beecker Flachsmuseum 07. September 2025 in Wegberg-Beeck

Flachs ist Ölfrucht, Heilkraut und Rohmaterial für Leinen. Im Beecker Flachsmuseum steht die Pflanze und das mit ihr verbundene Handwerk ganz im Zentrum der Aufmerksamkeit. Am diesjährigen Flachstag im September zeigen sich im gemütlichen Garten des Museums einige unserer Netzwerk-Partner. Rund um den dann angeheizten „Backes“, einen traditionellen Holzbackofen, wird es so richtig lecker und gesellig.

Infos auf: [beecker-erlebnismuseen.de/flachsmuseum](http://beecker-erlebnismuseen.de/flachsmuseum)

### Erntedank

### 21. September 2025 auf Gut Schenkeliack in Heinsberg

Er ist für viele schon eine lieb gewonnene Tradition: der Erntedank-Gottesdienst in der Scheune von Gut Schenkeliack. Das Erkunden des Erlebnisbauernhofs, das liebevolle Kinderprogramm und die Leckereien von Grill und Kuchenbuffet ziehen Klein und Groß Ende September auf den Hof. Stände regionaler Erzeuger und Handwerksbetriebe laden zum ausgiebigen Probieren und Erleben ein. Sie zeigen eindrucksvoll die Kraft und Vielfalt der Wirtschaft im direkten Umfeld.

Infos auf: [gut-schenkeliack.de](http://gut-schenkeliack.de)



### 26 Bauernmarkt auf Haus Hohenbusch 03. - 05. Oktober 2025 in Erkelenz

Auch der Bauernmarkt auf Haus Hohenbusch vor den Toren von Erkelenz feiert in diesem Jahr ein respektables Jubiläum. Am ersten Wochenende im Oktober verkaufen hier, rund um das schöne ehemalige Kreuzherrenkloster, mehr als 120 Aussteller ihre landwirtschaftlichen und kulinarischen Erzeugnisse, Gartenbauprodukte und Handwerksartikel. Hütehunde zeigen ihr Können und Führungen durch das Herrenhaus und den Kräutergarten werden geboten.

Infos auf: [bauernmarkt-hohenbusch.de](http://bauernmarkt-hohenbusch.de)

Und das ist noch lange nicht alles ...

Hoffeste, After Work und Abendmärkte, Fassanstich, Weinfeste, Street Food und BBQ-Festivals: **Picken Sie sich Ihre Highlights aus unserem Veranstaltungskalender heraus.**

Fotos: Flachstag © WFG – Heinsberger Land, Erntedank © Gut Schenkeliack, Bauernmarkt © Patrick Gawandtka





## Regionaler Einkauf digital bestellt und bequem nach Hause geliefert



Klar, so ein Besuch im Hofladen, ein ausgiebiger Marktbummel oder eine Radtour zum Lieblingsbäcker sind an sich schon ein Genuss. Doch manchmal fehlt es an der Möglichkeit, sich auf den Weg zu machen. Wie gut, dass der Lieferservice Gut Schenkeliack ein großes Sortiment aus den Produkten vieler Partnerbetriebe kreisweit zu Ihnen nach Hause liefert. Das spart Zeit und ganz nebenbei schont es die Umwelt.

Die Bestellung ist schnell und unkompliziert: Im „digitalen Hofladen“ erscheinen die verfügbaren Produkte aller teilnehmenden Anbieter im Überblick. Sie stellen Ihren Einkauf aus dem gesamten Sortiment zusammen, wählen den gewünschten Liefertag (immer freitags und samstags) und Abstellort und zahlen bequem per Paypal, Kreditkarte oder Lastschriftzug. Ihr Einkauf erreicht Sie pünktlich, in einer handlichen Lieferbox und selbstverständlich unter Einhaltung der erforderlichen Kühlkette.



f Lieferservice Gut Schenkeliack  
 @ lieferservice\_gut\_schenkeliack

## Die Produkte unserer folgenden Partnerbetriebe können geliefert werden:

- Bäckerei Maria von Heel \$. 15
- Bauer Claßen Zuckerrübenkraut \$. 16
- Bomanns Obstgenuss \$. 20
- Gut Schenkeliack \$. 39
- JUPPI - das Original \$. 46
- Kollweider Hof \$. 50
- Lecker Fritten \$. 56
- Obsthof Dreissen \$. 64
- Partyservice Schneebecken \$. 67
- Brauerei am Roßtor \$. 72
- Von Heel Gemüse \$. 78
- Zipfelmilch Schiffers \$. 81

## Gut zu wissen:



- Viele regionale Produkte verschiedener Anbieter können über den Lieferservice Gut Schenkeliack digital bestellt und bequem nach Hause geliefert werden.
- Aktuelles Liefergebiet: Heinsberg, Waldfeucht, Selfkant, Gangelt, Wassenberg, Hückelhoven, Geilenkirchen, Erkelenz, Wegberg und Übach-Palenberg
- Mindestbestellwert: 15 EUR
- Kostenlose Lieferung ab 30 EUR Warenwert
- Lieferung immer freitags und samstags



Unterstützt von



## Und nun hereinspaziert!

Erkunden Sie unsere Partner im Netzwerk



### Unsere Produzenten und Erzeuger

Alle unsere produzierenden und erzeugenden Mitgliedsbetriebe stellen ihre Produkte regional, umwelt- und tierfreundlich sowie ohne den Gebrauch von Gentech-

nik her. Sie betreiben ihr Handwerk sehr leidenschaftlich, mit viel landwirtschaftlichem Engagement, mit großer Sorgfalt und Nachhaltigkeit. Ob in einer Vielfalt von regional-typischen Obst- und Gemüsesorten, in Wurst- und Fleischprodukten,

Brot- und Backwaren, Milch, Joghurt und Käse, Eiern, Honig, aber auch in Spezialitäten wie Bier, Senf oder Teigwaren – hier finden Sie beste Erzeugerqualität, die man schmeckt.



### Unsere Hofläden und Verkaufsstätten

Damit Erzeugung vor Ort eine Zukunft hat, spielen kurze Transportwege – und damit ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz – ebenso eine Rolle, wie die Stärkung der

regionalen Wertschöpfungskette, die Sicherung regionaler Kaufkraft und der Arbeitsplätze. Daher entstehen Sie die regionalen Erzeugnisse unserer Produzenten auch

genau hier, im Heinsberger Land, in vielen liebevoll geführten Hofläden, den Spezialitätengeschäften mit inspirierend vielfältigem Sortiment und entsprechend gekennzeichnet im Lebensmittel-einzelhandel.



### Unsere Gastronomen

Ein erfrischendes Eis aus hofeigener Milch, ein kühles Bier direkt vor Ort im Brauhaus, Beerenkuchen im Café neben dem Erdbeerefeld, ein Sonntagsmenü mit saisonalem Gemüse und regionalem Fleisch im Traditionsrestaurant

oder kreative Interpretationen heimischer Produkte vom Sternekoch: Alle Gastronomen in unserem Netzwerk haben es sich zum Ziel gemacht, Sie bevorzugt mit den Produkten aus unserer Region zu verwöhnen und

Ihnen zu zeigen, wie vielfältig und lecker sie sind. Dabei nutzen sie gerne die Erzeugnisse der ihnen bekannten Produzenten und kreieren für Sie damit regionale Geschmackserlebnisse.

RESTAURANT  UNTERBRUCH  
**Altes Brauhaus**  
EINE SEHNSWÜRDIGKEIT IM GRENZLAND.



## Tradition trifft Innovation

Vor nunmehr 10 Jahren erweckten die Schwestern Ute und Elke Weishaupt das „Alte Brauhaus“ in Heinsberg-Unterbruch erfolgreich zu neuem kulinarischem Leben: Geschickt kombinierten sie die traditionsreiche Geschichte des Gebäudes mit modernen

Gestaltungselementen und schufen so ein hochwertiges und unverwechselbares Wohlfühlambiente. Die ideale Umgebung für Ute Weishaupts innovative Küche: Mediterrane Gerichte und eine Tageskarte mit saisonalen Spezialitäten überraschen immer wieder mit

neuen Genusskreationen. Eine erlesene Weinkarte, vorrangig mit deutschem Wein aus allen Anbaugebieten, rundet das Gourmet-Angebot ab. Im Sommer lädt ein liebevoll gestalteter Innenhof zum Verweilen ein.



Restaurant Altes Brauhaus  
Wurmstraße 4  
52525 Heinsberg-Unterbruch  
Tel. +49 (0) 2452 - 61035

info@altesbrauhaus-heinsberg.de  
**altesbrauhaus-heinsberg.de**  
 altesbrauhaus  
 altes\_brauhaus\_heinsberg



## Zum Backen geboren

Beeindruckend: Seit 1927 gibt es die Bäckerei Stassen in Selfkant-Süsterseel bereits – ein echter Traditionsbetrieb, der auch überregional bekannt ist. 1996 übernahm Jürgen Stassen das Lebenswerk seiner Vorfahren und baute das Geschäft mit innovativen Ideen und modernen Kreationen, vor allen Dingen aber mit viel Leidenschaft für seine Produkte weiter aus.

Grundlage aller köstlichen Erzeugnisse des Hauses ist und bleibt jedoch die stets natürliche Herstellung ganz ohne Vormischungen, mit hochwertigen Rohstoffen, eigenem Natursauerteig und nach alt bewährter Handwerkskunst.

Zum umfangreichen Sortiment der Bäckerei und Konditorei gehören über 20 wechselnde Brotsorten (teils auch ganz ohne Weizenmehl), über 15 Brötchensorten (die auch belegt verkauft werden), über 50 wechselnde Torten- und Kuchenvariationen und über 60 Leckereien, wie z. B. feinste Pralinen, Nussecken und Plunder.

Besonders beliebt bei Kundinnen und Kunden ist das mild würzige Buttermilchbrot, das traditionelle Schwarzbrot, das sportliche Vitalkorn und das kräftige Tennenbrot aus dem Holzbackofen. Dieser wird zur Freude aller jeden Freitag angeheizt.



**Info**  
**Öffnungszeiten:**  
Dienstag, Donnerstag und Freitag  
06:00 – 18:00 Uhr  
Mittwoch und Samstag  
06:00 – 13:00 Uhr  
Sonntag 07:30 – 11:00 Uhr  
Montag GESCHLOSSEN

Bäckerei - Konditorei Stassen  
Dechant-Kamper-Straße 12  
52538 Selfkant  
Tel. +49 (0) 2456 - 1536

baeckerei.stassen@t-online.de  
**stassen-baekerei.de**

 BaeckereiStassen



## Lokal. Bodenständig. Vielfältig.

Seit 1885 steht Bäcker Dick für Backhandwerk und Konditorien-Kunst in höchster Qualität. Motto des mittelständischen Traditionsunternehmens aus Heinsberg-Oberbruch ist: „Bewährtes erhalten – Neues gestalten“. Selbstverständliche Basis bei der Entwicklung des vielfältigen Produktsortiments ist stets ein soziales, nachhaltiges, regionales und digital vernetztes Arbeiten in modernisierter Backstube.

Der persönliche Kontakt zum Kunden hat dabei immer Priorität. Seit 2018 ist Bäcker Dick Mitglied des „Rheinische Ackerbohne e.V.“: Das Unternehmen nutzt die gentechnik-freien Ackerbohnen aus heimischer Landwirtschaft zur Herstellung besonderer Köstlichkeiten, wie dem saftig-leckeren „Heimatbrot“ oder einem knackig-frischen „Heimatbrötchen“.

Filialen im Heinsberger Land



Bäcker Dick GmbH (Backlocal)  
**Hauptfiliale**  
Industriestraße 54a  
52525 Heinsberg

Tel. +49 (0) 2452 - 978 30  
info@baecker-dick.de  
baecker-dick.de

f Baecker.Dick.HS  
i baeckerdick



## Sortiment:

- Brot und Brötchen
- Torten, Kuchen & Fla
- Süße Teilchen
- Saisonale Produkte
- Back mich
- Regionale Produkte



## Jeder Bissen ein Stück Heimat

„Wir sind überzeugt, dass der Geschmack von Backwaren umso besser ist, je natürlicher und ursprünglicher ihre Herstellung ist!“ – in der Bäckerei Maria von Heel ist die tradierte Handwerkskunst, neben besten Rohstoffen aus der Region, die wichtigste Zutat für hochwertige und köstliche Backwaren. In sorgsamer Handarbeit entstehen Teige aus ausgewählten Getreidesorten und Hefe, die ausgiebig reifen dürfen, um ihren vollen Geschmack entfalten zu können. Und das ganz ohne Verwendung chemisch-syn-

thetischer Zusatzstoffe und künstlicher Aromen. Das Resultat kann sich sehen und schmecken lassen: Handwerksbrot mit einer wunderbar knusprigen Kruste auf den Steinplatten eines klassischen Herdofens gebacken.



*Info*  
Damit auch die kleinen Ortschaften in den Genuss dieser Backkunst kommen ist die Bäckerei mit einer mobilen Backstube in der Region unterwegs.  
maria-von-heel.de/maria-auf-tour



Bäckerei Maria von Heel  
**Hauptgeschäft:**  
Bahnhofstraße 147  
52538 Gangelt-Birgden

Tel. +49 (0) 2454 - 82 72  
info@maria-von-heel.de  
maria-von-heel.de

f maria.baeckerei  
i maria\_baeckerei\_von\_heel

Weitere Standorte



## Bauer Claßen ZUCKERRÜBENKRAUT



### Frisch vom Feld aufs Brot

Seit nunmehr 35 Jahren gibt es das leckere rheinische Zuckerrübenkraut von Bauer Claßen. Das Besondere: die feldfrischen Zuckerrüben werden nach eigenem Familienrezept weiter zu schmackhaftem „Rheinischen Zuckerrübenkraut“ verarbeitet. Basis des

hochwertigen Sirups ist der naturreine, konzentrierte Saft der Zuckerrübe. Dank seines hohen Anteils an Mineralstoffen, wie Magnesium und Eisen, ist er gesunder Bestandteil einer ausgewogenen, regionalen Ernährung. Eine fruchtig-süße Variation des „Rheini-

schen Zuckerrübenkrauts“ im Angebot von Bauer Claßen ist „Rübe Apfel“ – ein Zuckerrübenkraut, das mit Apfelkraut verfeinert wird.



Der süße, karamellig schmeckende Brotaufstrich von Bauer Claßen kommt ganz ohne künstliche Zusatz- oder Konservierungsstoffe aus und eignet sich ebenfalls als Zutat beim Kochen oder Backen.

Rezept-Tipps finden Sie hier:



Walter Claßen  
Hohenbuscher Straße 100  
(Gormannshof)  
41812 Erkelenz -Matzerath

Tel. +49 (0) 2431 - 25 82  
info@bauer-classes.de  
bauer-classes.de



### Nahtürlich schmeckt's hier

Das umfangreiche Sortiment im Hofladen von Bauer Küppers in Wegberg lässt kaum einen Einkaufswunsch unerfüllt. Verschiedene Kartoffelsorten, wie Annabelle, Belana, Melody oder auch die rotschalige Laura stammen von den eigenen Feldern des Familienbetriebs und werden dort nachhaltig nach den hohen Qualitätskriterien der QS-Zertifizierung angebaut. Vielfältiges, saisonales Gemüse und Obst, Brot und Aufstriche, Fleisch und Wurstwaren, Milch, Käse, Joghurt und Quark, Eier, Nudeln, Honig, Säfte und Wein kauft Helmut Küppers von gleichgesinnten, lange bekannten Betrieben aus der nahen Umgebung hinzu.

Früher Geheimtipp, heute über den Ort hinaus bekannt und beliebt ist die „Bauernküche“

Bauer Küppers  
Helmut Küppers  
Heidekamp 4  
41844 Wegberg

des Hofladens. Das ist eine täglich wechselnde Auswahl an selbstgemachten Gerichten im Pfandglas, die es auch Eiligen ermöglicht, mittags gesund, abwechslungsreich und lecker zu essen. Von Gemüseauflauf bis Sauerbratengulasch und von buntem Salat bis zur fertigen Kartoffelbeilage ist für jeden Geschmack etwas dabei. Freitags gibt es rheinische Reibekuchen und Gemüseriebekuchen mit Apfelkompott – natürlich selbstgemacht. Das Sortiment von Hofladen und Bauernküche kann bei Bedarf telefonisch bestellt und Freitagsnachmittags nach Hause geliefert werden. Und wer anderen eine Freude machen möchte, der stellt einen herrlichen Präsentkorb zum Verschenken zusammen.

Tel. +49 (0) 2431 - 63 50  
Hofladen-bauer-kueppers@t-online.de  
bauer-kueppers.de



Helmut Küppers ist stolz auf seinen Generationsbetrieb, der bereits seit den 1960er Jahren die eigenen Erzeugnisse ab Hof verkauft. Mit viel Herz, Verstand, Erfahrung und hohem Umweltbewusstsein sorgen sein Team und er täglich für gesunde Abwechslung auf den Tischen der Kundschaft.

**Info**  
**Lieferservice:**  
Bei telefonischer Bestellung unter Tel. 02434 6350 bis Donnerstag 12 Uhr, Lieferung Freitagsnachmittags. Liefergebühr: 2,50 €, ab einem Einkauf von 20,- € versandkostenfrei





## „Kommt aufs Land“ – Gastlichkeit in zweiter Generation

Der ehemalige Hensenhof in Geilenkirchen-Beeck ist beliebter Wohlfühlort und zweites Wohnzimmer: als „Beecker Bauern- und Erzählkaffee“ erweckte ihn Familie Rutte im Jahr 2002 nach liebevoller Restauration zu neuem Leben und schuf ein Kleinod für Familien und Freizeitsportler. Im Café und dem angrenzenden Biergarten lässt sich herrlich ausspannen, rasten und genießen. Das tägliche Frühstücksbuffet lässt keine Wünsche offen und die hausgemachten Kuchen nach Omas Rezept wecken Erinnerungen an glückliche

Kindertage. Eine Auswahl an Eintöpfen, Suppen und Broten stillt auch den herzhaften Hunger.

Ergänzt wird das kulinarische Angebot in stilvollem Landhausambiente durch den Trödelbubi: Hier finden sich neben Massivholz-Möbeln, Antikem sowie saisonaler Dekoration auch eine große Auswahl regionaler Lebensmittel direkt vom Erzeuger. Und wer gar nicht mehr gehen möchte, der bleibt einfach über Nacht in der neuen „Ferienwohnung am Erzählkaffee.“



re: Peter Rutte, li: seine Schwester Anna-Kathrin Deren mit einem Wein in der Hand aus eigener Herstellung von der Mosel - zu kaufen beim Trödelbubi



buchbar über airbnb

Beecker Bauern- und Erzählkaffee  
Inhaber Peter Rutte  
Zum Schlackenweg 37  
52511 Geilenkirchen-Beeck

Tel. +49 (0) 2453 - 383 875  
info@bauernkaffee.de  
bauernkaffee.de

f erzaehlkafee  
erzaehlkafee\_und\_troedelbubi



**Öffnungszeiten:**  
Donnerstag bis Sonntag  
9:00 bis 17:00 Uhr



Info  
Backestag:  
von April bis Oktober  
jeden ersten Freitag im Monat  
von 17:00 bis 22:00 Uhr



## Beecks mobiler Holzofen

In vergangenen Zeiten wurde das Brot für den wöchentlichen Bedarf des ganzen Dorfes oft an zentraler Stelle gebacken. War der „Backes“, ein gemauerter Steinbackofen, dann angeheizt, versammelte sich die Dorfgemeinschaft, um aus den verfügbaren Zutaten Vorräte für die ganze Familie herzustellen.

Im Garten des Beecker Flachsmuseums in Wegberg wird diese Zeit erneut lebendig, denn hier gibt es wieder einen traditionellen mit Holz gefeuerten „Backes“. Von April bis Oktober ist er an jedem ersten Freitag im Monat von 17:00 bis 20:00 Uhr in Betrieb. An diesen „Backestagen“ kommen Menschen von Nah und Fern dort zusammen. Sie probieren und erstehen das köstliche Flachsbrot, das aus Leinsamen

(der aus Flachs gewonnen wird) und weiteren heimischen Zutaten und mit freundlicher Unterstützung des Wegberger Handwerksbetriebes Bäckerei Hinzen hergestellt wird.

Die Besucherinnen und Besucher genießen auch gerne die frisch im Ofen zubereiteten Flammkuchen als herzhaften „Elsässer“ oder süßen „Apfeltraum“. Als besonderes Schmankerl gibt es zudem das monatlich wechselnde Flammkuchenangebot mit unterschiedlichen Toppings – mal süß, mal herzhaft – belegt mit Fisch, Fleisch, Obst oder Gemüse. Fleischliebende kosten leckeren Leberkäse aus lokaler Herstellung. Der wunderschöne Garten lädt alle zum Verweilen ein. Denn neben den leckeren, traditionell zubereiteten Speisen stehen

Gemeinschaft und Begegnung im Vordergrund: Es wird gebacken, geschnackt, genossen und bei gutem Wetter auch bis spät am Lagerfeuer gesungen – ganz wie früher.

Der Wegberger Ortsteil Beeck war bis 1900 das Zentrum des Flachsanbaus in der Region. Im Beecker Flachsmuseum erfahren Gäste alles über Flachs als Ölfrucht und Rohmaterial für Leinen. Sie erhalten Einblicke in das Flachs-Handwerk sowie in die Lebens- und Arbeitsbedingungen früherer Generationen. In einer neuen Ausstellung wird Flachs zudem als nachhaltiger Bestandteil innovativer Produkte aus Auto- und Bauindustrie gezeigt.

Flachsmuseum  
Holtumer Straße 19  
41844 Wegberg-Beeck

Tel. +49 (0) 2434 - 926315  
info@heimatvereinbeeck.de  
beecker-erlebnismuseen.de  
f hvbeeck





### Sortiment:

- Aprikosen
- Himbeeren
- Reneclauden
- Pfirsiche
- Rote Johannisbeeren
- Schwarze Johannisbeeren
- Stachelbeeren



Bomanns Obstgenuss  
Selfkantstraße 25  
52538 Gangelt-Harzelt

## Obstgenuss: sonnengereift, aromatisch und frisch aus Harzelt

Gabi und Günter Bomanns bauen seit vielen Jahren auf ihrem Obsthof in Gangelt-Harzelt sowohl heimische Beeren als auch heimisches Steinobst an. Zum Sortiment gehören rote und schwarze Johannisbeeren, rote Stachelbeeren, Himbeeren, verschiedene Sorten Aprikosen, gelb- und weißfleischige Pfirsiche sowie Mirabellen, Reneclauden und Zwetschgen.

Sie beweisen, dass der regionale Anbau die Importe aus den Plantagen des Südens nicht nur in Sachen Nachhaltigkeit um Längen schlagen kann: Während die Früchte aus Spanien meist in einem frühen Reifestadium gepflückt werden müssen, damit sie den Transportweg unbeschadet überstehen, erntet der

Familienbetrieb Bomanns erst, wenn das Obst die ideale Reife hat. Durch den Hofverkauf entfallen zudem unnötige Transportwege. Eine optimale Obst-Qualität und unmittelbarer Genuss mit gutem Gewissen sind so garantiert.



Tel. +49 (0) 2454 - 60 01  
ggbomanns@t-online.de  
**bomanns-obstgenuss.de**



## Mit Herz und Seele für Mensch und Tier

Tiergerecht, pflanzengerecht, menschengerecht: Nach dieser Maxime bewirtschaftet das Ehepaar Jans seinen Böscherhof. Die leidenschaftlichen Landwirte bauen verschiedene Kartoffelsorten, Zuckerrüben sowie Getreide und Gerste an. Darüber hinaus gehören noch 700 Hennen zum Hof. Diese werden artgerecht im mobilen Stall auf stets saftig-grüner Wiese gehalten. Die Eier der glücklichen Hühner sind, ebenso wie die Kartoffeln,

am hauseigenen Selbstbedienungslädchen zu bekommen. Melanie Jans gibt ihr Wissen und ihre Begeisterung zudem als Erlebnispädagogin weiter: Kinder lernen bei ihr ganz praxisnah alles über Nutztiere und ihre Haltung, den Anbau verschiedener Pflanzenarten und deren Verarbeitung. Auch Kindergeburtstage auf dem Böscherhof lassen sich so abwechslungsreich und individuell gestalten.

Denn neben der Landwirtschaft ist der Böscherhof ein bekannter Erlebnisbauernhof.

### Öffnungszeiten SB-Lädchen:

Sommer: täglich von 7:00 Uhr bis Sonnenuntergang  
Winter: 7:00 - 18:00 Uhr



Böscherhof GbR  
In Venheyde 4  
41844 Wegberg-Venheyde

Tel. +49 (0) 2434 - 992 547  
info@boescherhof.de  
**boescherhof.de**

f boescherhof  
i boescherhof

Lernort Bauernhof



- Hofladen
- Picknickhof
- Erlebnisbauernhof





## Genuss in historischen Gemäuern

Regionale Köstlichkeiten und komfortable Gästezimmer in besonderem Ambiente – das bietet die Burg Wassenberg. Die Höhenburg aus dem 15. Jahrhundert wurde liebevoll restauriert und begrüßt in Hotel und Restaurant Gourmets, Kultur- Liebhaber und Freizeitsportler aus nah und fern. Der besondere Charme des ehemaligen Grafensitzes blieb erhalten durch große Säle, Kamin- und Turmzimmer, sowie viele originale Ausstel-

lungsstücke aus dem Spätmittelalter.

Aussichtsturm und Sonnenterrasse bieten einen einmaligen Ausblick auf das idyllische Rurtal – hier lässt sich, ebenso wie im lichtdurchfluteten Wintergarten des Restaurants, das üppige Frühstücksmenü genießen. Die stimmungsvollen und geschichtsträchtigen Räumlichkeiten bieten auch das ideale Ambiente für Ihre Feier.

Tischreservierung



Burg Wassenberg by Savio  
Auf dem Burgberg 1  
41849 Wassenberg

Tel. +49 (0) 2432 - 890 020  
buero@burg-wassenberg.de  
**burg-wassenberg.de**

Joerg.Savio



## Ausflugsidyll im Herzen der Nationalparkregion MeinWeg

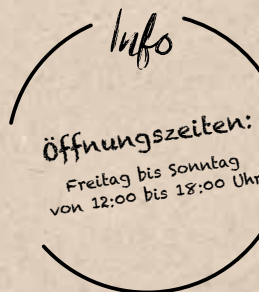
Umgeben von herrlicher Natur, von Wäldern, Mooren und blühender Heide liegt direkt an der deutsch-niederländischen Grenze die Dalheimer Mühle. Das schicke Fachwerkgebäude strahlt zurecht Geschichte aus – bereits 1231 wurde es das erste Mal in einem Schriftstück erwähnt. Seitlich ist das rekonstruierte Rad der vielleicht ältesten Wassermühle zwischen Maas und Rhein zu betrachten.

Das von Familie Willemsen seit 2008 geführte Ausflugslokal mit großzügigem Außen- und auch Innenbereich ist beliebter Anlaufpunkt nach einer ausgiebigen Wanderung im umliegenden Naturpark und gerne gewähltes Ziel für einen Tagesausflug. Während

der Blick über den kleinen See ins üppige Grün schweift, genießen Sie die frisch und wo möglich mit regionalen Zutaten zubereiteten, gutbürgerlichen Gerichte. Und wenn es um das Ausrichten einer Familienfeier in landromantischer Umgebung geht, sind Markus Willemsen und sein Team genau die richtigen Ansprechpartner.

### Tipp:

Kombinieren Sie die Einkehr in der Dalheimer Mühle mit einem erholsamen Spaziergang auf der vom „Deutschen Wanderinstitut“ als Premium-Spazierweg zertifizierten, 5,3 km langen „Dalheimer Runde“.



Dalheimer Mühle  
Mühlenstraße 15  
41844 Wegberg

Tel. +49 (0) 2436 - 382 488  
dalheimermuehle@gmx.de  
**dalheimer-muehle.de**

dalheimermuehle.ausflugslokal  
 dalheimermuehle



## Paradies mit Bio-Siegel

Domenica und Reinhold Müller sind überzeugt: Zukunftsfähig wirtschaften bedeutet in erster Linie einen bewussten und nachhaltigen Umgang mit den zur Verfügung stehenden Ressourcen. Daher bewirtschaften sie ihren Betrieb konsequent biologisch und ökologisch und halten die gesamte Herstellung ihrer vielfältigen Produkte selbst in der Hand.

Durch ihre konsequente Haltung entsteht ein kleines Paradies für Tier und Mensch: Die Hühner leben in biologischer Freilandhaltung während die Wasserbüffel ganzjährig auf Naturschutz-Weiden grasen und so zum Ausgleich intensiv bewirtschafteter Flächen beitragen.

So entstehen aus streng kontrollierten und hochwertigen

Rohstoffen und Zutaten, die von Natur aus hervorragend schmecken, verschiedenste Köstlichkeiten. Dazu zählen der aromatische Lupinen-Kaffee aus eigenem Anbau sowie die leckersten Marmeladen und feinen Liköre, die von den Töchtern hergestellt werden.

Neu ist die Veranstaltungshalle, die sich ideal für Feiern aller Art, einschließlich Hochzeiten, eignet. Auch die Ferienwohnungen erfreuen sich großer Beliebtheit und bieten

den Gästen eine gemütliche Unterkunft. In der Hofgastonomie können Besucherinnen und Besucher herrlich feiern und genießen, während sie die Möglichkeit haben, an einer Hofbesichtigung teilzunehmen.



Biobauernhof  
Reinhold Müller  
Rebhuhnweg 33  
41844 Wegberg

Tel. +49 (0) 2434 - 992 80 06  
info@derbiomueller.de  
derbiomueller.de

derBioMueller  
derbiomueller



## Wir lieben Lebensmittel – regional, nachhaltig, frisch

Seit 2003 steht Edeka Hensges für Vielfalt, Qualität und Service. Der Einkaufsmarkt gilt als Spezialist für Frische in und aus der Region: Täglich bietet er seinen Kundinnen und Kunden erntefrisches, regionales Obst und Gemüse – unter anderem Kartoffeln und Eier. Zudem halten Fleisch- und Fischtheke Produkte höchster Qualität bereit. Auch erlesene Weine und Käsespezialitäten sind Teil des hochwertigen

Angebots. Seit 2007 betreibt Georg Hensges auch das Dorflädchen in Birgelen, um eine Versorgung der älteren Generation sicher zu stellen. Sein unternehmerisches Handeln ist stets geprägt durch seine Grundwerte, wie menschliches Miteinander, Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit. Ein zentrales Anliegen ist ihm das barrierefreie Einkaufserlebnis mit Wohlfühlcharakter.

Aktuelle Angebote



### Lieferservice

Edeka Hensges liefert Ihre Bestellung für nur 5 € Aufschlag zu Ihnen nach Hause.

Das Liefergebiet umfasst den Raum Wassenberg, Unterbruch, Ratheim, Wildenrath und Gerderath.

EDEKA Hensges  
Jülicher Straße 4  
41849 Wassenberg

Tel. +49 (0) 2432 - 890 326  
info@edeka-hensges.de  
edeka-hensges.de

edekahensges  
edekahensges



## Rund um die Uhr: Frische aus der Region

Die Eier- und Kartoffelboxen Lièvre gehören zum gleichnamigen, familiengeführten Ackerbaubetrieb aus Linnich-Glimbach. Landwirt Marcel Lièvre und seine Frau Kristina betreiben an verschiedenen Standorten der Region ihre Verkaufsautomaten mit Kartoffeln aus eigenem Anbau und Eiern vom lokalen Geflügelzüchter. Die Automaten funktionieren nach dem bewährten Prinzip:

Geld einwerfen, den Knopf für das gewünschte Produkt drücken, die Türe der Box öffnen und Produkt entnehmen – und das 24 Stunden, sieben Tage in der Woche. Eine computergesteuerte Kühlung stellt sicher, dass die ganze regionale Qualität beim Kunden ankommt. Täglich füllen die Lièvres die Verkaufsautomaten

frisch auf. Besonderen Wert legt der Familienbetrieb dabei auf Nachhaltigkeit.



Hof Lièvre  
Kirchberg 6  
52441 Linnich

Tel. +49 (0) 2462 - 66 24  
info@hof-lievre.de  
hof-lievre.de

Frischeautomat Hof Lièvre  
 frischeautomat\_hof\_lievre



## Glückliche Hühner: Das Gelbe vom Ei

Schmackhafte Eier von glücklichen Hühnern: Dieser Mission hat sich Christian Jansen auf seinem Eierhof verschrieben. Freilandhaltung ist eine anspruchsvolle, wichtige Aufgabe. Ein vollmobiler Stall muss regelmäßig versetzt werden, um den Hühnern einen abwechslungsreichen Auslauf mit frischen Gräsern, Klee und Luzerne zu ermöglichen. Die Tiere sind somit überwiegend an der frischen Luft und haben viel Raum zum Scharren, Picken, Zupfen und dem für sie wichtigen Bad in Staub und Sonne. Aufgrund

dieser artgerechten, natürlichen Aufzucht und Haltung, wird auf dem Eierhof Jansen vollständig auf den Einsatz von Antibiotika verzichtet. Zudem beteiligt sich der Hof an dem Projekt „Mein Bruderhahn“, so dass auch die Hähne auf dem Hof weiterleben. Diese artgerechte Haltung der Hühner führt zu besonders schmackhaften Eiern, die man gut an ihren intensiv gelben Dottern erkennen kann. Die Eier, die in den Größen S, M, L und XL erhältlich sind, werden täglich

von Hand gesammelt, gestempelt und auf höchste Qualität geprüft.

Den Eier-Frischeautomaten finden Sie in Gangelt, Mercatorstraße 9. Dort erhalten Sie 7 Tage die Woche, 24 Stunden täglich Nachschub.



Eierhof Jansen  
Mercatorstraße 9  
52538 Gangelt

Tel. +49 (0) 2454 - 908 92 22  
info@eierhof-jansen.de  
eierhof-jansen.de

eierhof\_jansen



## Ital. Eis-Cafe **Monego**



### Italienische Eiskreationen aus Heinsberger Zutaten

Seit 1956 lässt Familie Monego die Herzen der Heinsberger mit ihren italienischen Eiskreationen höherschlagen: Den ganzen Sommer über genießen Eisfans die Gaumenfreude aus eigener Herstellung auf der Außenterrasse des Eiscafés. Marvin Monego setzt bei der Produktion seines hochwertigen Speiseeises auf regionale Hersteller bei Milch, Joghurt und Eiern. Auch die Soßen werden frisch hergestellt – aus pürierten Früchten oder geschmolzener Schokolade.

An mehreren Eisautomaten in der Region gibt es 24/7 den Eisgenuss in 200ml- und 500ml-Bechern zum Mitnehmen.

Besonders im Winter, den Familie Monego in der italienischen Heimat verbringt, versorgt der Automat neben dem Eiscafé die Kundschaft.

Monegos Eis gibt es unter anderem auch hier:

**Wölmkes Büdche,**  
Mittelstraße 43, Langbroich

**Hofladen Gut Schenkeliack,**  
Oberleck 4 b, Heinsberg

**Eierhof Jansen,**  
Mercatorstraße 9, Gangelt

*Tipp*  
Viele Eissorten gibt es auch im Vorratsbecher zum Mitnehmen.



Eiscafé Monego  
Hochstraße 124  
52525 Heinsberg  
Tel. +49 (0) 2452 - 41 39

eiscafemonego



### Ein Genießer-Paradies mit Drive-In

Seit über 25 Jahren stellt Familie Penners auf dem eigenen Bauernhof in Selfkant-Tüddern Eis nach Familienrezepten her. Zunächst begann der Eisverkauf ganz klein, doch seit Gerd Penners den Familienbetrieb im Jahr 2006 übernahm, ist mit und mit ein wahres Eisparadies entstanden.

In der Hochsaison bieten die Terrasse und die schöne Gartenanlage unter schattenspendenden Bäumen heute Platz für über 300 Gäste. Ein

fantasievoll angelegter Kinderspielplatz ist Anziehungspunkt für die Kleinen. Und regnet es doch einmal, lässt sich im überdachten Außenbereich und im Café gut verweilen.

Jeden Morgen stellen Nicole und Gerd Penners und ihr Team die über 24 Eissorten selbst auf dem Hof her. Dafür nutzen Sie am liebsten die Produkte ihnen gut bekannter, regionaler Erzeuger aus der Nachbarschaft, wie z. B. „Zipfelmilch“ oder JUPPI.

Am beliebtesten ist das Spaghetti-Eis, das es in vielen ausgefallenen Variationen gibt. Dafür kommen die Gäste auch aus den benachbarten Niederlanden.

Wer keine Lust oder Zeit zur Einkehr hat, nutzt den „Drive-In“. Mit dem Auto anfahren, eine schnelle Bestellung über die Sprechanlage, am Scheunentor bezahlen und abholen – bequemer lässt sich eine gute Erfrischung kaum beschaffen.

#### Öffnungszeiten in der Saison

Montag bis Samstag  
12:30 Uhr - 21:00 Uhr  
Sonntag  
11:00 - 21:00 Uhr



Gerd Penners  
Millener Weg 34  
52538 Selfkant

Tel. +49 (0) 2456 - 46 46  
info@eisparadies-penners.de  
**eisparadies-penners.de**

eisparadies  
 eisparadiespenners





## Erntefrische Geschmacksexplosion: Erdbeeren direkt vom Feld

Ein Klapptisch, ein Sonnenschirm und schmackhafte, rote Erdbeeren: so fing im Unterbrucher Familienbetrieb „Erdbeerkulturen Bleilevens“ vor vielen Jahren alles an. Seither verkaufen sie an ihrem Verkaufsstand in der Wassenberger Straße 17 jedes Jahr aufs Neue im Frühjahr ihre Ernte. Frischer, regionaler und damit nachhaltiger geht es nicht. Neben den frischen Erdbeeren, finden die Kundinnen und Kunden auch besondere Produkte, wie einen vollmundigen Erdbeerwein, sowie hausgemachten Erdbeer-Fruchtaufstrich.

Das Geheimnis hinter dem perfekten Geschmackserleb-

nis beruht auf dem Motto des 1996 gegründeten Betriebes: „Liebe, Aufmerksamkeit und eine ausgewogene Feuchtigkeit“. So werden die Erdbeeren schonend geerntet und die roten Früchte einzeln in die Schale gelegt, um Druckstellen zu vermeiden. Seit 2020 werden zudem biologische Mittel zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt, die von der Tarpflanze gewonnen werden. Gegen pilzliche Schaderreger kommen Pflanzenstärkungsmittel zum Einsatz. So werden bei Bleilevens die ökologischen Nützlinge konsequent gefördert. Das Ergebnis: süß schmeckende, rote Schätze aus dem Heinsberger Land.



Foto: Christian Otto

### Jährlicher Stand

Wassenberger Straße 17  
52525 Heinsberg-Unterbruch

Wir auf Instagram



Erdbeerkulturen Bleilevens  
Haag 40  
52525 Heinsberg

Tel. +49 (0) 2452 - 931 585  
post@erdbeerkulturen-bleilevens.de  
erdbeerkulturen-bleilevens.de

 ErdbeerkulturenBleilevens  
 erdbeerkulturen\_bleilevens



## Die rheinische Metzgerei mit Verantwortung – weil Tierwohl mehr ist als eine Frage der Haltung

Die Metzgerei ESSER steht seit 1979 für Fleisch und Wurst höchster Güte und handwerklicher Qualität. Kundinnen und Kunden erwarten regionales Fleisch und regionale Wurst – hergestellt mit handwerklichem Können und großer Sorgfalt. Neben der handwerklichen Produktion spielt im Familienbetrieb auch die Verantwortung gegenüber den Tieren eine zentrale Rolle. Die artgerechte Aufzucht und Haltung stehen im Fokus, ebenso wie eine enge, transparente Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten und Familienbetrieben. Dafür wurde die Metzgerei ESSER bereits mehrfach ausgezeichnet. Darüber hinaus ist das Unternehmen Teil des Tierwohl-Siegels „Tierwohl-Lupe“, das über 60 Kriterien in Sachen

Tiergesundheit und Haltung berücksichtigt.

In den vergangenen Jahren wurden knapp die Hälfte der Metzgerei-Fachgeschäfte zu Hofläden umgebaut. Dort sind neben den haus eigenen Produkten auch Erzeugnisse regionaler Manufakturen erhältlich – von besonderen Spezialitäten bis hin zu handwerklich hergestellten Lebensmitteln von Erzeugern aus der Region.

### Online-Bestellungen:

Werktags bis 11:00 Uhr  
bestellen und am nächsten  
Werktag  
abholen.



### Mehrfach ausgezeichnet:

- als beste Metzgerei Deutschlands 2024
- Aachener Innovationspreis 2024
- Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW 2024



Wurstspezialitäten Esser

Hauptfiliale:  
Hauptstraße 31  
41812 Erkelenz

Tel. +49 (0) 2435 - 998 00  
info@wurst-esser.de  
wurst-esser.de

 Wurst.Esser  
 metzgerei.esser



## Frische, regionale Landeier aus Heinsberg

Der Familienhof Cremer, der seit 1890 im Familienbesitz ist und bereits in der sechsten Generation in Scheifendahl geführt wird, steht für Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl. So werden beispielsweise die Hühner, Milchkühe und Pensionspferde unter komfortablen und artgerechten Bedingungen gehalten und der Hof mit Biogas und Photovoltaik bewirtschaftet. Zudem erhalten die Tiere nur das Beste eigens angebaute

und gentechnikfreie Futter. Diese Fürsorge und Leidenschaft für das Familienhandwerk schmeckt man letztlich auch in den regionalen landwirtschaftlichen Erzeugnissen, wie z.B. den frischen Landeiern der glücklichen Hühner. Diese werden in Freilandhaltung in einem mobilen Stall gehalten, mit dem sie regelmäßig auf die nächste grüne Wiese umziehen. Zudem erhalten die Freilandhühner das eigens angebaute Getreide, was den

perfekten und intensiven Dotter der Eier garantiert. Wenn auch Sie den Geschmack der regional erzeugten frischen Landeier genießen wollen, erhalten Sie diese sowohl direkt auf dem Familienhof Cremer als auch beim Klosterhof in Heinsberg.

**Info**  
Im 24h-Hofautomaten am Klosterhof in Heinsberg finden Sie:

- frische Freilandeier
- Kartoffeln aus der Region
- Honig von den Bienen am Hof
- Wurst- und Fleischwaren von ESSER
- und vieles mehr...

Familienhof Cremer  
Scheifendahl 28  
52525 Heinsberg  
Tel. +49 (0) 2452 - 101 946

info@familienhof-cremer.de  
**familienhof-cremer.de**  
f familienhofcremer  
i familienhof\_cremer



„Für uns zählen Regionalität, Nachhaltigkeit und das Tierwohl.“

Gereon Cremer | Familienhof Cremer



## Fleischkauf ist Vertrauenssache

Seit über 120 Jahren steht das Fleischereifachgeschäft Heinz Kohlen in Wegberg für hervorragende Qualität und besten Service. In den beiden Filialen im Ortsteil Klinkum und in der Passage „Alt Berk“ erwarten die Kunden überaus freundliche und engagierte Teams gut ausgebildeter Fachkräfte, die um die Bedeutung der Qualität und des Geschmacks der ausschließlich aus der nahen Umgebung und aus kontrollierten Betrieben kommenden Rinder und Schweine wissen. Denn Fleischkauf ist Vertrauenssache und das Vertrauen

genießt der Fleischerei- und Feinkostbetrieb Heinz Kohlen seit Jahrzehnten. Der hohe Qualitätsstandard sorgt für ausschließlich hochwertige und einwandfreie Produkte in großer Vielfalt. Immerhin werden über 90 Prozent der Waren selbst hergestellt. Ständige Kontrollen durch die FSK (Freiwillige Selbstkontrolle) sowie Auszeichnungen belegen den hohen Qualitätsstandard.

Das Besondere: täglich wechselnde verschiedene Mittagsmenüs zum angemessenen

Preis. Verlockend ist auch die abwechslungsreiche Auswahl an Grillspezialitäten von Rind, Schwein, Lamm und Geflügel. Mit einer großen Auswahl von „Spezialitäten im Glas“ von Pulled Pork bis Tafelspitz lassen sich herrlich Vorräte anlegen. Und der Partyservice des Betriebs ist von Hochzeit über Geburtstagsparty bis Firmenfeier gerne, mit viel Erfahrung und einem großen Angebot an Ihrer Seite, wenn Sie Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen möchten.

Feinkost Fleischerei Heinz Kohlen  
Inhaber Stefan Bongartz

Tel. +49 (0) 2434 - 10 51  
service@fleischerei-kohlen.de  
fleischerei-kohlen.de

f fleischerei.kohlen  
i party\_service\_kohlen

Filiale Klinkum  
Alte Landstraße 100  
41844 Wegberg-Klinkum

Filiale Passage  
„Alt Berk“  
41844 Wegberg

Unsere Rezepte



## Handwerk. Heimat. Herz – Genuss mit gutem Gewissen

Seit 1998 steht die Fleischerei Schröder für handwerkliche Tradition und höchste Qualitätsansprüche. Denn im familiengeführten Betrieb vereinen drei Generationen ihr Wissen und ihre Leidenschaft, um herausragende Fleisch- und Wurstwaren zu schaffen – mit Sorgfalt, Respekt und einem klaren Bekenntnis zu Nachhaltigkeit.

Ein besonderes Augenmerk liegt auf der respektvollen, artgerechten Haltung der eigenen Tiere. Die Stroh-schweine und Weiderinder der Familie genießen im Stall auf Stroh deutlich mehr Freiraum als üblich. Auf den weitläufigen Weiden verbringen die Rinder viel Zeit und werden ausschließlich mit Futter aus eigenem Anbau oder von

regionalen Partnern versorgt – ein wesentlicher Beitrag zum regionalen Kreislaufsystem und zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft.

Die Fleischerei Schröder setzt in jedem Produktionsschritt auf höchste Sorgfalt: vom idealen Schlachttier über eine stressfreie Schlachtung bis hin zur fachmännischen Verarbeitung. Das Ergebnis sind Fleisch- und Wurstwaren, die durch herausragende Qualität und unverfälschten Geschmack überzeugen. Wer Genuss mit gutem Gewissen schätzt, findet in der Fleischerei Schröder einen verlässlichen Partner für hochwertige, regionale Spezialitäten. Perfekt für alle, die den frischen, vollen Geschmack aus der Region zu schätzen wissen.



Wir auf facebook

Fleischerei Schröder  
Robert-Jansen-Straße 16  
41836 Hückelhoven-Doveren  
Tel. +49 (0) 2433 - 44 30 44

info@schroeder-fleischerei.de  
schroeder-fleischerei.de

i fleischerei.schroeder



## Gangelter Bier



### Bier in seiner Ursprünglichkeit genießen

Heiko Wolter und Achim Tholen brauen seit 2014 mit viel Herzblut und Know-how das „Gängelder Bejer“ – altdeutsch für „Gangelter Bier“. Traditionell und von Hand hergestellt, gibt es das köstliche Hopfengetränk in heller und dunkler Sorte. Wer das Bier probiert, stellt schnell fest, dass es sich geschmacklich von den Bieren der Großbrauereien unterscheidet. Das Bier aus Gangelte wird nach dem Gärvorgang nicht behandelt. Der Geschmack des obergärigen Bieres kann sich so am besten entfalten.

Das „Dunkel“ war das erste Bier. Es zeichnet sich durch seinen leicht malzigen Geschmack aus. Das „Hell“ ist 2016 entstanden. Insbesondere der Citrahopfen sorgt für einen fruchtigen Geschmack und macht es zu einem richtigen Sommerbier.

#### Info

Auf der Webseite der Brauerei findet man neben einer Übersicht der Verkaufsstandorte auch eine Sammlung historischer Aufnahmen aus der Region. Den Heimatverbundenen Brauerei liegt der Erhalt der Tradition am Herzen und sie freuen sich über eine stete Erweiterung ihrer digitalen Ausstellung: [gaengelder-bejer.de/heimat](http://gaengelder-bejer.de/heimat)



Achim Tholen und  
Heiko Wolter Bierkultur GbR  
Freihof 2a  
52538 Gangelte

[info@gaengelder-bejer.de](mailto:info@gaengelder-bejer.de)  
[gaengelder-bejer.de](http://gaengelder-bejer.de)  
[f gaengelderbejer](https://www.facebook.com/gaengelderbejer)



### Aus der Region für die Region

40.000 Legehennen in modernen Bodenhaltungsställen sorgen auf dem Geflügelhof Esser tägliche für leckere, frische Frühstückseier: Der landwirtschaftliche Familienbetrieb mit 150-jähriger Geschichte setzt bei seiner Arbeit auf eine perfekte Mischung aus Tradition und technischem Fortschritt.

Neben der Spezialisierung auf die Geflügelwirtschaft, widmet sich Familie Esser dem Acker-

bau: So wachsen auf ihren Feldern Zuckerrüben, Kartoffeln, Gerste, Weizen und Körnermais. Letzterer wird gleich für das eigenproduzierte Hühnerfutter genutzt. Seit 2018 baut der Geflügelhof auch die rheinische Ackerbohne an – eine wichtige Eiweißquelle für das Legehennenfutter. So kann auf Soja aus Übersee verzichtet werden. Eier und Kartoffeln erhalten Sie im Laden und am Eierautomaten des Hofes.



Geflügelhof Esser  
Ilbertzstraße 79  
52525 Heinsberg

Tel. +49 (0) 2452 - 978 612  
[post@eier-esser.de](mailto:post@eier-esser.de)  
[eier-esser.de](http://eier-esser.de)



## Von glücklichen Masthähnchen

Was wäre, wenn auch bei der Mast von Hähnchen Tierwohl und Nachhaltigkeit im Fokus stünden? Wenn die Hähnchen in besten Bedingungen leben und frei wählen könnten zwischen viel Platz im Stall oder Auslauf auf der grünen Wiese?

Mit dieser Version kauften zwei Freunde einen Bauwagen, renovierten ihn zu einem hellen und modernen Stall und statteten das Dach mit einer Solaranlage aus. Sie investierten in automatische Türöffner, Licht und Wärmelampe, Kameraüberwachung sowie in eine innovative Tränke. Schnell war auch passendes Grünland gefunden. Es entstand ein Lebensraum, der natürliches Verhalten und Entfaltung ermöglicht. Im November 2023 startete die Hähnchen-Freiland-Mast mit

80 Jungtieren aus bester Aufzucht – halb so viele, wie auf der zur Verfügung stehenden Fläche gehalten werden dürften. Mehr sollen es jedoch nicht werden, damit die Hähnchen ausreichend Platz haben, sich frei zu bewegen. Denn viel Bewegung, frische Luft und eine vergleichsweise geringe Besatzdichte fördern die Fleischqualität – und das schmeckt man.

Oliver Heintel investiert viel in sein besonderes Hobby und kümmert sich mit Hingabe und Respekt um die Gesundheit, das Wohlbefinden und die artgerechte Haltung seiner Tiere. Die Schlachtung, Zerlegung und Verpackung erfolgt unter Berücksichtigung höchster ethischer und hygienischer Standards im Kreis Heinsberg. Mit seinem Konzept ist Heintel

Vorreiter in der Region. Ganze Hähnchen, halbe Hähnchen, zarte Brustfilets, herzhaft Keulen oder schmackhafte Wings können direkt über die Website bestellt und entweder abgeholt oder kreisweit geliefert werden.



Grünland Geflügel  
Maarstraße 36  
52538 Gangelt

Tel. +49 (0) 151 - 416 656 80  
info@gruenland-gefluegel.de  
**gruenland-gefluegel.de**

 Grünland-Geflügel-GbR  
 gruenland\_gefluegel\_regional



Automatenhütte am Gutshof  
täglich 24 h geöffnet

## Hofglück kann man schmecken

Ein Bauernhof zum Anfassen auf einem Gut mit Geschichte: Auf Gut Schenkeliack betreiben Karl-Heinz Krebs und seine Familie ökologisch nachhaltige Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung. Dabei gibt es wenig, was der engagierte Landwirt nicht anpackt, wenn es um Tier-, Umwelt- und Ressourcenschutz, um Bauernhofpädagogik und um die Stärkung der Marktanteile regionaler Lebensmittel geht. Alles, was er tut, hat Hand und Fuß – auch aufgrund seiner engagierten, nimmermüden „Crew“.

Und so findet sich unter dem Hofdach ein Zuchtbetrieb für Limousin-Rinder, deren besonders zartes Fleisch in der betriebs eigenen Metzgerei zu Spezialitäten verarbeitet wird, Hühnervölker in Freilandhaltung, ein Erlebnisbauernhof mit vielen Tieren und liebevoll erarbeitetem Angebot für Kinder, ein Lohnbetrieb, ein Mietbares Hühner-Schlachtmobil sowie der Lieferservice für regionale Produkte (s. S. 8-9). Im von der Schwester des Landwirts, Claudia Mustert, mit Herz und Verstand betriebenen Hofladen erstehen Sie neben den im Betrieb

selbst hergestellten Produkten auch eine große Auswahl an frischem, regionalem Obst und Gemüse, zudem Milch und Milchprodukte, Käse, Eier, Marmeladen, Honig, Wein und Bier sowie viele weitere Spezialitäten von heimischen Erzeugern. Ein echtes Erlebnis sind auch die Veranstaltungen auf dem Hof, wie z. B. das Erntedankfest oder die Hofweihnacht.



Hofladen Gut Schenkeliack  
Oberlieck 4b  
52525 Heinsberg

Tel. +49 (0) 2452 - 989 63 12  
info@gut-schenkelieck.de  
**gut-schenkelieck.de**

**Hofladen**  
 ClaudiaMustert  
 hofladen.gut-schenkelieck

Erlebnisbauernhof



**Landwirtschaft**  
 LUKrebs  
 landw\_gut\_schenkelieck





## Hilfarther ... das Bier von hier

Das Hilfarther Brauhaus wurde 2011 von Wilhelm Fell gegründet. Die Kleinbrauerei produziert seither erfolgreich drei ganzjährig gebraute Biere: Das Hilfarther Hell, ein naturbelassenes helles Kellerbier, das Hilfarther Spezial, ein süßiges, malzbetontes, bernsteinfarbenes Märzen und das Hilfarther Alt, ein traditionelles, obergäriges Bier der „alten BrauArt“. Mehrere leckere, saisonale Sorten runden das Angebot des passionierten Braumeisters und seines Teams ab. So gibt es u. a. auch MaiBock, WeizenBier, ein immer wieder neu kreiertes Sommerbier, Hilfarthor und WinterBock.

Allen Bierkreationen ist gemein: Sie entstehen in höchster Qualität durch beste Zutaten und modernste Brautechnologien und sind

natürlich nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Zudem werden sie naturbelassen und nicht pasteurisiert abgefüllt. Das ist echte Handwerkskunst, die man schmeckt.

Im gemütlichen Brauhaus probieren Sie sich durch die Sorten und genießen neben kleinen Speisen die der Region eigene Gastfreundlichkeit. Und für den Genuss zuhause stehen Bierfreunden die Hopfen-Spezialitäten in Zwei-Liter-Flaschen, Partyfässchen oder Fass-Ware zur Verfügung.

**Übrigens:** Im Hilfarther Brauhaus gibt es auch eine kleine, feine Auswahl Senf aus der eigenen Manufaktur. Die beliebteste Kreation ist „Honig-Mohn-Bockbier“. Erhältlich nur vor Ort.

Hilfarther Brauhaus  
Kaphofstraße 72 – 76  
41836 Hückelhoven  
Tel. +49 (0) 2433 - 425 33

mail@hilfarther-brauhaus.de  
hilfarther-brauhaus.de  
hilfarther.brauhaus  
hilfartherbrauhaus



### Tipp: Tagesausschank

Während der Öffnungszeiten der Brauerei von montags bis freitags von 9:00 bis 18:00 Uhr und samstags von 9:00 bis 13:00 Uhr probieren Sie vor Ort wechselnde Biere im Glas. Welche das aktuell sind, erfahren Sie auf [hilfarther-brauhaus.de](http://hilfarther-brauhaus.de)



**Tipp**  
Das hochwertige Fleisch kann über den Online-Shop einfach jederzeit bestellt werden: [hof-kempen.de/shop](http://hof-kempen.de/shop)  
Monatlich wird die bestellte Ware zu Abholorten in Heinsberg, Aachen, Rhein-Erft, Köln und Bonn geliefert.

## Landwirtschaft mit Herz und Verstand



Auf dem traditionsreichen Hof von Markus Kempen und Christine Wieck dreht sich alles um das liebe Vieh: naturbelassene und tierwohlgerechte Erzeugung von Qualitätsrindfleisch aus der Mutterkuhhaltung ist das Kerngeschäft des Betriebs. Die Tiere können sich im Sommer wie im Winter stets frei bewegen. So lange es das Wetter zulässt, sind die Mutterkühe mit ihren Kälbern und die Färsen auf den großen Weiden des Hofes.

Artgerechte Haltung, Tierwohl und der Erhalt von Rinder-

Wir liefern oder sie holen ab:



Hof Kempen  
Süggerather Straße 20  
52511 Geilenkirchen  
Tel. +49 (0) 178 - 232 66 14

info@hof-kempen.de  
hof-kempen.de  
markus.kempen.7



rassen ist Familie Kempen besonders wichtig. Daher ist Familie Kempen auch aktiv in die Zuchtarbeit eingebunden. Seit 2008 werden auf dem Hof Glan-Rinder, eine vom Aussterben bedrohte alte deutsche Rinderrasse, gezüchtet. So kann es mittlerweile bei der Familie Kempen vorkommen, dass eine ganze Kuhfamilie, bestehend aus Oma, Mutter, Tante, Tochter, Enkel und sogar Urenkel, zusammen auf der Weide stehen.





## Regionales Superfood: die Rheinische Ackerbohne

Eiweißhaltig, gentechnik- und glutenfrei sowie durch ihre Regionalität äußerst klimafreundlich: All das zeichnet die Ackerbohne aus. Neben Kartoffeln, Kohl und Getreide gehörte die rheinische Hülsenfrucht bis weit in die 70er Jahre hinein zu den Grundnahrungsmitteln der ländlichen Bevölkerung. Veränderte Koch- und Essgewohnheiten der moderner werdenden Gesellschaft ließen die Ackerbohne jedoch nach und nach aus den Kochtöpfen verschwinden. Soja-Importe aus Übersee verdrängten die Bohne auch als Futtermittel in den Tierställen der Region. Seit einigen Jahren erlebt sie nun ein fulminantes Revival. Der Landwirt Karl-Adolf Kremer und seine Frau Maria bauen die Rheinische Ackerbohne seit 2016 wieder an und erweitern somit die Fruchtfolge auf ihren

Feldern um diese insektenfreundliche Eiweißpflanze.

Familie Kremer setzt sich persönlich und sehr engagiert für die Bekanntwerdung bei Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie weiterverarbeitenden Betrieben ein, um sie von den ökologischen Vorteilen der Rheinischen Ackerbohne zu überzeugen. So verfüttern viele Landwirte in der Region die Rheinische Ackerbohne an ihre Tiere und liefern Fleisch, Eier oder Milch. Aber auch einige Bäcker nutzen die Hülsenfrucht zur Herstellung eines besonders saftigen, regionalen Brotes. Das Ackerbohnen-Brot entstand in Kooperation mit Familie Kremer. Es ist fett- und glutenarm, hat viel Eiweiß und Ballaststoffe und ist somit ideal für eine gesundheits-

bewusste Ernährung. Auch in Sachen Naturschutz ist die Rheinische Ackerbohne ein Volltreffer: Sie blüht von Mai bis Juni auf den heimischen Feldern und bietet in dieser Zeit Bienen, Hummeln und Schmetterlingen reichlich Nahrung. Zudem ist sie sehr robust und braucht kaum Pflanzenschutz. Der regionale Anbau der Hülsenfrucht sorgt darüber hinaus für kurze Transportwege und somit für eine gute CO<sub>2</sub>-Bilanz.



Karl-Adolf & Maria Kremer  
Hof Lindenau  
52441 Linnich-Kofferen

Tel. +49 (0) 2462 - 2125  
maria.kremer-hof.lindenau@freenet.de



HofLindenau



Qualität aus unserer Region



Hofautomat Hansen  
Erkelenz-Scheidt



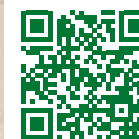
## Qualität aus der Region

Dafür steht der landwirtschaftliche Familienbetrieb Hansen beim Anbau von Getreide, Zuckerrüben und Kartoffeln. Letztere werden vor allem für Großküchen und die weiterverarbeitende Industrie, zum Beispiel für Pommes, produziert. Mit dem Hofautomaten an der B57 bietet der Betrieb rund um die Uhr, an sieben Tagen in der Woche, hochwertige und frische Produkte an.

Neben den eigenen Kartoffeln in verschiedenen Variationen – ob 1,5 kg oder 10 kg, für Pommes oder Salzkartoffeln – hält der Automat auch viele weitere,

schmackhafte Produkte aus unserer Region bereit. Saisonal wechselt das Angebot, im Frühjahr und Sommer erstehen Sie hier auch frische, gekühlte Erdbeeren. Schauen Sie vorbei, es gibt immer etwas Neues zu entdecken.

Immer gut informiert



Hansen Landwirtschaft  
Scheidt 4  
41812 Erkelenz  
Tel. +49 (0) 177 - 650 22 22

info@hansen-landwirtschaft.de  
hansen-landwirtschaft.de

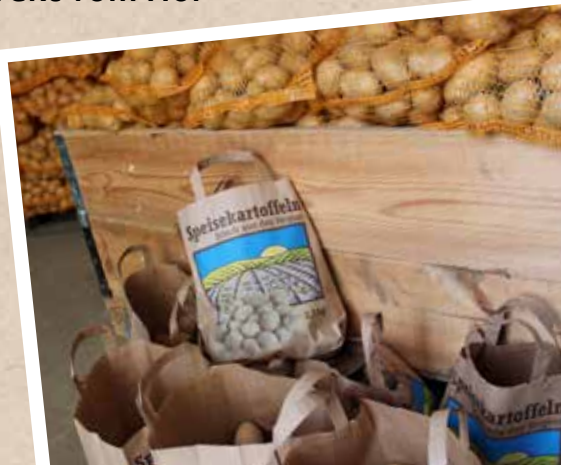
Hofautomat Hansen  
hofautomat\_hansen\_erkelenz





## Qualität und Frische direkt vom Hof

In ruhiger Lage, zwischen Übach und Frelenberg, befindet sich der landwirtschaftliche Betrieb von Familie Schultes. Im angegliederten Hofladen verkauft Annette Schultes mit viel Herzblut die Produkte aus eigener Herstellung, sowie die anderer regionaler Erzeuger. Erntefrisch, ohne lange Transportwege, kommen Kundinnen und Kunden hier ganzjährig in den Genuss von Kartoffeln, schmackhaften Eiern – von Hühnern aus Bodenhaltung – und saisonalem Obst.



Annette Schultes  
Hoverhof 2  
52531 Übach-Palenberg  
Tel. +49 (0) 2451 - 43078  
hpschultes@t-online.de

Fotos: © Annette Schultes



## So schmeckt Heimat

Seit 1999 betreibt das Ehepaar Ursula und Rüdiger Meiritz seine Hobby-Imkerei: Mit Herz und Seele sind sie im Auftrag der Bienen und bester Honigqualität unterwegs. Das Wohl der Bienen steht dabei an erster Stelle und Qualität stets vor dem maximalen Honigertrag. Dank nachhaltiger Bienenhaltung leisten die Imker einen Beitrag zum Umweltschutz. So gibt es bei der Imkerei Meiritz keinen Sortenhonig, sondern das, was die Natur

am Standort der Bienenstöcke zu bieten hat. All das macht den Erkelenzer Honig köstlich und vor allem einzigartig im Geschmack.

Beim Besuch der Imkerei kann man zudem alles über die Bienenvölker sowie die Honiggewinnung lernen. Das Ehepaar Meiritz schafft, gerade durch Workshops mit Schulkindern, das nötige Bewusstsein für die Bedeutung der Bienenwelt für den Menschen.



Imkerei Meiritz  
Flassenberger Straße 1  
41812 Erkelenz

Tel. +49 (0) 2431 - 702 57  
[meiritzursula@t-online.de](mailto:meiritzursula@t-online.de)

Fotos: © WFG – Heinsberger Land



## Feldfrisches aus dem Selfkant

Der Betrieb der Familie Hengsens verbindet beste Erzeugnisse vom Feld mit einer über Landesgrenzen hinweg bekannten Hofgastronomie. Denn der frische Spargel, die süßen Erdbeeren und leckeren Heidelbeeren aus Selfkant-Havert lassen sich auch direkt vor Ort genießen: Jedes Jahr locken unter anderem das beliebte Spargelbuffet oder das Beerencafé Spargelliebhaber und Naschkatzen von nah und fern in den westlichsten Zipfel Deutschlands. Verständlich, denn auf den Feldern des bereits in der vierten Generation geführten Unternehmens wachsen unter dem Label JUPPI nebst Spargel besonders leckere Erdbeeren.

Die leckersten Beeren, die hier gedeihen, werden für die beliebten Juppibeeren gepflückt.

Die Juppibeeren können Sie frisch im Beerencafé genießen oder im Hofladen, an vielen Verkaufsstellen oder in ausgewählten Rewe- und Edeka-Märkten in der Städteregion Aachen und im Kreis Heinsberg kaufen. Spargel erhalten Sie in der Regel ab Mitte April im Hofladen und an den Verkaufsständen. Erdbeeren werden ab Mai verkauft. Der hofeigene Frischeautomat ist rund um die Uhr mit den frischen Produkten von JUPPI bestückt.

Besuchen Sie eine der vielen Verkaufsstellen, den Hofladen oder kosten Sie Juppis Erzeugnisse direkt vor Ort.

Alle Verkaufsstellen



Spargelhof Hengsens GmbH  
Am Kreuzberg  
52538 Selfkant-Havert  
Tel. +49 (0) 2456 - 36 72

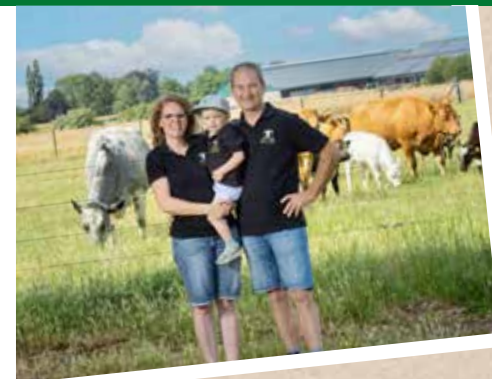


### Frisch vom Feld ins Zelt

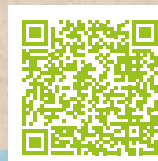
Genießen Sie von April bis Juni leckere Spargelgerichte im Zelt direkt auf dem Hof. Es erwartet Sie ein reichhaltiges Spargelbuffet, an dem Sie nach Herzenslust schlemmen können. In den Sommermonaten öffnet Juppis Beerencafé. Rechtzeitige Anmeldung empfohlen!



info@juppis-hof.de  
juppis-hof.de  
f juppishof  
i juppishof



Genuss-Paket bestellen



## Natürlich natürlich!

Heiner und Rebecca Jaeger führen mit Herz und Seele ihren landwirtschaftlichen Familienbetrieb, mit Ackerbau und Rindermast, in der fünften Generation. Dabei steht das Wohl der Tiere stets an erster Stelle: alle Rinder haben helle, luftige Ställe und schlafen im Stroh. Vom Frühjahr bis in den Herbst verbringen die Tiere die Zeit auf der Weide. Das benötigte Futter wird selbst auf dem Hof produziert. Auf die prophylaktische Vergabe von Antibiotika verzichtet Heiner Jaeger: „Wir haben unsere Tiere jeden Tag im Blick und sehen ihnen an, wenn etwas fehlt.“

Das hochwertige, zarte Rindfleisch wird direkt ab Hof in 10 Kilo-Genusspaketen verkauft, die Steaks, Rinderbraten,



Rouladen, Gulasch, Würstchen, Gehacktes und Suppenfleisch enthalten. Sobald genügend Bestellungen vorliegen, wird geschlachtet. So ist sichergestellt, dass nichts verschwendet und das Tier mit Respekt behandelt wird. Nach Absprache können sich Interessierte bei einer Stallführung vom Wohlergehen der Tiere überzeugen.



Rebecca und Heiner Jaeger  
Kapellchenhof  
52525 Heinsberg-Dremmen

Tel. +49 (0) 2452 - 989 00 62  
info@kapellchenhof.de  
kapellchenhof.de



## Klasse statt Masse

Kreuzungen der besten deutschen, französischen und italienischen Rinderrassen sind auf dem Speckshof zuhause. Der traditionsreiche, landwirtschaftliche Familienbetrieb hat sich ganz dem Tierwohl und der Produktion von edlem Rindfleisch verschrieben. So leben die Rinder der Familie Specks in großräumigen, hellen und gut durchlüfteten Laufställen, in denen immer

für frisches Stroh gesorgt ist. Zudem werden sie mit Heu, Heulage, Grassilage, Gras, Futterkartoffeln und Futtermöhren, Futterroggen, Biertreber und Maissilage versorgt, damit es ihnen an nichts mangelt. Das Futter baut die Familie auf schonende Weise selbst an.

Das schmackhafte Fleisch wird auf Bestellung direkt ab Hof verkauft - kann aber

auch online geordert werden. Kunden können dort zwischen verschiedenen Fleischpaket-Größen wählen: jedes enthält anteilig Filet, Steak, Rouladen, Braten, Hackfleisch, Suppenfleisch, Beinscheibe und Knochen. Auch Einzelwaren sind online erhältlich. Das Fleisch wird küchenfertig portioniert, vakuumverpackt und etikettiert.

Zum Online-Shop



Familie Specks, Speckshof  
Eschenbroich 16  
41836 Hückelhoven-Kleingladbach

Tel. +49 (0) 177 - 202 47 85  
kaufendrind@gmx.de  
**kaufendrind.de**

Rindfleisch vom Speckshof



## Klosterhof Gangelt Regional – nachhaltig - natürlich

Der Klosterhof bietet regionale und nachhaltige Köstlichkeiten aus eigenem Anbau und eigener Tierhaltung an. Die Hoftiere wachsen unter großzügigen Haltungsbedingungen auf. Gefüttert werden sie mit hofeigenem Futter, während frisches Stroh täglich als Einstreu dient. Ob Fleisch vom Glanrind, vom Bentheimer Schwein oder Maishähnchen sowie Gemüse und Eier – ein Besuch des Hofladens lohnt sich.

**Tipp:** Über den Newsletter bleiben Sie stets gut informiert und erfahren Neuigkeiten rund um den Klosterhof, aktuelle Angebote und Aktionen:



**Öffnungszeiten**  
**Montag bis Donnerstag**  
8:00 bis 16:00 Uhr  
**Freitag**  
8:00 bis 14:00 Uhr

Klosterhof  
Borheggenstraße 20  
52538 Gangelt

Tel. +49 (0) 2454 - 594 31  
klosterhof-gangelt@vianobis.de  
**klosterhof-gangelt.de**

ViaNobisGangelt  
 alexianer-ac-vianobis



## Liebevolle Handarbeit aus tagesfrischer Milch

Seit über zwanzig Jahren werden auf dem Kollweider Hof hochwertige Lebensmittel aus ökologischem Anbau produziert. Zu den Erträgen aus Land- und Viehwirtschaft hat sich über die Jahre vor allem die eigene Käseproduktion hinzugesellt. Zu den seit langem beliebten drei Briesorten

und dem Rohmilchschnittkäse „Weißer Kollweider“ ist im Januar 2021 der Kollweider Mozzarella als neuestes Mitglied zur Brebener Käsefamilie hinzugekommen. Alle Käsesorten des Kollweider Hofs werden in der hofeigenen Käserei hergestellt und im Hofladen vermarktet.

Die Käse vom Kollweider Hof werden aus der Milch von Jersey Kühen hergestellt, die sich durch einen besonders hohen Eiweiß- und Fettgehalt auszeichnet und so für eine Spitzenqualität und exquisites Geschmacksbild des Käses sorgt.



Kollweider Hof Milchmanufaktur  
Andre Tholen  
Kollweider Hof 1  
52538 Gangelt-Breberen

Tel. +49 (0) 160 - 966 793 33  
info@kollweider-hof.de  
kollweider-hof.de

landwirtschaft\_kollweiderhof



## Bestes Angus-Fleisch aus der Region

Familie Kranz hat sich ganz der Zucht und artgerechten Haltung von Aberdeen Angus Rindern verschrieben: Seit 2019 lebt die edle Rasse auf dem Hof, der bereits in 4. Generation bewirtschaftet wird. Rund 70 Tiere leben auf den umliegenden Weiden im natürlichen Herdenverbund. Sie erhalten ausschließlich selbst produziertes Futter

bei konsequentem Verzicht auf gentechnisch veränderte Zutaten.

Bei der Schlachtung arbeitet Kranz Angus ausschließlich mit ausgewählten regionalen Partnern zusammen – kurze Transportwege sind dabei zentral. Die idealen Haltebedingungen sorgen für erstklassiges Premiumfleisch. Das

Angus-Fleisch kann ganzjährig in gleichwertigen Haushaltspaketen ab 10 Kilo online, per Mail oder telefonisch bestellt werden. Zusätzlich ist es auch möglich, alle Produkte einzeln zu erwerben. Zur Auswahl stehen unter anderem Rump-, Hüft- und Tomahawksteaks, Picanha, Brat-, Grill- und Mettwurst, Gehacktes, Gulasch sowie Braten.



Bauernhof Familie Kranz  
Hellstraße 26 a  
52525 Heinsberg

Tel. +49 (0) 2452 - 56 91  
Mobil +49 (0) 163 - 1416134  
kranzjosef05@gmail.com

kranz-angus.de  
kranz.angus.5  
kranz\_angus



## Rohmilch von glücklichen Kühen

Derzeit 75 Milchkühe hält Familie Schmitz auf dem Kranzeshof in Heinsberg-Oberbruch und das aus Tradition. Bereits seit 1957 ist der Kranzeshof Ackerbau- und Milchviehbetrieb. Die Liebe zu den Tieren spürt man – und man kann sie schmecken. Denn im einladend eingerichteten Selbstbedienungs-Hofladen steht ein Frischmilchautomat, an dem sich die Kundinnen und Kunden frische Rohmilch in Glasflaschen abfüllen können. Wer das einmal probiert hat, der möchte den ursprünglichen Geschmack der gekühlten und unbehandelten Milch voller guter Nährstoffe nicht mehr missen.

Selbst hergestellte Fruchtaufstriche und Marmeladen sowie die Erzeugnisse umliegender regionaler Betriebe von Kakao,

Joghurt, Kartoffeln und Eiern über Backwaren bis Honig ergänzen das Hofladen-Sortiment. Auch sind saisonale Dekorationsartikel und so manches mehr im Angebot. Direkt neben dem Hofladen hat Familie Schmitz einen Spielplatz samt Ziegengehege für die kleinen Besucher errichtet. Zur Stärkung gibt es Eis aus der Region. Eine Sitzgruppe und ein Kaffeeautomat laden die Großen zum Verweilen ein.

Familie Schmitz bietet Hofführungen für Kindergärten-



Gruppen an und organisiert alljährlich ein Kürbisschnitzen für Halloween. Mit viel Verantwortungsgefühl und Sorgfalt widmet sie sich Mensch und Tier. So wird auch die Haltung der Kühe stetig im Sinne des Tierwohls verbessert, z. B. mit einer Wiese eigens für tragende Kühe, mehr Stroboxen und Matratzen für die Liegeboxen.



Dhana & Jochen Schmitz  
Rurstraße 43a  
52525 Heinsberg-Oberbruch  
Tel. +49 (0) 2452 - 652 50

info@kranzeshof.de  
kranzeshof.de

kranzeshof



## Mit Sorgfalt und Engagement für besten Geschmack

Als Stefan und Heike Kresken im Jahr 2001 in den Wegberger Ortsteil Uevekoven zogen, ahnten Sie noch nicht, dass ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse 25 Jahre später in unzähligen Küchen der Umgebung zu einem gesunden und nachhaltigem Lebensstil beitragen würden.

Alles begann mit dem Anbau von Getreide, Zuckerrüben und Mais. Schon bald kam Hühnerhaltung hinzu. Die Nachfrage nach den geschmackvollen, regionalen Eiern sowie die Liebe zu den Tieren wuchs so stark, dass Familie Kresken inzwischen ca. 2.800 Hühner in Bodenhaltung und in zwei Mobilställen hält. Verschiedene Altersgruppen ermöglichen, dass es stets alle Eiergrößen zu kaufen gibt.

Spannend ist ein Blick in den hofeigenen Sortierraum, in dem die Eier in die Größen S bis XL klassifiziert werden.

Im gemütlichen Hofladen findet sich neben eigenen Eiern, Obst und Gemüse eine besondere Auswahl frischer Lebensmittel, die die Familie von Nachbarbetrieben – teils ebenfalls Partnerbetriebe der Regionalmarke – bezieht. Diverse Kartoffelsorten, Honig, Brotaufstriche, Köstliches aus Äpfeln, Milchprodukte, Naturbrotbackmischungen, Chips und Gebäck, Säfte, Senf und Gewürze, sogar Müslisorten machen die Auswahl schwer. Besonders beliebt ist das „Glück aus dem Glas“ – Hühnersuppe, Frikassee und Huhn von den eigenen Tieren, im Glas konserviert. Im Selbstbedienungs-Häuschen

halten Verkaufs-, Snack- und Getränkeautomaten 24/7 eine große Produktauswahl bereit. Auch auf eigener Verkaufstour und auf den Wochenmärkten in Erkelenz und Wegberg bietet Familie Kresken ihre Produkte an.

Ein besonderes Geschenk für Genießer ist sicherlich ein individuell zusammengestellter Korb voller Köstlichkeiten aus dem Hofladen. Und für ein bisschen mehr Spannung gibt es die „Mysteryboxen“, die erst bei Öffnung ihren Inhalt offenbaren.

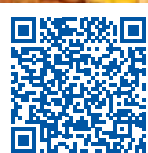
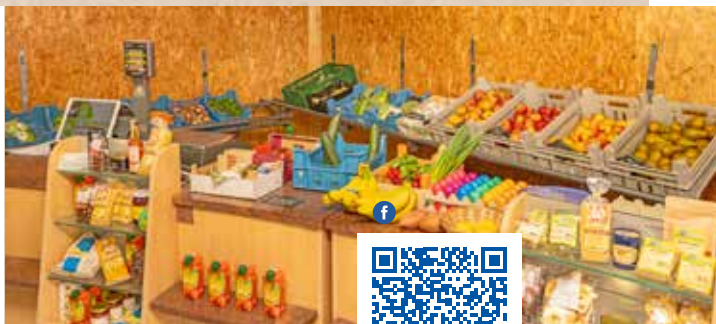


Familie Kresken  
Grobenweg 60  
41844 Wegberg  
Tel. +49 (0) 2434 - 925 491

Kresken-wegberg@t-online.de

Kreskenhof in Uevekoven  
 kreskenhof\_uevekoven





## Gelungener Generationswechsel im Bauernladen

„Meine Oma hat damit vor 40 Jahren angefangen“, berichtet Lukas Müller von der Geschichte seines Hofladens im beschaulichen Ratheimer Ortsteil Krickelberg. Das kleine Lädchen firmierte bis letztes Jahr unter dem Namen „Hofladen Müller“. Dann übernahmen Lukas Müller und seine Frau Anja den Familienbetrieb. Mit dem Generationswechsel

Produkt ins bewusst breit aufgestellte Sortiment.

Das, was man im Krickelberger Dorflädchen einkaufen kann, ist entweder frisch, nachhaltig oder beides. Besonders stolz sind die Müllers, die beide staatlich geprüfte Agrarbetriebswirte sind, auf die Kartoffeln aus eigenem Anbau, die auf den Feldern des Familienbetriebs gedeihen. Hinzu kommen viele Erzeugnisse und Köstlichkeiten von Partnerbetrieben aus dem Heinsberger Land. Ist der Laden geschlossen, sind viele Produkte über den Verkaufsautomaten zu erstehen. Auch ein Eisautomat steht bereit.

in 2024 kam auch ein neuer Name für den Bauernladen und das ein oder andere neue

Lukas und Anja Müller beteiligen sich zudem an der Initiative „Too good to go“

und bieten ihren Kundinnen und Kunden unverkaufte und überschüssige Lebensmittel zu einem vergünstigten Preis an. Das Krickelberger Dorflädchen war schon immer auch ein kleiner Treffpunkt für die Menschen im Ortsteil, da es in direkter Umgebung keine weitere Einkaufsmöglichkeit gibt. Dies aufrecht zu erhalten und weiterzuentwickeln ist für die Müllers eine große Freude.



Krickelberger Dorflädchen  
Krickelberg 108  
41836 Hückelhoven-Ratheim

Tel. +49 (0) 170 - 793 1302  
mueller-krickelberg@t-online.de  
📱 krickelberger\_dorflaeden



## Qualität aus Tradition

Die Landmetzgerei Heinrichs stellt sich mit handwerklichem Können bewusst dem Trend der industriellen Massenproduktion entgegen: Der Fleischereibetrieb mit 137-jähriger Familientradition ist im Stadtgebiet die einzige Metzgerei, die noch selbst schlachtet. Alle Tiere stammen von Landwirten aus nächster Nähe, wodurch Transportwege nicht in Betracht kommen.

Zum Angebot der Landmetzgerei Heinrichs gehören neben Fleisch und Wurstwaren ein breit gefächertes Sortiment an Glaskonserven aus eigener Herstellung, welche ohne Kühlung haltbar sind.

Jahrelange Erfahrung macht den Partyservice aus dem Hause Heinrichs zu einem zuverlässigen und diskreten Partner für jedes Fest.



Metzgerei Kurt Heinrichs  
Roermonder Straße 78  
52525 Heinsberg

Tel. +49 (0) 2452 - 7649  
info@landmetzgerei-heinrichs.de  
landmetzgerei-heinrichs.de

Aktuelle Angebote finden Sie auf



📱 landmetzgerei.heinrichs



## Fritten mit Herkunftsgarantie: knusprig lecker!

Franz Josef und Jonas Siegers haben sich ganz dem Anbau hochwertiger Kartoffeln verschrieben: der landwirtschaftliche Familienbetrieb aus Wegberg ist seit Generationen spezialisiert auf feinste Speisekartoffeln und köstliche goldgelbe Fritten-Kartoffeln, die rund um den Hof wachsen. Aus letzteren produzieren die Siegers inzwischen selber die regionalen Tiefkühlfritten „Leckere-NRW-Fritten“.

Die hofeigene Spezialität wird in reinem regionalem Sonnen-

blumenöl vorfrittiert und ist als klassische Fritteusen-Fritte und einer weiteren Variante, speziell für Backofen & Airfryer, erhältlich. Zu kaufen gibt es die „Leckere-NRW-Fritte“ in regionalen Hofläden sowie im Einzelhandel. Auch in einigen regionalen Restaurants ist die schmackhafte Fritte bereits fester Bestandteil.



Lecker Fritten GmbH & Co. KG  
Franz Josef und Jonas Siegers  
Kapellenstraße 47  
41844 Wegberg

Tel. +49 (0) 2434 - 923 98 65  
buero@lecker-fritten.de  
lecker-fritten.de

leckerfritten



## Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit

Dafür steht das Team von Metzgerei Meertens: Das mittelständische Familienunternehmen aus Übach-Palenberg produziert und vertreibt Wurst- und Fleischwaren mit hohem Qualitätsanspruch – mittlerweile bereits in dritter Generation.

Der überwiegende Anteil des Sortiments stammt aus eigener Produktion und überzeugt durch hochwertige Zutaten und eine Reduktion von Zusatzstoffen auf ein Minimum. Dank regionalen Einkaufs und Schlachtung in unmittelbarer Nähe, werden unnötige Transportwege und Stress für die Tiere vermieden. Alle Fleischstücke kommen erst gut abgehangen in den Handel.

Ein Highlight im Sortiment ist das „Dry-Aged-Beef“ aus dem Reifeschrank in der Geilenkirchener Filiale des Betriebs.

Ein Mittagstisch-Angebot und ofenfertige Gerichte ergänzen das Sortiment. Neben dem Filial- und Onlinegeschäft beliefert die Metzgerei Meertens auch Festlichkeiten mit einem schmackhaften Catering und allem, was es für eine gelungene Feier braucht.

### Unsere Filialen:

- Filiale Geilenkirchen  
Herzog-Wilhelm-Straße 5  
Tel. 02451 9113380
- Filiale Palenberg  
Alte Poststraße 7  
Tel. 02451 41332
- Filiale Übach  
Freiheitstraße 37  
Tel. 02451 43703



Metzgerei Meertens-Busch  
**Filiale Übach-Palenberg**  
Freiheitsstraße 37  
52531 Übach-Palenberg

Tel. +49 (0) 2451 - 913 80 00  
info@wurst-mobil.de  
wurst-mobil.de



metzgerei\_meertens



## Willkommen im Verwöhnhotel

Einladend sieht es aus, das von Generaldirektor Eugene Mandele geführte Mercator Hotel und Restaurant im historischen Zentrum der Gemeinde Gangelt. Und genau so ist es auch. Denn das Vier-Sterne-Haus, benannt nach dem in Gangelt aufgewachsenen, berühmten Kartografen Gerhard Mercator, verwöhnt seine Gäste nach allen Regeln der Kunst. In 18 gemütlich eingerichteten Zimmern und Suiten, mit einem umfangreichen Wellness- und Kosmetik-Angebot und vor allem bei zuvorkommendem, stets freundlichem Service

lässt sich eine Auszeit hier in vollen Zügen genießen. „Mir ist wichtig, einen direkten Kontakt zu unseren Gästen zu haben und einfach nur ein guter Gastgeber mit Leidenschaft und Seele zu sein“, erklärt der Generaldirektor seine Hotelphilosophie. Das spürt und schmeckt man.

Morgens erwartet die Gäste des Hauses ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, bei dem sich so manches Produkt aus umliegenden Betrieben und so manche regionale Spezialität probieren lässt.

Der Küchenchef des Hauses schickt die Augen und Gaumen seiner Gäste auf immer wieder neue kulinarische Reisen. Dabei bestimmen saisonale, stets frische und nach Möglichkeit regionale Produkte die Angebote auf der wechselnden Speisekarte. Fein und leicht kommen die Kreationen daher. Ob à-la-carte oder als Menü, ob im lichtdurchfluteten Restaurant oder auf der großzügigen Sonnen-Terrasse, hier genießen Sie Ihre Auszeit mit allen Sinnen.



Mercator Betriebsgesellschaft mbH  
Burgstraße 6  
52538 Gangelt

Tel. +49 (0) 2454 - 93 55 0  
info@mercator-hotel.de  
mercator-hotel.de

f Mercator- Hotel- Restaurant in Gangelt  
i mercator\_restaurant\_

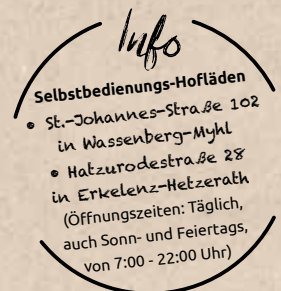


## Leben wie Kühe in Wassenberg

Auf dem Milchkof der Familie Gerighausen steht das Wohl der Kühe und Rinder stets im Mittelpunkt: Die Tiere werden in einem modernen, artgerechten Stall mit viel Platz und Komfort gehalten. Gefüttert werden sie mit Rüben, Gras, Mais, Getreide und Ackerbohnen aus eigenem Anbau – genmanipuliertes Futtermittel sucht man auf dem Hof vergeblich. Zudem entscheiden die Kühe selbstständig wann sie fressen, schlafen oder gemolken werden.

Das Ergebnis der engagierten Arbeit: wohlschmeckende, gesunde Vollmilch. Sie wird schonend pasteurisiert und leicht homogenisiert, wodurch die Milch ihren ursprünglichen Geschmack behält. Es gibt zudem selbst hergestellten stich-

festen Joghurt, Speisequark sowie Schoko- und Vanilledesert. Kaufen kann man die Produkte der Familie Gerighausen im Hofladen in Myhl und im Hetzerather Bauernladen oder in kooperierenden Märkten. Zudem beliefert der Milchkof aus Wassenberg auch Schulen und Kindergärten.



Milchkof Gerighausen  
St.-Johannes-Straße 102  
41849 Wassenberg-Myhl

Tel. +49 (0) 2432 - 908 116  
info@milchkof-gerighausen.de  
milchkof-gerighausen.de

f GerighausenMilchkof  
i milchkofgerighausen



## Einkaufen, klönen, Kaffee trinken

Lange Zeit war das Dorfleben in Effeld zum Erliegen gekommen: Bäcker, Fleischer und Co. suchte man vergeblich. Bis die Dorfgemeinschaft die Initiative ergriff und den Dorfladen „Mittendrin“ im Zentrum von Effeld eröffnete. Basis des ehrenamtlichen Projekts war und ist die genossenschaftliche Idee: „Was einer alleine nicht schafft, das schaffen viele zusammen.“ Der moderne Dorfladen hält alles bereit für den alltäglichen Bedarf und vieles mehr und

ist mit angegliedertem Café beliebter Treffpunkt – in seiner Art einzigartig in der Region.

Zeit für einen Plausch mit freundlichen Menschen, Gemeinschaft, leckeren Kaffee, regionale Produkte, frische Sonntagsbrötchen und kleine Geschenke: All das findet man im Dorfladen „Mittendrin“. Wer es nicht (mehr) ins Dorfzentrum schafft, kann auch einfach bestellen und frei Haus liefern lassen. Im Café treffen

sich Interessierte regelmäßig zum Plaudern mit frisch gebackenen Waffeln, einem Repair-Café, Spiele-Nachmittagen und zu Veranstaltungen wie „Wein trifft Käse“. Seit kurzem befindet sich im Laden auch ein gern genutzter DHL-Paketshop. 2022 wurde das Genossenschafts-Projekt Dorfzentrum Effeld mit dem Deutschen Nachbarschaftspreis für NRW ausgezeichnet.

Mittendrin Dorfladen & Café  
Dorfzentrum Effeld eG  
Kreuzstraße 26  
41849 Wassenberg

Tel. +49 (0) 2432 - 933 83 80  
info@dorfzentrum-effeld.de  
dorfzentrum-effeld.de

 Mittendrin.Dorfladen.Cafe  
 mittendrin.dorfladen.cafe

öffnungszeiten



## Eigene Wege gehen

Der Mühlenhof Peltzer kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Bereits in der vierten Generation bewirtschaftet die Familie Peltzer landwirtschaftliche Flächen bei Genhof nahe Erkelenz. Der Mühlenhof ist ein familiengeführter Betrieb, wo jeder mit anpackt.

Das „Happy-Huhn-Mobil“, das den freilaufenden Hühnern auf dem Mühlenhof beste Voraussetzungen schafft und leckere Freiland Eier hervorbringt, bauten die Brüder selbst. Die Haltung von Milchkühen wurde nicht weitergeführt, stattdessen werden die Fleckviehtiere auf der frischen Wiese gehalten und als Fleischpakete (frisch und regional) verkauft.

Der Anbau von Erd- und Himbeeren wurde ausgeweitet.

Die Erdbeeren werden im Tunnel und im Freiland angebaut. Die Himbeeren ausschließlich im Tunnel.

Die Hokkaido-Kürbisse gedeihen prächtig und die Familie Peltzer hat damit begonnen, eigene Äpfel anzubauen. Elsstar, Wellant, Braeburn, Boskop, Conference Birnen und viele weitere Sorten wachsen nahe Erkelenz. Im Jahr 2023 wurde der erste Spargel geerntet.

Die beliebtesten Produkte, die den Mühlenhof verlassen, sind aber die aus den Früchten hergestellten Dinge, die die Speisen auf dem Frühstückstisch versüßen oder mit denen man Anstoßen kann. So werden die Erdbeeren auf dem Hof zu Aufstrich verarbeitet, sowie Erdbeer- und Himbeersecco hergestellt. Aus den



Happy-Huhn-Eiern werden Nudeln oder Happy-Sahne-Ei-Likör hergestellt, die regen Absatz finden. Beispielsweise im nahen Hotel Schwanenhof, wo Regionalität hoch im Kurs steht und Peltzers Fruchtaufstriche das Frühstück der Hotelgäste versüßen.

Die Produkte des Mühlenhof Peltzer kann man direkt vor Ort in einem Selbstbedienungsladen erwerben, hier gibt es nur Regionalprodukte. In verschiedenen Hofläden in der Umgebung findet man ebenfalls Waren der Familie Peltzer.

Zweimal in der Woche geht es auf „Frischetour“ durch die Umgebung.

Mühlenhof Peltzer  
Genhofer Mühlenweg 28  
41812 Erkelenz-Genhof

Tel. +49 (0) 2431 - 948 58 85  
info@muehlenhof-peltzer.de  
muehlenhof-peltzer.de

 muehlenhofpeltzer  
 muehlenhof\_peltzer



## Nirmen Lädchen: Das besondere Hofladen-Erlebnis

Familie Deckers versteht sich als Botschafter der Landwirtschaft in der Region und freut sich auf einen Besuch von Ihnen. So lädt die Familie Interessierte ein, das Hofleben mit den 130 Milchkühen und den freilaufenden Hennen kennenzulernen. Im Anschluss können Sie sich im Hofladen auf Vertrauensbasis selbst bedienen und sich vom frischen

Geschmack der regionalen Erzeugnisse überzeugen.

Im Sommer erwartet Sie zudem ein Erlebnis für die ganze Familie: Denn dann bietet Familie Deckers am Nirmen Lädchen ein Maislabyrinth, eine Hüpfburg und weitere Spielmöglichkeiten für Kinder an und für die kühle Erfrischung können Sie aus der

hofsigenen Milch hergestelltes Eis genießen.

Weitere Informationen zu den zahlreichen, saisonal wechselnden Angeboten erhalten Sie auf den Instagram und Facebook-Kanälen des Nirmen Lädchen.



Nirmen Lädchen  
Zu den Benden 23  
52511 Geilenkirchen

Tel. +49 (0) 178 - 556 56 05  
nirmenlaedchen@gmx.de

NirmenLaedchen  
 nirmenlaedchen



## Vielfalt leben und genießen

In der Heinsberger Oberstadt, gleich neben dem Museum BEGAS Haus, liegt das Museumscafé Samocca. Hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam für den Genuss und das Wohl ihrer Gäste. Vor allem die selbstgerösteten, fair gehandelten Kaffees aus ganz unterschiedlichen Ländern erfreuen sich großer Beliebtheit. Aber auch die hausgemachten Köstlichkeiten sind mittlerweile

kein Geheimtipp mehr. Wer es morgens nicht rechtzeitig zum herrlichen Samocca-Frühstück in die Innenstadt schafft, der kommt mittags bei einer frisch zubereiteten Suppe, einem Panini oder Flammkuchen auf seine Kosten. Viele Leckereien aus der Lebenshilfe-Küche gibt es übrigens auch zum Mitnehmen: Neben dem frisch gerösteten Kaffee gibt es Marmeladen und Konfitüren, fein veredelte Essig- oder Ölsorten

oder frisch gebackenes Samocca-Schwarzbrot. Rohstoffe und Zutaten der hausgemachten Speisen werden nach Möglichkeit regional bezogen. Inklusion verstehen wir als Mitglied im Netzwerk „Heinsberger Land – das schmeckt man“ vor allem auch als eine Gemeinschaft regionaler Produzenten, in der sich auch Menschen mit Behinderung als wichtige Partner einbringen können.



Museumscafé Samocca  
Hochstraße 19  
52525 Heinsberg

Tel. +49 (0) 2452 - 106 20 77  
klaudia.steiner@lebenshilfe-heinsberg.de  
**lebenshilfe-heinsberg.de**



## Vom Glück bester Äpfel und Birnen

Dass Apfel nicht gleich Apfel (und Birne nicht gleich Birne) ist, das ist bekannt. Besonders eindrucksvoll erleben Sie den Geschmacksvorsprung natürlich regional herangereifter und mit Geduld und Fachwissen angebauter Äpfel und Birnen auf dem Hof der Familie Dreissen in Selfkant-Wehr. Hier, nur einen Katzensprung entfernt von der niederländischen Grenze, wird seit 1988 gesundes, schmackhaftes Obst angebaut. 2017 übernahmen Stefanie und Christoph Dreissen die Geschicke des Familienbetriebs. Auf 12 Hektar bewirtschaften sie umweltbewusst 32.000 Obstbäume nach den Richtlinien des integrierten Anbaus: Das natürliche Gleichgewicht aus Nützlingen und Schädlingen haben sie stets im Blick und greifen nur selten mit nützlingsschonenden

Mitteln zum Schutz der Ernte ein.

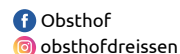
12 Apfel- und vier Birnensorten reifen auf den Plantagen der Dreissen heran. Zwischen Ende August und Anfang November wird geerntet – natürlich nur das, was auch wirklich reif ist, denn nur reife Früchte tragen den vollen Geschmack. Neben bekannten Sorten, wie Elstar, Braeburn, Wellant oder der Birne Conference gibt es auch wohlklingende und -schmeckende neuere Sorten, wie z. B. Pinova, Red Prince oder den begehrten Rodebachtaler. Im großzügigen Hofladen direkt neben der Plantage sind Sie herzlich willkommen.

Hier werden Sie bestens beraten, erhalten viele Informationen rund um Apfel und Birne sowie gerne auch Rezepttipps und erstehen weitere gesunde und leckere Spezialitäten und Produkte aus der Region. Außerhalb der Öffnungszeiten ziehen Sie Ihr Obst an Hofautomat „FRIDA“.



Obsthof Dreissen  
Rodebachhof 1  
52538 Selfkant-Wehr

Tel. +49 (0) 2456 - 50 11 77  
info@obsthof-dreissen.de  
obsthof-dreissen.de



## Gaumenfreude im Golddorf Effeld

Zwischen den Wäldern und Heidelandschaften des Meinwegs, sowie malerischen Rur-Auen liegt das traditionsreiche Restaurant Ohlenforst: Seit dem 18. Jahrhundert ist es in Familienbesitz. Chefkoch Marc Ohlenforst verwöhnt seine Gäste mit einer feinen, saisonal ausgerichteten Küche: Ein reichhaltiges à-la-Carte Angebot sowie abwechslungsreiche Menüs bieten kulinarische Einblicke in die Region, aber auch Ausblicke darüber hinaus. Besonderes Highlight sind die Spezialitäten in der Spargelzeit oder Wildsaison. Wer dies mit

einem guten Tropfen verbinden möchte, wird beim Lesen der großen Weinkarte fündig.

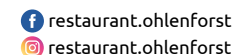
Mit Platz für bis zu 100 Personen bietet das Restaurant Ohlenforst Raum für jeden Anlass – in der gemütlichen Bier- und Weinstube, im Restaurant oder, bei schönem Wetter, im Hofgarten. Kleinere Gesellschaften bis zu 30 Personen genießen im „Schmuggler-Stübchen“ eine angenehme Atmosphäre.



Unser Speisekarte



Restaurant Ohlenforst  
Kreuzstraße 4  
41849 Wassenberg-Effeld  
Tel. +49 (0) 2432 - 209 38  
info@restaurant-ohlenforst.de  
restaurant-ohlenforst.de





## Treffpunkt für Genießer

Mitten in der Heinsberger Innenstadt befindet sich mit dem MännerMetzger ein hochwertiges Fleischbistro mit Metzgertheke. Hinter dem innovativen Genusskonzept steht mit OTTO GOURMET der Premiumanbieter für GUTES FLEISCH.

Der MännerMetzger verbindet gekonnt den spannungsreichen Gegensatz aus familiär lockerer Atmosphäre und kompromissloser Spitzengastro-

nomie. Neben einer stets verfügbaren Auswahl an Premiumfleisch und Zubehör können außerdem alle Produkte des OTTO GOURMET Onlineshops zur Abholung für zu Hause in den MännerMetzger bestellt werden.

Genießer fühlen sich im Fleischbistro wie im Paradies, dank kleiner und größerer Gerichte, die alle eins gemein haben: GUTES FLEISCH aus art-

gerechter Tierhaltung, raffiniert zubereitet und köstlich angerichtet. Für außergewöhnliche Events steht ein Genussraum zur Verfügung. Ein weiteres Highlight sind die regelmäßig stattfindenden Steak Tastings.

Vom Geschäftsessen über Tagungen mit technischem Equipment und Rundumverpflegung bis hin zu unterschiedlichsten privaten Veranstaltungen – der MännerMetzger garantiert seinen Gästen unvergessliche Stunden.

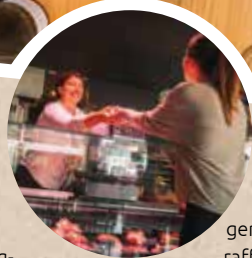
*finden Sie Ihr Lieblingssteak beim Steak-Tasting*



MännerMetzger Heinsberg  
Hochstraße 126  
52525 Heinsberg

Tel. +49 (0) 2452 - 37 42  
info@maennermetzger.de  
**maennermetzger.de**

MaennerMetzger  
 maennermetzger



## Koch- und Servicekunst in Perfektion

Das Team rund um die Inhaber des Partyservice Schneebesen, Anouk und Markus Reichardt, steht für exquisite Speisen, zuverlässige Veranstaltungsorganisation mit Liebe zum Detail und kreative Event-Küche. Ob Fingerfood, Buffets, Tellergerichte, Showkochen oder die passende Ausstattung –

langjährige Erfahrung und viel Know-how bilden die Basis für unvergessliche Genussevents.

Im modern und einladend eingerichteten „Landhaus“ in Geilenkirchen-Rischden bieten drei Veranstaltungsräume, der Thekenbereich und zwei Innenhöfe flexibel Raum für die individuelle Ausrichtung von Veranstaltungen mit bis zu 150 Personen. Auch bei den begehrten Weinabenden, Themenevents und Kochseminaren im Landhaus erkunden Sie in schöner Atmosphäre die frisch zubereiteten

kulinarischen Kreationen von Markus Reichardt und seinem Team. Bei der Zubereitung aller Speisen für Landhaus und Catering setzen die Reichardts stets auf saisonale Produkte von regionalen Erzeugern. Da liegt es nahe, diese gemeinsam mit ihren hauseigenen eingemachten Spezialitäten in einem eigenen Laden direkt am Landhaus anzubieten. Ein Besuch dort sei Ihnen herzlich empfohlen, doch wenn die Zeit zum Stöbern vor Ort nicht reicht, kann auch per „click & collect“ bestellt werden.



Partyservice Schneebesen  
Landstraße 59  
52511 Geilenkirchen

Tel. +49 (0) 2451 - 695 04  
info@partyservice-schneebesen.de  
**partyservice-schneebesen.de**

partyserviceschneebesen  
 partyservice\_schneebesen



*Events im Landhaus*





## Landbäckerei in neuem Glanz

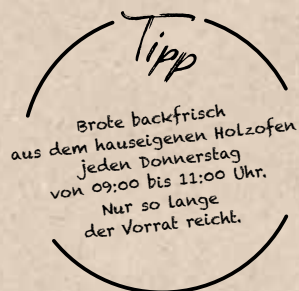
Anfang Dezember 2024 wurde aus der alteingesessenen Bäckerei Esser in Wassenberg am Roßtorplatz „Peter's Brot – Der Landbäcker“. Bäckermeister Peter Esser übernahm gemeinsam mit seiner Frau Anika Lupp-Hüttner die Bäckerei, die sein Vater Siegfried vor mehr als 40 Jahren gegründet hatte.

Mutig verliehen sie ihr nicht nur einen neuen Namen, sondern auch einen frischen Anstrich: Der Verkaufsraum erstrahlt im modernen Landhausstil. Eyecatcher ist die Verkaufstheke – ein liebevoll saniertes, 40 Jahre altes Stück aus der Eifel.

Wer in der heutigen Zeit einen Handwerksbetrieb führt, muss Schwerpunkte setzen, weiß Peter Esser. Seiner ist gleichzeitig seine größte Leidenschaft:

das Brot. Über 35 unterschiedliche Brote sowie zahlreiche Brötchensorten führt die Bäckerei – teils saisonal und immer von höchster Qualität. So verzichtet der Bäckermeister konsequent auf Backmischungen sowie Konservierungsstoffe und setzt stattdessen auf lange Teigführungen, ausgiebige Ruhezeiten und Rohstoffe regionalen Ursprungs.

Highlights sind die beliebten Holzofenbrote, deren Duft jeden Donnerstagvormittag durch Wassenbergs Innenstadt zieht. Egal ob im einladenden Ladenlokal oder an einem der beiden Brotmobile: Bei Köstlichkeiten, wie z. B. dem „Urroggen-Bärlauch-Quark“, der „Kräuterschnitte“, dem „Steinmühlenbrot“ oder dem „Roggen-Dinkel mit Oliven“ fällt die Auswahl richtig schwer.



Peter's Brot Der Landbäcker  
Am Roßtor 22  
41849 Wassenberg

Tel. +49 (0) 2432 - 938 96 46  
baeckerei-esser@web.de  
baeckerei\_esser\_peter



## Sterneküche zum Mitmachen

Koch Rainer Hensen bekam 2002 erstmals einen Michelin-Stern verliehen – und danach 16 Jahre in Folge. Damit gehört er zu den erfolgreichsten Köchen Deutschlands. Im Herzen seiner Heimatstadt Heinsberg-Randerath führt er neben einem Restaurant mit Hotel auch seine Genusschule. Hier lässt er sich gerne von Hobbyköchen und Gourmets

über die Schulter schauen: Hensen gibt in Workshops und Seminaren sein Wissen rund um seine exquisite Kochkunst weiter – regionale Haute Cuisine zum Genießen und Mitmachen. Basis beim Lernen, Genießen und Entspannen ist für Rainer Hensen ein wohliges, familiäres Gefühl: Seine Gäste sollen sich rundum willkommen und

zu Hause fühlen. Auch in seiner Küche ist ihm ein ehrliches Fundament wichtig. So verwendet Hensen ausschließlich saisonale Produkte aus ökologischem Anbau und aus der unmittelbaren Umgebung. Besonderes Augenmerk legt er auf eine artgerechte Haltung als Grundlage für besonders hochwertigen Fleischgenuss.



Hensens Genuss GmbH  
Feldstraße 48  
52525 Heinsberg-Randerath

Tel. +49 (0) 2453 - 802  
info@rainerhensen.de  
rainerhensen.de

hensensresidenz  
hensens\_residenz



## Glückliche Hühner und fleißige Bienen

Frische, regionale Eier von freilaufenden Hühnern schmecken einfach am besten. Deshalb

setzt Familie Bergs in puncto Hühnerhaltung auf einen mobilen Stall: regelmäßig versetzt auf den saftigen Wiesen des Betriebs, ermöglicht er den Tieren stets einen artgerechten Auslauf und frisches Grün. Auch mehrere fleißige Bienenstöcke tragen zum Erfolg des Familienunternehmens bei: Sie sorgen nicht nur für ein ökologisches Gleichgewicht, sie produzieren auch leckeren Honig aus den Pollen der heimischen Pflanzen. Dass das Wohl ihrer Tiere immer oberste Priorität hat, sieht man auch im Kuhstall der Bergs: Liegeboxen sucht

man hier vergeblich. Dank großem Strohbett findet hier jede Kuh ihren eigenen Platz. Die schmackhaften Produkte des landwirtschaftlichen Betriebs kann man im hofeigenen Verkaufshäuschen «Regio-Allerlei» rund um die Uhr erwerben: Hier gibt es neben Eiern und Honig auch viele andere, ausgesuchte regionale Produkte.



RegioAllerlei  
Hof Bergs  
Süggerather Straße 25  
52511 Geilenkirchen-Prummern

Tel. +49 (0) 2451 - 691 85  
info@regioallerlei.de  
regioallerlei.de

regioallerlei  
 regioallerlei

Regio-Box, 24h Verkauf



Fotos: © Hof Bergs



## Genussgarantie vom Fleischsommelier

Dirk Rösken führt nun in 5. Generation die Fleisch- und Wurst-Manufaktur Rösken und für den Nachwuchs ist auch schon gesorgt. Denn seit 2020 ist ebenfalls Sohn Jan Rösken im Familienbetrieb tätig. Seit 1887 gibt es die Handwerksmetzgerei und nach wie vor werden die über 150 verschiedenen Wurst- und Schinkenspezialitäten nach den alten Familienrezepturen hergestellt. Der Familienbetrieb zeigt gekonnt, dass eine innovative Metzgerei auf einer erfolgreichen Tradition fußt. Das Motto des Familienbetriebs «Bei uns läuft nichts vom Band, wir arbeiten noch mit Herz und Hand».

Nach erfolgreicher Ausbildung zum «Fleischsommelier» (in 2017 und somit der erste zertifizierte Fleischsommelier

im Kreis Heinsberg) sowie zum „Wurst- und Schinken-sommelier“ liegt der Fokus von Dirk Rösken auf naturgereiften Schinken und Salami aus eigener Herstellung. Der als «Grillmeister - Masterclass & Cortador» ausgebildete Jan Rösken hat sich auf moderne Grillprodukte, wie z. B. Beef-Hammer, Beef-Brisket und besondere Steakzuschnitte, wie Flanksteak, Teres Major oder Côte de Boeuf spezialisiert. Besonders am Herzen liegt Dirk Rösken auch das Wohl der Tiere bei Aufzucht, Pflege, aber auch in der Verarbeitung: «Wir geben dem Fleisch seinen Stellenwert zurück.»

Neben der Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten, ganz im Sinne von Transparenz und Nachhaltigkeit, sorgt auch

die betriebseigene Lamm- und Schweinezucht für ein gutes Einkaufsgefühl und besondere Genussmomente bei der Kundenschaft.

### Tipp

Ideen für ihr Catering finden Sie unter:  
[fleischerei-roesken.de](http://fleischerei-roesken.de)

Unser Wochenangebot



Filiale Erkelenz  
Kölner Straße 11  
41812 Erkelenz

Tel. +49 (0) 2431 - 58 94  
info@fleischerei-roesken.de  
[fleischerei-roesken.de](http://fleischerei-roesken.de)

fleischereiroesken  
 fleischerei\_roesken

Fotos: © o.l. und o.m. (Kreis) Fleischerei Rösken, © u.r. WFG – Heinsberger Land



Unsere Veranstaltungen



## Craft Beer aus der Region

Sorgfältig ausgewählte Malze, feinster Hopfen und eine Menge Leidenschaft – das ist die Basis der schmackhaften Biere aus dem Hause Rossberger. In der westlichsten Brauerei Deutschlands kreiert der Brauer Sebastian Sonnenschein-Längen mit tatkräftiger Unterstützung der Familie seine besonderen Biere nach Deutschem Reinheitsgebot. Im Jahr 2014 wurde das

Hobby zum Beruf, Sebastian Sonnenschein-Längen gründete zusammen mit seiner Ehefrau Katrin Sonnenschein und seinem Schwager Arndt Sonnenschein die «Brauerei Am Rosstor».

Zum ständigen Sortiment des Familienunternehmens gehört das Rossberger Landbier. Darüber hinaus sind die Sorten Rossberger Kellerbier,

Rossberger Pale Lager und das Rossberger Bockbier regelmäßig wiederkehrend. Die aktuell verfügbaren Biere, sowie Gutscheine oder Craft-Beer-Gläser, werden im betriebseigenen Geschäft «Bier und Wein», in unmittelbarer Nachbarschaft zur Brauerei, verkauft. Auch Braukurse und Brauereibesichtigungen sind im Laden sowie über die Homepage buchbar.



Brauerei am Rosstor  
Am Roßtor 8  
41849 Wassenberg

Tel. +49 (0) 2432 - 948 99 44  
info@rossberger-bier.de  
**rossberger-bier.de**

[rossberger.bier.brauerei.am.rosstor.wassenberg](https://www.facebook.com/rossberger.bier.brauerei.am.rosstor.wassenberg)  
 [rossberger\\_bier](https://www.instagram.com/rossberger_bier)



## Täglich frische Eier – aus Bio-, Freiland- und Bodenhaltung

«Eier – täglich frisch!» - dieser Mission hat sich Familie Hermanns auf dem Schlickhof mit Leib und Seele verschrieben. Der mehrfach zertifizierte Landwirtschaftsbetrieb setzt dabei konsequent auf seine bäuerlichen Wurzeln: Modernste Legehennenställe, Bio-, Freiland- und Bodenhaltung, sowie Futter aus hofeigenem Anbau sind hier selbstverständlich. Durch die natürliche Futtermittelherzeugung ohne Zusätze sind die Tiere optimal

und gesund ernährt – und das kann man schmecken. Die artgerechte Haltung mit viel Bewegungsfreiraum macht das hochwertige Produkt aus Hückelhoven-Hilfarth geschmacklich und ökologisch überzeugend. Ergänzt durch eine moderne Kontroll- und Packstation entsteht so ein rundum hochwertiges, geschmackvolles und hygienisch einwandfrei produziertes regionales Produkt. Die inzwischen allseits

beliebten Rurtal-Eier erhalten Sie im Hofladen direkt auf dem Schlickhof sowie in vielen Supermärkten und Verkaufsstellen auch außerhalb des Heinsberger Landes.

Unsere Öffnungszeiten



Manfred Hermanns  
Schlickhof  
41836 Hückelhoven

Tel. +49 (0) 2433 - 431 77  
info@rurtalei.de  
**rurtal-ei.de**

[rurtalei](https://www.facebook.com/rurtalei)  
 [rurtal\\_ei](https://www.instagram.com/rurtal_ei)





## Mehr als nur eine Sünde wert

Das schmucke Café in Geilenkirchens Innenstadt ist eine Institution. 1897 gegründet, wird es heute bereits in vierter Generation von Konditormeisterin Rosi Schmitz und Konditormeister Hubertus Schmitz geführt. Den beiden gelingt der Spagat zwischen Traditionsbetrieb und moderner Interpretation ihres Handwerks aufs Beste. Im Zentrum ihrer kreativen Patisserie stehen die Torten. Jede ist ein Kunstwerk, erzählt eine ganz eigene Geschichte und ist von Hand und aus besten Zutaten, oft nach den ganz individuellen Wünschen der Kunden, hergestellt. So ist die Konditorei gemeinsam mit weiteren regionalen Unternehmen auch etablierter Aussteller auf der

alljährlichen Heinsberger Hochzeitsmesse.

Im gemütlichen Gastraum und bei gutem Wetter im Straßencafé genießen die Gäste ein reichhaltiges Frühstück, bekannte Torten-Klassiker und trendige Kreationen. Ergänzt wird das vielfältige Angebot durch Eis aus eigener Herstellung (saisonal), Printen nach 100 Jahre altem Familienrezept und neuerdings auch durch Gin. Was als „Schnapsidee“ von Onkel und Nefte auf einer Familienfeier begann, wurde schließlich zum gefeierten Produkt: ein selbstgebrannter Gin, verfeinert mit den Gewürzen des Printenrezepts von Café Schleypen. Mit seiner würzigen Note wärmt

der Geilenkirchener „Printen-Gin“ in Herbst und Winter Bauch und Gemüt. Für die wärmere Jahreszeit entwickeln die beiden in 2023 einen „Sommer-Gin“ mit floralen Noten. Torten, Gebäck, Eis und Gin sind im Café erhältlich.



Schleypen - Café und Konditorei  
Konrad-Adenauer-Straße 126  
52511 Geilenkirchen

Tel. +49 (0) 2451 - 2126  
info@cafe-schleypen.de  
**cafe-schleypen.de**

CafeSchleypen  
 cafe.schleypen



## Frische direkt vom Feld

Die Bodenbeschaffenheit in der Köln-Aachener Bucht ist ideal für den Anbau von geschmackvollem Gemüse: der landwirtschaftliche Betrieb von Familie Heimanns begann im Jahr 1986 mit der Produktion von Einlegegurken. Nach der Aussaat im April werden die Gurken zwischen Juli und September handverlesen geerntet, mit einem Kräuter-Essig-Sud übergossen, in Gläser gefüllt und erntefrisch ausgeliefert.

Inzwischen ist der Gemüsehof in Erkelenz-Lövenich bereits in dritter Generation erfolgreich und hat sein Sortiment um Konserven, Zucchini, Kürbisse und Spargel erweitert. Vom späten Frühjahr bis zum Frühsommer wächst auf den Feldern des Familienbetriebs fantastisch frischer grüner und weißer Spargel in drei verschiedenen Stangendicken.



Heimanns Spargelhof  
Lövenicher Gemüse-Hof  
Hauptstraße 29  
41812 Erkelenz

Tel. +49 (0) 2435 - 31 61  
info@spargelhof-heimanns.de  
**spargelhof-heimanns.de**

SpargelhofHeimanns





# TROYKA



## Michelin-Sterneküche: kreativ, kunstvoll, köstlich

«TROYKA – die Adresse für feinste Gourmetküche im Heinsberger Land. Geführt wird das Sterne-Restaurant von den Küchenchefs Marcel Kokot und Alexander Wulf sowie dem Sommelier Ronny Schreiber, die zudem beste Freunde sind. Der russische Name «Troyka» bedeutet Dreigespann und referenziert somit auf das erfolgreiche Betreiber-Trio. Darüber hinaus steht der Name für die kreativen

russischen Spezialitäten von Küchenchef Alexander Wulf. Seine exquisiten Kreationen sind mit einem Michelin-Stern und 16 Gault Millau Punkten ausgezeichnet. Die Teilnahme an diversen TV-Shows wie «Das perfekte Profi Dinner», «Ready to Beef» und «Kitchen Impossible» brachten Wulf zudem den Titel «einziger russischer Starkoch der Welt» ein. Im TROYKA erwartet den Gast höchster kulinarischer

Genuss in entspannt-eleganter Atmosphäre. Das stets kompetente und charmante Team um Sommelier Ronny Schreiber macht den Besuch des Sternerestaurants rundum perfekt. Schreiber, ein Vollprofi in Sachen Wein, ergänzt die moderne Küche seiner beiden Partner mit interessanten und oft überraschenden Weinempfehlungen.



TROYKA RESTAURANT  
Rurstraße 19  
41812 Erkelenz Neu-Immerath

Tel. +49 (0) 2431 - 945 53 55  
info@troyka.de  
troyka.de

 TroykaByBurgstubeResidenz  
 troyka.official

Tisch reservieren





## „Komm', lass uns zu Simon gehen!“

Simon Hoeren eröffnete 2008 sein gut sortiertes Weinlokal mit kleiner Bistrokarte in Erkelenz. Unter seiner leidenschaftlichen Führung hat sich das Vintage seither weiterentwickelt und manches Mal auch neu erfunden.

Ein echter Meilenstein war die Einführung eines neuen

Küchenkonzeptes im Jahr 2020. In Zusammenarbeit mit Yvonne Larbalette-Hoeren etablierte er eine mediterrane und italienische Küche und erweiterte sein Menüangebot auf bis zu vier Gänge.

Die frische Pasta wird von Hand gemacht. Altbewährte Küchenklassiker erhalten eine zeitgemäße, kreative Note. Von den Gästen wird geschätzt, dass die alle zwei Monate wechselnde Speisekarte für so manche kulinarische Überraschung sorgt. Jeden Gang begleitet Simon Hoeren mit einer Empfehlung für den

passenden Wein – für viele ein Inbegriff der Gastfreundschaft.

Das Vintage ist ein Ort, an dem die Leidenschaft für gutes Essen und die Freude am Teilen im Mittelpunkt stehen. Wenn sich der Besuch im Vintage wie ein Besuch bei alten Freunden anfühlt, dann wurde Simon Hoeren ein Herzenswunsch erfüllt.



Vintage Bistro  
Simon Hoeren  
Brückstraße 9-11  
41812 Erkelenz

Tel. +49 (0) 2431 - 42 26  
info@bistro-vintage.de

 VintageErkelenz  
 vintage.erkelenz





*Info*

Auch erhältlich im

- Hofladen Gut Schenkeltack S. 39
- Krickelberger Dorfplätzchen S. 54

## Saisonal, regional, knackig frisch und einfach lecker

Gemüse auf den Tisch bringen, was regional und saisonal verfügbar ist: Dieses Prinzip ist lange bekannt, teils vernachlässigt, aber gleichermaßen hochaktuell, denn es birgt bedeutsame Vorteile gegenüber lange gereister, stets verfügbarer Ware. Intensiver Geschmack durch ausreichend Reifezeit, knackige Frische und eine günstige CO<sup>2</sup>-Bilanz durch kurze Transportwege sowie die Unterstützung von Betrieben in der eigenen Heimat sind da nur einige. Das wissen auch Michael von Heel und seine Frau Gisela, die seit 1995 in Gangelt-Schierwaldenrath regionales Saisongemüse höchster Qualität produzieren. Im Februar beginnt für den Familienbetrieb die Pflanzsai-

son. Mit 30 Jahren Erfahrung und viel Leidenschaft kommen dann die Jungpflanzen in den sorgsam vorbereiteten Boden. Dort werden sie in den folgenden Monaten mit sanften, natürlichen Anbautechniken kultiviert und wachsen schließlich zu besonders geschmacksintensivem Gemüse heran. Ab Mitte Mai können die ersten Gurken geerntet werden. Paprika, Tomaten und die frühen Kohlsorten, wie Brokkoli, Kohlrabi, Blumenkohl, Weiß- und Rotkohl sind meist ab Ende Juni erntereif. Bis in den Herbst und Winter kommen auch Spitzkohl, Grünkohl, Wirsing und Feldsalat direkt vom Feld in den Einkaufskorb. Nach einem Besuch auf dem Hof oder am Partner-Gemüse-

stand auf den Wochenmärkten in Heinsberg, Hückelhoven, oder Gangelt-Birgden wird dieser ganz sicher voller schmackhafter Vitamine sein.



Von Heel Gemüse  
Hinter dem Dorf 1  
52538 Gangelt-Schierwaldenrath

Tel. +49 (0) 2454 - 86 99  
michaelvonheel@gmail.com  
gemueseabau\_mvonheel

Fotos: © Ralf Orths (Orths Medien GmbH)



## Gegen Artensterben ist ein Kraut gewachsen

Jung, frisch und wild entschlossen sind Floristin Lisa und Agrarmanagerin Paula angetreten, um den Heinsberger Traditionsbetrieb „Blumen Forscheln“ mit einem innovativen Ansatz in die Zukunft zu führen: Sie kultivieren, verarbeiten und verkaufen essbare und nicht essbare heimische Wildpflanzen. Damit schaffen die Schwestern ein neues Bewusstsein für die große Vielfalt und Schönheit der regionalen Flora, leisten einen wichtigen Beitrag zum Arten- und Insektenschutz und führen ganz nebenbei den Betrieb ihrer Familie in die dritte Generation.

Die Nachhaltigkeit ist den beiden bei der Entwicklung eines Geschäftsmodells besonders wichtig: Von der Aussaat über die Aufzucht bis zum Verkauf ihrer „Slowflowers“ und Wild-

stauden achten sie auf eine umweltbewusste Arbeitsweise ohne Torf, Kunstdünger und Pestizide. Dass sich das lohnt, stellt ein Besuch der Gärtnerei eindrucksvoll unter Beweis. Hier entstehen florale Werkstücke mit Schnittblumen, innerhalb der Saison ergänzt mit Slowflowers aus eigenem Anbau. Hier entdecken Pflanzenfreunde die Potentiale einer artenreichen Gestaltung des eigenen Gartens und Gourmets finden im Frühjahr eine große Auswahl an Biokräutern, Gemüse- und Naturheilpflanzen sowie andere „wilde Talente“ für die kreative Küche – überraschend und inspirierend. Seit diesem Jahr gehören über 140 Arten einheimischer Wildpflanzen aus eigenem Anbau zum Sortiment. Zukünftig soll das Angebot an ökologisch produzierten Pflanzen noch

weiter ausgebaut und verstärkt mit regionalen Lieferanten zusammengearbeitet werden.

Regelmäßig bieten die Wildblumentöchter spannende Workshops zu Schwerpunktthemen an, z. B. Kräuternachmittage, Beratung zu Biodiversität im eigenen Garten oder Blumenkranz-Binden. Ab März finden an mehreren Terminen pro Monat „Staudentage“ auf dem Feld statt, bei denen die Schwestern dann Interessierten direkt auf dem eigenen Feld neben der Gärtnerei Rede und Antwort zu individuellen Gartenfragen stehen. Die heimischen Wildstauden können auch online bestellt werden. Der Versand erfolgt CO<sub>2</sub>-neutral und unter Verwendung von ungespritztem, ungedüngtem Heu als Verpackungsmaterial.

Blumen Forscheln  
Kempenerstraße 121  
52525 Heinsberg  
Tel. +49 (0) 2452 - 74 86

info@wildblumentoechter-forscheln.de  
**wildblumentoechter-forscheln.de**  
f WildblumentoechterForscheln  
i wildblumentoechter\_forscheln



Fotos: © Wildblumentöchter Forscheln

**Spargelhof  
Willemssen**



## Experten für das weiße Gold

Erfahrung macht den Meister – so auch beim Anbau von Spargel, für den das Heinsberger Land seit jeher kulinarisch bekannt ist. Alexander und André Willemssen führen ihren Familienbetrieb in vierter Generation. Ihr Handwerk haben sie von der Pike auf gelernt. Der Spargelanbaubetrieb ist nicht nur Beruf, sondern auch Leidenschaft.

Durch die eigene Spargelpflanzenanzucht, die ständige

Pflege und tägliche Handerte entsteht höchste Qualität des gesunden Saisongemüses. Die sandigen Böden auf den Feldern in Wassenberg und Effeld verleihen dem Spargel zudem seinen unverwechselbaren Geschmack. Er lässt sich auf vielfältigste Weise zubereiten und versorgt den Körper mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.

In der Spargelsaison ernten Familie Willemssen und Team

täglich und liefern nach Sortierung und Vorbereitung frisch an die vielen eigenen Verkaufsstände in den Regionen Krefeld, Viersen, Mönchengladbach, Heinsberg, Düren und Aachen sowie an den Einzelhandel aus. Wer sich etwas Arbeit in der Zubereitung ersparen möchte, der kauft bereits von Hand sauber geschältes Gemüse am Stand.

Einblicke



Zegra Spargelwelt GmbH & Co. KG  
Ossenbrucher Weg 10  
41849 Wassenberg

Tel. +49 (0) 2432 - 892 734  
info@zegra.de  
**zegra.de**

spargelhof\_willemssen  
 spargelhof\_willemssen

Fotos: © Alexander Willemssen



Vom Landwirt aus Ihrer Region  
**Zipfelmilch**  
www.zipfelmilch.de



## Voller Milchgeschmack aus dem Westzipfel

Der Milchhof von Familie Schiffers liegt in Walfeucht-Bocket, nahe der niederländischen Grenze und somit im westlichsten Zipfel Deutschlands: Dies gab den Ausschlag bei der Suche nach dem passenden Markennamen für die hochwertigen Milchprodukte des Betriebs. Zum Familienunternehmen „Zipfelmilch“ gehören, neben dem rund zehnköpfigen Team, 220 Milchkühe. Saftige Weiden, gentechnikfreies Futter aus kontrolliertem Eigenanbau und eine artgerechte Haltung sind der Grund für die hervorragende Qualität der Zipfelmilch.

Neben naturbelassener oder fettreduzierter Milch und Schokomilch gibt es Naturjoghurt sowie Joghurts in

unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Herbert Schiffers und Sohn Matthias verzichten dabei gänzlich auf Zusatzstoffe wie künstliche Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker. „Abends in der Kuh, am nächsten Tag bei Ihnen auf dem Tisch – frischer geht's kaum“, so lautet das Zipfelmilch-Versprechen.

Die Produkte sind in regionalen Supermärkten, Hofläden und 24h-Automaten erhältlich.



Außerdem freut Familie Schiffers sich immer über Besuch und einen Einkauf am hofeigenen „Regiomaten“, der neben den Zipfelmilch-Produkten auch Eier und Honig aus dem Heinsberger Land enthält.



Zipfelmilch – Milchhof Schiffers  
Kullersträßchen 1  
52525 Waldfeucht-Bocket  
Tel. +49 (0) 2455 - 930 501

info@zipfelmilch.de  
**zipfelmilch.de**  
 zipfelmilch  
 zipfelmilch



Fotos: © Ralf Orths (Orths Medien GmbH)

## Erkelenz

16

Bauer Claßen Zuckerrübenkraut  
Marmelade und Feinkost



31

Esser  
Wurst und Fleisch



43

Hofautomat Hansen  
Kartoffel und mehr



45

Imkerei Meiritz  
Honig



61

Mühlenhof Pelzer  
Beeren, Obst und Gemüse



71

Rösken  
Fleisch und Wurst



75

Spargelhof Heimanns  
Spargel und mehr



76

Troyka  
Restaurant



77

Vintage  
Restaurant



## Gangelt

15

Bäckerei Maria von Heel  
Back und Teigwaren



20

Bomanns Obstgenuss  
Obst und Beeren



27

Eierhof Jansen  
Eier



36

Gangelter Bier  
Bier



38

Grünland Geflügel  
Geflügel



49

Klosterhof Gangelt  
Einkaufen



50

Kollweider Hof  
Käse



58

Mercator  
Restaurant



78

Von Heel  
Gemüse



## Geilenkirchen

18

Beecker Bauern- & Erzählkaffee  
Café



41

Hof Kempen  
Fleisch



62

Nirmer Lädchen  
Einkaufen



67

Schneebesen  
Einkaufen & Genießen



70

RegioAllerEi  
Eier, Honig und mehr



74

Schleypen  
Café und Konditorei



## Heinsberg

12

Altes Brauhaus  
Restaurant



14

Bäckerei Dick  
Back und Teigwaren



28

Eis-Café Monego  
Café



30

Erdbeer-Kulturen Bleilevens  
Erdbeeren



32

Familienhof Cremer  
Eier



37

Geflügelhof Esser  
Eier und Kartoffeln



39

Gut Schenkeliack  
Einkaufen



47

Kapellchenhof  
Fleisch



51

Kranz Angus  
Fleisch



52

Kranzeshof  
Einkaufen



55

Landmetzgerei Heinrichs  
Fleisch und Wurst



63

Museumscafé Samocca  
Café



66

Männer Metzger  
Einkaufen & Genießen



69

Rainer Hensen  
Restaurant



79

Wildblumentöchter Forscheln  
Pflanzen



## Hückelhoven

35

Fleischerei Schröder  
Fleisch und Wurst



40

Hilfater Brauhaus  
Bier und Senf



48

Speckshof  
Fleisch



54

Krickelberger Dorflädchen  
Einkaufen



73

Rurtalei  
Eier



## Selfkant

13

Bäckerei Stassen  
Teig- und Backwaren



29

Eiscafé Penners  
Café



46

Juppi - Das Original  
Spargel und Beeren



64

Obsthof Dreissen  
Obst



## Übach-Palenberg Wegberg

44

Hofladen Schultes  
Einkaufen



57

Meertens Metzgerei  
Fleisch und Wurst



## Waldfeucht

81

Zipfelmilch  
Milch und Milchprodukte



## Wassenberg

22

Burg Wassenberg  
Restaurant



25

Edeka Hensges  
Einkaufen



59

Milchhof Gerighausen  
Milch und Milchprodukte



60

Mittendrין Dorfladen  
Einkaufen



65

Ohlenforst  
Restaurant



68

Peter's Brot - Der Landbäcker  
Back- und Teigwaren



72

Rossberger  
Bier



80

Spargelhof Willemsen  
Spargel



17

Bauer Küppers  
Einkaufen



19

Beecker Flachsmuseum  
Museumscafé



21

Böscherhof  
Eier und Kartoffeln



23

Dalheimer Mühle  
Restaurant



24

Der Bio Müller  
Einkaufen



34

Feinkost Fleischerei Kohlen  
Fleisch und Wurst



53

Kreskenhof  
Einkaufen



56

Lecker Fritten  
Kartoffeln



## Linnich

26

Hof Lièvre  
Einkaufen



42

Hof Lindenau  
heimische Hülsenfrüchte





**Heinsberger Land**  
erfrischend entspannt

## ÜBERRASCHEND ANDERS – ERFRISCHEND ENTSPANNT

# Das Heinsberger Land lädt ein zum Naturgenuss

**Hier bei uns, ganz weit im Westen, wo die Landschaft flach und der Horizont unendlich ist, finden Sie eine Vielzahl erfrischend-entspannter Freizeiterlebnisse.**

Tief durchatmen und aktiv in die Natur eintauchen – das gelingt besonders beim Tritt in die Pedale. Auf dem gut ausgebauten Radwegenetz ist Fahrradfahren ein Genuss. Erkunden Sie die Region mit ihren charmanten Orten z. B. über die West-Bike-Route, einem 200 km langen Rundkurs. Auch der RurUfer-Radweg mit ADFC-Sternenzertifizierung führt auf seinem Weg von seiner Quelle in Belgien bis zur

Mündung in die Maas bei Roermond durch das Heinsberger Land. Entlang des Flusslaufs dokumentieren spannende Erlebnisstationen die Veränderungen von Natur- und Kulturlandschaften. Das innovative Konzept von „Tim Berresheims Bilderreise“ kombiniert Raderlebnis und zeitgenössische Kunst über das Smartphone mit Augmented Reality – aus jeder Perspektive sehenswert und einzigartig.

Kaum eine Aktivität lässt den Alltagstrubel so rasch vergessen, wie das Wandern durch idyllische Natur. Diese ist im Heinsberger Land herrlich abwechslungsreich:

Heidellandschaften in der Teverener Heide und der angrenzenden Nationalparkregion MeinWeg (NL) oder die einzigartige Wasser- und Moorlandschaft des Natuparks Schwalm-Nette.



Erleben Sie zertifizierte Premiumwander- und Spazierwanderwege, wie „Birgeler Urwald“ oder „Rode Beek“. Für eine Pause sind

Ihnen die gemütlichen Bauerncafés und Landgasthöfe mit ihren regionalen Spezialitäten wärmstens empfohlen.



Im Wildpark Gangelt erleben Groß und Klein europäische Wildtiere in naturnaher Umgebung. Wie eine Reise in längst vergangene Zeiten fühlt es sich an, in der historischen Selfkantbahn den Betrieb

einer originalen Dampflok zu beobachten. Auch am Westlichsten Punkt Deutschlands sollte man einmal gewesen sein. Auf den Spuren alten, regional verwurzelten Handwerks besuchen Sie die zahlreichen Wind- und Wassermühlen der Region. Der perfekte Ausklang eines Tages im Heinsberger Land? Wasserspaß und Erholung, zum Beispiel am idyllischen Effelder Waldsee.

Auf den Geschmack gekommen? Dann besuchen Sie gerne unsere Website **heinsberger-land.de**



**Jetzt entdecken!**



**Wir freuen uns, wenn Sie uns auch bei Instagram und Facebook folgen:**

heinsbergerland  
 heinsbergerland

## Kennen Sie schon unsere PocketGuides?

Die kleinen Broschüren im praktischen Hosentaschenformat informieren Sie komprimiert über die wichtigsten Themen Ihres Besuchs. Im Heinsberger Land liegen sie an vielen Stellen zur kostenlosen Mitnahme aus und sind auch online über unsere Website einsehbar.

Weitere Infos finden Sie auf:



KulturErlebnis

Begeben Sie sich auf kulturelle Entdeckungsreise durch unsere kleine, aber überraschend vielfältige Museums- und Kulturlandschaft.



ZusammenZeit

Hier finden Sie Ideen und Anregungen, damit die kostbare Freizeit mit Familie und Freunden bei uns zum unvergesslichen Erlebnis wird.



Tim Berresheim

Erleben Sie die faszinierende Kombination aus Augmented Reality-Kunst, Kultur und Natur auf einem rund 90 km langen Rundkurs durch das Heinsberger Land.



Radfahren

Erradeln Sie vergnügt die Region. Dank fahrradfreundlicher Infrastruktur, unserem Knotenpunktsystem zur Orientierung und wunderschönen großen und kleinen Radrouten.



Wandern

Erkunden Sie die erfrischend abwechslungsreichen Wander- sowie Spazierwanderwege und genießen Sie herrliche Naturerlebnisse.



Mühlen

Tauchen Sie ein in die alte Handwerkskunst der Müller und lernen Sie die zahlreichen Wind- und Wassermühlen der Region kennen.

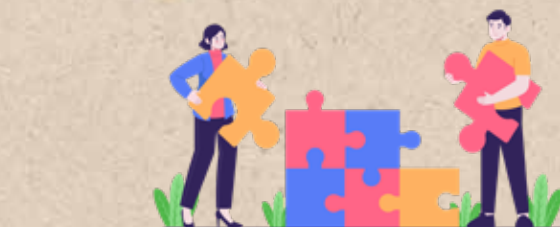
## Packen Sie es an:

Die Westzipfelregion ruft zu neuen Projekten auf

Gangel, Heinsberg, Selfkant und Waldfeucht bilden zusammen die Westzipfelregion. Gemeinsam präsentieren sie ihre Stärken und setzen kleine und größere Projekte für eine lebenswerte Heimat um. Sie sind als LEADER-Projektregion für die EU-Förderphase 2023 – 2027 anerkannt.

Die lokale Aktionsgruppe Westzipfelregion e.V. hat sich der nachhaltigen Entwicklung und Förderung der Westzipfelregion verschrieben. Durch die Zusammenarbeit mit verschiedenen Akteuren – darunter Kommunen, Unternehmen, Vereine und Bürger – werden Projekte begleitet, um die ländliche Entwicklung zu unterstützen und die Lebensqualität in ländlichen Gebieten zu verbessern. Ein Handlungsfeld ist auch **die Förderung regionaler Produkte sowie die Vernetzung von Angeboten und Dienstleistungen.**

Sie haben eine Projektidee für die Westzipfelregion und sind auf der Suche nach einer Förderung? Dann nehmen Sie Kontakt zum Regionalmanagement auf, um die Möglichkeiten für Ihr Projekt



zu besprechen. Auch bei der Erstellung Ihrer Bewerbungsunterlagen oder der Abwicklung der Förderung steht Ihnen das Regionalmanagement gerne beratend zur Seite.

Das Team „Projektberatung“ freut sich auf Ihre Ideen: Diana Otten & Franz Gielen  
leader@westzipfelregion.de  
**westzipfelregion.de**

## Sie haben Fragen, Anregungen oder Wünsche?

Sie möchten Mitglied im Netzwerk „Heinsberger Land – das schmeckt man“ werden oder kennen einen Betrieb, der gut zu uns passt?

Dann sprechen Sie uns gerne an! Wir freuen uns darauf.

Ihr Team von „Heinsberger Land – das schmeckt man“

**Alexandra Jentgens & Carolin Kämmer-Erlenkämper**

Tel.: +49 (0) 2452 / 13 14 -15  
regionalmarke@heinsberger-land.de



## Natürlich regional genießen!

Entdecken Sie im Heinsberger Land produzierte Lebensmittel, mit Leidenschaft geführte Hofläden und Verkaufsstätten sowie regionale Geschmackserlebnisse in unseren Cafés und Restaurants.



Neugierig geworden?  
**das-schmeckt-man.de**



[instagram.com/dasschmecktman](https://www.instagram.com/dasschmecktman)



[facebook.com/RegionalmarkeHeinsbergerLand](https://www.facebook.com/RegionalmarkeHeinsbergerLand)