



Heinsberger Land
das schmeckt man!

Einkaufs- und Genussführer

Zu Gast bei unseren Partnern im Kreis Heinsberg

das-schmeckt-man.de



Ausgabe 2026/27

Das erwartet Sie in dieser Ausgabe:

Vorwort	3
Idee und Philosophie unserer Regionalmarke	4–5
Events, die Sie nicht verpassen sollten	6–7
Lieferdienst Gut Schenkelieck	8–9
Unsere Partnerbetriebe im Netzwerk	10–11
Unsere Partner	
→ Erkelenz	12–21
→ Gangelt	22–31
→ Geilenkirchen	32–37
→ Heinsberg	38–55
→ Hückelhoven	56–61
→ Linnich	62–63
→ Selfkant	64–67
→ Übach-Palenberg	68–69
→ Waldfeucht	70–73
→ Wassenberg	75–83
→ Wegberg	85–92
Alle Partnerbetriebe auf einen Blick (A–Z)	94–95
Regionalkarte mit Knotenpunkten	96–97
Werden Sie Teil des Netzwerks	98–99
Das Heinsberger Land	100–101
PocketGuides	102
Westzipfel LEADER-Region	103
Ansprechpartnerinnen	104



Impressum

Herausgeber:

Heinsberger Land – das schmeckt man

Ein Projekt der Wirtschaftsförderungsgesellschaft

für den Kreis Heinsberg mbH

Klostergasse 17, 52525 Heinsberg

Tel.: +49 2452-13 14 15

regionalmarke@heinsberger-land.de, das-schmeckt-man.de

Satz: Orths Medien GmbH, orths-medien.de

Druck: schmitz druck & medien GmbH & Co. KG, schmitz-druck-medien.de

Auflage: 10.000 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.

Liebe Freundinnen und Freunde regionaler Qualität,

nach dem großartigen Zuspruch der ersten Ausgaben unserer Einkaufs- und Genussführer freuen wir uns sehr, Ihnen nun die dritte Ausgabe für die Jahre 2026 und 2027 präsentieren zu dürfen.

In den vergangenen Monaten ist viel passiert: Unsere Regionalmarke ist weiter gewachsen, neue Partnerschaften sind entstanden – und weitere Partnerschaften sind bereits auf den Weg gebracht. Was wir aber sicher wissen: Die Idee lebt, wächst und verbindet.

Das vergangene Jahr hat eindrucksvoll gezeigt, was möglich ist, wenn engagierte Betriebe gemeinsam an einem Strang ziehen. Ob bei großartigen Gemeinschaftsaktionen, Begegnungen mit Erzeugerinnen und Erzeugern oder besonderen Momenten wie dem Auftritt der Erntedankkönigin – Regionalität wurde erlebbar, sichtbar und spürbar. Genau daran knüpfen wir mit dieser neuen Ausgabe unseres Einkaufs- und Genussführers an.

Unsere Partner stehen für hochwertige, regionale Produkte, für Qualität, Transparenz und eine artgerechte Haltung von Tieren. Gesundheit, Klimaschutz und Nachhaltigkeit sind dabei keine Schlagworte, sondern gelebte Überzeugung. Kurze Wege, verantwortungsvolle Herstellung und bewusster Konsum leisten einen wichtigen Beitrag für unsere Region – heute und für kommende Generationen.

Besonders stolz sind wir auf die Vernetzung unserer Partnerbetriebe: Vom klassischen Hofladen über Hofautomaten, Gastronomie, Verkaufsstellen bis hin zum Lieferservice bieten unsere Partner vielfältige Möglichkeiten, regionale Produkte unkompliziert in den Alltag zu integrieren. So entsteht ein starkes Netzwerk, das Nähe schafft – zwischen Produzenten und Verbraucherinnen und Verbrauchern ebenso wie unter den Betrieben selbst.

Wir laden Sie herzlich ein, mit dieser Broschüre auf Entdeckungstour zu gehen: Lernen Sie die Menschen hinter den Produkten kennen, entdecken Sie neue Genusssorte und erleben Sie, wie vielseitig, innovativ und zukunftsfähig Regionalität sein kann. Denn eines ist klar: Gemeinsam sind wir stärker – für unsere Region, unsere Gesundheit und unser Klima.

Herzlichst,

Ihr Ulrich Schirowski

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





Regional, nachhaltig, verantwortungsvoll

Dreifach einfach gut:

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

Ein knackiger Apfel direkt vom Baum, saftig-süße Erdbeeren frisch vom Feld oder Spargel vom Hof nebenan – regionale Produkte überzeugen einfach durch ihren Geschmack. Und mehr noch: In einer globalisierten Welt geben sie uns das gute Gefühl, genau zu wissen, woher sie kommen.

Mit der Regionalmarke ‚Heinsberger Land – das schmeckt man‘ machen wir die Vielfalt unserer heimischen Produzenten, Händler und Verarbeitungsbetriebe sowie das kulinarische Angebot unserer Gastronomen für Sie sichtbar. Transparent, nachvollziehbar und nah.

Was sie verbindet?

Ein gemeinsamer Anspruch: höchste Qualität, nachhaltige Herstellung und Verarbeitung, verantwortungsvoller Umgang mit Tieren sowie ein starkes Engagement für unsere Region.

Eine Gemeinschaft, die man schmeckt.



Gemeinschaft, die allen schmeckt

Regionale Genussprodukte und besondere Orte zeigen:

In unsere Region verliebt man sich nicht nur mit dem Herzen, sondern mit allen Sinnen – mit Nase, Gaumen und einem guten Gefühl im Bauch.

Denn hier trifft Genuss auf Verantwortung.

- Unsere Mitgliedsbetriebe stehen für hochwertige, gesunde und regional erzeugte Lebensmittel – von der Herstellung bis zur Verarbeitung und Vermarktung.
- Sie sind fest in der Region verwurzelt und wirtschaften naturnah sowie klimaschonend.
- Sie übernehmen Verantwortung und stärken durch regionale Kreisläufe Lebensqualität und Arbeitsplätze vor Ort.
- Sie sind miteinander vernetzt, arbeiten partnerschaftlich zusammen und unterstützen sich gegenseitig.
- Gemeinsam präsentieren sie ihre Produkte und Dienstleistungen unter der Marke „Heinsberger Land – das schmeckt man“.



Hier treffen wir uns

Genussevents gibt es im Heinsberger Land viele – und sie sind so vielfältig wie die Produkte unserer Region. Ob klein, besonders oder mit viel Liebe zum Detail: Überall wird Genuss erlebbar.

„Heinsberger Land – das schmeckt man“ ist gemeinsam mit seinen Partnern bei ausgewählten Veranstaltungen vertreten und bringt regionale Qualität direkt zu den Menschen.

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl von Terminen, bei denen wir präsent sind.

Hinweis

Da diese Broschüre für einen Zeitraum von zwei Jahren erscheint, können wir hier keine verbindlichen Termine nennen. Für aktuelle Daten und weitere Veranstaltungen scannen Sie einfach den QR-Code auf der rechten Seite oder besuchen Sie den Veranstaltungskalender des Heinsberger Landes.



SchlemmerMarkt Rhein-Maas

Am ersten Augustwochenende verwandelt sich die pittoreske Altstadt von Wassenberg wieder in ein Schlemmerparadies: Unter weißen Pagoden präsentieren die Köche der Region ihre kulinarischen Kreationen.

Beim SchlemmerMarkt können Sie entspannt von Stand zu Stand flanieren, regionale Spezialitäten probieren und die Vielfalt der Top-Gastronomen erleben – darunter auch einige unserer Partnerbetriebe. Begleitet wird das Ganze von einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm, das für beste Unterhaltung sorgt.

Mehr Infos & aktuelle Termine:

Besuchen Sie wassenberg-erleben.de/schlemmermarkt oder scannen Sie den QR-Code auf der rechten Seite.



Flachstag im Beecker Flachsmuseum

Flachs ist Ölfrucht, Heilkraut und Rohstoff für Leinen – und im Beecker Flachsmuseum steht die Pflanze samt traditionellem Handwerk im Mittelpunkt.

Beim Flachstag im gemütlichen Museumsgarten und am traditionell angeheizten „Backes“ gibt es kulinarische Genüsse und geselliges Beisammensein. Einige unserer Netzwerk-Partner sind ebenfalls vor Ort und machen das Erlebnis rundum besonders.

Mehr Infos & aktuelle Termine:

Besuchen Sie beecker-erlebnismuseen.de/flachsmuseum oder scannen Sie den QR-Code auf der rechten Seite.



Erntedank auf Gut Schenkeliack

Eine liebevoll gewonnene Tradition im Heinsberger Land: Der Erntedank-Gottesdienst in der Scheune von Gut Schenkeliack.

Neben dem Gottesdienst erwartet Besucherinnen und Besucher ein liebevoll gestaltetes Kinderprogramm, kulinarische Leckereien vom Grill und Kuchenbuffet sowie ein Erlebnisbauernhof zum Entdecken. Stände regionaler Erzeuger und Handwerksbetriebe laden zum Probieren, Staunen und Erleben ein und zeigen die Vielfalt und Stärke der regionalen Wirtschaft.

Ein besonderes Highlight: Die Wahl der Erntedankkönigin, die nicht nur das Fest bereichert, sondern auch die Regionalmarke „Heinsberger Land – das schmeckt man“ repräsentiert und bei allen Märkten und Veranstaltungen der Marke präsent ist.

Mehr Infos & aktuelle Termine:

Besuchen Sie gut-schenkeliack.de oder scannen Sie den QR-Code rechts unten



Bauernmarkt auf Haus Hohenbusch

Der Bauernmarkt auf Haus Hohenbusch bei Erkelenz ist ein besonderes Highlight der Region. Rund um das historische ehemalige Kreuzherrenkloster präsentieren zahlreiche Aussteller ihre landwirtschaftlichen und kulinarischen Produkte, Gartenbauartikel und handwerklichen Erzeugnisse.

Für Unterhaltung ist gesorgt: Hütehunde zeigen ihr Können, und Führungen durch das Herrenhaus und den Kräutergarten laden zum Entdecken ein. Einige unserer Netzwerk-Partner sind ebenfalls vor Ort und machen das Erlebnis rundum regional und genussvoll. Der Bauernmarkt findet traditionell am ersten Oktober-Wochenende statt.

Mehr Infos & aktuelle Termine:

Besuchen Sie bauernmarkt-hohenbusch.de oder scannen Sie den QR-Code rechts unten

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.

Aktuelle Veranstaltungen:





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 Lieferdienst 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 Lastschrift-einzug. Ihr Einkauf erreicht Sie pünktlich, in einer handlichen Lieferbox und selbstverständlich unter Einhaltung der erforderlichen Kühlkette.



Lieferdienst Gut Schenkeliack
 lieferdienst_gut_schenkeliack

Die Produkte unserer folgenden Partnerbetriebe können geliefert werden:

- Bäckerei Maria von Heel, S. 22
- Bauer Claßen Zuckerrübenkraut, S. 14
- Bomanns Obstgenuss, S. 23
- Gut Schenkeliack, S. 45
- JUPPI – das Original, S. 66
- Lecker Fritten, S. 92
- Obsthof Dreissen, S. 67
- Von Heel Gemüse, S. 26
- Milchhof Schiffrers, S. 71

Gut zu wissen:

- Viele regionale Produkte verschiedener Anbieter können über den Lieferdienst 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





Unsere Partnerbetriebe im Netzwerk

Lernen Sie die Menschen und Betriebe kennen, die mit Leidenschaft und Herzblut hochwertige Produkte aus unserer Region hervorbringen.

Unsere Produzenten und Erzeuger

Unsere Mitgliedsbetriebe produzieren regional, umwelt- und tierfreundlich. Sie arbeiten mit Leidenschaft, Engagement und großer Sorgfalt, um beste Qualität zu erzeugen. Ob frisches Obst und Gemüse, Wurst- und Fleischwaren, Brot und Backwaren, Milchprodukte, Eier und Honig oder Spezialitäten wie Bier, Senf und Teigwaren – hier finden Sie echte Erzeugerqualität, die man schmeckt.

Unsere Hofläden und Verkaufsstätten

Damit regionale Produkte eine Zukunft haben, setzen unsere Betriebe auf kurze Wege: Das schützt das Klima, stärkt die regionale Wertschöpfung und sichert Arbeitsplätze vor Ort. Die Produkte unserer Produzenten finden Sie direkt in liebevoll geführten Hofläden, Spezialitätengeschäften oder klar gekennzeichnet im Lebensmitteleinzelhandel – so unterstützen Sie aktiv unsere Region.

Unsere Gastronomie

Vom Eis aus hofeigener Milch über ein frisch gezapftes Bier direkt im Brauhaus, Beerenkuchen im Café neben dem Erdbeerfeld bis zum Sonntagsmenü mit saisonalem Gemüse und regionalem Fleisch im Traditionsrestaurant: Unsere Gastronomen zeigen, wie vielseitig und lecker regionale Produkte sein können. Sie kennen die Produzenten persönlich, verarbeiten deren Erzeugnisse kreativ und verantwortungsvoll und schaffen so besondere regionale Geschmackserlebnisse für Sie.



Bauer Claßen

ZUCKERRÜBENKRAUT

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

Frisch vom Feld aufs Brot

Seit über 35 Jahren stellt Bauer Claßen im Rheinland hochwertiges Zuckerrübenkraut nach eigenem Familienrezept her. Verarbeitet werden feldfrische Zuckerrüben, deren naturreiner Saft schonend konzentriert wird. So entsteht ein aromatischer Sirup mit fruchtig-süßem Geschmack und wertvollen Mineralstoffen wie Magnesium und Eisen.

Neben dem klassischen Rheinischen Zuckerrübenkraut bietet der Betrieb mit „Rübe Apfel“ eine besondere Variation, die mit Apfelkraut verfeinert wird. Alle Produkte kommen ohne künstliche Zusatz- oder Konservierungsstoffe aus und eignen sich sowohl als Brotaufstrich als auch zum Kochen und Backen.



Fotos: WFG - Hensberger Land

🚲 Knotenpunkt: **84**

E-Mail: info@bauer-lassen.de
Website: bauer-lassen.de
Telefon: +49 2431-2582



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:



Metzgerei ESSER GmbH & Co. KG
Hauptstr. 31
41812 Erkelenz



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

Die Metzgerei ESSER steht seit 1979 für Fleisch- und Wurstwaren höchster Güte und handwerklicher Qualität. Kundinnen und Kunden erwarten regionales Fleisch und Wurst – hergestellt mit handwerklichem Können und großer Sorgfalt.

Neben der handwerklichen Produktion spielt im Familienbetrieb auch die Verantwortung gegenüber den Tieren eine zentrale Rolle. Artgerechte Aufzucht und Haltung stehen im Fokus, ebenso wie eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten und Familienbetrieben. Dafür wurde die Metzgerei ESSER mehrfach ausgezeichnet. Darüber hinaus ist das Unternehmen Teil des Tierwohl-Siegels „Tierwohl-Lupe“, das über 60 Kriterien zu Tiergesundheit und Haltung berücksichtigt.

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

Mehrfach ausgezeichnet:

- Beste Metzgerei Deutschlands 2024
- Aachener Innovationspreis 2024
- Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW 2024



🚲 Knotenpunkt: **90**

E-Mail: info@metzgerei-esser.de
Website: metzgerei-esser.de
Telefon: +49 2435-99800
Facebook: Wurst.Esser
Instagram: metzgerei.esser





Fleischerei Rösken
Filiale Erkelenz
Kölner Str. 11
41812 Erkelenz



Genussgarantie vom Fleischsommelier

Dirk Rösken führt in fünfter Generation die Fleisch- und Wurstmanufaktur Rösken, in der seit 2020 auch Sohn Jan aktiv ist. Seit 1887 entstehen hier über 150 Wurst- und Schinkenspezialitäten nach traditionellen Familienrezepten. Dirk legt Wert auf naturgereifte Schinken und Salami aus eigener Herstellung, Jan begeistert mit modernen Grillprodukten wie Beef-Brisket, Flanksteak oder Côte de Boeuf. Tierwohl und nachhaltige Aufzucht sind zentrale Werte des Betriebs.

Zusammen mit regionalen Partnern sorgt die Metzgerei für Transparenz und Qualität. Fleisch- und Wurstliebhaber genießen Produkte mit Herz und Hand, vom hofeigenen Lamm und Schwein bis zu besonderen Spezialitäten für jeden Anlass.



Fotos: links: Fleischerei Rösken, © rechts: WFC – Hansberger Land

🚲 Knotenpunkt: **81**

E-Mail: info@fleischerei-roesken.de
Website: fleischerei-roesken.de
Facebook: [fleischereiroesken](https://www.facebook.com/fleischereiroesken)
Instagram: [fleischerei_roesken](https://www.instagram.com/fleischerei_roesken)



Ideen für ihr Catering
finden Sie unter:

Unser Wochenangebot
finden Sie hier:



Hofautomat Hansen
Hansen Landwirtschaft
Scheidt 4
41812 Erkelenz



Qualität aus der Region

Der landwirtschaftliche Familienbetrieb Hansen steht für den nachhaltigen Anbau von Getreide, Zuckerrüben und Kartoffeln. Letztere werden überwiegend für Großküchen und die weiterverarbeitende Industrie, etwa für Pommes frites, produziert.

Mit den beiden Hofautomaten vermarktet der Betrieb rund um die Uhr frische, hochwertige Produkte. Neben eigenen Kartoffeln in verschiedenen Varianten, für Pommes oder Salzkartoffeln, finden sich dort auch weitere regionale Spezialitäten. Das saisonal wechselnde Sortiment, wie zum Beispiel leckere Erdbeeren zwischen April und September, sorgt immer wieder für neue Entdeckungen.



Fotos: Hansen Landwirtschaft

🚲 Knotenpunkt: **83**

E-Mail: info@hansen-landwirtschaft.de
Website: hansen-landwirtschaft.de
Facebook: [Hofautomat Hansen](https://www.facebook.com/HofautomatHansen)
Instagram: [hofautomat_hansen_erkelenz](https://www.instagram.com/hofautomat_hansen_erkelenz)





Imkerei Meiritz
Flassenberger Straße 1
41812 Erkelenz



So schmeckt Heimat

Seit 1999 betreiben Ursula und Rüdiger Meiritz ihre familiengeführte Imkerei mit Herz und Leidenschaft. Im Mittelpunkt stehen dabei stets das Wohl der Bienen und eine besonders hohe Honigqualität – hier geht Qualität klar vor maximalem Ertrag. Mit ihrer nachhaltigen Bienenhaltung leisten die Imker einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Artenschutz.

In der Imkerei Meiritz gibt es keinen klassischen Sortenhonig, sondern das, was die Natur rund um die Standorte der Bienenstöcke hervorbringt. So entsteht ein Honig, der nicht nur köstlich, sondern vor allem einzigartig im Geschmack ist. Bei einem Besuch der Imkerei erfahren Interessierte außerdem viel Wissenswertes über die Bienenvölker und die Honiggewinnung. Insbesondere mit Workshops für Jung und Alt schaffen Ursula und Rüdiger Meiritz ein wichtiges Bewusstsein für die Bedeutung der Bienen für Mensch und Natur.



Fotos: WFG – Heinsberger Land

Knotenpunkt: **86**

E-Mail: meiritzursula@t-online.de
Telefon: Tel. +49 2431-70257



Mühlenhof Peltzer
Genhofer Mühlenweg 28
41812 Erkelenz-Genhof



Eigene Wege gehen

Der Mühlenhof Peltzer blickt auf eine lange Familientradition zurück und wird bereits in vierter Generation bei Genhof nahe Erkelenz bewirtschaftet. Als echter Familienbetrieb packen hier alle mit an. Die freilaufenden Hühner leben im selbstgebauten „Happy-Huhn-Mobil“ und liefern hochwertige Freiland Eier. Milchkühe wichen einer artgerechten Fleischerhaltung mit regional vermarkteten Fleischpaketen. Zudem baut die Familie Erdbeeren, Spargel, Kürbisse sowie zahlreiche Apfel- und Birnensorten an. Besonders beliebt sind die hofeigenen Veredelungen wie Fruchtaufstriche, Fruchtsoßen, Secco, Nudeln und Eierlikör. Erhältlich sind die Produkte im 24/7-Selbstbedienungsladen, per Onlinebestellung über WhatsApp, auf der regelmäßigen „Frischetour“ sowie auf unserem Wochenmarktstand in Odenkirchen (dienstags + freitags) und Hochneukirch (donnerstags).

Als neues Projekt 2026 kommen frische Salate, Kräuter, Obst und Gemüse aus eigenem Anbau (Hydroponisch & modulares Anbausystem & wassersparend).



Fotos: links: Rheinische Post, rechts: Ortho Medien GmbH

Knotenpunkt: **85**

E-Mail: info@muehlenhof-peltzer.de
Website: muehlenhof-peltzer.de
WhatsApp: +49 157 34 20 9775
Facebook: muehlenhofpeltzer
Instagram: muehlenhof_peltzer





Spargelhof Heimanns
Löwenicher Gemüse-Hof
Hauptstraße 29
41812 Erkelenz-Löwenich

Frische direkt vom Feld

Die Familie Heimanns betreibt seit 1986 erfolgreich ihren Gemüsehof in Erkelenz-Löwenich – mittlerweile in der dritten Generation. Die Böden der Köln-Aachener Bucht bieten ideale Bedingungen für geschmackvolles Gemüse. Begonnen wurde mit Einlegegurken, die nach der Aussaat im April zwischen Juli und September handverlesen geerntet, in Kräuter-Essig-Sud eingelegt und frisch ausgeliefert werden.

Heute umfasst das Sortiment auch Zucchini, Kürbisse und frischen Spargel in drei Stängendicken. Regionalität, Qualität und Sorgfalt bei Anbau und Verarbeitung stehen im Mittelpunkt. Die Produkte können direkt ab Hof erworben werden – frisch, nachhaltig und voller Geschmack.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **90**

E-Mail: bheimanns@t-online
Website: spargelhof-heimanns.de
Facebook: SpargelhofHeimanns



TROYKA
Rurstraße 19
41812 Erkelenz Neu-Immerath



Michelin-Sterneküche neu gedacht: kreativ, entspannt, auf höchstem Niveau

Fünf Jahre TROYKA: Das Sternerestaurant im Heinsberger Land hat sich schnell in der deutschen Spitzengastronomie etabliert. Hinter dem Erfolg stehen die Küchenchefs Marcel Kokot und Alexander Wulf sowie Sommelier Ronny Schreiber. Gemeinsam prägen sie eine moderne, kreative Küche mit russischen Wurzeln und internationalen Einflüssen. Ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkten steht das Team im Mittelpunkt.

Die Gerichte überraschen durch präzise Aromen und neue Interpretationen. Gleichzeitig setzt das TROYKA auf eine entspannte, persönliche Atmosphäre statt klassischer Fine-Dining-Distanz. Gäste sollen sich willkommen und wohlfühlen. Ronny ergänzt das Erlebnis mit fein abgestimmten Weinbegleitungen. TROYKA steht heute für Qualität, Innovation und eine zugängliche, moderne Sterneküche ohne unnötigen Aufwand.



Fotos: Sascha Perrone

🚲 Knotenpunkt: **82**

E-Mail: info@troyka.de
Website: troyka.de
Telefon: +49 2431-9455355
Facebook: TroykaByBurgstubeResidenz
Instagram: troyka.official

Tisch reservieren:





Vintage Bistro
Simon Hoeren
Brückstraße 9-11
41812 Erkelenz

„Komm‘, lass uns zu Simon gehen!“

Simon Hoeren eröffnete 2008 sein Weinlokal „Vintage“ in Erkelenz, das seitdem stetig weiterentwickelt wurde. Gemeinsam mit Yvonne Larbalette-Hoeren führte er 2020 ein neues Küchenkonzept ein: mediterrane und italienische Gerichte, bis zu vier Gänge, frisch zubereitete Pasta und kreative Neuinterpretationen klassischer Speisen.

Alle zwei Monate wechselt die Speisekarte und sorgt für kulinarische Überraschungen. Jeder Gang wird mit einer passenden Weinempfehlung begleitet – ein Markenzeichen der Gastfreundschaft. Im Vintage stehen Genuss, Leidenschaft und das Teilen von guten Momenten im Fokus. Wer hier zu Gast ist, fühlt sich wie bei alten Freunden – ein echtes Erlebnis für Gaumen und Seele.



Fotos: Vintage Bistro

Knotenpunkt: **81**

E-Mail: info@bistro-vintage.de
Telefon: +49 2431-42 26
Facebook: [VintageErkelenz](https://www.facebook.com/VintageErkelenz)
Instagram: [vintage.erkelenz](https://www.instagram.com/vintage.erkelenz)



Foto: WFG - Heinsberger Land, Schlierhagen Markt Wassenberg



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

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-synthetischer 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.

Sortiment:

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



Fotos: Otth Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **56**

E-Mail: info@maria-von-heel.de
Website: maria-von-heel.de
Telefon: +49 2454 - 8272
Facebook: [maria.baeckerei](https://www.facebook.com/maria.baeckerei)
Instagram: [maria_baeckerei_von_heel](https://www.instagram.com/maria_baeckerei_von_heel)



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

Weitere Standorte:



Bomanns Obstgenuss
Selfkantstr. 25
52538 Gangelt-Harzelt



Obstgenuss: sonnengereift, aromatisch und frisch vom Feld

In Gangelt-Harzelt baut Familie Bomanns auf ihren Flächen eine vielfältige Auswahl an Strauchbeeren, Aprikosen und Pfirsichen, Mirabellen, Zwetschgen und Reneclauden an. Der Familienbetrieb setzt konsequent auf regionale Vermarktung und kurze Wege. Geerntet wird erst bei optimaler Reife, wodurch Aroma und Qualität voll zur Geltung kommen.

Durch den direkten Hofverkauf entfallen lange Transportwege. So verbindet der Betrieb nachhaltigen Obstbau mit frischem Genuss und zeigt, dass hochwertige Früchte auch in der Region angebaut werden können.

Sortiment:

- Aprikosen
- Pfirsiche
- Mirabellen
- Zwetschgen
- Reneclauden
- rote u. schwarze Johannisbeeren
- rote Stachelbeeren
- Himbeeren



Fotos: Bomanns Obstgenuss

🚲 Knotenpunkt: **55**

E-Mail: ggbomanns@t-online.de
Website: bomanns-obstgenuss.de

Ab dem 20. Juni bis Ende August, je nach Saison
Mo-Fr 16:00 Uhr - 19:00 Uhr
Sa 9:00 Uhr - 13:00 Uhr





Eierhof Jansen
Mercatorstraße 9
52538 Gangelt

Glückliche Hühner: Das Gelbe vom Ei

Auf dem Eierhof Jansen steht artgerechte Freilandhaltung im Mittelpunkt. Die Hühner haben viel Auslauf, frische Grünflächen und ausreichend Raum für ihr natürliches Verhalten. Durch diese naturnahe Haltung wird vollständig auf den Einsatz von Antibiotika verzichtet.

Der Betrieb beteiligt sich zudem am Projekt „Mein Bruderhahn“ und übernimmt Verantwortung für die Aufzucht der männlichen Tiere. Die sorgfältige Haltung spiegelt sich in besonders schmackhaften Eiern mit intensiv gelbem Dotter wider. Täglich werden die Eier von Hand gesammelt, geprüft und frisch angeboten. Ein Frischeautomat ermöglicht den flexiblen Einkauf direkt vor Ort.



Fotos: Eierhof Jansen

🚲 Knotenpunkt: **51**

E-Mail: info@eierhof-jansen.de
Website: eierhof-jansen.de
Telefon: +49 2454 – 9089222
Facebook: [eierhof_jansen](#)
Instagram: [eierhof_jansen](#)



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

Gangelter Bier

Bier in seiner Ursprünglichkeit genießen

Seit 2014 brauen Heiko Wolter und Achim Tholen in Gangelt mit viel Handwerk und Leidenschaft das „Gängelder Bejer“. Das obergärige Bier wird traditionell und von Hand hergestellt und nicht nachbehandelt, sodass sich der natürliche Geschmack voll entfalten kann. Erhältlich ist es in einer hellen und einer dunklen Sorte: Das „Dunkel“ überzeugt mit leicht malzigen Noten, während das „Hell“ durch fruchtige Hopfenaromen besonders frisch wirkt. So entsteht ein charakterstarkes Regionalbier, das sich bewusst von industriellen Bieren abhebt und für ehrlichen Genuss aus der Region steht.

Mit dem „Schäng“ haben sie 2025 das Angebot um ein Zwickelbier erweitert. Dabei handelt es sich um ein leckeres unfiltriertes Kellerbier mit einer feinen Trübung und einer goldgelben Farbe.



Fotos: Achim Tholen und Heiko Wolter Bierkultur GbR

🚲 Knotenpunkt: **51**

E-Mail: info@gaengelder-bejer.de
Website: gaengelder-bejer.de
Telefon: +49 178 5322493
Facebook: [gaengelderbejer](#)

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





Von Heel Gemüse
Hinter dem Dorf 1
52538 Gangelt-Schierwaldenrath

Saisonal, regional, knackig frisch und einfach lecker

Michael von Heel und seine Frau Gisela produzieren seit 1995 in Gangelt-Schierwaldenrath regionales Saison Gemüse höchster Qualität. Das Prinzip: nur Gemüse, das saisonal und regional verfügbar ist, landet auf dem Tisch – für intensiven Geschmack, Frische und kurze Transportwege. Ab Februar beginnt die Pflanzsaison: Jungpflanzen kommen in sorgfältig vorbereitete Beete und wachsen mit natürlichen Anbautechniken heran.

Ab Mitte Mai können Gurken geerntet werden, später folgen Paprika, Tomaten und frühe Kohlsorten. Bis in den Winter liefert der Betrieb Spitzkohl, Grünkohl, Wirsing und Feldsalat. Direkt vom Hof oder auf den Wochenmärkten in Heinsberg, Hückelhoven und Gangelt-Birgden garantiert das Gemüse frische Vitamine.



Fotos: Orths Medien GmbH

Knotenpunkt: **56**

E-Mail: michaelvonheel@gmail.com
Telefon: +49 2454 – 8699
Instagram: gemuesebau_muonheel



Grünland Geflügel GbR
Maarstraße 36
52538 Gangelt



Von glücklichen Masthähnchen

Oliver Heintel setzt mit seiner Freiland-Hähnchenmast neue Maßstäbe für Tierwohl und Nachhaltigkeit in der Region. In einem modern umgebauten mobilen Stall mit Solartechnik leben die Tiere mit viel Platz und freiem Zugang zur Weide. Die geringe Besatzdichte, frische Luft und Bewegung fördern Gesundheit und Fleischqualität.

Aufgezogen werden bewusst weniger Tiere als erlaubt, um artgerechte Bedingungen zu sichern. Schlachtung, Zerlegung und Verpackung erfolgen unter hohen ethischen und hygienischen Standards im Kreis Heinsberg. Das Angebot reicht von ganzen Hähnchen bis zu verschiedenen Teilstücken und steht für verantwortungsvollen Genuss aus regionaler Erzeugung.



Fotos: Grünland Geflügel

Knotenpunkt: **56**

E-Mail: info@gruenland-gefluegel.de
Website: gruenland-gefluegel.de
Telefon: +49 151 4166 5680
Facebook: Grünland-Geflügel-GbR
Instagram: gruenland_gefluegel_regional





KLOSTERHOF GANGELT

regional · nachhaltig · natürlich

Klosterhof
Borheggenstraße 20
52538 Gangelt

Der Klosterhof in Gangelt: Regional | Nachhaltig | Natürlich

Der Klosterhof bietet hochwertige, regionale und nachhaltige Produkte aus eigenem Anbau und eigener Tierhaltung. Die Tiere leben unter großzügigen Bedingungen, erhalten hofeigenes Futter und frisches Stroh als Einstreu. Aus dieser verantwortungsvollen Haltung entstehen Fleisch vom Glanrind, Bentheimer Schwein und Maishähnchen sowie Eier, frisches Gemüse und weitere Hofprodukte.

Der Hofladen lädt zum Entdecken und Genießen ein und macht den direkten Bezug zu den Erzeugern erlebbar. Mit dem Newsletter bleiben Kundinnen und Kunden stets informiert über Neuigkeiten, aktuelle Angebote und Aktionen rund um den Klosterhof. Ein Besuch lohnt sich für alle, die Wert auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit legen.



Fotos: Karolina Kasper/Vianobis GmbH

🚲 Knotenpunkt: **51**

E-Mail: klosterhof-gangelt@vianobis.de
Website: klosterhof-gangelt.de
Telefon: +49 2454 – 59431
Facebook: [ViaNobisGangelt](https://www.facebook.com/ViaNobisGangelt)
Instagram: [alexianer_ac_vianobis](https://www.instagram.com/alexianer_ac_vianobis)



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



Liebevolle Handarbeit aus tagesfrischer Milch

Seit über 20 Jahren produziert der Kollweider Hof hochwertige Lebensmittel aus ökologischem Anbau. Neben den Erträgen aus Land- und Viehwirtschaft steht vor allem die hofeigene Käseproduktion im Mittelpunkt. Klassiker wie drei Briesorten und der Rohmilchschnittkäse „Weißer Kollweider“ werden durch den 2021 hinzugekommenen Kollweider Mozzarella ergänzt.

Alle Käsesorten entstehen in der hofeigenen Käserei aus der Milch der Jersey-Kühe, die sich durch besonders hohen Eiweiß- und Fettgehalt auszeichnen. Dies sorgt für erstklassige Qualität und ein exquisites Geschmacksprofil. Im Hofladen können Kundinnen und Kunden die gesamte Käsevielfalt direkt genießen und sich von der handwerklichen Sorgfalt überzeugen.



Fotos: Kollweider Hof, WfC – Heinsberger Land

🚲 Knotenpunkt: **54**

E-Mail: info@kollweider-hof.de
Website: kollweider-hof.de
Telefon: +49 160 96679333
Facebook: [kollweider](https://www.facebook.com/kollweider)
Instagram: [landwirtschaft_kollweiderhof](https://www.instagram.com/landwirtschaft_kollweiderhof)



Öffnungszeiten:





Mercator Hotel – Restaurant – Wellness
Burgstrasse 6
52538 Gangelt

Willkommen im Verwöhnhotel

Das Mercator Hotel und Restaurant liegt im historischen Zentrum von Gangelt und steht für herzliche Gastfreundschaft und gehobenen Genuss. Das Vier-Sterne-Haus bietet 18 stilvoll eingerichtete Zimmer und Suiten, ein umfangreiches Wellnessangebot und persönlichen Service. Morgens erwartet die Gäste ein reichhaltiges Frühstück mit regionalen Produkten. Im Restaurant kreiert der Küchenchef saisonale, frische Gerichte mit möglichst regionalen Zutaten.

Ob im lichtdurchfluteten Restaurant oder auf der Sonnenterrasse – hier genießen Besucher kulinarische Vielfalt in entspannter Atmosphäre. Generaldirektor Eugene Mandele legt besonderen Wert auf persönlichen Kontakt und echte Gastgeberkultur, die den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis macht. Ideal für Genussmenschen, Erholungssuchende und kulinarische Entdecker.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **51**

E-Mail: info@mercator-hotel.de
Website: mercator-hotel.de
Telefon: +49 2454 – 93550
Facebook: [mercator_restaurant_](#)
Instagram: [mercator_restaurant_](#)





Beecker Bauern- und Erzählkaffee
Inh. Peter Rutte
Zum Schlackenbergr 37
52511 Geilenkirchen-Beeck

„Kommt aufs Land!“ – Gastlichkeit in zweiter Generation

Der ehemalige Hensenhof in Geilenkirchen-Beeck wurde 2002 von Familie Rutte liebevoll restauriert und als „Beecker Bauern- und Erzählkaffee“ zu neuem Leben erweckt. Heute ist er ein beliebter Treffpunkt für Familien und Ausflügler.

Im Café und Biergarten genießen Gäste ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, hausgemachte Kuchen nach Omas Rezept sowie herzhafte Suppen, Eintöpfe und Brote.

Ergänzt wird das Angebot durch den „Trödelbubi“ mit Möbeln, Dekoration und regionalen Lebensmitteln direkt vom Erzeuger. Wer länger bleiben möchte, kann in der neuen Ferienwohnung übernachten und die besondere Atmosphäre in Ruhe genießen.



Fotos: Z. u. L. WFG – Heinsberger Land, Ortho Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **6**

E-Mail: info@bauernkaffee.de
Website: bauernkaffee.de
Telefon: +49 2453-383875
Facebook: [erzaehlkafee](https://www.facebook.com/erzaehlkafee)
Instagram: [erzaehlkafee_und_truedelbubi](https://www.instagram.com/erzaehlkafee_und_truedelbubi)

Buchbar über airbnb:



Unsere Öffnungszeiten sind
Donnerstag bis Sonntag von
9.00 bis 17.00 Uhr.



Hof Kempen
Süggerather Str. 20
52511 Geilenkirchen-Süggerath



Landwirtschaft mit Herz und Verstand

Auf dem Hof von Markus Kempen und Christine Wieck steht Tierwohl an erster Stelle. In der Mutterkuhhaltung genießen die Rinder ganzjährig viel Auslauf auf den Weiden und leben unter artgerechten Bedingungen. Familie Kempen legt besonderen Wert auf die Erhaltung alter Rinderrassen und züchtet seit 2008 Glan-Rinder, eine vom Aussterben bedrohte deutsche Rasse. Dabei ist es keine Seltenheit, dass ganze Kuhfamilien – von der ältesten bis zur jüngsten Generation – gemeinsam auf der Weide stehen.

Die naturbelassene Haltung sorgt für hochwertige, schmackhafte Fleischprodukte und spiegelt die Leidenschaft der Familie für nachhaltige Landwirtschaft wider.



Fotos: Hof Kempen

🚲 Knotenpunkt: **8**

E-Mail: info@hof-kempen.de
Website: hof-kempen.de
Telefon: +49 178 2326614
Facebook: [markus.kempen.7](https://www.facebook.com/markus.kempen.7)

Tipp

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



Wir liefern oder Sie holen ab:





Nirmer Lädchen
Zu den Benden 23
52511 Geilenkirchen-Nirm

Nirmer Lädchen: Das besondere Hofladen-Erlebnis

Die Familie Deckers versteht sich als Botschafter der Landwirtschaft in der Region und lädt Interessierte herzlich ein, das Hofleben hautnah kennenzulernen. Auf dem Hof leben rund 130 Milchkühe sowie freilaufende Hennen. Nach dem Besuch können sich Gäste im Hofladen auf Vertrauensbasis selbst bedienen und die frischen, regionalen Erzeugnisse genießen.

In den Sommermonaten wird das Nirmer Lädchen zudem zum Ausflugsziel für die ganze Familie: Ein Maislabyrinth, Hüpfburg und weitere Spielangebote sorgen für Spaß bei Kindern, während hofeigenes Milcheis für Abkühlung sorgt. Aktuelle und saisonale Angebote veröffentlicht die Familie Deckers auf Instagram und Facebook.



Fotos: NirmerLädchen

🚲 Knotenpunkt: **5**

E-Mail: nirmerlaedchen@gmx.de
Telefon: +49 178 556 560 5
Facebook: NirmerLaedchen
Instagram: nirmerlaedchen



Partyservice Schneebesen
Landstraße 59
52511 Geilenkirchen-Rlschden



Koch- und Servicekunst in Perfektion

Anouk und Markus Reichardt führen mit ihrem Team den Partyservice Schneebesen und das Landhaus in Geilenkirchen-Rischden. Seit Jahren stehen sie für kreative Eventküche, exquisite Speisen und zuverlässige Veranstaltungsorganisation. Ob Fingerfood, Buffets, Tellergerichte oder Showkochen – alles wird mit Liebe zum Detail zubereitet, meist aus saisonalen Produkten regionaler Erzeuger. Das Landhaus bietet flexible Räumlichkeiten für Veranstaltungen bis zu 150 Personen, Weinabende und Kochseminare laden zum Genießen ein.

Ergänzend betreiben die Reichardts einen eigenen Laden mit hausgemachten Spezialitäten, die vor Ort oder per „click & collect“ erworben werden können. Regionalität, Qualität und kulinarische Kreativität stehen im Mittelpunkt.



Fotos: links: Orths Medien GmbH, rechts: Partyservice Schneebesen

🚲 Knotenpunkt: **4**

E-Mail: info@partyservice-schneebsen.de
Website: partyservice-schneebsen.de
Telefon: +49 2451-695 04
Facebook: partyserviceschneebsen
Instagram: partyservice_schneebsen



Events im Landhaus:





RegioAllerlei
Hof Bergs
Süggerather Str. 25
52511 Geilenkirchen-Prummern

Glückliche Hühner und fleißige Bienen

Frische, regionale Eier von glücklichen Hühnern sind das Herzstück des Familienbetriebs Bergs. Ein mobiler Stall auf saftigen Wiesen garantiert artgerechten Auslauf und stets frisches Grün. Auch die Bienenvölker tragen zum ökologischen Gleichgewicht bei und liefern aromatischen Honig aus heimischen Pollen.

Im Kuhstall sorgen großzügige Strohböden für das Wohl der Tiere. Regionalität und Nachhaltigkeit stehen bei Bergs an erster Stelle. Im hofeigenen Verkaufshäuschen «Regio-Allerlei» können Kundinnen und Kunden rund um die Uhr Eier, Honig und weitere hochwertige Produkte aus der Region erwerben – frisch, nachhaltig und mit Liebe erzeugt.



Fotos: Hof Bergs

🚲 Knotenpunkt: **8**

E-Mail: info@regioallerlei.de
Website: regioallerlei.de
Telefon: +49 2451-69185
Facebook: [regioallerlei](https://www.facebook.com/regioallerlei)
Instagram: [regioallerlei](https://www.instagram.com/regioallerlei)

Regio-Box,
24 h Verkauf:



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



Mehr als nur eine Sünde wert

Das Café Schleypen in Geilenkirchens Innenstadt wird in vierter Generation von Rosi und Hubertus Schmitz geführt. Seit 1897 verbindet der Traditionsbetrieb meisterhafte Handwerkskunst mit modernen Ideen. Im Zentrum stehen Torten, jede ein von Hand gefertigtes Kunstwerk aus besten Zutaten, oft nach individuellen Wünschen der Kunden.

Ergänzt wird das Sortiment durch hausgemachtes Eis, Printen nach 100 Jahre altem Familienrezept und seit 2023 zwei eigene Gin-Sorten: den würzigen „Printen-Gin“ und den floralen „Sommer-Gin“. Im gemütlichen Gastraum oder Straßencafé genießen die Gäste Frühstück, Klassiker und kreative Kreationen – alles regional, hochwertig und mit Leidenschaft hergestellt.



Fotos: Ottis Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **1**

E-Mail: info@cafe-schleypen.de
Website: cafe-schleypen.de
Telefon: +49 2451-2126
Facebook: [CafeSchleypen](https://www.facebook.com/CafeSchleypen)
Instagram: [cafe.schleypen](https://www.instagram.com/cafe.schleypen)



Restaurant Altes Brauhaus
Wurmstr. 4
52525 Heinsberg-Unterbruch

Tradition trifft Innovation

Seit vielen Jahren erwecken die Schwestern Ute und Elke Weishaupt das „Alte Brauhaus“ in Heinsberg-Unterbruch zu neuem kulinarischem Leben. Mit viel Gespür kombinierten sie die traditionsreiche Geschichte des Gebäudes mit modernen Gestaltungselementen und schufen so ein hochwertiges, unverwechselbares Wohlfühlambiente. Diese besondere Atmosphäre bildet den idealen Rahmen für Ute Weishaupts innovative Küche.

Mediterrane Gerichte und eine regelmäßig wechselnde Tageskarte mit saisonalen Spezialitäten überraschen Gäste immer wieder mit neuen Genusskreationen. Ergänzt wird das kulinarische Angebot durch eine erlesene Weinkarte, die vor allem deutsche Weine aus allen Anbaugebieten präsentiert. In den Sommermonaten lädt zudem ein liebevoll gestalteter Innenhof zum Verweilen und Genießen ein.



Fotos: Orth's Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **22**

E-Mail: info@altesbrauhaus-heinsberg.de
Website: altesbrauhaus-heinsberg.de
Telefon: +49 2452 – 61035
Facebook: [altesbrauhaushs](https://www.facebook.com/altesbrauhaushs)
Instagram: [altes_brauhaus_heinsberg](https://www.instagram.com/altes_brauhaus_heinsberg)

Unsere Speisekarte:



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



Lokal. Bodenständig. Vielfältig.

Seit 1885 steht Bäcker Dick für Backhandwerk und Konditoren-Kunst in hoher Qualität. Hier verbindet sich ausgeprägtes Traditionsbewusstsein mit einer modernen, sozialen und nachhaltigen Unternehmensführung.

Als heimatliebendes, mittelständisches Unternehmen mit Wurzeln in Heinsberg-Oberbruch ist lokales Agieren eine Selbstverständlichkeit. In der Rolle als qualitätsbewusster Nahversorger mit dem Anspruch auf persönlichen Kundenkontakt genießen kurze Wege zwischen der Backstube und den Fachgeschäften höchste Priorität.

Mit rund 100 Mitarbeitern, verteilt auf die Backstube sowie neun Verkaufsstellen und Fachgeschäfte, zeigt sich Bäcker Dick seiner gesellschaftlichen Verantwortung bewusst. Das Unternehmen versteht sich dabei nicht nur als Arbeitgeber, sondern als aktiver Motor des lokalen Miteinanders.



Fotos: Bäckerei Dick

🚲 Knotenpunkt: **11**

E-Mail: info@baecker-dick.de
Website: baecker-dick.de
Facebook: [Baecker.Dick.HS](https://www.facebook.com/Baecker.Dick.HS)
Instagram: [baeckerdick](https://www.instagram.com/baeckerdick)

Filialen im Heinsberger Land:





Ital. Eis-Cafe **Monego**

Eiscafé Monego
Hochstraße 124
52525 Heinsberg

Italienische Eiskreationen aus Heinsberger Zutaten

Seit 1956 begeistert die Familie Monego mit italienischen Eisspezialitäten aus eigener Herstellung. In den Sommermonaten genießen Gäste die Vielfalt auf der Terrasse des Eiscafé, im Winter sorgen Eisautomaten in der Region für durchgehenden Eisgenuss.

Marvin Monego setzt bei der Produktion auf hochwertige, regionale Zutaten wie Milch, Joghurt und Eier. Auch die Soßen werden frisch aus Früchten oder Schokolade hergestellt. Klassische Sorten und kreative Variationen stehen für handwerkliche Qualität und authentischen Geschmack. So verbindet der Familienbetrieb Tradition, Regionalität und modernen Genuss.



Fotos: Orts Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt:

22

Telefon: +49 2452 – 4139
Facebook: Eiscafé-Monego
Instagram: eiscafemonego

Monegos Eis gibt es unter anderem auch hier:

- Wölmkes Büdche, Mittelstraße 43, Langbroich
- Hofladen Gut Schenkelieck, Oberlieck 4 b, Heinsberg
- Eierhof Jansen, Mercatorstraße 9, Gangelt



Tipp

Viele Eissorten gibt es auch im Vorratsbecher zum Mitnehmen.



Erdbeerkulturen Bleilevens
Haag 40
52525 Heinsberg



Erntefrische Geschmacksexplosion: Erdbeeren direkt vom Feld

Mit einem kleinen Verkaufsstand begann vor vielen Jahren die Geschichte der „Erdbeerkulturen Bleilevens“. Heute verkauft der Familienbetrieb im Frühjahr frische Erdbeeren direkt aus regionalem Anbau. Ergänzt wird das Angebot durch besondere Produkte wie Erdbeerwein und hausgemachten Fruchtaufstrich. Sorgfältige Ernte und schonende Behandlung sorgen für beste Qualität und intensiven Geschmack.

Seit 2020 setzt der Betrieb zudem auf biologische Pflanzenschutzmaßnahmen und fördert gezielt ökologische Nützlinge. So entstehen aromatische, nachhaltig erzeugte Früchte aus dem Heinsberger Land, die für Frische, Handwerk und verantwortungsbewusste Landwirtschaft stehen.



Fotos: WFG - Heinsberger Land

🚲 Knotenpunkt:

22

E-Mail: post@erdbeerkulturen-bleilevens.de
Website: erdbeerkulturen-bleilevens.de
Telefon: +49 2452 – 931585
Facebook: ErdbeerkulturenBleilevens
Instagram: erdbeerkulturen_bleilevens

Tipp

Jährlicher Stand:
Wassenberger Straße 17,
52525 Heinsberg-Unterbruch



Familienhof Cremer
Scheifendahl 28
52525 Heinsberg-Scheifendahl

Frische regionale Landeier aus Heinsberg

Der Familienhof Cremer wird seit 1890 in sechster Generation in Scheifendahl geführt und steht für Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl. Hühner, Milchkühe und Pensionspferde werden artgerecht gehalten, der Hof arbeitet mit Biogas und Photovoltaik. Die Tiere erhalten selbst angebautes, gentechnikfreies Futter.

Besonders bekannt sind die frischen Landeier aus mobiler Freilandhaltung, bei der die Hühner regelmäßig auf neue Grünflächen wechseln. Die sorgfältige Haltung und Fütterung spiegeln sich in Qualität und Geschmack der Produkte wider. Erhältlich sind die Eier direkt auf dem Hof sowie bei regionalen Partnerbetrieben.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **22**

E-Mail: info@familienhof-cremer.de
Website: familienhof-cremer.de
Telefon: +49 2452-101946
Facebook: [familienhofcremer](https://www.facebook.com/familienhofcremer)
Instagram: [familienhof_cremer](https://www.instagram.com/familienhof_cremer)

Tipp

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

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



Familienhof Krings
Pütt 20 a
52525 Heinsberg-Pütt



Frische aus Tradition

Der Familienhof KRINGS ist ein traditionsreicher Familienbetrieb in vierter Generation aus dem Kreis Heinsberg. Seit über 50 Jahren liegt ihre besondere Stärke im Anbau und in der Vermarktung eigener Kartoffeln.

Ergänzt wird das Angebot durch eine vielfältige Auswahl an Eiern, saisonalem Obst und Gemüse, regionalen Produkten wie Äpfeln, Birnen, Spargel und Beeren sowie ausgewählten Südfrüchten.

Dabei arbeitet Familie Krings mit verlässlichen Erzeugern aus der Region zusammen und achtet auf kurze Transportwege sowie beste Qualität. Ihre Produkte erhalten Sie auf den Wochenmärkten in Birgden, Hückelhoven, Heinsberg und Eschweiler sowie im Rahmen der Verkaufstouren in Waldenrath und Straeten. Zudem beliefern sie Kindergärten, Schulen und Firmen zuverlässig mit frischen Lebensmitteln.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **22**

E-Mail: gk@familienhof-krings.de
Website: familienhof-krings.de
Telefon: +49 24 52-23380
Mobil: +49 172 783 5035
Facebook: [familienhofkrings](https://www.facebook.com/familienhofkrings)
Instagram: [familienhofkrings](https://www.instagram.com/familienhofkrings)

Tipp

Wir sind auf folgenden Märkten:

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



Geflügelhof Esser
Ilbertzstr. 79
52525 Heinsberg-Eschweiler

Aus der Region für die Region

Auf dem Geflügelhof Esser sorgen 40.000 Legehennen in modernen Bodenhaltungsställen täglich für frische Frühstückseier. Der Familienbetrieb mit 150-jähriger Geschichte verbindet Tradition mit moderner Landwirtschaft. Neben der Geflügelhaltung baut Familie Esser auf eigenen Feldern unter anderem Kartoffeln, Getreide und Körnermais an.

Getreide und Mais werden direkt im Hühnerfutter verwendet. Kurze Wege und eigene Futtermittel sichern höchste Qualität und Nachhaltigkeit. Frische Eier und Kartoffeln erhalten Sie direkt im Hofladen sowie rund um die Uhr am hofeigenen Eierautomaten. Eier erhalten Sie auch in den Edeka-Märkten Heinsberg und Oberbruch.

Regional, zuverlässig und aus eigener Erzeugung.



Fotos: WFG - Heinsberger Land

Knotenpunkt: **16**

E-Mail: post@eier-esser.de
Website: eier-esser.de



Hofladen Gut Schenkeliack
Oberlieck 4b
52525 Heinsberg-Lieck



Hofglück kann man schmecken

Auf Gut Schenkeliack betreibt Familie Krebs ökologische Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung und starkem regionalem Engagement. Zum Betrieb gehören Limousin-Rinder, deren Fleisch in der eigenen Metzgerei verarbeitet wird, sowie Hühner in Freilandhaltung. Der Erlebnisaubauernhof bietet vielfältige Angebote für Kinder und Familien und macht Landwirtschaft erlebbar.

Im hofeigenen Laden finden Kundinnen und Kunden neben eigenen Produkten auch eine große Auswahl regionaler Erzeugnisse von Partnerbetrieben. Veranstaltungen auf dem Hof laden zusätzlich zum Entdecken und Mitmachen ein. So verbindet Gut Schenkeliack nachhaltige Landwirtschaft, regionale Wertschöpfung und lebendige Hofkultur.



Fotos: Orths Medien GmbH

Knotenpunkt: **20**

E-Mail: info@gut-schenkeliack.de
Website: gut-schenkeliack.de
Telefon: +49 2452-9896312

 gut-schenkeliack.de/lieferdienst

Hofladen
Facebook: [ClaudiaMustert](https://www.facebook.com/ClaudiaMustert)
Instagram: [hofladen.gutschenkeliack](https://www.instagram.com/hofladen.gutschenkeliack)

Landwirtschaft
Facebook: [LUKrebs](https://www.facebook.com/LUKrebs)
Instagram: [landw._gut_schenkeliack](https://www.instagram.com/landw._gut_schenkeliack)

Erlebnisaubauernhof:





Honig mit Herz
Stiegel 12 a
52525 Heinsberg-Karken

Natürlich. Persönlich. Mit Leidenschaft.

Honig mit Herz ist eine familiengeführte Imkerei aus Heinsberg-Karken. Qualität steht für Familie Schmitz an erster Stelle – mit viel Liebe zum Detail und echter Leidenschaft widmen sie sich uns der Arbeit mit ihren Bienen und der Herstellung hochwertiger Naturprodukte.

Neben regionalem Honig in bester Qualität umfasst ihre Produktpalette die gesamte Vielfalt aus dem Bienenstock: Propolis, Blütenpollen und Gelee Royal – sorgfältig verarbeitet für alle, die die natürlichen Kräfte der Natur bewusst schätzen.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf individuellen Geschenkideen und Dekorationen. Ob Weihnachten, Ostern, Zuckerfest, Hochzeiten, Kommunionen oder Taufen – sie gestalten persönliche Geschenkartikel und Tischdekorationen nach Ihren Wünschen. Fachkundige Beratung und ehrliche Qualität sind für uns selbstverständlich.



Fotos: Orthis Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **16**

E-Mail: honigmitherz@t-online.de
Website: honigmitherz.net
Telefon: +49 2452-101946
Facebook: [honig_mit_herz](#)
Instagram: [honig_mit_herz](#)



Kapellchenhof
Rebecca und Heiner Jaeger
Kapellchenhof
52525 Heinsberg-Dremmen

Natürlich natürlich!

Heiner und Rebecca Jaeger führen ihren landwirtschaftlichen Familienbetrieb mit Ackerbau und Rindermast bereits in fünfter Generation. Tierwohl steht dabei konsequent im Mittelpunkt: Die Rinder leben in hellen, luftigen Ställen mit Stroheinstreu und verbringen vom Frühjahr bis in den Herbst Zeit auf der Weide.

Das Futter wird vollständig auf dem eigenen Hof erzeugt, auf prophylaktische Antibiotika wird bewusst verzichtet. Aus dieser verantwortungsvollen Haltung entsteht besonders zartes, hochwertiges Rindfleisch. Verkauft wird es direkt ab Hof in 10-Kilogramm Paketen mit Steaks, Braten, Gulasch und weiteren Spezialitäten. Geschlachtet wird erst bei ausreichender Vorbestellung – für maximale Frische und respektvollen Umgang mit dem Tier.



Fotos: Orthis Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **16**

E-Mail: info@kapellchenhof.de
Website: kapellchenhof.de
Telefon: +49 2452-9890062

Genuss-Paket bestellen:





Kranz Angus
Bauernhof Familie Kranz
Hellstrasse 26 a
52525 Heinsberg-Waldenrath

Bestes Angus-Fleisch aus der Region

Familie Kranz widmet sich der Zucht und artgerechten Haltung von Aberdeen Angus-Rindern. Seit 2019 leben rund 70 Tiere auf den Weiden des traditionsreichen Hofes, der bereits in vierter Generation bewirtschaftet wird. Sie erhalten ausnahmslos hofeigenes Futter ohne Gentechnik. Bei der Schlachtung arbeitet die Familie ausschließlich mit regionalen Partnern, kurze Transportwege sind garantiert.

Die ideale Haltung sorgt für besonders zartes, hochwertiges Angus-Fleisch. Dieses kann ganzjährig in 10-Kilo-Haushaltspaketen oder einzeln bestellt werden – online, telefonisch oder per Mail.

Zur Auswahl stehen Rump-, Hüft- und Tomahawksteaks, Picanha, Brat-, Grill- und Mettwurst, Gehacktes, Gulasch und Braten.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **19**

E-Mail: kranzjosef05@gmail.com

Website: kranz-angus.de

Telefon: +49 2452 – 56 91 Mobil: +49 163 73 63 307

Facebook: kranz.angus.5

Instagram: kranz_angus

Fleischbestellung:



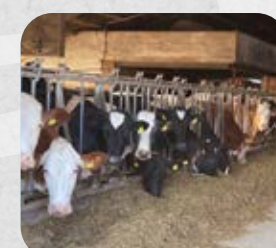
Kranzeshof
Dhana & Jochen Schmitz
Rurstraße 43 a
52525 Heinsberg-Oberbruch



Rohmilch von glücklichen Kühen

Familie Schmitz betreibt den Kranzeshof in Heinsberg-Oberbruch bereits seit 1957 als Ackerbau- und Milchviehbetrieb. Heute halten sie 75 Milchkühe, die in großzügigen Ställen leben und regelmäßig Auslauf genießen. Frische Rohmilch können Kundinnen und Kunden direkt am Automaten im hofeigenen Selbstbedienungsladen abfüllen. Ergänzt wird das Sortiment durch selbst hergestellte Marmeladen, Fruchtaufstriche, regionale Produkte von Eiern bis Honig sowie saisonale Dekorationen.

Kinder genießen den Spielplatz und das Ziegengehege, Erwachsene entspannen bei Kaffee. Hofführungen, Kürbisschnitzen und weitere Aktionen machen den Kranzeshof erlebbar. Mit viel Verantwortung und Sorgfalt legt die Familie besonderen Wert auf Tierwohl, Nachhaltigkeit und den direkten Bezug zu regionalen Lebensmitteln.



Fotos: Kranzeshof

🚲 Knotenpunkt: **16**

E-Mail: info@kranzeshof.de

Website: kranzeshof.de

Telefon: +49 2452 – 65250

Facebook: →

Instagram: kranzeshof





Landmetzgerei Heinrichs
Roermonder Str. 78
52525 Heinsberg



Qualität aus Tradition

Die Landmetzgerei Heinrichs setzt seit 125 Jahren auf handwerkliche Qualität und bewusstes Handeln entgegen der industriellen Massenproduktion. Als einzige Metzgerei im Stadtgebiet schlachtet der Betrieb selbst, wobei alle Tiere aus der Region stammen. Metzgermeister Kurt Heinrichs überprüft persönlich die Haltungsbedingungen, wodurch Fleisch und Wurst höchste Frische und Qualität erreichen – bestätigt durch mehrere Gütesiegel.

Neben Braten, Rouladen und klassischen Wurstwaren bietet die Landmetzgerei auch individuelle Buffets für Geburtstagsfeiern, Jubiläen, Firmenevents oder Messen an. Bis zu 500 Gäste genießen dabei die frischen Speisen. Der Partyservice überzeugt mit Erfahrung, Zuverlässigkeit und diskretem Service – ideal für jedes Fest.



Fotos: WFG – Heinsberger Land

🚲 Knotenpunkt: **13**

E-Mail: info@landmetzgerei-heinrichs.de
Website: landmetzgerei-heinrichs.de
Telefon: +49 2452 – 23380
Mobil: +49 1727835035
Facebook: [Facebook](#)



Frischeautomat:
Wir bieten frisches Grillfleisch, frische Wurstwaren und Konservengläser aus eigener Herstellung in Selbstbedienung an. Kartenzahlung und Barzahlung möglich! Unsere Ware kann immer im Automaten erworben werden. Wir sind rund um die Uhr und jeden Tag für Sie da!



Lebenshilfe Heinsberg
Richard-Wagner-Straße 5
52525 Heinsberg-Oberbruch



Vielfalt leben und genießen

Mitten im Kreis Heinsberg laden drei Cafés zu einer genussvollen Auszeit in besonderer Atmosphäre ein. Dort arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand und sorgen engagiert für das Wohl der Gäste. Besonders beliebt sind die fair gehandelten, sorgfältig ausgewählten und teilweise selbst gerösteten Kaffees aus verschiedenen Ländern. Auch die hausgemachten Köstlichkeiten werden dort mit viel Liebe frisch zubereitet.

Ob Frühstück, Nachmittagskaffee oder kleiner Hunger zwischendurch: Mit Suppen, herzhaften Snacks, wechselnden Mittagsangeboten sowie Kuchen und Backwaren werden genussvolle Momente geschaffen. Viele Produkte – darunter Kaffeespezialitäten, Marmeladen sowie Essig- und Ölsorten aus eigener Herstellung – werden auch zum Mitnehmen angeboten. In den Cafés wird großer Wert auf Qualität und Regionalität gelegt und Inklusion als lebendige Gemeinschaft regionaler Produzenten verstanden.



Fotos: Museumscafé Samocca

🚲 Knotenpunkte:→

E-Mail: info@lebenshilfe-heinsberg.de
Website: lebenshilfe-heinsberg.de
Telefon: +49 2452 – 969 0
Facebook: [lebenshilfe.heinsberg](https://www.facebook.com/lebenshilfe.heinsberg)
Instagram: [lebenshilfe_heinsberg](https://www.instagram.com/lebenshilfe_heinsberg)

20 Museumscafé SAMOCCA
Hochstraße 19
52525 Heinsberg
Tel. +49 24 52-106 20 77

11 Café der Begegnung
Borsigstraße 86a
52525 Heinsberg
Tel. +49 24 52-910 856

16 Café Lesbar
Richard-Wagner-Straße 5
52525 Heinsberg
Tel. +49 24 52-969 333



MÄNNER OTTO METZGER
TREFFPUNKT FÜR GENIESSEER EST. 2015 FLEISCHVERKAUF & FLEISCHBISTRO

Otto Gourmet
MännerMetzger Heinsberg
Hochstraße 126
52525 Heinsberg

Treffpunkt für Genießer

Mitten in der Heinsberger Innenstadt verbindet der MännerMetzger familiäre Atmosphäre mit Spitzenqualität: Hinter dem Fleischbistro mit Metzgertheke steht OTTO GOURMET, der Premiumanbieter für GUTES FLEISCH. Das Bistro bietet frisch zubereitete Gerichte aus artgerecht gehaltenem Premiumfleisch, begleitet von einer Auswahl an Zubehör und Produkten aus dem OTTO GOURMET Onlineshop zur Abholung. E

in besonderes Highlight sind die regelmäßig stattfindenden Steak Tastings. Für Geschäftsessen, private Feiern oder Tagungen steht ein Genussraum mit Rundumservice bereit. Regionalität, Tierwohl und handwerkliche Spitzenqualität prägen das Konzept. Gäste genießen hier kompromissloses Fleischhandwerk in entspannter Atmosphäre – ideal für besondere Genussmomente.



Fotos: Otto Gourmet

🚲 Knotenpunkt: **11**

E-Mail: info@maennermetzger.de
Website: maennermetzger.de
Telefon: +49 2452 – 3742
Facebook: MaennerMetzger
Instagram: Maennermetzger

Finden Sie Ihr Lieblingssteak
beim Steak-Tasting:



Hensens Genuss GmbH
Feldstrasse 48
52525 Heinsberg-Randerath



Sterneküche zum Mitmachen

Koch Rainer Hensen zählt zu den erfolgreichsten Köchen Deutschlands: 2002 erhielt er erstmals einen Michelin-Stern – und 16 Jahre in Folge. Im Herzen von Heinsberg-Randerath führt er ein Restaurant mit Hotel und seine Genussschule. Dort können Hobbyköche und Gourmets in Workshops und Seminaren die regionale Haute Cuisine hautnah erleben.

Hensen legt großen Wert auf familiäres Wohlfühlambiente, saisonale Produkte aus ökologischem Anbau und Zutaten aus der Region. Artgerechte Tierhaltung ist für ihn die Basis für hochwertiges Fleisch. Sein Ziel: Genießen, Lernen und Entspannen miteinander verbinden, damit sich Gäste rundum willkommen und zuhause fühlen.



Fotos: Hensens Genuss

🚲 Knotenpunkt: **22**

E-Mail: info@rainerhensen.de
Website: rainerhensen.de
Telefon: +49 2452 – 802
Facebook: hensensresidenz
Instagram: hensens_residenz



Wildblumentöchter
Forschn

Wildblumentöchter Forschn
Blumen Forschn
Kempener Straße 121
52525 Heinsberg

Gegen Artensterben ist ein Kraut gewachsen

Es weht frischer Wind beim Heinsberger Traditionsbetrieb „Blumen Forschn“. Mit Unterstützung vom Blumen Forschn Team kultivieren, verarbeiten und verkaufen die Schwestern Lisa und Paula heimische Wildpflanzen – essbar wie dekorativ – und fördern so Arten- und Insektenschutz. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt: Anbau, Pflege und Verkauf erfolgen torf- und pestizidfrei.

Über 140 einheimische Arten umfasst inzwischen das Sortiment an Wildstauden, welches man auch online unter Wildblumentöchter Forschn finden kann. In der Gärtnerei entstehen zudem auch immer mehr Slowflowers aus Eigenproduktion. Workshops, Staudentage und CO₂-neutraler Versand ergänzen das Angebot. Ein Besuch oder eine Online-Bestellung zeigt die Vielfalt und Schönheit regionaler Flora.



Fotos: Forschn

🚲 Knotenpunkt: **11**

E-Mail: info@wildblumentoechter-forschn.de
Website: wildblumentoechter-forschn.de
Telefon: +49 2452 – 74 86
Facebook: [wildblumentoechterForschn](https://www.facebook.com/wildblumentoechterForschn)
Instagram: [wildblumentoechter_forschn](https://www.instagram.com/wildblumentoechter_forschn)





Fleischerei Schröder
Robert-Jansen-Straße 16
41836 Hückelhoven-Doveren



Handwerk. Heimat. Herz – Genuss mit gutem Gewissen

Seit 1998 vereinen in der familiengeführten Fleischerei Schröder drei Generationen handwerkliche Tradition, Qualitätsbewusstsein und Verantwortung. Die Strohschweine und Weiderinder genießen deutlich mehr Platz, Auslauf und eine artgerechte Haltung. Gefüttert wird mit eigenen Erzeugnissen oder mit Futter von regionalen Partnerbetrieben, wodurch regionale Kreisläufe gestärkt werden.

Vom idealen Schlachtzeitpunkt über eine stressarme Verarbeitung bis zur fachgerechten Herstellung wird jeder Schritt sorgfältig begleitet. Das Ergebnis sind Fleisch- und Wurstwaren mit unverfälschtem Geschmack und hoher Qualität. Die Fleischerei Schröder steht für nachhaltigen Genuss und ehrliches Handwerk aus der Region.



Fotos: Orths Medien GmbH

Knotenpunkt: **91** – **94**

E-Mail: info@schroeder-fleischerei.de
Website: schroeder-fleischerei.de
Telefon: +49 2433 – 44 30 44
Facebook:
Instagram: [fleischerei.schroeder](https://www.instagram.com/fleischerei.schroeder)



Hilfarther Brauhaus
Kaphofstrasse 72-76
41836 Hückelhoven-Hilfarth



Hilfarther ... das Bier von hier

Das Hilfarther Brauhaus wurde 2011 von Wilhelm Fell gegründet und produziert hochwertige Biere nach dem deutschen Reinheitsgebot. Zum ganzjährigen Sortiment gehören Hilfarther Hell, Hilfarther Spezial und Hilfarther Alt, ergänzt durch saisonale Kreationen wie MaiBock, Sommerbier und WinterBock. Alle Biere werden naturbelassen, nicht pasteurisiert und mit besten Zutaten gebraut – echte Handwerkskunst, die man schmeckt.

Im gemütlichen Brauhaus genießen Besucher die Sorten direkt vor Ort zusammen mit regionalen Kleinigkeiten. Für zuhause stehen die Biere in Flaschen, Partyfässchen oder Fassware bereit. Eine Besonderheit ist der hauseigene Senf, etwa die Kreation „Honig-Mohn-Bockbier“, erhältlich ausschließlich vor Ort.



Fotos: Orths Medien GmbH

Knotenpunkt: **99**

E-Mail: mail@hilfarther-brauhaus.de
Website: hilfarther-brauhaus.de
Telefon: +49 2433 – 425 33
Facebook: [hilfarther.brauhaus](https://www.facebook.com/hilfarther.brauhaus)
Instagram: [hilfartherbrauhaus](https://www.instagram.com/hilfartherbrauhaus)

Tipp

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





Krickelberger Dorflädchen
Krickelberg 108
41836 Hückelhoven–Ratheim

Gelungener Generationswechsel im Bauernladen

Seit über 40 Jahren versorgt der Hofladen im Ratheimer Ortsteil Krickelberg die Menschen vor Ort mit regionalen Lebensmitteln. 2024 übernahmen Lukas und Anja Müller den Familienbetrieb und entwickelten ihn als „Krickelberger Dorflädchen“ weiter. Das Sortiment umfasst frische Kartoffeln aus eigenem Anbau sowie zahlreiche Produkte regionaler Partnerbetriebe. Viele Artikel sind auch über Verkaufs- und Eisautomaten erhältlich.

Als staatlich geprüfte Agrarbetriebswirte setzen die Müllers auf Nachhaltigkeit und beteiligen sich an der Initiative „Too Good To Go“. Das Dorflädchen ist nicht nur Einkaufsort, sondern auch Treffpunkt für die Dorfgemeinschaft – ein lebendiger Beitrag zur regionalen Nahversorgung.



Fotos: Otth Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **92**

E-Mail: lukasm733@gmail.com
Telefon: +49 170 7931302
Facebook: [Krickelberger Dorflädchen](#)
Instagram: [krickelberger_dorflädchen](#)



Rurtal-Ei
Manfred Hermanns
Schlickhof
41836 Hückelhoven

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

«Eier – täglich frisch!» – dieser Mission folgt Familie Hermanns auf dem Schlickhof mit Herz und Leidenschaft. Der zertifizierte Landwirtschaftsbetrieb setzt auf moderne Legehennenställe, Bio-, Freiland- und Bodenhaltung sowie hofeigenes Futter ohne Zusätze. So genießen die Hühner viel Bewegungsfreiraum und optimale Ernährung – das schmeckt man. Ergänzt durch eine moderne Packstation entstehen hygienisch einwandfreie, hochwertige Rurtal-Eier.

Regional, artgerecht und nachhaltig produziert, überzeugen sie geschmacklich und ökologisch. Die beliebten Eier erhalten Sie direkt im Hofladen auf dem Schlickhof sowie in vielen Verkaufsstellen und Supermärkten in und um das Heinsberger Land.



Fotos: Manfred Hermanns – Rurtal-Ei

🚲 Knotenpunkt: **99**

E-Mail: info@rurtalei.de
Website: rurtal-ei.de
Telefon: +49 2433 – 4 3177
Facebook: [rurtalei](#)
Instagram: [rurtal_ei](#)

Öffnungszeiten:





Speckshof
Eschenbroich 16
41836 Hückelhoven-Kleingladbach

Klasse statt Masse

Auf dem Speckshof züchtet die Familie Specks Kreuzungen ausgewählter deutscher, französischer und italienischer Rinderrassen. Der traditionsreiche Familienbetrieb hat sich ganz dem Tierwohl und der Erzeugung von edlem Rindfleisch verschrieben. Die Tiere leben in großzügigen, hellen Laufställen mit frischem Strohbett und werden mit hofeigenem Futter aus Gras, Heu, Silage und Feldfrüchten versorgt.

Das Fleisch wird ausschließlich auf Vorbestellung vermarktet; die Schlachttermine werden auf der Webseite unter „Aktuelles“ sowie per E-Mail bekannt gegeben, die Abholung erfolgt an festgelegten Terminen direkt am Hof in Hückelhoven. Angeboten werden Fleischpakete in verschiedenen Größen und Varianten; zusätzlich können ausgewählte Einzelwaren separat bestellt werden. Alle Portionen sind küchenfertig zugeschnitten, vakuumverpackt und klar gekennzeichnet – für höchsten Genuss und volle Transparenz.



Fotos: links: Speckshof; rechts: L.Nodion/AdobeStock

Knotenpunkt: **93**

E-Mail: kaufeinrind@gmx.de

Website: kaufeinrind.de

Telefon: +49 177 2024785

Facebook: 



Foto: WFG – Heinsberger Land, Netzwerktreffen 2025 – Burg Wassenberg



Hof Lièvre
Kirchberg 6
52441 Linnich-Glimbach

Rund um die Uhr: Frische aus der Region

Die Frischeautomaten gehören zu einem familiengeführten Ackerbaubetrieb aus Linnich-Glimbach. Marcel und Kristina Lièvre bieten an mehreren Standorten der Region Kartoffeln aus eigenem Anbau sowie Eier von einem lokalen Geflügelbetrieb an. Die Verkaufsautomaten ermöglichen den Einkauf rund um die Uhr und werden täglich frisch bestückt. Eine gekühlte Lagerung sorgt dafür, dass Qualität und Frische erhalten bleiben.

Der Betrieb legt besonderen Wert auf Regionalität, kurze Wege und einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen. So wird frische Versorgung flexibel und unkompliziert direkt vor Ort möglich.



Fotos: Hof Lièvre

🚲 Knotenpunkt: **4**

E-Mail: info@hof-lievre.de
Website: hof-lievre.de
Telefon: +49 2462 – 6624
Facebook: Hof Lièvre Frischeautomat
Instagram: [hof_lievre_frischeautomat](https://www.instagram.com/hof_lievre_frischeautomat)

Friseautomaten finden Sie in:
• Baal B 57 / Krefelder Straße 59
• Erkelenz / Kölner Straße 95 am Gartencenter Plum
• Erkelenz / Roermonder Straße / an der Oerather Mühle
• Körrenzig B 57 / Wiesenstraße am Sportplatz
• Rath-Anhoven B 57 / Gladbacherstraße am Center 57



Hof Lindenau
Hof Lindenau 1
52441 Linnich-Kofferen



Regionales Superfood: die Rheinische Ackerbohne

Eiweißreich, gentechnik- und glutenfrei sowie besonders klimafreundlich – die Rheinische Ackerbohne erlebt seit einigen Jahren ein erfolgreiches Comeback. Nachdem sie jahrzehntelang aus Küche und Landwirtschaft verdrängt wurde, gründeten Landwirt Karl-Adolf Kremer, seine Frau Maria und weitere regionale Betriebe 2017 den Verein „Rheinische Ackerbohne e. V.“.

Heute bauen rund 50 Landwirte die robuste Hülsenfrucht wieder an und nutzen sie für Fleisch, Eier, Milch und sogar Brot. Das gemeinsam mit Bäckern entwickelte Ackerbohnenbrot ist besonders saftig und nährstoffreich. Die blühende Pflanze bietet zudem wertvolle Nahrung für Insekten und punktet durch kurze Transportwege mit einer guten CO₂-Bilanz.



Fotos: Karl-Adolf Kremer – Rheinische Ackerbohne

🚲 Knotenpunkt: **4**

E-Mail: maria.kremer-hof.lindenau@freenet.de



Bäckerei – Konditorei Stassen
Dechant-Kamper-Straße 12
52538 Selfkant-Süsterseel

Zum Backen geboren

Seit 1927 steht die Bäckerei Stassen in Selfkant-Süsterseel für traditionelle Backkunst und ist auch überregional bekannt. 1996 übernahm Jürgen Stassen den Familienbetrieb und entwickelte ihn mit innovativen Ideen, modernen Kreationen und großer Leidenschaft weiter. Grundlage aller Produkte ist die natürliche Herstellung ohne Vormischungen, mit hochwertigen Rohstoffen, eigenem Natursauerteig und nach bewährter Handwerkskunst.

Das umfangreiche Sortiment umfasst über 20 wechselnde Brotsorten, teilweise weizenfrei, mehr als 15 Brötchensorten sowie zahlreiche Torten, Kuchen und Feingebäck. Besonders beliebt sind das mild-würzige Buttermilchbrot, das klassische Schwarzbrot, das Vitalkornbrot und das kräftige Tennenbrot aus dem Holzbackofen. Dieser wird zur Freude der Kundschaft jeden Freitag angeheizt und sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis.



Fotos: Bäckerei Stassen

🚲 Knotenpunkt: **41**

E-Mail: baeckerei.stassen@t-online.de
Website: stassen-baekerei.de
Facebook: BaeckereiStassen

Öffnungszeiten:
Dienstag, Donnerstag und Freitag 06:00 - 18:00 Uhr
Mittwoch und Samstag 06:00 - 13:00 Uhr
Sonntag 07:30 - 11:00 Uhr



Eisparadies Penners
Gerd Penners
Millener Weg 25
52538 Selfkant-Tüddern

Ein Genießer-Paradies mit Drive-In

Seit über 25 Jahren stellt Familie Penners auf ihrem Bauernhof in Selfkant-Tüddern Eis nach eigenen Familienrezepten her. Was klein begann, entwickelte sich unter der Leitung von Gerd Penners zu einem beliebten Ausflugsziel. Terrasse, Garten und Café bieten viel Platz zum Genießen, ein Spielplatz begeistert die kleinen Gäste.

Täglich entstehen über 24 Eissorten in eigener Herstellung, bevorzugt mit Zutaten regionaler Erzeuger wie „Zipfelmilch“. Besonders gefragt ist das Spaghetti-Eis in vielen Variationen. Auch Gäste aus den benachbarten Niederlanden kommen gerne vorbei. Wer es eilig hat, nutzt bequem den hofeigenen Drive-In und genießt hochwertige Erfrischungen direkt zum Mitnehmen.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **41**

E-Mail: info@eisparadies-penners.de
Website: eisparadies-penners.de
Facebook: eisparadies
Instagram: eisparadiespenners

Öffnungszeiten in der Saison:
Montag bis Samstag 12:30 Uhr - 21.00 Uhr
Sonntag 11.00 Uhr - 21.00 Uhr



Juppis Hof
Spargelhof Hensgens GmbH
Am Kreuzberg
52538 Selfkant-Hauvert

Feldfrisches aus dem Selfkant

Seit über 40 Jahren steht der Familienbetrieb Hensgens in Selfkant-Hauvert für hochwertigen Spargel, süße Erdbeeren und aromatische Heidelbeeren aus der Region. Unter dem Label JUPPI verbindet die Familie landwirtschaftliche Tradition mit moderner, nachhaltiger Produktion. Angebaut werden neben Obst auch Kartoffeln, Rüben, Weizen und Zwiebeln. Sonnenenergie und wassersparende Bewässerung sichern einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen.

Besonders beliebt sind die handverlesenen Juppibeeren, die durch ihren intensiven Geschmack überzeugen. Erhältlich sind die Produkte im Hofladen, an Verkaufsständen, in ausgewählten Märkten sowie im 24-Stunden-Frischeautomaten. Entdecken Sie regionale Qualität direkt vom Erzeuger.



Fotos: Arne Jansen

🚲 Knotenpunkt: **42**

E-Mail: info@juppis-hof.de
Website: juppis-hof.de
Telefon: +49 2456-3672
Facebook: [juppishof](https://www.facebook.com/juppishof)
Instagram: [juppishof](https://www.instagram.com/juppishof)

Tipp

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

Alle Verkaufsstellen:



Obsthof Dreissen
Rodebachhof 1
52538 Selfkant-Wehr



...mmmh. Einfach zum reinbeißen.

Auf dem Obsthof der Familie Dreissen in Selfkant-Wehr, direkt an der niederländischen Grenze, wächst seit 1988 hochwertiges, aromatisches Obst. 2017 übernahmen Stefanie und Christoph Dreissen den Familienbetrieb und führen ihn mit frischen Ideen weiter. Auf rund zwölf Hektar wachsen 32.000 Apfel- und Birnbäume. Der Anbau erfolgt nach den Richtlinien des integrierten, nachhaltigen Anbaus. Zehn Apfel- und drei Birnensorten werden zwischen Ende August und Anfang November ausschließlich vollreif geerntet – für vollen Geschmack, der bleibt.

Im großzügigen Hofladen an der Plantage gibt es neben frischem Obst auch regionales Gemüse, besondere Spezialitäten, persönliche Beratung und individuell zusammengestellte Präsentkörbe – perfekt für jeden Anlass.

Und wenn der Hofladen geschlossen ist? Dann übernimmt „FRIDA“ – der Hofautomat versorgt Sie rund um die Uhr mit knackfrischem Obst.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **46**

E-Mail: info@obsthof-dreissen.de
Website: obsthof-dreissen.de
Telefon: +49 2456-501177
Facebook: [Obsthof](https://www.facebook.com/Obsthof)
Instagram: [obsthofdreissen](https://www.instagram.com/obsthofdreissen)





Hofladen Familie Schultes
Hoyerhof 2
52531 Übach-Palenberg

Qualität und Frische direkt vom Hof

In ruhiger Lage zwischen Übach und Frelenberg liegt der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Schultes. Im angegliederten Hofladen verkauft Annette Schultes mit viel Herzblut Produkte aus eigener Herstellung sowie von regionalen Erzeugern. Erntefrisch und ohne lange Transportwege erhalten Kundinnen und Kunden hier ganzjährig Kartoffeln, schmackhafte Eier aus Bodenhaltung und saisonales Obst. Regionaler Genuss und persönliche Beratung stehen dabei im Mittelpunkt.



Fotos: Annette Schultes

🚲 Knotenpunkt: **37**

E-Mail: hpschultes@t-online.de
Telefon: +49 2451-43078



Metzgerei Meertens-Busch
Filiale Übach-Palenberg
Freiheitsstr. 37
52531 Übach-Palenberg



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.



Fotos: Metzgerei Meertens-Busch

🚲 Knotenpunkt: **32**

E-Mail: info@wurst-mobil.de
Website: wurst-mobil.de
Telefon: +49 2451-9138000
Facebook: Metzgerei Meertens
Instagram: metzgerei_meertens

Unsere Filialen:

- Filiale Geilenkirchen:
Herzog-Wilhelm-Str. 5, Tel. 02451 9413380
- Filiale Palenberg:
Alte Poststraße 7, Tel. 02451 41332
- Filiale Übach:
Freiheitsstraße 37, Tel. 02451 43703





Restaurant & Bistro „Zur Klus“
Jan Schröders
Kluserweg 27
52525 Waldfeucht-Haaren

Kulinarik in historischer Kulisse

Das Restaurant & Bistro ZUR KLUS verbindet familiengeführte Gastlichkeit mit einer Küche, die von gutbürgerlich-traditionell bis modern raffiniert reicht, ergänzt durch ausgewählte internationale Klassiker. Im Mittelpunkt steht dabei die gehobene regionale Küche: Viele Zutaten und Produkte werden konsequent aus der Region bezogen und mit Erfahrung und Leidenschaft verarbeitet. Saisonale Highlights prägen die Karte, etwa Lamm zu Ostern, Pilzgerichte im Herbst oder jagdfrisches Wild im Winter. Zusätzlich laden wechselnde saisonale Empfehlungen zum Entdecken ein.

Das ZUR KLUS ist zudem ein beliebter Ort für besondere Anlässe. Ob Hochzeit, Kommunion, Geburtstag oder Firmenevent – in der historischen Atmosphäre lassen sich Feiern mit bis zu 80 Gästen in stilvollem Rahmen ausrichten.

Das Gebäude selbst blickt auf eine lange Geschichte zurück: Die sogenannte Sint Jans Klus wurde vermutlich bereits im 8. oder 9. Jahrhundert von Mönchen als Taufkirche errichtet und entwickelte sich später zu einem Wallfahrtsort. Heute verbindet das Restaurant diese besondere historische Kulisse mit moderner Gastlichkeit und regionalem Genuss.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **35**

E-Mail: info@zur-klus.de
Website: zur-klus.de
Telefon: +49 2452 – 106299
Facebook: [daszurklus](https://www.facebook.com/daszurklus)
Instagram: [daszurklus](https://www.instagram.com/daszurklus)

Speisekarte:



Milchhof Schiffers
Zipfelmilch
Kullersträßchen 1
52525 Waldfeucht-Bocket



Voller Milchgeschmack aus dem Westzipfel

Der Milchhof der Familie Schiffers liegt in Waldfeucht-Bocket, nahe der niederländischen Grenze. 220 Milchkühe grasen auf saftigen Weiden und erhalten gentechnik-freies Futter aus eigenem Anbau. Die artgerechte Haltung garantiert höchste Qualität der Zipfelmilch. Neben naturbelassener und fettreduzierter Milch gibt es Schokomilch, Naturjoghurt und verschiedene Fruchtjoghurts – alles ohne Zusatzstoffe, Aromen oder Farbstoffe.

„Abends in der Kuh, am nächsten Tag auf dem Tisch“ lautet das Versprechen der Familie. Die Produkte sind in regionalen Supermärkten, Hofläden und am 24h-„Regiomaten“ erhältlich. Besucher sind herzlich willkommen, sich vor Ort von Frische und Qualität zu überzeugen.



Fotos: Orths Medien GmbH



🚲 Knotenpunkt: **48**

E-Mail: info@zipfelmilch.de
Website: zipfelmilch.de
Telefon: +49 2455 – 930501
Facebook: [zipfelmilch](https://www.facebook.com/zipfelmilch)
Instagram: [zipfelmilch](https://www.instagram.com/zipfelmilch)



Hof Schümmer
Stefan und Katrin Schümmer
Selstener Str. 91 a
52525 Waldfeucht-Selsten

Tradition neu gelebt – Artgerecht. Nachhaltig. Purer Genuss.

Seit 2011 bewirtschaften die Eheleute Schümmer ihren Hof und führen eine über Generationen gewachsene landwirtschaftliche Tradition fort. Mit viel Engagement setzen sie auf eine artgerechte Mutterkuhhaltung auf Natur- und Streuobstwiesen: Die Rinder verbringen den Sommer auf der Weide und wachsen natürlich im Herdenverband auf. Kurze Wege und ein stressarmer Umgang stehen im Mittelpunkt – von der Aufzucht bis zur Verarbeitung in Zusammenarbeit mit der regionalen Metzgerei Heinrichs.

Kundinnen und Kunden können individuell zusammengestellte Fleischpakete direkt vom Hof beziehen – von kleineren Portionen bis zum ganzen Tier. Eine besondere Spezialität ist das Fleisch vom Weideochsen, das für seine herausragende Qualität geschätzt wird. Zudem bietet der Hof eine Pferdepension an.



Fotos: Hof Schümmer

Knotenpunkt: **49**

E-Mail: katrin.schuemmer@gmail.com
Website: www.hof-schummer.de/Rindfleischverkauf/
Telefon: +49 157 71 3310 54



Foto: WFG - Heideberger Land, Erntedankfest Gut Schenkelleck



Burg Wassenberg by Savio
Auf dem Burgberg 1
41849 Wassenberg

Genuss in historischen Gemäuern

Die Burg Wassenberg verbindet regionale Küche und komfortable Gästezimmer in historischem Ambiente. Die liebevoll restaurierte Höhenburg aus dem 15. Jahrhundert empfängt heute Gäste im Hotel und Restaurant. Große Säle, Kamin- und Turmzimmer sowie originale Ausstellungsstücke bewahren den besonderen Charme des ehemaligen Grafensitzes.

Von Aussichtsturm und Sonnenterrasse eröffnet sich ein weiter Blick über das Rurtal, ebenso lädt der helle Wintergarten zum Genießen ein. Die geschichtsträchtigen Räumlichkeiten bieten zudem einen stimmungsvollen Rahmen für Feiern und besondere Anlässe.



Fotos: WFC – HeinsbergerLand, Burg Wassenberg by Savio

🚲 Knotenpunkt: **21**

E-Mail: buero@burg-wassenberg.de
Website: burg-wassenberg.de
Telefon: +49 2432 – 890020
Facebook: Joerg.Savio



Carinas Kürbisparadies
Carina Spengler
Bahnhofstraße 3
41849 Wassenberg



Bunte Kürbisielfalt aus Wassenberg

Was einst als Hobby begann, hat sich für die gelernte Landwirtin Carina Spengler zu einer kleinen Erfolgsgeschichte entwickelt. Mit „Carina's Kürbisparadies“ ist sie heute auf verschiedenen Märkten im Kreis Heinsberg unterwegs und begeistert ihre Kundinnen und Kunden mit einer großen Vielfalt an Kürbissen. Über 30 verschiedene Sorten wachsen auf ihren Feldern in Wassenberg und finden ihren Weg direkt auf die Marktstände der Region.

Neben einer Auswahl an schmackhaften Speisekürbissen präsentiert Carina Spengler inspirierende Rezeptideen, die die kulinarische Vielseitigkeit dieser Herbstfrüchte unterstreichen. Besonders in der goldenen Jahreszeit verwandelt sich der liebevoll arrangierte Stand in einen echten Hingucker für Dekorationsfans. Mit kreativen Mitmachaktionen für Kinder und zahlreichen Inspirationen rund um die optische Gestaltung mit Kürbissen wird der Marktbesuch zu einem Erlebnis für die ganze Familie.



Fotos: Carina Spengler

🚲 Knotenpunkt: **21**

E-Mail: carinaskuerbisparadies@aol.com
Mobil: +49 15758 84 3371
Facebook: Carinas Kürbisparadies
Instagram: Carinas Kürbisparadies



EDEKA Hensges
Jülicher Straße 4
41849 Wassenberg

Wir lieben Lebensmittel – regional, nachhaltig, frisch

Seit 2003 steht Edeka Hensges für Vielfalt, Qualität und persönlichen Service. Der Markt ist spezialisiert auf frische Produkte aus der Region und bietet täglich erntefrisches Obst und Gemüse sowie ausgewählte Kartoffeln und Eier. Fleisch- und Fischtheke ergänzen das hochwertige Sortiment, ebenso eine feine Auswahl an Weinen und Käsespezialitäten.

Mit dem Dorflädchen in Birgelen sorgt Georg Hensges seit 2007 auch für die Nahversorgung älterer Menschen. Sein Handeln ist geprägt von Ehrlichkeit, Zuverlässigkeit und einem respektvollen Miteinander. Besonderen Wert legt er auf ein barrierefreies Einkaufserlebnis mit Wohlgefühlcharakter.



Fotos: WFC – Hensberger Land

🚲 Knotenpunkt: **21**

E-Mail: info@edeka-hensges.de
Website: edeka-hensges.de
Facebook: [edekahensges](https://www.facebook.com/edekahensges)
Instagram: [edekahensges](https://www.instagram.com/edekahensges)

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.



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



Leben wie Kühe in Wassenberg

Auf dem Milchof der Familie Gerighausen steht das Wohl der Kühe und Rinder im Fokus. Die Tiere leben in einem modernen, artgerechten Stall mit viel Platz und Komfort und werden ausschließlich mit hofeigenem, gentechnikfreiem Futter versorgt. Die Kühe entscheiden selbst, wann sie fressen, ruhen oder gemolken werden. Aus dieser Haltung entsteht wohlschmeckende Vollmilch, die schonend pasteurisiert und leicht homogenisiert wird.

Ergänzt wird das Sortiment durch stichfesten Joghurt, Speisequark sowie Schoko- und Vanilledesserts aus eigener Herstellung. Die Produkte sind direkt ab Hof sowie in kooperierenden Märkten erhältlich; zudem werden Schulen und Kindergärten direkt beliefert. Qualität, Tierwohl und Regionalität stehen dabei stets im Fokus.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **29**

E-Mail: info@milchof-gerighausen.de
Website: milchof-gerighausen.de
Telefon: +49 2432-908116
Facebook: [GerighausenMilchhof](https://www.facebook.com/GerighausenMilchhof)

Selbstbedienungs-Hofladen
Öffnungszeiten: täglich,
auch Sonn- und Feiertags,
von 7.00-22.00 Uhr



Mittendrin Dorfladen & Café
Dorfzentrum Effeld eG
Kreuzstr. 26
41849 Wassenberg

Einkaufen, klönen, Kaffee trinken

Als es in Effeld kaum noch Einkaufsmöglichkeiten gab, ergriff die Dorfgemeinschaft die Initiative und eröffnete den genossenschaftlich organisierten Dorfladen „Mittendrin“. Nach dem Motto „Was einer allein nicht schafft, das schaffen viele zusammen“ entstand ein moderner Laden mit Café im Dorfzentrum. Hier finden Kundinnen und Kunden alles für den täglichen Bedarf, regionale Produkte, frische Sonntagsbrötchen und kleine Geschenkkideen. Das Café ist ein beliebter Treffpunkt für Austausch, Kaffee und Veranstaltungen wie Waffel- und Strick-Nachmittage, Repair-Café oder „Wein trifft Käse“.

Ein Lieferservice und ein DHL-Paketshop unterstreichen die besondere Bedeutung dieses einzigartigen Projekts für das Dorfleben, das 2022 als NRW-Landessieger mit dem Deutschen Nachbarschaftspreis ausgezeichnet wurde.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **25**

E-Mail: info@dorfzentrum-effeld.de
Website: www.dorfzentrum-effeld.de
Telefon: +49 2432 - 9338380
Facebook: Mittendrin.Dorfladen.Cafe
Instagram: mittendrin.dorfladen.cafe

Öffnungszeiten:



Restaurant Ohlenforst
Kreuzstr. 4
41849 Wassenberg-Effeld



Gaumenfreude im Golddorf Effeld

Das Restaurant Ohlenforst liegt zwischen Meinweg, Heidelandschaft und Rur-Auen und ist seit dem 18. Jahrhundert in Familienbesitz. Heute führt Küchenchef Marc Ohlenforst den traditionsreichen Betrieb mit viel Gespür für Qualität und Genuss. Geboten wird eine feine, saisonal ausgerichtete Küche mit regionalem Bezug, ergänzt durch kulinarische Einflüsse. Frische Zutaten, handwerkliches Können und ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln prägen die Philosophie des Hauses.

Besonders beliebt sind die Spezialitäten zur Spargelzeit und während der Wildsaison. Eine umfangreiche Weinkarte rundet das Angebot ab. Ob im Restaurant, im Hofgarten oder im gemütlichen Schmuggler-Stübchen: Das Ohlenforst bietet den passenden Rahmen für genussvolle Auszeiten und besondere Anlässe.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **25**

E-Mail: info@restaurant-ohlenforst.de
Website: restaurant-ohlenforst.de
Telefon: +49 2432 - 20938
Facebook: restaurant.ohlenforst
Instagram: restaurant.ohlenforst

Unsere Speisekarte:





Peter's Brot Der Landbäcker
Am Roßtor 22
41849 Wassenberg

Landbäckerei in neuem Glanz

Anfang Dezember 2024 übernahmen Peter Esser und seine Frau Anika Lupp-Hüttner die Bäckerei ihres Vaters in Wassenberg und gaben ihr den neuen Namen „Peter's Brot – Der Landbäcker“. Im modernen Landhausstil erstrahlt der Verkaufsraum, die alte Verkaufstheke aus der Eifel ist ein besonderer Blickfang. Schwerpunkt des Handwerksbetriebs ist das Brot: Über 35 Sorten entstehen ohne Backmischungen oder Konservierungsstoffe, mit langer Teigführung, Ruhezeiten und regionalen Rohstoffen.

Besonders beliebt sind die Holzofenbrote, deren Duft donnerstags die Innenstadt erfüllt. Ob im Laden oder an einem der Brotmobile – Spezialitäten wie „Urroggen-Bärlauch-Quark“ oder „Roggen-Dinkel mit Oliven“ begeistern Genießer.



Fotos: Otis Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **21**

E-Mail: baeckerei-esser@web.de
Telefon: +49 2432 – 938 96 46
Facebook: Bäckerei&KonditoreiPeterEsser
Instagram: baeckerei_esser_peter



Rossberger & Lambertus Bräu
Brauerei am Rosstor
Am Roßtor 8
41849 Wassenberg

Rossberger Brauerei & Brennerei – Handwerk mit Tradition

Eine lange Brautradition wird hier neu belebt: 2020 übernahm das Team eine traditionsreiche Brauerei und Brennerei in Linnich-Welz, die bereits 1828 gegründet wurde. Seitdem wird der Betrieb Schritt für Schritt wieder mit Leben gefüllt. 2021 kam eine eigene Saucenmanufaktur hinzu, in der heute feine Spezialitäten in kleinen Chargen entstehen.

Auch die Rossberger Brauerei in Wassenberg gehört inzwischen zum Unternehmen und führt eine weitere regionale Brautradition fort. Mit sorgfältig ausgewählten Malzen, feinem Hopfen und viel Leidenschaft entstehen hier Biere nach dem Deutschen Reinheitsgebot – darunter Landbier, Kellerbier oder Bockbier. Ergänzt wird das Sortiment durch hochwertige Destillate sowie besondere Saucen, etwa eine Dunkelbier-BBQ-Sauce aus eigenem Bier.



Fotos: Rossberger & Lambertus Bräu

🚲 Knotenpunkt: **21**

E-Mail: info@1828er.de
Website: lambertus.shop
Instagram: lambertus_welz



RurRöster
Die Kaffeemanufaktur

RurRösterei – Die Kaffeemanufaktur
Kaffeerösterei Sandra Schulze
& Dirk Schulze GbR
Marienstraße 30
41849 Wassenberg

Kaffeemanufaktur mit Leidenschaft

In der Kaffeerösterei RurRöster in Ophoven entstehen Kaffees mit Aroma, Geschmack und Charakter. In der kleinen Manufaktur verbinden sich Leidenschaft für guten Kaffee, handwerkliches Können und viel Zeit für jede einzelne Röstung. Ausgewählte Rohkaffees aus den besten Anbaugebieten werden sorgfältig über spezialisierte Händler bezogen und sortenrein verarbeitet.

Die schonende Trommelröstung in kleinen Chargen sorgt dafür, dass jede Bohne ihr volles Aroma entfalten kann. Durch die langsame Röstung bei niedrigen Temperaturen entwickeln sich die feinen Geschmacksnuancen optimal, während unerwünschte Reizstoffe reduziert werden. Jede Kaffeesorte besitzt ihren eigenen Charakter. Ziel der RurRöster ist es, diesen bei jeder Röstung herauszuarbeiten und für Kaffeeliebhaber erlebbar zu machen – Tasse für Tasse.



Fotos: Orths Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **23**

E-Mail: info@rurroester.de
Website: rurroester.de
Telefon: +49 155 66 18 90 25
Facebook: RurRöster
Instagram: [rurroester__kaffeemanufaktur](https://www.instagram.com/rurroester__kaffeemanufaktur)



**Spargelhof
Willemssen**

Spargelhof Willemssen
Zegra Spargelwelt GmbH Co. KG
Ossenbrucher Weg 10
41849 Wassenberg

Experten für das weiße Gold

Erfahrung macht den Meister – so auch beim Spargelanbau, für den das Heinsberger Land bekannt ist. Alexander und André Willemssen führen ihren Familienbetrieb in vierter Generation. Der Spargelanbau ist für sie Beruf und Leidenschaft zugleich. Durch eigene Pflanzenanzucht, ständige Pflege und tägliche Handerte entsteht höchste Qualität. Die sandigen Böden in Wassenberg und Effeld verleihen dem Gemüse seinen unverwechselbaren Geschmack.

Familie Willemssen liefert den frisch geernteten Spargel an eigene Verkaufsstände in Jülich, Viersen, Mönchengladbach, Heinsberg, Düren und Aachen sowie an den Einzelhandel. Geschälter Spargel ist ebenfalls erhältlich – praktisch für zuhause.



Fotos: Spargelhof Willemssen

🚲 Knotenpunkt: **23**

E-Mail: info@zegra.de
Website: zegra.de
Telefon: + 49 2432 – 89 27 34
Facebook: [spargelhofwillemssen](https://www.facebook.com/spargelhofwillemssen)
Instagram: [spargelhof_willemssen](https://www.instagram.com/spargelhof_willemssen)





Bauer Küppers
Helmut Küppers
Heidekamp 4
41844 Wegberg

Natürlich schmeckt's hier

Der Hofladen von Bauer Küppers in Wegberg bietet ein vielfältiges Sortiment aus frischem Obst, Gemüse und zahlreichen regionalen Produkten. Verschiedene Kartoffelsorten stammen aus nachhaltigem Anbau auf den eigenen Feldern des Familienbetriebs und sind QS-zertifiziert.

Ergänzt wird das Angebot durch Waren von langjährigen Partnerbetrieben aus der nahen Umgebung, die persönlich ausgewählt und kontrolliert werden. Eine besondere Attraktion ist die „Bauernküche“ mit täglich wechselnden, hausgemachten Gerichten im Pfandglas. So gelingt auch im Alltag eine schnelle, gesunde Mahlzeit. Seit den 1960er Jahren verkauft die Familie Küppers ihre Erzeugnisse direkt ab Hof und steht für Qualität, Regionalität und verantwortungsbewusste Landwirtschaft.



Fotos: Helmut Küppers, rechts: Otis Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **71**

E-Mail: bauer-kueppers@t-online.de
Website: bauer-kueppers.de
Telefon: +49 2434 – 6350



Lieferservice:
Bei telefonischer Bestellung unter:
Tel. 02434 6350 bis Donnerstag 12 Uhr

Lieferung freitagsnachmittags.

Liefergebühr: 2,50 €
ab einem Einkauf von 20,- €
versandkostenfrei.



Beecker Flachsmuseum
Holtumer Straße 19
41844 Wegberg-Beeck

Beecks mobiler Holzofen

Im Garten des Beecker Flachsmuseums in Wegberg wird die alte Tradition des gemeinschaftlichen Brotbackens wieder lebendig. Ein mobiler, historischer „Backes“ lädt Familien, Gruppen und Besucher dazu ein, gemeinsam frisches Flachsbrot mit Leinsamen, Flammkuchen und weitere Spezialitäten aus heimischen Zutaten zu genießen. Unterstützt wird das Angebot von regionalen Handwerksbetrieben.

Im Mittelpunkt stehen Begegnung, Austausch und das Erleben früherer Handwerkskultur. Das Flachsmuseum vermittelt zudem spannende Einblicke in den Flachsanbau, die Verarbeitung zu Leinen sowie in die Lebens- und Arbeitswelt vergangener Generationen. Der idyllische Museumsgarten lädt zum Verweilen und Entdecken ein.



Fotos: Beecker Flachsmuseum

🚲 Knotenpunkt: **70**

E-Mail: info@heimatvereinbeeck.de
Website: beecker-erlebnismuseen.de
Telefon: +49 2434 – 926315
Facebook: [hubeeck](https://www.facebook.com/hubeeck)



Backstag:
von Mai bis Oktober jeden
ersten Freitag im Monat von
17 bis 21 Uhr ...Fleischlieben-
den wird nach alter Beecker
Metzgertradition „wärm
Schenkwuesch“ (warme
Schinkenwurst) aus lokaler
Herstellung angeboten.“



BEECKER
FLACHS
MUSEUM



Böscherhof
In Venheyde 4
41844 Wegberg-Venheyde

Mit Herz und Seele für Mensch und Tier

Nach der Maxime „tiergerecht, pflanzengerecht, menschengerecht“ bewirtschaftet das Ehepaar Jans den Böscherhof. Mit großer Leidenschaft bauen sie verschiedene Kartoffelsorten, Zuckerrüben, Getreide und Gerste an. Zum Hof gehören außerdem rund 700 Hennen, die artgerecht in mobilen Ställen aufsaftig-grünen Wiesen gehalten werden. Die frischen Eier sowie die hofeigenen Kartoffeln sind im Selbstbedienungslädchen erhältlich.

Melanie Jans gibt ihr Wissen als Erlebnispädagogin weiter und ermöglicht Kindern praxisnahe Einblicke in Tierhaltung, Pflanzenanbau und Verarbeitung. Auch Kindergeburtstage lassen sich hier individuell gestalten. Neben der Landwirtschaft ist der Böscherhof ein beliebter Erlebnisbauernhof. Das SB-Lädchen ist im Sommer täglich von 7.00 Uhr bis Sonnenuntergang und im Winter von 8.00 bis 18.00 Uhr geöffnet.



Fotos: Otis Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **67**

E-Mail: info@Boescherhof.de
Website: boescherhof.de
Telefon: +49 2434 – 99 25 47
Facebook: [boescherhof](https://www.facebook.com/boescherhof)
Instagram: [boescherhof.de](https://www.instagram.com/boescherhof.de)

Lernort Bauernhof:



Dalheimer Mühle
Mühlenstraße 15
41844 Wegberg-Dalheim



Ausflugsidyll im Herzen der Nationalparkregion MeinWeg

Umgeben von Wäldern, Mooren und blühender Heide liegt direkt an der deutsch-niederländischen Grenze die Dalheimer Mühle. Das Fachwerkgebäude strahlt Geschichte aus: Erwähnt wurde es erstmals 1231, das rekonstruierte Mühlenrad erinnert an die vielleicht älteste Wassermühle zwischen Maas und Rhein. Seit 2008 führen Markus Willemsen und Familie das Ausflugslokal mit großzügigem Innen- und Außenbereich.

Nach Wanderungen im Naturpark genießen Gäste hier frisch zubereitete, gutbürgerliche Gerichte, oft mit regionalen Zutaten. Die Dalheimer Mühle ist zudem beliebtes Ziel für Tagesausflüge und Familienfeiern. Markus Willemsen und sein Team sorgen dafür, dass jeder Besuch zum Genussmoment wird.



Fotos: Dalheimer Mühle

🚲 Knotenpunkt: **76**

E-Mail: dahlheimermuehle@gmx.de
Website: dahlheimer-muehle.de
Telefon: +49 2436 – 38 24 88
Facebook: [dahlheimermuehle.ausflugslokal](https://www.facebook.com/dahlheimermuehle.ausflugslokal)
Instagram: [dahlheimermuehle](https://www.instagram.com/dahlheimermuehle)

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





Der Bio Müller
Biobauernhof Reinhold Müller
Rebhuhnweg 33
41844 Wegberg–Harbeck

Paradies mit Bio-Siegel

Domenica und Reinhold Müller bewirtschaften ihren Betrieb konsequent biologisch und setzen auf einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Die gesamte Herstellung ihrer vielfältigen Produkte liegt in eigener Hand. Hühner leben in Freilandhaltung.

Auf den eigenen Feldern wachsen Getreide und Gemüse in kontrolliertem Bio-Anbau. Die Hofgastronomie, welche gerne für private und auch öffentliche Veranstaltungen gebucht werden kann, sowie Übernachtungsmöglichkeiten machen den Betrieb zu einem besonderen Ausflugsziel.



Fotos: Orttis Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **71** – **78**

E-Mail: info@derbiomueller.de
Website: derbiomueller.de
Telefon: +49 2434 – 992 80 06
Facebook: [derBioMueller](https://www.facebook.com/derBioMueller)
Instagram: [derbiomueller](https://www.instagram.com/derbiomueller)

Rezepte von Alexander Wulf:



Feinkost Fleischerei Heinz Kohlen
Inhaber Stefan Bongartz
Alte Landstraße 100
41844 Wegberg–Klinkum



Fleischkauf ist Vertrauenssache

Seit über 120 Jahren steht das Fleischereifachgeschäft Heinz Kohlen in Wegberg für handwerkliche Qualität und persönlichen Service. Verarbeitet werden Rinder- und Schweinefleisch aus der nahen Umgebung und aus kontrollierten Betrieben. Über 90 Prozent der Produkte werden selbst hergestellt und regelmäßig geprüft, was den hohen Qualitätsanspruch des Familienbetriebs unterstreicht.

Neben einer großen Auswahl an Feinkost- und Grillspezialitäten bietet der Betrieb täglich wechselnde Mittagsmenüs sowie einen erfahrenen Partyservice für private und geschäftliche Anlässe. So verbindet Heinz Kohlen Tradition, Vielfalt und zuverlässige Handwerksqualität.



Fotos: Feinkost Fleischerei Heinz Kohlen

🚲 Knotenpunkt: → **66**

E-Mail: service@fleischerei-kohlen.de
Website: fleischerei-kohlen.de
Telefon: +49 2434 – 10 51
Facebook: [fleischerei.kohlen](https://www.facebook.com/fleischerei.kohlen)
Instagram: [party_service_kohlen](https://www.instagram.com/party_service_kohlen)



66 Filiale Klinkum
Alte Landstraße 100
41844 Wegberg–Klinkum
71 Filiale Passage
„Alt Berk“
41844 Wegberg



Hofladen Familie Brocker
In Tüschbroich 37a
41844 Wegberg-Tüschbroich

Wo Frische auf Regionalität trifft

Der Hofladen der Familie Brocker steht für frische Produkte und regionale Qualität. Im Sortiment finden sich Obst und Gemüse, hausgemachte Marmeladen, Brotaufstriche und Liköre sowie Senf aus regionaler Produktion, Essig und Öle. Die Kartoffeln stammen aus eigenem Anbau und werden mit großer Sorgfalt erzeugt. Je nach Saison wird das Angebot um Produkte aus der Region ergänzt, zum Beispiel Spargel oder Erdbeeren.

Eine besondere Spezialität sind ausgewählte belgische Pralinen. Außerdem werden auf Wunsch individuell zusammengestellte Präsentkörbe angeboten. Da der Hofladen inzwischen reduzierte Öffnungszeiten hat, ergänzt ein Verkaufsautomat das Angebot und ermöglicht den Einkauf ausgewählter Produkte auch außerhalb der regulären Zeiten.



Fotos: Familie Brocker

🚲 Knotenpunkt: **73**

E-Mail: mariannebrocker2016@gmail.com
Telefon: +49 2434 – 99 39 93



Kreskenhof
Familie Kresken
Grobenweg 60
41844 Wegberg-Ueuekoven



Mit Sorgfalt und Engagement für besten Geschmack

Seit 2001 bewirtschaften Stefan und Heike Kresken ihren landwirtschaftlichen Betrieb in Wegberg-Ueuekoven. Aus Ackerbau entwickelte sich eine erfolgreiche Hühnerhaltung mit rund 2.800 Tieren in Bodenhaltung und Mobilställen. Die frischen Eier werden im hofeigenen Sortierraum klassifiziert und im Hofladen sowie über Verkaufsautomaten rund um die Uhr angeboten. Ergänzt wird das Sortiment durch Obst, Gemüse und zahlreiche regionale Spezialitäten von Partnerbetrieben.

Besonders beliebt sind die eigenen Gerichte im Glas wie Hühnersuppe und Frikassee. Zusätzlich verkauft die Familie ihre Produkte auf Wochenmärkten und auf eigener Verkaufstour. Geschenketeile und Überraschungsboxen sorgen für besondere Genussmomente.



Fotos: Ortho Medien GmbH

🚲 Knotenpunkt: **70**

E-Mail: kresken-wegberg@t-online.de
Telefon: +49 2434 – 92 54 91
Facebook: Kreskenhof in Ueuekoven
Instagram: kreskenhof_ueuekoven

„Wir legen Wert auf nachhaltige Produktion. Denn nur wer verantwortungsbewusst mit der Natur umgeht, kann langfristig hieraus für alle einen Nutzen generieren.“ **Heike Kresken**



Lecker Fritten
Franz Josef und Jonas Siegers
Kapellenstraße 47
41844 Wegberg

Fritten mit Herkunftsgarantie: knusprig lecker!

Franz Josef und Jonas Siegers führen in Wegberg einen landwirtschaftlichen Familienbetrieb, der sich seit Generationen auf den Anbau hochwertiger Speisekartoffeln spezialisiert hat. Neben klassischen Kartoffeln wachsen hier auch goldgelbe Fritten-Kartoffeln, aus denen die Familie die regionalen Tiefkühlprodukte „Leckere-NRW-Fritten“ herstellt. Die hofeigene Spezialität wird in regionalem Sonnenblumenöl vorfrittiert und ist sowohl für die Fritteuse als auch für Backofen und Airfryer erhältlich.

Zu erwerben sind die Fritten in regionalen Hofläden, im Einzelhandel und bereits in ausgewählten Restaurants. Qualität, Regionalität und kurze Wege stehen dabei stets im Mittelpunkt.



Fotos: Lecker Fritten, WFG Heinsberger Land

🚲 Knotenpunkt: **49** – **79**

E-Mail: buero@lecker-fritten.de
Website: lecker-fritten.de
Telefon: +49 2434 – 9239865
Facebook: Lecker Fritten
Instagram: leckerfritten



Foto: WFG – Heinsberger Land, Netzwerktreffen 2024 – Gut Schenkelleck

Unsere Partner im Überblick



Altes Brauhaus 38

Bäckerei & Konditorei Stassen 64

Bäckerei Maria von Heel 22

Bäcker Dick 39

Bauer Claßen 14

Bauer Küppers 84

Beecker Bauern- & Erzählkaffee 32

Beecker Flachsmuseum 85

Bomanns Obstgenuss 23

Böscherhof 86

Burg Wassenberg 74

Carina's Kürbisparadies 75

Dalheimer Mühle 87

Der Bio Müller 88

EDEKA Hensges 76

Eierhof Jansen 24

Eier- & Kartoffelbox Lieure 62

Eiscafé Monego 40

Eisparadies Penners 65

Erdbeer-Kulturen Bleilevens 41

Familienhof Cremer 42

Familienhof Krings 43

Feinkost Fleischerei Heinz Kohlen 89

Fleischerei Rösken 14

Fleischerei Schröder 56

Gangelter Bier 25

Geflügelhof Esser 44

Gemüse von Heel 26

Grünland Geflügel GbR 27

Gut Schenkelieck 45

Hilfarther Brauhaus 57

Hof Kempen 33

Hof Lindenau 63

Hof Schümmer 72

Hofladen Bocker 90

Hofautomaten Hansen 15

Hofladen Familie Schultes 68

Honig mit Herz 46

Jmkerei Meiritz 16

Juppi – Spargelhof Hensgens 66

Kapellchenhof 47

Klosterhof 28

Kollweider Hof 29

Kranz Angus 48

Kranzeshof 49

Kreskenhof 91

Krickelberger Dorflädchen 58

Landmetzgerei Heinrichs 50

Lebenshilfe Cafés 51

Lecker Fritten 92

Männer Metzger 52

Mercator Hotel 30

Metzgerei Esser 15

Metzgerei Meertens 69

Milchhof Schiffers 71

Milchhof Gerighausen 77

Mittendrin Dorfladen & Café 78

Mühlenhof Peltzer 17

Nirmer Lädchen 34

Obsthof Dreissen 67

Partyservice Schneebeesen 35

Peters Brot – Der Landbäcker 80

Rainer Hensen 53

RegioAllerlei 36

Restaurant Ohlenforst 79

Restaurant Zur Klus 70

Rossberger & Lambertus Bräu 81

Rurtal-Ei 59

RurRöster – Die Kaffeemanufaktur 82

Schleypen Konditorei & Café 37

Spargelhof Heimanns 18

Spargelhof Willemssen 83

Speckshof 60

TROYKA 19

Vintage Bistro 20

Wildblumentöchter Forscheln 54

Aufsteigen & Genießen:

Ihre Genussstour durch das Heinsberger Land!

Sie lieben das Radeln und echte kulinarische Entdeckungen? Dann kombinieren Sie beides! Nutzen Sie unser Knotenpunktsystem als Wegweiser zu den besten Genuss-Stopps der Region.

So einfach planen Sie Ihre Tour:

51 Orientieren: Die roten Nummern sind Ihre Knotenpunkte im Gelände – radeln Sie einfach entspannt nach Zahlen.

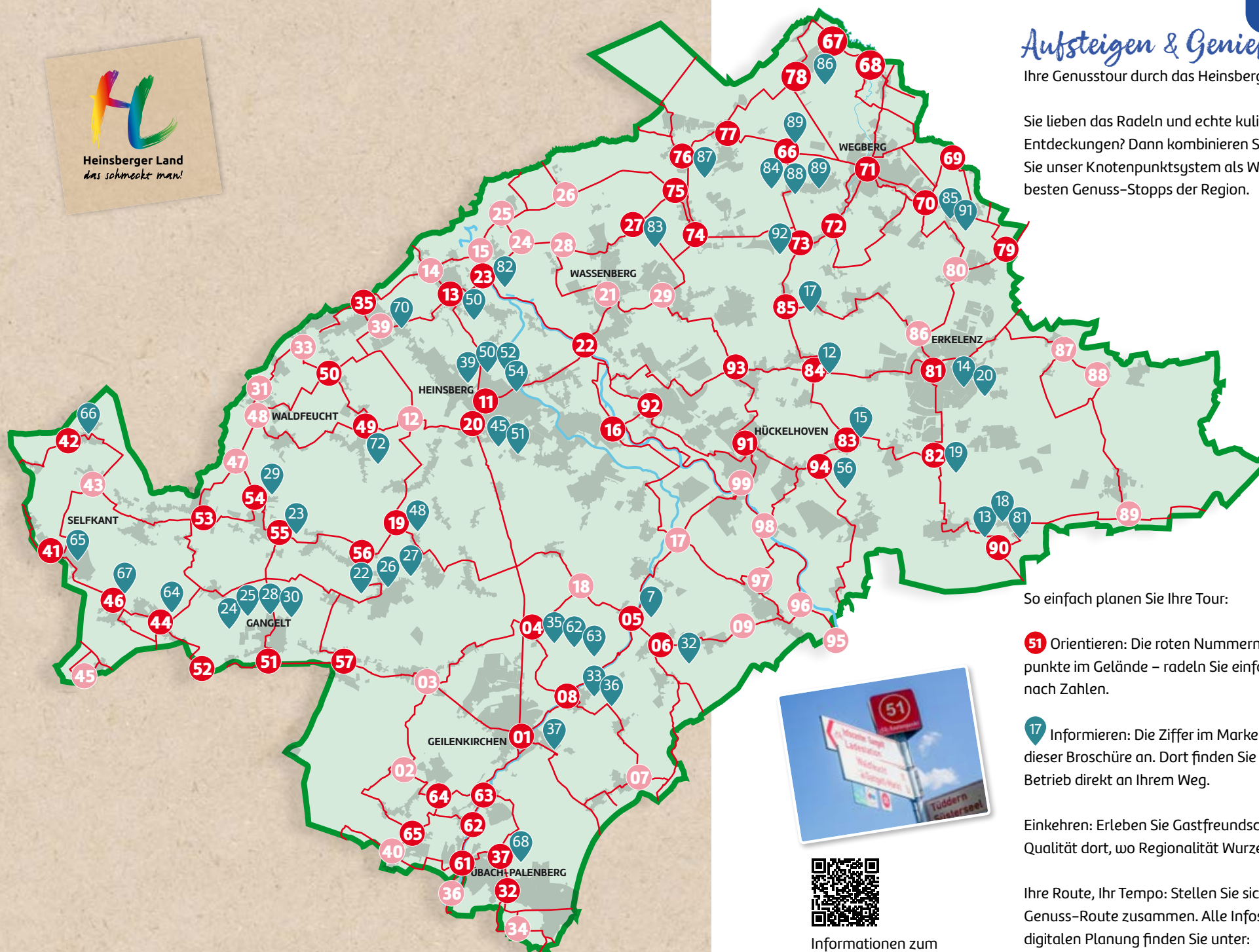
17 Informieren: Die Ziffer im Marker gibt die Seite in dieser Broschüre an. Dort finden Sie alle Details zum Betrieb direkt an Ihrem Weg.

Einkehren: Erleben Sie Gastfreundschaft und Qualität dort, wo Regionalität Wurzeln hat.

Ihre Route, Ihr Tempo: Stellen Sie sich Ihre individuelle Genuss-Route zusammen. Alle Infos zum Netz und zur digitalen Planung finden Sie unter:
www.heinsberger-land.de/radfahren



Informationen zum
Knotenpunktsystem



Werden Sie Teil unseres Netzwerks!

Gemeinsam für die Region

Die Regionalmarke „Heinsberger Land – das schmeckt man!“ lebt von der Vielfalt und dem Engagement ihrer Mitglieder. Wenn Sie unsere Werte – regional, nachhaltig und verantwortungsvoll – teilen, freuen wir uns darauf, Sie in unserem Netzwerk willkommen zu heißen. Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Kostenfreie Mitgliedschaft:**
Die Teilnahme am Netzwerk ist für Sie mit keinerlei Mitgliedsbeiträgen verbunden.
- **Mehr Reichweite:**
Profitieren Sie vom gemeinsamen Marketing und einer höheren Sichtbarkeit Ihrer Produkte.
- **Starkes Netzwerk:**
Tauschen Sie Erfahrungen aus und nutzen Sie neue Marktchancen durch Kooperationen mit anderen Partnern.
- **Professionelles Branding:**
Nutzen Sie das etablierte Logo für Ihre Verpackungen, Fahrzeuge und Verkaufsstellen.



Der Weg zur Partnerschaft – Einfach und Direkt

→ Identifikation

Sie produzieren, verarbeiten oder verkaufen hochwertige Lebensmittel direkt im Kreis Heinsberg? Dann passen Sie perfekt zu uns.

→ Kontakt aufnehmen

Melden Sie sich bei unserem Team. Wir besprechen gemeinsam, wie eine Integration Ihrer Marke in das Netzwerk aussehen kann.

→ Aktiv werden

Eine Mitgliedschaft ist zwar kostenfrei, jedoch setzen wir auf Ihre aktive Mitarbeit bei Projekten und den Austausch innerhalb des Netzwerks.

Kontakt & Information

Haben Sie noch Fragen oder bereits Interesse Partner zu werden? Das Team der Wirtschaftsförderungsgesellschaft für den Kreis Heinsberg (WFG) ist für Sie da:

- **Website:**
www.das-schmeckt-man.de
- **Social Media:**
Besuchen Sie uns auf Instagram oder Facebook unter @dasschmecktman
- **Interner Austausch:**
Nach Beitritt erfolgt die schnelle Kommunikation über unseren eigenen WhatsApp Business Kanal.

Unser gemeinsames Ziel: Sichtbar werden!

Bereichern Sie unser Netzwerk und lassen Sie uns zusammen zeigen, wie viel Genuss im Heinsberger Land steckt.

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-Sterne-zertifizierung 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: Heidelandschaften in der Tevereiner Heide und der Nationalparkregion MeinWeg oder die einzigartige Wasser- und Moorlandschaft des Naturparks Schwalm-Nette.



Erleben Sie Premium-Wander- und Premium-Spazierwanderwege, wie „Birgeler Urwald“ oder „Dalheimer Runde“. 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 Dampflokomotive zu beobachten.



45



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.

22



Auf den Geschmack gekommen?

Dann folgen Sie uns doch auf Social Media und besuchen unsere Website:
heinsberger-land.de



f heinsbergerland
i heinsbergerland

30

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 Spazierwege 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 zur Einreichung neuer Projektideen auf.

Die Kommunen Gangelt, Heinsberg, Selfkant und Waldfeucht bilden gemeinsam die Westzipfelregion. Als anerkannte LEADER-Region der EU-Förderphase 2023–2027 unterstützt sie innovative Vorhaben, die das Dorfleben bereichern, die Infrastruktur stärken und die regionale Entwicklung nachhaltig voranbringen.



Interessierte Bürgerinnen und Bürger, Vereine, Initiativen, Unternehmen und Kommunen können ihre Ideen beim Regionalmanagement der Lokalen Aktionsgruppe (LAG) Westzipfelregion e. V. einreichen. Gefördert werden Vorhaben, die öffentlich zugänglich sind, im Gebiet der Westzipfelregion umgesetzt werden, einen Mehrwert für die Region schaffen und nicht rein vereinsinternen Zwecken dienen – etwa in den Bereichen Klima- und Umweltschutz, Dorfleben und Daseinsvorsorge oder der regionalen Wertschöpfung.

Im Rahmen des LEADER-Programms sind Förderquoten von in der Regel 70 Prozent und Fördersummen bis zu 250.000 Euro möglich. Für kleinere, kurzfristig umsetzbare Maßnahmen bietet die Kleinprojekteförderung eine Unterstützung von 80 Prozent der förderfähigen Gesamtkosten, bis maximal 16.000 €.

Das Regionalmanagement der Westzipfelregion begleitet Antragstellende von der ersten Idee bis zur erfolgreichen Projektumsetzung. Für eine persönliche Beratung stehen Ihnen Diana Otten und Franz Gielen gerne zur Verfügung:

E-Mail: leader@westzipfelregion.de
Telefon: +49 152 59 14 06 82 (Diana Otten)
Telefon: +49 152 59 14 06 75 (Franz Gielen)

Weitere Informationen finden Sie unter:
westzipfelregion.de

Sie haben Fragen, Anregungen oder Wünsche?

Sie möchten Mitglied im Netzwerk werden oder Sie haben Fragen zum Netzwerk oder unseren Partnerbetrieben?

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

Ihr Team von „Heinsberger Land – das schmeckt man“

Alexandra Jentgens, Kathrin Zimmer und Chantal Förster

Tel.: +49 2452-13 14 15

regionalmarke@heinsberger-land.de

Ansprechpartnerinnen:



Alexandra Jentgens

jentgens@heinsberger-land.de



Kathrin Zimmer

zimmer@heinsberger-land.de



Chantal Förster

foerster@heinsberger-land.de



Facebook:



Instagram:

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

 RegionalmarkeHeinsbergerLand
 dassschmecktman



Heinsberger Land – das schmeckt man

Ein Projekt der Wirtschaftsförderungsgesellschaft

für den Kreis Heinsberg mbH

Klostergasse 17, 52525 Heinsberg

Tel.: +49 2452-13 14 15

regionalmarke@heinsberger-land.de

das-schmeckt-man.de

